

# Getränke

주류

Drink

#### Alkoholfreie Getränke

무알콜 음료 Nonalcoholic beverages

Tafelwasser (Adelholzener) 생수 Water
still / classic 0,25 l
still / classic 0,75 l
Saft 쥬스 Juice
Apfel / Orange / Johannisbeere 0,2 l
Saftschorle klein 0,2 l
Saftschorle $gro\beta \ 0,4 \ l$
Coca-Cola 코카콜라 Coca-Cola
Coca-Cola / Coca-Cola light 0,2 <i>l</i>
Spezi 0,4 l       3,90 €         슈페치 (콜라&오렌지 혼합 탄산음료) Spezi (Mixed beverage with coke&orange juice)
Bionade 비오나데 Bionade
Litschi / Kräuter / Holunder / Ingwer-Orange 0,33 l2,80 € 리치/허브/홀룬더/오렌지 생강 Lychee/Herb/Holunder/Orange ginger
Chari Tea 유기농 차 Organic Tea
Green / Red / Limonade 0,33 l



Tee spezialitäten(Kännchen) 티 포트 Tea Pot
PuErh / Grün / Jasmin / Oolong Kännchen
Premium Tee(Kännchen) 프리미엄 티 Premium-Tea
Rooibos ginko / China rose / Lemongrass ginger
Gingseng2,50 €
인삼차 Gingseng
<b>Kaffee</b> 커피 Coffee
Espresso
Doppelter Espresso
Prosecco 탄산와인 Sparkling Wine
0,1 1
Flasche
Soju / Spirituosen 소주/독주 Soju/Strong liquor
Soju 0,2 cl
Soju Flasche 0,75 cl
Makgeolli Flasche 0,75 cl
Williams Christ Birne 40% 0,2 cl
독일 과일주(배) German fruit liquor (Pear)

D	•			
К	П	Δ	r	
$\mathbf{L}$	ш	•	1	

맥주 Beer

Becks 0,33 l
Becks Blue alkoholfrei 0,33 l
Augustiner Helles 0,5 l
Franziskaner Weißbier 0,5 l
Franziskaner alkoholfrei 0,5 l
Schneider Weisse Weißbier 0,5 l
Radler 0,5 l
Wein 와인 Wein
Riesling 0,1 1
Riesling 0,2 l
Riesling <i>Flasche</i>
Chardonnay 0,1 l
Chardonnay 0,2 l
Chardonnay Flasche



Sauvignon Blanc 0,1 l
Sauvignon Blanc 0,2 l
Sauvignon Blanc <i>Flasche</i>
Shiraz 0,1 l
Shiraz 0,2 l
Shiraz <i>Flasche</i>
Merlot 0,1 l
Merlot 0,2 l
Merlot <i>Flasche</i>
Rosé <i>0,1 l</i>
Rosé <i>0,2 l</i>
Rosé <i>Flasche</i>
Weinschorle 0,2 l

# **Tapas**

전채 & 단품요리

**Appetizer** 



<b>01. Vegetarische Frühlingsrollen</b> 5 Stück V M3,00 €
야채 춘권 5개 Chinese Spring Rolls 5 Sticks
<b>02. Frittierte koreanische Mandu</b> 3 <i>Stück</i> M3,00 €
야채 만두 3개 Muschroom Dumpling 3 Sticks
<b>03. Gurkensalat</b> $\mathcal{V}$ $\mathcal{M}$
오이 샐러드 Cucumber Salad
<b>04. Kimchi</b> <i>V M</i>
김치 Kimchi
<b>05.</b> Tages Suppe V M
오늘의 스프 Today's Soup
<b>06. Jeon (Pfannkuchen)</b>
전 Jeon (Korean Pan Cake)
Heamul M — mit verschiedenen Meeresfrüchten 해물전 Seafood Pancake
Kimchi V M — mit Kimchi 김치전 Kimchi Pancake
<i>Tofu</i> ∨ M — mit Tofu 두부전 Tofu Pancake
07. Tofu Kimchi (mit gebratenem Schweinefleisch) №15,00 €
두부 김치 Tofu with Stir-freid Kimchi & Pork
08. scharfe Kimchi Ramen $J$ $V$
김치 라면 Kimchi Ramen

<sup>\*</sup> Kimchi (DE): Gesalzener Chinakohl wird mit einer Mischung aus weißem Rettich, rotem Chilipulver, gehacktem Knoblauch und gesalzenem Fisch gefüllt. Wie Reis, ist Kimchi eines der wichtigsten Bestandteile einer koreanischen Mahlzeit.

<sup>\*</sup> Kimchi (EN): Kimchi Salted Napa cabbage stuffed with a mixture of julienned white radish, red chili powder, minced garlic, and salted fish. Along with rice, kimchi is a required dish with every Korean meal.

### Menüs

메인메뉴

#### Main menu

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

메뉴에는 전채로 부침개라 먼저 나오고, 국이 나오며 밥과 3가지 반찬은 메인 메뉴와 함께 나옵니다.

The main dish comes with pancake for the first as an appetizer. Rice and soup come with 3 kinds of side dishes.



<b>01. Bulgogi (Feuerfleisch) M</b>
Rindfleisch, das mit Sojasoße, Knoblauch und Ingwer gewürzt wird, damit das Fleisch mild und süß wird. Gebraten mit verschiedenem Gemüse auf der Eisenplatte.
<b>02. Daesi bulgogi (Schweinefeuerfleisch)</b> → M14,80 €
돼지 불고기 Daesi Bulgogi (Pork Bulgogi) Scharf mariniertes Schweinefleisch, gebraten mit Weißkohl. Karotten, Zwiebeln, Lauch.
<b>03. Japchai</b> V M
잡채 Japchae (Stir-fried Glass Noodles and Vegetables) Glasnudeln mit knackigem Gemüse und Pilzen.
<b>04. Haemul Tang (Meeresfrüchte-Suppe)</b> 16,80 € 해물탕 Haemul Tang (Spicy Seafood Stew)
Tintenfisch, Garnelen und Muschel in scharfer Fischsupper mit Tofu.
<b>05. Kimchi Jjigae (Kimchi-Eintopf)</b> 김치찌개 Kimchi Jjigae (Pork and Kimchi, Tofu Stew)
Schweinefleisch mit saurem Kimchi und Tofu.
<b>06. Sundubu Jjigae (Seidentofu-Eintopf)</b> →

#### **Bibimbap**

비빔밥 Bibimbap

#### [DE]

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.

#### [EN]

Bibimbap is a signature Korean dish. The word literally means "mixed rice". Bibimbap is served in a stone pot with white rice topped with 5 kinds of seasoned vegetables and chili pepper paste. You can also add a raw or fried egg and sesame oil. The hot dish is stirred together thoroughly just before eating.

Alle Varianten enthalten 5 verschiedene Gemüse, z.B..: We put 5 various vegetables such as..:

gebratener Rettich
 gebratener Zucchini
 gebratener Karotten
 Seasoned Radish
 Seasoned Zucchini
 Seasoned Carrot

- gebratener Sprossen Seasoned beans sprouts

- frischer Chili-Weißkohl-Salat Fresh chilli & white cabbage salad

Die aktuelle Gemüsemischung können Sie gerne bei unserem Personal erfragen.

The current vegetable mixture you may like to check with our staff.



01. Yachae Bibimbap (Gemüse-Bibimbap) V M14,80 € 야채 비빔밥 Vegetable Bibimbap
02. Bulgogi Bibimbap (Rindfleisch-Bibimbap) M16,80 € 불고기 비빔밥 Beef Bibimbap
03. Bulgogi Bibimbap (scharfes Schweinefleisch-Bibimbap) ™
04. Chamchi Bibimbap (Thunfisch-Bibimbap) M15,80 € 참치 비빔밥 Tuna Bibimbap
05. Kimchi Bibimbap ∨ M
06. Tofu Bibimbap $V$ M

## **Nachtisch**

디저트

**Dessert** 



<b>01. Sujeonggoa</b>
<b>02. Sikhye</b>
03. Chapssaldduck
<b>04. Hodduck Eis</b>
05. Pat Bingsu