



# D I N N E R M E N U

## K L E I N E S P E I S E N

V1	MISO SUPPE 미소국 aus Sojabohnen und Lauchzwiebeln 2	3
V2	HIYASHI SALAT 해초샐러드 grüner Seetangsalat 3	4
V3	KIMCHI 김치 eingelegter Chinakohl (scharf) 3,5	3
V4	GUN MANDU VEGGIE 야채만두 veget. frittierte Teigtaschen 1,2,4	5
V4	GUN MANDU 고기만두 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein 1,2,4	kl. 5 / gr. 9
V5	YAKI TORI 닭꼬치 gegrillte Hühnchenspieße (2 Stk.) 1,3	5
V8	BANCHAN 반찬 vier koreanische Beilagen serviert in Tapasform	8
V9	TEMPURA 모듬튀김 Gemüse und Meeresfrüchte im Tempuramantel 1	kl. 10 / gr. 20
V11	KIMCHI JEON 김치전 Kimchi Pfannkuchen (pikant) 1,3,4,5	15

## S A L A T E

Alle unsere Salate werden mit unserem hausgemachtem Dressing,  
Salat, Tomaten, Gurken und Paprika zubereitet.

CHICKEN SALAT 치킨 샐러드 mit zartem Hähnchenfleisch in Teriyakisauce 1,3	14
BULGOGI SALAT 불고기 샐러드 mit mariniertem Rindfleisch in Soja-Sauce Marinade 1,3	15
SALMON SALAT 연어구이 샐러드 mit gebratenem Lachsfilet in Teriyakisauce 1,3	18



# A N J U

Anju sind vielseitige Speisen in Korea, die als gemeinsamer Snack, Vorspeise oder als Hauptgericht bestellt werden können.

A1	DAKDDONGJIB 닭똥집 <sup>1,3</sup> Hähnchenmagen gebraten mit Chili	18
A2	TOFU-KIMCHI 두부김치 <sup>1,3,5</sup> Schweinefleisch gebraten mit Kimchi serviert mit Tofu (scharf)	20
A3	TANGSUYUK 탕수육 <sup>1,3,4,5</sup> Schweinefleisch paniert in einer süß-sauren Sauce nach korean. Art	22
A4	YUK HAE 육회 <sup>1,3,4</sup> Rindfleischtartar nach korean. Art	25
A5	FRIED CHICKEN 순살 후라이드 치킨 <sup>1,3,4</sup> Fried Chicken serviert mit scharfem Dip und Lauchsalat	25
A6	NAGJIBOKKEUM 낙지 볶음+소면 <sup>1,3</sup> Pulpo (kl. Oktopus) gebraten in einer scharfen Chilisauce, serviert mit feinen Weizennudeln	25
A7	GOLBAENGI MUTCHIM 골뱅이 무침+소면 <sup>1,3</sup> Mondschneckensalat scharf mariniert, serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)	25
A8	SUYUK 수육 <sup>1,3</sup> Gekochter Schweinebauch nach korean. Art in Scheiben geschnitten, serviert mit Lauchsalat	28
A9	MODEUM JEON 모듬 전 <sup>1,3,4</sup> Gemischte Platte mit Gemüse und Fisch im Teigmantel	28
A10	GUL JEON 굴전 <sup>1,3,4</sup> Gebratene Austern im Teigmantel	34
A11	JOKBAL 족발 / MAEUN JOKBAL (scharf) 매운족발 <sup>1,3</sup> Gekochter Eisbein nach korean. Art (kann auch scharf serviert werden)	30
A12	GRILLED UNA 장어구이 <sup>1,3</sup> Gegrillter Aal in Teriyaki Sauce	34
A13	AGUJJIM 아구찜 <sup>1,2,3</sup> Seeteufel geschmort in scharfer Sauce mit Sojabohnensprossen	38
A14	SWEET SOUR PRAWN 새우간풍기 <sup>1,3,4,5</sup> Panierte Riesengarnelen süß-saurer Sauce	28



# K O R E A N C L A S S I C S

Korean Classics C2 - C12 werden mit korean. Beilagen und Reis serviert.

C1	TONKATSU 돈까스 <sup>1,3,4</sup> Schweineschnitzel nach jap. Art an einer würzigen Tonkatsu Sauce	15
C2	BIBIMBAP (vegan/vegetarisch) 비빔밥 <sup>1,2,3</sup> Lauwarmes Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei, serviert mit Chillisauce - TOFU 두부 / CHICKEN 닭고기 / PORK 제육 / BEEF 불고기 + 2.00 - DOLSOT (heisser Steintopf) 돌솥 + 2.00	12
C3	JEYUK BOKKEUM 제육 볶음 <sup>1,3</sup> Mariniertes Schweinebauchfleisch serviert auf einer heißen Steinplatte (leicht scharf)	16
C4	BULGOGI 쇠불고기 <sup>1,3</sup> Rindfleisch mariniert in einer Sojasauce Marinade, serviert auf einer heißen Steinplatte	17
C5	OJINGER BOKKEUM 오징어 볶음 <sup>1,3</sup> Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse (scharf)	18
C6	MoMo ENTE 모모 오리 <sup>1,3</sup> Knusprig gebratene Ente mit frischem Gemüse (pikant)	19
C7	DDUK BUL 뚝배기 불고기 <sup>1,3</sup> Eintopf mit Rindfleisch in einer Sojasauce Marinade, mit Zwiebeln und Glasnudeln	17
C8	JABCHAE (vegan/vegetarisch möglich) 잡채 <sup>1,3</sup> Glasnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse	15
C9	OSAMBULGOGI 오삼불고기 <sup>1,3</sup> Tintenfisch gebraten mit Schweinefleisch (scharf)	17
C10	GRILLED FISH 생선 구이 (고등어 or 갈치) <sup>1</sup> Gegrillte Makrele oder Degenfisch	17
C11	SPICY CHICKEN 닭 볶음 <sup>1,3</sup> Scharfes Hähnchenfleisch, serviert auf einer heißen Steinplatte (leicht scharf)	16



# D O N B U R I

Beim Donburi wird Reis in eine Schüssel gefüllt und mit verschiedenen Zutaten bedeckt.  
Die Namen der Gerichte ergeben sich aus dem Topping und der Abkürzung von Donburi „Don“.  
Alle Donburi Gerichte werden mit einer Miso Suppe serviert.

- |    |  |    |
|----|--|----|
| D4 | TEN DON 튀김 덮밥 <sup>1,3</sup><br>Gemüse und Garnelen im Tempuramantel gelegt auf Sushireis und Teriyaki Sauce | 17 |
| D5 | UNA DON 장어 덮밥 <sup>1,3</sup><br>Gegrillter Aal auf Reis, serviert mit einem Salat in Miso-Senf Dressing      | 20 |

# B E N T O

Im Bento werden kleine Köstlichkeiten voneinander getrennt in einem Kasten serviert.  
Die Bento Gerichte beinhalten eine kleine Gemüsebeilage, Reis, Salat,  
Garnelen/Gemüse Tempura und eine Miso Suppe.

- |    |  |    |
|----|--|----|
| B6 | TOFU BENTO (vegan/vegetarisch) 두부 벤또 <sup>1,2,3</sup><br>Tofu in Teriyaki Sauce gebraten mit verschiedenem Gemüse      | 16 |
| B7 | CHICKEN BENTO 치킨 벤또 <sup>1,3</sup><br>In Teriyakisauce mariniertes Hähnchenfleisch gebraten mit Gemüse                 | 17 |
| B8 | BEEF BENTO 불고기 벤또 <sup>1,3</sup><br>Mariniertes Rindfleisch in hausgemachter Soja-Sauce Marinade gebraten mit Zwiebeln | 19 |
| B9 | SALMON BENTO 연어구이 벤또 <sup>1,3</sup><br>Frisches Lachsfilet in Teriyaki Sauce gebraten mit verschiedenem Gemüse         | 22 |



# N U D E L N

- |    |   |    |
|----|---|----|
| N1 | JJAMBBONG 해물 짬뽕 <sup>1,2</sup><br>Korean. Nudelsuppe mit Weizennudeln und Meeresfrüchten (sehr scharf)  | 15 |
| N2 | YAKI UDON 야끼우동 <sup>1,3</sup><br>Jap. Udonnudeln gebraten mit frischem Gemüse, serviert mit einer Miso Suppe<br>- TOFU 두부 / CHICKEN 닭고기 / BEEF 불고기 + 2.00<br>- SCHNITZEL 돈까스 + 4.00 | 12 |

# E I N T Ö P F E

Alle Suppen und Eintöpfe werden mit Reis und Beilagen serviert.

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| E1  | YUKGAEJANG 육개장 <sup>1,2,4</sup><br>Suppe mit Rindfleisch, Glasnudeln, Ei und Gemüse (scharf)   | 16 |
| E2  | SUNDUBU SOUP 순두부 찌개 <sup>1,2,4</sup><br>Suppe mit weichem Tofu, Ei und Meeresfrüchten (scharf)   | 15 |
| E3  | DOENJANG SOUP 된장 찌개 <sup>2</sup><br>Sojabohnen Suppe mit Tofu, Gemüse und Schweinefleisch (leicht scharf)                                      | 15 |
| E4  | KIMCHI SOUP 김치 찌개 <sup>2</sup><br>Eintopf mit Kimchi, Tofu und Schweinefleisch (scharf)  | 15 |
| E5  | KONGNAMUL HAEJANGGUK 콩나물 해장국 <sup>2,4,5</sup><br>Eintopf mit Bio-Sojasprossen, Kimchi und Reis (scharf)  | 15 |
| E6  | KIMCHI JEONGOL (für 2 Per.) 김치 전골 <sup>1,2</sup><br>Eintopf mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, Reiskuchen und Ramennudeln (scharf)             | 36 |
| E7  | BUDAE JJIGAE (für 2 Per.) 부대 찌개 <sup>1,2,4</sup><br>Eintopf mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, verschied. Wurstsorten und Ramennudeln (scharf) | 36 |
| E8  | DAEGU MAEUNTANG (für 2 Per.) 대구 매운탕 <sup>2</sup><br>Eintopf mit Kabeljaufilet, Tofu und verschiedenem Gemüse (scharf)                          | 40 |
| E9  | HAEMUL JEONGOL (für 2 Per.) 해물 전골 <sup>2</sup><br>Eintopf mit verschiedenen Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse (pikant)                           | 40 |
| E10 | HONGHAP TANG (für 2 Per.) 홍합탕<br>Eintopf mit Miesmuscheln (leicht scharf)  | 38 |

