

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
(Soyasauce, 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



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 Blumenkohlpüree

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 Blumenkohlpüree

mit Zitronen-Bohnen und aromatischem Shiso-Öl

Ungstein Chardonnay 2023

Pfeffingen (Deutschland)

Black Tiger Garnele

Garnelen glasiert mit Honig-Gochujang, serviert
mit Erbsenpüree 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