

# 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

#### HAMACHI

Navetten | Ingwerblüte | Mandelmilch

#### GÄNSELEBER

Pflaume | Ziegenkäse | Pecannuss

#### SCHWARZER SEEHECHT

Kohlrabi | Estragon | Miso

#### SALZWIESENLAMM

Gurke | Joghurt | Senfsaat

#### BLAUSCHIMMELKÄSE

Nashibirne | Chicoree | Walnuss

### PRE DESSERT

#### IVOIRE SCHOKOLADE

Erdbeere | Thaibasilikum | Pflaumenwein

### 6-GÄNGE MENÜ

HUNDERTNEUNZIG EURO

### (OHNE KÄSE)

HUNDERTACHTZIG EURO

## ZUKUNFT

### EINSTIMMUNG

#### SELLERIE

Navetten | Ingwerblüte | Kimizu

#### FALSCHER LEBER

Pflaume | Ziegenkäse | Ahorn

#### KOHLRABI

Miso | Estragon | Mirin

#### GESCHMORTE AUBERGINE

Gurke | Joghurt | Senfsaat

#### BLAUSCHIMMELKÄSE

Nashibirne | Chicoree | Walnuss

### PRE DESSERT

#### MATCHA TEE

Passionsfrucht | Pandan | Kokos

### 6-GÄNGE MENÜ

HUNDERTVIERZIG EURO

### (OHNE KÄSE)

HUNDERTDREISSIG EURO

## WEINBEGLEITUNG

4 Weinerlebnisse 0,1l SIEBZIG EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l ACHTZIG EURO

6 Weinerlebnisse 0,1l HUNDERT EURO