

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. Zeit für ehrliches Handwerk. Zeit für eine Küche, in der jedes Gericht frisch und mit Liebe zum Detail zubereitet wird. Deshalb bereiten wir viele unserer Speisen erst nach Ihrer Bestellung frisch zu. Dies erfordert etwas mehr Zeit – und genau darin liegt für uns der Unterschied.

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.

Damit wir unsere Küche bestmöglich planen und unseren hohen Qualitätsanspruch jederzeit erfüllen können, freuen wir uns über eine Reservierung. Sie hilft uns, frische Zutaten verantwortungsvoll einzusetzen und Ihnen das Erlebnis zu bieten.

Spontane Besuche sind selbstverständlich auch herzlich willkommen. Wir laden Sie herzlich ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen, sich Zeit zu nehmen und Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen zu genießen.

Herzlich willkommen und buon appetito!

APERITIFS ZU UNSEREN VORSPEISEN

Aperol Spritz	7,50 Euro
Aperol Spritz alkoholfrei	7,00 Euro
Limoncello Spritz	7,50 Euro
Campari Spritz	7,50 Euro
Sarti Spritz	7,50 Euro
Lillet Wildberry	7,90 Euro
Crodino Spritzalkoholfrei	7,00 Euro
San Bitter Spritz alkoholfrei	7,00 Euro
Prosecco	6,00 Euro

DESSERTS

Tiramisù Hausgemachter Tiramisù	8,50 Euro
Soufflé al cioccolato Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	8,50 Euro
Tartufo al limoncello Halbgefrorenes Eisdessert aus Zitronencreme mit Zitronenlikör	8,00 Euro
Tartufo al pistacchio Halbgefrorenes Eisdessert aus Pistaziencreme mit Pistaziensauce, Haselnüssen und Pistazien-Stückchen	9,00 Euro
Tartufo Nero Halbgefrorenes Eisdessert aus Schokoladencreme mit Kakao und Haselnuss-Stückchen bedeckt	
Tartufo Nero affogato al caffè`	8,50 Euro
Tartufo Nero mit Schokosauce	8,00 Euro

SLOWFOODKARTE

ANTIPASTI

Vorspeisen

Torretta di melanzane alla parmigiana Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Parmesan und Provola-Käse überbacken	16,40 Euro
Vitello tonnato gourmet alla Godò Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Dressing, dazu Tomatengel, saure Sahne, frittierte Kapern und Confit-Tomaten	16,90 Euro
Gamberi alla catalana Marinierte argentinische Garnelen auf Rucola-Bett mit Sellerie, Kirschtomaten & roten Zwiebeln	17,90 Euro
Burrata Cremige Burrata auf frischen, bunten Tomaten	15,40 Euro
Mit Bresaola (fein geschnittener Rinderschinken)	17,40 Euro
Insalata estiva Godò Bunter Pflücksalat mit Tomaten, Necktarinen, Stracciatella, Walnüssen & feiner Balsamico-Creme	15,90 Euro

Unsere Vorspeisen empfehlen wir in Begleitung unseres knusprigen & frischen Pinsabrottes, gegen einen Aufpreis von 2,50 Euro je Gericht

PRIMI PIATTI
NUDELGERICHTE

Gnocchetti in crema di piselli novelli, menta fresca e profumo di limone	18,40 Euro
Frische Gnocchetti in feiner Erbsen-Minz-Zitronencreme mit Pecorino Romano	
Chitarrine ai frutti di mare	19,90 Euro
Frische Nudeln „chitarrina“ mit Meeresfrüchten	
Tagliolini freschi in crema di zucchini e gamberetti	18,90 Euro
Frische Tagliolini-Nudeln in feiner Zucchini-Garnelen-Creme mit Zitronenzest & getoasteten Mandeln	
Tortelloni ai funghi porcini in crema di tartufo	18,90 Euro
Frische Tortelloni mit Steinpilzfüllung in Trüffelcreme	

SECONDI PIATTI DI CARNE & PESCE
HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Filetto di manzo gourmet alla Godò	34,90 Euro
Rinderfilet in Pistazienkruste auf feiner Maiscreme, butterglasierten Zucchinirollchen, Confit-Tomaten & gereifter Balsamico-Reduktion	
Trancio di salmone all'arancia candita	25,90 Euro
Marinierter Lachsfilet mit kandierter Orange auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste	
Tataki di tonno	27,90 Euro
Thunfisch Tataki in Sesammantel mit karamellisierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saurer Sahne & Confit-Tomate auf Rucola-Bett	

SCHAUT BEI UNSEREN SOCIAL MEDIA
KANÄLEN VORBEI UM ALLE AKTUELLEN
EVENTS NICHTS ZU VERPASSEN



@GODOBIETIGHEIM