

## Getränke



### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (Adelholzener)
still / classic 0,25 <i>l</i>
still / classic 0,75 <i>l</i>
Saft
Apfel / Orange / Johannisbeere 0,2 l
Saftschorle <i>klein 0,2 l</i>
Saftschorle <i>groβ 0,4 l</i>
Coca-Cola* 0,2 l2,10 €
Coca-Cola light* 0,2 l
Spezi 0,5 <i>l</i>
Bionade
Litschi / Kräuter / Holunder / Ingwer-Orange 0,33 l 2,50 €
ChariTea
green / red / black $0,33~l$
Teespezialitäten
PuErh / Grün / Jasmin / Oolong <i>Kännchen</i>
Premium-Tee
Rooibos ginkgo / China rose / Lemongrass ginger Kännchen
3,20 €

moderne koreanische Küche Gingseng / Gingseng (rot)
Kaffee
Espresso2,10 €
Doppelter Espresso
D.
Prosecco
<i>0,1 l</i> 4,00 €
<i>Flasche</i>
Soju / Spirituosen
Soju / Spirituosen Cheoeumcheoreom $0.2\ cl$
Cheoeumcheoreom 0,2 cl
Cheoeumcheoreom $0.2\ cl$



#### Weine

Riesling 0,1 l	3,50 €
Riesling 0,2 l	7,00€
Riesling Flasche	5,00€
Chardonnay 0,1 l	3,50 €
Chardonnay 0,2 l	7,00€
Chardonnay Flasche	3,00€
Sauvignon Blanc 0,1 l	3,50 €
Sauvignon Blanc 0,2 l	7,00€
Sauvignon Blanc Flasche	3,00€
Shiraz 0,1 1	3,50 €
Shiraz 0,2 <i>l</i>	7,00€
Shiraz Flasche	3,00€
Rosé 0,1 1	3,50 €
Rosé 0,2 1	7,00€
Rosé Flasche	3,00€
Merlot 0,1 l	€,00
Merlot 0,2 l	3,00€
Merlot Flasche	€ 00,00
Weinschorle 0,2 l	€ 00,4



# **Tapas**



01. Vegetarische Frühlingsrollen 5 Stück V M
02. Frittierte koreanische Mandu <i>3 Stück</i>
<b>03.</b> Gurkensalat <i>V</i> <b>M</b>
04. Kimchi ν Μ
<b>05. Miso Suppe ν Μ</b>
06. Jeon (Pfannkuchen)
Heamul M − mit verschiedenen Meeresfrüchten
Kimchi V M − mit Kimchi
Tofu V M − mit Ei und scharfer Chili-Sojasoße
07. Tofu Kimchi
mit gebratenem Schweinefleisch-Kimchi und Tofu
08. scharfe Kimchi Ramen ν
scharfe Ramen-Nudelsuppe mit Kimchi und Ei

<sup>\*</sup> Kimchi: Das wohl international bekannteste Gericht der koreanischen Küche ist in Chilipaste eingelegtes Gemüse [meistens Chinakohl 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



## Alle Gerichte werden mit Vorspeise (Gemüsepfannkuchen), Suppe, Reis und 3 Beilagen serviert.

- os Japchai (Glasnudeln mit Gemüse und Pilzen) V M ..... 13,80 € Glasnudeln mit knackigem Gemüse.
- 05 Kimchi Jjigae (Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch) ... 15,80 € Schweinefleisch mit saurem Kimchi und Tofu.
- 06 Bibimbap



### Alle Gerichte werden mit Vorspeise (Gemüsepfannkuchen), Suppe und 3 Beilagen serviert.

Bibimbap ist ein beliebtes und kalorienarmes traditionelles Gericht – für Kenner und Entdecker!

Man nehme eine bunte Mischung verschiedener Gemüse in den fünf Farben rot, grün, gelb, weiß und schwarz oder braun, auf Wunsch mit oder ohne Fleisch und Spiegelei, dazu scharfe Chilipaste (Gochujang). Alles wird kurz im traditionellen koreanischen Steintopf mit Sesamöl angebraten und auf Reis serviert. Der Reis wird durch den Steintopf schön knusprig. Das ganze Kunstwerk darf erst bewundert werden, dann wird umgerührt, damit sich alles vermischt. Gegessen wird mit dem Löffel – bis der Topf leer ist.

Alle Varianten enthalten 5 verschiedene Gemüse, z.B.:

- gebratener Rettich
- Zucchini
- blanchierter Spinat
- frischer Chili-Weißkohl-Salat
- Karotten
- Sprossen

Die aktuelle Gemüsemischung können Sie gerne bei unserem Personal erfragen.



01. Yachae Bibimbap (Gemüse-Bibimbap) $\mathcal{V}$ $\mathcal{M}$	80 €
02. Bulgogi Bibimbap (Feuerfleisch-Bibimbap) M 16. mit Rindfleisch	80 €
<ul> <li>O3. Daesi Bulgogi Bibimbap</li> <li>(Schweinefeuerfleisch-Bibimbap) M</li></ul>	80 €
04. Chamchi Bibimbap (Thunfisch-Bibimbap) M	80 €
05. Kimchi Bibimbap $\mathcal{V}$ $\mathcal{M}$	80 €