

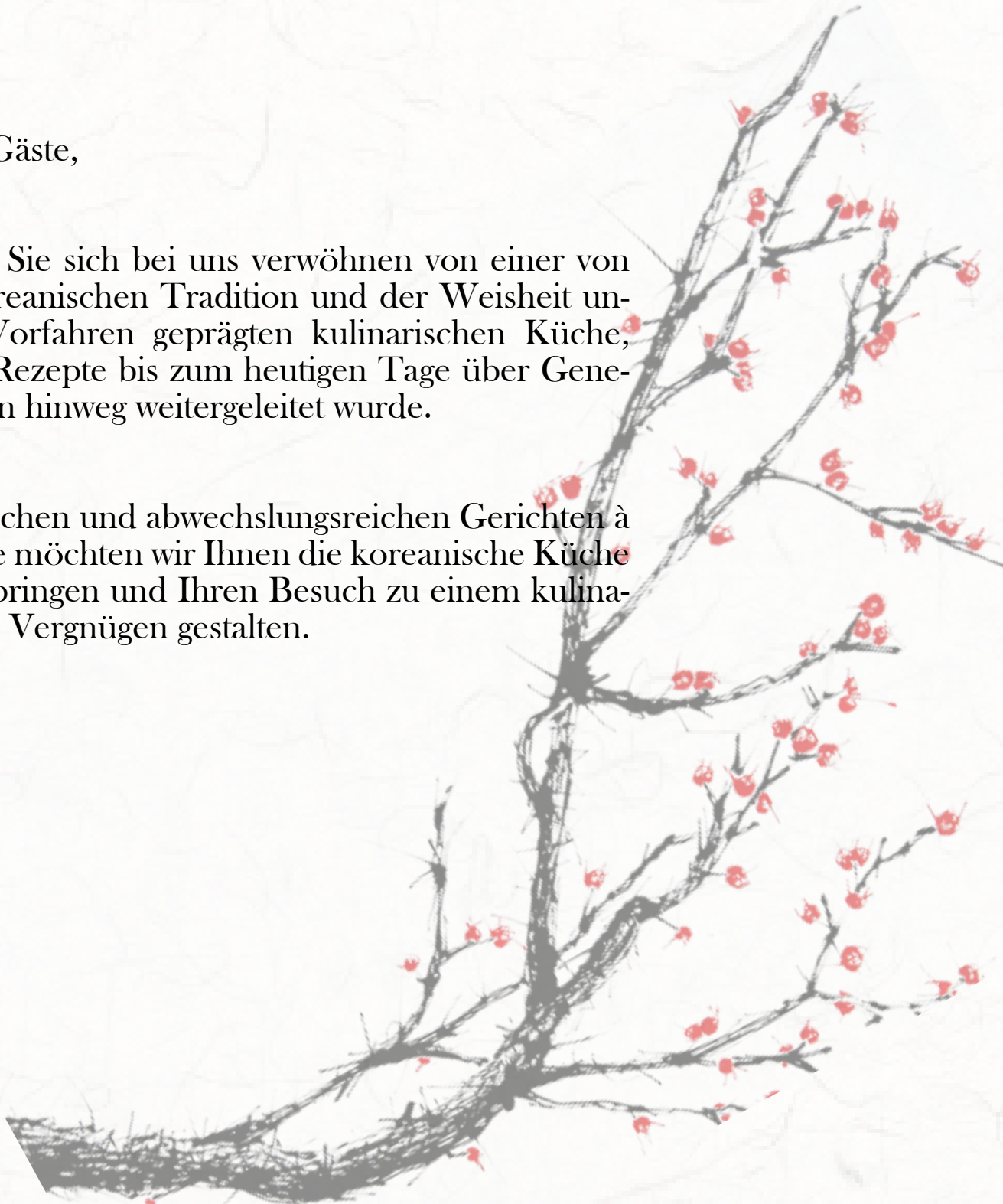
Chois



Liebe Gäste,

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen von einer von der koreanischen Tradition und der Weisheit unserer Vorfahren geprägten kulinarischen Küche, deren Rezepte bis zum heutigen Tage über Generationen hinweg weitergeleitet wurde.

Mit frischen und abwechslungsreichen Gerichten à la Carte möchten wir Ihnen die koreanische Küche näher bringen und Ihren Besuch zu einem kulinarischen Vergnügen gestalten.



MITTAGSMENÜ

LUNCH

M1	Bibimbap  비빔밥	veg.	7,50 8,50
	Reis mit verschiedenen Gemüse und Spiegelei zum Mischen (mit Rind, Schwein, Huhn, Tofu oder vegetarisch nach Wahl) Rice with various vegetables and fried egg to mix (with beef, pork, chicken, tofu or vegetarian of choice)		
M3	Kimchi Bokkum  김치삼겹살볶음	veg.	7,90 8,90
	Gebratene Kimchi mit Tofu, scharf (mit Schweinebauchfleisch oder vegetarisch nach Wahl) Stir fried Kimchi with tofu, spicy (with pork belly or vegetarian of choice)		
M5	Sso Bulgogi 소불고기		8,90
	Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten und Pilze Marinated beef with onions, carrots and mushrooms		
M6	Doedschi Bulgogi 돼지불고기		7,90
	Mariniertes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Karotten und Pilze Marinated pork with onions, carrots and mushrooms		

+ € 2,50 Tagessuppe & Tagesdessert

+ € 2,50 Vorspeisenteller des Tages & Tagesdessert



*Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*

MITTAGSMENÜ

LUNCH

M7	Tangssujuk	탕수육	7,90
	Frittiertes Schweinefleisch in hausgem. Süßsauersauce Sweet sour pork in a crispy coat		
M8	Osingeo Bokkum	오징어볶음	7,90
	Gebratener Tintenfisch mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl) Stir fried cuttlefish with various vegetables (own spice preferences)		
M9	Saeu Bokkum	새우볶음	8,90
	Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl) Stir fried prawns with various vegetables (own spice preferences)		
M10	Ramyun	라면 (해물 또는 돼지고기)	7,90
	Koreanische Nudelsuppe mit Schwein oder Meeresfrüchte nach Wahl Korean noodlesoup with pork or seafood of choice		

+ € 2,50 Tagessuppe & Tagesdessert

+ € 2,50 Vorspeisenteller des Tages & Tagesdessert



*Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*

SUPPEN SOUPS

- | | | | |
|---|---|------------|------|
| 1 | Mandu Kuk | 만두국 | 3,90 |
| | Teigtaschen-Suppe (mit Garnelen gefüllt)
Dumpling soup (filled with prawns) | | |
| 2 | Jukkaesang | 육개장 | 3,90 |
| | Scharfe Rindfleisch-Suppe
Spicy beef-soup | | |
| 3 | Kimchi Kuk  | 김치국 | 3,90 |
| | Scharfe Kimchi-Suppe mit Tofu
Spicy Kimchi soup with tofu | | |

VORSPEISE APPETIZER

- | | | | |
|----|--|-------------|---------------------|
| 11 | Kimchi Dschon  | 김치전 | kl. 5,50 / gr. 9,90 |
| | Pfannkuchen mit Kimchi
Kimchi pancake | | |
| 13 | Haemul Padschon | 해물파전 | kl. 5,50 / gr. 9,90 |
| | Pfannkuchen mit Meeresfrüchten
Seafood pancake | | |




VORSPEISE APPETIZER

- | | | | | |
|----|--|--|--------------|--------------|
| 15 | Gun Mandu | 군만두 | | 5,50 |
| | Gebratene Teigtasche, gefüllt mit Hühnerfleisch
Fried dumplings, filled with chicken | | | |
| 16 | Mul Mandu | 물만두 | | 5,50 |
| | Gekochte Teigtasche, gefüllt mit Garnelen
Boiled dumplings, filled with prawn | | | |
| 17 | Kimchi |  김치 | | 5,50 |
| | Fermentierte Kohlblätter, scharf
Fermented cabbage, spicy | | | |
| 18 | Japchae |  잡채 | | 5,90 |
| | Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse
Glass noodles with various vegetables | | | |
| 19 | Yangnyeom Chicken | 양념치킨 | 160g
280g | 5,90
9,90 |
| | Frittiertes Hühnerfleisch in hausgem. Sweetchilisauce
Fried chicken in a crispy coat with sweetchilisauce | | | |



HAUPTGERICHT MAIN DISH

- | | | | | |
|----|--|----------|------|----------------|
| 21 | Dolsot Bibimbap  | 돌솥비빔밥 | veg. | 13,90
14,90 |
| | Reis mit verschiedenen Gemüse und Spiegelei zum Mischen
(mit Rind, Schwein, Huhn, Tofu oder vegetarisch nach Wahl)
Rice with various vegetables and fried egg to mix
(with beef, pork, chicken, tofu or vegetarian of choice) | | | |
| 23 | Kimchi Bokkum  | 김치삼겹살볶음 | veg. | 13,90
14,90 |
| | Gebratene Kimchi mit Tofu, scharf
(mit Schweinebauchfleisch oder vegetarisch nach Wahl)
Stir fried Kimchi with tofu, spicy
(with pork belly or vegetarian of choice) | | | |
| 25 | Osingeo Ssamgipssal | 오징어삼겹살볶음 | | 15,50 |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Tintenfisch und Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)
Stir fried pork with cuttlefish and vegetables (own spice preferences) | | | |
| 26 | Tangssujuk | 탕수육 | | 14,90 |
| | Frittiertes Schweinefleisch in hausgem. Süßsauersauce
Sweet sour pork in a crispy coat | | | |
| 27 | Osingeo Bokkum | 오징어볶음 | | 14,90 |
| | Gebratener Tintenfisch mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)
Stir fried cuttlefish with various vegetables (own spice preferences) | | | |
| 28 | Saeu Bokkum | 새우볶음 | | 16,90 |
| | Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)
Stir fried prawns with various vegetables (own spice preferences) | | | |



KOREAN BBQ

Gerichte vom Holzkohlegrill Dishes from the Charcoal Grill

31	Dungssim	등심 (250g)	19,90
	Entrecôte aus Argentinien Beef-ribeye from Argentina		
32	Ori	오리 구이 (250g)	17,90
	Entenbrustfilet Duck breast		
33	Ssamjopssal	삼겹살 구이 (250g)	15,90
	Schweinebauchfleisch pork belly		
34	Sso Bulgogi	소등심 불고기 (250g)	19,90
	Mariniertes Entrecôte aus Argentinien Marinated beef from Argentina		
35	Doedschi Bulgogi	돼지 불고기 (250g)	15,90
	Scharf mariniertes Schweinefleisch Spicy marinated pork		
36	Dak Yangnyum Gui	닭양념 구이 (250g)	15,90
	Mariniertes Hähnchenfleisch Marinated chicken		

Falls Sie auf Ihrem Tisch grillen möchten, sagen Sie unserem Service bescheid.

If you want to grill on your table, please ask our service.



*Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*

HOT POT

41 Haemul Dschongol 해물전골 (Für 2 Personen) 29,90

Heilbutt, Garnelen, Tintenfisch und Tofu im Topf
Halibut, prawns, cuttlefish and tofu in pot

42 Kimchi Dschongol 김치전골 (Für 2 Personen) 29,90

Kimchi, Schweinefleisch und Tofu im Topf, scharf
Kimchi, pork and tofu in pot, spicy

43 Mandu Dschongol 만두전골 (Für 2 Personen) 29,90

Verschiedene Teigtaschen, Rindfleisch und Tofu im Topf
Various dumplings, beef and tofu in pot


+ € 3 Ramyun Nudel zusätzlich + € 3 Ramyun noodle
--

51 Jukkaedschang 육개장 14,50

Scharfe Rindfleischsuppe im Topf
Spicy beef-soup in Pot

52 Kimchi Zigae 김치찌개 14,50

Kimchi, Schweinefleisch und Tofu im Topf, scharf
Kimchi, pork meat and tofu in pot, hot

53 Doendschang Zigae  된장찌개 13,50

Sojabohnenpaste, Rindfleisch und Tofu im Topf (vegetarisch nach Wahl)
Soybeanpaste, beef and tofu in Pot (vegetarian of choice)

54 Ssundubu Zigae 순두부찌개 14,50

Seidentofu, Meeresfrüchten und Kimchi im Topf
Silkentofu, seafood and kimchi in pot

55 Ssaengsson Zigae 생선찌개 16,90

Heilbutt, Garnelen, Tintenfisch und Tofu im Topf
Halibut, prawns, seafood and tofu in pot



DESSERT

101	Geback. Banane m. Vanilleeis Baked bananas with vanilla icecream	바나나&바닐라아이스	5,90
102	Süßkartoffelkuchlein mit Beeren Sweetpotatocake with berries	고구마치즈케익	5,50
103	Käsekuchlein mit Beeren Korean cheesecake with berries	치즈케익	5,50

KOREANISCHER TEE

KOREAN TEA

501	Su Zeong Gua Hausgemachtes traditionelles koreanisches Getränk aus Ingwer und Zimt, leicht scharflich und sehr süßlich, kühl serviert Homemade trad. korean cold sweet tea of ginger and cinnamon	수정과	3,00
502	Ssang Hwa Cha Koreanischer Kräutertee, leicht scharflich Korean herb tea, spicy	쌍화차	3,00
503	In Sam Cha Ginseng Tee Ginseng tea	인삼차	3,00
504	Dunggulle Cha Tee aus Weißwurz Solomon's Seal tea	등글레차	3,00
506	Yu Za Cha Tee aus Koreanischer Zitrusfrucht, süß Sweet tea made of korean citrus fruit	유자차	3,00 / Iced 4,90
507	Saing Gang Cha Ingwer Tee, süß Ginger tea, sweet	생강차	3,00 / Iced 4,90



SOFTDRINKS

Wasser VIO Gourmet still / Gerolsteiner medium	0,25l	2,20	0,75l	5,90
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,30l	2,60	0,40l	3,40
Ginger Ale / Bitter Lemon / Eistee Pfirsich	0,20l	2,40	0,40l	4,60

SÄFTE

Mango / Guave / Maracuja / Orange / Apfel / Johannisbeer	0,20l	2,60	0,40l	4,80
Als Schorle	0,20l	2,40	0,40l	4,60

HEISSES

Grüner Tee / Jasmin Tee / Schwarzer Tee	3,00
Tasse Kaffee (Nespresso)	2,90
Espresso (Nespresso)	2,90

BIER

Koreanisches Bier Hite / Japanisches Bier Asahi	0,33l	3,90		
Gilde Ratskeller Pils vom Fass	0,30l	3,00	0,40l	3,80
Gilde Naturtrüb Hell Flasche	0,33l	3,50		
Gilde alkoholfrei Flasche	0,33l	3,50		
Alsterwasser / Radler	0,30l	3,00	0,40l	3,80
Franziskaner Weizen Flasche hell / dunkel / alkoholfrei	0,50l	4,50		

SHOTS

Korean. Schnaps SOJU	18%	2cl	2,70	Linie Aquavit	41%	2cl	2,90
Hirschnaps	62%	2cl	2,90	Malteser Aquavit	42%	2cl	2,90
Bambusschnaps	45%	2cl	2,90	Averna Amaro	32%	2cl	2,90
Kräuterschnaps	54%	2cl	2,90	Fernet Branca	42%	2cl	2,90
Grappa	38%	2cl	3,20				



APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	5,50		
Prosecco	0,2l	6,90	0,75l	27,00

WEIN

AUS ASIEN

Makgeolli 6%		0,15l	3,50
Traditionell koreanisches alkoholisches Getränk, leicht süßlich		0,75l	13,00
Reiswein Baekwha Soobok	14,5%	0,15l	4,20
Lycheewein	süß	0,05l	2,70
Pflaumenwein	süß	0,05l	2,70

Weiss

Riesling		0,10l	3,40 / 0,20l	6,50 / 0,75l	22,50
Kabinett trocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland					
Riesling			0,20l	4,20	
halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland					
Pinot Grigio		0,10l	3,90 / 0,20l	7,30 / 0,75l	25,50
trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien					
Chardonnay		0,10l	7,30 / 0,20l	13,90 / 0,75l	48,00
trocken, Chablis 1er Cru, Emile Durand, Bourgogne Frankreich					
Weinschorle			0,20l	4,50	

Rot

Chianti		0,10l	2,90 / 0,20l	5,50 / 0,75l	18,50
trocken, Riserva 2014, Poggio Al Casone, Toscana Italien					
Primitivo		0,10l	3,50 / 0,20l	6,80 / 0,75l	23,50
fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien					
Rioja		0,10l	4,20 / 0,20l	8,00 / 0,75l	28,00
trocken, Carianza 2014, Marqués de Cáceres, Rioja Spanien					

Rosé

Primitivo		0,10l	3,00 / 0,20l	5,80 / 0,75l	20,00
fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien					

