

"Vorspeise,,

- ◉ **Gunmandu** (6 pcs) 6.0
Koreanisch gebratene Dumplings
Allergene: 🌾 Gluten, 🥛 Soja, 🥜 sesam
- ◉ **Kimch Jeon** 12.0
Koreanisch Kimch-Pfannkuchen
Allergene: 🌾 Gluten, 🥛 Soja, 🥜 sesam
- ◉ **Gimbap** 10.0
Koreanisch Reis Rolle mit Gemüse
Allergene: 🌾 Gluten, 🥚 Ei, 🥛 Soja, sesam öl, 🥜 Sesam
- ◉ **Fried-Chicken** (5 Pcs) 10.0
Koreanisches frittiertes Hähnchen mit Lauchstreifen
Allergene: 🌾 Gluten, 🥚 Ei, 🥛 Soja, 🥜 Sesam
- ◉ **Ganjang-Chicken** (6 Pcs) 12.0
Frittiertes Hähnchen mit koreanischer Sojasauce mit Lauchstreifen
Allergene: 🌾 Gluten, 🥚 Ei, 🥛 Soja, 🥜 Sesam
- ◉ **Knoblauch Chicken** (6 pcs) 12.0
Frittiertes Hähnchen mit süßer Knoblauch-SoyaSoße mit Lauchstreifen
Allergene: 🌾 Gluten, 🥚 Ei, 🥛 Soja, 🥜 Sesam
- ◉ **Kimch(100g)** 4.0
Koreansche fermentierter Chinakohl
Allergene: 🌾 Gluten, 🥛 Soja, 🐟 Fisch, 🦀 Krebstiere

Hauptgericht #1

"Bibim-Bab mit Koreanische Suppe"

•◉Traditional-Bibim-Bab

14.0

Spinat, Möhre, Ei, Rettichsalat, Zucchini Salat mit Reis und **Spigelei**

Allergene:  Gluten,  Ei,  Soja, sesam öl,  Sesam

•◉Bulgogi-Bibim-Bab

15.0

Spinat, Möhre, Ei, Rettichsalat, Zucchini, Salat mit Reis und **Mariniertes Rindfleisch**

Allergene:  Gluten,  Ei,  Soja, sesam öl,  Sesam

•◉Jeyuk-Bibim-Bab

15.0

Spinat, Möhre, Ei, Rettichsalat, Zucchini, Salat mit Reis und **Gebratenes Schweinefleisch**

Allergene:  Gluten,  Ei,  Soja, sesam öl,  Sesam

•◉Kimch-Bibim-Bab

15.0

Spinat, Möhre, Ei, Rettichsalat, Zucchini, Salat mit Reis und **Gebratenes Kimch**

Allergene:  Gluten,  Ei,  Soja, sesam öl,  Sesam,  Fisch

•◉Avocado-Bibim-Bab

15.0

Spinat, Möhre, Ei, Rettichsalat, Zucchini, Salat mit Reis und **Avocado**

Allergene:  Gluten,  Ei,  Soja, sesam öl,  Sesam

Hauptgericht #2

"Bowl mit Koreanische Suppe"

•◉ **Galbi-yangnyeom-Bowl** 14.0

Mariniertes Schweinefleisch mit Reis und Salat

Allergene: 🌿 Gluten, 🥚 Ei, 🍷 Soja, sesam öl, S 🍪 Sesam

•◉ **Bulgogi-Bowl** 15.0

Mariniertes Rindfleisch mit Reis und Salat

Allergene: 🌿 Gluten, 🥚 Ei, 🍷 Soja, sesam öl, 🍪 Sesam

•◉ **Jeyuk-Bowl** 🌶️ 14.0

Gebratenes Schweinefleisch mit Reis und Salat

Allergene: 🌿 Gluten, 🥚 Ei, 🍷 Soja, sesam öl, 🍪 Sesam

•◉ **Kimch-Bowl** 🌶️ 15.0

Gebratenes Kimch mit Spigelei und Reis, Salat

Allergene: 🌿 Gluten, 🥚 Ei, 🍷 Soja, sesam öl, 🍪 Sesam, 🐟 Fisch

•◉ **Fried-Chicken-Bowl** 15.0

Koreanisches frittiertes Hähnchen mit Reis und Salat mit Besonders Soya-Mayo Soße

Allergene: 🌿 Gluten, 🥚 Ei, 🍷 Soja, sesam öl, 🍪 Sesam

Hauptgericht #3

"Gericht auf heißer Gusseisenplatte,,

•◉ **Bulgogi Gusseisenplatte**

16.0

Mariniertes Rindfleisch mit Eine Schale Reis und Suppe

Allergene: 🌿 Gluten, 🍷 Soja, sesam öl, 🥥 Sesam, 🍄 Pilz

•◉ **Jeyuk 🍖 Gusseisenplatte**

16.0

Gebratenes Schweinefleisch mit Eine Schale Reis und Suppe

Allergene: 🌿 Gluten, 🍷 Soja, sesam öl, 🥥 Sesam, 🍄 Pilz

•◉ **Galbi-Yangnyeom Gusseisenplatte**

16.0

Mariniertes Schweinefleisch mit Eine Schale Reis und Suppe

Allergene: 🌿 Gluten, 🍷 Soja, sesam öl, 🥥 Sesam, 🍄 Pilz

•◉ **Samgyeopsal Gusseisenplatte**

20.0

Gegrillter Schweinebauch mit Eine Schale Reis und Suppe,

würzige koreanische Dip-Sauce (Ssamjang), scharf gewürzte Lauchstreifen

Allergene: 🌿 Gluten, 🍷 Soja, sesam öl, 🥥 Sesam, 🍄 Pilz

"Reservierungsmenü,"

(Exklusives Menü auf Vorbestellung)

Nur ab zwei Portionen bestellbar. Danke für Ihr Verständnis!

• **Bossam** 45.0 / 2 persons

Bossam ist ein traditionelles koreanisches Gericht mit zart gekochtem Schweinebauch, der in dünne Scheiben geschnitten und zusammen mit verschiedenen Beilagen serviert wird – typischerweise mit eingelegtem Kimchi, frischem Knoblauch, scharfer Sauce und Salatblättern zum Einwickeln. Perfekt für gemeinsames Essen am Tisch zwei Schale Reis.

Allergene:  Gluten,  Soja,  Sesam

• **Budaejjigae**(Koreanischer Armeeeintopf) 45.0 / 2 persons

Budae-jjigae, auch bekannt als "Army Stew", ist ein herzhaftes koreanisches Eintopfgericht, das nach dem Koreakrieg entstand. Es kombiniert traditionelle koreanische Aromen mit westlichen Zutaten wie Würstchen, Schinken, Bohnen und Instantnudeln. Gekocht wird alles gemeinsam in einer würzigen Brühe mit Kimchi, Gochujang (koreanische Chilipaste) und Tofu mit zwei Schale Reis.

Allergene:  Gluten,  Soja,  Sesam

• **Dakbokkeum-Tang** 45.0 / 2 persons

Dakbokkeumtang ist ein würzig-scharfer koreanischer Eintopf mit Hähnchen, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln, die in einer kräftigen Sauce aus Gochujang (Chilipaste), Sojasauce und Knoblauch geschmort werden mit zwei Schale Reis.

Allergene:  Gluten,  Soja,  Sesam

"Getränke"

Erfrischungsgetränke

Cola 3.5

Cola Zero 3.5

Sprite 3.5

Koreanisch Sprudelndes Softgetränk mit Milchgeschmack

Milkis 3.5

Milkis Erdbeere 3.5

Wasser

Mineral Wasser (Stil) 250ml 3.0

Mineral Wasser (Stil) 750ml 6.0

Mineral Wasser (Sprudel) 750ml 6.0

Tee

Grüner Tee 3.5

Ingwer Tee 3.5

Yuja Tee 3.5

(Koreanische Zitrone)

Matcha-Latte 4.5

Kaffee

Espresso 2.5

Kaffee-Crema 3.0

Maxim 3.0

(Koreanische Instant Mix Kaffee)

Saisongetränke (Mit Eiswürfel)

Ice Americano 4.5

Ice grüne Trauben Aid 4.5

Blau-Lemon-Aid 4.5

Lemon-Aid 4.5

Koreanische Alkohol

Soju

<i>Jinro-Fresh (375ml/16.5%)</i>	10.0
<i>Saero (375ml/16%)</i>	10.0
<i>Cheoeumcheoru (350ml/16.5%)</i>	10.0
<i>Soonhari- grüne Trauben (350ml/12%)</i>	10.0
<i>Soju-Highball</i>	5.0

Bier

<i>Cass (330ml/4.5%)</i>	4.0
<i>Terra (330ml/4.6%)</i>	4.0
<i>Alkoholfrei (330ml)</i>	4.0

Traditional Koreanoische Alkohol

<i>Makgulri-Reis Wein (750ml/6%)</i>	10.0
--------------------------------------	------

Rot Wein & Weiß

Rot

<i>Barons de Rothschild Lafite Selection Prestige (750ml)</i>	35.0
<i>Marques de Riscal Rioja DOC Reserva (750ml)</i>	35.0

Weiß

<i>Diehl Markus Molitor Haus Klosterberg Kabinett Riesling (750ml)</i>	35.0
<i>Vereinigte Hospitien Riesling QbA halbtrocken (750ml)</i>	24.0