



## HERZLICH WILLKOMMEN!

Wollen wir mal ehrlich sein: Korea ist keine Weintrinkernation.  
Und Bini hat vor ihrer beruflichen Reinkarnation als staatlich geprüfte Sommelière nun  
Mal "nur" gesungen – kannte sich also vor allem mit Salbeitee in allen Variationen aus.  
Aber weil José so unglaublich gutes Essen kocht, gab es keinen anderen Weg für Bini,  
als ein dezidiertes Eintauchen in die Welt der Weine, denn zu einem guten Essen  
gehört einfach der richtige Wein. Und vorweg ein ordentlicher Aperitif.  
Nach mittlerweile 10 Jahren intensiver Trinkschule  
weiß die gute Bini allerdings, was Sache ist.  
Es kann dennoch sein, dass Sie schon länger trinken  
– trotzdem kennt niemand José's Küche so gut wie Bini.  
Daher: Erwarten Sie keine Karte voller Prunk und Protz oder hipper Massenschlager,  
sondern eine sorgsam überlegte Auswahl von Flaschen, die mit unseren Speisen  
harmonieren, neue Facetten aufzeigen  
und uns einfach besonders viel Spaß machen.  
Zum Wohl!

## WELCOME!

Let's be honest – Korea isn't exactly known as a nation of wine connoisseurs.  
And prior to her professional reincarnation as a state certified sommelière, Bini was "only" a classical  
singer, so her expertise was more in the realm of sage tea.  
She found José's cooking so delightful, however,  
that she couldn't resist taking a deep dive into the world of wine.  
So while it is entirely possible that you've drunk more in the course of your life than Bini has,  
there is no one who knows José's food quite as well.  
So while you may not find the usual crowd pleasers or certain hip bottles that grace many a colleague's  
wine list, you're guaranteed to come across wines and aperitifs that work perfectly with our food, bringing  
out new facets and revealing different flavours.  
Enjoy!

Cheers!

José Miranda Morillo  
Bini Lee  
Sora Seo  
Pongsakorn Niwat

## APERITIF

*****		
<b>"Kochu Karu" Cocktail von Beckett's Kopf 12%/ vol.</b>		14
FMK Gin von Thomas Neubert, Wermut von Rudolf Schwarzer Absinth von Paul Devoille, Rosmarin von Georg Hiebl Zitronen aus Mallorca		
<b>„TOWADA" Cocktail von Beckett's Kopf 14%/ vol.</b>		15
Sake von Imada Shuzo (Daiginjo), Traubentrester von Fam. Mozer Zitronatzitrone von Nardini, Gutkengeist von Georg Hiebl		
<b>Amabuki -Tete Tonic</b>		12
Sake Likör, Tonic Water, Orangenzesten		
<b>Vermouth, Weißer Pfirsich Püree, Cava</b>		12
Vermouth, Weißer Pfirsich Puree, Cava		

## ALKOHLFREIE APERITIF NON-ALKOHOLIC APERITIF

*****		
<b>Verjus, Holunder, Basilikum</b>		9
Avaa Verjus, Hausgemachte Holunder Sirup, Basilikum		

## SPRUDELNDE FREUDE BUBBLY DELIGHTS

*****		
	0,1l	0,75l
<b>Champagner, Extra brut</b>		64
Gosset Champagne FRANKREICH		
2018 <b>Cava, brut Nature Reserva</b>	9	53
<b>Bruant</b> Alta Alella Catalunya SPANIEN		
2019 <b>Pétillant Naturel</b>		39
<b>Rurale</b> Weingut Thorsten Melsheimer Mosel DEUTSCHLAND		
2020 <b>Pétillant Naturel</b>		53
<b>Dope</b> Weingut Klaus Preisinger Burgenland ÖSTERREICH		

LEICHT, SANFT, FRUCHT BETONT, WENIG ALKOHOL  
LIGHT, SOFT, FRUITY, LESS ALKOHOL



	WEISS	0.75l
1995	<b>Riesling Kabinett</b> Weingut Ludes Mosel DEUTSCHLAND	49
2018	<b>Muskat-Otonell &amp; Gelber Muskateller</b> <b>Dahlsheimer Steig</b> Weingut Müller- Dr. Becker Rheinhessen DEUTSCHLAND	36
2017	<b>Pansa Blanca,</b> <b>Tallarol</b> Alta Alella Catalunya SPANIEN	38
2018	<b>Pedro Ximenez, Muskat</b> <b>La Ola del Melillero</b> Victoria Ordóñez Málaga SPANIEN	42

FRISCH, SCHLANK, FLORAL oder KRÄUTERIG  
LIGHT, FRESH, FLORAL or HERBAL



	WEISS	0.75l
2019	<b>Auxerrois</b> <b>Quarz und Lehm</b> Weingut Michael Andres Pfalz DEUTSCHLAND	35
2019	<b>Grüner Veltliner</b> <b>Austrian Pepper</b> Weingut Pfaffl Niederösterreich ÖSTERREICH	32
2018	<b>Riesling</b> <b>Wunschkind</b> Weingut Materne & Schmitt Mosel DEUTSCHLAND	39
2020	<b>Grauburgunder</b> Weingut Mehling Pfalz DEUTSCHLAND	36

## ROSÉ

- 2020 **Cuvée Pomponette** 35  
Domaine de Sulauze  
Provence FRANKREICH

## ROT

- 2018 **Spätburgunder** 37  
Shelter Winery  
Baden DEUTSCHLAND
- 2019 **Gamay Beaujolais Villages** 39  
Alex Foillard  
Burgund FRANKREICH
- 2015 **Saint Laurent** 34  
Weingut Stortz - Nicolaus  
Pfalz DEUTSCHLAND
- 2017 **Blaufränkisch Kalkstein** 37  
Weingut Klaus Preisinger  
Burgenland ÖSTERREICH

**FÜLLIG, CREMIG, UMARMEND**  
OPULENT, FULL, CREAMY, WARMLY EMBRACING

\*\*\*\*\*

## WEISS

- 2018 **Silvaner, Erste Lage Der Schäfer** 59  
Weingut Rudolf May  
Franken DEUTSCHLAND
- 2015 **Weissburgunder, Chardonnay Fuchsteufelsweiss** 44  
Weingut Karl Schäfer  
Pfalz DEUTSCHLAND
- 2019 **Vermentino Les Genets** 44  
Domaine Château de Roquefort  
Côtes de Provence FRANKREICH

## ROT

2019	<b>Cabernet Franc Chinon Rouge</b> Domaine Bernard Baudry Loire FRANKREICH	42
2009	<b>Tempranillo, Graciano Reserva Viña Coqueta</b> Bodegas Remirez de Ganuza Rioja SPANIEN	92
1999	<b>Sangiovese, Rosso di Montalcino Campo ai Sassi</b> Marchesi di Frescobaldi Toscana Italien	55

### KOMPLEXE AROMEN, MINERALITÄT COMPLEX AROMAS, MINERALITY



## WEISS

		0.75l
2014	<b>Riesling GG Kastanienbusch</b> Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz DEUTSCHLAND	92
2018	<b>Scheurebe Cyriakusberg</b> Christian Stahl Franken DEUTSCHLAND	48
2012	<b>Viura Crianza Vina Gravonia Blanco</b> Lopez de Heredia Rioja SPANIEN	60
2015	<b>Chenin Blanc Saumur Blanc L'Insolite</b> Domaine des Roches Neuves Loire FRANKREICH	73

## ROT

2017	<b>Syrah</b> <b>Le Rouvre</b> Domaine Yann Chave Rhone FRANKREICH	61
2018	<b>Lemberger</b> <b>Simonroth</b> Weingut Schnaitmann Württemberg DEUTSCHLAND	54
2008	<b>Saint Laurent, Barrique</b> Weingut Schloss Halbturn Burgenland ÖSTERREICH	94

UNFILTRIERT, UNBESCHWEFELT, NAKED WINE  
UNFILTERED, UNSULPHURED, NAKED WINE

\*\*\*\*\*

## WEISS

0.75l

2015	<b>Morillon (Cahrdonnay), Spätfüllung</b> <b>Zeitspiel 5</b> Weingut Tement Südsteiermark ÖSTERREICH	52
2018	<b>Grauburgunder</b> <b>Musbrugger</b> Hanspeter Ziereisen Baden DEUTSCHLAND	44
2018	<b>Sauvignon Blanc</b> <b>Chavignol</b> Gérard Boulay Sancerre FRANKREICH	59
2019	<b>Beaujolais Villages Blanc</b> Chateau de Grand Pré Bourgogne FRANKREICH	46
2019	<b>Savagnin, Vin Naturel</b> <b>Croix Sarrant</b> Domaine Les Dolomies Jura FRANKREICH	72
2018	<b>Jacquère</b> <b>Avant la Tempête Blanc</b> Mathieu Apffel Savoien FRANKREICH	47

## ROT

- |      |  |    |
|------|--|----|
| 2018 | <b>Garnatxes en Amphora</b><br><b>Planetes de Nin</b><br>Afamilie Nin Ortiz<br>Priorat SPANIEN | 58 |
| 2018 | <b>Cuvée</b><br><b>Nas del Gegant</b><br>Celler Escoda Sanahuja<br>Conca de Barbarà SPANIEN    | 43 |

## SÜßE VERLOCKUNG - DESSERTWEIN SWEET TEMPTATION - DESSERT WINE



- |      |   |            |
|------|---|------------|
| 2016 | <b>Petit Manseng</b><br><b>Clos Uroulat</b><br>Domaine Charles Hours<br>Jurançon FRANKREICH       | 5 cl<br>10 |
|      | <b>Sherry Moscatel</b><br>Solera Reserva, 17,5 % vol<br>Bodegas Cesar Flórido<br>Chipiona SPANIEN | 9          |
| 2004 | <b>Portwein</b><br><b>Colheita 2004, 20 % vol</b><br>Niepoort Vinhos<br>Porto PORTUGAL            | 14         |

GRUß AUS ANDALUSIEN  
GREETINGS FROM ANDALUSIA



	5 cl
<b>"Cruz del Mar"</b>	
<b>Sherry Fino</b> Solera Reserva, 15 % vol	8
<b>Sherry Amontillado</b> Solera Reserva, 17,5 % vol	9
<b>Sherry Moscatel</b> Solera Reserva, 17,5 % vol	9
<b>Bodegas Cesar Flórido</b> Chipiona SPANIEN	
	9
<b>Vermouth</b> La Copa Extra Seco, 17 % vol	
<b>Bodegas Gozales Byass</b> Jeres SPANIEN	
<b>Sherry Brandy</b> Carlos I. Solera Grande Reserva Jeres SPANIEN	11



**BRÄNDE/ LIKÖRE**  
SPIRITS/ LIQUEURS

---

	4 cl
Bitter <b>Aperol</b>	7.5
Gin <b>Humboldt Rye Dry Gin</b>	7
Whisky <b>Laphroaig-Islay 10 Years, Single Malt</b>	11
Obstbrand <b>Haselnuss - Wacholdergeist</b> Freimeisterkollektiv	10
<b>Williams</b> Destillerie Zott	11
<b>Williams-Christ</b> Hausbrennerei Fridolin Baumgartner	10
<b>Vinschgau Marille</b> Mühle 4-Manufaktur edler Brände	10
<b>Aprikose/ Zwetschkenwasser</b> Weingut A. Diehl	7.5

**WASSER**  
WATER

---

<b>"Brita" gefiltertes Wasser</b>	uneingeschränkt pro Per.
-----------------------------------	--------------------------

**BIER**  
BEER



<b>Estrella Damm</b> barcelona, spanien	0,33l	0,5l
<b>Berlinerberg Pils</b>	4	
<b>Warsteiner</b> non-alcoholic	4	
<b>König Ludwig Hefeweizen</b> Hell   non-alcoholic beer		5

**SAFT/SAFTSCHORLE**  
JUICE / JUICE SPRITZER



<b>Haus Dietz</b>	0,4l
Apfel (naturtrüb)   Rhabarber   Birne	4,8

**SOFT DRINKS**



	0,2l
<b>fritz kola</b> / fritz kola- zuckerfrei	3,5
<b>fritz limo</b> Orange   Zitrone	3,5

**KAFFEE / TEE**  
COFFEE / TEA



<b>Esspresso</b>	2,8
<b>Kaffee</b>	3
<b>Wild-Zitrus Tee</b>	5
<b>Grüner Tee mit geröstetem Reis</b>	5

Alle Preise inkl. MwSt 19% in EUR



## WEINBEGLEITUNG/ OFFENE WEIN

<b>3 Weine</b>	32
<b>4 Weine</b>	41
<b>5 Weine</b>	50

## WEISS

	0,1l
2019 <b>Albarino</b> <b>A Pedreira</b> Bodegas Fulcro Rías Baixas SPANIEN	8
2018 <b>Riesling</b> <b>Wunschkind</b> Weingut Materne Schmitt Mosel DEUTSCHLAND	8
2020 <b>Grauburgunder</b> Weingut Mehling Pfalz DEUTSCHLAND	7
2013 <b>Riesling</b> <b>Enkircher Ellergrub</b> Weingut Immich-Batterieberg Mosel DEUTSCHLAND	13
2015 <b>Weißburgunder, Chardonnay</b> <b>Fuchsteufelweiss</b> Weingut Dr. Karl Schäfer Pfalz DEUTSCHLAND	9
2019 <b>Vermentino</b> <b>Les Genets</b> Domaine Château de Roquefort Côtes de Provence FRANKREICH	9

## ROSÉ

2019 **Cuvée  
Pomponette** 7  
Domaine de Sulauze  
Provence FRANKREICH

## ROT

2018 **Spätburgunder** 8  
Shelter Winery  
Baden DEUTSCHLAND

2019 **Cabernet Franc  
Chinon Rouge** 10  
Domaine Bernard Baudry  
Loire FRANKREICH

## DESSERT WINE

5 cl

2007 **Riesling, Beerenauslese  
Deidesheimer Kalkofen** 9  
Weingut Thomas Reinhardt  
Pfalz DEUTSCHLAND

2016 **Petit Manseng  
Clos Uroulat** 10  
Domaine Charles Hours  
Jurançon FRANKREICH

2004 **Portwein  
Colheita 2004, 20 % vol** 14  
Niepoort Vinhos  
Porto PORTUGAL

**Yuzu Premium Likör** 13  
**Azuma Rikishi, 8 % vol**  
Shimazaki Shuzo  
Tochugi Japan

Alle Preise inkl. MwSt 19% in EURO