

4-Gang-Degustationsmenü

Aperitif

Der Dicke Fritz, Fritz Müller (Deutschland)

Amuse-Bouche

Chirashi

Tagesfrisches Sashimi auf Sushi-Reis.
Mun Kims persönliche Selektion
*Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2022 (Deutschland)*

Jakobsmuschel und Uni

Cremiger Seeigelrogen und zarte Jakobsmuschel
mit Gochujang-Vinaigrette
*Grauburgunder QbA, Von der Mark – Walter
2023 (Deutschland)*

Surf – Heilbutt 광어

Heilbutt glasiert mit traditionellen koreanischen
Saucen, serviert mit Kartoffelpüree
*„Xion“ Albariño, Bodegas y Viñedos Attis 2023
(Spanien)*

ODER

Turf – Steak 스테이크

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit
koreanischer Miso-Pilzsauce
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

Kürbis-Cheesecake

mit Ingwer-Zimt-Sorbet
*„La Caliera“ Moscato D’Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2024 (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

Chirashi

Tagesfrisches Sashimi auf Sushi-Reis.
Mun Kims persönliche Selektion
*Riesling „MUN Selection“ Alten Reben
Maximin Grünhäuser 2022 (Deutschland)*

Jakobsmuschel und Uni

Cremiger Seeigelrogen und zarte Jakobsmuschel
mit Gochujang-Vinaigrette
*Grauburgunder QbA, Von der Mark – Walter
2023 (Deutschland)*

Dorade · Koreanische Brühe

Chili-Schaum 해물탕

Knusprige Dorade in leichter Haemultang-Brühe
mit feinem Chili-Schaum.
*Ungstein Chardonnay VDP Ortswein
Pfeffingen 2022 (Deutschland)*

Surf – Heilbutt 광어

Heilbutt glasiert mit traditionellen koreanischen
Saucen, serviert mit Kartoffelpüree
*„Xion“ Albariño, Bodegas y Viñedos Attis 2023
(Spanien)*

ODER

Turf – Steak 스테이크

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit
koreanischer Miso-Pilzsauce
Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)

Kürbis-Cheesecake

mit Ingwer-Zimt-Sorbet

*„La Caliera“ Moscato D’Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2024 (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, 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)

Schokoladenmousse

mit Ingwer-Zimt-Sorbet
*„La Caliera“ Moscato D'Asti DOCG,
Borgo Maragliano 2024 (Italien)*

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

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