

## 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)*

### 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