



· DAS ERLEBNIS DINNER ·

Ein Abend im Vorwerck ist kein klassischer Restaurantbesuch.

Es ist eine maßgeschneiderte Reise aus Kulinarik, Live Musik und Emotionen.

Seit über acht Jahren ist eines konstant. Vor 22:30 Uhr hat bei uns noch niemand freiwillig den Abend beendet. Weil man hier nicht einfach isst, sondern erlebt.



Zwischen Kerzenlicht und Klavierklängen entfaltet sich ein Abend, der sich langsam öffnet. Gespräche werden intensiver, Lachen klingt länger nach und irgendwo zwischen Vorspeise und Dessert entsteht genau das, was wir lieben. **Ein Erlebnis.**

◆ Vier Erlebniswelten ◆

Vorwerck Erlebnis, Chef's Erlebnis, Non Plus Ultra Erlebnis und Top Secret Menü unterscheiden sich in Exquisitität, Raffinesse, Inszenierung und persönlicher Individualisierung.

◆ Der Abend ◆

Euer Erlebnis Dinner begleitet euch durch den gesamten Abend.

- Wechselndes Bühnenprogramm
- hochklassige Live Musik am Flügel
- Atmosphäre und Hintergrundklänge im perfekten Moment.

Unsere Gastgeber sind professionelle Pianisten auf höchstem Niveau. Mal Gesang live am Flügel, mal Projektionen, mal moderne Arrangements. Intensiv und bühnenstark oder leise und berührend.

◆ Menü und Freiheit ◆

Ob Drei Gang oder Fünf Gang Menü, ihr bestimmt das Tempo. Die Portionen unterscheiden sich in der Größe, am Ende bleibt die Sättigung gleich.

Euer Tisch gehört euch den ganzen Abend. Kein Zeitdruck.

Euer Wunschsong kann live gespielt werden. Eine handgeschriebene Pergament Grußkarte steht in eurem Namen auf dem Tisch.

Ein Abend im Vorwerck endet nicht einfach.

Er klingt aus, oft mit einem eleganten Feuerwerk und eurem Lieblingssong.



DAS ERLEBNIS DINNER

Kulinarik · Musik · Emotionen

Was ist unser Erlebnis Dinner

Ein Abend im Vorwerck ist kein klassischer Restaurantbesuch.
Es ist eine Reise aus Kulinarik, Live Musik und Emotionen.



Ein Erlebnis.

Vier Erlebniswelten

- Vorwerck Erlebnis
- Chef's Erlebnis
- Non Plus Ultra Erlebnis
- Top Secret Erlebnis Dinner

VORWERCK ERLEBNIS DINNER	CHEF'S ERLEBNIS DINNER	NON PLUS ULTRA ERLEBNIS DINNER	TOP SECRET ERLEBNIS DINNER
3 Gang Dinner 106 €	3 Gang Dinner 139 €	3 Gang Dinner 249 €	5 Gang Dinner 499 €
5 Gang Dinner 126 €	5 Gang Dinner 159 €	5 Gang Dinner 299 €	Nach Euren Wünschen kreiert

Zwischen Musik, Licht und Stille erinnert sich die Seele an das,
was wirklich zählt.

Man muss es erleben.

Denn manche Orte besucht man nicht.

Manche Orte besuchen dich.

· VORWERCK ERLEBNIS DINNER ·

3 Gang Erlebnis Dinner

Amuse Geuele, Vorspeise, Hauptgang
und Dessert

106 Euro pro Person

5 Gang Erlebnis Dinner

Amuse Geuele, Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
Zwischengang und Dessert

126 Euro pro Person

Beide Menüs sind inklusive Aperitif und Digestif, persönlicher Liebesgrüßkarte auf Pergament, Vorwerck Spiel, Wunschsong, Lieblingsblumen, unbegrenztem Aufenthalt sowie den Bühnenshows und vielen weiteren kleinen Details, die euch verbinden.

◆ Aperitif ◆

Crémant oder Kir Royal
alkoholfrei
siehe Getränkekarte

◆ Vorspeise ◆

Vorwerck's Tomaten Lotus
Schaum von Tomatessenz
mit Spalten von Rotweinschalotten,
Basilikum auf Carpaccio von
der Montserrat Tomate
und Pesto

◆ Suppe ◆

Ode an den Frühling
Samtsüppchen von Kohlrabiring
mit Kohlrabi, Kräuter Crostini
und Rote Bete Chips

◆ Hauptgang zur Auswahl ◆

Das legendäre gratinierte Kalbssteak
mit Zwiebelkruste auf
Balsamico Portwein Jus mit pikantem Gemüse-
julienne und Rosmarinkartoffeln

Perle der Havel

gebratenes Havelzanderfilet auf lehrlichten
Weißweinsauce mit orientalischem Lauch Mango Gemüse,
dazu kanarische Salzkartoffeln

Erdensonne

gebackene Süßkartoffel gefüllt mit Graupenrisotto
und Azukibohnen auf lila Kartoffelpüree

Trilogie der Gartenaromen

gedünstete Rote Bete mit Kartoffelsoufflé,
Blumenkohlsamtpüree, Mandelbutter und frischem Meerrettich

◆ Zwischengang ◆

Timbale von Couscous, orientalischer Art
an Wildkräutersalat mit Nüssen

◆ Dessert ◆

Marie Curies Vollendung
klassische Crème Brûlée
mit Apfel Rhabarberkompott

Chia Kokos Vanille Symphonie
mit Piemont Kirschencoulis

◆ Digestif ◆

Spezialität des Hauses
Vorwerck Espresso, Rum oder Whisky

CHEF'S ERLEBNIS DINNER

3 Gang Erlebnis Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Hauptgang
und Dessert

139 Euro pro Person

5 Gang Erlebnis Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
Zwischengang und Dessert

159 Euro pro Person

Beide Menüs sind inklusive Aperitif und Digestif, persönlicher Liebesgrüßkarte auf Pergament, Vorwerck Spiel, Wunschsong, Lieblingsblumen, unbegrenztem Aufenthalt sowie den Bühnenshows und vielen weiteren Details, die euch verbinden.

Aperitif

Crémant, Kir Royal oder
eine alkoholfreie Alternative

Vorspeise

Süßer Ziegenkuss

in Honig gebackener Ziegenkäse
auf Oliven Crostini mit Rosmarin
geräuchert an Wildkräutersalat

Tofu Magie

mit Ahornsirup gebackener Tofu
auf Oliven Crostini an Wildkräutersalat

Suppe

Liebesapfel und Kokos im Duett

Aromatisches Süppchen von
Strauchtomaten und Kokosnuss mit
oder ohne pochierte Jakobsmuschel

Hauptgang zur Auswahl

Provenzalisches Lammkarree

mit in Knoblauch gebratenen Kaiserschoten,
leicht scharfem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
mit Balsamico Portwein Jus

Poseidons Tiefseejuwel

gratiniertes Seeteufelfilet mit Zwiebelkruste,
Wakame Algansalat, Kartoffel Zitronenterrine
und Safransauce

Das legendäre gratinierte Kalbsfilet mit Zwiebelkruste

auf Balsamico Portwein Jus mit leicht pikantem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Komposition der Erde

zarte Linsenterrine und mariniertes gebackener Tofu
mit fermentierten Karotten, Apfel Rhabarber,
Karottenschaum und cremigem
Koriander Edamame Schmand

Zwischengang

Mediterranes Purpur Tatar

Feines Rote Bete Tatar und Feta, veredelt mit
frisch gepresstem Knoblauch in Olivenöl, Feigenessig
und einem Hauch Rosmarin

Dessert

Vorwerck's Cheesecake

karamellisiert mit warmer
Waldbeerensauce, süß salzigem
Crumble und Orangenhippe

Prickelnde Eleganz

leichtes Zitronensorbet mit
Champagner aufgegossen

Digestif

Spezialität des Hauses

Vorwerck's Espresso, Rum oder Whisky

NON PLUS ULTRA ERLEBNIS

3 Gang Erlebnis Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Hauptgang
und Dessert

249 Euro pro Person

5 Gang Erlebnis Dinner

Amuse Gueule, Vorspeise, Suppe, Hauptgang,
Zwischengang und Dessert

299 Euro pro Person

Beide Menüs sind inklusive Aperitif und Digestif, persönlicher Liebesgrüßkarte auf Pergament, Vorwerck Spiel, Wunschsong, Lieblingsblumen, unbegrenztem Aufenthalt sowie den Bühnenshows und vielen weiteren Details, die euch verbinden.

Aperitif

Crémant, Kir Royal oder
alkoholfreie Alternative

Vorspeise

Weißer Flamme

Cremiges weißes Tomatenmousse
aus Tomatenessenz mit Paprika
Gazpacho und feinem Leinsamen Chip

Suppe

Tiefe des Meeres

Feines Hummercremesüppchen
mit Blini, Cognac Schmand
und Kaviar vom Stör

Hauptgang zur Auswahl

Königliche Fusion

Surf und Turf vom Wagyu Filet und Kaisergranat
mit violetter Kartoffelcreme und
jungem Buttergemüse

Fazzoletti vom Ozean

Prüfungsgericht aus der Meisterschule von Roman Plappert
offene Lasagne mit Wildlachsfilet und
geschmolzenen Kirschtomaten

Zwischengang

Kleine Verführung

pochiertes Ei à la Benedict auf jungem Blattspinat
serviert auf knusprigem Ciabatta,
gratiniert mit Sauce Béarnaise

Dessert

Die Legende

Vorwerck Feuerkuchen, halbfüssiges Schokoladensoufflé
aus edler Valrhona Schokolade serviert mit Cassis Feige
und Vorwerck Eisnocker

Digestif

Spezialität des Hauses

Vorwerck Espresso, Rum oder Whisky



TOP SECRET MENÜ

5 GANG ERLEBNIS DINNER

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert
nach euren persönlichen Wünschen kreiert

499 €
PRO PERSON



Ein Abend, der euch gehört

Stellt euch vor, das legendäre Dessert eurer Oma.
Die Suppe, die ihr schon immer kosten wolltet.
Oder ein Hauptgang, der euch an euer schönstes Urlaubserlebnis erinnert.
Beim Top Secret Menü entscheidet ihr.

Die Handschrift der Küche

Küchen Direktor Roman Plappert nimmt sich persönlich eurer Wünsche an
und sorgt für die meisterhafte Umsetzung.
Stilvoll, kreativ und mit höchstem Anspruch.

Was würdet ihr euch wünschen

Jeder Gang entsteht aus euren Erinnerungen, euren Momenten und euren Ideen.
Ein Menü, das es so kein zweites Mal gibt.

Wichtiger Hinweis

Bitte beachtet, dass eine Vorbestellung
von mindestens zwei Wochen erforderlich ist.