

# VORWERCK Menü

À LA CARTE oder als

✂ *3-Gang Menü* 52 Euro  
> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

🍰 *5-Gang Menü* 75 Euro  
> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

🍷 *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  
(siehe Getränkekarte)

✂🍷 *Vorspeise*

Tomaten Lotus (auch vegan)

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

14 €

🍰🍷 *Suppe*

Ode an den Frühling (auch vegan)

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

11 €

✂🍷 *Hauptspeise*

Zartes Steak vom Kalbsrücken

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

32 €

Gebratener Havelzander

mit Limetten-Weißweinsauce auf Mango-Poreegemüse und Kartoffelspalten

29 €

Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)

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

24 €

Gedünstete Rote Bete (vegan)

mit Blumenkohl-Samtpüree und Kartoffelgratin von geklärter veganer Mandelmargarine

24 €

# VORWERCK Menü

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



## *Zwischengang*

Quartett vom spanischen Käse  
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf  
14 €

Timbale von Couscous griechischer Art (vegan)  
an Wildkräuter-Salat mit Nüssen  
14 €

## *Dessert*

New York Cheesecake  
karamellisiert mit warmen Waldbeeren  
11 €

Chiavaille-Pudding (vegan)  
mit Fruchtmarmelade  
11 €

## *Digestif*

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

# CHEF'S Menü



✂ 3-Gang Menü  
> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

69 Euro

👑 5-Gang Menü

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

95 Euro

🍷 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  
(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 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  
(siehe Getränkekarte)



## 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 €



## Snacks

Chips  
2 €

Salzstangen  
2 €

Nüsse  
2 €

## Zum Teilen

Tapas-Teller

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

Tapas-Teller vegetarisch

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

für 1 Person  
16 €

für 2 Personen  
29 €

Fries  
5 €

Cheesy Fries (auch vegetarisch)  
6 €

Jalapeño Cheesy Fries (auch vegetarisch)  
7 €

Extrawurst  
50 €