



the Korean

RESTAURANT-CAFE-BAR

ABENDKARTE

Di - Do 17.00 - 21.00 Uhr

Fr 17.00 - 22.00 Uhr

Sa 12.00 - 15.00 Uhr / 17.00 - 22.00 Uhr

So 16.30 - 21.00 Uhr

VORSPEISE



DAKGANGJEONG ^{f,h,k} Chili / Soja 6
6 St. Frittiertes Hähnchenfleisch mit Chili oder Soja Soße



TOFU GANGJEONG ^{F,H,K} Chili / Soja 6
6 St. Frittierter Tofu mit Chili oder Soja Soße



JAPCHAE ^{f,k}
Gemüse / Rind 6 / 8
Glasnudeln mit Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Pilze...) **V**



SAEU-TWIGIM ^{a,b,c} 7
4 St. Gebackene Garnelen



KIM MAL-I ^{a,f,k} 8
6 St. Frittierte Seetangrollen mit Glasnudelfüllung **V**



KIMCHI-JEON ^{a,d} 9
4 St. Pikanter Kimchi Pfannkuchen



PA-JEON ^{a,b,d,n} 9
4 St. Meeresfrüchte und Frühlingszwiebel Pfannkuchen

MANDU

Koreanische Teigtaschen mit einer Auswahl an Füllungen



Gemüse ^{a,f,k} V	3 St.	5,5
Kimchi ^{a,f,k} V	3 St.	5,5
Hähnchen ^{a,f,k}	4 St.	5,5
Rind ^{a,f,k}	4 St.	5,5

KIMBAP HALBE PORTION

Populäre koreanische Reisrolle in getrocknetem Seetang mit Zutaten nach Wahl.

Kimhap gebr. Tofu ^{f,k} 6
Reisrolle mit verschiedenen Gemüsearten und gebratenem Tofu **V**

Kimhap Gemüse ^k 5
Reisrolle mit verschiedenen Gemüsearten (Möhre, Gurke, Rotkohl, süßer Rettich) **V**



Kimhap Bulgogi ^{f,k} 6,5
Reisrolle mit verschiedenen Gemüsearten und mariniertem Rindfleisch



Kimhap Shrimps ^{a,b,c,f,k} 6
Reisrolle mit verschiedenen Gemüsearten und frittierten Garnelen



SIDEDISHES

KIMCHI ^d 3



TAGES-SUPPE 3



REIS **V** 3



ABEND-MENÜ

ABEND-MENÜ



TOFU GANGJEONG ^{f,h,k}
12 St. 12 / 24 St. 22
Frittierter Tofu mit Chili
oder Soja Soße **V**



DAKGANGJEONG ^{f,h,k}
12 St. 12 / 24 St. 22
Frittiertes Hähnchenfleisch
mit Chili oder Soja Soße



BIBIMBAP

Traditionelles koreanisches Reisgericht mit einer Auswahl von Toppings, serviert mit geröstetem Sesam, Sesam-Öl und mit scharfer Soße.

BULGOGI ^{f,k} **13**
Reis mit verschiedenen
Gemüsearten und mariniertem
Rindfleisch

GEBRATENE TOFU ^{f,k} **13**
Reis mit verschiedenen
Gemüsearten und
gebratenem Tofu **V**

HÄHNCHEN ^{f,k} **12**
Reis mit verschiedenen
Gemüsearten und gebratenem
Hähnchenfleisch

GEMÜSE ^{f,k} **11**
Reis mit verschiedenen
Gemüsearten **V**

Mit Ei € + 1 €



GALBI TANG ^f **18,5**
Rindfleisch-Rippen Suppe
mit Glasnudeln



YUKGAEJANG ^f **18,5**
Scharfe Rind- und
Gemüsesuppe

KIMCHI JJIM ^f **19**
Geschmortes Kimchi und
Schweinefleisch



mit Reis &
3 Beilagen



EO MUK TANG ^{a,b,d,f,n} **14**
Herzhafte Fischkuchen Suppe



SUNDUBU JJIGAE ^{b,f,k,n} **15,5**
Scharfer Seidentofu Eintopf mit Gemüse
und Meeresfrüchten



BUDAE-JJIGAE ^{f,k,1,4} für 2 **35**
Traditioneller „Militärtruppen-Eintopf“,
scharfer Eintopf mit Wurst und Gemüse

ABEND-MENÜ

ABEND-MENÜ

mit Reis & 3 Beilagen



BULGOGI ^{f,k} 18

Würzig mariniertes, gebratenes Rindfleisch mit Gemüse



JEYUK-BOKKEUM ^{f,k} 16

Scharf mariniertes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse



BULGOGI VOM SCHWEIN ^{f,k} 16

Würzig mariniertes, gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse



OJINGEO-BOKKEUM ^{f,k} 15

Scharf mariniertes, gebratener Tintenfisch mit Gemüse

MODUM-GUI VOM RIND ^{f,k} 32

Auswahl an Rindfleisch-Cuts mit Gemüse, Ssam + Ssam Jang



Ssam:

Nimm ein Salat Blatt, lege ein Stück Fleisch und etwas Reis auf das Blatt, füge Ssamjang hinzu, falte das Blatt und genieße den ganzen Bissen!

Extra Ssam 3 €



mit Reis & 3 Beilagen



BEOSEOT GUI ^{f,k} 15

Gebratenes Pilz-Steak mit Pilz-Soja Soße **V**



GODEUNGEO GUI ^d 18

Gebratene Makrele



ORIGOGI ^{f,k,j} 26

Geräuchertes Entenfleisch, Hauch von Zwiebeln mit Senf-Soße

O SAM BULGOGI ^{b,f,k,n} für 2 29

Scharf mariniertes, gebratener Tintenfisch und Schweinefleisch mit Gemüse



ABEND-MENÜ



JAJANGMYEON ^{a,c,f,k} 14

Beliebtes Nudelgericht mit würziger Soße aus schwarzer Sojabohnenpaste, Schweinefleisch und Gemüse



JJAMPONG ^{a,b,k,n} 17

Beliebte Nudelsuppe in scharfer Brühe mit Meeresfrüchten und Gemüse



YURINGI ^{f,k} 15

Frittiertes Hähnchen in süß-sauer Soja Soße auf frischem Salat



TTEOKBOKKI ^{b,d,f,k,n} 20

Berühmtes koreanisches Reiskuchengericht mit Gemüse in pikanter Soße. Mit extra Beilagen 2 Mandu 1 Shrimps 2 Kim mal i



Budae-jjigae, auch „Armee-Eintopf“ genannt, entstand nach dem Koreakrieg in den 1950er Jahren, als Lebensmittel knapp waren. In der Nähe amerikanischer Militärbasen begannen Koreaner, unkonventionelle Zutaten wie Spam, Würstchen und Bohnen von den Soldaten zu verwenden. Diese wurden mit typischen koreanischen Gewürzen wie Gochujang und Kimchi vermischt und zu einem Eintopf kombiniert, der verschiedene Kulturen vereint.

Heute ist Budae-jjigae nicht nur ein Symbol für Kreativität und Anpassung, sondern auch ein beliebtes Gericht, das Gemeinschaft und Teilen feiert – ein Eintopf, der die Geschichte einer schwierigen, aber inspirierenden Zeit bewahrt.

V Vegan VG Vegetarisch

Allergene: a. Glutenhaltige Getreide, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch, h. Nüsse, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Sulfite, m. Lupine n. Weichtiere. **Zusatzstoffe** 1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoffe, 3. Süßstoffe, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Schwefel, 7. Chinin, 8. Koffein.



the Korean

RESTAURANT-CAFE-BAR

Rosental 9, 44135 Dortmund • Tel.: 0231 49681791
E-mail: info@thekorean.de

Google



1. QR Code scannen
2. Bewertung abgeben
3. Fertig!



Wenn Ihnen unser
Restaurant gefallen hat,
würden wir uns über
eine positive
Bewertung sehr freuen!

감사합니다 (Dankeschön)