

PRESSETEXT

CODA Dessert Dining

**Ein einzigartiges Restaurantkonzept.
Eine Küche, basierend auf den Techniken der Pâtisserie.
Eine neue Art zu essen.**

Deutschlands erstes und einziges Dessert-Restaurant im trendigen Berliner Stadtteil Neukölln interpretiert den Restaurant-Besuch komplett neu: Vorspeise, Zwischengänge, Hauptspeise und Dessert bekommen hier ein neues Gesicht. Denn alle sieben Gänge des Menüs sind moderne Desserts – ohne künstliche Zusatzstoffe oder zugesetzten Zucker.

Moderne Dessert-Küche auf Spitzen-Niveau. Dazu wird jeder Gang von einem passenden Drink begleitet – und vollendet.

2019 wurde das CODA erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, 2020 folgte der zweite – ein Riesenerfolg.

Ein einzigartiges Konzept – Spitzen-Pâtisserie ohne weißen Zucker

Die Techniken der Pâtisserie, Handwerk, Erfahrung und Fantasie greifen in der CODA-Küche ineinander. Geschmack wird dabei mit einer ausgefeilten Komplexität völlig neu definiert:

Das Team um den mehrfach ausgezeichneten Spitzen-Pâtissier René Frank setzt auf frische, saisonale Produkte in höchster Qualität. Raffinierte Zucker, künstliche Aromen, Farben und Zusatzstoffe sind tabu. Im Mittelpunkt steht das Produkt in seiner natürlichen und oft konzentrierten Form.

„Bean to Plate“

Schokolade wird täglich frisch von Hand hergestellt: Das Konzept „Bean to Bar“ erlebt international in der Pâtisserie- und Chocolaterie-Szene gerade einen Riesen-Boom. Im CODA werden die hauseigenen Pralinen und Schokoladen-Kreationen bereits seit 2018 komplett selbst – von der Kakaobohne bis zur Dessert – von Hand produziert.

Kontrolliertes Spiel der Geschmacksrichtungen

Immer wieder geht es in der CODA-Küche um das kontrollierte Spiel der Geschmacksrichtungen: Die natürliche Süße aus Gemüse und Früchten, die herben Noten aus Kräutern und Oliven, die Salzigkeit von Käse, die Säure aus Zitrusfrüchten, hausgemachtem Essig oder Tamarinde. Und nicht zu vergessen: Das natürliche Umami aus proteinreichen Hülsenfrüchten, Tomaten, Pilzen oder fermentiertem Reis.

PRESSETEXT

DESSERT DINING

Pairing: Dessert & Drink

Jeder Gang findet seine passende Begleitung in einem akribisch abgestimmten Pairing Drink, der die Geschmacksrichtung und Aromen ergänzt: selbst angesetzte Infusionen, milchsauer Getränke wie Kefir und Kombucha sowie sorgfältig ausgewählt und handwerklich produzierte Spirituosen ergeben einen Drink, der jeden Gang vollendet.

Inspirationen aus aller Welt

„Wir lassen uns von den Pâtissiere-Techniken aus aller Welt inspirieren“, sagt Küchenchef und Zwei-Sterne-Koch René Frank. Er schöpft wertvolle Erfahrungen aus seinen Zeiten in Japan, Frankreich, Spanien und der Schweiz. „Jeder Gang ist eine Komposition, die ganz bewusst Grenzen aufbricht und überwindet.“

Das Degustationsmenü ist erhältlich ab 18:30 Uhr und umfasst sieben Gänge sowie Getränke und Snacks. Kleinere Menüs können ab 22:00 Uhr bestellt werden.

Das CODA wurde 2016 von dem mehrfach ausgezeichneten Spitzen-Pâtissier René Frank und seinem Geschäftspartner Oliver Bischoff, Geschäftsführer der Berliner Agentur „ett la benn“, eröffnet.

Von 2010 bis 2016 war René Frank Chef-Pâtissier im Osnabrücker Gourmet-Restaurant „La Vie“ (3* Michelin). Währenddessen erhielt das Weltklasse-Restaurant 2012 seinen dritten Michelin Stern. Im Jahr 2013 wurde er vom Gault-Millau zum „Pâtissier des Jahres“ und 2016 zum „Pâtissier des Jahres“ von Busche-Verlag ernannt.

CODA • Friedelstr. 47 • 12047 Berlin

Öffnungszeiten: Di, Mi ab 19:30 Uhr ohne Late Night, Do, Fr, Sa ab 18:30 Uhr mit Late Night

Dinner ab 18.30 Uhr und 19.30 Uhr - tasting 7-Gang-Menü plus Snacks und Pairing-Drinks.
Preise: Di, Mi, Do 138.- Euro; Fr, Sa 148.- Euro. Vor- und an Feiertagen 148.-

Late Night ab 22.00 Uhr - 4-Gang-Menü plus Snacks und Pairing-Drinks.
Preise: Do 83.- Euro; Fr, Sa 93.- Euro. Vor- und an Feiertagen 93.-

Reservierungen über Website
coda-berlin.com

Tel. +49 30 91496396
info@coda-berlin.com (Presse, Kooperationen, Küche)
table@coda-berlin.com (Buchungen, Menü, Service)