



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

Garnelen Tartellette  
Beete Macaron  
Flank Steak Sandwich

—  
Markzele

Shiso | Gurke | Buttermilch

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

—  
Spritzel

Mandel | Kirschblüte | Kerbel

Riesling Gottsacker | 2020 | Seckinger | Pfalz  
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

—  
Oktopus

Butterbohnen | Tomate | Takoyaki

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

—  
Krautergesetzling

French Toast | Yuzu Miso

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

—  
Pistachienbrot

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

Scheurebe Alte Reben | 2022 | Heiligenblut | Rheinhessen  
Honey Jin Jun Mei | 2023 | schwarzer Tee | China

—  
Matcha CheeseCake

Blanc de Blancs | 2020 | Bastian Beny | 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

Kimchi Tortellatze

Beele Macaron

Tofu Sandwich

—

Kartoffel

Buchweizen | Ponzu

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

—

Spargel

Mandel | Kirschblüte | Kerbel

Riesling Gottsacker | 2020 | Seckinger | Pfalz  
Bai Baoshi | 2023 | grüner Tee | China

—

Perlgruben

Kastanie | Liebstöckel | Feige

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

—

Krautbraten

French Toast | Yuzu Miso

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

—

Tiramisu

Haselnuss | Mohn

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

—

Marilake

Salzitrone | Pecorino | Morchel

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

—

Kuzukiri

Mango | Ziegenmilch | Brauner Zucker

Scheurebe Alte Reben | 2022 | Heiligenblut | Rheinhessen  
Honey Jin Jun Mei | 2023 | schwarzer Tee | China

—

Milch Chokolade

Blanc de Blancs | 2020 | Bastian Beny | Rheinhessen  
Qing Xiang Tieguanyin Superior | 2022 | Oolong Tee | China

Menü 138

Weinbegleitung 78

Teebegleitung, kalt gezogen und kalt im Glas serviert 62