

Menü

BIBIGU BIBIGU



전식 / VORSPEISE / STARTER



V02. GUN MANDU (1-a,6,11) / 야채만두

Koreanische Teigtaschen gefüllt mit Tofu und Gemüse.
Korean dumplings with tofu and vegetables.

4,00€



V03. GUN MANDU(1-a,6,11) / 고기 만두

Koreanische Teigtaschen mit Hähnchen und Gemüsefüllung.
Korean dumplings with chicken and vegetables.

5,00€



V04. KIM MARI (1-a,6,11,12) / 김말이 튀김

Frittiert Seetangrollen mit Glasnudeln und Gemüse.
Fried Seaweed Rolls with glass noodles and vegetables.

5,00€



V05. KIMCHI JEON(1-a,4) / 김치전

Pikanter Pfannkuchen mit gereiftem Kimchi.
Spicy Pancake with aged Kimchi.

6,50€



V06. KIM BAP(1-a,3,4,11) / 김밥

Koreanische Seetangrolle gefüllt mit Reis, Gemüse und Ei.
Korean seaweed roll with rice, vegetables and egg.

8,00€



V09. CHEESE KIM BAP(1-a,3,4,7,11) / 치즈 김밥

Seetangrolle gefüllt mit Reis, Gemüse, Ei und Cheddar-Käse.
Seaweed roll with rice, vegetables, egg and cheddar-cheese.

8,50€

EXTRAS / SPECIALS

Kimchi(1-a,4,11)

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl auf koreanische Art
Spicy pickled cabbage

4,50€



Extra Reis (eine Portion)

1,50€

Extra Ei

1,00€

BIBIMBAP

DOLSOT BIBIMBAP (heißen Steintopf)



BIBIMBAP

DOLSOT BIBIMBAP (heißen Steintopf)



B1 BIBIMBAP(3,6,11) / 비빔밥
Reis mit verschiedenen Gemüse und Spiegelei.
Rice mixed with mixed vegetables and fried egg.

D1 DOLSOT BIBIMBAP(3,6,11) / 돌솥비빔밥
Heißer Steintopf mit Reis, verschiedenen Gemüse und Spiegelei.
Hot stone bowl with reis, mixed vegetables and a fried egg.



B2 BIBIMBAP BULGOGI(1-a,6,7,11) / 불고기 비빔밥
Reis mit verschiedenen Gemüsesorten und mariniertem Rindfleisch.
Rice with mixed vegetables and marinated beef.

D2 DOLSOT BULGOGI(1-a,6,7,11) / 불고기 돌솥비빔밥
Reis im heißen Steintopf mit verschiedenen Gemüsesorten und mariniertem Rindfleisch.
Rice in a hot stone pot with mixed vegetables and marinated beef.



B3 BIBIMBAP JAE YUK(1-a,6,7,11) / 제육 비빔밥
Reis mit verschiedenen Gemüsesorten und mariniertem Schweinefleisch.
Rice with mixed vegetables and marinated pork.

D3 DOLSOT JAE YUK(1-a,6,7,11) / 제육 돌솥비빔밥
Reis im heißen Steintopf mit verschiedenen Gemüsesorten und mariniertem Schweinefleisch.
Rice in a hot stone pot with mixed vegetables and marinated pork.



B4 BIBIMBAP DUBU(6,11) / 두부 비빔밥
Reis mit verschiedenen Gemüsesorten und Seidentofu.
Rice with mixed vegetables and silk Tofu.

D4 DOLSOT DUBU(6,11) / 두부 돌솥비빔밥
Reis im heißen Steintopf mit verschiedenen Gemüsesorten und Seidentofu.
Rice in a hot stone pot with mixed vegetables and silk Tofu.



B5 BIBIMBAP AVOCADO(3,6,11) / 아보카도 비빔밥
Reis mit verschiedenen Gemüsesorten Spiegelei, Avocado.
Rice with mixed vegetables and egg, Avocado.

D5 DOLSOT AVOCADO(3,6,11) / 아보카도 돌솥비빔밥
Reis im heißen Steintopf mit verschiedenen Gemüsesorten Spiegelei, Avocado
Rice in a hot stone pot with mixed vegetables and egg, Avocado.

HAUPT SPEISE / MAIN DISH

Zu allen Hauptspeisen wird einer Portion Reis serviert
All main dishes are served with rice



H1

H1 JABCHAE (Vegetarisch)(1-a,7,11) / 잡채
Glasnudeln mit sautiertem Gemüse.
Stir fried glassnoodles and sauteed vegetables.



12,50€



H2

H2 DUBU YACHAE (Vegetarisch)(1-a,6,7,11) / 두부야채
Frittierte Tofuwürfel mit gebratenem Gemüse in Teriyaki Soße.
Fried tofu with fried vegetables in Teriyaki sauce.



12,50€



H4

H4 TTUKBAEGI BULGOGI(1-a,6,11) / 불고기
Nahrhafter Eintopf mit hauchdünnen, süßlich-marinieren Rindfleischscheiben, Gemüse und Glasnudeln
Nutritious stew made of wafer-thin sliced and sweet-marinated beef, vegetables and glass noodles.

16,50€



H5

H5 JAE YUK BOKKEUM(1-a,6,7,11) / 제육볶음 
Pikant mariniertes Schweinenacken mit frischem Gemüse gebraten.
Spicy marinated pork neck pan fried with fresh vegetables.

14,00€



H6

H6 OJIKGOEO BOKKEUM(1-a,6,7,11,14) / 오징어 볶음 
Frischer Tintenfisch mit Gemüse gebraten in scharfer Sauce.
Fresh squid with vegetables pan fried in spicy sauce.

16,50€

HAUPT SPEISE / MAIN DISH



H7



14,00€

H7

DACHICKEN TERIYAKI(1-a,6,7,11) / 치킨데리야끼

Mariniertes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in einer Teriyakisoße gebraten.

Marinated chicken with fresh vegetables pan fried in Teriyaki sauce

H8



14,00€

H8

TTEOKBOKKI(1-a,4,7,11) / 떡볶이

Reiskuchen, Fischkuchen und Gemüse mit scharfer Soße.

Rice cake, fishcake and vegetables with chili paste.

or with cheese 

CHEESE TTEOKBOKKI(1-a,4,7,11) / 치즈떡볶이 16,50€

H9



18,00€

H9

FRIED CHICKEN (ohne Knochen)(1-a,6,7,11) / 후라이드치킨

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch mit einer hausgemachten Soße.

Crispy Fried Chicken with homemade Sauce.

H10



20,00€

H10

YANGNYEOM CHICKEN(ohne Knochen)(1-a,6,7,11)/양념 순살치킨

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch in einer pikant-süßen Soße.

Boneless crispy fried chicken stripes with a spicy & sweet sauce.

H11



14,00€

H11

KIM MALI BOKKEUM (1-a,6,7,11) / 김말이 볶음

Frittiert Seetangrollen mit Glasnudeln und Gemüse.

(wahlweise mit scharfer Soße oder mit Teriyakisoße)

Fried Seaweed Rolls with glass noodles and vegetables.

(sauce selection chili or Teriyaki sauce)

H12



16,50€

H12

CHEESE BULDAK (1-a,6,7,11) / 치즈 불닭

Gebratenes feurig scharfes Hähnchenfleisch mit Käse

Stir-fried Spicy Chicken with Cheese

SUPPE / STEW / 찌개



S1



12,50€

S1

KIMCHI JJIGAE(1-a,4,6,7) / 김치찌개

Scharfer Eintopf mit Schweinebauch, gereiftem Kimchi und Tofu
Spicy stew with pork belly, well-aged Kimchi and tofu.

S2



12,50€

S2

SUNDUBU JJIGAE(1-a,2,3,6,14) / 순두부찌개

Pikanter Eintopf mit Meeresfrüchten, Gemüse, weicher Tofu und Ei.
Spicy stew with seafood, vegetables, soft tofu and egg.

S3



14,50€

S3

ODENGTANG(1,2,4) / 오뎅탕

Fischkucheneintopf mit Rettich und Seetangblätter.
Fishcake Soup with radish and Seaweed.

Ramen(Koreanischen Instant Nudeln) / 라면



Ramen 

Koreanische Instant Nudeln Mit Pulver und Vegetarischen Flocken
Korean Style Instant Noodle – spicy ramen soup

R1	Ramen (1-a,6,11)	7,00€
R2	mit Käse (1-a,6,7,11)	7,50€
R3	mit Ei (1-a,3,6,11)	7,50€
R4	mit Mandu (1-a,3,6,11)	8,50€



Jjajang Ramen

Koreanische Instant Nudeln mit schwarzer Bohnensauce
Ramen noodles that have a thick and chunky black bean sauce with carrot, meat flakes, and sweet onions.

R5	Jjajang Ramen (1-a,2,5,6,10,11)	8,00€
R6	mit spiegelei(1-a,2,5,6,10,11)	8,50€

Allergen-Kennzeichnung

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:



1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:
 - a Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
 - b Roggen,
 - c Gerste,
 - d Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfruchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen
14. Weichtiere