

Ess-Klasse Menu
6. Mai bis 31. Mai 2025

Aperitif

“Dibon” Cava Brut Seleccion, Bodegas Pinord

Hobakjuk – Koreanischer Kürbisbrei

*Koreanischer Kürbisbrei aus cremigem Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Pinienkernen, Kürbiskernen und Walnüssen*
2024 Mundo de Yuntero Blanco, La Mancha, Spanien 8

Rosmarin-Hähnchen & Yuzu-Zitrus-Salat

*Frischer Baby-Salat mit Rosmarin-Hähnchenbrust, Mandarine,
Mandeln, Cherrytomaten und knusprigen Wonton-Chips*
2024 „Cool Hills“ Sauvignon Blanc, Allée Bleue, Südafrika 1,6,8,11

Tokyo-Style Chirashi – Sashimi & Sushi-Reis

*Thunfisch, Lachs, Albacore und pikanter Thunfisch,
mit Gurke, Wasabi und eingelegtem Ingwer*
2024 “Signature” Chenin Blanc, Spier, Western Cape 1,4,6,10,11

Sirloin-Steak

*Blumenkohlpüree und einer reichhaltigen
koreanischen Miso-Pilzsauce*
2023 Malbec „Tierra Telteca“, Agostino, Mendoza 1,6,7,11

**Schokoladenmousse
& Ingwer-Zimt-Sorbet**

2023 Scheurebe, Hauck, Rheinhessen, Deutschland 1,3,6,7

79,00 € pro Person

inklusive 0,1 l Weinbegleitung pro Gang und Aperitif

Spezialmenü mit Weinbegleitung

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei diesem Menü keine Änderungen
möglich sind und keine vegetarische Variante angeboten wird.*



Ess-Klasse Menu

May 6 – 31, 2025

Aperitif

“Dibon” Cava Brut Seleccion, Bodegas Pinord

Hobakjuk – Korean Pumpkin Porridge

*Creamy Hokkaido pumpkin porridge
with roasted pine nuts, pumpkin seeds, and walnuts
2024 Mundo de Yuntero Blanco, La Mancha, Spain 8*

Rosemary Chicken & Yuzu Citrus Salad

*Fresh baby greens, rosemary chicken breast,
mandarin, cherry tomatoes, almonds, and crispy wonton chips
2024 “Cool Hills” Sauvignon Blanc, Allée Bleue, South Africa 1,6 8,11*

Tokyo-Style Chirashi – Sashimi & Sushi Rice

*Tuna, salmon, albacore, and spicy tuna
with cucumber, wasabi, and pickled ginger
2024 “Signature” Chenin Blanc, Spier, Western Cape 1,4 6,10,11*

Sirloin Steak

*Cauliflower purée and a rich Korean miso mushroom sauce
2023 Malbec “Tierra Telteca,” Agostino, Mendoza 1,6 7,11*

Chocolate Mousse & Ginger-Cinamon Sorbet 1,3,6,7

2023 Scheurebe, Hauck, Rheinhessen, Germany

79,00€ per person

including 0,1l wine accompaniment per course and aperitif

Please understand that there are no substitutions or vegetarian options available for this menu.