



Öffnungszeiten:

Dienstag-Samstag: 12:00-15:00 & 17:00-22:00

Sonntags 17:00-22:00

Feiertags: 17:00-21:30

Küche schließt **30 Minuten** vorher

0241 41593999 Pontstraße 182, 52062 Aachen

Website: <https://k-bar.eatbu.com/?lang=de>



kbap.aachen

밥집 * Korean Cuisine * * K-Bap * 밥집

* Vorspeisen & Beilagen 전식과 반찬 *

- | | |
|--|------|
| 01. Mandu 만두 (vegan) | 4,50 |
| frittierte Teigtaschen, 5 Stück, gefüllt mit Gemüse und Tofu | |
| 02. Doenjang-guk (vegan) ⁹ | 2,50 |
| koreanische fermentierte Sojabohnensuppe | |
| 03. Kimchi 김치 (auf Wunsch auch vegan) scharf | 4,00 |
| selbstgemachter traditionell koreanischer fermentierter Chinakohl; | |
| Mama's Rezept | |
| 04. Extra Reis 공기밥 | 1,20 |
| 05. koreanischer Coleslaw 양배추 샐러드 (vegetarisch) | 2,50 |
| KEIN KIMCHI; koreanischer Weißkohlsalat | |
| 06. Jeon (Pfannkuchen) 전 (vegan) | |
| 06A. Kimchi Jeon (Kimchi Pfannkuchen) 김치전 | 6,50 |
| 06B. Yachae Jeon (Gemüse Pfannkuchen) 야채전 | 5,90 |

* Saucen *

- | | |
|--|------|
| Ganjang Sauce (selbstgemachte Spezialsauce, süß) | 1,20 |
| Yangnyeom Sauce (selbstg. Spezialsauce leicht scharf) ⁹ | 1,50 |
| Soja Sauce | 0,10 |

밥집 * Korean Cuisine *  * K-Bap * 밥집

* Gimbap 김밥 *

handgerollte koreanische Reisrolle, eingerollt in Purpurblätter (Gim)

im Menü sind eine kleine Portion Kimchi und Doenjang-guk dabei

Gimbap genießt man traditionell OHNE Soja Sauce!

Kein To Go!



	Single	Menu
G1. Klassik 크레식 verschiedenes Gemüse und Eomuk 4,9 (Fischkuchen)	6,50	8,00
G2. Thunfisch 참치 verschiedenes Gemüse und Thunfisch mit Mayonaise	6,50	8,00
G3. Chicken 치킨 verschiedenes Gemüse und Ganjang Chicken (mild) 1,2,3,4 oder Yangnyeom Chicken (leicht scharf) 1,2,3,4,9	7,50	9,00
G4. Vegan 비건 (vegan) verschiedenes Gemüse und Tofu	7,50	9,00
G5. Bulgogi 불고기 verschiedenes Gemüse und mariniertes Rindfleisch	8,80	10,30

밥집 * Korean Cuisine *  * K-Bap * 밥집

* Tteokbokki 떡볶이 *

T1. Tteokbokki 떡볶이 sehr scharf!!!
berühmtes Streetfood; Reiskuchen in scharfer Sauce aus Gochujang 9,90

T2. Rabokki 라볶이 sehr scharf!
Reiskuchen und Remyeon Nudeln in scharfer Sauce aus Gochujang 11,90

Tteokbokki & Rabokki Toppings:

halbe Schale Reis	0,60
gekochtes Ei	1,00
Eomuk (Fischkuchen), Mandu	je 2,00
Gimmari (in Algenblätter gewickelte Glasnudeln; frittiert)	2,50

밥집 * Korean Cuisine *  * K-Bap * 밥집

* Korean Fried Chicken 프라이드치킨 *

hausgemachte Chickenwings und Filets in selbstgemachter Marinade

100% deutsches qualitäts Hühnerfleisch

~10 Stk

~20 Stk

Normal

Groß

C1. Ganjang Chicken 간장치킨 (mild)_{1,2,3,4}

11,90

22,80

frittierte Hähnchenflügel und Brustfilet mariniert in selbstgemachter
Spezialsoße aus Sojasauce

mit koreanischem Coleslaw als Beilage

C2. Yangnyeom Chicken 양념치킨

12,40

23,80

(leicht scharf)_{1,2,3,4,9}

frittierte Hähnchenflügel und Brustfilet mariniert in selbstgemachter
Spezialsoße aus Peperonipaste

mit koreanischem Coleslaw als Beilage

C3. Chibap 치밥

quasi C1. oder C2. mit Reis zusätzlich als Beilage

Ganjang Chibap

12,90

23,80

Yangnyeom Chibap

13,40

24,80

gibt es auf Wunsch auch mit nur Filets: Normal +2,00 Groß +3,00

nur Wings: Normal +2,00 Groß +3,00

* Ramyeon 라면 *

koreanische Nudelsuppe mit einer kleinen Portion Kimchi (auf Wunsch vegan)
aus selbstgemachter Gemüsebrühe und Sauce; mit Möhren, Frühlingszwiebeln
und Pilzen

R1. Ila's Ramyeon mild ohne Glutamat 순화라면^{2,3,4} 11,50
(vegan)

R2. Ila's Ramyeon ohne Glutamat 매운라면^{2,3,4} 11,50
(vegan & sehr scharf)

Ramyeon Toppings:

Ingwer ; extra Chilli	je 0,10
Weißkohl	0,50
halbe Schale Reis	0,60
Ei	1,00
Tofu	1,20
frittiertes Brustfilet ; Reiskuchen (vegan)	je 1,50

KEIN To Go

밥집 * Korean Cuisine *  * K-Bap * 밥집

* Bibimbap 비빔밥 *

lauwarme Reisbowl mit Lollo Rosse & Verde und verschiedenem Gemüse
wird zusammen mit Doenjang-guk serviert

Sauce nach Wahl aus Sojasauce oder Gochujang mittelscharf bis scharf

KEIN DOLSOT BIBIMBAP

B1. Klassik 클래식 (vegetarisch) 10,40
mit Spiegelei

B2. Vegan 비건 (vegan) 10,40
mit Tofu + Spiegelei 1,00

B3. Spezial 스페셜 11,20
mit Korean Fried Chicken Filets

B4. Protein 프로틴 12,20
mit Korean Fried Chicken Filets und Spiegelei

B5. Bulgogi 불고기 12,50
mit fein gechnittenem Rindfleisch in einer süßlichen Marinade
aus Sojasauce

B6. Beef Protein 불고기 프로틴 (das "Original") 13,50
mit Bulgogi und Spiegelei

* Fleischgerichte 고기요리 *

das Menü wird mit Reis, Kimchi und Fischkuchen serviert

es wird ausschließlich Fleisch deutscher Herkunft verwendet

	Single	Menü
F1. Jaeyuk Bokkeum 제육볶음 (sehr scharf) , scharf mariniertes Schweinefleisch (dt. Schweinebauch), zusammen mit verschiedenem Gemüse gebraten und serviert	14,00	17,20
F2. Chicken Jaeyuk Bokkeum 치킨제육볶음 (sehr scharf) , scharf mariniertes Hähnchenfleisch (dt. Brustfilet), zusammen mit verschiedenem Gemüse gebraten und serviert	14,50	17,70
F3. Bulgogi 불고기 Oma's Rezept , fein geschnittenes Rindfleisch (dt. Kugel) in süßlicher Marinade aus Sojasauce, wird zusammen mit verschiedenem Gemüse gebraten und serviert	16,90	20,10
- Bulgogi mit Schweinebauch	15,00	18,20
- Bulgogi mit Hähnchenfleisch	16,00	19,20

밥집 * Korean Cuisine *  * K-Bap * 밥집

* Dessert **후식** *

D5. Chapssaltteok **찰쌀떡** (vegan) 4 3,00

koreanisches Klebreisbällchen gefüllt mit Rote Bohnen Paste

D6. Chapssaltteok 4 mit Eis **찰쌀떡과 아이스크림** 5,00

koreanisches Klebreisbällchen gefüllt mit Rote Bohnen Paste und
Vanille Eis

* Heißgetränke **따뜻한 음료** *

Teju Island Grüntee (Tb) 8 3,10

koreanischer Maishaartee (Tb) 3,10

koreanischer Zitronentee 3,10

koreanischer Kaffee 3,10

* Alkoholische Getränke 주류 *

Veltins	0,33l / 3,30
Cass (koreanisches Bier)	0,33l / 3,90
1 Soju Shot	0,02l / 1,80
Soju ¹ / ₂ (koreanischer Reisschnaps)	0,35l / 9,90

* Softdrinks 음료 *

fritz-kola ³ / ₈	0,2l / 2,80
fritz-kola ohne Zucker ^{2,4} / ₈	0,2l / 2,80
Viva con Agua Wasser laut	0,33l / 2,90
Viva con Agua Wasser leise	0,33l / 2,90
Viva con Agua Wasser laut groß	0,15l / 5,90
Viva con Agua Wasser leise groß	0,15l / 5,90
Skikhye (trad. Reis Getränk)	0,238l / 3,30

밥집 * Korean Cuisine *  * K-Bap * 밥집

* Hausregeln (die eig. selbstverständlich sein sollten) *

- * KEINE eigenen Getränke
- * KEIN eigenes Essen
- * KEINE Telefonate auf Lautsprecher
- * KEIN dreckiges Besteck im Besteckbecher
- * KEINE Chicken Knochen auf dem Tisch liegen lassen
(extra dafür sind die Mülleimer da)
- * KEINE Kaugummies unter Tische, Stühle etc kleben, pückt
es einfach in eine Serviette

Wir danken vielmals! :)

Wir schließen ab dem 30.06.