

GOLVET

RESTAURANT

BAR KARTE

DER FRÜHLING

RED-ISH VEIN

Discarded Wodka Walnussöl fat washed | Sears Citrus 0,0% | Radieschen & Kresse
| Grapefruit & Vanille milchgefiltert

THE FIRST HARVEST

Patrón Tequila & Ingwer | Noilly Prat & Belsazar Rosé | Erdbeere | Sears Citrus 0,0%
| Tomatenwasser & Tajin | Agave | Wasabi

HOT CUCUMBER

Hendrick's Neptunia | Tanqueray 0,0% | Gurke | Senfkörner | Dill | Cranberry | Limette
| Meerrettich Staub

THE STORK'S JOURNEY

Stork Club Rye Whiskey Erdnuss & Butter fat washed | Seedlip 94 0,0% | Preiselbeere
| Spargel & Minze | Zitrone

UH MAY

Bruxo X Mezcal & Hibiskus | Litschi | Pfirsich | Rosenwasser | Limette

GUT FEELING

Kaiserkümmel | Clairin Communal | Sears Citrus 0,0% | Anis | Fenchel | Passionsfrucht
| Brlo's Cider Rosé

FLORAL AWAKENING

Hendrick's Flora Adora | Stork Club Rosé | Vanille | Limoncello | Sears Spiced 0,0% | Rhabarber
| Kohlensäure

GETRÄNKEBEGLEITUNG 85 € / DRINKS 14 €

Alle Preise in EUR inkl. 7 % USt. auf Speisen und 19 % USt. auf Getränke.

GOLVET

RESTAURANT

BAR KARTe

DER VEGETARISCHE FRÜHLING

CHEESY OPENING

Johnnie Walker Black Label Parmesan fat washed | Belsazar Rose | Seedlip Grove 42 0,0%
| Ingwer & Popcorn | Traube | Käseduft

PEAR PRESSURE

Discarded Vodka & Pandan | Sears Citrus 0,0% | Thymian & Birne | Limette

ON N' ON N' ON:ION

Hendrick's Gin & Stork Club Rosé | Perlzwiebel & Rote Beete Chuntney | Pfirsich
| Chardonnay Essig | Sellerie

FOREST JUMP

Le Blanche Calvados | Sears Citrus 0,0% | Erdnuss | Heidelbeere & Bärlauch | Limette

GETRÄNKEBEGLEITUNG 85 € / DRINKS 14 €

Alle Preise in EUR inkl. 7 % USt. auf Speisen und 19 % USt. auf Getränke.

GOLVET

RESTAURANT

BAR KARTE

FANCY GOLVET DRINKS

SWEET VIOLENCE

Clairin Communal Rum | Veilchen | Karamell | Brombeere Granité | Berliner Berg Weisse

13 €

THE FIGTINI

Tanqueray Ten | Noilly Prat & Lustau PX Sherry | Feige | Saline Solution

| Lemon Bitter's

14 €

BRLO FIZZ

Hendrick's Gin & Maker's Mark | Earl Grey & Sencha Tee | Himbeere & Haselnuss

| Orange | Brlo Cider Rosé

12 €

PANCHO VILLA

Bruxo X Mezcal | Tanqueray Sevilla | Aperol | Bénédictine D.O.M. | Kafirblätter

| Ananas | Limette

14 €

LESS DEPRESSO

Patrón Silver | Coffee Spirit | Arabica Brand | Mozart White Chocolate

| Johannisbeere | Toffee

14 €

O3O BPA

Stork Club Rye Whiskey | Discarded | Banana Peel Rum | Le Blanche Calvados

| Belsazar White | Lemke Pale Ale Sirup

13 €

Alle Preise in EUR inkl. 7 % USt. auf Speisen und 19 % USt. auf Getränke.

GOLVET

RESTAURANT

BAR KARTe

BAR FOOD

MINI NAANS

Hühnchen | Mango | Sonnenblumenkerne

9 €

SCHWEINEBAUCH GYOZA

9 €

POMMES FRITES

Lauch | Kräuter | Liebstöckel

9 €

GRILLED CHEESE SANDWICH

Périgord Trüffel | Gruyere

13 €

Alle Preise in EUR inkl. 7 % USt. auf Speisen und 19 % USt. auf Getränke.