

VORWERCK  
EVENT & RESTAURANT

Speisekarte

# VORWERCK MENÜ

À LA CARTE oder als

## 3-Gang Menü

> Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
(plus Aperitif bei veganer Auswahl)

68 Euro/pro PER

VORWERCK'S-SPECIAL-DEAL für MI und SO -  
auf die Vorwerck Menüs Ermäßigung auf:

59 Euro/pro PER

## 5-Gang Menü

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert  
(plus Aperitif bei veganer Auswahl)

94 Euro/pro PER

79 Euro/pro PER

## 3-Gang Candlelight Dinner

> 3-Gang Menü mit Aperitif, Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin  
Séparée (solange nicht ausgebucht)

99 Euro/pro PER

## 5-Gang Candlelight Dinner

> 5-Gang Menü mit Aperitif, Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin  
Séparée (solange nicht ausgebucht)

119 Euro/pro PER

Opern-Rabatt:  
VORWERCK'S  
SPECIAL-DEAL  
gilt an allen Tagen

> klassische Auswahl

vegane Auswahl <



## 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

15 Euro

## Suppe

Ode an den Frühling

Samtsüppchen von Kohlrabi mit Kohlrabi-Ring,  
Kräuter-Crostini und Rote-Bete-Chips

12 Euro

## Hauptgang

Das legendäre Kalbssteak (à la carte: ca. 200 g)  
mit Zwiebelkruste auf Balsamico-Portwein-Jus mit  
pikantem Gemüsejulienne und Rosmarin-Kartoffeln  
45 Euro / 38 Euro (MI und SO)

Gebackene Süßkartoffel  
gefüllt mit Graupen-Risotto und Azuki-  
Bohnen an lila Kartoffelpüree  
27 Euro (MI und SO) / 32 Euro

Gebratenes Havelzander Filet

auf Limetten Weißweinsauce mit orientalischem Lauch-  
Mango-Gemüse und Kanarischen Salzkartoffeln

36 Euro / 31 Euro (MI und SO)

Gedünstete Rote Bete

mit Kartoffel-Soufflé, Blumenkohl-Samtpüree,  
Mandelbutter und frischen Meerrettich

27 Euro (MI und SO) / 32 Euro

## Zwischengang

Quartett von Spanischem Käse

mit Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf

16 Euro

Timbale von Couscous griechischer Art

an Wildkräuter-Salat mit Nüssen

16 Euro

## Dessert

Vorwerck's Cheesecake

karamellisiert mit warmen Waldbeeren

12 Euro

Chia-Vanille-Pudding

mit warmen Waldbeeren

12 Euro

## Digestif

Spezialität des Hauses

Espresso, Rum oder Whisky (siehe Getränkekarte)

# VORWERCK MENÜ

# CHEF'S MENÜ

Aufgrund unseres Low Waste Konzepts gibt es dieses Menü nur auf Vorbestellung

## ✂ 3-Gang Menü

82 Euro/pro PER

> Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
(plus Aperitif bei veganer Auswahl)

## 👑 5-Gang Menü

109 Euro/pro PER

> Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Zwischengang und Dessert  
(plus Aperitif bei veganer Auswahl)

## 🍷✂ 3-Gang Candlelight Dinner

129 Euro/pro PER

> 3-Gang Menü mit Aperitif, Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin  
Séparée (solange nicht ausgebucht)

## 🍷👑 5-Gang Candlelight Dinner

149 Euro/pro PER

> 5-Gang Menü mit Aperitif, Digestif, Blumenstrauß und Reservierung im Kamin  
Séparée (solange nicht ausgebucht)

> klassische Auswahl

< vegane Auswahl



## 🍷 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  
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

## ✂👑 Hauptgang

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

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

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

Lammkarree mit pikantem Gemüsebouquet  
mit Rosmarin-Kartoffeln

## 👑 Zwischengang

Quartett von Spanischem 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

## 🍷 Digestif

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

# CHEF'S MENÜ

# BOWLS KARTE

Sehen Sie dazu in der Getränkekarte

## unsere Empfehlungen

> Gin Mare & Kräuter Tonic – Erfrischung als Geschmackserlebnis

14 Euro

> Glenfarclas, 21 years, Highland Single Malt Scotch Whisky – Die Offenbarung

2 cl – 16 Euro / 4 cl – 28 Euro

Opern-Rabatt:  
10% auf alle Bowls



### Sportsman Bowl

Spinat-Salat mit mariniertem Schafskäse, Linsen, Kanarische Kartoffelspalten,  
Wildkräuter-Salat, Nüsse, Cranberries und Apfelspalten

12,50 Euro

### Low Carb Bowl

Grillgemüse, Karotten-Rohkostsalat, Wildkräuter-Salat,  
Nüsse, Oliven und Bananenscheiben

12,50 Euro

### Einfach nur gesund Bowl

Wildkräuter-Salat, Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln und Radieschen

12,50 Euro

### Meer Bowl

Wildlachs, Gurkensalat, Wildkräuter-Salat, Wildreis und Guacamole

15,50 Euro

# SNACKS KARTE

Die Empfehlungen dazu sind

## unsere Highlights

- > Chef's Mitch Martini – Die Cocktail Ikone in Berlin,  
nur im Vorwerck 16 Euro
- > A.H Riise Non Plus Ultra gesmoked – Ein Erlebnis im Glas  
19 Euro

Opern-Rabatt:  
10 % auf alle Tapas Teller



## Snacks

**Chips**  
3 Euro

**Salzstangen**  
3 Euro

**Nüsse**  
3 Euro

**Fries**  
7 Euro

**Cheesy Fries (auch vegetarisch)**  
8 Euro

**Jalapeño Fries (auch vegetarisch)**  
9 Euro

**Extrawurst**  
50 Euro

## Zum Teilen

### Tapas Teller

Mediterranes Gemüse, Brot, Patatas, Aioli, Serrano-Datteln, Käse, Pimientos

### Tapas Teller - vegetarisch

Mediterranes Gemüse, Brot, Patatas, Aioli, Knoblauch-Pilze, Käse, Pimientos

für 1 Person

19 Euro

für 2 Personen

36 Euro