

## 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 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

**MUN**  
RESTAURANT

## 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)*

### Loup de Meer | Miso | Kapern

Cremiges Blumenkohlpuée

mit Zitronen-Bohnen und aromatischem Shiso-Öl

*Ungstein Chardonnay 2023*

*Pfeffingen (Deutschland)*

### Surf – Heilbutt 광어

Heilbutt glasiert mit traditionellen koreanischen

Saucen, serviert mit Kartoffelpüree

*„Xion“ Albariño, Attis 2023 (Spanien)*

ODER

### Turf – Steak 스테이크

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit

koreanischer Miso-Pilzsauce

*Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)*

### Schokoladenmousse | Yuzu Eis

*„La Caliera“ Moscato D’Asti*

*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)*

### Loup de Meer | Miso | Kapern

Cremiges Blumenkohlpuée

mit Zitronen-Bohnen und aromatischem Shiso-Öl

*Ungstein Chardonnay 2023*

*Pfeffingen (Deutschland)*

### Black Tiger Garnele

Garnele glasiert mit Honig-Gochujang, serviert

mit Erbsenpuée und gegrillter Karotte,

Gochujang-Aioli

*Hatsumago Sake (Japan)*

### Surf – Heilbutt 광어

Heilbutt glasiert mit traditionellen koreanischen

Saucen, serviert mit Kartoffelpüree

*„Xion“ Albariño, Attis 2023 (Spanien)*

ODER

### Turf – Steak 스테이크

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit

koreanischer Miso-Pilzsauce

*Malbec, Domaine Bousquet 2022 (Argentinien)*

### Schokoladenmousse | Yuzu Eis

*„La Caliera“ Moscato D’Asti*

*Borgo Maragliano 2024 (Italien)*

ODER

*Premium Yuzu Sake, Fukuju (Japan) zzgl. 5 Euro*

Menü ohne Weinbegleitung 98 Euro

mit Weinbegleitung + 55 Euro