

VORWERCK

EVENT & RESTAURANT



**Das ideale Geschenk
zu Weihnachten
oder jedem anderen
Anlass:**

Unsere exklusive Vorwerck Candlelight-Dinner-Box

Verschenken Sie ein persönliches Erlebnis mit dieser liebevoll gestalteten Geschenke-Box. In dieser schönen Holztruhe finden Sie 0,2l Schaumwein mit 22 Karat Goldpartikeln, hochwertige Golddublonen aus Chocolat und natürlich dem voller Liebe gestalteten und personalisierten Gutschein zu einem Candlelight Dinner Ihrer Wahl für zwei Personen im Vorwerck Restaurant.

Sprechen Sie uns gerne an.

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 Kir Royal alkoholfrei
(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

Das legendäre gratinierte 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 Kartoffel-Soufflé, 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 Allergenkarte.



Zwischengang

Quartett von Spanischem 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)

VORWERCK MENÜ

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 Kir Royal alkoholfrei
(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

Das legendäre gratinierte Kalbssteak mit Zwiebelkruste
auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

Roulade von Kartoffelrösti (vegan)
mit pochiertem 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 von Spanischem 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