

VORWERCK Menü



Candlelight Dinner 99 Euro

> 5-Gang Menü mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin Séparée (solange nicht ausgebucht)

> Bei allen Menüs eine Flasche Wasser inkl.



Aperitif

Crémant oder Orangensaft

Vorspeise

Tomaten Lotus (auch vegan)

Schaum von Tomatenessenz mit Spalten von Rotweinschalotten, Basilikum auf Carpaccio von der Montserrat Tomate und Pesto

Suppe

Ode an den Frühling (auch vegan)

Samtsüppchen von Kohlrabi mit Kräuterring, Kresse-Crostini und Rote-Bete-Chips

Hauptspeise

Zartes Steak vom Kalbsrücken

auf scharfen Gemüsestäbchen mit Rosmarinkartoffeln und reduzierter Soße von Kalb, Portwein und Balsamico

Gebratener Havelzander

mit Limetten-Weißweinsauce auf Mango-Poreegemüse und Kartoffelspalten

Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)

gefüllt mit Graupen-Risotto, Mungo- und Azuki-Bohnen an lila Kartoffelpüree

Gedünstete Rote Bete (vegan)

mit Blumenkohl-Samtpüree und Kartoffelgratin von geklärter veganer Mandelmargarine

VORWERCK Menü

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



Zwischengang

Quartett vom spanischen Käse
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

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

Dessert

New York Cheesecake
karamellisiert mit warmen Waldbeeren

Chiavaville-Pudding (vegan)
mit Fruchtmark

Digestif

Spezialität des Hauses
Espresso, Rum oder Whisky

CHEF'S Menü



Candlelight Dinner 119 Euro

> 5-Gang Menü mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin Séparée (solange nicht ausgebucht)

> Bei allen Menüs eine Flasche Wasser inkl.



Aperitif

Crémant oder Orangensaft

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 Kräuterring, Kresse-Crostini und Rote-Bete-Chips

Hauptspeise

Wildgulasch Baden-Baden
mit hausgemachten Spätzle

Seeteufel
auf Salat von Grünkohl und Blattspinat mit Kanarischen Salzkartoffeln

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

CHEF'S Menü

> 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 Blumenkohlpüree

Dessert

Klassische Crème Brûlée
mit Apfel-Rhabarber-Kompott

Leichtes Zitronensorbet (vegan)
mit Champagner aufgegossen

Digestif

Spezialität des Hauses
Espresso, Rum oder Whisky