

4-Gang-Degustationsmenü

Aperitif

Der Dicke Fritz, Fritz Müller (Deutschland)

Amuse-Bouche

Sushi

MUNs Selektion des Tages

*Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2022 (Deutschland)*

Jakobsmuscheln

aus dem Atlantik mit norwegischem Uni, grünen Erbsen, Edamame unter Zitronen-Gelatine
*Grauburgunder QbA, Von der Mark – Walter
2022 (Deutschland)*

Heilbutt & XO-Sauce

„Xion“ Albariño, Bodegas y Viñedos Attis 2023

ODER

Steak

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit
argentinischem Chimichurri
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

Schokoladenmousse mit Ingwer- Zimt-Sorbet

*„La Caliera“ Moscato D' Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2023 (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

Sushi

MUNs Selektion des Tages

*Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2022 (Deutschland)*

Jakobsmuscheln

aus dem Atlantik mit norwegischem Uni, grünen Erbsen, Edamame unter Zitronen-Gelatine
*Grauburgunder QbA, Von der Mark – Walter
2022 (Deutschland)*

Ente

Französische Entenbrust mit Mun Kims
„5-Spices“-Marinade & schwarzem Kimchi-Reis
*Domaine Paul Autard, Cotes du Rhone 2022
(Frankreich)*

Heilbutt & XO-Sauce

„Xion“ Albariño, Bodegas y Viñedos Attis 2023

ODER

Steak

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit
argentinischem Chimichurri
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

Schokoladenmousse mit Ingwer- Zimt-Sorbet

*„La Caliera“ Moscato D' Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2023 (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 2022 (Deutschland)

Violette Süsskartoffel

Edamame Granatapfel, Kräutersaitlinge, Gochujang-
Vinaigrette
„Xion“ Albariño, Attis 2023 (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 2023 (Italien)

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

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

