

Hallo,

HELLO, 안녕하세요,今日は
AND 你好!

I AM HONORED TO HAVE YOU AS MY
GUEST!

DAS CHINESISCHE SCHRIFTZEICHEN
(„GA“) BEDEUTET „ZUHAUSE“ UND STEHT
SYMBOLISCH FÜR DEN ANSPRUCH
MEINES RESTAURANTS.

SIE SOLLEN SICH BEI MIR
WOHLFÜHLEN UND ENTSPANNEN,
WIE EIN GAST BEI MIR ZUHAUSE.
ICH FREUE MICH, IHNEN GERICHTE
SERVIEREN ZU DÜRFEN, DIE AUF
ORIGINALREZEPTEN MEINER
MUTTER IN KOREA BASIEREN, VON
MEINEN REISEN UM DIE WELT
INSPIRIERT SIND UND WELCHE ICH
ÜBER DIE JAHRE MEINER
ENTWICKLUNG ZUM
AUSGEBILDETEN SUSHI CHEF
PERFEKTIONIERT HABE.

MEINE DEGUSTATIONSMENÜS SIND
MIT EXZELLENTE WEINEN, VOR
ALLEM AUS DEUTSCHLAND,
ABGESTIMMT. ZUM EINEN VERLEIHT
DIES MEINER KÜCHE EINE KLARE
REGIONALE KOMPONENTE UND ZUM
ANDEREN UNTERSTREICHEN
DEUTSCHE WEINE MEINE IDEE DER
MODERNEN ASIATISCHEN
FUSIONSKÜCHE WIE KEINE ANDEREN.

BEREITEN SIE SICH VOR, EINE
KULINARISCHE REISE ANZUTRETEN,
DIE IN ASIEN IHREN ANFANG FINDET
UND MIT DER ERFAHRUNG
VERSCHMOLZENER WELTEN ENDET.

6 GÄNGE
DEGUSTATIONSMENÜ

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

SUSHI

MUNs Selektion des Tages
MUN Edition Riesling, feinherb,
Maximin Grünhäuser 2018
(Deutschland)

GU JEOL PAN 구절판

*Königliche Delikatesse am Hofe der Joseon
Dynastie: Alaska King Crab, Shitake und
Austernpilze, sautierte hauchdünne
Gemüsejuliennes auf einem Dreierlei von
koreanischen Crêpes.*
2018 Sauvignon Blanc Sausal; QW;
Schauer (Österreich)

TUNA TARTAR

Scheurebe Gutswein Qba, Kopp 2018
(Deutschland)

BLACK TIGER SHRIMP TACO

Albariño "Xión" Bio; Attis 2017 (Spanien)

BBQ RIB-EYE & KIMCHI

Malbec, Alta Vista Premium 2016
(Argentinien)

ODER

HALIBUT WITH NATTO & DASHI

Pinot Blanc Auxerrios Tradition Bio,
Albert Mann 2017 (Frankreich)

CHESTNUT & BLACK SESAME

DESSERT

„La Caliera“ Moscato D'Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2018
(Italien)

ODER

Premium Yuzu Sake
Fukuju (Japan) - zzgl. 5 Euro

Menü ohne Weinbegleitung 95,00 Euro
mit Weinbegleitung + 55,00 Euro
Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

4 GÄNGE
DEGUSTATIONSMENÜ

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

AMUSE BOUCHE

SUSHI

MUNs Selektion des Tages
MUN Edition Riesling, feinherb,
Maximin Grünhäuser 2018
(Deutschland)

BLACK TIGER SHRIMP TACO

Albariño "Xión" Bio; Attis 2017
(Spanien)

ODER

TUNA TARTAR

Scheurebe Gutswein Qba,
Kopp 2018
(Deutschland)

BBQ RIB-EYE & KIMCHI

Malbec, Alta Vista Premium 2016
(Argentinien)

ODER

HALIBUT WITH NATTO & DASHI

Pinot Blanc Auxerrios Tradition Bio,
Albert Mann 2017
(Frankreich)

CHESTNUT & BLACK SESAME

DESSERT

„La Caliera“ Moscato D'Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2018
(Italien)

ODER

Premium Yuzu Sake
Fukuju (Japan) - zzgl. 5 Euro

Menü ohne Weinbegleitung 80,00 Euro
mit Weinbegleitung + 42,00 Euro

Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE
UNSER PERSONAL NACH DER LISTE UNSERER
ZUTATEN.

IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF
FOR THE LIST OF INGREDIENTS