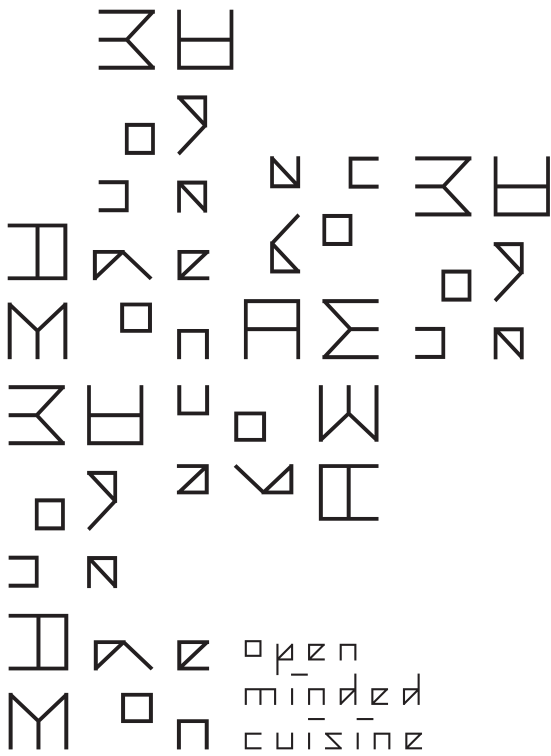




Herzlich willkommen im Dae Mon

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

Mit diesem Menü präsentiert Samuel Haas erstmals seine ganz eigene kulinarische Handschrift. Sie folgt der DNA des Dae Mon: offen, undogmatisch, manchmal ein wenig wild – und gerne auch leicht provokativ. Open minded cuisine.

Unsere Küche verbindet japanische und koreanische Aromen mit europäischen Techniken und saisonaler Inspiration – präzise, mutig und mit viel Gefühl für Balance.

Du hast die Wahl zwischen zwei Menüs: einem vegetarischen Menü sowie dem Dae Mon Menü mit Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch.

Beide Menüs verstehen sich als Ausgangspunkt. Tausche einzelne Gänge, kombiniere frei und stelle dir dein persönliches Wunschmenü zusammen.

Freue dich auf acht sorgfältig komponierte Gänge – begleitet von einem dreiteiligen Auftakt und einem süßen Abschluss in Form unserer Petit Fours.

Wir wünschen dir genussvolle Entdeckungen und einen besonderen Abend bei uns.

Open Minded Menu

open minded cuisine

Amuse

Springel

Tempura | Meerrettich | Eigelb

Grüner Veltliner Wachauwerk | 2023

Grabenwerkstatt | Wachau

Pinglin Baozhong | Oolong | 2025 | Taiwan

Herbette

Tiger Milch | Miso | Dashi

Riesling Laumersheimer Kirschgarten GG | 2023

Philipp Kuhn | Pfalz

Matcha | Grüner Tee | 2025 | Japan

Oktopus

Toubanjan | Kartoffel | Speck

Chenin Blanc Clos de Rougemont | 2024

Vigneau-Chevreau | Loire

Qi Lan Zheng Shan Xiao Zhong | Schwarzer Tee | 2023 | China

Jackbismushel

Nudel | XO | Pekanuss

Stratos Mash | 2021 | Straka | Burgenland

Qing Xiang Tieguanyin | Oolong | 2024 | China

Ente

Hoisin | Umeboshi | Estragon

Spätburgunder Rose | 2022 | Scheuermann | Pfalz

Yangdungan Rougui | Oolong | 2023 | China

Spanische Altkuh

Zwiebel | Shiso | Spitzkohl

Das kleine Kreuz | 2023 | Rings | Pfalz

High Fire Hong Kong Tieguanyin | Oolong | 2024 | China

Ananass

Ziegenmilch | Kokosnuss

Sparkling Sake | Junmai Ginjo | Ninki | Japan

Melone Szechuan | Kombucha | Berlin

Schweizerhufen

Apfel | Anis

Riesling Winkler Alte Reben Spätlese | 2024

Aurelia Hamm | Rheingau

Blä | Sparkling Tee | Kopenhagen

Petite Four

Menü 138 / nur ein Dessert 132

Teebegleitung 58 / einzeln pro Glas 9

kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Weinbegleitung 82 / einzeln pro Glas 14

Open Minded Menu

open minded cuisine

vegetarisch

Amuse

Spargel

Tempura | Meerrettich | Eigelb

Grüner Veltliner Wachauwerk | 2023

Grabenwerkstatt | Wachau

Pinglin Baozhong | Oolong | 2025 | Taiwan

AuberGINE

Miso | Enoki | Pecorino

Chardonnay Haardt | 2024 | Andres | Pfalz

Handmade Dong Ding | Oolong | 2025 | Taiwan

KrautERSEITLING

Toubanjan | Kartoffel

Schweigen Calcaire Blanc | 2022 | Jülg | Pfalz

Qi Lan Zheng Shan Xiao Zhong | Schwarzer Tee | 2023 | China

RiesNUTZIN

Szechuan | Fisis

Cuvee Weiss | 2021 | Bastian Beny | Rheinhessen

Organic GABA | Oolong | 2023 | Taiwan

ParPaya

Thai Chilli | Vogelbeere

Silvaner | 2024 | Heiligenblut | Rheinhessen

Earlybird | Kombucha | Berlin

WirsING

Erbse | Kimchi | Soja

Rosé feinherb | 2024 | Julian Scheid | Mosel

Mengding Huang Ya | Gelber Tee | 2025 | China

Ananas

Ziegenmilch | Kokosnuss

Sparkling Sake | Junmai Ginjo | Ninki | Japan

Melone Szechuan | Kombucha | Berlin

SchEITERHAUFEN

Apfel | Anis

Riesling Winkler Alte Reben Spätlese | 2024

Aurelia Hamm | Rheingau

Blä | Sparkling Tee | Kopenhagen

PETE Four

Menü 138 / nur ein Dessert 132

Teebegleitung 58 / einzeln pro Glas 9

kalt gezogen und kalt im Glas serviert

Weinbegleitung 82 / einzeln pro Glas 14