



Candle-Light-Dinner Auswahl

Entdecken Sie unsere drei exklusiven 5-Gang-Menüs und wählen Sie Ihr persönliches Geschmackserlebnis.

Auswahl erfolgt vor Ort

Vorwercks Candle-Light-Dinner in 5 Gängen

Auswahl erfolgt vor Ort

Dein Menü:

Aperitif: Crémant oder Kir Royal alkoholfrei

----- * -----

1. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Vorwerck's Tomaten Lotus - The Legend
- ❖ Schaum von Tomatenessenz mit Spalten von Rotweinschalotten,
- ❖ Basilikum auf Carpaccio von der Montserrat Tomate und Pesto

----- * -----

2. Gang - Auswahl aus:

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

----- * -----

3. Gang - Auswahl aus:

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

----- * -----

4. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Quartett von Spanischem Käse mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf
- ❖ Timbale von Couscous griechischer Art (vegan) an Wildkräuter-Salat mit Nüssen

----- * -----

5. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Vorwerck's Cheesecake, karamellisiert mit warmen Waldbeeren
- ❖ Chia-Vanille-Pudding (vegan) mit warmen Waldbeeren

----- * -----

Digestif: Spezialität des Hauses, Espresso, Rum oder Whisky

Chefs Candle-Light-Dinner in 5 Gängen
Auswahl erfolgt vor Ort
Dein Menü

Aperitif: Crémant oder Kir Royal alkoholfrei

----- * -----

1. Gang - Auswahl aus:

- ❖ 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

----- * -----

2. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Sanddorn-Suppe mit Jacobsmuscheln
- ❖ Ode an den Frühling (vegan) - Samtsuppe von Kohlrabi mit Kohlrabi-Ring, Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

----- * -----

3. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Gratinierter Seeteufel Filet mit Zwiebelkruste auf Safranoße 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

----- * -----

4. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Quartett von Spanischem Käse mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf
- ❖ Gedünstete Rote Bete (vegan) mit Blumenkohl-Samtpüree

----- * -----

5. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Klassische Crème Brûlée mit Apfel-Rhabarber-Kompott
- ❖ Leichtes Zitronensorbet (vegan) mit Champagner aufgegossen

----- * -----

Digestif: Spezialität des Hauses, Espresso, Rum oder Whisky

Non Plus Ultra Candle-Light-Dinner in 5 Gängen

Auswahl erfolgt vor Ort

Dein Menü

Aperitif: Crémant oder Kir Royal alkoholfrei

----- * -----

1. Gang:

- ❖ Pochiertes Ei a la benedict mit jungen Blattspinat: in Oliven Öl gebackene Scheibe Ciabatta mit jungen Blattspinat und Pochiertem Ei mit sauce béarnaise gratiniert

----- * -----

2. Gang:

- ❖ Feine Hummer Creme: Hummer-Suppe mit Blini, Cognac Schmand und Kaviar

----- * -----

3. Gang - Auswahl aus:

- ❖ Fleisch: Surf and Turf vom Wagyu Filet Steak und Kaiser granat - mit Lila Kartoffel Creme und Baby Gemüse in Butter geschwenkt
- ❖ Fisch: Offene fazzoletti vom Lachs - Lachsfilet in Frischen Pasta Blättern mit geschmolzenen Kirschtomaten
- ❖ Vegan: Trüffel Küsst Morchel - Feines Morchel Risotto mit frischen Trüffel

----- * -----

4. Gang:

- ❖ Gaspacho von der Roten Paprika - zarter Paprika Gaspacho mit Rosmarin geräuchert und heißen Milchschaum von der Tonkabohne mit leinensamen Chip

----- * -----

5. Gang:

- ❖ Feuer Kuchen - halbflüssiges Schokoladen Soufflee von der Valrhona-Schokolade mit Rensche Casis Feige

----- * -----

Digestif: Spezialität des Hauses, Espresso, Rum oder Whisky