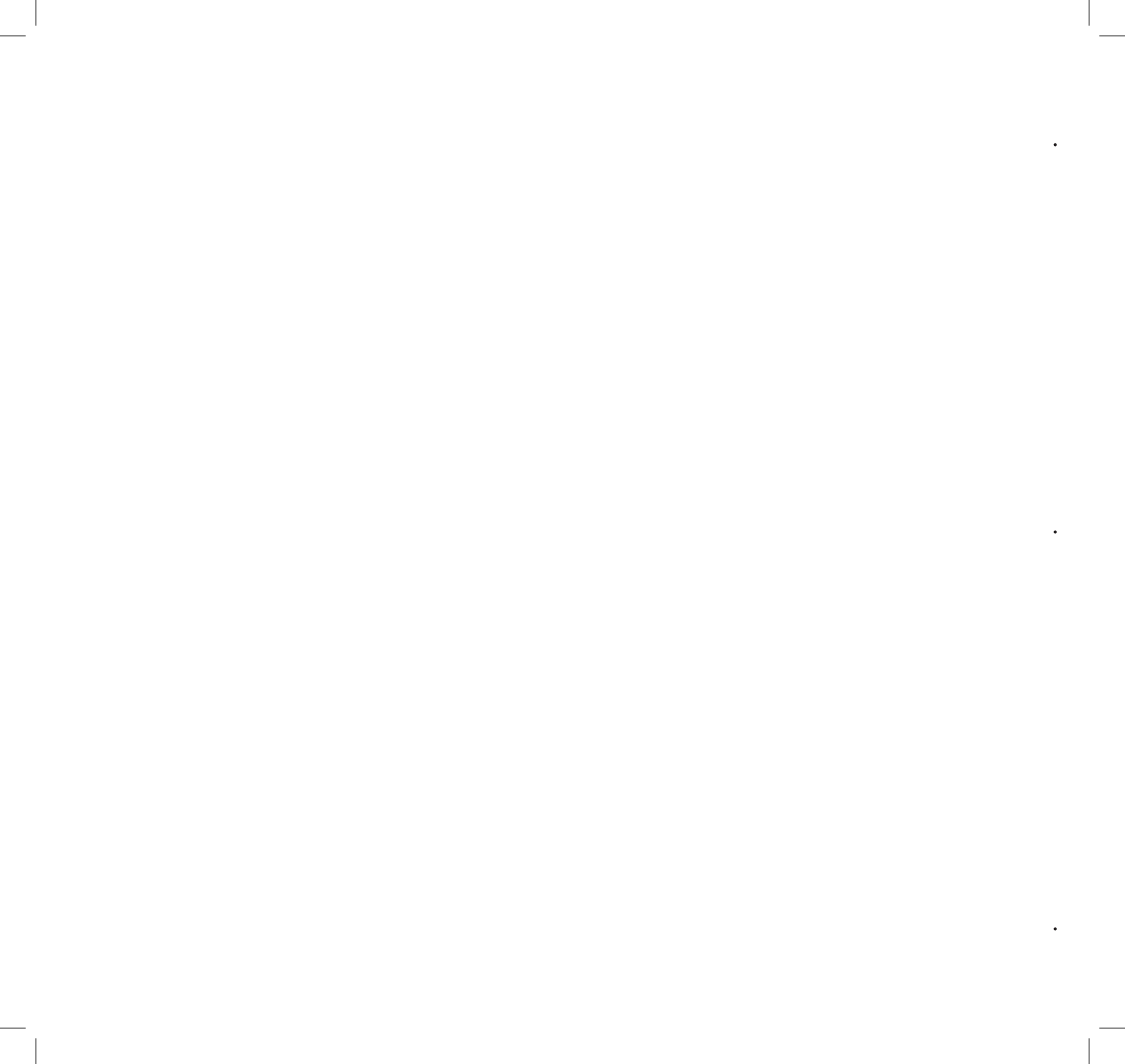


GOLVET

RESTAURANT & BAR



ELEVATED SENSES

Willkommen im GOLVET

Hoch über Berlin, im historischen Löser & Wolf Gebäude der 1920er Jahre, öffnet sich im 8. Stockwerk und in 32 Metern Höhe ein Raum für außergewöhnliche Sinneserlebnisse.

Vor Ihnen liegt die Stadt mit ihrer Geschichte, ihrer Energie und ihrem ständigen Wandel.

Der Blick öffnet sich über den Potsdamer Platz hinweg – von der Siegessäule über die Reichstagskuppel bis nach Tempelhof.

Neue Nationalgalerie, Berlin Modern, Gemäldegalerie, Staatliche Museen zu Berlin, Philharmonie und Staatsbibliothek formen ein einzigartiges Ensemble aus Kultur und Zeitgeist.

Kulinarisch erwartet Sie die Handschrift eines Künstlers.

Denn Nicholas Hahn begeistert durch technische Exzellenz, eine tiefe Faszination für das Produkt und einen kompromisslosen Fokus auf Geschmack.

An den Wänden erzählt Streetart von der Stadt, die niemals stillsteht.

Berlin ist roh und raffiniert zugleich – genau wie unsere Küche.

Lassen Sie den Blick schweifen. Lassen Sie die Sinne ankommen.

Zurücklehnen, genießen und einfach glücklich sein –
im Restaurant, an der Bar – mehr Manhattan-Feeling in Berlin gibt es nicht!

APERITIF

Bubbles

NV Blanc de Blancs Brut | Chardonnay | 26

Charpentier | Champagne | France

NV Rosé Brut | Pinot Meunier, Pinot Noir | 26

Charpentier | Champagne | France

NV Der Wildgraf | Pinot Noir, Weißburgunder, Riesling | 18

Prinz Salm | Rheingau | Deutschland

Sherry 6 cl

Pago Miraflores Fino (dry) | Palomino Fino | 16

Cesar Florido | Andalusia | España

Moscatel Sherry (sweet) | Moscatel | 16

Cesar Florido | Andalusia | España

APERITIF

Hauswein

Golvét Cuvée | Müller Thurgau, Weißburgunder, Riesling | 15
Cambium Compagnie | Sachsen | Deutschland

Bier

Pilsner | 7
Berlinerberg | Berlin

Helles | 7
Brlo | Bayern

Cocktails

Inverted Root | 16
Dry Vermouth | London Dry Gin | Rote Beete

Santa Paloma | 16
Tequila Blanco | Palo Santo | Grapefruit

GOLVET 7 GANG MENÜ

KAI-LAN | KARTOFFEL | MAKRUTLIMETTE

STECKRÜBE | BOHNENKRAUT | CAFÉ DE PARIS

BROKKOLI | SAFRAN | HASELNUS

ZANDER | MEERRETTICH | DILLGURKE

SPITZKOHL | KOSHIHIKARI | GRÜNER PFEFFER

OPTIONAL MIT RÄUCHERAAL (ZZGL 15)

WACHTEL | SPITZMORCHEL | TRÜFFEL

TOPINAMBUR | AMAZAKE | QUITTE

HAHN'S SIGNATURES

CHICORÉE IN ZWEI GÄNGEN

BLATTWERK | KARTOFFEL | TRÜFFEL
STRUNK | APRIKOSE | HOLLANDAISE

SELLERIE | MACADAMIA | YUZU

TOMATE | PISTAZIE | OLIVE-BUTTERMILCH

4 GANG 110 | 5 GANG 155 | 7 GANG 185

HAHN'S SIGNATURES ALLE 35

Alle Preise verstehen sich in €, inkl. MwSt. | all prices in € incl. VAT.

WEINBEGLEITUNG | NACHHALTIG UND HANDWERKLICH | 125

Eine Entdeckungsreise durch handverlesene Weine – nachhaltig,
handwerklich und voller Persönlichkeit

Jedes Glas erzählt die Geschichte von Terroir, Charakter und menschlicher
Hingabe

A journey of discovery through hand-selected wines – sustainable, artisanal,
and full of personality Every sip tells a story of terroir, character, and human
dedication

2020 Langenmorgen | Riesling | 20
Seckinger | Pfalz | Deutschland

2020 Phillia | Folle Blanche | 20
Ab Initio | Loire | France

2022 Saboteur Blanc | Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Viognier | 20
Luddite | Bot River | South Africa

2020 Goldeck | Grüner Veltliner | 20
Zlatý Roh | Malokarpatska | Slovakia

2020 Balztanz Rosé | Zweigelt, Merlot, Blauburger | 20
Von der Vogelwaide | Wien | Österreich

2020 Givry “Le Haut Colombier” | Pinot Noir | 30
Domaine Besson | Bourgogne | France

2019 Elysium | Trebbiano, Garganega | 25
Antolini | Veneto | Italia

GERNE ZEIGEN WIR IHNEN UNSERE BARKARTE MIT DEM VOLLSTÄNDIGEN ANGEBOT | ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN €, INKL. MWST. FÜLLMENGE PRO WEINGLAS 0,1L
WE ARE HAPPY TO PRESENT OUR BAR MENU WITH THE FULL SELECTION | ALL PRICES IN €, INCLUDING VAT 0,1L FILLING PER GLASS OF WINE

SIGNATURE DISHES WEINBEGLEITUNG

NACHHALTIG UND HANDWERKLICH

Zu jedem unserer drei Signature Dishes begleiten wir Sie mit einem Wein,
der in Handarbeit und mit minimalem Eingriff hergestellt wurde
Ein harmonisches Zusammenspiel von Terroir, Charakter und Geschmack

For each of our three signature dishes, we accompany you with a wine,
crafted by hand and made with minimal intervention
A harmonious interplay of terroir, character, and flavor

2021 Meißen Blanc | Weißburgunder | 18
Cambius Compagnie | Sachsen | Deutschland

2014 Matassa Blanc | Grenache gris, Macabeu | 25

Domaine Matassa | Roussillon | France

2020 Solutos Ice Cydr | Apfel | 25
Ignakow | Masovia | Polska

WEINBEGLEITUNG | IKONEN UND RARITÄTEN | 255

Von legendären Terroirs bis hin zu seltenen Kellerschätzen, diese Prestige Weinbegleitung zelebriert die Spitze der Weinkunst und die Schönheit der Zeit

From legendary terroirs to rare cellar treasures, this prestige wine pairing celebrates the pinnacle of winemaking and the beauty of time

2023 Monte Nostrum | Riesling | 50
Weingut Robert Weil | Rheingau | Deutschland

2018 "Vieux Ouillé" Réserve Arbois | Savagnin | 30
Domaine de La Tournelle | Jura | France

2023 Kalamity Blanco | Viura, Calagraño, Torrontés, Malvasia, Maturana,
Garnacha | 70
Oxer Wines | La Rioja | España

2019 Pössnitzberger Sorgenbrecher Große STK Ried | Sauvignon Blanc | 50
Erwin Sabathi | Steiermark | Österreich

2022 Domaine de l'Horizon Rosé | Grenache | 30
Domaine de l'Horizon | Roussillon | France

2018 Oratorio di San Lorenzo | Carmenère | 50
Azienda Agricola Inama | Veneto | Italia

2007 Seleccion de Grain Noble | Pinot Gris | 40 (0,05l)
Zind Humbrecht | Alsace | France

GERNE ZEIGEN WIR IHNEN UNSERE BARKARTE MIT DEM VOLLSTÄNDIGEN ANGEBOT | ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN €, INKL. MWST. FÜLLMENGE PRO WEINGLAS 0,1L
WE ARE HAPPY TO PRESENT OUR BAR MENU WITH THE FULL SELECTION | ALL PRICES IN €, INCLUDING VAT 0,1L FILLING PER GLASS OF WINE

SIGNATURE DISHES WEINBEGLEITUNG | IKONEN UND RARITÄTEN

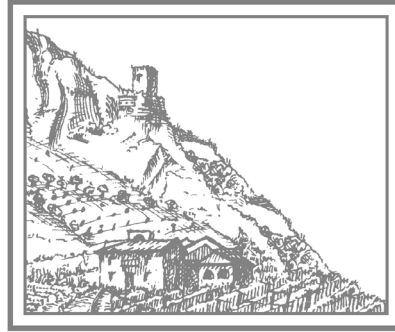
Für unsere Signature Dishes wählen wir außergewöhnliche PrestigeWeine von besonderer Tiefe, Eleganz und Herkunft, die Ihr Erlebnis auf eine schöne Weise ergänzen

For our signature dishes, we select exceptional prestige wines of remarkable depth, elegance, and origin, which will compliment your experience in a beautiful way

2022 Einzigacker | Weißburgunder | 60
Weingut Dreissigacker | Rheinhessen | Deutschland

2022 Plat' Bos | Chenin Blanc | 45
David & Nadia | Swartland | South Africa

2015 Recioto della Valpolicella | Corvina, Molinara, Rondinella | 85
Giuseppe Quintarelli | Veneto | Italia



Kellerei
Cantina **Terlan**

ENTDECKEN SIE IN DIESER SAISON DIE ERLESENEN WEIBWEINE DER KELLEREI TERLAN
AUSDRUCK VON HÖCHSTER QUALITÄT UND TRADITION AUS SÜDTIROL

2022 PORPHYR | LAGREIN | 35

2023 VORBEG | WEIBBURGUNDER | 25

2023 QUARZ | SAUVIGNON BLANC | 30

2016 LUNARE | GEWURTZTRAMINER | 38

2012 RARITY | WEIBBURGUNDER | 90

2012 PRIMO TERLANER | WEIBBURGUNDER, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC | 125

GERNE ZEIGEN WIR IHNEN UNSERE BARKARTE MIT DEM VOLLSTÄNDIGEN ANGEBOT | ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN €, INKL. MWST. FÜLLMENGE PRO WEINGLAS 0,1L
WE ARE HAPPY TO PRESENT OUR BAR MENU WITH THE FULL SELECTION | ALL PRICES IN €, INCLUDING VAT 0,1L FILLING PER GLASS OF WINE



VEGA-SICILIA

ENTDECKEN SIE IN DIESER SAISON DIE HERAUSRAGENDEN ROTWEINE VON VEGA SICILIA
EIN SYMBOL FÜR EXZELLENZ, TRADITION UND UNVERGLEICHICHE ELEGANZ AUS SPANIEN

2021 PETRACS | FURMINT | TOKAJI | 45

2016 PINTIA | TINTA DE TORO | TORO | 40

2020 ALION | TINTO FINO | RIBERA DEL DUERO | 48

2020 VALBUENA 5 | TINTO FINO, MERLOT | RIBERA DEL DUERO | 75

2015 UNICO | TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON | RIBERA DEL DUERO | 180

UNICO RESERVA ESPECIAL (09-11-12) | TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON |
RIBERA DEL DUERO | 220

GERNE ZEIGEN WIR IHMEN UNSERE BARKARTE MIT DEM VOLLSTÄNDIGEN ANGEBOT | ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN €, INKL. MWST. FÜLLMENGE PRO WEINGLAS 0,1L
WE ARE HAPPY TO PRESENT OUR BAR MENU WITH THE FULL SELECTION | ALL PRICES IN €, INCLUDING VAT 0,1L FILLING PER GLAS OF WINE

DIGESTIF

Likörweine 6 cl

Very Old | Pedro Ximenez | 40
Ximenez Spinola | Andalusia | España

Dom Rozès Port 50 | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Ro-
riz, Tinta Barroca e Tinto Cão | 85
Rozès | Douro | Portugal

Cocktails

Kyoto Harvest | 18
Japanese & Scotch Whisky | Bitter Bianco | Hojicha | Pomegranate

Ink & Silk | 18
Vodka | Black Sesame | Dark Chocolate

DIGESTIF

Spirituosen 2 cl

Toutain Calvados Hors d'Age | 10
Normandie | France

Aha Toro Reposado | 10
Jalisco | Mexico

Zacapa XO | 20
Zacapa | Guatemala

Suntory Yamazaki 12 | 20
Saitama | Japan

Macallan 18 | 20
Speyside | Scotland

Hennessy XO | 20
Cognac | France

Obstbrände 2 cl

Etter vielle prune | 10
Zug | Schweiz

Fräulein Brösel's Marille | 10
Bamberg | Deutschland

Fräulein Brösel's Johannesbeere | 10
Bamberg | Deutschland

Fräulein Brösel's Haselnuss | 10
Bamberg | Deutschland

Faude's Feine Brände Quitte | 10
Kaiserstuhl | Deutschland

Faude's Feine Brände Fichtensprosse | 10
Kaiserstuhl | Deutschland

GOLVET STREETART

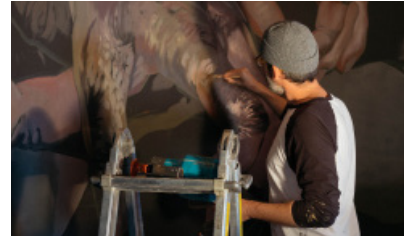
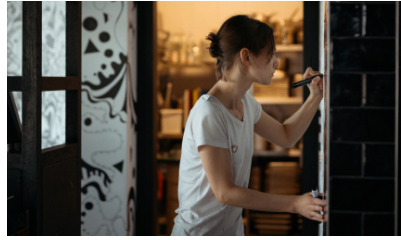
Streetart ist keine Kunst, die bleibt. Sie entsteht im Moment, reagiert auf ihre Umgebung, verändert sich – und verschwindet oft genauso schnell, wie sie gekommen ist. Genau darin liegt ihre Kraft: im Dialog mit der Stadt, mit der Zeit und mit den Menschen, die ihr begegnen. Berlin lebt von dieser Dynamik. Von Brüchen, Gegensätzen und dem Mut, Dinge nebeneinander stehen zu lassen, die auf den ersten Blick nicht zusammengehören.

Im GOLVET ist diese urbane Haltung fest verankert. Die Werke an den Wänden sind Momentaufnahmen einer Kunstform, die Veränderungen zulässt und Kontraste feiert.

Im 8. Stock über den Dächern Berlins, an der Potsdamer Straße, öffnet sich inmitten des pulsierenden Galerienviertels rund um die Neue Nationalgalerie und das Berlin Modern ein Raum mit Blick auf die Stadt – und mitten hinein in ihre urbane Realität. Klar in der Gestaltung, offen für Reibung. Kein Zufall also, dass Street Art hier ihren Platz gefunden hat.

Neun Street-Art-Künstler haben dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant ihre Handschrift hinterlassen. Ihre Arbeiten treffen auf präzise Küche, reduziertes Interior und klare Linien.

Was auf den ersten Blick widersprüchlich wirkt, entwickelt eine bewusste Verbindung: Die Kunst bringt Energie, Haltung und Unmittelbarkeit in den Raum. Die Küche antwortet mit Präzision, Tiefe und Respekt vor dem Produkt. Beides lebt vom Moment – beides ist vergänglich. Mit einzigartigem Ausblick über die Stadt und einer Küche mit höchsten Ansprüchen ist das GOLVET weit mehr als nur ein Ort zum Essen. Es ist ein Raum für kulinarische Meisterwerke, Kunst und Berlin pur.



GOGOPLATA

Jens Tümmel aka GogoPlata wurde in Rüdersdorf geboren und wuchs in Berlin auf. In seiner Jugend startete er mit „Graffiti Writing“ und entwickelte seine Kreationen hin zu animierten Cartoons, Illustrationen, Gemälden, Skulpturen und Wandmalereien. Seit 2007 nimmt er an nationalen und internationalen Ausstellungen und Projekten teil.

Seine Chef-Skulptur im GOLVET hat alles, was ein echter GogoPlata haben muss: Witz, Charme, und er nimmt sich selbst nicht so ernst. So hat er das Herz des GOLVET – die Küchenchefs – auf charmante, comicartige Weise interpretiert. In den letzten Jahren wurde die Chef - Skulptur zum Maskottchen des GOLVET - bekannt als Jeremy. Mit dem Start der Leitung unter Nicholas Hahn entstand die zweite Skulptur.

MASHA

Masha wurde Anfang der 90er Jahre in Russland in der Enklave Kaliningrad geboren und lebt heute in Berlin. Sie entdeckte ihr intuitives Talent und entwickelte rasch einen wiedererkennbaren Stil. Ihre Arbeit zieht den Betrachter hinein in eine Welt, in der man immer und immer wieder neue Bilder und Sphären entdeckt.

Das Werk, das Masha im GOLVET geschaffen hat, spiegelt ihre eigene Realität, ihre Umwelt, Eindrücke und Geschehnisse wieder, die in der Zeit des Malens passiert sind. So gleicht kein Bild dem anderen, wie auch der Mensch immer im Wandel ist, ist auch ihre Kunst stetiger Veränderung unterworfen.

CASE MACLAIM

Case aka Andreas von Chrzanowski ist seit über zwei Jahrzehnten ein Pionier des Fotorealismus. „Macht“ und „Bewegung“ sind gleichermaßen Grundpfeiler seiner deutschen Wurzeln und liefern die Inspiration, seine bedeutenden Inhalte von Einigkeit und Macht, mit übereinander gefalteten Händen auszudrücken.

Sein Werk im GOLVET ist inspiriert von William Bouguereau's Werk „Die Geburt der Venus“. Die dargestellten ineinandergreifenden Hände ziehen den Betrachter mit ihrer luxuriösen, erotischen Aura in den Bann und spielen mit der Metapher der Geburt – wie das GOLVET ist auch sein Werk der Beginn von etwas Edlem und völlig Neuem.



DEERBLN

Christian Rothenhagen a.k.a. deerBLN ist freier Künstler und Gestalter, aufgewachsen in Berlin. Bekannt für seine konzeptionellen, Architektur fokussierten Zeichnungen und Installationen, den persönlichen Blick auf die Stadt und deren Veränderung.

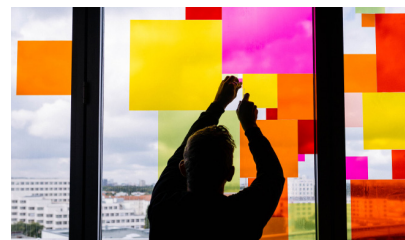
In seinem Werk im GOLVET setzt er sich mit der sich schnell verändernden Potsdamer Straße auseinander – vom vergessenen Berlin der 80er Jahre zur Kunst- und Galerie-meile. Eine spannende, pulsierende Gegend in jeder Hinsicht. Und aus dem GOLVET ist all das zu sehen. Das passt zu seiner Arbeit – Zeit fest(ge) halten.



NOTES OF BERLIN

Der gebürtige Münchner Joab Nist ist der Gründer des Erfolg-Blogs Notes of Berlin. Der preisgekrönte Berlin-Blog ist eine Hommage an all die Notizen, die Berlin tagtäglich im Stadtbild hinterlässt.

Notes of Berlin hat mittlerweile Kultstatus erreicht und gehört mit bis zu 1 Million Seitenaufrufen pro Monat zu einem der am meisten gelesenen Blogs Deutschlands. Pure Alltagskultur in seiner reinsten Form. Bislang wurden über 25.000 Fundstücke eingereicht, im GOLVET gibt es daraus ein ultimatives Best-of zu sehen.



DIE DIXONS

Die Berliner Street-Art-Gang weiß wie man die Aufmerksamkeit auf wichtige Botschaften lenkt. Alles begann mit „Murals“ (Wandmalereien) übergroßer Portraits in Perfektion und neben fotorealistischen Themen und detailreichen Portraits entwerfen sie auch faszinierende Illustrationen.

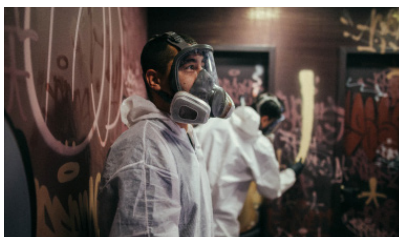
Für das Werk im GOLVET haben sie sich an etwas Neues und für die Jungs unübliches gewagt – diesmal stehen Folien im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Wenn man nun an der Fensterfront steht, verbergen oder betonen die kräftigen Farbquadrate den Blick zum Potsdamer Platz und eröffnen eine neue Sicht auf das, was unter dem 8. Stock des Restaurants liegt.



FELIX RODEWALDT

Felix Rodewaldt studierte an der Kunstakademie München. Seine ersten Schritte machte er mit Stencils, Schablonen mit denen Graffitis gesprüht werden, und fand dann seinen ganz eigenen, faszinierenden Weg zur Tape-Art. Während seiner Studienzeit entwickelte er sich zu einem der einflussreichsten Tape-Artists Deutschlands. Felix beschäftigt sich stets mit der Geometrie im Raum und erschafft mit seinen Arbeiten ein Spiel zwischen Architektur und Raumgefühl.

Für die Gestaltung seiner Fläche im GOLVET malt Felix zwei ineinandergreifende Anamorphosen, die Kreise aus einem bestimmten Blickwinkel zeigen und aus anderen Perspektiven ein Zickzack-Muster ergeben.



ONE TRUTH

One Truth ist ein Künstlerduo bestehend aus den beiden Brüdern Dr. Drax und Pase. Beide entdeckten 1998 ihre Leidenschaft für Graffiti und begannen autodidaktisch im Untergrund zu arbeiten. Sie sind international anerkannt und Teil der Schweizer Graffiti-Kultur.

Im GOLVET haben sie die Bäder gestaltet: „Streets of Berlin“ betiteln sie Ihre Arbeit, denn die Räume reflektieren die Straßen Berlins und den Charme, den sie mit ihrer urbanen Kunst versprühen. Sie wollten den Flavour der Stadt in den Räumen einfangen – viel entstand aus dem Moment heraus, ohne stundenlange Konzeption, sie haben sich einfach treiben lassen, das steht für die Brüder und Berlin.



ANDERS GJENNESTAD

Der in Norwegen geborene Künstler beschäftigt sich in seiner Kunst mit der kinetischen Energie des Menschen und den Gesetzen der Schwerkraft, wobei seine Figuren der Schwerkraft mit Leichtigkeit entgegenzutreten scheinen. Seine eindrucksvollen Werke tauchten erstmals in den frühen 2000er-Jahren auf, heute sind sie auf der ganzen Welt zu finden.

Gjennestad lebt und arbeitet in Berlin, sein Werk ergänzt nun die bestehenden Kunstwerke im GOLVET und bringt neue Energie in den Raum.