

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.

DER HERBST

7 GÄNGE

150 €

GOLDFORELLE
VON DER FISCHZUCHT „25 TEICHE“
mit Kopfsalat und Kalbskopf

PAPRIKA
mit Kerbel und Müsli

HANSEGARNELEN
mit Bouillabaisse und Physalis

OCHSENSCHWANZ
mit Rote Bete und Dill

FASAN
VON DER „FASANERIE AM ARENSBERG“
mit Steinpilzen und Frikassee

FEIGE
mit Nougat und Sellerie

STEFANOS TIRAMISU
mit gebeiztem Eigelb und Kombucha

LUST AUF VIELFALT
Es gibt zu jedem Gang etwas Passendes im Glas. Die Getränkebegleitung ist ein Querschnitt aus unserer Wein- und Getränkekarte ab 12 € pro Glas.

Alle Preise in EUR inkl. 7 % USt. auf Speisen und 19 % USt. auf Getränke.

DER HERBST

7 GÄNGE

GOLDFORELLE
VON DER FISCHZUCHT „25 TEICHE“
mit Kopfsalat und Kalbskopf

PAPRIKA
mit Kerbel und Müsli

HANSEGARNELEN
mit Bouillabaisse und Physalis

OCHSENSCHWANZ
mit Rote Bete und Dill

FASAN
VON DER „FASANERIE AM ARENSBERG“
mit Steinpilzen und Frikassee

FEIGE
mit Nougat und Sellerie

STEFANOS TIRAMISU
mit gebeiztem Eigelb und Kombucha

LUST AUF VIELFALT
Es gibt zu jedem Gang etwas Passendes im Glas. Die Getränkebegleitung
ist ein Querschnitt aus unserer Wein- und Getränkekarte.

DER HERBST

7 GÄNGE

Vegetarisch

150 €

NASHI-BIRNE

mit Sonnenblume und Verbene

PAPRIKA

mit Kerbel und Müsli

ROSCOFF ZWIEBEL

mit Reblochon von Maître Philippe und Brioche

STEINPILZE

mit schwarzem Trüffel und Eigelb

REDEFINE MEAT

mit Brokkoli und Umeboshi

FEIGE

mit Nougat und Sellerie

STEFANOS TIRAMISU

mit gebeiztem Eigelb und Kombucha

LUST AUF VIELFALT

Es gibt zu jedem Gang etwas Passendes im Glas. Die Getränkebegleitung ist ein Querschnitt aus unserer Wein- und Getränkekarte ab 12 € pro Glas.

Alle Preise in EUR inkl. 7 % USt. auf Speisen und 19 % USt. auf Getränke.

DER HERBST

7 GÄNGE

Vegetarisch

NASHI-BIRNE

mit Sonnenblume und Verbene

PAPRIKA

mit Kerbel und Müsli

ROSCOFF ZWIEBEL

mit Reblochon von Maître Philippe und Brioche

STEINPILZE

mit schwarzem Trüffel und Eigelb

REDEFINE MEAT

mit Brokkoli und Umeboshi

FEIGE

mit Nougat und Sellerie

STEFANOS TIRAMISU

mit gebeiztem Eigelb und Kombucha

LUST AUF VIELFALT

Es gibt zu jedem Gang etwas Passendes im Glas. Die Getränkebegleitung ist ein Querschnitt aus unserer Wein- und Getränkekarte.

GOLVET

RESTAURANT

Good evening. We are happy to welcome you to the GOLVET.

Everything extraordinary. That's what Berlin stands for, that's what we stand for. We live individuality, pleasure and hospitality. We love to create memories. This menu is your very own personalized one. It will not only be your guide for the night, but if you wish, please feel free to take it home with you.

We'll do everything we can to make sure you have a wonderful evening.

Jonas Zörner and the GOLVET Team

Jonas Zörner

Sustainability, respect for nature, as well as the personal relationship to our suppliers and producers, are important to us. We obtain most of our groceries directly from Germany and try to keep the delivery routes as short as possible. We also support smaller producers and companies. It can happen that our consumption exceeds their capacities and we have to adjust the menu at short notice. We therefore reserve the right to make changes.

THE AUTUM

7 COURSES

150 €

GOLD TROUT
FROM THE FISH FARM „25 TEICHE“
with lettuce and calf's head

PEPPER
with chervil and muesli

„HANSE“ SHRIMPS
with bouillabaisse and physalis

OXTAIL
with beetroot and dill

PHEASANT
FROM THE „FASANERIE AM ARENSBERG“
with porcini mushrooms and fricassee

FIG
with nougat and celery

STEFANO'S TIRAMISU
with pickled egg yolk and kombucha

DESIRE FOR VARIETY

There is something to go with each course in the glass. The beverage accompaniment is a cross-section from our wine and beverage list starting at € 12 € per glass.

All prices in EUR incl. 7% VAT on food and 19% VAT on drinks..

THE AUTUM

7 COURSES

GOLD TROUT
FROM THE FISH FARM „25 TEICHE“
with lettuce and calf's head

PEPPER
with chervil and muesli

„HANSE“ SHRIMPS
with bouillabaisse and physalis

OXTAIL
with beetroot and dill

PHEASANT
FROM THE „FASANERIE AM ARENSBERG“
with porcini mushrooms and fricassee

FIG
with nougat and celery

STEFANO'S TIRAMISU
with pickled egg yolk and kombucha

DESIRE FOR VARIETY

There is something to go with each course in the glass. The beverage accompaniment is a cross-section from our wine and beverage list.

THE AUTUM

7 COURSES

Vegetarian

150 €

NASHI-PEAR

with sunflower and verveine

PEPPER

with chervil and muesli

ROSCOFF ONION

with Reblochon from Maître Philippe and brioche

PORCINI MUSHROOMS

with truffle noir and egg yolk

REDEFINE MEAT

with broccoli and umeboshi

FIG

with nougat and celery

STEFANO'S TIRAMISU

with pickled egg yolk and kombucha

DESIRE FOR VARIETY

There is something to go with each course in the glass. The beverage accompaniment is a cross-section from our wine and beverage list starting at € 12 per glass.

All prices in EUR incl. 7% VAT on food and 19% VAT on drinks.

THE AUTUM

7 COURSES

Vegetarian

NASHI-PEAR

with sunflower and verveine

PEPPER

with chervil and muesli

ROSCOFF ONION

with Reblochon from Maître Philippe and brioche

PORCINI MUSHROOMS

with truffle noir and egg yolk

REDEFINE MEAT

with broccoli and umeboshi

FIG

with nougat and celery

STEFANO'S TIRAMISU

with pickled egg yolk and kombucha

DESIRE FOR VARIETY

There is something to go with each course in the glass. The beverage accompaniment is a cross-section from our wine and beverage list.