

# 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

BALFEGO TUNA

Honigmelone | Gurke | Kaviar

GÄNSELEBER

Kirsche | Haselnuss | Topinambur

BLACK COD

Roscoff | Thai-Vinaigrette | Kokos

RINDERRÜCKEN & SHORTRIB

Gelbe Bete | Kapern | Salzzitrone

BÜFFEL-CAMEMBERT

Stachelbeere | Früchtebrot

PRE DESSERT

MANJARI-SCHOKOLADE

Buchweizen | Brombeere | Shiso

PETIT FOURS

**6-GÄNGE MENÜ**

ZWEIHUNDERTZEHN EURO

(OHNE KÄSE)

ZWEIHUNDERT EURO

## ZUKUNFT

EINSTIMMUNG

KOHLRABI

Honigmelone | Gurke | Kaviar

FALSCHER LEBER

Kirsche | Haselnuss | Topinambur

BLUMENKOHL

Roscoff | Thai-Vinaigrette | Kokos

GEBACKENE AUBERGINE

Gelbe Bete | Kapern | Salzzitrone

BÜFFEL-CAMEMBERT

Stachelbeere | Früchtebrot

PRE DESSERT

IVOIRE-SCHOKOLADE

Kokos | Litschi | Fenchel

PETIT FOURS

**6-GÄNGE MENÜ**

HUNDERTFÜNFZIG EURO

(OHNE KÄSE)

HUNDERTVIERZIG EURO

## WEINBEGLEITUNG

4 Weinerlebnisse 0,1l SIEBZIG EURO

5 Weinerlebnisse 0,1l ACHTZIG EURO

6 Weinerlebnisse 0,1l HUNDERT EURO