

Getränke

주류

Drink

Alkoholfreie Getränke

무알콜 음료 Nonalcoholic beverages

Tafelwasser (Adelholzener)

생수 Water

still / classic 0,25 l2,50 €

일반물 / 스파크링워터 still water / sparkling water

still / classic 0,75 l5,80 €

일반물 / 스파크링워터 still water / sparkling water

Saft

주스 Juice

Apfel / Orange / Johannisbeere 0,2 l3,20 €

사과/오렌지/블루베리 주스 Apple/Orange/Blueberry Juice

Saftschorle klein 0,2 l2,50 €

탄산수 혼합주스 Juice spritzer 0,2l

Saftschorle groß 0,4 l3,90 €

탄산수 혼합주스 Juice spritzer 0,4l

Coca-Cola

코카콜라 Coca-Cola

Coca-Cola / Coca-Cola light 0,2 l2,50 €

코카콜라/코카콜라 라이트 Coca-Cola/ Coca-Cola light

Spezi 0,4 l3,90 €

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 l3,20 €

녹차/루이보스/레몬에이드 Green/Rooibos/Lemonade

Tee spezialitäten(Kännchen)

티 포트 Tea Pot

PuErh / Grün / Jasmin / Oolong3,50 €

보이차/녹차/자스민/우롱 PuErh / Green / Jasmin / Oolong

Premium Tee(Kännchen)

프리미엄 티 Premium-Tea

Rooibos ginko / China rose / Lemongrass ginger.....3,90 €

루이보스 진코/중국 장미/레몬글라스 진저 Rooibos / China rose / Lemongrass ginger

Gingseng (Teetasse)2,50 €

인삼차 Gingseng

Kaffee

커피 Coffee

Espresso2,50 €

에스프레소 Espresso

Doppelter Espresso3,80 €

더블 에스프레소 Double Espresso

Prosecco

탄산와인 Sparkling Wine

0,1 l4,00 €

0,1 1잔 A glass of Prosecco

Flasche26,00 €

1병 A bottle of Prosecco

Soju / Spirituosen

소주/독주 Soju/Strong liquor

Soju 0,2 cl2,80 €

소주 Soju

Soju Flasche 0,75 cl15,00 €

소주병 A bottle of Soju

Makgeolli Flasche 0,75 cl15,00 €

막걸리 Makgeolli(Korea Rice Wine)

Williams Christ Birne 40% 0,2 cl2,80 €

독일 과일주(배) German fruit liquor (Pear)

Biere

맥주 Beer

Becks 0,33 l3,00 €

백스 Becks

Becks Blue alkoholfrei 0,33 l3,00 €

무알콜 백스 블루 Becks Blue Non alcoholic

Augustiner Helles 0,5 l3,50 €

아구스티너 헬레스 Augustiner Helles

Franziskaner Weißbier 0,5 l3,50 €

프란체스카너 백맥주 Franziskaner White Beer

Franziskaner alkoholfrei 0,5 l3,50 €

프란체스카너 무알콜 Franziskaner Non alcoholic

Schneider Weisse Weißbier 0,5 l3,50 €

슈나이더 백맥주 Schneider White Beer

Radler 0,5 l3,50 €

라들러(맥주&사이다) Radler(Beer&Cider)

Wein

와인 Wein

Riesling 0,1 l3,50 €

리즐링 Riesling

Riesling 0,2 l7,00 €

리즐링 Riesling

Riesling Flasche26,00 €

리즐링 한 병 A bottle of Riesling

Chardonnay 0,1 l3,50 €

샤르도네 (백포도주) Chardonnay(White Wine)

Chardonnay 0,2 l7,00 €

샤르도네 (백포도주) Chardonnay(White Wine)

Chardonnay Flasche28,00 €

샤르도네 (백포도주) 한 병 A bottle of Chardonnay(White Wine)

Sauvignon Blanc 0,1 l	3,50 €
소비뇽 블랑 (백포도주) Sauvignon Blanc(White Wine)	
Sauvignon Blanc 0,2 l	7,00 €
소비뇽 블랑 (백포도주) Sauvignon Blanc(White Wine)	
Sauvignon Blanc Flasche	28,00 €
소비뇽 블랑 (백포도주) 한 병 A bottle of Sauvignon Blanc(White Wine)	
Shiraz 0,1 l	3,50 €
쉬라스 (적포도주) Shiraz(Red Wine)	
Shiraz 0,2 l	7,00 €
쉬라스 (적포도주) Shiraz(Red Wine)	
Shiraz Flasche	28,00 €
쉬라스 (적포도주) 한 병 A bottle of Shiraz(Red Wine)	
Merlot 0,1 l	4,00 €
메를로(적포도주) Merlot(Red Wine)	
Merlot 0,2 l	8,00 €
메를로(적포도주) Merlot(Red Wine)	
Merlot Flasche	30,00 €
메를로(적포도주) 한 병 A bottle of Merlot(Red Wine)	
Rosé 0,1 l	3,50 €
로제 (핑크와인) Rosé Wine	
Rosé 0,2 l	7,00 €
로제 (핑크와인) Rosé Wine	
Rosé Flasche	28,00 €
로제 (핑크와인) 한 병 A bottle of Rosé Wine	
Weinschorle 0,2 l	4,00 €
와인솔레 (탄산수 혼합 화이트와인) Weinschorle(White Wine&Sparkling water)	

Tapas

전채 & 단품요리

Appetizer

01. Vegetarische Frühlingsrollen 5 Stück V M.....3,00 €

야채 춘권 5개 Chinese Spring Rolls 5 Sticks

02. Frittierte koreanische Mandu 3 Stück M3,00 €

야채 만두 3개 Mushroom Dumpling 3 Sticks

03. Gurkensalat V M4,50 €

오이 샐러드 Cucumber Salad

04. Kimchi V M.....3,00 €

김치 Kimchi

05. Tages Suppe V M3,50 €

오늘의 스프 Today's Soup

06. Jeon (Pfannkuchen)13,00 €

전 Jeon (Korean Pan Cake)

Heamul M — mit verschiedenen Meeresfrüchten

해물전 Seafood Pancake

Kimchi V M — mit Kimchi

김치전 Kimchi Pancake

Tofu V M — mit Tofu

두부전 Tofu Pancake

07. Tofu Kimchi (mit gebratenem Schweinefleisch) M ..15,00 €

두부 김치 Tofu with Stir-fried Kimchi & Pork

08. scharfe Kimchi Ramen 🌶️ V10,00 €

김치 라면 Kimchi Ramen

** 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.*

** 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

메인 메뉴

Main menu

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

메인 메뉴에는 전채(부침개)와 국이 포함되어 있습니다.
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.**

01. Bulgogi (Feuerfleisch) M.....16,80 €

불고기 Bulgogi (Sliced and seasoned barbequed beef)

Rindfleisch, das mit Sojasoße, Knoblauch und Ingwer gewürzt wird, damit das Fleisch mild und süß wird. Gebraten mit verschiedenem Gemüse auf der Eisenplatte.

02. Daesi bulgogi (Schweinefeuerfleisch) 🌶️ M14,80 €

돼지 불고기 Daesi Bulgogi (Pork Bulgogi)

Scharf mariniertes Schweinefleisch, gebraten mit Weißkohl. Karotten, Zwiebeln, Lauch.

03. Japchai V M13,80 €

잡채 Japchae (Stir-fried Glass Noodles and Vegetables)

Glasnudeln mit knackigem Gemüse und Pilzen.

04. Haemul Tang (Meeresfrüchte-Suppe) 🌶️.....16,80 €

해물탕 Haemul Tang (Spicy Seafood Stew)

Tintenfisch, Garnelen und Muschel in scharfer Fischsupper mit Tofu.

05. Kimchi Jjigae (Kimchi-Eintopf) 🌶️15,80 €

김치찌개 Kimchi Jjigae (Pork and Kimchi, Tofu Stew)

Schweinefleisch mit saurem Kimchi und Tofu.

06. Sundubu Jjigae (Seidentofu-Eintopf) 🌶️15,80 €

순두부찌개 Sundubu Jjigae (Mixed minced meat, egg and soft tofu Stew)

Gemischtes Hackfleisch mit Seidentofu und Eier.

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 | <i>Seasoned Radish</i> |
| - gebratener Zucchini | <i>Seasoned Zucchini</i> |
| - gebratener Karotten | <i>Seasoned Carrot</i> |
| - gebratener Sprossen | <i>Seasoned beans sprouts</i> |
| - frischer Chili-Weißkohl-Salat | <i>Fresh chilli & white cabbage salad</i> |

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) M.....16,80 €

불고기 비빔밥 Beef Bibimbap

03. Bulgogi Bibimbap

(scharfes Schweinefleisch-Bibimbap) M15,80 €

돼지 불고기 비빔밥 Spicy pork Bibimbap

04. Chamchi Bibimbap (Thunfisch-Bibimbap) M15,80 €

참치 비빔밥 Tuna Bibimbap

05. Kimchi Bibimbap V M15,80 €

김치 비빔밥 Kimchi Bibimbap

06. Tofu Bibimbap V M15,80 €

두부 비빔밥 Tofu Bibimbap

*Wir haben zwei Soße(Chili Paste, Soya Soße) für Bibimbap.
Sie können sich für eine Soße entscheiden.*

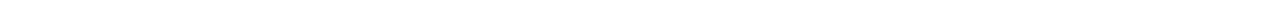
비빔밥의 소스로 두 가지 소스(고추장, 간장)가 준비되어 있으므로 원하시는 소스를 선택하실 수 있습니다.

*We have two kinds of Sauce(Red Chili Paste, Soy Sauce) for Bibimbap.
You can decide to your Sauce.*

Nachtisch

디저트

Dessert



01. Sujeonggoa3,50 €

수정과 Sujeonggoa (persimmon punch)

Traditionelles koreanisches Getränk mit Zimt, Ingwer und Zucker.

02. Sikhye3,50 €

식혜 Sikhye (sweet rice drink)

Traditionelles koreanisches Getränk mit Reis, Malz, Ingwer und Zucker.

03. Chapssaldduck3,50 €

찰쌀떡 Chapssaldduck (sticky rice cake)

Traditionelles koreanischer süßer Reiskuchen mit Mungbohne.

04. Hodduck Eis6,00 €

호떡 Hodduck Eis (sweet pancake with vanilla ice cream)

Traditionelles koreanischer süßer Pfankuchen mit Rohrzucker, Zimt, Nüsse und Vanilleeis.

05. Pat Bingsu6,50 €

팥빙수 Pat Bingsu (red beans shaved ice with vanilla ice cream)

Crushed Ice mit roter Bohnenpaste, Kondensmilch, Reiskuchen und Vanilleeis.
