

VORWERCK



EVENT & RESTAURANT

Speisekarte

VORWERCK Menü

2-Gang Menü

> Vorspeise und Hauptgang

52,00 Euro/netto

3-Gang Menü

> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

65,00 Euro/netto

5-Gang Menü

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

79,00 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

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

CHEF'S Menü



✂ 3-Gang Menü

> Vorspeise, Hauptgang und Dessert

79,00 Euro/netto

👨‍🍳 5-Gang Menü

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert

99,00 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

Lammkarree mit pikantem Gemüsebouquet

mit Rosmarin Kartoffeln

Gratiniertes Kalbssteak mit Zwiebelkruste

auf Balsamico-Portwein-Jus mit pikantem
Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln

👨‍🍳 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