



MENÜ

HERZLICH WILLKOMMEN IM VLET IN DER SPEICHERSTADT*,

dem einzigen Feinschmecker 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 Hamburger Küche 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 oder zu Allergenen in den Speisen haben, sprechen Sie uns einfach an. Gerne passen wir unsere Gerichte Ihren Wünschen an!

Wir wünschen Ihnen einen schönen kulinarischen Abend, und guten Appetit,
Ihr VLET Team

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

GÄNSEMENÜ

1

Gänseessenz, gebackene Praline, Gewürzbrot und
tweemol Pastinake

2

Geräucherte Gänsebrust, Lebercreme, marinierte Rosenkohlblätter,
Körnerknack und Preiselbeere
-WAHLGANG-

3

Confierte Gänsekeule, Langpfeffersoße, gefüllter Kartoffelkloß,
Apfelrotkohl und Quittenkompott

4

Dreemol Mandel, Bratapfelcreme, Zimteis und
Glühweinsud

VIER-GÄNGE-MENÜ 69

Korrespondierende Getränke 36

DREI-GÄNGE-MENÜ 59

ohne „Gänsebrust“

Korrespondierende Getränke 27

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

VÖRDEEM

- VORSPEISEN -

KRUSTENTIERSUPPE 17

Krustentiersuppe, Davidis Fischkloß, Molke
und tweemol Estragon

MUSCHELN 19,5

Gebratene Jakobsmuschel, gebeizte Schwertmuschel,
Miesmuschelsud, Zwiebelpüree und Safranfenchel

SAIBLING 16,5

Gezupftes Saiblingsfilet, bunte Kartoffeln,
Remoulade mal anders und Dillöl

GÄNSEBRUST 17,5

Geräucherte Gänsebrust, Lebercreme, marinierte Rosenkohlblätter,
Körnerknack und Preiselbeere

RIEVKOKEN 14,5

Kartoffel-Reibekuchen, Kruse Schmand, Apfel-Sellerie-Salat
und Schnittlauch
(vegetarisch)

WAHLWEISE MIT

10 g Prunier Kaviar 18

Geräucherter Lachsforelle 8,50

Basedahler Katenschinken 9,50

MIDDENINNE

- HAUPTGÄNGE -

RINDERTATAR AM TISCH ZUBEREITET 31

200 Gramm Tatar, Bratkartoffeln, Trüffelpaste, VLET körniger Senf, grünes Bio-Ei und scharfes Mimita von Marge

IN DER KÜCHE ZUBEREITET 26

(ohne Trüffelpaste)

KEULE 27

Confierte Gänsekeule, Langpfeffersoße, gefüllter Kartoffelkloß, Apfelrotkohl und Quittenkompott

GRÜNKOHL 23

Vegetarischer Grünkohl, Pilzschaum, Haferpütt, Weckgemüse und Grillkäse vom Bornwiesenhof
(vegetarisch)

HEILBUTT 35

Filet vom schwarzen Heilbutt, Kaviarsud, Stockfisch-Brandate, Steckrübenstampf und Winterrettich

OSTSEERIND 31

Rinderrücken, Trüffelkruste, Schalottenjus, Rauchfleischkloß, confierte Schwarzwurzel und Ofenkürbis

ROTWILD 37

Hirschrücken, Keule und Bäckchen, Klütje, Wirsingroulade und Pastinakenpüree

DORNACH

- DESSERTS -

HASELNUSS 12,5

Nougatmus, Waffel, Zartbitterschokolade, Vanillegel
und Sauerrahmeis

HEISS & KALT 11

Zwetschgenkompott, gesüßter Schwemmloß,
Milchreiseis und Honigkresse

FROST 10,5

Halbgefrorenes von der Birne, Aprikosenklaben & Perlen
und Luftschokolade

BRATAPFEL 12,5

Dreemol Mandel, Bratapfelcreme, Zimteis
und Glühweinsud

KÄSE 15

Käsevariation der Saison, Fruchtsenf und
Frucht- & Malzbrot

NORDDEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL

PRO PERSON 15

Zur Norddeutschen Käsauswahl reichen wir Apfelgelees aus vergessenen Sorten, Himbeer-Feigen-Senf, Birnensenf, Apfelsenf und auf Wunsch Dinkel-Malzbrot und Hefezopf mit Dörrfrüchten.

Die Norddeutsche Käsauswahl ist saisonabhängig. Weil wir Ihnen geschmacklich nichts vorenthalten möchten, bieten wir auch hochwertige Käsesorten aus anderen Regionen Deutschlands an.

Alle Käsesorten beziehen wir von ausgesuchten Herstellern, bei denen die Produkte ohne Zusatzstoffe und in handwerklicher Verarbeitung hergestellt werden.

MACHEN SIE SICH EINEN EINDRUCK ÜBER EINIGE DER KÄSEREIEN:

HOF DANNWISCH

In der Hofkäserei in Horst bei Elmshorn werden preisgekrönte Bio-Käsespezialitäten produziert. Die Herstellung erfolgt aus unbehandelter, vollwertiger Milch der hofeigenen Kühe. Außer Salz, Milchsäurebakterien, Kälberlab und Kräuterzusätzen gibt es keine weiteren Zutaten.

KUNST UND KÄSE VOM SCHALSEE

In der Nähe des Schalsees in Mecklenburg-Vorpommern hat sich die Ziegenkäsemanufaktur Kunst und Käse angesiedelt. Dort wird ausschließlich Biorohmilch verwendet und der Käse von Hand abgeschöpft. Anschließend reifen die über 20 Käsesorten im Felssteinkeller bei Naturklima.

HOF GRUMMERSORT

Die Milch der Hofgemeinschaft Grummersort, bei Oldenburg/Bremen, wird zu unverwechselbaren Käsespezialitäten verarbeitet. Jeder Käse bekommt die Zeit zugestanden, die er benötigt, bis Struktur und Aroma voll ausgereift sind. Die Sorten sind mehrfach prämiert.

OSTENFELDER MEIEREI

Die 125 Jahre alte Käserei aus Nordfriesland ist die kleinste in Schleswig-Holstein. Hier wird Rotschmierkäse, Tilsiter und Ziegenkäse hergestellt. Bei der Lagerung in den Käsekellern gibt es keine Zugluft und Ventilation, so dass der Käse „in Ruhe“ sein volles Aroma entwickeln kann.

SAALITZER SCHAFSKÄSEREI

Die Saalitzer Milchschäferei zeichnet sich durch seinen handgemachten Bio-Schafskäse aus. Die mecklenburgische Käserei wurde sogar in der Fachzeitschrift Feinschmecker als einer der besten Käseproduzenten Deutschlands empfohlen.

FÖHRER INSELKÄSEREI

Seit 1993 stellt die Familie Hartmann 7 Sorten Schnittkäse her. Das Besondere: Der Föhrer Inselkäse ist ein Rohmilchkäse, d.h. die Milch wird vor der Verarbeitung nicht ultrahoherhitzt. Dieses Verfahren macht die Hochwertigkeit des Käses gegenüber gewöhnlichem Käse aus.