Philosophie

Slow Food bedeutet für uns mehr als gutes Essen – es bedeutet, sich bewusst Zeit für echten Genuss zu nehmen. Zeit für sorgfältig ausgewählte Zutaten, für ehrliches Handwerk und für eine Küche, in der jedes Gericht frisch und mit Liebe zum Detail zubereitet wird.

In einer schnelllebigen Welt ist godò ein Ort, an dem Genuss, gute Gespräche und gemeinsame Momente im Mittelpunkt stehen. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre und ein gutes Glas Wein, während wir Ihr Gericht mit Aufmerksamkeit zubereiten.

Nehmen Sie sich die Zeit, den Alltag hinter sich zu lassen, und erleben Sie eine Reise durch authentische Aromen. Um Ihnen stets die frischesten Produkte der Saison zu bieten, kreieren wir jeden Monat neue Degustationsmenüs für Sie – inspiriert von der Vielfalt der jeweiligen Jahreszeit.

Warum „godò“? Jahrelang haben wir von unserem eigenen gastronomischen Konzept geträumt. In Anlehnung an das berühmte Theaterstück „Warten auf Godot“ sagten wir uns schmunzelnd: „Wenn sich unser Traum erfüllt, dann godò ist endlich und wir werden es genau so nennen.“ Und schließlich war es so weit:

Das Warten hatte ein Ende!

Wir haben uns bewusst für die Schreibweise Godò entschieden – so wie man es ausspricht. Dahinter verbirgt sich ein charmantes italienisches Wortspiel: Ohne den Akzent wird daraus „Godo“, was auf Italienisch schlichtweg „ich genieße“ bedeutet.

Für uns ist godò die Erfüllung eines Traums und der Beginn einer Reise: ein Ort, an dem die Zeit stillsteht und Genuss zur reinen Freude wird.

Das Glück ist, einen Traum zu einem Ort werden zu lassen, der begeistert, willkommen heißt und im Herzen bleibt.

Gemeinsam wachsen & genießen

Ihre Zufriedenheit ist unser größter Ansporn. Wenn Sie eine schöne Zeit bei uns hatten, freuen wir uns über Ihre persönliche Bewertung. Danke für Ihren Besuch!

EVENTEN BEY godò

Im Zeichen unseres Namens zelebrieren wir von Zeit zu Zeit kulinarische Themenabende, gesellige Runden wie unser „Giro-Pinsa“ und festliche Genuss-Events.

Aktuelle Termine und Details finden Sie stets auf unserer Website sowie auf unseren Social-Media-Kanälen (Facebook & Instagram). Gerne informiert Sie unser Team auch persönlich vor Ort.

@GODOBIETIGHEIM

KULINARISCHE REISE

Moderne italienische Genusskultur im Zeichen von Slow Food

GENUSS AUFTAKT & SAISON SALATE

Vitello Tonnato gourmet alla godò` 16,90 Euro

Fein geschnittene Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Dressing, dazu Tomaten-Gel, saure Sahne, frittierte Kapern und Confit-Tomaten

Tataki di Tonno 22,90 Euro

Thunfisch Tataki (kurz angebraten und kalt serviert) in Sesammantel mit karamellisierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett

Torretta di melanzane alla parmigiana Gebackene Auberginenscheiben in einer Tomatensauce mit Parmesan und Provola-Käse überbacken. 15,40 Euro

Insalata godò Pere, Noci, Gorgonzola e miele 16,40 Euro

Salat mit Radicchio, Birnen, Walnüssen, Gorgonzola und Honig

Ideal zum Teilen, perfekt als Auftakt oder zu unseren Salaten & Aperitifs, genießen Sie unser unserer knuspriges & frisches Pinsabrot, gegen einen Aufpreis von 2,50 Euro „pro Person".
Wir empfehlen: Halbe Pinsabrots für 2 Personen (5,00 Euro) 1 Pinsabrot für 3-4 Personen (9,00 Euro)

NUDELGERICHTE

Ricotta-Spinat-Ravioli an Haselnussbutter, karamellisierten Thymian-Birnen und gerösteten Walnüssen 18,90 Euro

Tortelloni porcini in crema di tartufo - Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen an cremiger Trüffelsauce 18,90 Euro

Tagliatelle alla farina di castagne e funghi - Kastanienmehl-Tagliatelle mit Pilzen und Salsiccia (ohne Salsiccia vegetarisch möglich) 19,90 Euro

Chitarrine ai frutti di mare Frische Nudeln „Spaghetti alla chitarra" mit Meeresfrüchten 19,90 Euro

FEINE HAUPTGÄNGE

Filetto di Manzo Gourmet al Rum - Gourmet Rinderfilet in feiner Rumsauce, auf zarter Kürbis-Limettencreme, karamellisierten Kaffee-Zwiebeln und Topinambur-Chips 34,90 Euro

Trancio di Salmone all´Arancia candita

Mariniertes Lachsfilet mit kandierter Orange auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste 25,90 Euro

SÜßE GENUSSMOMENTE

Tiramisù - Hausgemachter Tiramisù 8,50 Euro

Soufflé al cioccolato - Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 8,50 Euro

Tartufo al pistacchio 9,00 Euro

Eisdessert aus cremiger Pistaziencreme, einem Kern aus Pistaziensauce mit Haselnuss- und Pistazienstückchen

Tartufo Nero - Tartufo-Eis aus Schokoladencreme mit Kakao und Haselnuss-Stückchen

Tartufo Nero affogato al caffe` 8,50 Euro **Tartufo Nero mit Schokosauce** 8,00 Euro