

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 FRÜHLING

DASHI

Matcha | Ingwer

SELLERIE

Eigelb | Liebstöckel

KANINCHEN

Gartenkräuter | Meerrettich

WEISSER SPARGEL

Verbene | Rhabarber

GRÜNE TOMATE

Salsa Verde | Sesam

KAISERGRANAT VON DER INSEL FROYA

Dry aged Wagyu Schinken vom Entrecôte | Thai Basilikum

MÜRITZ AAL

Petersilienwurzel | Sauce Choron

GRANNY SMITH

Eukalyptus | Japanischer Bergpfeffer

RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM

Morcheln | Wunderlauch

HONIG

Joghurt | Linde

CHAI LATTE

Karamell | Safran

POPCORN

Zitrone | Cheesecake

MISO

Schokolade | Shiso

Menüpreis: Einhundertneunundneunzig

LUST AUF MEHR?

Sprechen Sie uns gerne auf die GOLVET Signature-Gerichte an, unsere „Geeiste Paprika“ oder das „Dry Aged Hamachi“

DER FRÜHLING

(VEGETARISCH)

DASHI

Matcha | Ingwer

SELLERIE

Eigelb | Liebstöckel

GERÄUCHERTE SÜSSKARTOFFEL

Gartenkräuter | Meerrettich

WEISSER SPARGEL

Verbene | Rhabarber

GRÜNE TOMATE

Salsa Verde | Sesam

KNÄCKEBROT

Gurke | Schmand

KAROTTE

Zitronengras | Grünes Curry

GRANNY SMITH

Eukalyptus | Japanischer Bergpfeffer

RAVIOLO

Morcheln | Wunderlauch

HONIG

Joghurt | Linde

CHAI LATTE

Karamell | Safran

POPCORN

Zitrone | Cheesecake

MISO

Schokolade | Shiso

Menüpreis: Einhundertneunundneunzig

LUST AUF MEHR?

Sprechen Sie uns gerne auf die GOLVET Signature-Gerichte an, unsere „Geeiste Paprika“ oder das „Dry Aged Hamachi“