

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.

Bei der Inszenierung der Gerichte des GOLVET setzen wir auf hochwertiges Porzellan, das jeden einzelnen Gang zum Strahlen bringt.
Deshalb arbeiten wir mit der Porzellanmanufaktur Hering Berlin zusammen,

auf deren Geschirr wir unsere Gerichte präsentieren, um diesen die perfekte Bühne zu bieten.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, das handgefertigte Hering Porzellan für den privaten Gebrauch in unserem Shop zu erwerben.

DER SOMMER

7 GÄNGE

160 €

SOMMERSALAT

Kürbis, Holunder und Staudensellerie

BRANDENBURGER REH

Champignons, Fichten und Cassis

HAMACHI

Ossetra Kaviar „GOLVET EDITION“, Bohne und Dill
(Upgrade 5g Kaviar 20 €)

WELS

Mispel, Verbene und Bucheckern

LAMM

Wilder Brokkoli, Bitterorange und Vadouvan

SCHWARZE TOMATE

Pekannüsse, Aloe Vera und Basilikum

MIRABELLE

Tagetes, Verjus und Valrhona Hukambi

LUST AUF MEHR?

Dann bieten wir dir die Möglichkeit, dein GOLVET-Erlebnis um folgende Signature-Gänge zu erweitern:

GEEISTE PAPRIKA

Müsli und Kerbel 15 €

FREILANDHUHN VON „ODEFEY UND TÖCHTER“

Mango, Blumenkohl und Sonnenblumenkernen 20 €

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 SOMMER

7 GÄNGE

SOMMERSALAT

Kürbis, Holunder und Staudensellerie

BRANDENBURGER REH

Champignons, Fichten und Cassis

HAMACHI

Ossetra Kaviar „GOLVET EDITION“, Bohne und Dill
(Upgrade 5g Kaviar)

WELS

Mispel, Verbene und Bucheckern

LAMM

Wilder Brokkoli, Bitterorange und Vadouvan

SCHWARZE TOMATE

Pekannüsse, Aloe Vera und Basilikum

MIRABELLE

Tagetes, Verjus und Valrhona Hukambi

LUST AUF MEHR?

Dann bieten wir dir die Möglichkeit, dein GOLVET-Erlebnis um folgende Signature-Gänge zu erweitern:

GEEISTE PAPRIKA

Müsli und Kerbel

FREILANDHUHN VON „ODEFEY UND TÖCHTER“

Mango, Blumenkohl und Sonnenblumenkernen

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

DER SOMMER

7 GÄNGE VEGETARISCH

160 €

SOMMERSALAT

Kürbis, Holunder und Staudensellerie

PILZE

Fichte, Cassis und Kiefer

BOHNE

Rauchmandel, Birne und Dill

WILDER BROKKOLI

Bitterorange, Vadouvan und Cashew

KNUSPRIGES RISOTTO

Mispel, Radicchio und Pfifferlingen

SCHWARZE TOMATE

Pekannüsse, Aloe Vera und Basilikum

MIRABELLE

Tagetes, Verjus und Valrhona Hukambi

LUST AUF MEHR?

Dann bieten wir dir die Möglichkeit, dein GOLVET-Erlebnis um folgenden Signature-Gang zu erweitern:

GEEISTE PAPRIKA

Müsli und Kerbel 15 €

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 SOMMER

7 GÄNGE VEGETARISCH

SOMMERSALAT

Kürbis, Holunder und Staudensellerie

PILZE

Fichte, Cassis und Kiefer

BOHNE

Rauchmandel, Birne und Dill

WILDER BROKKOLI

Bitterorange, Vadouvan und Cashew

KNUSPRIGES RISOTTO

Mispel, Radicchio und Pfifferlingen

SCHWARZE TOMATE

Pekannüsse, Aloe Vera und Basilikum

MIRABELLE

Tagetes, Verjus und Valrhona Hukambi

LUST AUF MEHR?

Dann bieten wir dir die Möglichkeit, dein GOLVET-Erlebnis um folgenden Signature-Gang zu erweitern:

GEEISTE PAPRIKA

Müsli und Kerbel

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.

When it comes to staging the dishes at GOLVET, we rely on high-quality porcelain that makes each individual course shine. That's why we work with the porcelain manufacturer Hering Berlin, on whose tableware we present our dishes to give them the perfect stage. We offer you the opportunity to purchase the handmade Hering porcelain for private use in our shop.

THE SUMMER

7 COURSES

160 €

SUMMER SALAD

Pumpkin, elder and celery

BRANDENBURG VENISON

Mushrooms, spruce and cassis

HAMACHI

Ossetra caviar „GOLVET EDITION“, bean and dill
(Upgrade 5g caviar 20 €)

CATFISH

Medlar, verbena and beechnuts

LAMB

Wild broccoli, bitter orange and vadouvan

BLACK TOMATO

Pecans, aloe vera and basil

MIRABELLE

Tagetes, Verjus and Valrhona Hukambi

LOOKING FOR MORE?

Then we offer you the opportunity to expand your GOLVET experience with two signature courses:

ICED PEPPERS

Muesli and chervil 15 €

FREE-RANGE CHICKEN FROM „ODEFEY UND TÖCHTER“

Mango, cauliflower and sunflower seeds 20 €

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

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

THE SUMMER

7 COURSES

SUMMER SALAD

Pumpkin, elder and celery

BRANDENBURG VENISON

Mushrooms, spruce and cassis

HAMACHI

Ossetra caviar „GOLVET EDITION“, bean and dill
(Upgrade 5g caviar)

CATFISH

Medlar, verbena and beechnuts

LAMB

Wild broccoli, bitter orange and vadouvan

BLACK TOMATO

Pecans, aloe vera and basil

MIRABELLE

Tagetes, Verjus and Valrhona Hukambi

LOOKING FOR MORE?

Then we offer you the opportunity to expand your GOLVET experience with two signature courses:

ICED PEPPERS

Muesli and chervil

FREE-RANGE CHICKEN FROM „ODEFEV UND TÖCHTER“

Mango, cauliflower and sunflower seeds

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

THE SUMMER

7 COURSES VEGETARIAN

160 €

SUMMER SALAD

Pumpkin, elderberry and celery

MUSHROOMS

Spruce, cassis and pine

BEAN

Smoked almond, pear and dill

WILD BROCCOLI

Bitter orange, vadouvan and cashew

CRISPY RISOTTO

Medlar, radicchio and chanterelles

BLACK TOMATO

Pecan nuts, aloe vera and basil

MIRABELLE

Tagetes, Verjus and Valrhona Hukambi

LOOKING FOR MORE?

Then we offer you the opportunity to expand your GOLVET experience with a signature course:

ICED PEPPERS

Muesli and chervil 15 €

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

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

THE SUMMER

7 COURSES VEGETARIAN

SUMMER SALAD

Pumpkin, elderberry and celery

MUSHROOMS

Spruce, cassis and pine

BEAN

Smoked almond, pear and dill

WILD BROCCOLI

Bitter orange, vadouvan and cashew

CRISPY RISOTTO

Medlar, radicchio and chanterelles

BLACK TOMATO

Pecan nuts, aloe vera and basil

MIRABELLE

Tagetes, Verjus and Valrhona Hukambi

LOOKING FOR MORE?

Then we offer you the opportunity to expand your GOLVET experience with a signature course:

ICED PEPPERS

Muesli and chervil

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