
MITTAGSMENÜ

M1	Bibimbap  비빔밥	8,50
	Reis mit Gemüse,Spiegelei und Tofu, Rind o. Huhn	
M3	Kimchi Bokkum  김치삼겹살볶음	8,90
	Gebratene Kimchi mit Tofu o.Schweinebauchfleisch	
M5	Sso Bulgogi 소불고기	8,90
	Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten und Pilze	
M6	Doedschi Bulgogi 돼지불고기	7,90
	Mariniertes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Karotten und Pilze	
M7	Tangssujuk 탕수육	7,90
	Frittiertes Schweinefleisch in hausgem. Süßsauersauce	
M8	Osingeo Bokkum 오징어볶음	7,90
	Gebratener Tintenfisch mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)	
M9	Saeu Bokkum 새우볶음	8,90
	Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)	
M10	Ramyun 라면 (해물 또는 돼지고기)	7,90
	Koreanische Nudelsuppe mit Schwein oder Meeresfrüchte nach Wahl	

+ € 2,50 Tagessuppe & Tagesdessert

+ € 2,50 Vorspeisenteller des Tages & Tagesdessert

Mittagsmenü gilt für Montag bis Freitag 12:00 bis 15:00 Uhr

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



VORSPEISE

1	Mandu Kuk	만두국		3,90
	Teigtaschen-Suppe (mit Garnelen gefüllt)			
2	Jukkaesang	육개장		3,90
	Scharfe Rindfleisch-Suppe			
3	Kimchi Kuk	김치국		3,90
	Kimchi-Suppe mit Tofu			
11	Kimchi Dschon	김치전	kl. 5,50 / gr. 9,90	
	Pfannkuchen mit Kimchi			
13	Haemul Padschon	해물파전	kl. 5,50 / gr. 9,90	
	Pfannkuchen mit Meeresfrüchten			
15	Gun Mandu	군만두		5,50
	Gebratene Teigtasche, gefüllt mit Hühnerfleisch			
16	Mul Mandu	물만두		5,50
	Gekochte Teigtasche, gefüllt mit Garnelen			
17	Kimchi	김치		5,50
	Fermentierte Kohlblätter, scharf			
18	Japchae	잡채		5,90
	Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse			
19	Yangnyeom Chicken	양념치킨	160g	5,90
			280g	9,90
	Frittiertes Hühnerfleisch in hausgem. Sweetchilisauce			



HAUPTGERICHT

21	Dolsot Bibimbap 	돌솥비빔밥	14,90
	Reis mit Gemüse,Spiegelei und Tofu, Rind o. Huhn		
23	Kimchi Bokkum	김치삼겹살볶음	14,90
	Gebratene Kimchi mit Tofu o.Schweinebauchfleisch		
25	Osingeo Ssamgipssal 	오징어삼겹살볶음	15,50
	Gebratenes Schweinefleisch mit Tintenfisch und Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)		
26	Tangssujuk	탕수육	14,90
	Frittiertes Schweinefleisch in hausgem. Süßsauce		
27	Osingeo Bokkum	오징어볶음	14,90
	Gebratener Tintenfisch mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)		
28	Saeu Bokkum	새우볶음	16,90
	Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüse (Schärfegrad nach Wahl)		

HOT POT

42	Kimchi Dschongol	김치전골 (Für 2 Personen)	29,90
	Kimchi, Schweinefleisch und Tofu im Topf, scharf		
43	Mandu Dschongol	만두전골 (Für 2 Personen)	29,90
	Verschiedene Teigtaschen, Rindfleisch und Tofu im Topf		
51	Jukkaedschang	육개장	14,50
	Scharfe Rindfleischsuppe im Topf		
52	Kimchi Zigae	김치찌개	14,50
	Kimchi, Schweinefleisch und Tofu im Topf, scharf		
53	Doendschang Zigae 	된장찌개	13,50
	Sojabohnenpaste, Gemüse und Tofu im Topf, mit o. ohne Rindfleisch		
54	Ssundubu Zigae	순두부찌개	14,50
	Seidentofu, Meeresfrüchten und Kimchi im Topf		



KOREAN BBQ

31	Dungssim	등심 (250g)	19,90
	Entrecôte aus Argentinien		
32	Ori	오리 구이 (250g)	17,90
	Entenbrustfilet		
33	Ssamgjomssal	삼겹살 구이 (250g)	15,90
	Schweinebauchfleisch		
34	Sso Bulgogi	소등심 불고기 (250g)	19,90
	Mariniertes Entrecôte aus Argentinien		
35	Doedschi Bulgogi	돼지 불고기 (250g)	15,90
	Scharf mariniertes Schweinefleisch		
36	Dak Yangnyum Gui	닭양념 구이 (250g)	15,90
	Mariniertes Hähnchenfleisch		

DESSERT

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



KOREANISCHER TEE

KOREAN TEA

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

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	3,00
Tasse Kaffee (Nespresso)	2,90
Espresso (Nespresso)	2,90



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

BIER

Koreanisches Bier "Hite"	0,33l	3,90		
Gilde Ratskeller Pils vom Fass	0,30l	3,00	0,40l	3,80
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	Hirseschnaps	62%	2cl	2,90
Bambusschnaps	45%	2cl	2,90	Kräuterschnaps	54%	2cl	2,90

APERITIF

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	0,20l	6,50	/	0,75l	22,50
Kabinett trocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland					
Riesling	0,20l	4,20			
halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland					
Pinot Grigio	0,20l	7,30	/	0,75l	25,50
trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien					
Weinschorle	0,20l	4,50			

Rot

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

Rosé

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

