

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 für 5 € pro Glas.

Gemixt aus der Bar - kreativ, einzigartig & vielfältig ab 7 € pro Glas.

DAS MENÜ

SPARGEL

Weißer Spargel mit grüner Tomate,
Knäckebrot & Basilikum

MUSCHEL

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Ayran,
Rhabarber & Waldmeister

KÖNIGSKRABBE

Marinierte Königskrabbe mit Gulaschsaft,
Kalbskopf, Rapsblüten & Roscoff-Zwiebeln

DÜRÜM

Dürüm Döner mit Spargel,
Bries, Nigella & Harissa

LAMM

**Rücken vom Salzwiesenlamm mit Brunnenkresse,
Morcheln & Schalotten**

CHEDDAR

Eis von grünen Tomaten mit Anis,
Kapern, Artischocken & gereiftem Cheddar

CHIVAS

Geröstetes Soda Bread mit Chivas Regal,
geeister Praline & Buttermilch

À LA CARTE

AUFTAKT

Königskrabbe

Salat von der Königskrabbe mit Koriander,
Mispeln & Szechuan-Pfeffer

25

Rind

Tatar vom Rubia Gallega mit Buchenpilzen,
Eigelb & Sellerie

38

ZWISCHENDRIN

Shabu Shabu

Kronfleisch vom Rubia Gallega mit Brühe,
Fenchel & Fenchelkraut

32

Kartoffel

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

32

À LA CARTE

HAUPTGÄNGE

Short Rib 45
Gegrilltes Short Rib mit Mais,
Kimchi & Jalapeño

Seeteufel 45
Gerösteter Seeteufel mit Petersilie,
Blumenkohl & Dim Sum

ABSCHLUSS

Käse vom Wagen ab 18
Frische und gereifte Rohmilchkäse mit Früchtebrot

Grün, Grün, Grün 25
Dessert vom Sauerampfer mit grüner Spitzpaprika,
Kopfsalat & grüner Chili

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.
