

# GOLDBERG

## RESTAURANT & WINELOUNGE

### IM HIER UND JETZT...

*...ist die Überschrift der Weiterentwicklung meines Küchenstils. Das **Hier** steht für mehr Regionalität der Produkte, aber auch für das, was Gäste hier mögen und sich hier wünschen. Das **Jetzt** steht für die saisonale Komponente der Produkte, aber auch für die jetzige Zeit, also Aktualität, Moderne und Innovation.*

*Die regionale Herkunft der Lebensmittel ist das Gebot der Stunde, keine Frage, aber sie soll kein Dogma sein. Und, das ist wichtig, regionale Produkte bedingen keine regionale Zubereitung. Dennoch sind regionale, als auch traditionelle Rezepte der wirklich guten Küche eine ideale Basis für Neues, daher will ich Beides: den Bogen spannen von der Klassik zur Moderne. Früher war die Überschrift „Cross Culture“, Jetzt wage ich mich an das **Hier und Jetzt**.*

*Philipp Kovacs*

## ABENTEUER MENÜ

Einstimmung

AMOUSE BOUCHE

GELBSCHWANZMAKRELE

Honigmelone | Minigurke | Austernchips

GÄNSELEBER

Pflaume | Gorgonzola dulce | Haselnuß

SEEHECHT

Misosuppe | Erbsen | Seidentofu | Enoki

RINDERRÜCKEN

Rippenstück | Aubergine | Radieschen

HEGGELBACHER CAMEMBERT

Stachelbeere | Sojamilch | Sauerklee

Pre Dessert

KOKOS

Pandan | Fenchel | Litschi

Petit Fours

---

**6-GÄNGE**

129 EURO

---

(OHNE CAMEMBERT)

119 EURO

(OHNE LEBER UND CAMEMBERT)

99 EURO

(OHNE MAKRELE, LEBER UND CAMEMBERT)

79 EURO

## WEINBEGLEITUNG

### ERSTKLASSIGE WEINE

3 Weinerlebnisse 0,1l 39 EURO

4 Weinerlebnisse 0,1l 49 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 59 EURO

### FÜR BESONDERE ANLÄSSE

3 Weinerlebnisse 0,1l 58 EURO

4 Weinerlebnisse 0,1l 78 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 98 EURO