

# 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

## 5 GÄNGE

OHNE FLUSSKREBS  
& GUANAJA SCHOKOLADE

99 €

## 7 GÄNGE

DIE  
GEGENWART

129 €

## 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 ab 10 € pro Glas

## OHNE WEIN

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

# DIE GEGENWART

## LACHSFORELLE

Lachsforellenkaviar,  
Mojo, Haselnuss & Bottarga

---

## BLUMENKOHL

Meerrettich,  
Sonnenblume, Salzzitrone & Bockshornklee

---

## FLUSSKREBSE

Flusskrebse aus dem Tiergarten,  
Kohlrabi, Verbene & Vin Jaune

---

## KALBSBRIES

Rote Bete, Mispel & Ponzu

---

## TAUBE

Gegrillte Étouffée Taube, Roscoff Zwiebel,  
Macadamia & Beurre rouge

---

## BLUTORANGE

Marone, Estragon & Kürbis

---

## VALRHONA GUANAJA

Hagebutte, Kardamom & Mandel

# À LA CARTE

## AUFTAKT

### CHAWAN MUSHI

Fermentierte Topinambur,  
Kürbis, Kürbiskerne & rote Johannisbeere  
30 €

### KAVIAR

Carpaccio vom Reh, Pfifferlinge, Brombeere  
& 10g Imperial Baeri Kaviar  
35 €

Nachschlag vom Juten? 5g Kaviar dazu - 15€

---

## ZWISCHENDRIN

### HERBSTLICHES/ BEET

Bete, Pilze, Topfen & Leinsaat  
35 €

### CAPPELETTI

Sommertrüffel,  
Schwarzwurzel, Parmesan & Liebstöckel  
40 €

## HAUPTGÄNGE

### REH WELLINGTON

Schnittlauch, Holunder &  
Sauce Foyot  
65 €

### TEMPEH

Lapne, grünes Curry, Estragon  
& Bohne  
60 €

---

## 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 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.

Besonders stolz sind wir auf unsere Zusammenarbeit mit der Porzellanmanufaktur Hering Berlin, auf deren Geschirr wir unsere Gerichte ausschließlich präsentieren, um diesen die perfekte Bühne zu bieten

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