

# GOLVET

## RESTAURANT

Guten Abend und herzlich willkommen,

---

Wir freuen uns Euch im GOLVET begrüßen zu dürfen.

Alles - außergewöhnlich. Dafür steht Berlin, dafür stehen wir. Erst Recht in Zeiten von Social Distancing leben wir Gastfreundschaft, Individualität und Genuss. Wir schaffen Erinnerungen. Eure persönliche Karte begleitet Euch, wenn Ihr wollt, nicht nur durch den Abend, sondern bis zu Euch nach Hause.

Wir wünschen Euch einen wundervollen Abend, wir werden alles dafür tun.

**Jonas Zörner und das GOLVET Team**

# DIE MENÜS

**3**

**GÄNGE**

Saibling, Stallhase  
und Pflaume

**60**

**5**

**GÄNGE**

Ohne Pulpo und  
Champagnerdessert

**90**

**7**

**GÄNGE**

Die  
Gegenwart

**120**

## **DIE GEGENWART**

Die volle Vielfalt und der Grund, weshalb ihr euch heute Abend für das 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 und Wasserkefir für 5 € pro Glas.  
Gemixt aus der Bar - kreativ, einzigartig und vielfältig ab 7 € pro Glas.

# DIE GEGENWART

## **Pulpo**

Carpaccio vom Oktopus mit Romescoaromen, Lardo, Rauchmandel und Kapuziner

## **Artischoke**

Artischockentarte mit gerösteten Haselnüssen, Feigen und Ziegenjoghurt

## **Saibling**

Im Wacholder gebeizter Saibling mit Aubergine, Gurke und Sauce Choron

## **Kartoffel**

Gebackene Kartoffel mit Eigelb, Soja und Frischkäse

## **Stallhase**

**Rücken und Beuschel vom Stallhasen mit roter Bete, Meerrettich und Boxhornklee**

## **Pflaume**

Burratamousse mit Petersilienwurzel, eingelegter Pflaume, Shiso und Wildreis

## **Champagner**

Sorbet von Champagner und Cassis mit weißer Schokolade, Johannisbeere und Pistazie

# À LA CARTE

## **AUFTAKT**

### **Beef**

Tatar vom Pommerschen Rind mit Gillardeau Auster und Leinsaat

**35**

### **Champignon**

Champignon Panna Cotta mit Quinoa, Petersilie und Johannisbeere

**25**

## **ZWISCHENDRIN**

### **Kartoffel**

Gebackene Kartoffel mit Eigelb, Soja und Frischkäse

**35**

### **Stör**

Gegrillter Stör mit Muscheln, Kohlrabi und Kapuziner

**25**

## **HAUPTGÄNGE**

### **Beef**

Gegrilltes Rinderfilet im Lardomantel mit Blumenkohl und Lauch

**50**

### **Paella**

Safran, geröstete Spitzpaprika, Salzzitrone und Aioli

**40**

## **ABSCHLUSS**

### **Käse vom Wagen**

Frische und gereifte Rohmilchkäse mit Früchtebrot

**ab 20**

---

Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur sowie der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und Produzenten sind für uns selbst verständlich. Wir beziehen den Großteil unserer Lebensmittel direkt aus Deutschland und versuchen die Lieferwege so klein wie möglich zu halten. Wir unterstützen mit dem GOLVET auch kleinere Produzenten und Betriebe. 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. 5 % USt auf Speisen und 16 % USt auf Getränke.**