



English Menu

V O R S P E I S E N 전식

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

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.

leicht scharf: scharf:

H A U P T G E R I C H T E 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

Frittierter Blumenkohl, Brokkoli und Pilze 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 Doppbap vegan 17,90 EUR

가지덮밥

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

D E S S E R T S 후식

Nokcha Eis

Drei Kugeln Vanilleeis mit Bio-Matchasauce

Yuzu Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu mit koreanischer Yuzu-Zitrusfrucht

Matcha Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu mit Bio-Matcha

Matcha Set

Matcha Bingsu und kleines Matcha Tiramisu

Bingsu 빙수

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

Misugaru

mit Misugaru-Mehrkornpulver, süßen roten Bohnen und Reiskuchen

Matcha

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

Espresso

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

Misik Haus Gelato 아이스크림

Eine Portion hausgemachtes Eis auf Hafermilch-Basis. Vegan, Bio, gluten- und laktosefrei.

Matcha

Bio-Matcha

Schwarzer Sesam

Schwarzer, hausgerösteter Bio-Sesam

ROT

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

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

2021 Teroldego Vigneti delle Dolomiti, Azienda Foradori, Trentino

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.

0,75 l 48,50 EUR

POR

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

SETS 정식

Kimchi Jjigae Set 跷

김치찌개

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

Vegan 비건

mit Tofu, Austernpilzen, Zucchini, Zwiebeln und Shiitake-Pilzen

18,90 EUR

Klassik 고기

mit Tofu, Schweinefleisch und Zwiebeln

19,90 EUR

Tofu Jorim Set vegan

두부조림

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

Wahl: klassisch 跷 oder leicht scharf 跷

Dak Galbi Set 跷

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 跷

24,50 EUR

in scharfer Gochujang-Sauce

Mild

24,50 EUR

in mild-würziger Soja-Sauce

B E I L A G E N 반찬 vegan

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

W E I N E

W E I S S

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 ausgewo-
gener, frischer Weißwein.

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

2023 Riesling, Weingut Kusterer, Esslingen

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

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

2022 Chardonnay Sous la Velle, Domaine Christian Bellang, Bourgogne

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen haupt-
sächlich 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.

0,1/0,2 l 8,90/17,50 EUR 0,75 l 55,00 EUR

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

R O S É

2024 L'Apostrophe Rosé, Les Terres Promises, Provence

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 l 5,00/9,80 EUR 0,75 l 32,00 EUR

F E I N K O S T F Ü R Z U H A U S E

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.

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 Flaschen-
gärung. 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**

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

Hausgemachte Yuzu-Schorle 0,2 l 4,00 EUR
koreanische Zitrusfrucht mit
frischem Ingwer und Zitrone 0,4 l 4,90 EUR

Hausgemachte Maesil-Schorle 0,2 l 4,00 EUR
koreanische Pflaume mit
mit frischem Ingwer und Zitrone 0,4 l 4,90 EUR

Hausgemachte Daechu-Schorle 0,2 l 4,00 EUR
koreanische Dattel mit frischem
Ingwer und Zitrone 0,4 l 4,90 EUR

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

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

Yuzu Spritz 0,2 l 7,90 EUR
mit koreanischer Zitrusfrucht,
Ingwer und Sekt

Maesil Spritz 0,2 l 7,90 EUR
mit koreanischer Pflaume,
Ingwer und Sekt

Daechu Spritz 0,2 l 7,90 EUR
mit koreanischer Dattel,
Ingwer und Sekt

Campari Spritz	0,2 l	7,90 EUR
Aperol 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

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

S O J U C O C K T A I L S

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, Yuzu, Zitrone	8,50 EUR
Jeju Beach Soju, Tonic Water, Himbeere, Limette	8,50 EUR

S O J U

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

P R E M I U M S O J U

Songiju

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

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

B I E R

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	0,5 l	4,70 EUR
Alkoholfrei		

H E I S S G E T R Ä N K E

Yuzu Cha süßer Tee aus fermentierter koreanischer Zitrusfrucht mit Ingwer	4,90 EUR
Maesil Cha süßer Tee aus fermentierten koreanischen Pflaumen mit Ingwer	4,90 EUR
Daechu Cha süßer Tee aus koreanischen roten Datteln mit Ingwer	4,90 EUR
Heisser Bio Ingwer	4,50 EUR
Heisse Zitrone	4,00 EUR