



APPETIZER

In Korea genießt man die Gerichte gemeinsam.
Korean cuisine is shared dining experience.

VEGETARIAN & VEGAN

V1 MISO SOUP 미소국^{1,2}  4
Sojabohnen und Lauchzwiebel
Soybean with spring onions

V2 KIMCHI 김치  5
scharf eingelegter Chinakohlsalat
spicy aged chinese cabbage salad

 V3 MUL MANDU 물만두  15
gedämpfte Teigtaschen mit Tofu
steamed dumplings with tofu

V4 GUN MANDU 
야채군만두 kl. 8
Teigtaschen gefüllt mit Tofu gr. 15
fried dumplings filled with tofu

V5 KIMCHI JEON  19
김치전
Kimchi Pfannkuchen
kimchi pancake

BEST  KOREAN FRIED CHICKEN 후라이드 치킨 29
frittiertes Hähnchen ohne Knochen

V6 TEMPURA 모듬튀김 kl. 15
Gemüse und Garnelen im gr. 27
Tempuramantel
fried vegetable and prawns

MEAT V7 GOGI MANDU kl. 8
고기만두 gr. 15
frittierte Teigtaschen mit Schwein
fried dumplings with pork

V8 BANCHAN 8
vier wechselnde koreanische Beilagen
four various korean tapas

SALAD S1 TONKATSU SALAD 21
mit Schweineschnitzel nach korean. Art
with korean style pork cutlet

S2 BULGOGI SALAD 19
mit mariniertem Rindfleisch
with marinated beef

S3 SALMON SALAD 23
mit gebratenem Lachsfilet
with marinated salmon fillet

ALLERGENEN IN UNSEREN SPEISEN UND
GETRÄNKEN WENDEN
SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.

MAIN DISHES

C1-C8 werden mit Reis serviert.


C1-C8 are served with rice.

<p>C1 TONKATSU 돈까스 Schweineschnitzel nach korean. Art <i>korean style pork cutlet</i> 22</p> <p>C2 BIBIMBAP 비빔밥  Reisgericht mit Gemüse und Ei <i>rice dish with vegetables and egg</i> 19 PORK / BEEF DOLSOT (hot stone) + 2.00</p> <p>C3 JEYUK 제육볶음 Schweinebauchfleisch (scharf) marinated pork belly (spicy) 21</p> <p> C4 BULGOGI 불고기 mariniertes Rindfleisch mit Glasnudeln <i>marinated beef with glass noodles</i> 22</p> <p>C5 OJINGER 오징어볶음 Tintenfisch gebraten mit Gemüse (scharf) <i>pan fried squid with vegetables (spicy)</i> 23</p> <p> C6 MOMO DUCK 모모오리 knusprig gebackene Ente mit Gemüse <i>fried duck with vegetables</i> 24</p> <p>C7 DUCK SWEET SOUR 오리탕수육 22 knusprig gebackene Ente süß-sauer <i>fried duck sweet-sour</i></p> <p>C8 OSAMBULGOGI 오삼불고기 23 Tintenfisch gebraten mit Schweinefleisch (scharf) <i>pan fried squid with pork belly (spicy)</i></p>	<p>B6 TOFU BENTO  gebackener Tofu mit Gemüse <i>fried tofu with vegetables</i> 19</p> <p>B7 CHICKEN BENTO gebackenes Hähnchen mit Gemüse <i>fried chicken with vegetables</i> 21</p> <p>B8 BEEF BENTO mariniertes Rindfleisch mit Gemüse <i>marinated beef with vegetables</i> 23</p> <p> B9 SALMON BENTO Lachsfilet mit Gemüse <i>salmon fillet with vegetables</i> 25</p> <p>BENTOS ARE SERVED WITH RICE AND MISO.</p>
	<p>N1 JABCHAE 잡채  Glasnudel gebraten mit Rindfleisch und Gemüse (vegan möglich) 19 <i>stir-fried glass noodles with beef and vegetable (vegan possible)</i></p> <p>N2 JJAMBONG 해물짬뽕 Nudelsuppe mit Meeresfrüchten (sehr scharf) 19 <i>noodle soup with seafood (very spicy)</i></p> <p>N3 YAKIUDON 볶음우동  dicke Weizennudel gebraten mit Gemüse <i>thick wheat noodles stir-fried with vegetables</i> CHICKEN / BEEF + 2.00 17</p>

ANJU

Anju Gerichte sind ideal zum Teilen.
Anju dishes are designed for sharing.

PORK DISHES

A1 GUL BOSSAM 골보쌈 
gekochter Schweinebauch mit
Austernsalat 44
braised pork belly with oyster salad

A2 SUYUK 수육 30
gekochter Schweinebauch mit Lauchsalat
braised pork belly with scallion salad

A3 JOKBAL 족발 32
gekochtes Eisbein serviert mit Salatblätter
und Knoblauch
*braised pigs trotters, served with lettuce and
garlic*

A4 MAEUN JOKBAL 
매운족발 34
gekochtes Eisbein scharf mariniert
braised pigs trotters spicy marinated

A5 TOFU KIMCHI 26
두부김치
Schweinefleisch gebraten mit Kimchi,
serviert mit Tofu
stir-fried kimchi and pork, served with tofu

BEEF

A6 YUK HAE 육회 32
Rindertartar nach korean. Art mit
Sesamöl, Birne, Eigelb und Pinienkerne
*beef tartar with sesame oil topped with pear,
egg yolk and pine nuts*

FRIED DISHES

A7 KOREAN FRIED
CHICKEN 후라이드 치킨 29
frittiertes Hähnchen ohne Knochen

A8 SPICY FRIED 
CHICKEN 순살양념치킨 29
frittiertes Hähnchen in scharfer Sauce


A9 TANGSUYUK 탕수육 27
paniertes Schweinefleisch süß-sauer
deep fried pork sweet-sour

A10 SWEET SOUR 
PRAWNS 왕새우 깡풍기 32
panierte Riesengarnelen süß-sauer
deep fried king prawns sweet-sour

SEAFOOD

A11 GOLBENGI 골뱅이소면 39
Monschneckensalat mit feinen
Weizennudeln (scharf)
cooked whelk salad with thin noodles (spicy)

A12 GUL MUTCHIM 38
생굴무침
Austernsalat (scharf)
oyster salad (spicy)

A13 OJINGER SOMYEON 
오징어소면 35
Tintenfisch gebraten mit Gemüse mit
feinen Weizennudeln (scharf)
*stir-fried spicy squid with vegetable served with
thin noodles (spicy)*

A14 AGU JJIM 아귀찜 49
(2 PER.)
Seeteufel geschmort mit
Mungobohnensprossen (scharf)
braised monkfish with bean sprouts (spicy)

STEW S

Alle Eintöpfe werden mit Reis und Belegen serviert.
Stews are served with rice and side dishes.

BEEF	<p>E 1 YUKGAEJANG 육개장 mit Rindfleisch, Glasnudeln und Ei (scharf) 19 <i>with beef, glass noodles and egg (spicy)</i></p>	PORK	<p>E 6 SUNDAE GUKBAP 순대국밥 21 Rinderbrühe mit Blutwurst vom Schwein <i>beef broth with pork blood sausage</i></p>
	<p>E 2 GALBI TANG 갈비탕 18 mit Rinderrippenfleisch und Glasnudeln <i>with beef ribs and glass noodles</i></p>		<p>E 7 DEONJANG JJIGAE 된장찌개 18 Sojabohnensuppe mit Tofu, Gemüse und etwas Schweinefleisch <i>soybean stew with tofu, vegetables and pork</i></p>
	<p>E 3 SEOLLONG TANG 설렁탕  18 mit Rindfleisch und feinen Weizennudeln <i>with beef and thin wheat noodles</i></p>		<p>E 8 KIMCHI JJIGAE 김치찌개 19 Eintopf mit Kimchi, Tofu und etwas Schweinefleisch (scharf) <i>kimchi stew with tofu and pork (spicy)</i></p>
	<p>E 4 KKORIGOM TANG 꼬리곰탕 21 Ochsenchwanzsuppe <i>oxtail stew</i></p>		SEA
	<p>E 5 DOGANI TANG 도가니탕 18 Rinderbrühe mit Rinderknorpel <i>beef broth with ox knee joint</i></p>	<p>E 9 SUNDUBU 순두부찌개 19 mit Seidentofu, Ei und Meeresfrüchte (scharf) <i>with silk tofu, egg and seafood (spicy)</i></p>	
STEW S FOR 2-3 PER.	<p> E 10 BUDAE JJIGAE 부대찌개 44 mit Kimchi, Tofu, Schweinefleisch, Wurst und Ramennudeln (scharf) <i>with kimchi, tofu, pork, sausage and ramen noodles (spicy)</i></p>		
	<p>E 11 HAEMUL JEONGOL 해물전골 48 mit verschiedenem Meeresfrüchte, Tofu und Gemüse <i>with mixed seafood, tofu and vegetables</i></p>		
	<p>E 12 KIMCHI MANDU JEONGOL 김치만두전골 46 mit Kimchi, Schweinefleisch, Teigtaschen, Reiskuchen und Gemüse (scharf) <i>with kimchi, pork, dumplings, rice cakes and vegetables (spicy)</i></p>		
	<p>E 13 YANGGOBCHANG JEONGOL 양곱창전골 44 mit Rinderdarm und Gemüse <i>with beef intestine and vegetables</i></p>		