

MENÜ

| | |
|---|----|
| Sardine, Gurke, Dill-Öl, Traubensalsa | 12 |
| Mäsengi Tofu, Steinpilz, Räucher-Dashima, Reiswein | 11 |
| Seeteufel, Kimchi- Beurre Blanc, Schalotten, Vermouth | 13 |
| Holsteiner Rind, Pimentos Padron, Makjang, Garnacha | 24 |
| Bizcocho, Birne, Rotwein Toffee Eis, Grüner Malz | 11 |

Menü

3 Gänge 37 € | 4 Gänge 49 € | 5 Gänge 59 €

Weinbegleitung

3 Gänge 26 € | 4 Gänge 34 € | 5 Gänge 41 €

Für die Vorfreude!

| | |
|--|------------------------------|
| Wagyu Tataki | 12 |
| Wagyu – Flanksteak, Steinpilz Creme, Piquillo Paprika | |
| Pincho Iberico, Teok | 12 |
| Iberico Würstchen, Reis Gnocchi, Trüffel - Brotchips | |
| Lobster Dumpling | 11 |
| Hummer Teigtaschen, gebeizte Tomaten | |
| Adobo Makrele, Gerste, Aprikose | 10 |
| Gebeizte und kurz gegrillte Makrele, Gerste, eingelegte Aprikose | |
| Dubu Dubu <i>vegan</i> | 10 |
| Hausgemachter Tofu, Rettich 3.0, Feldkaviar | |
| * Miyeok Algensalat <i>vegan</i> | 9 |
| Algen, Grüner Apfel & Kohlrabi, Zitrone- Wasabi-Dressing | |
| | * <u>Extra Gambas</u> |
| | 5 |
| Hänsel & Gretel <i>vegan</i> | 10 |
| Enoki- Pilze, Shitake- Marmelade, Seitlinge, Sommertrüffel | |
| Baechu Kimchi <i>vegan</i> | 6 |
| Hausgemachtes Kimchi, fein sauer- scharf gereift | |

So könnte es weitergehen...

| | |
|--|------------|
| A la Brasa vom Kamadogrill | 29 |
| Entrecôte vom Holzkohlegrill, Zangatchi (Koreanische eingeweckte Gemüse) | |
| Pescado | 22 |
| Goldbrasse, Paella Reis, Spitzpaprika | |
| Doeji Bulgogi | 22 |
| Barbecue vom Havelländer Apfelschwein nach koreanischer Art | |
| So Bulgogi | 23 |
| Barbecue vom Weiderind aus Brandenburg nach koreanischer Art | |
| * Japchae, Süßkartoffelnudel – Salat <i>vegan</i> | 14 |
| Traditionelle Süßkartoffelnudel, Gemüse, Soja Sesam- Dressing | |
| * Bibimbab <i>Ovo vegetarisch</i> | 15 |
| Gemüse Reis, Spiegel- Ei, Wildkräuter | |
| * <u>Extra Gambas</u> | 5 |
| * <u>Extra Rind</u> | 4,5 |
| * <u>Extra Tofu</u> | 3 |

Weil es so schön war...

| | |
|---|-----------|
| Queso Español | 10 |
| Ausgesuchte Käse aus Asturien, Oliven- Brioche, Kaki-Chipotle Chutney | |
| Pastelito | 9 |
| Rotwein Schokoladen Küchlein, Birnensorbet | |
| Hotteok, Cashew, Jogurt – Eis | 9 |
| Koreanischer Pfannkuchen, eingewecktes Obst, Jogurt- Eis | |
| Crema Catalana, Mandarinensorbet | 9 |
| Catalanische Creme mit Karamellkruste | |

Hinweis für Allergiker:

Wir nehmen Allergien ernst! Unsere Servicekräfte und unser Küchenteam informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Haben Sie Fragen dazu?

Die in unseren Speisen enthaltenen Allergene sind schriftlich dokumentiert. Diese Dokumentation stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zur Verfügung.