

# C O D A

---

## *dessert dining & bar*

*Berlins ungewöhnlichstes Fine-Dining-Restaurant.*

*Mehr als eine Dessert-Bar.*

*Eine neue Art zu essen.*

*a unique fine dining experience*

*a cuisine based on pastry techniques*

### ***Dinner***

*19.00 Uhr - 7pm*

*tasting menu, pairing drinks*

### ***Bar***

*ab 22.00 Uhr - starting at 10pm*

*1-6 courses & cocktails*

# tasting menu

**TELLER**

**glas**

---

**ANANAS : CASHEW : KORIANDERGRÜN**

PINEAPPLE : CASHEW : CILANTRO

pandan : rowan berry : lime

**pandan : vogelbeere : limette**

---

**PETERSILIENWURZEL : KOKOS : PISTAZIE**

EGGPLANT : PECANNUT : APPLE CIDRE VINEGAR

oatmeal stout, moscatel

**oatmeal stout, moscatel**

---

**ERDBEERE : GURKE : REIS**

STRWBERRY : CUCUMBER : RICE

rosato, ginger beer

**rosato, ginger beer**

---

**BERGKÄSE : BIRNE : KRAUT**

18 MONTH RIPED CHEESE : PEAR : SAUERKRAUT

cider, spruce heads

**cidre, fichtensprossen**

---

**RHABARBER : ESTRAGON : JOGHURT**

RHUBARB : TARRAGON : YOGHURT

celery, apple, lemon

**staudensellerie : apfel : zitrone**

---

**TANZANIA KAKAO : PFLAUME : RAUCH**

TANZANIA CACAO : PLUM : SMOKE

lambrusco, single malt

**lambrusco, single malt**

---

**Snacks**  
**6 Gänge Desserts & Drinks**  
**Chocolate**

98,-

# late night menu

**TELLER**

**glas**

---

**RHABARBER : ESTRAGON : JOGHURT**

RHUBARB : TARRAGON : YOGHURT

celery, apple, lemon

**staudensellerie : apfel : zitrone**

---

**PETERSILIENWURZEL : KOKOS : PISTAZIE**

EGGPLANT : PECANNUT : APPLE CIDRE VINEGAR

oatmeal stout, moscatel

**oatmeal stout, moscatel**

---

**ERDBEERE : GURKE : REIS**

STRAWBERRY : CUCUMBER : RICE

rosato, ginger beer

**rosato, ginger beer**

---

**TANZANIA KAKAO : PFLAUME : RAUCH**

TANZANIA CACAO : PLUM : SMOKE

lambrusco, single malt

**lambrusco, single malt**

---

**4 Gänge Desserts & Drinks  
Chocolate**

68.-

**3 Gänge Desserts & Drinks  
Chocolate**

51.-

**1 Dessert & Drink**

19.-

p.p.

C O D A



*craft cocktails*

## ***on the rock***

---

### ***HIMBEERE : ROTE BETE***

***Eiweiß, Limette***

*Organic Cachaça - Abelha*

*Weisser Portwein 10 Jahre - Quinta sta eufemia*

13.-

### ***SCHATTENMORELLE : SÜSSHOLZ***

*Doppel-Wachholder - Eversbusch*

*Merwut Wermut - Stefan Dorst*

13.-

### ***SHISO : LITCHI***

***Apfel, Limette***

*Mugi Shochu - Ninki*

*Schlehenbrand - Brennerei Räch*

13.-

### ***ANANAS : ZITRONE***

***Koriandersaat***

*Lagerkorn „cigar special 5 Jahre“ - Feinbrennerei Sasse*

*Haselnussgeist - Brennerei Räch*

*Pedro Ximenez Sherry - Il Candido*

13.-

## **nitro**

---

### **MANDARINE : YUZU**

*Kome Shochu - Amabuki*

*Birnenschaumwein Karcherbirne, Jörg Geiger*

15.-

### **PFIRSICH : THYMIAN**

**Grapefruit**

*Doppel-Wachholder - Eversbusch*

*Riesling Auslese, Jürgen Leiner*

15.-

## **straight up**

---

### **ESPRESSO : MOLKE „Martini Style“**

*Kaffeebohne Fazenda Cascalho, Brazil - Bonanza*

*Lagerkorn V.S.O.P. - Feinbrennerei Sasse*

13.-

### **LIMETTE : GRAPEFRUIT „Hemmingway“**

*Rhum Agricole V.S.O.P. - HSE Martinique*

*Schattenmorelle - Humbel*

14.-

### **RHABABER : ORANGE**

*Doppel-Wachholder - Eversbusch*

*Kornbrand - Feinbrennerei Sasse*

13.-

### **ERDBEERE : SANCHO PFEFFER**

**Limette**

*Doppel-Wachholder 56% - Eversbusch*

12.-