

GOLVET

DIE MENÜS

## 7 GÄNGE

DIE GEGENWART

120

### DIE GEGENWART

Die volle Vielfalt und der Grund, weshalb ihr euch heute Abend für das GOLVET entschieden habt. 7 Gänge und ein paar Überraschungen warten auf euch.

### LUST AUF VIELFALT

Es gibt zu jedem Gang etwas Passendes im Glas. Die Getränkebegleitung ist ein Querschnitt aus unserer Wein- und Getränkekarte und startet ab 8 € pro Glas.

### OHNE WEIN

Alkoholfrei und organisch gebraut auf Basis von Kombucha & Wasserkefir für 5 € pro Glas.  
Gemixt aus der Bar - kreativ, einzigartig & vielfältig ab 7 € pro Glas.

# DIE GEGENWART

## FORELLE

Geräucherte Müritz Forelle mit Eisbein,  
Roter Bete, Molke & Dill

## SELLERIE

Sorbet vom gegrilltem Knollensellerie mit Estragon,  
Zitrone & Haselnuss

## SCHWARZWURZEL

Pappardelle à la Carbonara mit Petersilie,  
Périgord Trüffel & Parmigiano Reggiano

## WILDLACHS

Confiertes Mittelstück vom Wildlachs mit Tandori,  
Linsen & gerösteter Hühnerhaut

## ENTE

**Gegrillte Challans Ente mit Kapern,  
Banjuls & Weißkohl**

## SPAGHETTI EIS

Geeister Blumenkohl mit Hibiskus,  
Karamellierten Nüssen & Vanille

## MAKE ANANAS GREAT AGAIN

Dessert von der Ananas mit Thai Basilikum,  
Sticky Rice & Szechuan Pfeffer

# À LA CARTE

## AUFTAKT

### **Caesar be like**

Brust vom Odefey Huhn mit Kopfsalat,  
Sardelle, Brioche & Mandarinessig

30

### **Champignon**

Champignon Panna Cotta mit Petersilienwurzel,  
Lauch & Meerrettich

25

## ZWISCHENDRIN

### **Ravioli**

Ravioli vom Juvenil-Ferkel mit Spinat,  
Périgord Trüffel & Nussbutter

49

### **Zwiebel-Boullion**

Geröstete Zwiebel-Bouillon mit pochierem Ei,  
Steckrübe & Kümmel

25

À LA CARTE

## HAUPTGÄNGE

### **Rind**

Gegrillte Brust vom Rind mit Mark,  
Kartoffel, Feldsalat & Forellenkaviar

---

50

### **Zander**

Krosser Müritz Zander mit Kohlrabi,  
Graupen, Senfrüchten & Dashi

---

50

## ABSCHLUSS

### **Käse vom Wagen**

Frische und gereifte Rohmilchkäse mit Früchtebrot

---

ab 20

### **Apfel**

Dessert vom Berlepsch Apfel mit Hafer,  
Joghurt & Traube

---

25

Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur sowie der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und Produzenten sind uns extrem wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel zu 100 % aus Deutschland und Europa. Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig im Menü umsatteln müssen. Daher geben wir keine Gewähr und behalten uns Änderungen vor.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.

---