

# Koreanisches Menü A

**Koreanisches Menü**

**9,90 Euro**

**vegetarische Sapsche**

Glasnudeln mit Gemüse gebraten, abgerundet mit Sesamöl

**oder**

**Galbijim**

fein marinierte, geschmorte ausgesuchte Rinderrippe

dazu jeweils

**Drei verschiedene Banchan**

leckere Beilagen nach Saison und Verfügbarkeit

**Reis**

Je nach Anlass können Sie dieses Menü mit weiteren Gerichten (Yori) abrunden. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

# Koreanisches Menü B

**Koreanisches Menü in vier Gängen (ab zwei Personen)    Je Person 14,90 Euro**

**Suppe**

**Salat**

**Saptsche**

Glasnudeln mit Gemüse und Rindfleisch gebraten, abgerundet mit Sesamöl

**Galbijim**

fein marinierte, geschmorte ausgesuchte Rinderrippe  
mit

**Fünf verschiedenen Banchan**

leckere Beilagen nach Saison und Verfügbarkeit  
und

**Reis**

Anstatt Galbijim kann gegen 2,00 € Aufpreis pro Person auch Nobiani bestellt werden.

# Koreanisches Menü C

**Koreanisches Menü in sechs Gängen (ab zwei Personen) Je Person 24,90 Euro**

**Suk**

sämige Komposition aus gemahlenem Getreide, Hülsenfrüchten oder Kürbis  
je nach Saison

**Salat**

**Suppe**

**Saptsche**

Glasnudeln mit Gemüse und Rindfleisch gebraten, abgerundet mit Sesamöl

**Haemul Pa Jeon**

Koreanischer Meeresfrüchte-Gemüse Pfannkuchen

**Nobiani**

Bulgogi nach Art der alten Königshäuser, mild  
und

**Fischgericht**

mit

**Sieben verschiedene Banchan**

verschiedene leckere Beilagen nach Saison und Verfügbarkeit  
und

**Reis**

# Der weite Weg

Wo ich nicht schreiten kann,  
Ströme ich hinüber wie Wasser.

Wo ich nicht fließen kann,  
ziehe ich darüber wie Nebel.

Wo ich nicht fliegen kann,  
traversiere ich als Grün.

Obwohl ich behindert  
und zurückgehalten werde,

Gehe ich dennoch,  
Im Geist,  
In Zeit.

Chung Dong-Muk



# Yori

Wir empfehlen die Yori als Ergänzung zu einem koreanischen Menü, daher kommen sie ohne Reis und Beilagen. Sie können die Yori auch ohne Menü bestellen und mit Reis und Beilagen beliebig ergänzen.

<b>Galbijim</b> ausgesuchte Rinderrippchen fein mariniert, geschmorrt.	<b>9,90 Euro</b>
<b>Bulgogi</b> in Spezialsoße fein mariniertes Rindfleisch, mild, am Tisch gebraten.	<b>10,90 Euro</b>
<b>Nobiani</b> Bulgogi nach Art der alten Königshäuser, mild, am Tisch gebraten.	<b>11,90 Euro</b>
<b>Dae Ji Bulgogi</b> scharf marinierter Schweinebauch, am Tisch gebraten..	<b>8,90 Euro</b>
<b>Samgyupsal mit Sangchu Sam</b> Schweinebauch am Tisch gebraten. Blattsalat mit spezieller Sojabohnenpaste.	<b>10,90 Euro</b>
<b>Ojinga Bokkeum</b> scharf marinierter, geschnittener Tintenfisch, mit Gemüse gebraten.	<b>10,50 Euro</b>
<b>Tang Soo Yook</b> Schweinefleisch in kleinen Stücken frittiert in süßaurer Soße	<b>9,90 Euro</b>
<b>Bibimbab</b> verschiedenes Gemüse und Fleisch mit Reis, mild oder scharf	<b>8,90 Euro</b>
<b>Saptsche</b> Glasnudel mit Gemüse und Fleisch gebraten, abgerundet mit Sesamöl	<b>7,90 Euro</b>

# Yori ab zwei Personen

Preise pro Person

Wir empfehlen die Yori als Ergänzung zu einem koreanischen Menü, daher kommen sie ohne Reis und Beilagen. Sie können die Yori auch ohne Menü bestellen und mit Reis und Beilagen beliebig ergänzen.

## **Galbi**

fein marinierte Rinderrippchen am Tisch gebraten.

**12,90 Euro**

## **Kimchi Jeongol**

Schweinefleisch mit KimChi, Tofu, Ramiennudeln und Glasnudeln in Pfanne mit Gemüse am Tisch gegart.

**9,90 Euro**

## **Bulgogi Jeongol**

würzig mariniertes Rindfleisch mit frischem Gemüse und Glasnudeln in Pfanne am Tisch gegart.

**10,90 Euro**

## **Haemul Tang**

scharfer Fischtopf mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse am Tisch gegart.

**13,90 Euro**



# Yori vegetarisch

<b>Kimchi Soontubu Jjigae</b> scharf eingelegter Chinakohl mit Seidentofu im Topf gegart, scharf.	<b>8,90 Euro</b>
<b>Tubu Kimchi Bokkeum</b> scharf eingelegter Chinakohl mit Tofu gebraten, scharf.	<b>9,90 Euro</b>
<b>Tubu Yachae Bokkeum</b> Tofu mit frischem Gemüse gebraten.	<b>9,90 Euro</b>
<b>Saptsche</b> Glasnudeln mit Gemüse gebraten, abgerundet mit Sesamöl	<b>7,90 Euro</b>
<b>Bibimbab</b> verschiedenes Gemüse mit Reis, mild oder scharf abgerundet mit Sesamöl	<b>8,90 Euro</b>
<b>Daenjang Jjigae</b> scharfer Eintopf aus fermentierten Sojabohnen mit Tofu und Gemüse	<b>7,90 Euro</b>

# Banchan

Beilagen nach Saison und Verfügbarkeit

**Kimchi**, scharf eingelegter Chinakohl **2,90 Euro**

**Sangchu Sam**, Blattsalat mit spezieller Sojapaste **3,90 Euro**

**Dorasi**, Glockenblumenwurzel, scharf angemacht **2,90 Euro**

**Sang Sorim**, würzig eingelegtes Rindfleisch **2,90 Euro**

**Mu Uh Sengche**, Rettichsalat **2,30 Euro**

**Oi Muchim**, Gurken **2,10 Euro**

**Kong Sa Ban**, Bohnen **1,90 Euro**

**Miok Muchim**, Algen **1,90 Euro**

**Jang Bae Chu Muchim**, Krautsalat **1,60 Euro**

**Kim**, Seetangblätter gebraten **2,70 Euro**

**Ho Bak Na Mul**, Zucchini **2,30 Euro**

**Ci Gum Chi Na Mul**, Blattspinat **2,30 Euro**

**Suk Tzu Na Mul**, Bohnensprossen **1,90 Euro**

**Danmusi**, gelber Rettich **2,30 Euro**

**Austernpilze**, nach Saison **2,70 Euro**

**Banchan Teller** **9,90 Euro**

Fünf, leckere von uns zusammengestellte verschiedene Beilagen



## Kleinigkeiten

<b>Mandu klein / groß</b>	<b>4,90 / 8,90 Euro</b>
Teigtaschen gefüllt mit feingehacktem Fleisch und Gemüse	
<b>Haemul Pa Jeon</b>	<b>6,90 Euro</b>
Koreanischer Meeresfrüchte-Gemüse Pfannkuchen	
<b>Bap</b>	<b>1,00 Euro</b>
Reis	
<b>Banchan Teller</b>	<b>9,90 Euro</b>
Fünf, leckere von uns zusammengestellte verschiedene Beilagen	

## Nachtsch

<b>Obst nach Saison</b>	<b>4,90 Euro</b>
<b>Chapssal Dduk</b>	<b>3,50 Euro</b>
speziell selbst hergestellter Reiskuchen mit Honig abgerundet	
<b>Sujumgg Wa</b>	<b>2,90 Euro</b>
selbst hergestellter Tee aus frischem Ingwer und Zimt	
<b>Dan Patjuk</b>	<b>3,90 Euro</b>
selbst hergestellt aus süßen roten Bohnen mit Minireiskuchenstückchen	
<b>Mochi</b>	<b>3,50 Euro</b>
Reiskuchen mit süßer Bohnenfüllung	
<b>Julmuhoducha</b>	<b>2,90 Euro</b>
koreanischer Getreide-Nuss Tee	
<b>Vanilleeis mit Sahne</b>	<b>2,90 Euro</b>
<b>Vanilleeis mit Beerensoße</b>	<b>3,90 Euro</b>



Und jetzt:

...Mund auf,

Augen zu...

Wir wünschen einen guten Appetit!

# Alkoholfreie Getränke

<b>Saft</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,90 Euro</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Coca Cola*</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Coca Cola*</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 Euro</b>
<b>Schorle</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 Euro</b>
<b>Schorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 Euro</b>
<b>Colamix* / Limo**</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,20 Euro</b>
<b>Colamix* / Limo**</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 Euro</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,80 Euro</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 Euro</b>
<b>Koreanischer Birnensaft (nicht immer)</b>	<b>0,238 l</b>	<b>2,90 Euro</b>
<b>Koreanischer Traubensaft (nicht immer)</b>	<b>0,238 l</b>	<b>2,90 Euro</b>

(\*enthalten Farbstoff und Coffein; \*\*enthalten Farbstoff)

## Biere

<b>Helles</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 Euro</b>
<b>Weißbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,30 Euro</b>
<b>Weißbier dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,30 Euro</b>
<b>Weißbier leicht</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,30 Euro</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,30 Euro</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,90 Euro</b>
<b>Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>2,90 Euro</b>

## Spirituosen

<b>Soju</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 Euro</b>
<b>Soju Flasche</b>	<b>360 ml</b>	<b>9,90 Euro</b>
<b>Sake</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 Euro</b>
<b>Grappa</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,10 Euro</b>
<b>Pflaumenwein</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,10 Euro</b>
<b>Williamsbirne</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>3,10 Euro</b>
<b>Obstler</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 Euro</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>0,2 cl</b>	<b>2,60 Euro</b>

# Heiße Getränke

<b>Tee verschiedene Sorten</b>	<b>1,90 Euro</b>
<b>Tee verschiedene Sorten, Kännchen</b>	<b>3,20 Euro</b>
<b>Kaffee</b>	<b>2,30 Euro</b>
<b>Poricha</b> koreanischer Tee, Kännchen	<b>3,80 Euro</b>

