



Presstext kurz

CODA Dessert Dining & Bar

***Mehr als eine Dessert-Bar. Eine andere Art zu essen.
Berlins ungewöhnlichstes Fine-Dining-Konzept.***

CODA – the dessert and drink experience

Berlins erste und einzige Dessert-Bar hat sich in gut einem Jahr entwickelt – zu der Adresse für kulinarische Erlebnisse, für eine besondere Art des modernen Dinners: sechs Gänge Dessert-Menü mit perfekt abgestimmten Pairing-Drinks, serviert in lässig-modernem Ambiente im Berliner Szenekiez Neukölln.

Spitzenpatissier René Frank und Restaurantexperte Oliver Bischoff stellen nun das Tasting-Menü, das ab 19 Uhr zu haben ist, in den Mittelpunkt ihres Restaurantkonzeptes. Heißt: Das CODA ist nicht mehr nur die Dessert-Bar für den genussreichen Abstecher am späten Abend, sondern vor allem eine einzigartige Fine-Dining-Adresse fürs große, leicht bekömmliche Dinner.

Ein Menü aus Desserts? Aber sicher. CODA-Desserts sind nicht Nachspeise im klassischen Sinn. Jeder Gang definiert Geschmack und Konsistenz ganz neu, ist nicht mächtig, nicht süß, kommt ohne künstliche Aromen, Zusätze und weitgehend ohne zugestzten Zucker aus, meidet Unbekömmliches, profitiert von der Frische hochklassiger Zutaten, ist eine überraschende, köstliche Komposition. Wichtiger Teil des Konzeptes ist der Pairing-Drink zu jedem Gang, ein vollkommener Begleiter, auch ohne Alkohol immer die aromatische Abrundung.

„Wir stehen für eine neue Art zu essen auf einzigartigem Niveau“, sagt René Frank. Die perfekte Adresse für Foodies und ernährungsbewusste Genussmenschen.

Die Gründer

Im CODA wirkt ein siebenköpfiges Team. Allen gemeinsam ist die Vision von kulinarischer Veränderung und dem Besonderen. Alle verbindet die Leidenschaft zu hervorragender Küche, intensive Berufserfahrung und der Spaß am Experiment.

René Frank wurde mehrfach als Patissier des Jahres (u.a. Gault Millau 2013 und Busche Verlag 2016) ausgezeichnet und hat in den besten Häusern von Barcelona bis Tokio gearbeitet – zuletzt als Chef-Patissier im mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „La Vie“ in Osnabrück.

Oliver Bischoff, Diplom-Designer, ist Gründer und Geschäftsführer der Agentur „ett la benn“ in Berlin, spezialisiert auf Konzeption und Gestaltung in der Gastronomie. Bischoff studierte Produkt- und Prozessgestaltung an der UdK Berlin.

CODA • Friedelstraße 47 • 12047 Berlin

Tel 030 91 49 63 96 • Fax 030 40 57 67 96 • info@codas-berlin.com
 IBAN DE10 4306 0967 1178 9916 00 • BIC GENODEM16LS • GLS bank
 Handelsregister: HRB 169858 B • Steuernummer: 37/461/31792 • USt-IdNr.: DE 301318904

2018



Presstext kurz

CODA

Friedelstr. 47

12047 Berlin-Neukölln

Di, Do, Fr, Sa ab 19 Uhr

Tel. +49 30 91496396

Dinner ab 19 Uhr: tasting 6-Gang-Menü plus Snacks und Pairing-Drinks 98 Euro

Bar ab 22 Uhr: 1-6 Gänge, Drinks, Menü Auswahl, a la Carte Bestellungen möglich ab 13 Euro

info@coda-berlin.com

www.coda-berlin.com

CODA • Friedelstraße 47 • 12047 Berlin

Tel 030 91 49 63 96 • Fax 030 40 57 67 96 • info@coda-berlin.com
IBAN DE10 4306 0967 1178 9916 00 • BIC GENODEM16LS • GLS bank
Handelsregister: HRB 169858 B • Steuernummer: 37/461/31792 • USt-IdNr.: DE 301318904