



Herzlich willkommen im Restaurant Dae Mon – unserem Lieblingsort, an dem kulinarische Grenzen erweitert und überschritten werden.

Unsere „Open Minded Cuisine“ ist ein Zusammenspiel aus vielfältigen kulinarischen Traditionen, die auf innovative Weise miteinander verschmelzen. Unser Ziel ist es, den Gaumen unserer Gäste zu überraschen und mit unerwarteten Geschmackskombinationen zu begeistern.

Das Herzensprojekt von Stefan Reinhardt wird mit großer Leidenschaft von den beiden Chefköchen Samuel Haas und Phillip Steixner geleitet. Sie werden dabei vom jungen, kreativen Team aus sieben Nationen unterstützt.

Wir laden dich auf unsere Geschmacksreise ein und freuen uns darauf, deine Erwartungen zu übertreffen!

Das sagt der Guide Michelin 2023 über uns:

Eine interessante Adresse ist dieses schicke und recht stylische Restaurant. Man nennt seinen Küchenstil „open minded cuisine“: moderne Gerichte, die Techniken und Aromen der japanischen und koreanischen Küche auf vielfältige Weise verbinden – so finden sich z.B. Streetfood-Einflüsse. Das angebotene Menü gibt es auch als kreative vegetarische Variante.

Tipp: Alternativ zum Wein bietet man eine schön abgestimmte kalte asiatische Tee-Begleitung – ein echtes Vergnügen für alle, die es alkoholfrei mögen!

Open Minded Menü

open minded cuisine

Kys Kuster | Päckels | Shis Tempura

—
Bnīt

Mandarine | gebrannte Mandel | Fenchel

Sauvignon Blanc Fume | 2023 | Jülg | Pfalz
Lu Shan Yun Wu | 2024 | Grüner Tee | China

—
Steinpilz

Sellerie | Limette | Thai Basilikum

Riesling Herrgottsacker | 2021 | Seckinger | Pfalz
Bai Baoshi | 2023 | Grüner Tee | China

—
Chawanmushi

Lauch | Edamame | Muschel

Altesse „Les Chemins“ | 2022 | Domaine de Lucey | Savoyen
Qing Xiang Tieguanyin | 2022 | Oolong Tee | China

—
Māis

Chimichurri | Spitzkohl

Spätburgunder Rosé | 2023 | Julian Scheid | Mosel
Smoked Zheng Shan Xiao Zhong | 2023 | Schwarzer Tee | China

—
Wasabi

Rote Beete | Oxalis

Beerenauslese | 2020 | Axel Neiß | Pfalz
Shou Mei | 2000 | Weißer Tee | China

—
Iberic Schwein

Reis | Pflaume | Pak Choi

Einzelstück | 2020 | Markus Schneider | Pfalz
Ba Xian | 2021 | Oolong Tee | China

—
Mōchi

Muskat | Kaki

Sparkling Sake | Junmai Ginjo | Fukushima
Proxy B | 2024 | Kombucha | Berlin

—
Süßkartoffel

Kirsche | Ingwer

Rosé brut | n.V. | Didier Herbert | Champagner
Schwarze Rose | 2024 | Schwarzer Tee | China

Menü 138

ohne Wasabi 128

ohne Wasabi & ohne Süßkartoffel 120

Weinbegleitung 92 / 78 / 64 / einzeln pro Glas 14

Teebegleitung 68 / 60 / 52 / einzeln pro Glas 9

kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Die Men Menü
open minded cuisine
vegetarisch

Vegane Auster, Pickels, Shiso Tempura

Kartoffel

Buchweizen | Ponzu

Grüner Veltliner Grabenwerk | 2022 | Grabenwerkstatt | Wachau
Sencha | 2021 | Grüner Tee | Japan

Steinpilz

Sellerie | Limette | Thai Basilikum

Riesling Herrgottsacker | 2021 | Seckinger | Pfalz
Bai Baoshi | 2023 | Grüner Tee | China

Butterbrot Kurbis

Blauschimmel | Kreuzkümmel | Zitrone

Riesling Thanisch Kabinett feinherb | 2020
Wwe. Dr. H. Thanisch | Mosel
Melone Szechuan Pet Nat | 2024 | Kombucha | Berlin

Mais

Chimichurri | Spitzkohl

Spätburgunder Rosé | 2023 | Julian Scheid | Mosel
Smoked Zheng Shan Xiao Zhong | 2023 | Schwarzer Tee | China

Wasabi

Rote Beete | Oxalis

Beerenauslese | 2020 | Axel Neiss | Pfalz
Shou Mei | 2000 | Weißer Tee | China

Kohlratte

Petersilie | Apfel | Meerrettich

Balztanz Blanc | 2021 | Von der Vogelwaide | Wachau
Blå Jasmin Tee | 2024 | Sparkling Tea | Kopenhagen

Muschel

Muskat | Kaki

Sparkling Sake | Junmai Ginjo | Fukushima
Proxy B | 2024 | Kombucha | China

Süßkartoffel

Kirsche | Ingwer

Rosé brut | n.V. | Didier Herbert | Champagner
Schwarze Rose | 2024 | Schwarzer Tee | China

Menü 138

ohne Wasabi 128

ohne Wasabi & ohne Süßkartoffel 120

Weinbegleitung 92 / 78 / 64 / einzeln pro Glas 14

Teebegleitung 68 / 60 / 52 / einzeln pro Glas 9

kalt gezogen und kalt im Glas serviert