VORWERCK Menii

À LA CARTE oder als

× 3-Gang Menii

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

58 Euro

99 Euro

5-Gang Menü 81 Euro

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin Séparée (solange nicht ausgebucht)

> Bei allen Menüs eine Flasche Wasser inkl.



Aperitif

Crémant oder Orangensaft (siehe Getränkekarte)



Vorwerck's Tomaten Lotus - The Legend (vegan)

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

¥ Hauptspeise

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

Gedünstete Rote Bete (vegan)

mit Kartoffelgratin, Blumenkohl-Samtpüree, Mandelbutter und frischen Meerrettich 27 €

VORWERCK Menii

VORWERCK Menii

Wählen Sie zusätzlich eine

h/einbegleitung

» mit drei unserer ausgesuchten offenen Weine

> mit drei unserer exklusiven geschlossenen deutschen Weine

plus 25 Euro plus 45 Euro







Quartett vom Spanischen Käse

mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

Timbale von Couscous griechischer Art (vegan)

an Wildkräuter-Salat mit Nüssen 16 €



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 Menii

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

× 3-Gang Menii

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

77 Euro

5-Gang Menü 99 Euro
 → Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

1)innen

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

> Bei allen Menüs eine Flasche Wasser inkl.



Crémant oder Orangensaft (siehe Getränkekarte)



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



Sanddorn-Süppchen mit Jacobsmuscheln

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



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

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

> Hirschgulasch Baden-Baden mit hausgemachten Spätzle

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

CHEF'S Menii

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

Wählen Sie zusätzlich eine

h/einbegleitung

> mit drei unserer ausgesuchten offenen Weine

> mit drei unserer exklusiven geschlossenen deutschen Weine

plus 25 Euro plus 45 Euro





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

Zwischengang

Quartett vom Spanischen Käse mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

> Gedünstete Rote Bete (vegan) mit Blumenkohl-Samtpüree



Klassische Crème Brûlée mit Apfel-Rhabarber-Kompott

Leichtes Zitronensorbet (vegan) mit Champagner aufgegossen

Digestif
Spezialität des Hauses

Espresso, Rum oder Whisky (siehe Getränkekarte)

BOWLS Kante

Sehen Sie dazu in der Getränkekarte

unsere Empfehlungen

> Gin Mare & Kräuter Tonic - Erfrischung als Geschmackserlebnis 14 Euro

> Glenfarcias, 21 years, Highland Single Malt Scotch Whisky - Die Offenbarung 2 CL - 16 Euro / 4 CL - 28 Euro





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 gezund Bowl

Wildkräuter-Salat, Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren Kartoffeln und Radieschen 8,50 €

Meen Bowl

Gurkensalat, Wildlachs, Wildkräuter-Salat Wildreis und Guacamole 11,50 €

SNACK Kante

Die Empfehlungen dazu sind

wasere Highlights

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

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

19 Euro





Chips 2€

Salzstangen

2€

Nüsse 2€

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 € für 2 Personen 29 €

> Fries 5€

Cheesy Fries (auch vegetarisch)

Jalapeño Cheesy Fries (auch vegetarisch)

Extrawurst 50 €

SNACK Kante