

BBQ MENU



Enthaltene Beilagen *Included side dishes*

Jede Bestellung wird mit klassischen koreanischen Dips, vielfältigen Banchans, frischem Salatkorb und Reis serviert. Mindestbestellung sind immer 2 Portionen.

Each order is served with classic Korean dipping sauces, a variety of banchans, fresh salad, and rice. Minimum order is always 2 portions.

Bitte denkt unbedingt an die Lebensmittelsicherheit! | *Please think about food safety!*

- Niemals gekochtes mit ungekochtem Fleisch vermischen! | *Never mix cooked with uncooked meat!*
- Dippt keine gekochten Speisen in rohe Marinaden! | *Don't dip cooked meat and food in raw marinades!*
- Verwendet für rohes Fleisch die dafür bestimmten Zangen. | *Only use the tongs intended for raw meats!*

MIX - PLATTEN / MIXED PLATES

Für zwei Personen / *For two people*




100. All About Beef Aw, F, K, 1, 4, 8 560 g 59.0 ☐

Eine feine Platte mit hochwertigem Entrecôte, Flank Steak, SO-Galbi Marinated Beef und Premium Entrecôte Bulgogi.
An exquisite platter with high-quality Entrecôte, Flank Steak, SO-Galbi Marinated Beef, and Premium Entrecôte Bulgogi.



101. All About Pork A, Aw, F, K 600 g 45.0 ☐


Eine feine Auswahl unserer Schweinefleischstücke: Pork Secreto, Pork Belly, Pork Neck und Spicy Pork Belly.
A fine selection of our pork cuts: Pork Secreto, Pork Belly, Pork Neck, and Spicy Pork Belly.



102. All About Meat & Seafood A, F, K 560 g 55.0 ☐

Ein feiner Mix aus: Premium Entrecôte Bulgogi, Classic Boneless Chicken, Pork Belly, Marinated Squid Tubes und Garnelen. *A fine mix of: Premium Entrecôte Bulgogi, Classic Boneless Chicken, Pork Belly, Marinated Squid Tubes, and Shrimp.*

Für eine Person / *For one person*



103. All about Vegan 18.5 ☐

Eine frische Gemüseplatte mit Aubergine, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, frischem Tofu, Champignons, Kräuterseitlingen, Süßkartoffeln und Kimchi-Mandu.
A fresh vegetable platter with eggplant, zucchini, tomatoes, potato, fresh tofu, mushrooms, king oyster mushrooms, sweet potatoes, and kimchi mandu.

RIND | BEEF

104. Entrecôte 250 g 28.9 ☐

Zartes, hochwertiges Steak aus der Hochrippe, mit feiner Marmorierung.
Tender, high-quality steak from the prime rib, with fine marbling.

105. Flank Steak 250 g 27.9 ☐

Markant gemasertes Rindfleisch aus der Flanke mit intensivem, kräftigem Geschmack.
Distinctly marbled flank steak with intense, bold flavor.

106. So-Galbi Marinated Beef A, Aw, F, K 250 g 29.9 ☐

Saftige Rinderrippe, 24 Stunden in unserer hausgemachten SO-Galbi Sauce mariniert.
Juicy beef short ribs, marinated for 24 hours in our homemade So-Galbi sauce.

107. Premium Entrecôte Bulgogi Aw, F, K, 1, 4, 8 250 g 23.9 ☐

Dünn geschnittenes, zartes Entrecôte, mariniert in unserer hausgemachten Bulgogisauce.
Thinly sliced, tender Entrecôte marinated in our homemade Bulgogi sauce.

HÄHNCHEN | CHICKEN

108. Classic Boneless Chicken 300 g 19.5 ☐

Zarte Hähnchenbrust, perfekt gewürzt und bereit zum Grillen – der Klassiker.
Tender chicken breast, perfectly seasoned and ready for grilling – the classic.

109. Spicy Boneless Chicken A, Aw, F, K 300 g 20.5 ☐

Saftige, knochenlose Hähnchenschenkel, mariniert in unserer hausgemachten, mild-süßen Chilisauce.
Juicy, boneless chicken thighs, marinated in our homemade, mild-sweet chili sauce.

LAMM | LAMB

110. Lamb Chops 250 g 29.9 ☐

Frische, zarte und saftige Lammkoteletts mit frischem Rosmarin.
Fresh, tender, and juicy lamb chops with fresh rosemary.

Zu jeder Portion wird Gemüse serviert.
Each portion comes with vegetables.

MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

111. Garlic Butter King Prawn A, Aw, F (2 Prawns) 25.9 ☐

Riesengarnelen gefüllt mit hausgemachter Knoblauchbutter.
King prawns stuffed with homemade garlic butter.

112. Marinated Squid Tubes A, Aw, D, F, K (2 Squid) 19.9 ☐

Tintenfischtuben mariniert in unserer hausgemachten delikaten Chili-Sojasauce.
Squid tubes marinated in our homemade delicate chili-soy sauce.

SCHWEIN | PORK

113. Pork Secreto K 300 g 22.9 ☐

Grobfaseriges und fein marmoriertes Stück Schweinefleisch zwischen Rücken und der Schulter.
Coarse-textured and finely marbled cut of pork between the back and shoulder.

114. Pork Belly 300 g 20.9 ☐

Der Klassiker im Korean BBQ – saftig und intensiv im Geschmack.
The classic in Korean BBQ – juicy and rich in flavor.

115. Pork Neck 300 g 20.9 ☐

Aromatischer, zart durchzogener Schweinenacken – eines der beliebtesten Stücke vom Schwein.
Aromatic, tenderly marbled pork neck – one of the most popular cuts of pork.

116. Spicy Pork Belly A, Aw, F, K 300 g 22.9 ☐

Saftiger Schweinebauch, mariniert in einer würzigen hausgemachten Chilisauce.
Juicy pork belly, marinated in a homemade spicy chili sauce.

BEILAGEN | SIDE DISHES

117. Gedämpfter Reis | *Steamed rice* 3.5 ☐

118. Hausgemachter Kimchi | *Homemade kimchi* 4.5 ☐

119. Extra Banchan Set | *Extra banchan set* 3.0 ☐

120. Schmelzender Käse | *Melty Cheese* 3.5 ☐

121. Knoblauch mit Sesamöl | *Garlic with sesame oil* 4.0 ☐

122. Salatblätter Korb | *Salad leafs basket* 3.5 ☐

123. Pilzkorb (Champignon, Enoki, Kräuterseitlinge) | *Mushroom basket (mushrooms, enoki, oyster mushrooms)* 7.9 ☐

124. Enoki-Rindfleisch-Rolle | *Enoki beef roll* 7.9 ☐

125. Enoki-Schweinefleisch-Rolle | *Enoki pork roll* 7.5 ☐