



# 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	KIMCHI 김치 eingelegter Chinakohl (scharf) 3,5	3
V3	GUN MANDU VEGGIE 야채만두 veget. frittierte Teigtaschen 1,2,4	5
V4	GUN MANDU 고기만두 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein 1,2,4	5
V5	BANCHAN 반찬 vier koreanische Beilagen serviert in Tapasform	8
V6	TEMPURA 모듬튀김 Gemüse und Meeresfrüchte im Tempuramantel 1	kl. 12 / gr. 20
V7	KIMCHI JEON 김치전 Kimchi Pfannkuchen (pikant) 1,3,4,5	16

## 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
TONKATSU SALAT 돈까스 샐러드 mit Schweineschnitzel nach jap. Art 1,3,4	17
SALMON SALAT 연어구이 샐러드 mit gebratenem Lachsfilet in Teriyakisauce 1,3	19



# A N J U

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

A1	MODEUM JEON 모듬 전 1,3,4 Gemischte Platte mit Gemüse und Fisch im Teigmantel	28
A2	GUL JEON 굴전 1,3,4 Gebratene Austern im Teigmantel	34
A3	TEMPURA 모듬튀김 1,3,4,5 Gemüse und Garnelen im Tempuratmantel	20
A4	DAKDDONGJIB 닭똥집 Hähnchenmagen gebraten mit Chili	18
A5	TANGSUYUK 탕수육 1,3,4,5 Schweinefleisch paniert in einer süß-sauren Sauce nach korean. Art	22
A6	FRIED CHICKEN 순살 후라이드 치킨 / 순살 양념치킨 1,3,4 Fried Chicken serviert mit scharfem Dip und süßem Rettich	25
A7	SWEET SOUR PRAWN 왕새우간풍기 1,3,4,5 Panierte Riesengarnelen süß-saurer Sauce	28
A8	TOFU-KIMCHI 두부김치 1,3,5 Schweinefleisch gebraten mit Kimchi serviert mit Tofu (scharf)	20
A9	YUK HAE 육회 1,3,4 Rindfleischtartar nach korean. Art	28
A10	GOLBAENGI MUTCHIM 골뱅이 무침+소면 1,3 Mondschneckensalat scharf mariniert, serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)	25
A11	SUYUK 수육 1,3 Gekochter Schweinebauch nach korean. Art in Scheiben geschnitten, serviert mit Lauchsalat	28
A12	JOKBAL 족발 / MAEUN JOKBAL (scharf) 매운족발 1,3 Gekochter Eisbein nach korean. Art (kann auch scharf serviert werden)	30
A13	GRILLED UNA 장어구이 1,3 Gegrillter Aal in Teriyaki Sauce	36
A14	AGU JJIM 아구찜 1,2,3 Seeteufel geschmort in scharfer Sauce mit Sojabohnensprossen	38



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

Korean Classics C2 - C10 werden mit korean. Beilagen und Reis serviert.

C1	TONKATSU 돈까스 <sup>1,3,4</sup> Schweineschnitzel nach jap. Art an einer würzigen Tonkatsu Sauce	16
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	JABCHAE (vegan/vegetarisch möglich) 잡채 <sup>1,3</sup> Glasnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse	15
C8	OSAMBULGOGI 오삼불고기 <sup>1,3</sup> Tintenfisch gebraten mit Schweinefleisch (scharf)	17



# S A S H I M I

(SASHIMI nur auf Vorbestellung bis 15Uhr möglich. 사시미는 당일예약 15시까지 가능합니다.)

CHEF's CHOICE SASHIMI 모듬 사시미 (대) Gemischte Sashimiplatte	50
TUNA SASHIMI	60
STEINBUTT SASHIMI 5-Gänge Menü (für 4 Pers.) 활광어회 코스메뉴	150

# 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> Gemüse und Garnelen im Tempuramantel <b>gelegt</b> auf Sushireis und Teriyaki Sauce	17
D5	UNA DON 장어 덮밥 <sup>1,3</sup> 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> Tofu in Teriyaki Sauce <b>gebraten</b> mit verschiedenem Gemüse	16
B7	CHICKEN BENTO 치킨 벤또 <sup>1,3</sup> In Teriyakisauce mariniertes Hähnchenfleisch <b>gebraten</b> mit Gemüse	17
B8	BEEF BENTO 불고기 벤또 <sup>1,3</sup> Mariniertes Rindfleisch in hausgemachter Soja-Sauce Marinade <b>gebraten</b> mit Zwiebeln	19
B9	SALMON BENTO 연어구이 벤또 <sup>1,3</sup> Frisches Lachsfilet in Teriyaki Sauce <b>gebraten</b> mit verschiedenem Gemüse	22



# N U D E L N

N1	JJAMBBONG 해물 짬뽕 <sup>1,2</sup> Korean. Nudelsuppe mit Weizennudeln und Meeresfrüchten (sehr scharf)	15
N2	YAKI UDON 야끼우동 <sup>1,3</sup> Jap. Udonnudeln gebraten mit frischem Gemüse - TOFU 두부 + 2.00 - CHICKEN 닭고기 / BEEF 불고기 + 2.00 - 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> Suppe mit Rindfleisch, Glasnudeln, Ei und Gemüse (scharf)	16
E2	SUNDUBU SOUP 순두부 찌개 <sup>1,2,4</sup> Suppe mit weichem Tofu, Ei und Meeresfrüchten (scharf)	15
E3	DOENJANG SOUP 된장 찌개 <sup>2</sup> Sojabohnen Suppe mit Tofu, Gemüse und Schweinefleisch (leicht scharf)	15
E4	KIMCHI SOUP 김치 찌개 <sup>2</sup> Eintopf mit Kimchi, Tofu und Schweinefleisch (scharf)	15
E5	KIMCHI JEONGOL (für 2 Per.) 김치 전골 <sup>1,2</sup> Eintopf mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, Reiskuchen und Ramennudeln (scharf)	36
E6	BUDAE JJIGAE (für 2 Per.) 부대 찌개 <sup>1,2,4</sup> Eintopf mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, verschied. Wurstsorten und Ramennudeln (scharf)	36
E7	DAEGU MAEUNTANG (für 2 Per.) 대구 매운탕 <sup>2</sup> Eintopf mit Kabeljaufilet, Tofu und verschiedenem Gemüse (scharf)	40
E8	HAEMUL JEONGOL (für 2 Per.) 해물 전골 <sup>2</sup> Eintopf mit verschiedenen Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse (pikant)	40
E9	HONGHAP TANG (für 2 Per.) 홍합탕 <sup>2</sup> (ab 2 Per.) Eintopf mit Miesmuscheln (leicht scharf)	36

