



*BERLINS UNGEWÖHNLICHSTES  
FINE-DINING-RESTAURANT  
BASIEREND AUF DEN TECHNIKEN DER  
PATISSERIE*

*EINE NEUE ART ZU ESSEN*

*A UNIQUE FINE DINING EXPERIENCE  
A CUISINE BASED ON PASTRY  
TECHNIQUES*

*A NEW WAY OF DINING*

**DINNER**

7 PM  
7 COURSE TASTING MENU

**BAR**

10 PM  
3-4 COURSES  
COCKTAILS

A LA CARTE SERVICE FOR WALK-INS WELCOME

**CODA DESSERT DINING & BAR**

FRIEDELSTRASSE 47 • 12047 BERLIN

INFO@CODA-BERLIN.COM • CODA-BERLIN.COM • 030 91496396

# TASTING MENU

---

## SNACKS

**GRÜNER APFEL**  
**ROTE & GELBE BETE**  
**GEPUFFTE SCHWEINEHAUT**  
**RINDERMARK KUCHEN**

## TELLER

## GLAS

### **GELBE TOMATE KICHERERBSE 5 SPICE**

ZITRONE ARBEQUINA OLIVENÖL

LAGERKORN „CIGAR SPECIAL“ Feinbrennerei Sasse

SHERRY PEDRO XIMENEZ II Candido, Spanien

ZWETSCHGE Brennerei Schwarzer

ANANAS ZITRONE KORIANDERSAAT

### **AUBERGINE PEKANNUSS APFELBALSAMICO**

LAKRITZSALZ

SHERRY OLOROSO César Florido, Spanien

OO LONG TEE KUMIN SAFRAN

### **NORI SANDWICH**

### **BLUE JERSEY WASSERMELONE**

SHERRYESSIG

SAKE JUNMAI GINJO „LEI“ Katsuyama, Japan

ERDBEERE

### **FEIGE HASELNUSS ANCHOVIS**

WILDER REIS

SAKE JUNMAI „VINTAGE 2016“ Kirin, Japan

TAWNY PORTWEIN Quinta Sta Eufêmia, Portugal

### **BERGKÄSE BIRNE**

KRAUT

CIDRE „DIVONA“ Johanna Cecillon, Frankreich

FICHTENSPROSSEN

### **SÜSSKARTOFFEL MANGO SAUERRAHM**

MANDEL

NYU KORN WUCHTIG Feinbrennerei Sasse

SCHLEHENBRAND Brennerei Räch

NEW ENGLAND IPA Brauerei Heidenpeters

MOLKE HIMBEERE ZITRONE

### **KAKAO BANANE BIRNENESSIG**

MAIS

MOSCATO D'ASTI CANELLI Alexandra Bera, Italien

SCHEUREBE SEKT BRUT Pfeffingen

JAMAICA RUM Heinrich Bruns

JASMIN BLÜTE TONKA BOHNE

### **HASELNUSS CRUNCH**

---

7 GÄNGE 128.-  
6 GÄNGE 114.- OHNE BERGKÄSE  
p.P.