



PRESSE-INFO 2022

CODA ✨ ✨ Michelin Sternerestaurant: Einzigartiges Dessert Dining in Berlin

- Das 2-Sterne-Restaurant CODA bietet ein außergewöhnliches Dessert-Fine-Dining-Erlebnis. Die Gäste erwartet eine Küche, die auf den Techniken der Patisserie basiert – ohne Einsatz von künstlichem Zucker.
- Der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch René Frank schenkt dem Dessert ein neues, progressives Image: kreative Handwerkskunst und modern-dekonstruierte Küchenklassiker zeigen sich auf jedem Teller.
- Das einzigartige Restaurantkonzept beinhaltet Pairing Drinks, die zum Menü dazugehören und jeden Gang geschmacklich vollenden.

Das CODA ist Deutschlands erstes und einziges Dessert-Restaurant. Das Team um 2-Sternekoch René Frank überrascht mit einer richtungsweisenden Küchenphilosophie: Das komplette Menü besteht aus hochinnovativen Desserts, die eine Verbindung zu süßen Klassikern wie Schoko-Soufflé, Vanilleeis & Co. nur noch erahnen lassen.

Das Spitzenniveau der Sterneküche setzt sich bei den Getränken fort: eigens kreierte Pairing Drinks runden die Gourmetreise ab – als Menübegleiter und als Bestandteil der kulinarischen Kreationen. Auch beeindruckt die Weinkarte mit ihrer fein selektierten Auswahl an Deutschen Rieslingen mit Jahrgangstiefe, Schaumweinen aus der Champagne und japanischem Sake.

Spitzen-Patisserie ohne weißen Zucker

Die Patisserie wird im CODA neu gedacht. Das moderne Dessert-Verständnis setzt dabei auf die natürliche Süßkraft der Ausgangsprodukte. René Frank verzichtet auf raffinierten Zucker – und auch künstliche Aromen, Farben und Zusatzstoffe sind in seiner Küche tabu. Im Mittelpunkt stehen frische, saisonale und nachhaltige Grundzutaten in höchster Produktqualität. Mit aufwendigen Verarbeitungsprozessen wird an der kulinarischen Komplexität gefeilt und am perfekten Zusammenspiel der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen experimentiert.

Natürlich süß trifft auf umami, salzig, sauer und bitter

CODAS fantasievolle Desserts entstehen durch präzise Handwerkskunst und das richtige Gespür für kreative Kombinationsmöglichkeiten: Die natürliche Süße aus Gemüse und Früchten begleitet die herben Noten aus Kräutern. Die Salzigkeit von Käse, die Säure aus Zitrusfrüchten geht ein ausbalanciertes Miteinander ein mit dem Umami aus proteinreichen Hülsenfrüchten, Pilzen oder fermentiertem Reis.



Harmonischer Dreiklang aus Dessert, Pairing Drinks und Wein

Jeder Gang findet seine passende Begleitung in einem akribisch abgestimmten Pairing Drink, der die Geschmacksrichtung und Aromen ergänzt: selbst angesetzte Infusionen sowie sorgfältig ausgewählte und handwerklich produzierte Spirituosen ergeben einen Drink, der jeden Gang erst vollkommen macht. Mit einer individuellen Weinbegleitung on top wird das Menü zu einem ganzheitlichen, unvergesslichen Erlebnis.

Besonderheit: „Bean to Plate“

Schokolade wird im CODA täglich frisch von Hand hergestellt: Das Konzept „Bean to Bar“ gehört in der gehobenen Patisserie- und Chocolaterie-Szene gegenwärtig zum State of the Art. Bei René Frank gibt es hauseigene Pralinen und 100% selbst produzierte Schokoladen-Kreationen.

CODAS Eckdaten

- Am 10. August 2016 eröffneten der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch René Frank und sein Geschäftspartner Oliver Bischoff, Geschäftsführer der Berliner Agentur “ett la benn”, das CODA.
- Das Menü besteht wahlweise aus 7 Gängen ab 18 Uhr oder aus 5 Gängen ab 22 Uhr, jeweils plus Snacks und Pairing Drinks. Das zweite Seating bietet sich an, um einen Abend besonders ausklingen zu lassen – oder als Ausgangspunkt ins späte Nachtleben der Hauptstadt.
- Das CODA ist beheimatet im Berliner Stadtteil Neukölln – mittendrin im lebendigen Treiben des gentrifizierten Hipstertums.
- René Frank hat vorm CODA von 2010 bis 2016 im ***Michelin-Restaurant “la vie” in Osnabrück als Chef-Pâtissier gearbeitet. In seiner bisherigen Laufbahn wurde er vier Male zum “Pâtissier des Jahres” ausgezeichnet und trägt aktuell den internationalen Titel “World’s Best Pastry Chef 2022”. Weitere Infos zu seiner Person im Presse-Download “René Frank”.
- Fotomaterial im Download-Bereich “Fotos” und “Brand”.



Awards & Auszeichnungen

2022

2* Michelin Guide
Gault Millau 3 "rote Hauben"

2021

2* Michelin Guide

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

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag ab 18:00 Uhr
Sonntag - Dienstag geschlossen

Restaurant-Kategorie

- Casual Fine Dining
- Progressive Desserts
- Craft Cocktails
- Weinkarte

Pressekontakt

press@codaberlin.com

Weitere Kontakte

info@codaberlin.com
(Kooperationen, Küche)

table@codaberlin.com
(Buchungen, Menü, Service)

Reservierungen

Über die Website codaberlin.com

Restaurant-Raum

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

Web-Präsenzen

codaberlin.com

facebook.com/codaberlin

instagram.com/codaberlin

rene-frank.de



+49 30 914 9639
press@codaberlin.com
codaberlin.com

CODA • Dessert Dining
Friedelstraße 47
12047 Berlin