

VLET UP TEET

BUSINESS LUNCH

€ 24,50

VORSPEISE

Spargel-Bärlauchsuppe

Büffelmilchschaum, Katenschinken-Knusper

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN HAUPTGÄNGEN:

Rinderfiletspitzen

Grüne Pfeffersoße, zweimal Mairübchen, lange Nudeln

Steinbeißerfilet mit Widkräuterkruste

Rieslingschaum, Blutwurst-Graupenrisotto, junge Erbsen

Zwiebelkuchen

„Salitzer“ Schafsjoghurt, Blattspinat, Mairitterlinge

Unser Business Lunch beinhaltet Selters Mineralwasser.

Gern übernehmen wir Ihre Gebühren für eine 2-stündige Parkdauer im Conti-Parkhaus.

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2011er Riesling Qualitätswein trocken

0,2 l € 9,50

Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland

Flasche € 31,00

ROTWEIN

2009er Heideboden Cuvée

0,2 l € 8,50

Weingut Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee, Österreich

Flasche € 29,00

BRAUFACTUM-BIER

Progusta Braufactum, Deutschland

0,1 l € 3,50

Edel-gehopftes Bitterbier, gebraut im Stile der klassischen India

Flasche € 21,00

Pale Ales. Empfehlung zu unserem Rindertatar „Vlet Style“

ALKOHOLFREI

Sortenreine Säfte der Privatkelterei „van Nahmen“

0,3 l € 3,80

Schöner von Boskopp, Rubinette, Kaiser Wilhelm, Konstantinopeler

Apfelquitte, Rhabarbernektar, Haus-Zwetschge, Williams

Christbirne

FÜR UNSER A LA CARTE-ANGEBOT BLÄTTERN SIE BITTE UM.

SUTSCHE MAHLTIEDEN

VORSPEISEN

Büffel & Trüffel	€ 15,00
<i>Gerösteter Brandenburger Büffelmozzarella & Milch, gegrillter Pollen- & Fencheltee, drögen Zitrusfrucht, Frühlingstrüffel</i>	
„Allerlei Rübchen“ Suppen	€ 15,00
<i>Gelbe Karotten-Fischsuppe & saure Sahne, Bundmöhren-Weißkohlsuppe & geschmorte Lammbacke, schwarze Rübensuppe & Hirschbirnensaft</i>	

HAUPTGÄNGE

Spargel von Werner	€ 23,00
<i>Sauce Hollandaise, Mandelkartoffeln, „Basedahler“ Katenschinken, „Harms“ schwäbisch-hällischer Kochschinken</i>	
Flussbarsch	€ 23,00
<i>Röstzwiebelsud & Öl, 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
Karamellierte Tahiti Vanille Kugel <i>Dröögen 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

FEINSTE KÄSEAUWAHL

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

Käseauswahl <i>Eingelegte Feigen, schwarze Walnüsse, VLET Senf (Himbeer-Feige, Apfel, Birne, Paprika-Chili), verlorene Apfelsorten-Gelees, Haselnussbrot, Kürbisbrioche</i>	€ 12,00
--	---------