

# ☪ HUMBOLDT 1a

**Liebe Gäste,**

am Sonntag, den 07. Juni 2026, laden wir Sie herzlich zu unserem Abend „**Humboldt meets Korea**“ im Humboldt1a ein.

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise zwischen modernem Fine Dining und koreanischer Genusskultur.

Unter der Leitung von **Sun Yung Han**, gebürtig aus Korea, erwartet Sie – inspiriert vom Entdeckergeist Humboldts – ein sorgfältig komponiertes Menü mit saisonalen Zutaten, traditionellen Aromen und zeitgemäßen Interpretationen der koreanischen Küche.

Verbringen Sie mit uns einen besonderen Abend im Humboldt1a und entdecken Sie moderne koreanische Küche in stilvollem Ambiente.

Die Plätze sind begrenzt – wir empfehlen eine frühzeitige Reservierung. Herzliche Grüße Ihr Team vom Humboldt1a

*Kinder, vegetarische oder vegane Menüs sowie Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir bei der Reservierung anzugeben – vielen Dank.*

*Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der traditionellen Zutaten dieses Menüs leider keine glutenfreien Alternativen anbieten und nicht auf Knoblauch verzichten können.*

Reservierungen können online, telefonisch während unserer Öffnungszeiten oder direkt vor Ort vorgenommen werden.

**Humboldt1a - Restaurant in entspannter Tradition**

**Humboldtstraße 1a - 34117 Kassel**

**+49 561 766 49 755**

[www.humboldt1a.de](http://www.humboldt1a.de)



**Einfach QR-Code scannen und reservieren**

## 肉食 – Omnivor Menü

### **Nori**

Knusprige Nori-Rolle | koreanisches Beef Tatar

### **Fish Bouquet**

Kombu-gebeizte Hamachi (Gelbflossenmakrele)  
Goma-Sesam-Dressing

### **Yuzu Chicken**

Knuspriges Kikok-Hähnchen | aromatische Yuzu-Shoyu-Sauce

### **Korean Braised Beef**

Geschmorte Short Ribs in koreanischer BBQ-Marinade | Kimchi  
Koshihikari-Reis

### **Peach & Sake**

Pfirsich in Sakura-Sake gekocht | Reis-Eiscreme

## 菜食 – Vegetarisches Menü

### **Nori**

Knusprige Nori-Rolle | Frühlingszwiebel-Miso.

### **Wild Perilla Noodle**

Kalte Nudeln | Perilla-Sauce | grüner Spargel

### **Aubergine Pommes**

Knusprige Auberginen-Pommes Yangnyeom  
(vegetarische koreanische Fried-Chicken-Sauce)

### **Bibimbap**

Koshihikari-Reis | frisches Frühlingsgemüse | eingelegten Shimeji (Buchenpilze)  
koreanische Misosuppe

### **Peach & Sake**

Pfirsich in Sakura-Sake gekocht | Reis-Eiscreme

**Menüpreis 87 € pro Person**