



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>	5
V3	VEGGIE MANDU - 야채만두	veget. frittierte Teigtaschen / <i>veget. fried dumplings</i>	med. 8 / gr. 15
V4	GOGI MANDU - 고기만두	frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein / <i>fried dumplings with pork</i>	8
V5	BANCHAN - 반찬	vier koreanische Beilagen serviert in Tapasform / <i>four Korean tapas</i>	8
V6	TEMPURA – 모듬튀김 (CHEF'S CHOICE)	Gemüse und Garnelen im Tempuramantel / <i>fried vegetables and prawns with a special crust</i>	med. 15 / gr. 27
V7	KIMCHI JEON - 김치전	Kimchi Pfannkuchen (pikant) / <i>spicy pancake with Kimchi</i>	19
V8	HAEMUL PAJEON - 해물파전	Pfannkuchen mit Meeresfrüchten / <i>pancake with seafood</i>	21

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>	19
TONKATSU SALAD – 돈까스샐러드	mit Schweineschnitzel nach korean. Art / <i>with Korean style pork cutlet</i>	21
SALMON SALAD - 연어구이샐러드	mit gebratenem Lachsfilet in Teriyakisauce / <i>with marinated salmon fillet in teriyaki sauce</i>	23



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} 27
Schweinefleisch süß-sauer nach korean. Art
Korean style sweet and sour pork
- A2 **FRIED CHICKEN** 순살 후라이드 치킨 / 순살 양념치킨^{1,3,4} 29
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} (CHEF'S CHOICE) 32
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
Mondschneckensalat 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) 44
Seeteufel geschmort in scharfer Sauce mit Sojabohnensprossen
Braised monkfish with vegetables and bean sprouts
- A7 **OJINGER SOMYEON** 오징어+소면^{1,2,3} 34
Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse, serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)
Spicy marinated fresh squid, pan fried with fresh vegetables served with thin noodles (spicy)



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}	26
	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}	32
	Rindertartar nach korean. Art mit Sesam Öl, Eigelb und Pinienkerne, eiskalt serviert <i>Korean beef tartare seasoned with sesame oil, topped with pine nuts and egg yolk, served cold</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)	44
	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}	36
	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>	21
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> - CHICKEN 닭고기 / PORK 제육 / BEEF 불고기 - DOLSOT (hot stone) 돌솥 + 2.00	18
C3	JEYUK BOKKEUM 제육볶음 ^{1,3} Mariniertes Schweinebauchfleisch (scharf) <i>Spicy marinated pork belly, pan fried (spicy)</i>	21
C4	BULGOGI 쇠불고기 ^{1,3} (CHEF's CHOICE) Rindfleisch mariniert in einer Sojasauce Marinade mit Glasnudeln <i>Marinated beef and glass noodles</i>	21
C5	OJINGER BOKKEUM 오징어볶음 ^{1,3} Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse (scharf) <i>Spicy marinated fresh squid, pan fried with fresh vegetables (spicy)</i>	23
C6	MoMo DUCK 모모오리 ^{1,3} Knusprig gebratene Ente mit frischem Gemüse <i>Fried duck with fresh vegetables</i>	24
C7	JABCHAE 잡채 ^{1,3} (vegan possible) Glasnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse <i>Glass noodle salad with vegetables</i>	19
C8	OSAMBULGOGI 오삼불고기 ^{1,3} (CHEF's CHOICE) Tintenfisch gebraten mit Schweinefleisch (scharf) <i>Spicy marinated pork belly with squid, pan fried (spicy)</i>	21



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)	22
	Tofu in Teriyaki Sauce gebraten mit verschiedenem Gemüse <i>Tofu with teriyaki sauce and vegetables</i>	
B7	CHICKEN BENTO 치킨 벤또 ^{1,3}	24
	In Teriyakisauce mariniertes Hähnchenfleisch gebraten mit Gemüse <i>Marinated chicken with vegetables</i>	
B8	BEEF BENTO 불고기 벤또 ^{1,3}	25
	Mariniertes Rindfleisch in hausgemachter Soja-Sauce Marinade gebraten mit Zwiebeln <i>Marinated beef with vegetables</i>	
B9	SALMON BENTO 연어구이 벤또 ^{1,3} (CHEF's CHOICE)	27
	Frisches Lachsfilet in Teriyaki Sauce gebraten mit verschiedenem Gemüse <i>Marinated salmon fillet with vegetables</i>	

N O O D L E

N1	YAKIUDON 볶음우동 ^{1,2,3} (vegan/vegetarian possible)	17
	Jap. Weizennudeln gebraten mit verschiedenem Gemüse <i>Japanese wheat noodles pan-fried with various vegetable</i> - CHICKEN 닭고기 / BEEF 불고기 + .00	
N2	JJAMBBONG 해물짬뽕 ^{1,2} (vegan/vegetarian possible)	19
	Korean. Nudelsuppe mit Weizennudeln und Meeresfrüchten (sehr scharf) <i>Korean noodle soup with wheat noodles, seafood and vegetables (very spicy)</i>	



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>	19
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>	19
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>	19
E4	KIMCHI SOUP 김치 찌개 ² Eintopf mit Kimchi, Tofu und Schweinefleisch (scharf) <i>Spicy Kimchi stew with pork and tofu</i>	19
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>	21
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, Wurst und Ramennudeln (scharf) <i>Spicy stew with Kimchi, pork, sausage, tofu, vegetables and ramen noodle</i>	44
E11	MANDU JEONGOL (for 2-3 per.) 만두 전골 or 만두 김치전골 ^{1,2,4} Eintopf mit Tofu und verschiedenem Gemüse, Teigtaschen und Ramennudeln <i>Stew with dumplings, tofu and various vegetables and ramen noodle</i>	44
E12	HAEMUL JEONGOL (for 2-3 per.) 해물 전골 or 해물 매운탕 ^{2,3,5} (CHEF's CHOICE) Eintopf mit verschiedenen Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse <i>Stew with mixed seafood, tofu and various vegetables</i>	48
E13	YANGGOBCHANG JEONGOL (for 2-3 per.) 양곱창 전골 ^{2,3} Eintopf aus Rinderbrühe, Rinderdarm und Gemüse <i>Stew made from beef broth with beef intestine and various vegetables</i>	44

