

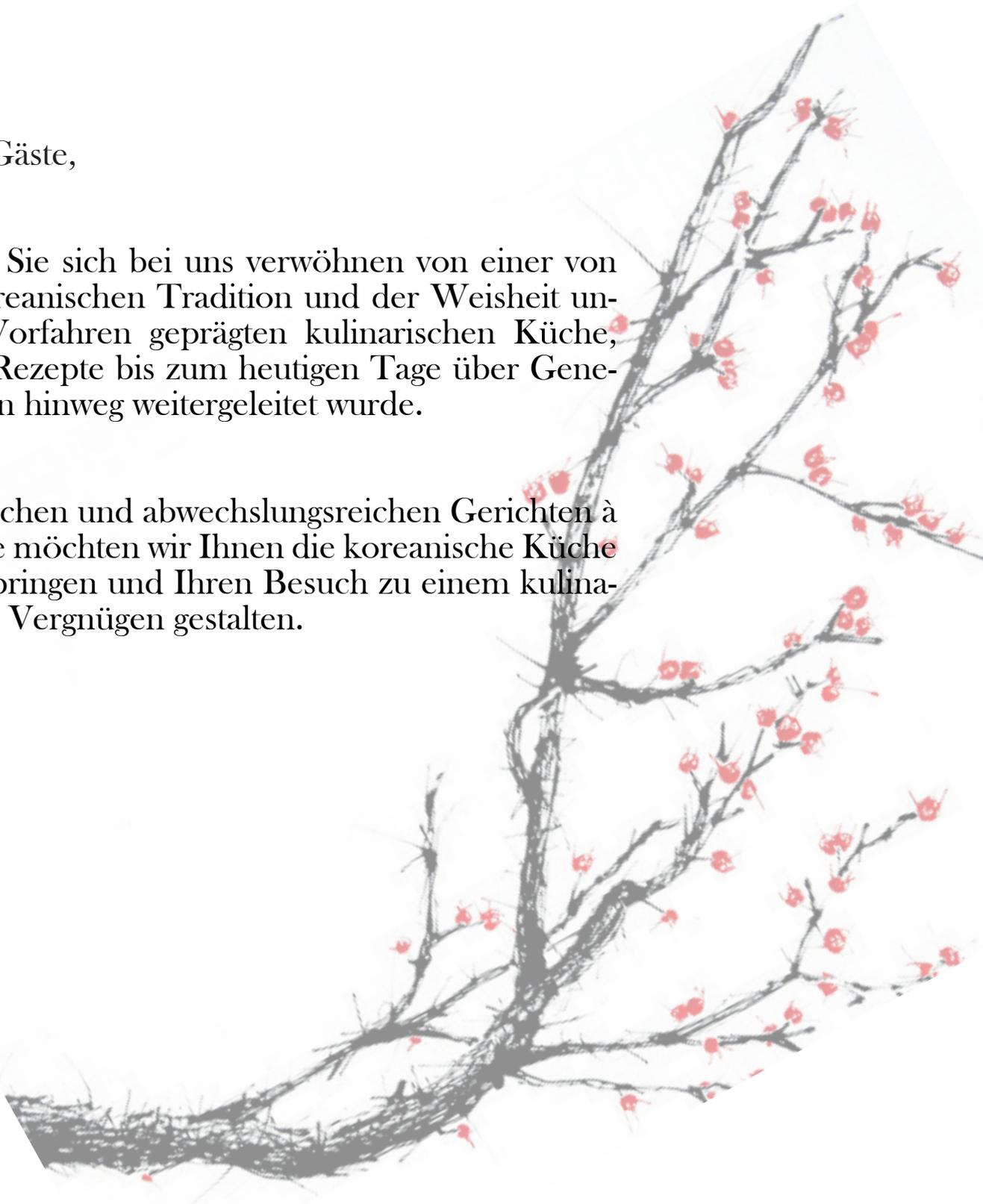
Chois



Liebe Gäste,

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen von einer von der koreanischen Tradition und der Weisheit unserer Vorfahren geprägten kulinarischen Küche, deren Rezepte bis zum heutigen Tage über Generationen hinweg weitergeleitet wurde.

Mit frischen und abwechslungsreichen Gerichten à la Carte möchten wir Ihnen die koreanische Küche näher bringen und Ihren Besuch zu einem kulinarischen Vergnügen gestalten.



MITTAGSTISCH

M1	Bibimbap  비빔밥	vegan Tofu, Rind oder Huhn	9.5 10.5
	Zucchini Aubergine Spinat Sojasprossen Karotten Spiegelei		
M3	Kimchi Bokkum  김치삼겹볶음		10.5
	Kimchi Lauch Tofu oder Tofu und Schwein		
M5	Sso Bulgogi 소등심불고기		11
	Mariniertes Rindfleisch Zwiebeln Karotten Pilze Lauch		
M7	Tangssujuk 탕수육		9.5
	Frittiertes Schwein Süßsauersauce		
M8	Haemul Bokkum 해물 볶음		11
	Garnelen Tintenfisch Zwiebeln Paprika Lauch Zucchini Karotten Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)		

Mittagstisch gilt für Dienstag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

*Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*



KOREAN CHICKEN

Crispy	크리스피 치킨	180g	7.9
		360g	14.9
Sweet Chili	양념치킨		
Soy Garlic	마늘간장 치킨		

Frittierte Hühnerschenkel ohne Knochen



PFANNKUCHEN

11 **Kimchi Dschon 김치전**  kl. 6.5 / gr. 11.5

Pfannkuchen Kimch I Lauch

13 **Haemul Padschon 해물파전** kl. 6.5 / gr. 11.5

Pfannkuchen Garnelen I Tintenfisch I Surimi I Zucchini I Karotten I Lauch



VORSPEISE

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 15 | Gun Mandu  군만두 | 6.5 |
| | Gebratene Teigtaschen vegetarisch oder mit Huhn | |
| 16 | Mul Mandu 물만두 | 6.5 |
| | Gekochte Teigtaschen Garnelen | |
| 17 | Kimchi  김치 | 6.5 |
| | Fementierter Kohlsalat pikant | |
| 18 | Japchae  잡채 | 6.5 |
| | Glasnudeln Paprika Zwiebeln Karotten Spinat Sojasprossen Pilze | |



HAUPTGERICHT

21	Dolsot Bibimbap  돌솥 비빔밥	17.5
	Zucchini Aubergine Spinat Sojasprossen Karotten Spiegelei Tofu, Rind oder Huhn	
23	Kimchi Bokkum  김치 삼겹살 볶음	17.5
	Kimchi Lauch Tofu oder Tofu und Schwein	
25	Osam Bulgogi 오삼불고기	17.9
	Tintenfisch Schwein Zwiebeln Paprika Lauch Zucchini Karotten Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)	
26	Tangssujuk 탕수육	17.5
	Frittiertes Schwein Süßsauersauce oder Soja-Knoblauchsauce	
27	Haemul Bokkum 해물 볶음	20.9
	Garnelen Tintenfisch Zwiebeln Paprika Lauch Zucchini Karotten Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)	

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

*Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*



KOREAN BBQ

31	Dungssim 등심주물럭	24,9
	200g Entrecôte aus Argentinien Knoblauch Salz Pfeffer Sessamöl	
32	Ori 오리주물럭	20,9
	200g Entenbrustfilet pikant mariniert	
33	Ssamgjopssal 삼겹살	18,9
	200g Schweinebauch	
34	Sso Bulgogi 등심불고기	24,9
	200g Entrecôte aus Argentinien mit Sojasauce mariniert	
35	Ganjang Ssamgjop 간장삼겹살	18,9
	200g Schweinebauch mit Sojasauce mariniert	
36	Saeu 새우구이	21,9
	200g Garnelen	

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

*Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*



HOT POT FÜR 2 PERSONEN

- | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------|---------------|------|
| 41 | Bulgogi Hot Pot | 불고기 전골 | 38.9 |
| | 350g mariniertes Rindfleisch Glasnudeln Zwiebeln Pilze Lauch | | |
| 42 | Kimchi Hot Pot | 김치 전골 | 34.9 |
| | Kimchi Schweinerippen Tofu Lauch | | |
| 43 | Mandu Hot Pot | 만두 전골 | 34.9 |
| | Verschiedene Teigtaschen Rindfleisch Tofu Lauch | | |
| 44 | Seafood Hot Pot | 해물 전골 | 37.9 |
| | Heilbutt Garnelen verschiedene Meeresfrüchte Tofu Lauch | | |

HOT POT

- | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 51 | Jukkaesang | 육개장 | 16.5 |
| | Rind scharfes Chiliöl Taro Stengel Rettich Sojasprossen Lauch | | |
| 52 | Kimchi Zigae | 김치찌개 | 16.5 |
| | Kimchi Schweinerippen Tofu Lauch | | |
| 53 | Doendschang Zigae | 된장찌개  | 14.5 |
| | Sojabohnenpaste Tofu Rettich Zucchini Kartoffel mit o. ohne Rind | | |
| 54 | Ssundubu Zigae | 해물 순두부 | 16.5 |
| | Seidentofu Kimchi Meeresfrüchte Lauch | | |
| 55 | Haemul Zigae | 해물찌개 | 18.5 |
| | Heilbutt Garnelen verschiedene Meeresfrüchte Tofu Lauch | | |

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

Informationen über Zutaten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



DESSERT

102	Korean Cheesecake	치즈케이크	6,9
103	Eis : Grüntee, Sesam, Vanille	아이스크림 (녹차 참깨 바닐라)	4,9

KOREANISCHER TEE KOREAN TEA

501	Su Zeong Gua kaltes koreanisches Getränk aus Ingwer und Zimt, sehr süßlich	수정과	4
502	Ssang Hwa Cha Koreanischer Kräutertee, leicht scharflich	쌍화차	4
503	In Sam Cha Ginseng Tee	인삼차	4
504	Dunggulle Cha Tee aus Weißwurz	등굴레차	4
506	Yu Za Cha Tee aus Koreanischer Zitrusfrucht, süß	유자차	4 / Iced 5.5
507	Saing Gang Cha Ingwer Tee, süß	생강차	4 / Iced 5.5
508	Maesil Cha Koreanischer Pflaumentee	매실차	4 / Iced 5.5



SOFTDRINKS

Wasser VIO Gourmet still / Gerolsteiner medium	0,25l	2,80	0,75l	6,50
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,30l	3	0,40l	3,80
Ginger Ale / Bitter Lemon / Eistee Pfirsich	0,20l	2,80	0,40l	5

SÄFTE

Mango / Guave / Maracuja / Orange / Apfel / Johannisbeer	0,20l	2,80	0,40l	5
Als Schorle	0,20l	2,60	0,40l	4,80

HEISSES

Grüner Tee / Jasmin Tee	4
Tasse Kaffee (Nespresso)	4
Espresso (Nespresso)	4

BIER

Koreanisches Bier "Cass"	0,33l	4,50		
Gilde Ratskeller Pils vom Fass	0,30l	3,40	0,40l	4
Gilde alkoholfrei Flasche	0,33l	3,90		
Alsterwasser / Radler	0,30l	3,40	0,40l	4
Franziskaner Weizen Flasche hell / dunkel / alkoholfrei	0,50l	4,90		

SHOTS

Korean. Schnaps "Soju"	18%	2cl	3,20
fresh / apple / strawberry / grapefruit / green grape / plum / yuzu / peach			
Hirschnaps	62%	2cl	3,50
Bambusschnaps	45%	2cl	3,50
Kräuterschnaps	54%	2cl	3,50



APERITIF

Prosecco	0,2l	7,50	/	0,75l	29,00
----------	------	------	---	-------	-------

WEIN

AUS ASIEN

Makgeolli 6%	0,15l	4,50
Traditionell koreanisches alkoholisches Getränk, leicht süßlich	0,75l	13,00

Reiswein Baekwha Soobok	14,5%	0,15l	4,90
-------------------------	-------	-------	------

Lycheewein	süß	0,1l	4,90
------------	-----	------	------

Pflaumenwein	süß	0,1l	4,90
--------------	-----	------	------

Weiss

Riesling	0,20l	7,40	/	0,75l	26,50
Kabinett trocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland					

Riesling	0,20l	7,40
halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland		

Pinot Grigio	0,20l	7,90	/	0,75l	28,50
trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien					

Weinschorle	0,20l	6,40
-------------	-------	------

Rot

Chianti	0,20l	7,40	/	0,75l	26,50
trocken, Riserva 2014, Poggio Al Casone, Toscana Italien					

Primitivo	0,20l	7,90	/	0,75l	28,50
fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien					

Rosé

Primitivo	0,20l	7,40	/	0,75l	25,00
fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien					

