



SINSEON [VEGETARISCH]

90€

겨울 채소 & 호두 찹쌀 누룽지 타르트 feat. 간장 발사믹 조림
Tarte aus Wintergemüse, Walnuss & knusprigem Klebreis
mit Soja-Balsamico-Reduktion *Zusatzoption: Kaviar vom Stör 15€
꽃송이버섯 들깨탕
Perillasamen-Suppe mit Krauser Glucke
도토리묵전 물
Rolle aus Eichelgelee-Pfannkuchen
두부추 손만두
Handgemachte Tofu-Lauch-Maultasche
다시마 표고 솔밥
Kombu-Shiitake-Tontopf-Reis
흑임자 크림블 모자 쓴 유자 막걸리 푸딩
Yuja-Makgeolli-Pudding mit Schwarzem-Sesam-Crumble „Hut“



SEONBI [FISCH]

90€

새우장과 찹쌀 누룽지 타르트 feat. 간장 발사믹 조림
Soja-mariniertes Garnelen & Klebreis-Knuspertarte
mit Soja-Balsamico-Reduktion *Zusatzoption: Kaviar vom Stör 15€
맛조개 간장 구이와 배추찜.
Soja-gegrillte Schwertmuscheln & Gedämpfter Chinakohl
고추장맛 고등어 강정 feat. 통마늘 튀김
Süß-scharfes Gochujang-Makrelen-Gangjeong mit frittierten ganzen Knoblauchzehen
가오리찜과 잣소스 양배추 샐러드
Gedämpfter Rochen mit Pinienkernsauce & Wisingsalat
다시마 표고 솔밥
Kombu-Shiitake-Tontopf-Reis
**Zusatzoption: Abalone 15 €
흑임자 크림블 모자 쓴 유자 막걸리 푸딩
Yuja-Makgeolli-Pudding mit Schwarzem-Sesam-Crumble „Hut“



SURA [OMNIVORE]

90€

새우장과 찹쌀 누룽지 타르트 feat. 간장 발사믹 조림
Soja-mariniertes Garnelen & Klebreis-Knuspertarte
mit Soja-Balsamico-Reduktion *Zusatzoption: Kaviar vom Stör 15€
듀록 돼지고기 등뼈 감자탕
Duroc-Schweinerückgrat-Gamjatang
오리고기 미트볼과 유자 고추장 소스
Entenfleischbällchen mit Yuja-Gochujang-Sauce
매콤한 대추맛 갈비와 잣소스 양배추 샐러드
Scharf geschmorte Rinderrippen mit Dattel-Aroma & Pinienkern-Wirsingsalat
**Zusatzoption: Abalone 15 €
꽃송이버섯 들깨탕
Perillasamen-Suppe mit Krauser Glucke
흑임자 크림블 모자 쓴 유자 막걸리 푸딩
Yuja-Makgeolli-Pudding mit Schwarzem-Sesam-Crumble „Hut“

Witterungsbedingt stehen bestimmte Zutaten aus Korea nicht immer zur Verfügung und werden durch andere hochwertige Zutaten ersetzt.

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.