

FAKTEN

CODA Dessert Dining

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

ab 18.30 Uhr Dinner

tasting 7-Gang-Menü plus Snacks und Pairing-Drinks ab 138.- Euro

ab 22.00 Uhr Late Night

4 Gänge plus Snacks und Pairing-Drinks ab 83.- Euro, Craft Cocktails
Küchenschluss 23.30 Uhr.

Eröffnung 10.08.2016

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

Kartenzahlung JA (Giro, MasterCard, Visa)

Reservierung erbeten über Website und telefonisch möglich, Kredit Karten Abfrage

Restaurant Kategorie Casual Fine Dining, progressive Desserts, Craft Cocktails, Weinkarte

Gastraumgröße 50qm, 8 Sitzplätze an der Bar, 20 Sitzplätze am Tisch, offene Küche

Awards und Auszeichnungen

2020

2* Michelin Guide

2019

1* Michelin Guide

Gault Millau 16 Punkte

Aral Schlemmer Atlas 3 "Bestecke"

2018

Gault Millau 15 Punkte

Aral Schlemmer Atlas 3 "Bestecke"

2017

Gault Millau 15 Punkte

2016

Rolling Pin Gastronomiekonzept des Jahres

FAKTEN

Kontakt Restaurant

CODA
Friedelstr. 47
12047 Berlin

Mail

table@codaberlin.com (Buchungen, Menü, Service)
info@codaberlin.com (Kooperationen, Küche)
press@codaberlin.com (Presse)
rene@codaberlin.com
oliver@codaberlin.com

Web

www.codaberlin.com
www.facebook.com/codaberlin
www.instagram.com/codaberlin/

Telefon

Restaurant +49 30 91496396

Team

Head Chef René Frank
Sous Chef Julia Anna Leitner
Geschäftsführung Oliver Bischoff & René Frank

Weitere Kontakte

René Frank
c/o CODA
Friedelstr. 47
12047 Berlin-Neukölln
info@rene-frank.de
www.rene-frank.de

CODA operator
Oliver Bischoff GmbH
Forster Straße 5
10999 Berlin