

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 aus unserer 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

REH

Havelländer Rehkeule mit grünen Erdbeeren,
Chili & Miso

PAPRIKA

Kompott & Geeistes von der Spitzpaprika mit Haselnuss,
Getreide, Meerrettich & Kerbel

HERING

Rollmops & Häckerle vom Hering mit Dill,
Buttermilch & Prelibato-Essig

ARTISCHOCKE

Salat von der Artischocke mit Pecorino,
Räucheraal & confiertem Entenherz

SCHWEIN

**Bauch & Presa vom Iberischen Schwein mit Pfirsich,
Steinpilzen, Petersilie & Lorbeer**

FOURME D'AMBERT

Fourme d'Ambert mit eingelegter Birne,
geeister Rauke & Walnuss

PFLAUME

Dessert von der Pflaume mit Femmes de Virunga 55%,
Rooibos-Tee & Koriander

À LA CARTE

AUFTAKT

Brühwürfel

Gelierter Brühwürfel mit eingelegtem Gemüse,
kalter Gemüsebrühe & Liebstöckel

25

Jakobsmuschel

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Ayrar,
Waldmeister & Rhabarber

25

ZWISCHENDRIN

Ferkel

Schulter vom Juvenil-Ferkel mit Brennessel,
schwarzen Johannisbeeren & Jalapeño Hollandaise

32

Bratkartoffel

Schaum von der Bratkartoffel mit Schmorgurke,
Radieschen & Brunnenkresse

32

À LA CARTE

HAUPTGÄNGE

- Reh** **45**
Rücken vom Havelländer Reh mit Ackerbohne,
Totentrompeten & grünem Pfeffer

- Seezunge** **45**
Sandwich von der Seezunge mit Kopfsalat,
Zitrone & Ochsenherztomate

ABSCHLUSS

- Käse vom Wagen** **ab 18**
Frische und gereifte Rohmilchkäse mit Früchtebrot

- Aubergine** **25**
Dessert von violetten Auberginen mit Passionsfrucht,
Madagaskar-Vanille & Basilikum

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.
