

VLEET
MENÜ

HERZLICH WILLKOMMEN IM VLET,

dem Restaurant in der historischen Speicherstadt!

Was sich in der Lage und dem Design des VLET bereits andeutet, wird in unserer Küche schließlich perfektioniert: Die Verbindung von Historie und Moderne.

Als Gast genießen Sie bei uns norddeutsche Spezialitäten in neuem Gewand. Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern der Region.

Unser Fleisch stammt ausschließlich von ausgewählten Höfen im Umland. Auf Weiden und Moorwiesen erhalten die Tiere das beste Futter und entwickeln so ihren einmaligen Geschmack. Unsere Krabben kommen direkt vom Kutter und werden fangfrisch geliefert. Auch andere Zutaten wie Käse, Obst- und Gemüsesorten sowie Kartoffeln werden in Familienbetrieben nach alten Handwerksregeln angebaut bzw. verarbeitet. Zu allen Höfen pflegen wir einen engen Kontakt, so dass wir uns persönlich von der Frische und Qualität unserer Zutaten überzeugen können.

Wenn Sie Fragen zu unseren Produkten haben, sprechen Sie uns einfach an.
Wir beraten Sie gern!

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und guten Appetit,

Ihr VLET Team

*Vlet, das; -[e]s, -e,
althochdeutsch für Fleet (Kanal in Küstenstädten, bes. in Hamburg)

VLET-DEGUSTATIONSMENÜ

Ein echter Geheimtipp für Genießer, bei dem Sie aus verschiedenen VLET-Spezialitäten Ihr individuelles Menü zusammen stellen.

Selbstverständlich sind die Gänge aus dem Degustationsmenü auch einzeln bestellbar.

Spargel von Werner <i>Marinierte Rauke, Buttercreme, Kinkel, Radieschen im Saft</i>	€ 18,00
„Ostfriesisch Karmelkbree“ <i>Buttermilchbrei, Schwarzbrotklütjes, Heidschnucke & Schafsmilch, Sauerampfer, erste dicke Bohnen</i>	€ 14,00
Schwertmuschel <i>Gierschcreme, gefrorenes Zitronenkraut, Schnittknoblauch, gesalzene Flunder</i>	Zwischengang € 19,00
Wachtelbrust <i>Haferjus, Körnerragout, junger Erbsensaft & Morcheln</i>	Zwischengang € 18,00
Uckermärker Zwischenrippenstück <i>Grillgewürz, geräuchertes Paprikapüree, Wasserbüffelbutter, Heckenzwiebel, karamellisiertes Apfelmus</i>	€ 27,00
„Heel un Deel“ (ganz und gar) <i>Kalter Hund & Erdbeere</i>	€ 11,50

VLET-DEGUSTATIONSMENÜ

VIER-GÄNGE-MENÜ € 53,00

Korrespondierende Weine € 30,00

FÜNF-GÄNGE-MENÜ € 61,00

Korrespondierende Weine € 35,00

SECHS-GÄNGE-MENÜ € 67,00

Korrespondierende Weine € 39,00

(LETZTER GANG DESSERT ODER KÄSE)

Selbstverständlich berät Sie unser Service-Team auch gern bei Ihrer persönlichen Wahl aus unserer Weinkarte.

VÖRDEEM

– Vorspeisen –

Büffel & Trüffel	€ 15,00
<i>Gerösteter Brandenburger Büffelmozzarella & Milch, gegrillter Fenchel- & Pollen Tee, drögen Zitrusfrucht, Frühlingstrüffel</i>	
Deinster Saibling	€ 16,00
<i>Apfelholz geräuchert, Föhler Miesmuscheln, tweemool Blumenkohl, Buheckernöl, Zucker Bete & Saft , Dillbaiser</i>	
„Allerlei Rübchen“ Suppen	€ 15,00
<i>Gelbe Karotten-Fischsuppe & saure Sahne, Bundmöhren-Weißkohlsuppe & geschmorte Lammbacke, schwarze Rübensuppe & Hirschbirnensaft</i>	
Kalbsleberwurst & schwarze Walnuss	€ 18,00
<i>Geräucherter Zuckerrübenjus, Joghurt, Kartoffel-Brunnenkressepüree, Alblinse</i>	

MIDDENINNE

– Hauptgänge –

„Schnüschen und Nudel“	€ 18,00
<i>Kohl & Wurzelravioli, Kruse Ziegenjoghurtjus, grünes Ei & braune Butter, gebrannte Steckrübe</i>	
<i>Plus Frühlingstrüffel, 1 Gramm</i>	€ 3,00
Saalower Spanferkel Eisbein	€ 26,00
<i>Apfel-Malzsoße, geröstetes Schwarzbrot, Filderkraut, eingelegte Schalotten & graue Erbse</i>	
Spargel von Werner	€ 23,00
<i>Sauce Hollandaise, Mandelkartoffeln, „Basedahler“ Katenschinken, „Harms“ schwäbisch-hällischer Kochschinken</i>	
Flussbarsch, Röstzwiebelsud & Öl	€ 23,00
<i>Kopfsalat in Bamberger Hörnchen (Püree in Kartoffelravioli), bunte Bete, Salzgurkenstippe</i>	
Argentinisches Rinderfilet & Uckermärker Ochsen Sauerfleisch	€ 27,00
<i>Tatarenjus, Rübenallerlei, Bratkartoffelstampf</i>	

DÜRABEL

– Dauerhaft –

VORSPEISEN

Labskaus „mal ganz anders“ <i>Galloway-Rinderkraftbrühe & geschmorter Knusper & gekochte Brust</i>	€ 14,00
Urthels Nordseekrabben <i>Kartoffel & Leinöl & Kruse-Quark, Gartenkräuter, gebackener grüner Spargel, Metzger Hack 's luftgetrockneter Schinken</i>	€ 16,00

HAUPTGÄNGE

Rindertatar „Vlet Style“, am Tisch zubereitet <i>Bratkartoffeln</i>	VS: € 18,00 € 25,00
Linumer Kalbsschnitzel <i>Bratkartoffeln, Gurkensalat</i>	€ 19,50
Kabeljau <i>Pannfischkruste, Krustentierschaum, zweimal Schalotte, Linda Kartoffelstampf, Rüben</i>	€ 25,00

DORNACH

– Dessert –

Sorbetvariation	€ 8,00
... Heel un Deel (ganz und gar) ... <i>Kalter Hund & Erdbeere</i>	€ 11,50
Karamellisierte Tahiti Vanille Kugel <i>Dröogen Sanddorn & Sud, grüner Tee, Kakaool</i>	€ 12,00
Boddermelk & Co. <i>Rhabarber, getrocknete & kandierte Zitrusfrucht, Weißmohnkeks, Eierlikör</i>	€ 12,50
„... von allem etwas auf dem Tisch“ (ab zwei Personen)	p. P. € 12,50

FÜR UNSERE KÄSEAUSSWAHL
BLÄTTERN SIE BITTE UM.

KÄSEAUSSWAHL

Sie lieben es eher herzhaft? Bitte stellen Sie Ihre individuelle Käseplatte aus unserem ausgewählten Käsesortiment zusammen. Wir beziehen alle Käsesorten von ausgesuchten Herstellern aus den besten Regionen Deutschlands.

Käseauswahl

€ 12,00

Eingelegte Feigen, schwarze Walnüsse, VLET Senf (Himbeer-Feige, Apfel, Birne, Paprika-Chili), verlorene Apfelsorten-Gelees, Haselnussbrot, Kürbisbrioche

Chalet

Ziegenkäse vom Hof Scellebelle in Cloppenburg, geschmeidiger Hartkäse, herber Geschmack, 6 Monate Reifezeit

Domowoj

Halbfester Kuhkäse aus Rohmilch von der Domäne Fredeburg bei Mölln, Pfefferrinde

Münster Schabzigerkleeaat

Kuhweichkäse aus Rohmilch vom Hof Grummersort im Oldenburgischen, Rinde mit Rotschmierekulturen gewaschen

Klosterknopf

Erster Ziegenweichkäse vom Hof Kunst und Käse, wird auch bezeichnet als der deutsche Crottin, durchgetrocknet

Dannwischer Aschekäse

Jüngstes Kind der Käsefamilie um Tobias Schlüter. Kuhmilchkäse vom Hof Dannwisch, besonderer Geschmack durch Zugabe von Asche bei der Entstehung, schöne Cremigkeit

Ziegencamembert

Cremiger Ziegenkäse aus Rögnitz von Ute Rohrbeck, sehr junger Käse, passend zum VLET Birnensenf

Buffalino

Schnittkäse aus Wasserbüffelrohmilch vom Hof Eilte bei Lüneburg, rot gewaschene Naturrinde

Dicke Liese

Weinbergkäse aus Ziegenmilch vom Hof Kunst und Käse in Rögnitz, frischkäsig milder Weichkäse

DannAmour

Weichkäse aus Rohmilch vom Hof Dannwisch bei Elmshorn, mit Asche überzogen, Reifeschimmel auf der Rinde, leicht aufgerahmt