



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 Menu

Open minded cuisine

Garnelen Tartellette
Beete Macaron
Flank Steak Sandwich

—
Markenze

Shiso | Gurke | Buttermilch

Chardonnay | 2022 | Roland Lavantureux | Chablis
Gaoshan Zheng Shan Xiao Zhong | 2023 | schwarzer Tee | China

—
Spitzpaprika
Tonburi | Wasabi

Weißburgunder & Chardonnay Kalk&Stein | 2020 | Rings | Pfalz
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

—
Oktopus

Butterbohnen | Tomate | Takoyaki

Riesling Steinterrassen | 2020 | Gut Hermannsberg | Nahe
Milan Xiang Superior | 2023 | Oolong Tee | China

—
Krautergsteing
French Toast | Yuzu Miso

Grauburgunder Fumé | 2022 | Axel Neiss | Pfalz
Indian Peony | 2018 | weißer Tee | Indien

—
Pistachie
Haselnuss | Mohn

Weißburgunder Stein & Lehm | 2022 | Scheuermann | Pfalz
Zi Sun Xiao Hong Gan | 2019 | Pu'er Tee | China

—
Rind & Hummer
Bisque | Sansho | Daikon

Spätburgunder Klingenberg Steinterrassen | 2021
Giegerich | Franken
Bio Rougui | 2022 | Oolong Tee | China

—
Kuzukiri

Mango | Ziegenmilch | Brauner Zucker

Trilogie | 2021 | Laura Seufert | Franken
Honey Jin Jun Mei | 2023 | schwarzer Tee | China

—
Matcha CheeseCake

Scheurebe Kabinett | 2022 | Heiligenblut | Rheinhessen
Qing Xiang Tieguanyin Superior | 2022 | Oolong Tee | China

Menü 138

Weinbegleitung 78

Teebegleitung, kalt gezogen und kalt im Glas serviert 62

Open Minded Cuisine
vegetarisch

Rosenkohl Terrilette
Beete Macaron
Tofu Sandwich

Kartoffel
Buchweizen | Ponzu

Grüner Veltliner Wachauwerk | 2022 | Grabenwerkstatt | Wachau
Sencha | 2021 | grüner Tee | Japan

Spitzpaprika
Tonburi | Wasabi

Weißburgunder & Chardonnay Kalk&Stein | 2020 | Rings | Pfalz
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

Perlgrape
Kastanie | Liebstöckel | Feige

Riesling Burgweg | 2015 | Axel Neiss | Pfalz
Dong Banshan | 2012 | Pu'er Tee | China

Krautergesell
French Toast | Yuzu Miso

Grauburgunder Fumé | 2022 | Axel Neiss | Pfalz
Indian Peony | 2018 | weißer Tee | Indien

Trommel
Haselnuss | Mohn

Weißburgunder Stein & Lehm | 2022 | Scheuermann | Pfalz
Zi Sun Xiao Hong Gan | 2019 | Pu'er Tee | China

Marilake
Salzzitrone | Pecorino | Morchel

Chardonnay | 2020 | Weingut Knewitz | Rheinhessen
Huoshan Huang Cha | 2023 | Gelber Tee | China

Kuzukiri
Mango | Ziegenmilch | Brauner Zucker

Trilogie | 2021 | Laura Seufert | Franken
Honey Jin Jun Mei | 2023 | schwarzer Tee | China

Melch Chokolade
Scheurebe Kabinett | 2022 | Heiligenblut | Rheinhessen
Qing Xiang Tieguanyin Superior | 2022 | Oolong Tee | Chin

Menü 138

Weinbegleitung 78

Teebegleitung, kalt gezogen und kalt im Glas serviert 62