

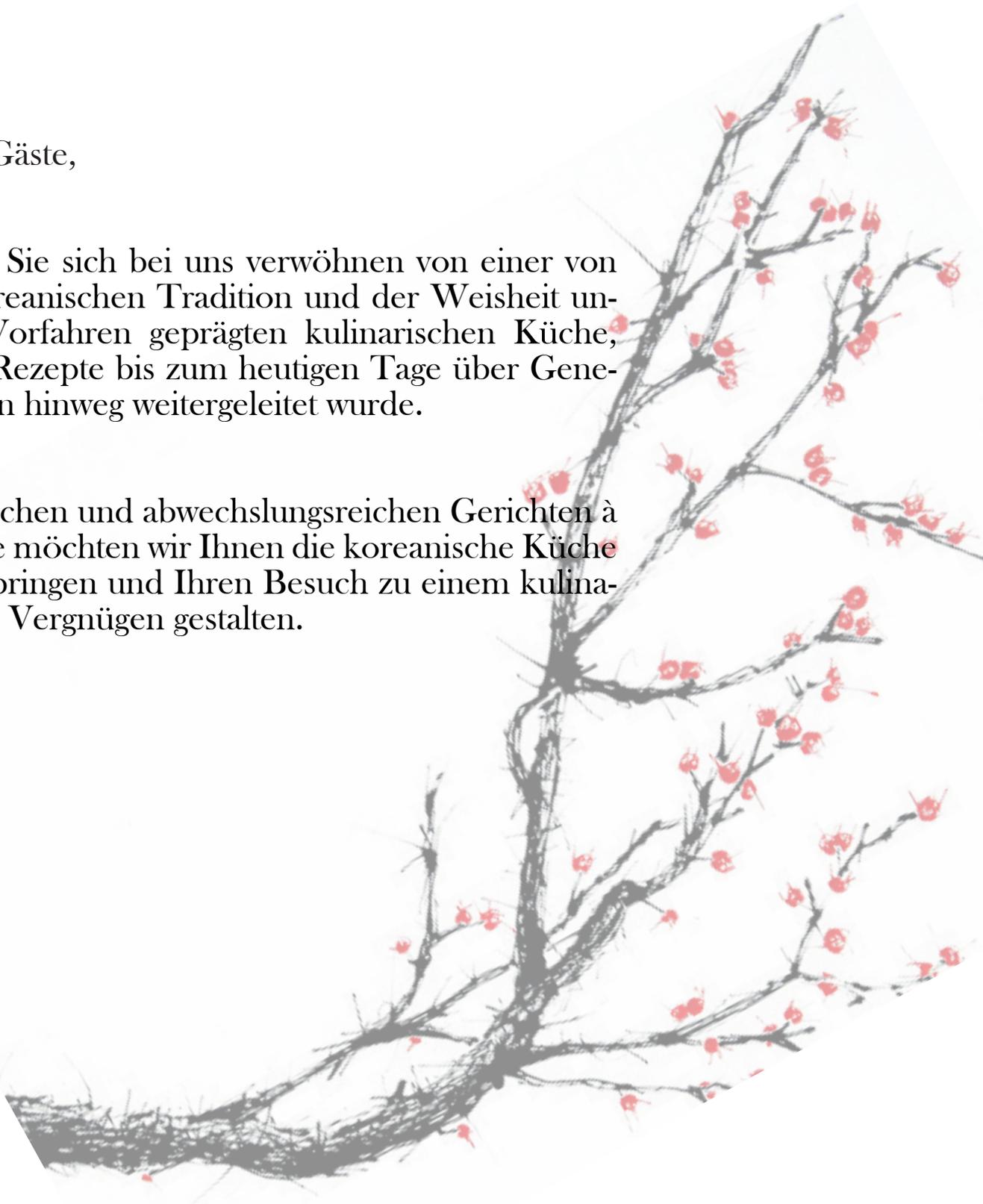
Chois



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

M1	Bibimbap  비빔밥	vegan Tofu, Rind oder Huhn	8.5 9.5
	Zucchini Aubergine Spinat Rotkohl Sojasprossen Karotten Spiegelei		
M3	Kimchi Bokkum  김치삼겹볶음		9.5
	Kimchi Lauch Tofu oder Schwein		
M5	Sso Bulgogi 소등심불고기		10.5
	Mariniertes Entrecôte(Rind) Zwiebeln Karotten Pilze Lauch		
M7	Tangssujug 탕수육		8.5
	Frittiertes Schwein Süßsauersauce		
M8	Haemul Bokkum 해물 볶음		10.5
	Garnelen Tintenfisch Zwiebeln Paprika Lauch Zucchini Karotten Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)		
M10	Ramyun 라면 (해물 또는 돼지고기)		8.5
	Nudelsuppe mit Schwein oder Garnelen & Tintenfisch (Schärfegrad nach Wahl)		

Mittagsmenü gilt für Montag bis Freitag 12:00 bis 14:30 Uhr

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



KIMBAP

(Koreanische Reisrolle)

halbe Rolle / ganze Rolle

Vegan Kimbap  비건 김밥 5 / 10

Rettich | Spinat | Karotten | Kürbis | Gurke

Egg Kimbap  에그 김밥 5.5 / 11

Ei | Rettich | Spinat | Karotten | Kürbis | Gurke

Bulgogi Kimbap 불고기김밥 6 / 12

Mariniertes Entrecôte(Rind) | Ei | Rettich | Spinat | Karotten | Kürbis | Gurke

KOREAN CHICKEN

Crispy 크리스피 치킨 160g 5.9

360g 9.9

Sweet Chili 양념 치킨

Soy Garlic 마늘간장 치킨

Frittierte Hühnerschenkel ohne Knochen



SUPPE

- | | | | |
|---|---|------------|-----|
| 1 | Mandu Kuk | 만두국 | 3.9 |
| | Mandu(gefüllt mit Garnelen) Kohl Ei Lauch Seetangblatt | | |
| 2 | Jukkaesang | 육개장 | 3.9 |
| | Rind scharfes Chiliöl Taro Stengel Rettich Sojasprossen Lauch | | |
| 3 | Kimchi Kuk  | 김치국 | 3.9 |
| | Kimch Tofu Lauch | | |

PFANNKUCHEN

- | | | | |
|----|--|-------------|-------------------|
| 11 | Kimchi Dschon  | 김치전 | kl. 5.5 / gr. 9.9 |
| | Pfannkuchen Kimch Tofu Lauch | | |
| 13 | Haemul Padschon | 해물파전 | kl. 5.5 / gr. 9.9 |
| | Pfannkuchen Garnelen Tintenfisch Surimi Zucchini Karotten Lauch | | |



VORSPEISE

- | | | |
|----|---|-----|
| 15 | Gun Mandu  군만두 | 5.5 |
| | Gebratene Teigtaschen vegetarisch oder mit Huhn | |
| 16 | Mul Mandu 물만두 | 5.5 |
| | Gekochte Teigtaschen Garnelen | |
| 17 | Kimchi  김치 | 5.5 |
| | Fementierter Kohlsalat pikant | |
| 18 | Japchae  잡채 | 5.9 |
| | Glasnudeln Paprika Zwiebeln Karotten Spinat Sojasprossen Pilze | |



HAUPTGERICHT

- 21 **Dolsot Bibimbap**  **돌솥 비빔밥** 14.9
Zucchini | Aubergine | Spinat | Rotkohl | Sojasprossen | Karotten | Spiegelei
Tofu, Rind oder Huhn
- 23 **Kimchi Bokkum**  **김치 삼겹살 볶음** 14.9
Kimchi | Lauch | Tofu oder Schwein
- 25 **Osam Bulgogi** **오삼불고기** 15.5
Tintenfisch | Schwein | Zwiebeln | Paprika | Lauch | Zucchini | Karotten | Brokkoli
(Schärfegrad nach Wahl)
- 26 **Tangssujuk** **탕수육** 14.9
Frittiertes Schwein | Süßsauersauce
- 27 **Haemul Bokkum** **해물 볶음** 16.9
Garnelen | Tintenfisch | Zwiebeln | Paprika | Lauch | Zucchini | Karotten | Brokkoli
(Schärfegrad nach Wahl)

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

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



KOREAN BBQ

31	Dungssim 등심주물럭	19.9
	200g Entrecôte aus Argentinien Knoblauch Salz Pfeffer Sessamöl	
32	Ori 오리주물럭	17.9
	200g Entenbrustfilet pikant mariniert	
33	Ssamgjopssal 삼겹살	15.9
	200g Schweinebauch	
34	Sso Bulgogi 등심불고기	19.9
	200g Entrecôte aus Argentinien mit Sojasauce mariniert	
35	Ganjang Ssamgjop 간장삼겹살	15.9
	200g Schweinebauch mit Sojasauce mariniert	

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

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



HOT POT

FÜR 2 PERSONEN

41	Bulgogi Hot Pot	불고기 전골	34.9
	350g mariniertes Entrecôte(Rind) Glasnudeln Zwiebeln Pilze Lauch		
42	Kimchi Hot Pot	김치 전골	29.9
	Kimchi Schweinerippen Tofu Lauch		
43	Mandu Hot Pot	만두 전골	29.9
	Verschiedene Teigtaschen Rindfleisch Tofu Lauch		

HOT POT

51	Jukkaesang	육개장	14.5
	Rind scharfes Chiliöl Taro Stengel Rettich Sojasprossen Lauch		
52	Kimchi Zigae	김치찌개	14.5
	Kimchi Schweinerippen Tofu Lauch		
53	Doendschang Zigae	된장찌개	13.5
	Sojabohnenpaste Tofu Rettich Zucchini Kartoffel mit o. ohne Rind		
54	Ssundubu Zigae	해물 순두부	14.5
	Seidentofu Kimchi Meeresfrüchte Lauch		

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

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



DESSERT

101	Geback. Banane m. Vanilleeis Baked bananas with vanilla icecream	바나나&바닐라아이스	5,9
102	Süßkartoffelküchlein mit Beeren Sweetpotatocake with berries	고구마치즈케익	5,5
103	Käseküchlein mit Beeren Korean cheesecake with berries	치즈케익	5,5

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
502	Ssang Hwa Cha Koreanischer Kräutertee, leicht scharflich Korean herb tee, spicy	쌍화차	3
503	In Sam Cha Ginseng Tee Ginseng tea	인삼차	3
504	Dunggulle Cha Tee aus Weißwurz Solomon's Seal tea	등굴레차	3
506	Yu Za Cha Tee aus Koreanischer Zitrusfrucht, süß Sweet tea made of korean citrus fruit	유자차	3 / Iced 4.9
507	Saing Gang Cha Ingwer Tee, süß Ginger tea, sweet	생강차	3 / Iced 4.9



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

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" fresh / peach / grapefruit / green grape	18%	2cl	2,70
Hirseschnaps	62%	2cl	2,90
Bambusschnaps	45%	2cl	2,90
Kräuterschnaps	54%	2cl	2,90



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

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	5,50
halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland		

Pinot Grigio	0,20l	7,30	/	0,75l	25,50
trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien					

Weinschorle	0,20l	4,90
-------------	-------	------

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					

