

*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.

4 GÄNGE  
DEGUSTATIONSMENÜ

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

---

AMUSE BOUCHE

---

SUSHI

*MUN Selection: Changes daily*  
Riesling Devon, feinherb,  
Maximin Grünhäuser 2016  
(Deutschland)

---

CRISPY OCTOPUS

„Illusion“ Spätburgunder Blanc de Noir QbA,  
Gies-Düppel 2017

---

STEAK & KIMCHI

Malbec, Alta Vista Premium 2016  
(Argentinien)

ODER

HAEMULTANG 해물탕

Traditional Korean Seafood Feast  
Shrimp, Muscheln, Dorade, Tintenfisch  
Drei Trauben, ein Fass:  
Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay,  
Koch, 2015  
(Deutschland)

---

ARGENTINE ALFAJORES

„La Caliera“ Moscato D'Asti DOCG,  
Borgo Maragliano 2017  
(Italien)

---

Menü ohne Weinbegleitung 75,00 Euro  
mit Weinbegleitung + 38,00 Euro

Änderungen vorbehalten / Menu items subject to change

6 GÄNGE  
DEGUSTATIONSMENÜ

APÉRITIF

Der Dicke Fritz Methode Rurale

---

AMUSE BOUCHE

---

SUSHI

*MUN Selection: Changes daily*

Riesling Devon, feinherb,  
Maximin Grünhäuser 2016  
(Deutschland)

---

CRISPY OCTOPUS

„Illusion“ Spätburgunder Blanc de Noir QbA,  
Gies-Düppel 2017

---

TUNA TARTAR

Scheurebe Gutswein Qba, Kopp 2017  
(Deutschland)

---

NEW STYLE HAMACHI SASHIMI

„Belvento“ Vermentino, Toscana IGT, Petra,  
2016/2017 (Italien)

---

STEAK & KIMCHI

Malbec, Alta Vista Premium 2016  
(Argentinien)

ODER

HAEMULTANG 해물탕

Traditional Korean Seafood Feast  
Shrimp, Muscheln, Dorade, Tintenfisch  
Drei Trauben, ein Fass:  
Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay,  
Koch, 2015  
(Deutschland)

---

ARGENTINE ALFAJORES

„La Caliera“ Moscato D'Asti DOCG,  
Borgo Maragliano 2017  
(Italien)

---

Menü ohne Weinbegleitung 95,00 Euro  
mit Weinbegleitung + 50,00 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