

**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 2024 (Spanien)

Buchweizennudeln

Pinienkerne, knusprige Lotuswurzel
mit Mandel-Miso-Sauce
*Ungstein Chardonnay VDP Ortswein,
Pfeffingen 2024 (Deutschland)*

Portobello-Pilz

mariniert in koreanischer BBQ-Marinade
(Sojasauce, Apfel, Birne, Sake)
mit 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

Nigiri und Sashimi

Lachs / Dorade / Auster

Blauflossen-Thunfisch / Hamachi

Riesling „MUN Selection“ Alten Reben

Maximin Grünhäuser 2022 (Deutschland)

Loup de Mer

Shimeji-Pilze / Daikon / Ssamjang

Hatsumago Sake (Japan)

Heilbutt

Selleriepüree / Miso-Creme

Kartoffel-Nori-Crumble

„Xion“ Albariño, Attis 2024 (Spanien)

ODER

Sirloin-Steak

Short-Rib-Jus / Weißes Kimchi

Malbec, Domaine Bousquet 2022

(Argentinien)

Makgeolli-Sorbet

Traditioneller koreanischer Reisdonut

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

Nigiri und Sashimi

Lachs / Dorade / Auster

Blauflossen-Thunfisch / Hamachi

Riesling „MUN Selection“ Alten Reben

Maximin Grünhäuser 2022 (Deutschland)

Loup de Mer

Shimeji-Pilze / Daikon / Ssamjang

Hatsumago Sake (Japan)

Jakobsmuschel

Sesamcreme / Eingelegter Kohlrabi

Ungstein Chardonnay VDP Ortswein,

Pfeffingen 2024 (Deutschland)

Heilbutt

Selleriepüree / Miso-Creme

Kartoffel-Nori-Crumble

„Xion“ Albariño, Attis 2024 (Spanien)

ODER

Sirloin-Steak

Short-Rib-Jus und Weißes Kimchi

Malbec, Domaine Bousquet 2022

(Argentinien)

Makgeolli-Sorbet

Traditioneller koreanischer Reisdonut

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