



Willkommen im Restaurant SURA

Das Restaurant SURA gibt sich die Ehre, Ihnen, unserem verehrten Gast, das Allerbeste an original koreanischen Gerichten anzubieten. Die koreanische Küche hat einen hohen Nährwert und ist dennoch kalorienarm, da zu den Hauptzutaten viele verschiedene Gemüsearten gehören.

KOREANISCH ESSEN

Für koreanisches Essen muss man sich Zeit nehmen und mehrere verschiedene Beilagen probieren, um die Küche wirklich zu erleben. Gemüse und Getreide sind häufiger als Fleisch Hauptbestandteil des Essens. Das macht das koreanische Essen zu einer gesunden Alternative zu anderen Küchen.

Fermentierte Nahrungsmittel wie Kimchi oder Sojabohnenpaste unterstützen die Verdauung und helfen, Krebs und anderen Krankheiten vorzubeugen. Die Entscheidung für koreanisches Essen ist eine gesunde Entscheidung, eine Entscheidung, die ein Schritt auf dem Weg zu einem verbesserten Wohlbefinden ist.

Das koreanische Essen wird traditionell nicht in verschiedenen Gängen serviert, sondern alle Speisen – auch die Suppe – kommen gleichzeitig auf den Tisch. Es gibt keine festgelegte Reihenfolge für das Essen. Man folgt seinem ganz persönlichen Geschmack. Koreaner essen Reis und Suppe mit dem Löffel, die Beilagen mit Stäbchen.

Zahlung mit EC Karte/ ab 15 €



KOREANISCHE GEWÜRZE



Rote Chili. Man kann sich koreanisches Essen nicht ohne rote Chili vorstellen. Chili ist der Hauptbestandteil von Gochujang (rote Chilipaste) und ein nicht wegzudenkender Bestandteil von verschiedenen Schmorpfannen und Beilagen. Die Bestandteile in der Chilischote, die ihr ihren scharfen Geschmack verleihen, helfen, Schmerzen zu lindern und Fette abzubauen.



Sojabohnen sind der Hauptbestandteil von Denjang (Sojabohnenpaste). Sie enthalten viele Nährstoffe wie Proteine, zahlreiche krebsvorbeugende Enzyme und Vitamin E, das den Cholesterinspiegel senkt. Sojabohnen können zusammen mit Reis gekocht werden, zerkleinert zu Mehl verarbeitet oder zur Herstellung von Tofu verwendet werden.



Denjang-Paste essen die Koreaner seit über 2.000 Jahren. Die Zutaten sind sehr einfach: Sojabohnen, Salz und Wasser in Kombination mit natürlichen Elementen wie Sonne und Wind. Denjang hat eine erwiesene krebsvorbeugende Wirkung und wird von Menschen auf der ganzen Welt gegessen. Es wird oft in Schmorpfannen verwendet.



Gochujang (rote Chilipaste) wird aus getrockneten Chili, Salz, Wasser, fermentierten Sojabohnen und süßem Reispulver hergestellt. Dies verleiht der Paste ihren ausgeprägt würzig-scharfen Charakter. Die Paste wird gern zusammen mit Sesamöl unter den Reis gemischt. Sie ist auch beliebt als Dip.



Ganjang (Sojasoße). Ganjang wird auf die gleiche Weise wie Sojabohnenpaste zubereitet. Man fügt den Sojabohnen Wasser und Salz hinzu und lässt sie zwei Monate fermentieren. Wenn die Sojabohnen fermentieren, werden Aminosäuren und Milchsäuren freigesetzt, die zur Entstehung der Sojasoße führen.

DIE KOREANISCHE SCHÄRFE

Der würzige und scharfe Geschmack der koreanischen Küche ist etwas, womit sich der Gast vertraut machen sollte. Deshalb haben wir die verschiedenen Schärfen der Gerichte mit "Schärfe-Stufen" gekennzeichnet.



pikant, leicht scharf

scharf

sehr scharf, koreanisch

Allergenkennzeichnung

- ① Glutenhaltiges Getreide
- ② Krebstiere
- ③ Eier
- ④ Fische
- ⑤ Erdnüsse
- ⑥ Sojabohnen
- ⑦ Milch
- ⑧ Schalenfrüchte
- ⑨ Sellerie
- ⑩ Senf
- ⑪ Sesam
- ⑫ Schwefeldioxid und Sulfite
- ⑬ Lupien
- ⑭ Weichtiere

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE (전식)



1. JJIN MANDU 찐만두 (4Stück/6Stück) ①

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und verschiedene Gemüse

4Stück 6,90
6Stück 7,90

2. KIMCHI SALAT 김치샐러드 ⑪



7,50

Blattsalat mit Kimchidressing (*kein eingelegter Kimchi)

3. FRITTIERTE GARNELEN 새우튀김 (5Stück)

9,90



4. KIMCHI JEON 김치전 ① ② ③

Herzhafter koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi

12.50



5. HEMUL PAJEON 해물파전 ① ③ ⑭

Herzhafter Koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln & Meeresfrüchten

13.50

6. DDOKBOKKI 떡볶이 ① ③ ⑥ ⑪



10.90

“Beliebter koreanischer Straßensnack”

Koreanische Reisteigröllchen, Fischkuchen, Gekochtes Ei und verschiedene Gemüse in scharfer Soße



7. RABBOKI 라볶이 ① ③ ⑥ ⑪



13.90

Koreanische Reisteigröllchen, Fischkuchen, Gekochtes Ei und verschiedene Gemüse und Nudeln in scharfer Soße

8. MANDUGUK 만두국 ① ③ ⑪

Suppe mit 7 Mandu (Koreanische Teigtaschen) und Rindfleisch

13.90

TREDITIONELLE GERICHTE (본식)

Alle Gerichte werden mit Reis & 3 koreanischen Beilagen serviert.



12. BIBIMBAB 비빔밥 ③ ⑥ ⑪

Traditionelle Reisgericht mit Rindfleisch, Spiegelei und verschiedenen Gemüse, dazu scharfe Gochujang-Chili-Paste
*Rindfleisch als gebratener Tofu vegetarisch verfügbar

13,90

13. DOLSOT BIBIMBAB 돌솥비빔밥 ③ ⑥ ⑪

Heißer Steintopf mit Rindfleisch, feinem Gemüse, Ei & dazu scharfe Gochujang-Chili-Paste
*Rindfleisch als gebratener Tofu vegetarisch verfügbar

14,90

15. TOFU JORIM 두부조림 ⑥ ⑪



14,90

Gebratener Tofu mit verschiedenen Gemüse in pikanter Soße und Reis



16. KIMCHI BOKKUMBAB 김치볶음밥 ③ ⑪

Gebratener Reis mit Kimchi und einem Spiegelei obendrauf

13,90

17. BULGOGI DUPBAB 불고기덮밥 ⑥ ⑧ ⑪

Zartes, dünn geschnittenes Rindfleisch, eingelegt in einer Marinade aus Birnen, Sojasoße, Knoblauch und Sesamöl, mit verschiedenen Gemüse und Reis

15,90

18. DAKGOGI DUPBAB 닭고기덮밥 ⑥ ⑪



14,90

Gebratenes Hühnerfleisch in Scharf mariniert mit verschiedenen Gemüse und Reis

19. GANJANG DAKGOGI DUPBAB 간장닭고기덮밥 ⑥ ⑪

Gebratenes Hühnerfleisch in Sojasoße mariniert mit verschiedenen Gemüse und Reis

14,90

20. DWEJIBULGOGI DUPBAB 돼지불고기덮밥 ⑥ ⑪



14,90

Gebratenes Schweinefleisch, scharf mariniert mit verschiedenen Gemüse und Reis



21. OJING-O BOKKEUM 오징어볶음 ⑥ ⑪ ⑯



16,90

Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse in scharfer Soße und Reis

KOREANISCHES BBQ

Grill am Tisch (Je Grill ab 2 Portionen)

Koreanisches BBQ wie in Korea : Braten Sie unsere Spezialitäten auf einer gusseisernen Grillplatte direkt am Tisch. Köstliches Grillaroma und beste Zutaten machen diese Gerichte zu einer Delikatesse, die bei keinem koreanischen Festtagsessen fehlen darf. Dazu werden verschiedene Banchan (koreanische Beilagen) sowie Reis serviert.



22. BULGOGI AM TISCH 불고기 ⑤ ⑥ ⑧ ⑪

pro Portion 200g

17,90

Zartes, dünn geschnittenes Rindfleisch, eingelegt in einer Marinade aus Birnen, Sojasoße, Knoblauch und Sesamöl, mit verschiedenen Gemüse und Glasnudeln

23. OSAM BULGOGI AM TISCH 오삼불고기 (in koreanischer Brühe) ⑥

pro Portion 250g

18,90

Schweinefleisch, scharf mariniert mit Tintenfisch und verschiedenen Gemüse



24. DWEJI BULGOGI AM TISCH 돼지불고기 (in koreanischer Brühe) ⑥ ⑪

pro Portion 250g

17,90

Schweinefleisch, scharf mariniert mit verschiedenen Gemüse



25. SAMGYEOBSAL AM TISCH (Nur Für Sommer) 삼겹살

pro Portion 250g

18,90

Dünne Scheiben vom Schweinebauch & Salatblätter

*Wegen starker Rauchentwicklung nur für draußen



**Abbildung beispielhaft, tatsächliches Gericht kann abweichen.



Samgyeobsal mit dem koreanischen Schnaps "SOJU" ist wohl das beliebteste Menü in Korea für Jung und Alt, wenn man an einem Abend lecker und ungezwungen auswärts essen möchte.

EXTRAS ZUM KOREANISCHEN BBQ

SANGCHUSSAM 상추쌈 (Salatplatte)

Frische Salatblätter und verschiedenes Gemüse mit koreanischer roter Soße

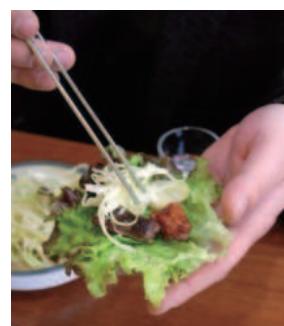
7,00



KNOBLAUCHSCHEIBEN 대파

Zum Braten

3,50



SANGCHUSSAM nennt man Salatblätter, in die das Fleisch geschickt eingewickelt und mit der Hand gegessen werden. Das Fleisch wird oft auch mit Pamuchim (koreanischer Porreesalat), Ssamjang (koreanische rote Soße) & Knoblauch in Salatblätter eingewickelt.

CHICKEN 치킨

Dauert circa 30 min



Das Gericht wird zubereitet,
indem Hähnchenteile mit Hilfe von Mehl,
Eiern und weiteren Zutaten frittiert werden.
Es wird mit einer koreanischen süß-scharfen Marinade oder auch nicht scharf
mit einer herhaft knusprig frittierten Kruste serviert.



ORIGINAL
오리지날치킨

① ③

18.90



Mit scharfer Soße
양념치킨

① ③ ⑤ ⑥ ⑪



20.90

Hähnchenschenkel 2 Stück, Hähnchenflügel 6 Stück, Hähnchenbrustfilet 2 Stück

JJIGAE FÜR 2 PERSONEN 2인찌개

Die koreanischen Eintöpfe bilden häufig die Hauptkomponente einer Mahlzeit in Korea.
JJigae werden mit Reis & koreanischen Beilagen serviert.

** NICHT ZUM MITNEHMEN 포장불가



26. BUDAE JJIGAE 부대찌개 ① ⑥ 🌶🌶🌶

34,90

Eintopf mit Kimchi, Wurst, Käse und Nudeln

28. BEOSEOT JEONGOL 냄새전골 ⑤ ⑥ ⑧ ⑪

34,90

Eintopf mit Pilzen, Rindfleisch und verschiedenen Gemüse

29. GUNGJUNG JEONGOL 궁중전골 ② ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑯

34,90

Eintopf mit Rindfleisch, Meeresfrüchten und verschiedenen Gemüse

30. DAKDORI TANG 닭도리탕 (Dauer ca. 40 min) ⑥ 🌶🌶🌶

39,90

Eintopf mit Hühnerfleisch, verschiedenen Gemüse und Glasnudeln in scharf mariniertem Soße

31. GAMJA TANG 감자탕 (Dauer ca. 40 min) ⑥ ⑯ 🌶🌶🌶

36,90

Eintopf mit Schweinerippen mit Kartoffeln, verschiedenen Gemüse und Glasnudeln



**Abbildung beispielhaft, tatsächliches Gericht kann abweichen.

EINTÖPFE FÜR EINE PERSON 1인찌개

32. SEOLLEONGTANG 설렁탕 ① Eintopf mit Rindfleisch, Nudeln und Reis	14,90	
34. PPYEOHAEJANGGUK 빼해장국 ⑥ ⑪  Eintopf mit Schweinerippen Gemüse und Reis	15,90	
35. YUKGAEJANG 육개장 ③ ⑥  Scharfe Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch, frischem Gemüse, koreanischem Wildgemüse und Reis	15,90	
	36. KIMCHI JJIGAE 김치찌개 ⑥  Eintopf aus fermentiertem Kimchi, frischem Gemüse, Tofu und Reis <i>Wahlweise: mit Schweinefleisch oder vegetarisch</i>	14,90
	37. SUNDUBU JJIGAE 순두부찌개 ③ ⑥ ⑭  Scharfer Eintopf mit Seidentofu, Gemüse und Reis <i>Wahlweise: mit Meeresfrüchten oder vegetarisch</i>	14,90
	38. DENJANG JJIGAE 된장찌개 ⑥ ⑭  Eintopf mit Bohnenpaste (Denjang) mit Zucchini, Tofu und Reis <i>Wahlweise: mit Meeresfrüchten oder vegetarisch</i>	13,90
39. DDUKBAEGI BULGOGI 뚝배기불고기 ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ Eintopf mit Bulgogi (mariniertes Rindfleisch), Gemüse, Glasnudeln und Reis	14,90	

NUDELGERICHTE 면류

	40. JAJANG MYEON 짜장면 ① ③ ⑥ ⑪ Nudeln mit Schweinefleisch in dunkler Bohnenpaste (herhaft)	14,50
41. JJAMBONG 짬뽕 ① ② ⑭  Scharf gewürzte Suppe mit Nudeln, Meeresfrüchten und verschiedenen Gemüse	15,50	
42. JAPCHAE 잡채 ⑪ Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse und Sesamöl <i>Wahlweise: mit Meeresfrüchten oder vegetarisch</i>	13,50	
	43. SHIN RAMYEON 신라면 ① ③  Einfache Nudelsuppe mit Ei	8,50

SURA SPECIALS 특별메뉴

44. TOFU KIMCHI 두부김치 ⑥ ⑪

Warmer Tofu mit in Sesamöl angebratenem Kimchi



18,90



45. JAEYUK KIMCHI BOKKEUM 제육김치볶음 ⑪

Gebratenes Kimchi mit Schweinefleisch und Reis



20,90



46. TANGSUYUK 탕수육 ① ③ ⑧ ⑪

Frittiertes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße

21,90

47. GGANPUNGGI 깐풍기 ① ③ ⑪

Frittiertes Hühnerfleisch mit Sojasoße, Sesamöl, Chili & Essig



21,90



KINDER MENÜ 어린이용

GLASNEDELN ⑥ ⑪

(mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch)

8,50

GEBRATENER REIS ② ③ ⑪

(versch. Gemüse mit Ei)

8,50

EXTRAS 추가메뉴

EXTRA SCHALE REIS 공기밥

2,50

EXTRA BANCHAN SET (täglich 3 sorten) 3종반찬세트

8,00

RAMYEON SARI 라면사리 ①

4,00

nur für Eintopf für 2Personen

Was ist BANCHAN?



Banchan sind in kleinen Schälchen servierte koreanische Beilagen, die traditionell zu Eintopf oder Hauptgerichten serviert werden. Viele unserer Gerichte werden mit drei oder mehr hausgemachten Banchan gereicht. Die frisch zubereiteten Banchan können je nach Jahreszeit variieren.



SURA SPECIALS (Jedes Menü ab 2 Personen)

** NICHT ZUM MITNEHMEN 포장불가

48. MENÜ SURA A 수라정식 A

Pro Person 19,90

Vorsp. • **HEMUL PAJEON** ① ③ ⑯

Koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln & Meeresfrüchten

Hauptsp. • **BULGOGI** ⑤ ⑥ ⑧ ⑯

Rindfleisch in Scheiben, mariniert & fein gewürzt

• **BIBIMBAB** ③ ⑥ ⑯

Rindfleisch mit feinem Gemüse, Ei und scharfer Gochujang-Chili-Paste auf Reis

48. MENÜ SURA B 수라정식 B

Pro Person 19,90

Vorsp. • **KIMCHI JEON** ①

Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi

Hauptsp. • **DWAEJIBULGOGI** ⑥ ⑧ ⑯

Gebratenes Schweinefleisch, scharf mariniert mit versch. Gemüse

• **BIBIMBAB** ③ ⑯

Rindfleisch mit feinem Gemüse, Ei und scharfer Gochujang-Chili-Paste auf Reis

48. MENÜ SURA C (VEGETARISCH) 수라정식 C

Pro Person 19,90

Vorsp. • **JAPCHAE (Zum Teilen)** ⑥ ⑯

Glasnudeln mit verschiedenen Gemüse

Hauptsp. • **TOFU JORIM (Zum Teilen)** ⑥ ⑯

Tofu mit Gemüse nach Koreanischer Art gebraten

• **BIBIMBAB** ③ ⑥ ⑯

Feines Gemüse, Ei und scharfe Gochujang-Chili-Paste auf Reis

DESSERT 후식

52. KOREANISCHER REISKUCHEN (2Stück) 찹쌀떡 gefüllt mit roter Bohnenpaste	6,50
53. HAUSGEMACHTER HODDOK MIT VANILLEEIS (1Stück) 호떡&아이스크림 ⑦ koreanischer Pfannkuchen mit Zucker-Zimt-Nuss Mischung und eine Kugel Eis	8,50
54. YUZU EIS (2 Kugeln) 유자아이스크림 ⑦ Koreanische Zitronenmarmelade auf Vanilleeis	6,00
55. HAUSGEMACHTER GRÜNTEE EIS (2 Kugeln) 녹차아이스크림 ⑦	6,50



GETRÄNKE 음료

HEISSE GETRÄNKE 따뜻한음료

TEE

Grüner Tee (Kanne) 녹차	5,50
Jasmin Tee (Kanne) 자스민차	5,50

TEE AUS KOREA *Honig eingelegt

Ingwertee 생강차	4,50
Zitronentee 유자차	4,50
Datteltee 대추차	4,50
Pflaumentee 매실차	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 무알콜음료

Mineralwasser	0,20l	3,50
Mineralwasser (Flasche)	0,75l	6,50
Stilles Wasser	0,20l	3,50
Stilles Wasser (Flasche)	0,75l	6,50
Ginger Ale	0,25l	3,80
Bitter Lemon	0,25l	3,80
Tonic Water	0,25l	3,80
Hausgemachte koreanische Zitronen Limonade	0,30l	5,20
Hausgemachte koreanische Pflaumen Limonade	0,30l	5,50
Cola	0,33l	4,20
Cola Light	0,33l	4,20
Fanta	0,33l	4,20
Sprite	0,33l	4,20
Spezi	0,33l	4,20



FRUCHTSÄFTE 주스

Apfelsaft	0,20l	0,40l
Orangensaft	3,40	4,90
Ananas-Nektar	3,40	4,90
Bananen-Nektar	3,40	4,90
Mango-Nektar	3,40	4,90

BIERE (Krombacher) 맥주



	0,3l	0,5l
Pils (Krombacher)	3,90	4,90
Radler (Krombacher)	3,90	4,90
Dunkel (Steiger)		4,90
Hefeweizen (Krombacher)		5,10
Hefeweizen alkoholfrei (Krombacher)		5,10
Alkoholfreies Bier (Krombacher)	0,33l	4,40
Koreanisches Bier (Cass)	0,33l	4,40

WEISSWEIN 화이트와인

	0,2l	Flasche
Nieder-Flörsheimer Grauer Burgunder (Halbtrocken)	5,40	14,80
Lieblingswein weißburgunder (Trocken)	5,80	15,20

ROTWEIN 레드와인

	0,2l	Flasche
Nieder-Flörsheimer Spätburgunder (Halbtrocken)	5,40	14,80
Hatzfelder Dornfelder (Trocken)	5,60	15,00

ROSEWEIN 로제와인

	0,2l	Flasche
Hatzfelder Spätburgunder (Halbtrocken)	5,50	15,20

KOREANISCHER SOJU 소주



Soju Flasche (16,9% vol.)

Soju

330ml 12,90

50cc 2,50

Soju ist ein Schnaps, der aus Reis oder anderem Getreide hergestellt und destilliert wird. Je nach Erhitzungsstufe bei der Destillation verändert sich die Qualität und der Geschmack des Sojus. Weil Soju nach seiner Herstellung noch einmal destilliert wird, ist sein Alkoholgehalt etwas höher. In Korea ist Soju der am meisten verbreitete und am meisten getrunkene Schnaps.

HAUSGEMACHTE SOJU COCKTAIL

(Mit Alkohol)

Wir bieten für unsere Gäste auch spezielle koreanische Soju-Cocktails an, welche wir eigens für Sie kreiert haben. Verschiedenste Variationen gemischt mit Obstsaften und koreanischem Soju verleihen Ihnen ein einmaliges, prickelndes Cocktaillerlebnis. Probieren Sie doch einen dieser süßen Cocktails, die Ihnen nicht nur den Geschmack, sondern auch den Tag versüßen werden!

Mango-Ju 망고주

Soju mit Mangogeschmack

7,90

Ananas-Ju 파인애플주

Soju mit Ananasgeschmack

7,90

Erdbeer-Ju 딸기주

Soju mit Erdbeergeschmack

7,90

Honig Zitronen-Ju 유자주

Soju mit koreanischer Zitronenmarmelade

8,90



KOREANISCHER MAKGEOLLI (REISWEIN)



Makgeolli ist Koreas ältestes alkoholisches Getränk. Es besteht ausschließlich aus fermentiertem Reis, Hefe und Wasser und enthält normalerweise zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol, ist oft milchig, halbsüßlich und durch die Fermentierung leicht kohlensäurehaltig. Der Name Makgeolli röhrt daher, dass die ausgegorene, trübe Reissuppe naturbelassen ist. In der koreanischen Kultur gilt Makgeolli schon lange als eine gesunde Form des Alkohols. Milchsäurebakterien und Ballaststoffe machen rund zehn Prozent des Getränks aus. Studien zufolge beugt Makgeolli Krebskrankheiten vor.



Makgeolli (Flasche) (6% vol.)

750ml 13,50



Restaurant SURA
Königsbrückerstr. 50, 01099 Dresden
Telefon : 0351/81074789
www.restaurant-sura-dresden.de
Öffnungszeiten:
Dienstag – Sonntag 17:00 – 22:00 Uhr