



Lunch TIME

Montags bis freitags
11.30 – 14.30 Uhr



VLET Klassiker

Caesar Salat

Salatherz, hausgemachter Speck vom Luma	
Schwein, Bergkäse und Croûtons	€ 6,50
...mit Rinderfiletstreifen	€ 15,50
...mit gebratenen Garnelen	€ 16,50

Fischsuppe mit Safran

Jakobsmuschel, Garnele, Fenchelsalat, schwarze Schalottenmayo und Zwiebelbaguette	€ 16,50
--	---------

VLET Rindertatar

Körniger VLET Senf, Gewürzgurke und Landei	
120 Gramm mit Bierlaugenbrot	€ 17,90
180 Gramm mit Bratkartoffeln	€ 27,90

Pannfisch VLET Style

Bratkartoffeln, Spinat und Senfsoße	€ 22,50
-------------------------------------	---------

Fischsuppe mit Safran als Hauptgang

Jakobsmuschel, Garnele, Edelfisch, Fenchelsalat, schwarze Schalottenmayo, großer Deichkäse und Zwiebelbaguette	€ 24,50
--	---------

Weidekalbsschnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Zitrone	€ 25,50
---	---------

Finkenwerder

Gebratene Nordsee Scholle, Mangalica-Speckstippe, Gurkensalat und Dillkartoffeln	€ 27,50
---	---------

Rote Grütze

Friesenkeks, Vanilleeis und Schlackermaschü	€ 5,50
---	--------



Business Lunch

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

Spargeleinlage von Spargelgut Meyer und Bärlauchöl	€ 6,00
--	--------

Sommersalat

Gemüsevinaigrette, gegrillter grüner Spargel und Stundenei	€ 6,50
---	--------

Gebeizter Lachs

Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne, Honig-Senf-Dill Soße und Sommersalat	€ 7,50
--	--------

Hauptgänge

Gemüse- Quiche

VLET Remouladensoße und marinierte Wildkräuter	€ 9,50
--	--------

Gebratenes Kabeljaufilet

Junges Erbsengemüse, Kohlrabi und Frischkäse- Kartoffelstampf	€ 12,50
--	---------

Königsberger Klopse

Rote Bete Salat und Kräuterreis	€ 14,00
---------------------------------	---------

Dessert

Geeister Frischkäse

Frische Beeren und Rhabarber	€ 5,50
------------------------------	--------

Business Lunch Menü

Vorspeise oder Suppe und ein Hauptgang

inkl. Wasser und Kaffee

€ 21,50