

4-Gang-Degustationsmenü

Aperitif

Der Dicke Fritz, Fritz Müller (Deutschland)

Amuse Bouche

"Party-Banchan (잔치반찬)"

Korean Welcome Treats

Sushi

MUNs Selektion des Tages

Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2020 (Deutschland)

Miso-Dorade & Beoseot Bokum

Gegrillte Dorade mit verschiedenen Wildpilzen

Ungstein Chardonnay VDP Ortswein
Pfeffingen 2022 (Deutschland)

ODER

Jakobsmuschel & Uni

Cremige Seeigelrogen und zarte Jakobsmuscheln
mit frischer Fettuccine

Grauburgunder QbA, Von der Mark - Walter, 2023
(Deutschland)

Surf - Heilbutt 광어

Heilbutt/Doenjang/Doubanjiang/Kartoffelpüree
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

ODER

Turf – Steak 스테이크

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit
argentinischem Chimichurri

„Xion“ Albariño, Bodegas y Viñedos Attis 2021

Reis-Eiscreme mit schwarzer Sesam-Macaron

„La Caliera“ Moscato D' Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2021 (Italien)

ODER

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

Menü ohne Weinbegleitung 88 Euro
mit Weinbegleitung + 44 Euro

5-Gang-Degustationsmenü

Aperitif

Der Dicke Fritz, Fritz Müller (Deutschland)

Amuse Bouche

"Party-Banchan (잔치반찬)"

Korean Welcome Treats

Sushi

MUNs Selektion des Tages

Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2020 (Deutschland)

Miso-Dorade und Beoseot Bokum

Gegrillte Dorade mit verschiedenen Wildpilzen

Ungstein Chardonnay VDP Ortswein
Pfeffingen 2022 (Deutschland)

Jakobsmuschel und Uni

Cremige Seeigelrogen und zarte Jakobsmuscheln
mit frischer Fettuccine

Grauburgunder QbA, Von der Mark - Walter, 2023
(Deutschland)

Surf - Heilbutt 광어

Heilbutt/Doenjang/Doubanjiang/Kartoffelpüree
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

ODER

Turf – Steak 스테이크

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit
argentinischem Chimichurri

„Xion“ Albariño, Bodegas y Viñedos Attis 2021

Reis-Eiscreme mit schwarzer Sesam-Macaron

„La Caliera“ Moscato D' Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2021 (Italien)

ODER

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

Menü ohne Weinbegleitung 98 Euro
mit Weinbegleitung + 55 Euro

Veganes Degustationsmenü

Aperitif

*Der Dicke Fritz, Methode Rurale
Fritz Müller, (Deutschland)*

Amuse Bouche

Vegane Nigiri Sushi

MUNs Selektion des Tages
*Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2020 (Deutschland)*

Violette Süsskartoffel

Edamame Granatapfel, Kräutersaitlinge, Gochujang-Vinaigrette
„Xion“ Albariño, Attis 2022 (Spanien)

Buchweizennudeln

Pinienkerne, knusprige Lotuswurzel mit Mandel-Miso-Sauce
*Ungstein Chardonnay VDP Ortswein
Pfeffingen 2022 (Deutschland)*

Portobello-Pilz

mariniert in koreanischer BBQ-Marinade (Sojasauce, Apfel, Birne, Sake)
An Kartoffelpüree, Rettich-Kimchi und Ssamjang (Miso, Gochujang, Sesamöl)
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

Vitamine Sea

Acht verschiedene Obst- und Fruchtsorten, präsentiert à la Mun Kim
„La Caliera“ Moscato D' Asti DOCG, Borgo Maragliano 2021 (Italien)

4-Gang-Degustationsmenü 88 Euro
Mit Weinbegleitung + 44 Euro

5-Gang-Degustationsmenü 98 Euro
Mit Weinbegleitung + 55 Euro