



SINSEON [VEGETARIAN]

79€

트러플 계란찜 feat 아삭 연근

Gyeran-jjim – seidiger Eierstich, Trüffel, knackige Lotuswurzel

떡이 들어간 야채 월과채

Wolgwachae – Gemüse nach koreanischer Hofküche, Reiskuchen

편수모양 겨울 채소 만두

Pyeonsu – quadratische Teigtaschen, Wintergemüse

애호박 & 두부가 들어간 애호박꽃 튀김 feat 새콤 된장 소스

Twigim – frittierte Zucchini-Blüte mit Zucchini & Tofu, säuerliche Doenjang-Sauce

버섯향 솔솔 버섯 솔밥 feat. 돼지감자, 시금치, 계란

Beoseot-Sotbap – Reis aus dem Steintopf mit Pilzduft, Topinambur, Spinat, Ei

말차 가나슈 타르트 feat. 동결 건조 딸기

Matcha-Ganache-Tarte – gefriergetrocknete Erdbeere



SEONBI [FISH]

79€

무 퓨레와 같이 먹는 새우 전복죽

Jeonbok-juk – Reisbrei mit Garnele & Abalone, Rettichpüree

갯잎 향을 담은 농어 어만두

Eomandu – Teigtasche aus Wolfsbarsch, mit dem Duft von Perillablatt

들기름과 김치를 머금은 갯방어회

Jaetbangeo-Hoe – rohe Bernsteinmakrele, Perillaöl & Kimchi

무가 푹 쪄안은 아귀수육

Agwi-Suyuk – pochierter Seeteufel, umhüllt von Rettich

버섯향 솔솔 버섯 솔밥 feat. 돼지감자, 시금치, 계란

Beoseot-Sotbap – Reis aus dem Steintopf mit Pilzduft, Topinambur, Spinat, Ei

말차 가나슈 타르트 feat. 동결 건조 딸기

Matcha-Ganache-Tarte – gefriergetrocknete Erdbeere



SURA [OMNIVORE]

79€

무 퓨레와 같이 먹는 새우 전복죽

Jeonbok-juk – Reisbrei mit Garnele & Abalone, Rettichpüree

갯잎 향을 담은 농어 어만두

Eomandu – Teigtasche aus Wolfsbarsch, mit dem Duft von Perillablatt

콜라비 잎으로 감싼 이베리코 목살 수육

Suyuk – Ibérico-Schweinenacken, in Kohlrabiblatt gehüllt

콜라비와 갈비찜

Galbi-jjim – geschmorte Rinderrippe, Kohlrabi

고추장이 알싸한 로제 수제 고구마 만두

Goguma-Mandu – hausgemachte Süßkartoffel-Teigtaschen, pikante Gochujang-Rosé

말차 가나슈 타르트 feat. 동결 건조 딸기

Matcha-Ganache-Tarte – gefriergetrocknete Erdbeere

Some ingredients sensitively affected by weather or imports due to international delivery issues can be replaced some other ingredients from time to time.

„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.“

Prices in EURO incl. VAT.