

# 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

EINSTIMMUNG

AMUSE BOUCHE

BALFEGO THUN  
Rettich | Shiso | Ponzu

GÄNSELEBER  
Ziegenkäse | Pflaume | Haselnuss

SCHWARZER SEEHECHT  
Kohlrabi | Fichtensprossen

RINDERRÜCKEN & SHORT RIB  
Gelbe Bete | Kapern | Salzzitrone

BLAUSCHIMMELKÄSE  
Sellerie | Apfel | Walnuss

PRE DESSERT

GARTENGURKE  
Passionsfrucht | weiße Schokolade | Tonkabohne

PETIT FOURS

#### 6-GÄNGE MENÜ

159 EURO

(OHNE KÄSE)

149 EURO

### ZEITLOS

EINSTIMMUNG

AMUSE BOUCHE

LACHSFORELLE AUS CALMBACH  
Apfel | geräucherter Joghurt | Champignon

STÖRFILET AUS DEM SCHWARZWALD  
Queller | Schnittlauch | Kaviar

PERLHUHNBRUST UND KEULE  
Schwarzwaldmiso | Lauch | Kräutersaitling

BLAUSCHIMMELKÄSE  
Sellerie | Apfel | Walnuss

PRE DESSERT

SAUERKIRSCHEN  
Manjari-Schokolade | Buchweizen | Kirschblüte

PETIT FOURS

#### 5-GÄNGE MENÜ

139 EURO

(OHNE KÄSE)

129 EURO

### ZUKUNFT

EINSTIMMUNG

AMUSE BOUCHE

MISO SELLERIE  
Gurke | geräucherter Joghurt | Dill

GESCHMORTER KOHLRABI  
Fichtensprossen | Kokos-Dashi

GEBACKENE AUBERGINE  
Gelbe Beete | Kapern | Salzzitrone

BLAUSCHIMMELKÄSE  
Sellerie | Apfel | Walnuss

PRE DESSERT

MOJITO VON DER APRIKOSE  
Knusprige weiße Schokolade | Waldbeeren

PETIT FOURS

#### 5-GÄNGE MENÜ

105 EURO

(OHNE KÄSE)

95 EURO

## WEINBEGLEITUNG

#### ERSTKLASSIGE WEINE

4 Weinerlebnisse 0,1l 49 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 59 EURO

#### FÜR BESONDERE ANLÄSSE

4 Weinerlebnisse 0,1l 79 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 99 EURO