# VORWERCK MENÜ

## 3-Gang Candlelight Dinner 99 Euro/pro PER

## 5-Gang Candlelight Dinner 119 Euro/pro PER

> Beide Menüs mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Séparée (solange nicht ausgebucht)

VORWERCK EVENT & RESTAURANT

## Aperitif

**Crémant oder Kir Royal alkoholfrei**
(siehe Getränkekarte)

## Vorspeise

**Vorwerck's Tomaten Lotus - The Legend**
Schaum von Tomatenessenz mit Spalten von Rotweinschalotten,
Basilikum auf Carpaccio von der Montserrat Tomate und Pesto

## Suppe

**Ode an den Frühling (vegan)**
Samtsüppchen von Kohlrabi mit Kohlrabi-Ring, Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

## Hauptgang

**Das legendäre gratinierte Kalbssteak mit Zwiebelkruste**
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

**Gebratenes Havelzander Filet**
auf Limetten Weißweinsauce mit orientalischem Lauch-Mango-Gemüse,
dazu Kanarische Salzkartoffeln

**Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)**
gefüllt mit Graupen-Risotto und Azuki-Bohnen an lila Kartoffelpüree

**Gedünstete Rote Bete (vegan)**
mit Kartoffel-Soufflé, Blumenkohl-Samtpüree, Mandelbutter und frischen Meerrettich

VORWERCK MENÜ

# VORWERCK MENÜ

Wählen Sie zusätzlich eine

## Weinbegleitung

› mit drei unserer ausgesuchten offenen Weine plus 25 Euro

› mit drei unserer exklusiven geschlossenen deutschen Weine plus 45 Euro

VORWERCK EVENT & RESTAURANT

› Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenkarte.

## Zwischengang

**Quartett von Spanischem Käse**
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

**Timbale von Couscous griechischer Art (vegan)**
an Wildkräuter-Salat mit Nüssen

## Dessert

**Vorwerck's Cheesecake**
karamellisiert mit warmen Waldbeeren

**Chia-Vanille-Pudding (vegan)**
mit warmen Waldbeeren

## Digestif

**Spezialität des Hauses**
Espresso, Rum oder Whisky
(siehe Getränkekarte)

VORWERCK MENÜ

# CHEF'S MENÜ

## 3-Gang Candlelight Dinner 129 Euro/pro PER

## 5-Gang Candlelight Dinner 149 Euro/pro PER

› Beide Menüs mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Séparée (solange nicht ausgebucht)

VORWERCK EVENT & RESTAURANT

## Aperitif

**Crémant oder Kir Royal alkoholfrei**
(siehe Getränkekarte)

## Vorspeise

**Mit Honig gebackener Ziegenkäse**
auf Oliven-Crostini mit Rosmarin geräuchert an Wildkräuter-Salat

**Mit Ahornsirup gebackener Tofu (vegan)**
auf Oliven-Crostini mit Rosmarin geräuchert an Wildkräuter-Salat

## Suppe

**Sanddorn-Süppchen**
mit Jacobsmuscheln

**Ode an den Frühling (vegan)**
Samtsüppchen von Kohlrabi mit Kohlrabi-Ring, Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

## Hauptgang

**Gratiniertes Seeteufel Filet mit Zwiebelkruste**
auf Safransoße mit mariniertem Algen-Grünkohl-Salat und Kartoffel-Zitronen-Terrine

**Lammkarree mit pikantem Gemüsebouquet**
mit Rosmarin-Kartoffeln

**Das legendäre gratinierte Kalbssteak mit Zwiebelkruste**
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

**Roulade von Kartoffelrösti (vegan)**
mit pochiertem Gemüse gefüllt und auf Tomaten-Bohnen-Ragout

# CHEF'S MENÜ

# CHEF'S MENÜ

Wählen Sie zusätzlich eine

## Weinbegleitung

> mit drei unserer ausgesuchten offenen Weine plus 25 Euro

> mit drei unserer exklusiven geschlossenen deutschen Weine plus 45 Euro

VORWERCK EVENT & RESTAURANT

> Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenkarte.

## Zwischengang

**Quartett von Spanischem Käse**
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

**Gedünstete Rote Bete (vegan)**
mit Blumenkohl-Samtpüree

## Dessert

**Klassische Crème Brûlée**
mit Apfel-Rhabarber-Kompott

**Leichtes Zitronensorbet (vegan)**
mit Champagner aufgegossen

## Digestif

**Spezialität des Hauses**
Espresso, Rum oder Whisky
(siehe Getränkekarte)

# CHEF'S MENÜ