

DEGUSTATIONSMENÜ 2017

- ENGLISH VERSION BELOW -

LIEBE GÄSTE,

IN ITALIEN IST ESSEN KULTUR. MAN TRIFFT SICH UND ISST, SO WIE MAN ANDERSWO INS THEATER ODER INS KINO GEHT. DIE KLASSISCHSTE ART DER KULTUR IST DABEI, SICH IN EIN RESTAURANT ZU SETZEN UND DEM KELLNER UND DEM KOCH DEN REST ZU ÜBERLASSEN. DAS TEILEN DER SPEISEN GEHÖRT DABEI EBENSO DAZU, WIE EIN LANGES UND AUSGIEBIGES ESSEN. ESSEN WIRD ZELEBRIERT. MIT JEDEM GLAS WEIN HAT MAN SEINEN NACHBARN DANN LIEBER. NEBEN UNSEREN MENÜS FÜR GRUPPEN UND UNSERER WECHSELNDEN TAGESKARTE, HABEN WIR UNS DESHALB NUN EIN MENÜ AUSGEDACHT, IN DEM WIR TRINKEN UND ESSEN FÜR SIE KOMBINIEREN: EIN DEGUSTATIONSMENÜ. WIR WOLLEN DEN FOKUS WIE IMMER AUF KLASSISCHE ITALIENISCHE SPEISEN LEGEN, JEDOCH SPEZIELL DIE AUSGEFALLENERE SEITE DER ITALIENISCHEN KULINARIK AUFZEIGEN. DAS MENÜ WIRD DURCH SAISONALE ZUTATEN BESTIMMT – DA WIR FRISCH KOCHEN UND NICHTS VERSCHWENDEN WOLLEN, KANN DAS MENÜ LEICHT ABWEICHEN, WIR WERDEN ABER IMMER EINEN GUTEN ERSATZ FINDEN. FÜR VEGETARIER UND ALLERGIKER WERDEN WIR ALTERNATIVEN ANBIETEN, BITTE SAGT VORAB BESCHIED.

AUCH BEIM WEIN MÖCHTEN WIR DIE TIEFE UND VIELFALT UNSERER WEINKARTE AUSNUTZEN. JEDES JAHR WÄHLEN WIR DIE WEINE IN ITALIEN MIT DEN WINZERN AUS UND VERBRINGEN EIN PAAR TAGE AUF EINEM DER WEINGÜTER, DIE UNS BELIEFERN, UM ZU VERSTEHEN, WOHER DER WEIN, DEN WIR TÄGLICH VERKAUFEN, HERKOMMT. DIESES FUNDAMENTALE WISSEN MÖCHTEN WIR IN DEM MENÜ AN DIE GÄSTE WEITERGEBEN.

WIR BITTEN EUCH DAS DEGUSTATIONSMENÜ VORAB PER TELEFON ODER EMAIL ANZUMELDEN, DAMIT WIR UNS VORBEREITEN KÖNNEN.

DEAR GUEST, IN ITALY EATING IS CULTURE. FOR THAT REASON WE ARE NOW OFFERING A DEGUSTATION MENU. WE WILL PAIR THE FOOD WITH THE DRINKS. OUR UNDERSTANDING OF ITALIAN FOOD – CLASSIC COMFORT FOOD THAT IS AT THE SAME TIME EXCEPTIONAL- WILL BE COMBINED IN THIS MENU WITH OUR FUNDAMENTAL KNOWLEDGE OF ITALIAN WINE. IF YOU ARE INTERESTED PLEASE WRITE US AN EMAIL OR GIVE US A CALL IN ADVANCE. WE OFFER ALTERNATIVE OPTIONS FOR VEGETARIANS AND PEOPLE WITH ALLERGIES.

MENÜ

- . LOUP DE MER - TARTAR MIT LIMONE
- . ARTISCHOCKENSALAT MIT PARMESANSPÄHNEN UND OLIVENÖL
- . CARNE SALADA
- HAUSGEBEIZTES BÜNDNERFLEISCH
- . RADICCHIO VOM GRILL MIT POLENTA

- . RISOTTO MIT BRANZINO UND FRANCIACORTA

- . OSSO BUCO

- . KÄSEAUSWAHL

90 EURO PRO PERSON INKL. WEIN

WIR FREUEN UNS DARAUF, MIT EUCH ITALIENISCHE KULTUR ZU FEIERN.

WE ARE LOOKING FORWARD TO CELEBRATING ITALIAN CULTURE WITH YOU.

DER GOLDENE HAHN

INH. FELICE CALIOLO . PÜCKLERSTRASSE 20 . 10997 BERLIN . FON 030.618 8098 . INFO@GOLDENERHAHN.DE