

# VLET

## Kontaktdaten:

VLET

Am Sandtorkai

20457 Hamburg

Tel: 040-334753750

Fax: 040-3347537512

Web: [www.vlet.de](http://www.vlet.de)

Sitzplätze: 90 (innen) / 30 (außen)

## Öffnungszeiten:

<b>Montag</b>	12.00-15.00	18.00-24.00
<b>Dienstag</b>	12.00-15.00	18.00-24.00
<b>Mittwoch</b>	12.00-15.00	18.00-24.00
<b>Donnerstag</b>	12.00-15.00	18.00-24.00
<b>Freitag</b>	12.00-15.00	18.00-24.00
<b>Samstag</b>	18.00-24.00	
<b>Sonntag</b>	geschlossen	

## Kategorie(n):

Deutsches Restaurant

Grillfleisch / Steaks

Fischgerichte

Gehoben

Regional

## Besonderheit(en):

Aktions- / Saisongerichte

Mittagstisch / Tagesangebote

## Beschreibung

Eine der interessantesten Ecken Hamburgs, die HafenCity, beheimatet seit 2008 das Gourmet-Restaurant "VLET", das speziell über die Kibbelstegbrücke zugänglich ist.

Das sich selbst als "Feinschmecker-Restaurant" bezeichnende "VLET" empfängt seine Gäste zur norddeutschen, teils neu interpretierten Küche. Zum Business Lunch werktags bis 14 Uhr wird eine Vorspeise, ein frei wählbarer Hauptgang und ein Mineralwasser gereicht. Zu den Köstlichkeiten zählen - je nach saisonaler Verfügbarkeit - unter anderem Kabeljaufilet, Rinderfilet, Jakobsmuscheln oder Hochrippe. Verwendung finden ausschließlich regionale Produkte und Zutaten.

Mit einem "Degustationsmenü" bekommt man einen guten Einblick in die praktizierte Küche. Hierbei kann zwischen mehrgängigen Varianten gewählt werden. Den finalen Gang stellt zumeist eine Dessertspezialität dar, die im Schokoladentörtchen, einem Pistaziensorbet oder auch einem Waldhonigeis gipfelt.

Das in einem ehemaligen Speicher etablierte Restaurant versteht es, eine Symbiose zwischen kulturell wertvollen alten Gemäuern und der Moderne zu schaffen. Welch stilistisch krasser Unterschied sich doch den Gästen beim Anblick der nackten Stahlträger und Backsteinwände und zugleich der elegant-modernen Einrichtungslinie bietet. Gerade bei gedämmten Lichtverhältnissen macht die Bar mit ihrer grünen Beleuchtung, als visuelles Lockzentrum auf sich aufmerksam.

Kochkurse stehen bei "VLET" hoch "im Kurs", denn hiermit eröffnet sich jedem Gast und Hobbykoch die Chance in die Rigen der gehobenen modernen Küche vorzustoßen. Das "VLET" unterscheidet hierbei zwischen mehreren Optionen, die saisonell bedingt sind.

Wer nicht im "VLET" feiern kann, dem steht die Option offen, einen Vlet-Koch für seine eigenen vier Wänden zu engagieren.

Hinweis: Zu "VLET" gehört auch das "VLET Kleine Küche", ein Bistro in der Markthalle der Speicherstadt, in dem montags bis samstags von 11.30 bis 17.30 Uhr regionale Küche zu kleinen Preisen aufgetischt wird.

