

GOLVET

DIE MENÜS

4 GÄNGE

DIE ZUKUNFT

90

7 GÄNGE

DIE GEGENWART

128

DIE ZUKUNFT

Ihr seid unsere „Versuchskaninchen“: In 4 spannenden Gängen zeigen wir euch, was vielleicht schon bald ins neue Menü kommt. Natürlich nur wenn es euch schmeckt! ☺

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 durch unsere Wein- und Getränkekarte und startet ab 8 € pro Glas.

OHNE WEIN

Alkoholfrei und organisch gebraut auf Basis von Kombucha & Wasserkefir 5 € pro Glas.
Gemixt aus der Bar - kreativ, einzigartig & vielfältig ab 7 € pro Glas.

DAS MENÜ

KAISERGRANAT

Gerösteter und roher Kaisergranat mit Schweinekinn,
Soljanka & Algen

BEIGNET

Gefülltes Kartoffel-Beignet mit Saiblingskaviar,
Lauch & geräucherter Crème Fraîche

JAKOBSMUSCHEL

Gegrillte Jakobsmuschel mit Erdnuss,
Chili & Hühnerfett-Vinaigrette

SCHWARZWURZEL

Allerlei von der Schwarzwurzel mit Pampelmuse,
Périgord-Trüffel & Klatschmohn

LAMM

Rücken & Sülze vom Lamm mit Brokkoli,
Salzmandel & Ducca

FETA

Griechischer Bauernsalat & geeiste Olive

AHORN

Dessert vom Ahorn mit Guave & Ziegenmilch

À LA CARTE

AUFTAKT

Wilde Wad Auster

Geröstete Wad Auster mit Topinambur,
grünem Apfel & Sonnenblumenkernen

25

Wagyu (30g)

Tatar vom Wagyu-Entrecôte mit Buchenpilzen,
Knollensellerie & Grill-Mayo

38

ZWISCHENDRIN

Duroc

Nacken vom Duroc-Schwein mit Estragon,
gefüllter Schalotte & Himbeer-Essig

32

Kartoffel

Im Salzteig gebackene Kartoffel mit „FGS“,
pochiertem Ei & Quark

32

À LA CARTE

HAUPTGÄNGE

Seeteufel 45
Gerösteter Seeteufel mit Blumenkohl,
Petersilie & Molke

Rippe 45
Geschmorte Rippe vom Rind mit Mais,
Kimchi & Jalapeño

ABSCHLUSS

Käse vom Wagen ab 18
Frische und gereifte Rohmilchkäse mit Früchtebrot

Amedei Toscano 70% 25
Dessert von der Amedei Toscano mit Koriander & Yuzu

Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur sowie der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und Produzenten sind uns extrem wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel zu 100 % aus Deutschland und Europa. 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.

Alle Preise in EUR inkl. 19 % USt.
