



Presstext

CODA Dessert Dining & Bar

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

CODA – the dessert and drink experience

Berlins erste und einzige Dessert-Bar ist die Adresse für kulinarische Erlebnisse, für eine besondere Art des modernen Dinners: ein Dessert-Menü in sechs Gängen mit perfekt abgestimmten Pairing-Drinks. Für Abende in lässig-modernem Ambiente mitten im Berliner Szene-Kiez Neukölln. Dessert meint im CODA nicht Nachspeise im klassischen Sinn. Jeder Gang, hergestellt mit den Techniken der Patisserie, definiert Geschmack und Konsistenz ganz neu, ist nicht mächtig, nicht süß, kommt ohne künstliche Aromen, Zusätze und weitgehend ohne Zucker aus, meidet Unbekömmliches, profitiert von der Frische hochklassiger Zutaten. Eine sinnliche Reise, ein leichter Genuss als komplettes Menü. Wichtiger Teil des Konzepts ist der perfekt abgestimmte, Pairing-Drink zu jedem Gang, ein vollkommener Begleiter, auch ohne Alkohol immer die aromatische Abrundung.

Trendsetter in Berlin

2016 eröffneten der mehrfach ausgezeichnete Spitzenpatisserie René Frank und Oliver Bischoff, Geschäftsführer der Agentur „ett la benn“, das CODA in Berlin. Serviert wird Ihre Version von zeitgemäßen Fine Dining Desserts. Sie zeigen, dass moderne Desserts nicht erst den Abschluss eines vorangegangenen Menüs bilden müssen, sondern als Speisefolge, als komplettes Sechs- oder auch Viergang-Menü mit abgestimmten Drinks eine neue Erfahrung sind. „Bei uns erlebt man vom ersten bis zum letzten Gang eine Reise durch alle Geschmacksrichtungen. Wir bieten ja nicht die klassisch-süßen Desserts wie Schokoladen-Tarte oder Crème brûlée, sondern eine Abfolge überraschender Gerichte. Jeder Gang ist eine Komposition, die Grenzen bewusst aufbricht und überwindet“, sagt René Frank. Nach gut einem Jahr hat sich das Konzept des CODA entwickelt.

Noch immer ist die Dessert-Bar auch der Ort für den genussvollen Abstecher am späten Abend auf ein paar Drinks plus eine Auswahl Desserts aus der Menü-Karte. Mittlerweile hat das CODA sich zum einzigartigen Fine-Dining-Restaurant entwickelt. Der Schwerpunkt liegt auf dem Tasting-Menü, das ab 19 Uhr zu haben ist: sechs Gänge plus Pairing Drinks und Snacks zu 98 Euro. Ab 22 Uhr können einzelne Gänge à la carte bestellt werden. „Wir stehen für eine andere Art zu essen auf einzigartigem Niveau“, sagt René Frank. Hier findet jeder für seine Abend-Zeit das Richtige: ob fine dining oder easy casual. Ein Ziel für Foodies und ernährungsbewusste Genussmenschen.

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



Presstext

CODA-Qualität

Das Team um René Frank setzt auf höchste Produktqualität. Jedes Dessert, jeder Drink profitiert ausschließlich von frischen saisonalen Produkten. Künstliche Aromen, Farben, Zusätze sind ein selbstverständliches Tabu. Auf Zucker wird fast komplett verzichtet, das Team lässt die natürliche Süße von Gemüse und Früchten wirken, holt Salzigkeit aus Zutaten wie Anchovis oder Käse, Bitterstoffe aus Pflanzen und Kräutern, Säure aus Zitrusfrüchten oder Tamarinde, Umami aus proteinhaltigen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten.

Jeder Dessert-Gang findet seinen Partner im abgestimmten Drink. Er vervollständigt die Aromen des Gerichtes. So finden Speisenfolge und experimentelles Trinkerlebnis zu einer harmonischen Einheit. Und auch hier folgt das CODA dem Manufaktur-Gedanken: Vom Ginger Beer über Infusionen bis zu milchsäuren Getränken wie Kefir und Kombucha wird alles von Hand hergestellt. Das bedeutet: volle Kontrolle über die verwendeten Zutaten.

Die Gründer

Im CODA wirkt ein sechsköpfiges 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

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