Menü

Banchan
Tartelette / Yukhoe / Kaki / Eigelb
Kohl Essenz / Sesamöl
Schneekrabben / Sambal Manis / Estragon
Wachtel / Pistazien / Gochugaru

Korean Risotto
Kaisergranat / Enoki / Rettich / Gim / Chojang

Rote Garnele
Mandu / Tobiko / Perilla / Shimeji / Doenjang

Kohlenfisch
Kohlrabi / Dashima Alge / Ganjang Beurre Blanc

Schweinekinn
Schwarzwurzel Jorim / Quitte / Blattkohl /
Fermentierter Pfeffer / SsamJang

Challans Ente
Kürbis / Sesam / Shiitake / Gochujang Mikan Jus

Sellerie
Tamarillo / Original Beans 37% / Muskat

Petits Fours

169

Emi´s Weinbegleitung Serviert in 6 Gläsern + 99
Emi´s Alkoholfreie Begleitung Serviert in 6 Gläsern + 85

- Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. -

Vegetarisches Menü

Banchan
Tartelette / Tofu / Kaki / Eigelb
Kohl Essenz / Sesamöl
Tempeh / Sambal Manis / Estragon
Topinambur / Pistazien / Gochugaru

Korean Risotto
Lauch / Enoki / Rettich / Gim / Chojang

Süsskartoffeln
Mandu / Tonburi / Perilla / Shimeji / Doenjang

Chicorée
Kohlrabi / Dashima Alge / Ganjang Beurre Blanc

Portbello Pilz
Schwarzwurzel Jorim / Quitte / Blattkohl /
Fermentierter Pfeffer / SsamJang

Steckrübe
Kürbis / Sesam / Shiitake / Gochujang Mikan Jus

Sellerie
Tamarillo / Original Beans 37% / Muskat

Petits Fours

169

Emi´s Weinbegleitung Serviert in 6 Gläsern + 99
Emi´s Alkoholfreie Begleitung Serviert in 6 Gläsern + 85

- Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. -

Menu

Banchan
Tartlet / Yukhoe / Oyster / Egg Yolk
Cabbage Essence / Sesame Oil /
Snow Crab / Sambal Manis / Tarragon
Quail / Pistachio / Gochugaru

Korean Risotto
Langoustine / Enoki / Daikon / Gim / Chojang

Red Prawn
Mandu / Tobiko / Perilla / Shimeji / Doenjang

Black Cod
Kohlrabi / Dashima Seaweed / Ganjang Beurre Blanc

Pork Jowl
Salsify Jorim / Quince / Leaf Cabbage / Fermented Pepper / Ssamjang

Challans Duck
Pumpkin / Sesame / Shiitake / Gochujang Mikan Jus

Celeriac
Tamarillo / Original Beans 37% / Nutmeg

Petits Fours

169

Emi´s Wine Pairing Served in 6 Glasses + 99
Emi´s Non-Alcoholic Pairing Served in 6 Glasses + 85

- All Prices are in euros and include statutory VAT. -

Vegetarian Menu

Banchan
Tartlet / Tofu / Persimmon / Egg Yolk
Cabbage Essence / Sesame Oil
Tempeh / Sambal Manis / Tarragon
Jerusalem Artichoke / Pistachio / Gochugaru

Korean Risotto
Leek / Enoki / Daikon / Gim / Chojang

Sweet Potato
Mandu / Tonburi / Perilla / Shimeji / Doenjang

Chicory
Kohlrabi / Dashima Seaweed / Ganjang Beurre Blanc

Portbello Mushroom
Salsify Jorim / Quince / Leaf Cabbage / Fermented Pepper / Ssamjang

Rutabaga
Pumpkin / Sesame / Shiitake / Gochujang Mikan Jus

Celeriac
Tamarillo / Original Beans 37% / Nutmeg

Petits Fours

169

Emi´s Wine Pairing Served in 6 Glasses + 99
Emi´s Non-Alcoholic Pairing Served in 6 Glasses + 85

- All prices are in euros and include statutory VAT. -