



English Menu

Unser MISIK Haus-Kimchi und die Speisen

Kimchi ist mehr als nur eine Beilage – es ist ein wahres Superfood. Reich an Mineralien, Vitaminen und probiotischen Bakterien fördert es die Gesundheit und das Wohlbefinden.

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch und hoffen, dass Sie einen schönen Abend bei uns haben. Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder im MISIK begrüßen zu dürfen!

Herzliche Grüße,
Ihr MISIK-Team

Wir bedanken uns außerdem bei Mark Stichler für die Auswahl unserer Weine.

Mark Stichler ist Wein-Experte in der Weinhandlung „VINS“ am Schillerplatz.

VORSPESIEN 전 식

Tteokbokki vegan 🌱 8,90 EUR
떡볶이

Koreanische Reiskuchen in Gemüsebrühe mit scharfer Gochujang-Sauce

Mandu (5 Stück)

만두

Täglich frisch handgemachte Teigtaschen, knusprig gebraten und in feiner Haussauce

Vegan 버섯 9,50 EUR
Shiitake-Pilze, Tofu, Karotten, Lauchzwiebeln, Glasnudeln

Klassik 고기 9,50 EUR
Rindfleisch, Tofu, Lauchzwiebeln, Glasnudeln

Kimchi 김치 9,50 EUR
Rindfleisch, Tofu, Lauchzwiebeln, Glasnudeln, 7-Tage fermentiertes Haus-Kimchi

Tofu Kimchi vegan 🌱 9,50 EUR
두부김치

Würzig gebratenes Haus-Kimchi, warmer Tofu und geröstetes Sesamöl

YachaeJeon vegan 11,00 EUR
야채전

Knuspriger Gemüsepfannkuchen

KimchiJeon vegan 🌱 12,00 EUR
김치전

Knuspriger Pfannkuchen mit 7-Tage fermentiertem Haus-Kimchi

leicht scharf: 🌱 scharf: 🌱

HAUPTGERICHTE 식사

Dolsot Bibimbap

돌솥비빔밥

Verschiedenes Gemüse und Pilze auf Reis im heißen Steintopf. Dazu Kimchi-Beilagen, unsere Haus-Suppe und Sauce nach Wahl.

Vegan 두부 18,90 EUR
mit mariniertem Tofu

Bulgogi 불고기 22,00 EUR
mit mariniertem Rindfleisch und
pochiertem Bio-Ei

Sauce: Klassik 🌶️ oder Soja-Sauce

Korean Fried Vegan 🌶️ 19,50 EUR
양념채식

Frittierte Blumenkohl, Brokkoli, Aubergine
und Tofu in Gochujang-Sauce glasiert.
Dazu Reis und fermentierter Rettich.

Korean Fried Chicken 🌶️ 21,00 EUR
양념치킨

Frittiertes Hähnchen in Gochujang-Sauce
glasiert. Dazu Reis und fermentierter Rettich.

Japchae

잡채

Lauwarme Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit
Spinat, Karotten und Paprika.

Vegan 버섯 17,90 EUR
mit marinierten Shiitake-Pilzen

Bulgogi 불고기 19,90 EUR
mit mariniertem Rindfleisch

Gasi Dopbap vegan 🌶️ 17,90 EUR
가지덮밥

Saftige Aubergine, Tofu, fermentierte
Soja-bohnen-Sauce, Reis, gerösteter Sesam
und Chili-Öl.

DESSERTS 후식

Nokcha Eis 7,50 EUR

Drei Kugeln Vanilleeis mit
Bio-Matchasauce

Yuzu Tiramisu 8,90 EUR

Hausgemachtes Tiramisu mit
koreanischer Yuzu-Zitrusfrucht

Matcha Tiramisu 8,90 EUR

Hausgemachtes Tiramisu mit
Bio-Matcha

Matcha Set 13,50 EUR

Matcha Bingsu und kleines
Matcha Tiramisu

Bingsu 빙수

Fein geschabtes Eis auf Basis von Hafermilch mit
verschiedenen Topping-Optionen (zum Teilen).

Misugaru 8,90 EUR

mit Misugaru-Mehrkornpulver,
süßen roten Bohnen und Reiskuchen

Matcha 9,50 EUR

mit Bio-Matcha, Misugaru, süßen
roten Bohnen und Reiskuchen

Espresso 12,50 EUR

mit Vanilleeis, Lotus-Kekschen,
Espresso-Sauce und Reiskuchen

R O T

2022 Les Grimaudes, Marc Kreydenweiss, Coteaux du Pont du Gard, FRA

Ein kraftvoller und würziger Rotwein mit Duft und Aromen von reifen roten Beeren, Kirschen und Kräutern. Dank einer feinen Mineralität und weichen Gerbstoffen ist der Wein sehr zugänglich und harmonisch.

0,1/0,2 l | 5,20/9,50 EUR 0,75 l | 34,00 EUR

2023 Bout d'Zan Bio, Mas de Libian, Côtes du Rhône, FRA

Dieser kraftvolle Rotwein ist geprägt von den Kräutern der Garrigue im südlichen Tal der Rhône. Er bietet er eine gewisse Dichte und eine schmackhafte Aromatik nach roten Beeren wie Himbeeren, gleichzeitig weist er nur dezente Gerbstoffe auf.

0,1/0,2 l | 5,00/9,00 EUR 0,75 l | 31,00 EUR

2019 Cuvée Laurence Bio trocken, Domaine de L'Amauve Séguret, Rhône, FRA

Ein kraftvoller Rotwein von der südlichen Rhône auf Basis von Grenache Noire und Syrah mit Noten von Walderdbeere und Kräutern der Provence. Ein Wein, der den Zauber Südfrankreichs einfängt.

0,1/0,2 l | 5,00/9,00 EUR 0,75 l | 31,00 EUR

2021 Teroldego Vigneti delle Dolomiti, Azienda Foradori, Trentino, ITA

Teroldego ist eine autochthone Rebsorte aus dem Trentino. Der Wein stammt von Kalk- und Granitböden und bringt eine frische Mineralität mit, leicht erdig-würzige Noten und feine Aromen nach kühlen roten Früchten. Ein sehr eleganter, vielschichtiger Wein.

Flasche 0,75 l | 48,50 EUR

P O R T

2011 Portwein, Weingut Quinta do Noval, Douro, Portugal

Ein klassischer Late Bottled Vintage Port: Dunkle Beerenfrucht, Lakritze, Zimt und Schoko-Aromen. Fein strukturierte Tannine, große Frische und eine sehr reine Frucht.

ungefiltert und süß, 19,5%

0,1 l | 8,50 EUR 0,375 l | 34,00 EUR

S E T S 정 식

Kimchi Jjigae Set 🌶️🌶️ 김치찌개

Klassischer koreanischer Eintopf mit fermentiertem Haus-Kimchi. Dazu Reis und Beilagen.

Vegan 비건 18,90 EUR
mit Tofu, Austernpilzen, Zucchini, Zwiebeln und Shiitake-Pilzen

Klassik 고기 19,90 EUR
mit Tofu, Schweinefleisch und Zwiebeln

Tofu Jorim Set vegan 19,50 EUR
두부조림

Geschmorter Tofu in Haus-Sauce mit feinen Shiitake-Pilzen. Dazu Reis, Kimchi-Beilagen und Haus-Suppe.

Wahl: klassisch 🌶️ oder leicht scharf 🌶️

Dak Galbi Set 🌶️🌶️ 24,50 EUR
닭갈비 정식

Mariniertes Hähnchen in scharfer Gochujang-Sauce mit Kohl, Karotten und Reiskuchen. Dazu Reis, Kimchi-Beilagen und Haus-Suppe.

Bulgogi Set 26,50 EUR
불고기 정식

Mariniertes Rindfleisch, Glasnudeln und feine Pilze im heißen Steintopf. Dazu Reis und Kimchi-Beilagen.

Jaeyuk Set
제육정식

Marinierter Schweinenacken mit Zwiebel und Lauchzwiebel in zwei verschiedenen Schärfe-Optionen. Dazu Reis, Kimchi-Beilagen und Haus-Suppe.

Scharf 🌶️🌶️ 24,50 EUR
in scharfer Gochujang-Sauce

Mild 24,50 EUR
in mild-würziger Soja-Sauce

BEILAGEN 반찬

Vielfalt und Geschmack in kleinen Schälchen: Banchan sind eine bunte Auswahl an kleinen, köstlichen und meist vegetarischen Beilagen, die mit dem Hauptgericht serviert werden.

Dreierlei Beilagen/Banchan	9,50 EUR
Haus-Suppe trad. koreanisch	5,00 EUR
Fermentiertes Haus-Kimchi	4,50 EUR
Gurken-Kimchi	4,00 EUR
Algensalat korean. Algen mit Braunreis-Essig und Reiswein	4,00 EUR
Fermentierter Rettich	4,00 EUR
Tofu in Haus-Sauce mariniert	3,00 EUR
Koreanischer Reis	3,00 EUR
Pochiertes Bio-Ei	2,50 EUR
Extra Gochujang-Sauce	1,50 EUR

FEINKOST FÜR ZUHAUSE

MISIK-Feinkost zum Mitnehmen: Auch daheim schmeckt unser gesundes Kimchi als Beilage und unsere leckeren Haus-Saucen passen zu vielen Gerichten.

im 250 gramm Glas:

Haus-Kimchi	6,00 EUR
Gurken-Kimchi	6,00 EUR
Eingelegter Rettich	6,00 EUR
Bibimbap-Sauce	6,50 EUR
Mandu-Sauce	5,00 EUR

Wir verwenden nur beste Zutaten, um unseren Gästen die Speisen in kompromissloser Qualität anbieten zu können.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal, Vielen Dank.

WEINE

WEISS

2024 Steinwiege Weißburgunder, Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach

Eine fein eingebundene, dezente Säure gibt diesem Weißburgunder Spannung. In den Aromen findet man frische Obstnoten und etwas Nuss. Ein sehr ausgewogener, frischer Weißwein.

0,1/0,2 | 5,00/8,90 EUR 0,75 | 30,00 EUR

2023 Riesling, Weingut Kusterer, Esslingen

Die Aromatik ist geprägt von Zitrus und dezenten Anklängen an exotischen Früchten mit einer harmonisch eingebundenen Säure.

0,1/0,2 | 4,90/7,90 EUR 0,75 | 28,00 EUR

2022 Chardonnay Sous la Velle, Domaine Christian Bellang, Bourgogne, FRA

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen hauptsächlich aus der Gegend um Meursault, berühmt für seine Top-Weißweine. Im Geschmack findet man neben zitrischen Noten feine, frische Aromen von Apfel und Birne, auch feiner Brioche.

Flasche 0,75 | 55,00 EUR

Rieslingschorle mit Diehl 0,25 | 6,90 EUR
Riesling QbA trocken

ROSÉ

2024 L'Apostrophe Rosé, Les Terres Promises, Provence, FRA

Cinsault, Grenache und Carignan. Ein eleganter Rosé mit Aromen von roten Beeren, feiner Würze und einem Hauch Salzigkeit. Frisch und ausdrucksstark.

0,1/0,2 | 5,00/9,80 EUR 0,75 | 32,00 EUR

Matcha Latte 5,00 EUR
Heiß/Kalt

Premium Schwarzer Sesam Latte 5,50 EUR
Heiß/Kalt

Bio Nokcha-Grüntee im Beutel 3,50 EUR

Bio Buchweizen-Tee im Beutel 3,50 EUR

K A F F E E

Espresso 2,20 EUR

Doppelter Espresso 3,50 EUR

Espresso Macchiato 2,60 EUR

Americano 3,50 EUR

Cappuccino 3,90 EUR

S E K T

Riesling Brut, Weingut Barth, Rheingau

Hochwertiger Rieslingsekt aus traditioneller Flaschengärung. 24 Monate auf der Hefe gereift. Frisch, feinperlig, mit Aromen von Limette und gelbem Obst.

0,375 l 19,00 EUR

2015 Grande Cuvée Neckarhalde Extra Brut, Weingut Kusterer, Esslingen

Exzellente Cuvée aus Chardonnay und Spätburgunder. Acht Jahre Hefelager verleihen ihm Tiefe, Finesse und eine besonders feine Perlage. Vielschichtig mit Würze und Frucht.

0,75 l 58,00 EUR

C H A M P A G N E R

Champagner Blanc de Blancs Brut, Nominé-Renard, FRA

100 % Chardonnay. Duftet nach Brioche, Blüten und hellem Obst. Feinperlig, weich und ausgewogen mit zartem Schmelz.

0,75 l 64,00 EUR

G E T R Ä N K E 음료

A L K O H O L F R E I

Mineralwasser Bio Ensinger 0,5 l 4,90 EUR
Gourmet still/medium 0,75 l 6,50 EUR

Hausgemachte Schorle 0,2 l 4,00 EUR
mit Bio-Ingwersaft, Rosmarin, frischer Zitrone und Ingwer 0,4 l 4,90 EUR

Yuzu
koreanische Zitrusfrucht

Maesil
koreanische Pflaume

Daechu
koreanische rote Dattel

Ingwer
Bio-Ingwersaft

Fruchtsaft-Schorlen 0,2 l 3,90 EUR
Apfel/Maracuja/ Schwarze Johannisbeere 0,4 l 4,90 EUR

GUA Bio-Limonade 0,33 l 4,90 EUR
Holunder Minze
Ingwer Kurkuma

Proviant Cola 0,33 l 4,00 EUR
Classic/Zuckerfrei

A P E R I T I F

Hausgemachter Spritz 0,2 l 7,90 EUR
mit Bio-Ingwersaft, Sekt und Soda

Yuzu
koreanische Zitrusfrucht

Maesil
koreanische Pflaume

Daechu
koreanische rote Dattel

Aperol Spritz 0,2 l 7,90 EUR

Campari Spritz 0,2 l 7,90 EUR

Campari Orange	0,2 l	7,90 EUR
Gin Tonic	0,3 l	10,00 EUR
Gin Tonic Alkoholfrei	0,3 l	8,90 EUR

SOJU COCKTAILS

Seoul Sky Soju, Tonic Water, Aloe Vera, Zitrone	8,50 EUR
Gangnam Street Soju, Tonic Water, korean. Pflaume, Limette	8,50 EUR
Busan Night Soju, Tonic Water, korean. Zitrusfrucht, Zitrone	8,50 EUR
Jeju Beach Soju, Tonic Water, Himbeere, Limette	8,50 EUR

SOJU

Die Koreanische National-Spirituose aus Reis, Kartoffeln und Süßkartoffeln.

Soju Flasche 16,5 %	0,35 l	16,00 EUR
Soju Shot 16,5 %	2 cl	3,00 EUR

PREMIUM SOJU

Songju

13 % / Naekook Brauerei / Nonsan / Korea / Erdige Noten von Matsutake- und Shiitake-Pilzen

Durch die Infusion von Matsutake-Pilzen verkörpert dieser traditionelle koreanische Reiswein die Verbindung von Natur und Braukunst. Er hebt seltene und wertvolle Zutaten hervor und bietet ein einzigartiges, vielschichtiges Trinkerlebnis.

2 cl 4,00 EUR 4 cl 7,00 EUR

Leegangju 25

25 % / Leegangju / Jeonju / Korea / Ingwer / Koreanische Birne / Zimt

Ein geschichtsträchtiger Soju aus der Joseon-Dynastie, der als immaterielles Kulturerbe anerkannt ist. Zwei Jahre gereift und danach destilliert, kombiniert er mit Birne, Ingwer und Zimt.

2 cl 3,50 EUR

Yeoyoo

25 % / Yangchon Brauerei / Nonsan / Korea / Frisch / Klar / Vanillenoten

Hergestellt aus hochwertigem, pestizidfrei angebautem Klebreis. Die sorgfältige Destillation verstärkt die natürlichen Aromen und sorgt für einen weichen, reinen Soju mit klarer, frischer Note.

2 cl 4,00 EUR

Damsoul

40 % / Solsongju / Hamyang / Korea / Erdig / Frisch / Kräuteraromen

Damsoul bedeutet „Seele eines Meisters“ und ehrt die handwerkliche Brautradition. Destilliert aus Solsongju und veredelt mit Kiefernadeln und Mineralwasser, verbindet er Natur und Kunstfertigkeit.

2 cl 5,50 EUR

BIER

Schimpf Helles Vollbier	0,5 l	4,90 EUR
Zwiefalter Engele Naturtrüb	0,33 l	3,90 EUR
Zwiefalter Engele Alkoholfrei	0,33 l	3,90 EUR
Zwiefalter Radler	0,33 l	3,90 EUR
Schimpf Hefeweizen Hell	0,5 l	4,90 EUR
Schimpf Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,70 EUR

HEISSGETRÄNKE

Heisser Cha mit Bio-Ingwersaft und frischer Zitrone	4,90 EUR
--	----------

Yuzu

koreanische Zitrusfrucht

Maesil

koreanische Pflaume

Daechu

koreanische rote Dattel

Heisser Bio-Ingwer	4,50 EUR
Heisse Zitrone	4,00 EUR