

VORWERCK MENÜ



 **3-Gang Candlelight Dinner** 99 Euro/pro PER

 **5-Gang Candlelight Dinner** 119 Euro/pro PER

> Beide Menüs mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Séparée (solange nicht ausgebucht)



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

Suppe

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

Hauptgang

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

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

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

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

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

Dessert

Vorwerck's Cheesecake
karamellisiert mit warmen Waldbeeren

Chia-Vanille-Pudding (vegan)
mit warmen Waldbeeren

Digestif

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

CHEF'S MENÜ



 **3-Gang Candlelight Dinner** 129 Euro/pro PER

 **5-Gang Candlelight Dinner** 149 Euro/pro PER

> Beide Menüs mit Aperitif und Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Séparée (solange nicht ausgebucht)



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