

OMAKASE

Folgend der Omakase-Tradition wird Ihnen jeder Gang formvollendet serviert und erläutert. Deshalb servieren wir Omakase ausschließlich für Ihre gesamte Tischgemeinschaft, um Ihnen den maximalen Genuss zu ermöglichen.

OMAKASE MUN KIM

ENTRÉE

Zitronen-Dashi Suppe mit Venusmuscheln und Shrimps

SASHIMI

Variation von saisonalen Fischen als Sashimi

NIGIRI

3 x 3 Trilogie von Mun Kims Nigiri in drei Gängen

WHITE MAKI

Warmes Snow Crab Maki mit Tobiko Rogen und Gurke

SAKE

Mit Yuzu durchzogener Sake, Hyogo Prefecture, Japan

Omakase Mun Kim 108 € p. P.

A handwritten signature in black ink is written over a red circular seal. The seal contains the text 'RESTAURANT' and 'JAPANESE' around a central emblem.

OMAKASE

ENTRÉE

Zitronen-Dashi Suppe mit Venusmuscheln und Shrimps

NIGIRI

3 x 3 Trilogie von Mun Kims Nigiri in drei Gängen

AUTHENTISCHES JAPANISCHES TEKAMAKI

SAKE

Mit Yuzu durchzogener Sake, Hyogo Prefecture, Japan

Omakase 75 € p. P.

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR BEGLEITENDE GETRÄNKE

HATSUMAGO “KIMOTO TRADITION” SAKE

Traditioneller Sake, reich an Umami
mit wenig Säure. Ein Allrounder zur
japanischen Küche.

Wir servieren ihn kühl oder warm.

Glas 4,5 cl 7,5€ / Karaffe 0,16 l 24€ / 0,72l 78€

2020/22 MAXIMIN GRÜNHAUS „MUN SELECTION“ RIESLING; FEINHERB

Frischer, jugendlicher sehr aromatischer Weißwein
mit intensiver Aromatik nach Passionsfrucht,
Holunder und Flieder, rassiger Säure und leichtem
Körper.

0,1 l 11,50 € / 0,2 l 16€ / 0,75 l 52€

2021 ALOIS LAGEDER „VERSALTO“ PINOT BIANCO

Elegantes blumig-mineralisches Aroma kombiniert
mit reiffruchtigen Geruchsnoten und
mittelgewichtigem Körper.

0,75 l 65€

LAURENT-PERRIER BRUT CHAMPAGNER

Ein eleganter Champagner, bekannt für seine
Frische und Finesse.

Gut balancierte Fruchtaromen entwickeln sich im
nachhaltigen Abgang.

0,75 l 120€

ASIATISCHES BIER

LUCKY BUDDHA LAGER, CHINA

Asiatisches Lagerbier, gebraut am Thousand Island
Lake mit feinstem Malz, Hopfen und Reis.

0,33 l 7,50 €