

Unser Menü zur Weinprobe

Sektempfang und Amuse

Vorspeise

Handgeknüpfte und gedämpfte Man-Du (Teigtaschen) gefüllt mit Hackfleisch, Tofu, Glasnudel und Kim-Chi. Dazu Soja-Reisessig-Soße und Lauchsalat

Vorspeise

Scharfer Tintenfischsalat mit Rettich und Gurkenstreifen und Peperonivinaigrette

Hauptgang

Saftiges Hähnchenkeulenfleisch in feiner Butter-Soja-Marinade auf gebratenen Mungobohnensprossen und Reis

Hauptgang

Bul-Gogi Spieß aus der Steakhälfte, fein mariniert mit koreanischen Gewürzen mit Kräutersaitlingen. Dazu Glasnudel, Kim-chi und Spinatsalat

Nachtisch

Zwei Stücke Baram-Ttok (Reiskuchentaschen) mit süßer Füllung und kleinem Sujongwa, einem koreanischem Zimttrunk