



SINSEON
[VEGETARISCH]

79€

트러플 계란찜 feat 아삭 연근

Gyeran-jjim – silken egg custard, truffle, crisp lotus root

떡이 들어간 야채 월과채

Wolgwachae – royal court vegetable dish, rice cake

편수모양 겨울 채소 만두

Pyeonsu – square dumplings, winter vegetables

애호박 & 두부가 들어간 애호박꽃 튀김 feat 새콤 된장 소스

Twigim – zucchini blossom filled with zucchini & tofu, tangy doenjang sauce

버섯향 솔솔 버섯 솔밥 feat. 돼지감자, 시금치, 계란

Beoseot Sotbap – stone-pot rice with mushrooms, Sunchoke, spinach, egg

말차 가나슈 타르트 feat. 동결 건조 딸기

Matcha ganache tart – freeze-dried strawberry



SEONBI
[FISCH]

79€

무 퓨레와 같이 먹는 새우 전복죽

Jeonbok-juk – shrimp & abalone rice porridge, radish purée

갯잎 향을 담은 농어 어만두

Eomandu – sea bass dumpling, scented with perilla leaf

들기름과 김치를 머금은 갯방어회

Jaetbangeo Hoe – amberjack sashimi, perilla oil & kimchi

무가 푹 쪄안은 아귀수육

Agwi Suyuk – poached monkfish, embraced by radish

버섯향 솔솔 버섯 솔밥 feat. 돼지감자, 시금치, 계란

Beoseot Sotbap – stone-pot rice with mushrooms, Sunchoke, spinach, egg

말차 가나슈 타르트 feat. 동결 건조 딸기

Matcha ganache tart – freeze-dried strawberry



SURA
[OMNIVORE]

79€

무 퓨레와 같이 먹는 새우 전복죽

Jeonbok-juk – shrimp & abalone rice porridge, radish purée

갯잎 향을 담은 농어 어만두

Eomandu – sea bass dumpling, scented with perilla leaf

콜라비 잎으로 감싼 이베리코 목살 수육

Suyuk – Ibérico pork collar, wrapped in kohlrabi leaf

콜라비와 갈비찜

Galbi-jjim – braised short rib, kohlrabi

고추장이 알싸한 로제 수제 고구마 만두

Goguma Mandu – handmade sweet potato dumplings, piquant gochujang rosé

말차 가나슈 타르트 feat. 동결 건조 딸기

Matcha ganache tart – freeze-dried strawberry

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.