

VORWERCK



EVENT & RESTAURANT

Speisekarte

VORWERCK MENÜ

À LA CARTE oder als

 **3-Gang Menü** 58 Euro/pro PER
> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

 **5-Gang Menü** 81 Euro/pro PER
> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

 **Candlelight Dinner** 99 Euro/pro PER
> 3-Gang Menü mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Séparée (solange nicht ausgebucht)
> auch als 5-Gang Menü für 119,00 Euro/pro PER



Aperitif

Crémant oder Orangensaft
(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
15 €

Suppe

Ode an den Frühling (vegan)
Samtsüppchen von Kohlrabi mit Kohlrabi-Ring, Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips
12 €

Hauptgang

Gratiniertes Kalbssteak mit Zwiebelkruste
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln
35 €

Gebratenes Havelzander Filet
auf Limetten Weißweinsauce mit orientalischem Lauch-Mango-Gemüse,
dazu Kanarische Salzkartoffeln
32 €

Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)
gefüllt mit Graupen-Risotto und Azuki-Bohnen an lila Kartoffelpüree
27 €

Gedünstete Rote Bete (vegan)
mit Kartoffelgratin, Blumenkohl-Samtpüree, Mandelbutter und frischen Meerrettich
27 €

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



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



Zwischengang

Quartett vom Spanischen Käse
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf
16 €

Timbale von Couscous griechischer Art (vegan)
an Wildkräuter-Salat mit Nüssen
16 €

Dessert

Vorwerck's Cheesecake
karamellisiert mit warmen Waldbeeren
12 €

Chia-Vanille-Pudding (vegan)
mit warmen Waldbeeren
12 €

Digestif

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

CHEF'S MENÜ

Aufgrund unseres Low Waste Konzepts
gibt es dieses Menü nur auf Vorbestellung

 **3-Gang Menü** 77 Euro/pro PER
> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

 **5-Gang Menü** 99 Euro/pro PER
> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

 **Candlelight Dinner** 129 Euro/pro PER
> 3-Gang Menü mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Séparée (solange nicht ausgebucht)
> auch als 5-Gang Menü für 149,00 Euro/pro PER



Aperitif

Crémant oder Orangensaft
(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

Gratiniertes Kalbssteak mit Zwiebelkruste
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

Roulade von Kartoffelrösti (vegan)
mit pochierem 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

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



Zwischengang

Quartett vom Spanischen 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

BOWLS KARTÉ

Sehen Sie dazu in der Getränkekarte

unsere Empfehlungen

> Gin Mare & Kräuter Tonic - Erfrischung als Geschmackserlebnis

14 Euro

> Glenfarclas, 21 years, Highland Single Malt Scotch Whisky - Die Offenbarung

2 CL - 16 Euro / 4 CL - 28 Euro



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



Sportsman Bowl

Spinat-Salat mit mariniertem Schafskäse, Linsen, Kanarische Kartoffelspalten, Wildkräuter-Salat, Nüsse, Cranberries und Apfelspalten

8,50 €

Low Carb Bowl

Grillgemüse, Karotten-Rohkostsalat, Wildkräuter-Salat, Nüsse, Oliven und Bananenscheiben

8,50 €

Einfach nur gesund Bowl

**Wildkräuter-Salat, Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren
Kartoffeln und Radieschen**

8,50 €

Meer Bowl

**Gurkensalat, Wildlachs, Wildkräuter-Salat
Wildreis und Guacamole**

11,50 €

BOWLS KARTÉ

SNACKS KARTE

Die Empfehlungen dazu sind

unsere Highlights

> Chef's Mitch Martini - Die Cocktail Ikone in Berlin, nur im Vorwerck

16 Euro

> A.H Riise Non Plus Ultra **gesmoked** - Ein Erlebnis im Glas

19 Euro



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



Snacks

Chips
2,00 €

Salzstangen
2,00 €

Nüsse
2,00 €

Fries
5,00 €

Cheesy Fries (auch vegetarisch)
6,00 €

Jalapeño Cheesy Fries (auch vegetarisch)
7,00 €

Zum Teilen

Tapas-Teller

Mediterranes Gemüse, Brot, Patatas, Aioli, Serrano-Datteln, Käse, Pimientos

Tapas-Teller vegetarisch

Mediterranes Gemüse, Brot, Patatas, Aioli, Knoblauch-Pilze, Käse, Pimientos

für 1 Person
16,00 €

für 2 Personen
29,00 €