

GOLVET

RESTAURANT

Guten Abend und herzlich willkommen.
Wir freuen uns, Euch im GOLVET begrüßen zu dürfen.

Alles außergewöhnlich. Dafür steht Berlin, dafür stehen wir.
Wir leben 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.

Jonas Zörner und das GOLVET Team

Jonas Zörner

Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur, sowie der persönliche Bezug zu Lieferanten und Produzenten sind uns wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend aus Deutschland und versuchen so die Lieferwege so klein wie möglich zu halten. Wir unterstützen auch kleinere Produzenten und Betriebe.

Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig unser Menü anpassen müssen. Daher behalten wir uns Änderungen vor.

Bei der Inszenierung der Gerichte des GOLVET setzen wir auf hochwertiges Porzellan, das jeden einzelnen Gang zum Strahlen bringt.

Deshalb arbeiten wir mit der Porzellanmanufaktur Hering Berlin zusammen,

auf deren Geschirr wir unsere Gerichte präsentieren, um diesen die perfekte Bühne zu bieten.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, das handgefertigte Hering Porzellan für den privaten Gebrauch in unserem Shop zu erwerben.

DER SOMMER

APÉRO

AMUSE BOUCHE

SCHMORGURKE

Seegras | Meerrettich

BROT & BUTTER

SOMMERTRÜFFEL

Haselnuss | Kirsche

DRY AGED HAMACHI

Imperial Caviar „GOLVET Edition“ | Grüne Erdbeere
10g Kaviar Upgrade 20 €

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Erbse | Shiso

WACHTEL VON ODEFEY UND TÖCHTER

Paprika | Sauce Albufera

SCHWARZE TOMATE

Aloe Vera | Valrhona Opalys

BROMBEERE

Holunder | Grüne Mandel

PETIT FOURS

Menüpreis: Einhundertneunundneunzig Euro

LUST AUF MEHR?

Sprechen Sie uns gerne auf die GOLVET Signature-Gerichte an:

GEEISTE PAPRIKA

Müsli | Kerbel 15 €

KAISERGRANAT

Waguschinken | Basilikum 49 €

DER SOMMER

(VEGETARISCH)

APÉRO

AMUSE BOUCHE

SCHMORGURKE

Seegras | Meerrettich

BROT & BUTTER

SOMMERTRÜFFEL

Haselnuss | Kirsche

BOHNE

Rauchmandel | Birne

WASSERMELONE

Fenchel | Macadamia

CHITARRA

Eigelb | Old Groendal

SCHWARZE TOMATE

Aloe Vera | Valrhona Opalys

BROMBEERE

Holunder | Grüne Mandel

PETIT FOURS

Menüpreis: Einhundertneunundneunzig Euro

LUST AUF MEHR?

Sprechen Sie uns gerne auf die GOLVET Signature-Gerichte an:

GEEISTE PAPRIKA

Müsli | Kerbel 15 €

GOLVET À LA CARTE

GEEIESTE PAPRIKA

Müsli | Kerbel

15 €

DRY AGED HAMACHI

10g Imperial Caviar „GOLVET Edition“ | Grüne Erdbeere

39 €

10g Kaviar Upgrade 20 €

KAISERGRANAT

Wagyschinken | Basilikum

49 €

CHITARRA

Eigelb | Old Groendal

25 €

OZAKI WAGYU FILET

Topinambur | Schnittlauch

75 €

SCHWARZE TOMATE

Aloe Vera | Valrhona Opalys

15 €

BROMBEERE

Holunder | Grüne Mandel

15 €

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Gerichte nicht im „sharing style“ anbieten und das wir ab 5 Personen nur einheitliche Menüs anbieten können.