



Wie schön, dass du dich mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise begibst.

Bei uns hast du die Wahl: rein vegetarisch, mit Fisch und Meeresfrüchten oder mit ausgewählten Fleischkomponenten – ganz so, wie es dir gefällt.

Wir haben zwei Menüs für dich mit Sorgfalt kuratiert – als Impulsgeber, als Einstieg in das, was möglich ist. Du bist herzlich eingeladen, diese nach deinen Vorlieben zu verfeinern: kombiniere frei, tausche Gänge aus und gestalte dir dein ganz eigenes Wunschmenü.

Unser Menü folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten – im Sommer zeigen sich unsere Gerichte leichter, frischer und ein wenig experimenteller.

Diesmal servieren wir dir sechs Gänge – bewusst reduziert, um Raum für Klarheit, Tiefe und überraschende Nuancen zu schaffen.

Ein vertrauter Favorit ist zurück: unser Oktopus. Aber wie immer im Dae Mon – nicht so, wie du ihn kennst. Neu gedacht, neu interpretiert.

Unsere Küche ist open minded – inspiriert von japanischen und koreanischen Aromen, europäischen Techniken und dem, was uns gerade bewegt. Ein Menü wie ein gutes Gespräch: unerwartet, feinfühlig, mit Haltung – und ohne festgeschriebenes Lehrbuch.

Viel Freude beim Entdecken.

Die Men Menü

open minded cuisine

Kys Auster
Radishes
Macaron

—

Sashimi
Gurke | Paprika

Scheurebe Kabinett | 2023 | Heiligenblut | Rheinhessen
Genmaicha | 2025 | Grüner Tee | Japan

—

Kohlraabi
Granny Smith | Petersilie
Balztanz Blanc | 2022 | Von der Vogelwaide | Wachau
Shui Xian | 2022 | Oolong | China

—

Kelpus
Toubanjan | Kartoffel | Speck
Clos de Rougement Chenin Blanc | 2023
Vigneau-Chevreau | Loire
Geräucherter Zheng Shan Xiao Zhong | 2024
Schwarzer Tee | China

—

Limon
Zitrone | Hummer | Kerbel
Rosé | 2022 | Scheuermann | Pfalz
Matcha | 2025 | Grüner Tee | Japan

—

Wachzel
Jakobsmuschel | Zucchini | Jus
Saint-Joseph rouge | 2022 | De Boel France | Rhone
Earlybird | 2025 | Kombucha | Berlin

—

Pfirsich
Tofu | Karamell
Riesling extra brut | 2019 | Krack | Pfalz
Blå | 2025 | Sparkling Tea | Kopenhagen

Menü 118

Teebegleitung 48 / einzeln pro Glas 9
kalt gezogen und kalt im Glas serviert
Weinbegleitung 74 / einzeln pro Glas 14

Open Minded Menü

open minded cuisine
vegetarisch

Vegetarische Austern
Rezepte
Märkte

Karotten

Buchweizen | Ponzu

Grüner Veltliner Grabenwerk | 2023

Grabenwerkstatt | Wachau

Sencha | 2025 | Grüner Tee | Japan

Karotten

Granny Smith | Petersilie

Balztanz Blanc | 2022 | Von der Vogelwaide | Wachau

Shui Xian | 2022 | Oolong | China

Wasserspeise

Eigelb | Pastinake

Dorfkultur weiß | 2023 | Rosi Schuster | Burgenland

Nuomi Xiang Hong Cha | 2024 | Schwarzer Tee | China

Quark

Zitrone | Morchel | Kerbel

Rosé | 2022 | Scheuermann | Pfalz

Matcha | 2025 | Grüner Tee | Japan

Yuzu

Miso | Hanf

Grauburgunder Fumé | 2022 | Neiss | Pfalz

Pinglin Rougui | 2020 | Oolong | Taiwan

Pfirsich

Tofu | Karamell

Riesling extra brut | 2019 | Krack | Pfalz

Blå | 2025 | Sparkling Tea | Kopenhagen

Menü 118

Teebegleitung 48 / einzeln pro Glas 9

kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Weinbegleitung 74 / einzeln pro Glas 14