



D I N N E R M E N U

A P P E T I Z E R

V1	MISO SUPPE 미소국 aus Sojabohnen und Lauchzwiebeln / <i>Soybean soup with spring onions</i>	4
V2	KIMCHI 김치 eingelegter Chinakohl (scharf) / <i>aged Chinese cabbage salad (spicy)</i> _{3,5}	4
V3	VEGGIE MANDU - 야채만두 veget. frittierte Teigtaschen / <i>veget. fried dumplings</i> _{1,2,4}	8
V4	GOGI MANDU - 고기만두 frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein / <i>fried dumplings with pork</i> _{1,2,4}	8
V5	BANCHAN - 반찬 vier koreanische Beilagen serviert in Tapasform / <i>four Korean tapas</i> _{3,4,5}	8
V6	TEMPURA – 모듬튀김 (CHEF'S CHOICE) Gemüse und Garnelen im Tempuramantel / <i>fried vegetables and prawns with a special crust</i> _{1,2}	med. 15 / gr. 27
V7	KIMCHI JEON - 김치전 Kimchi Pfannkuchen (pikant) / <i>spicy pancake with Kimchi</i> _{1,3,4}	17
V8	HAEMUL PAJEON - 해물파전 Pfannkuchen mit Meeresfrüchten / <i>pancake with seafood</i> _{1,3,4,5}	19

S A L A D S

Unsere Salate werden mit einem hausgemachtem Rote-Beete-Dressing serviert.
Our salads are served with a homemade beetroot dressing.

BULGOGI SALAD - 불고기샐러드 mit mariniertem Rindfleisch / <i>with marinated beef</i> _{1,3}	18
SALMON SALAD - 연어구이샐러드 mit gebratenem Lachsfilet in Teriyakisauce / <i>with marinated salmon fillet in teriyaki sauce</i> _{1,3}	21
TONKATSU SALAD – 돈까스샐러드 mit Schweineschnitzel nach korean. Art / <i>with Korean style pork cutlet</i> _{1,3,4}	20



A N J U

Anju sind vielseitige Speisen in Korea, die meistens zum Teilen bestellt werden.

Anju are special dishes to share.

F R I E D D I S H E S

- A1 **TANGSUYUK** 탕수육^{1,2,3,4} 26
Schweinefleisch süß-sauer nach korean. Art
Korean style sweet and sour pork
- A2 **FRIED CHICKEN** 순살 후라이드 치킨 / 순살 양념치킨^{1,3,4} 28
Fried Chicken serviert mit scharfem Dip und süßem Rettich
Korean style boneless fried chicken, served with sweet radish
- A3 **SWEET SOUR PRAWNS** 왕새우 깡풍기^{1,2,3,4,5} 29
Panierte Riesengarnelen in süß-saurer Sauce
Fried king prawns sweet and sour

F I S H & S E A F O O D

- A4 **GOLBAENGI MUTCHIM** 골뱅이 무침+소면^{1,2,3} 34
Mondschnockensalat scharf angemacht, serviert mit feinen Weizennudeln
Cooked whelk in spicy chili-vinegar dressing with vegetables, served with thin noodles
- A5 **GUL MUCHIM** 생굴무침^{1,2,3,5} 38
Scharf angemachter Austernsalat / *Spicy oyster salad with vegetables*
- A6 **AGU JJIM** 아구찜^{1,2,3,5} (CHEF'S CHOICE) 42
Seeteufel geschmort in scharfer Sauce mit Sojabohnensprossen
Spicy Braised monkfish with vegetables and bean sprouts
- A7 **KKONGCHI JORIM** 콩치조림^{1,2,3,5} (CHEF'S CHOICE) 36
Scharf marinierte und gekochte Sardinen mit Gemüse / *Spicy braised sardines with vegetables*
- A8 **GRILLED UNA** 장어구이^{1,3} 44
Gegrillter Aal in Teriyaki Sauce / *Grilled eel in teriyaki sauce*



A N J U

Anju sind vielseitige Speisen in Korea, die meistens zum Teilen bestellt werden.
Anju are special dishes to share.

M E A T

A9	TOFU-KIMCHI 두부 김치 ^{1,2,3,5}	25
	Schweinefleisch gebraten mit Kimchi serviert mit Tofu (scharf) <i>Pan fried Kimchi and pork, served with tofu (spicy)</i>	
A10	YUK HAE 육회 ^{1,3,4}	30
	Rindfleischtartar nach korean. Art mit Sesam Öl, Eigelb und Pinienkerne <i>Korean beef tartare seasoned with sesame oil, topped with pine nuts and egg yolk</i>	
A11	SUYUK 수육 ^{1,3}	30
	Gekochter Schweinebauch nach korean. Art in Scheiben geschnitten, serviert mit Lauchsalat <i>Boiled pork belly, served with seasoned scallion salad</i>	
A12	JOKBAL 족발 / MAEUN JOKBAL 매운 족발 ^{1,3}	32
	Gekochter Eisbein nach korean. Art (kann auch scharf serviert werden) <i>Korean style braised pigs trotters (it can also be served spicy)</i>	
A13	GUL BOSSAM / GUL JOKBAL 굴보쌈 / 굴족발 ^{1,2,3,5} (CHEF'S CHOICE)	42
	Gekochter Schweinebauch in Scheiben geschnitten, serviert mit scharfem Austernsalat <i>Braised pork belly OR pigs trotters, served with spicy oyster salad</i>	
A14	DOGANI SUYUK 도가니 수육 ^{1,3}	35
	Rinderknorpel serviert mit Rindfleischscheiben <i>Ox knee joint served with tender beef slices</i>	



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

Korean Classics C2 – C8 werden mit korean. Beilagen und Reis serviert.

Korean Classics C2 – C8 are served with rice and side dishes.

C1	TONKATSU 돈까스 ^{1,3,4} Schweineschnitzel nach jap. Art an einer würzigen Tonkatsu Sauce <i>Korean style pork cutlet, served with rice and salad</i>	18
C2	BIBIMBAP 비빔밥 ^{1,2,3} (vegan/vegetarian) Lauwarmes Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei, serviert mit Chillisauce <i>Rice dish with vegetables and fried egg, served with homemade chili paste</i> - TOFU 두부 / CHICKEN 닭고기 / PORK 제육 / BEEF 불고기 - DOLSOT (hot stone) 돌솥 + 1.00	17
C3	JEYUK BOKKEUM 제육볶음 ^{1,3} Mariniertes Schweinebauchfleisch (leicht scharf) <i>Spicy marinated pork belly, pan fried (spicy)</i>	18
C4	BULGOGI 쇠불고기 ^{1,3} (CHEF's CHOICE) Rindfleisch mariniert in einer Sojasauce Marinade mit Glasnudeln <i>Marinated beef and glass noodles</i>	19
C5	OJINGER BOKKEUM 오징어볶음 ^{1,3} Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse (scharf) <i>Spicy marinated fresh squid, pan fried with fresh vegetables (spicy)</i>	19
C6	MoMo DUCK 모모오리 ^{1,3} Knusprig gebratene Ente mit frischem Gemüse (pikant) <i>Fried duck with fresh vegetables (spicy)</i>	23
C7	JABCHAE 잡채 ^{1,3} (vegan possible) Glasnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse <i>Glass noodle salad with vegetables</i>	18
C8	OSAMBULGOGI 오삼불고기 ^{1,3} (CHEF's CHOICE) Tintenfisch gebraten mit Schweinefleisch (scharf) <i>Spicy marinated pork belly with squid, pan fried (spicy)</i>	19
C9	JJAMBBONG 해물짬뽕 ^{1,2} Korean. Nudelsuppe mit Weizennudeln und Meeresfrüchten (sehr scharf) <i>Korean noodle soup with wheat noodles, seafood and vegetables (very spicy)</i>	19



D O N B U R I

Beim Donburi wird Reis in eine Schüssel gefüllt und mit verschiedenen Zutaten bedeckt.

Alle Donburi Gerichte werden mit einer Miso Suppe serviert.

Donburi is a Japanese dish consisting of a bowl of steamed rice topped with various ingredients. It is served with a miso soup.

- | | | |
|----|--|----|
| D4 | TEN DON 튀김 덮밥^{1,3}
Gemüse und Garnelen im Tempuramantel gelegt auf Sushireis und Teriyaki Sauce
<i>Various vegetables and prawns tempura with teriyaki sauce</i> | 18 |
| D5 | UNA DON 장어 덮밥^{1,3}
Gegrillter Aal auf Reis, serviert mit Beilagensalat in Miso-Senf Dressing
<i>Grilled teriyaki eel on rice, served with salad</i> | 26 |

B E N T O

Die Bento Gerichte beinhalten eine kleine Gemüsebeilage, Reis, Salat, Garnelen/Gemüse Tempura und eine Miso Suppe.

Bentos are served in a box which includes side dish, tempura, a main dish and rice.

- | | | |
|----|---|----|
| B6 | TOFU BENTO 두부 벤또 ^{1,2,3} (vegan/vegetarian)
Tofu in Teriyaki Sauce gebraten mit verschiedenem Gemüse
<i>Tofu with teriyaki sauce and vegetables</i> | 21 |
| B7 | CHICKEN BENTO 치킨 벤또 ^{1,3}
In Teriyakisauce mariniertes Hähnchenfleisch gebraten mit Gemüse
<i>Marinated chicken with vegetables</i> | 23 |
| B8 | BEEF BENTO 불고기 벤또 ^{1,3}
Mariniertes Rindfleisch in hausgemachter Soja-Sauce Marinade gebraten mit Zwiebeln
<i>Marinated beef with vegetables</i> | 23 |
| B9 | SALMON BENTO 연어구이 벤또 ^{1,3} (CHEF'S CHOICE)
Frisches Lachsfilet in Teriyaki Sauce gebraten mit verschiedenem Gemüse
<i>Marinated salmon fillet with vegetables</i> | 25 |



S T E W S

Alle Suppen und Eintöpfe werden mit Reis und Beilagen serviert.

All stew dishes are served with rice and side dishes.

E1	YUKGAEJANG 육개장 ^{1,2,4} Suppe mit Rindfleisch, Glasnudeln, Ei und Gemüse (scharf) <i>Spicy stew with beef, glass noodles and egg</i>	18
E2	SUNDUBU SOUP 순두부 찌개 ^{1,2,4} Suppe mit weichem Tofu, Ei und Meeresfrüchten (scharf) <i>Spicy stew with seafood and soft tofu</i>	18
E3	DOENJANG SOUP 된장 찌개 ² Sojabohnen Suppe mit Tofu, Gemüse und Schweinefleisch (leicht scharf) <i>Soybean stew with tofu, vegetables and pork (spicy)</i>	17
E4	KIMCHI SOUP 김치 찌개 ² Eintopf mit Kimchi, Tofu und Schweinefleisch (scharf) <i>Spicy Kimchi stew with pork and tofu</i>	17
E5	SUNDAE GUKBAP 순대 국밥 ^{1,2,3} (CHEF's CHOICE) Eintopf aus Rinderbrühe und mit Blutwurst vom Schwein <i>Stew made from beef broth with pork blood sausage</i>	19
E6	GALBI TANG 갈비탕 ^{1,2,4} Eintopf aus Rinderbrühe mit Rinderrippenfleisch und Glasnudeln <i>Stew made from beef broth with glass noodles and tender ribs</i>	19
E7	SEOLLONG TANG 설렁탕 ^{1,2,3} Eintopf aus Rinderbrühe mit Rindfleisch vom Rosenstück und Glasnudeln <i>Stew made from beef broth with glass noodles and silverside beef</i>	19
E8	KKORIGOM TANG 꼬리곰탕 ^{2,3} Eintopf aus Ochenschwanzknochen und Rindfleisch <i>Stew made from oxtail broth and tender beef</i>	19
E9	DOGANI TANG 도가니탕 ^{2,3} Eintopf aus Rinderbrühe und mit Rinderknorpel <i>Stew made from beef broth and with ox knee joint</i>	19
E10	BUDAE JJIGAE (for 2-3 per) 부대 찌개 ^{1,2,4} Eintopf mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, verschied. Wurstsorten und Ramennudeln (scharf) <i>Spicy stew with Kimchi, pork, sausages, tofu, vegetables and ramen noodle</i>	42
E11	MAEUNTANG (for 2-3 per.) 생선 매운탕 ^{2,3,5} Eintopf mit Kabeljaufilet, Tofu und verschiedenem Gemüse (scharf) <i>Spicy stew with Halibut, tofu and various vegetables</i>	46
E12	HAEMUL JEONGOL (for 2-3 per.) 해물 전골 ^{2,3,5} (CHEF's CHOICE) Eintopf mit verschiedenen Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse <i>Stew with mixed seafood, fish, tofu and various vegetables</i>	48
E13	YANGGOBCHANG JEONGOL (for 2-3 per.) 양곱창 전골 ^{2,3} Eintopf aus Rinderbrühe und Rinderdarm und Gemüse <i>Stew made from beef broth with beef intestine and various vegetables</i>	48

