



D I N N E R M E N U

A P P E T I Z E R

V1	MISO SUPPE 미소국	4
	Suppe aus Sojabohnen und Lauchzwiebeln / <i>Soybean soup with spring onions</i> ^{1,2}	
V2	KIMCHI 김치	5
	Scharf eingelegter Chinakohlsalat / <i>Aged Chinese cabbage salad (spicy)</i> ^{1,3,5}	
V3	VEGGIE MANDU - 야채만두	kl. 8 / gr. 15
	Veget. frittierte Teigtaschen / <i>Veget. fried dumplings</i> ^{1,2,4}	
V4	GOGI MANDU - 고기만두	kl. 8 / gr. 15
	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein / <i>Fried dumplings with pork</i> ^{1,2,4}	
V5	BANCHAN - 반찬	8
	Vier koreanische Beilagen serviert in Tapasform / <i>Four Korean tapas</i> ^{1,3,4,5}	
V6	TEMPURA – 모듬튀김 (CHEF's CHOICE)	med. 15 / gr. 27
	Gemüse und Garnelen im Tempuramantel / <i>Fried vegetables and prawns with a special crust</i> ^{1,2}	
V7	KIMCHI JEON - 김치전	19
	Kimchi Pfannkuchen (pikant) / <i>Spicy pancake with Kimchi</i> ^{1,3,4}	
V8	MUL MANDU - 물만두	15
	Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schwein / <i>Steamed dumplings with pork</i> ^{1,2,4}	

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 SALAT - 불고기샐러드	19
Salat mit mariniertem Rindfleisch / <i>Salad with marinated beef</i> ^{1,3}	
TONKATSU SALAT – 돈까스샐러드	21
Salat mit Schweineschnitzel nach korean. Art / <i>Salad with Korean style pork cutlet</i> ^{1,3,4}	
SALMON SALAT - 연어구이샐러드	23
Salat mit gebratenem Lachsfilet in Teriyakisauce / <i>Salad with marinated salmon fillet in teriyaki sauce</i> ^{1,3}	



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 Chilisauce <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</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>Stir-fried glass noodles with beef and 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 Teriyakisauce gebraten mit verschiedenem Gemüse
<i>Tofu with teriyaki sauce and vegetables</i> |
| B7 | CHICKEN BENTO 치킨 벤또 ^{1,3} 24 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse
<i>Marinated chicken with vegetables</i> |
| B8 | BEEF BENTO 불고기 벤또 ^{1,3} 25 |
| | Mariniertes Rindfleisch in hausgemachter Soja-Sauce Marinade mit Gemüse
<i>Marinated beef with vegetables</i> |
| B9 | SALMON BENTO 연어구이 벤또 ^{1,3} (CHEF's CHOICE) 27 |
| | Frisches Lachsfilet in Teriyakisauce 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 stir-fried with various vegetable</i>
- CHICKEN 닭고기 / BEEF 불고기 + 2.00 |
| 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> |



A N J U

Anju sind vielseitige Speisen, die als Begleitung zu alkoholischen Getränken zum Teilen serviert werden.
Anju are shared Korean dishes served with alcoholic drinks.

F R I E D D I S H E S

- A1 **TANGSUYUK** 탕수육 ^{1,2,3,4}
Schweinefleisch süß-sauer nach korean. Art
Korean style sweet and sour pork 27
- A2 **FRIED CHICKEN** 순살 후라이드 치킨 / 순살 양념치킨 ^{1,3,4}
Fried Chicken serviert mit scharfem Dip und süßem Rettich
Korean style boneless fried chicken, served with sweet radish 29
- A3 **SWEET SOUR PRAWNS** 왕새우 간풍기 ^{1,2,3,4,5} (CHEF'S CHOICE)
Panierte Riesengarnelen in süß-saurer Sauce
Fried king prawns sweet and sour 32

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

- A4 **GOLBAENGI MUTCHIM** 골뱅이 무침+소면 ^{1,2,3} (CHEF'S CHOICE)
Monschneckensalat scharf angemacht, serviert mit feinen Weizennudeln
Cooked whelk in spicy chili-vinegar dressing with vegetables, served with thin noodles 36
- A5 **GUL MUCHIM** 생굴무침 ^{1,2,3,5}
Scharf angemachter Austernsalat / *Spicy oyster salad with vegetables* 38
- A6 **AGU JJIM** 아구찜 ^{1,2,3,5} (prep time ~30min.)
Seeteufel geschmort in scharfer Sauce mit Mungobohnensprossen
Spicy braised monkfish with vegetables and bean sprouts 46
- A7 **OJINGER SOMYEON** 오징어+소면 ^{1,2,3}
Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse, serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)
Spicy marinated fresh squid, pan fried with fresh vegetables served with thin noodles (spicy) 36



A N J U

Anju sind vielseitige Speisen, die als Begleitung zu alkoholischen Getränken zum Teilen serviert werden.

Anju are shared Korean dishes served with alcoholic drinks.

M E A T

A8	TOFU-KIMCHI 두부 김치 ^{1,2,3,5}	26
	Gebraatenes Schweinefleisch mit Kimchi, serviert mit Tofu (scharf) <i>Stir-fried kimchi and pork, served with tofu (spicy)</i>	
A9	YUK HAE 육회 ^{1,3,4}	32
	Rindertartar nach korean. Art mit Sesamöl, Eigelb und Pinienkerne, eiskalt serviert <i>Korean beef tartare, seasoned with sesame oil, topped with pine nuts and egg yolk, served cold</i>	
A10	SUYUK 수육 ^{1,3}	30
	Gekochter Schweinebauch nach korean. Art in Scheiben geschnitten, serviert mit Lauchsalat <i>Boiled pork belly, sliced and served with seasoned scallion salad</i>	
A11	JOKBAL 족발 ^{1,3}	32
	Gekochtes Eisbein nach korean. Art, serviert mit Salatblätter und Knoblauch <i>Korean style braised pigs trotters, served with lettuce and garlic</i>	
A12	MAEUN JOKBAL 매운 족발 ^{1,3}	34
	Gekochtes Eisbein nach korean. Art scharf mariniert und angemacht mit Chili <i>Spicy Korean style braised pigs trotters</i>	
A13	GUL BOSSAM / GUL JOKBAL 굴보쌈 / 굴족발 ^{1,2,3,5} (CHEF'S CHOICE)	44
	Gekochter Schweinebauch oder Eisbein 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
	Gekochte Rinderknorpel, serviert mit Rindfleischscheiben <i>Ox knee joint, served with tender beef slices</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 Sojabohnensuppe 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} (CHEF's CHOICE) 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 Ochschwanzknochen 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	NAEJANG TANG 내장탕 ^{2,3} Eintopf aus Rinderbrühe und mit Innereien vom Schwein <i>Stew made from beef broth and pig's offal</i>	19
J11	BUDAE JJIGAE (for 2-3 per.) 부대 찌개 ^{1,2,3,4} Eintopf mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, Wurst und Ramennudeln (scharf) <i>Spicy stew with kimchi, pork, sausage, tofu, vegetables, and ramen noodles</i>	44
J12	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, tofu, and various vegetables</i>	48
J13	CHADOL DDEOK MANDU JEONGOL (for 2-3 per.) 차돌떡만두 전골 ^{1,2,3,4} Eintopf aus Rinderbrühe, Schweinefleisch Teigtaschen, Reiskuchen, Rindfleisch und Gemüse <i>Stew made from beef broth with pork dumplings, rice cakes, beef and various vegetables</i>	48

