



DAS RESTAURANT VLET IN DER SPEICHERSTADT

Mit dem VLET in der Speicherstadt eröffnete im November 2008 das erste Feinschmecker-Restaurant in Hamburgs historischer Speicherstadt und eine der Top-Adressen für moderne Hamburger Küche. Im Gourmetführer „Gault Millau 2016“ wurde das VLET mit 15 Punkten ausgezeichnet. Inhaber und Geschäftsführer ist Hans-Christoph Klai-ber.

In einem stilvoll restaurierten Speicher gelegen, bietet das VLET den Besuchern ein einmaliges Ambiente aus roten Backsteinen, offenen Stahlträgern und gewölbter Decke. Besonderer Blickfang ist die von innen beleuchtete Bar aus grünem Glas. Diese Verbindung von Tradition und Moderne spiegelt sich auch in den Menüs wieder. Unter dem Küchenchef Knut Wunderlich wird im VLET Hamburger Küche neu interpretiert.

Von fangfrischen Urthels Nordseekrabben, über das am Tisch zubereitete Rindertatar „VLET-Style“ bis hin zu fruchtigen Sorbetvariationen schreibt das VLET-Team regelmäßig neue Erfolgsrezepte. A und O ist dabei die Zusammenarbeit mit ausgesuchten regionalen Manufakturen, die Verwendung feldfrischer Zutaten und der Mut zu raffinierten Kreationen. Am Abend bietet das VLET eine exquisite Menükarte mit einem besonderen „Fiensmeckermenü“ an. Das Angebot wird durch die umfangreiche Weinkarte sowie hochwertige Biere von „Wildwuchs Brauwerk“ abgerundet.

VLET an der Alster

In einmaliger Lage, direkt an den Alsterarkaden mit Blick auf das Wasser und das Hamburger Rathaus, legt das zweite Restaurant der VLET Familie den Fokus auf original Hamburger Küche und regionale Produkte. Das Restaurant bietet Platz für 130 Personen.

Öffnungszeiten: Täglich von 9 bis 24 geöffnet. Telefonische Reservierungen sind unter **040-35018990** möglich.

VLET in der Speicherstadt

Das Restaurant bietet Platz für 95 Personen.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 18 bis 24 Uhr.

Telefonische Reservierungen sind unter **040-334753750** möglich.