

alkoholfreie getränke

tafelwasser [adelholzner]	
[still / classic] 0,25 l	1,90 €
[still / classic] 0,75 l	4,80 €
saft 0,20 l	2,50 €
[apfel / orange / johannisbeere]	
saft schorle klein 0,20 l	1,90 €
saft schorle groß 0,40 l	2,90 €
coca-cola* 0,20 l	1,90 €
coca-cola light* 0,20 l	1,90 €
spezi* 0,50 l	3,00 €
bionade 0,33 l	2,20 €
[litschi / ingwer-orange / holunder]	

teespezialitäten

kännchen tee	2,50 €
[darjeeling / sencha / jasmin / oolong]	
kännchen premium-tee	2,90 €
[rooibos ginkgo / china rose / lemongrass ginger]	
zitronenfrüchte-tee	2,50 €
gingseng-tee	2,50 €
gingseng-tee [rot]	2,90 €

kaffeesorten

expresso	1,80 €
expresso doppio	3,00 €
expresso macchiato	1,90 €
capuccino	2,20 €
latte macchiato	2,40 €

biere

becks 0,33 l	2,80 €
becks alkoholfrei 0,33 l	2,80 €
augustiner helles 0,50 l	3,20 €
erdinger weiss / schneider weiss 0,50 l	3,20 €

weine

riesling von der leyen 0,10 l	2,20 €
riesling von der leyen 0,20 l	4,20 €
käfer chardonnay 0,10 l	2,90 €
käfer chardonnay 0,20 l	5,60 €
sauvignon blanc les tannes 0,10 l	3,20 €
sauvignon blanc les tannes 0,20 l	6,20 €
blauer zweigelt heinrich 0,10 l	2,40 €
blauer zweigelt heinrich 0,20 l	4,60 €
syrah rosé 0,10 l	2,90 €
syrah rosé 0,20 l	5,60 €
bonera rosso di sicilia 0,10 l	3,20 €
bonera rosso di sicilia 0,20 l	6,20 €

prosecco

lagioiosa 0,10 l	2,90 €
lagioiosa flasche	20,50 €

soju / spirituoson

cheoeumcheoreom 0,20 cl	2,40 €
cheoeumcheoreom flasche	12,00 €
williams-christ birne 40% 0,20 cl	2,40 €

alle gerichte weden mit reis, suppe und 3 beilagen serviert.

01. bulgogi [feuerfleisch] 15,80 €
 rindfleisch das mit sojasoße und kiwi gewürzt wird, damit das fleisch
 mid und süß wird. gebraten mit verschiedenem gemüse.
 [dieses gericht wird ab 2 personen auf der eisenplatte gegrillt]
02. daesi bulgogi [schweinefeuerfleisch] 13,80 €
 scharf mariniertes schweinefleisch, gebraten mit weißkohl, karotten,
 zwiebeln, lauch.
 [dieses gericht wird ab 2 personen auf der eisenplatte gegrillt]
03. bibimbap [reis mit 5 farben gemüse] 13,80 €
 reisgericht mit scharfer roter chilipaste und gemüse. beliebtes und
 kalorienarmes traditionelles gericht
04. chapchai [glasnudeln mit gemüse und pilzen] 12,80 €
 glasnudeln mit knackigem gemüse
05. kimchi jjigae [kimchi-eintopf mit schweinefleisch] 13,80 €
 glasnudeln mit knackigem gemüse

**kimchi: das wohl interational bekannteste gericht der koreanischen
 küche ist in chilipaste eingelegtes gemüse [meistens weiskohl und
 rettich]. in seiner typischen form ist es rot und scharf – je nach
 region und familientradition existieren in korea hunderte von arten.
 kimchi wird mit allen gerichten serviert.*

menüs mit 5 bis 9 gängen finden sie auf der beigelegten menükarte.

06. hausgemachte frühlingsrolle 3,00 €
 1 stück
07. reisrolle mit krabben 3,00 €
 1 stück
08. vegetarische frühlingsrollen 3,00 €
 5 stück
09. frittierte koreanische mandu 3,00 €
 3 stück
10. dreieck reis 3,00 €
 [rindfleisch / tunfisch]
11. rettich salat 3,00 €
12. koreanische scharfe rindfleischsuppe 3,00 €
13. miso suppe 3,00 €
14. kimchi ramen 7,00 €
 ramen-nudelsuppe mit kimchi
15. tempura udon 8,00 €
 udon-nudelsuppe mit tempura
 [in teigmantel frittiertes gemüse]