

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

BALFEGO THUNFISCH
Kaviar | Gurke | Dill

GÄNSELEBER
Gorgonzola Dolce | Pflaume

SEEHECHT
Steinpilz | Trüffel | Topinambur

RINDERRÜCKEN
Spitzkraut | Paprika | Bernaise

ROHMILCHKÄSE
Birne | Sellerie

PRE DESSERT

SCHOKOLADE
Brombeere | Shiso | Pastinake

6-GÄNGE MENÜ

179 EURO

(OHNE KÄSE)
169 EURO

ZUKUNFT

ZUCKERMELONE
Gurke | Ponzu | Dill

FALSCHER LEBER
Ziegenkäse | Pflaume

OFFENSELLERIE
Trüffel | Steinpilze | Algen

AUBERGINE
Spitzkohl | Sesam | Schwarzer Knoblauch

ROHMILCHKÄSE
Birne | Sellerie

PRE DESSERT

MOJITO VON DER APRIKOSE
Knusprige weiße Schokolade | Kokos | Beeren

6-GÄNGE MENÜ

129 EURO

(OHNE KÄSE)
119 EURO

WEINBEGLEITUNG

4 Weinerlebnisse 0,1l 65 EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l 80 EURO

6 Weinerlebnisse 0,1l 95 EURO