

# VORJERCK



WINE | WHISKY | DINING

*Speisekarte*

✕ 3-Gang Menü

> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

54,00 Euro/netto

👑 5-Gang Menü

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

75,00 Euro/netto



> klassische Auswahl

vegane Auswahl <

✕👑 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**  
Samtsüppchen von Kohlrabei mit Kohlrabi-Ring,  
Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

✕👑 Hauptspeise

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

**Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)**  
gefüllt mit Graupen-Risotto und Azuki-  
Bohnen an lila Kartoffelpüree

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

**Gedünstete Rote Bete**  
mit Kartoffelgratin, Blumenkohl-  
Samtpüree, Mandelbutter und  
frischen Meerrettich

👑 Zwischengang

**Quartett vom Spanischen Käse**  
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

**Timbale von Couscous**  
griechischer Art  
an Wildkräuter-Salat mit Nüssen

✕👑 Dessert

**Vorwerck's Cheesecake**  
karamellisiert mit warmen Waldbeeren

**Chia-Vanille-Pudding**  
mit warmen Waldbeeren

**VORWERCK Menü**

✕ **3-Gang Menü**

> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

72,00 Euro/netto

👑 **5-Gang Menü**

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

92,00 Euro/netto



> klassische Auswahl

vegane Auswahl <



### ✕👑 Vorspeise

Mit Honig gebackener Ziegenkäse  
auf Oliven-Crostini mit Rosmarin  
geräuchert an Wildkräuter-Salat

Mit Ahornsirup gebackener Tofu  
auf Oliven-Crostini mit Rosmarin  
geräuchert an Wildkräuter-Salat

### 👑 Suppe

Sanddorn-Süppchen  
mit Jacobsmuscheln

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

### ✕👑 Hauptspeise

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

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

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

Hirschgulasch Baden-Baden  
mit hausgemachten Spätzle

### 👑 Zwischengang

Quartett vom Spanischen Käse  
mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

Gedünstete Rote Bete  
mit Blumenkohl-Samtpüree

### ✕👑 Dessert

Klassische Crème Brûlée  
mit Apfel-Rhabarber-Kompott

Leichtes Zitronensorbet  
mit Champagner aufgegossen

**CHEF'S** Menü