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 Wein-Experte Mark Stichler für die Auswahl unserer Weine.

VORSPEISEN 전식

Tteokbokki vegan 10,50 EUR
떡볶이

Koreanische Reiskuchen in einer würzig-scharfen Gochujang-Sauce

---

Mandu (5 Stück)
만두

Täglich frisch handgemachte Teigtaschen, knusprig gebraten und in feiner Haussauce

Vegan 버섯 9,50 EUR
mit Shiitake-Pilzen und Tofu

Klassik 고기 9,50 EUR
mit Rindfleisch und Tofu

Tofu Kimchi vegan 9,50 EUR
두부김치

Würzig gebratenes Haus-Kimchi, warmer Tofu und geröstetes Sesamöl

---

Korean Fried Starters
양념간식

Frittiertes Hähnchen oder Gemüse in verschiedenen Saucen-Varianten

Vegan 11,00 EUR
in leicht scharfer Chili-Sauce

Chicken Gochujang 11,00 EUR
in leicht scharfer Chili-Sauce

Chicken Soy Garlic 11,00 EUR
in milder Knoblauch-Soja-Sauce

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 extra 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, Aubergine und Tofu in Gochujang-Sauce glasiert. Dazu Reis und fermentierter Rettich.

Korean Fried Chicken
양념치킨

Frittiertes Hähnchen in zwei Saucen-Varianten. Dazu Reis und fermentierter Rettich.

Gochujang 21,00 EUR
in leicht scharfer Chili-Sauce

Soy Garlic 21,00 EUR
in milder Knoblauch-Soja-Sauce

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.

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

REISWEIN

Makgeolli 6 % 막걸리

Traditioneller koreanischer Reiswein aus fermentiertem Getreide – naturtrüb und leicht spritzig.

0,25 l	6,50 EUR
0,50 l	11,50 EUR
0,75 l	15,50 EUR

DESSERTS 후식

Nokcha Eis
Vanilleeis mit Bio-Matchasauce und Erdbeersauce

Klein (1 Kugel)	5,00 EUR
Groß (3 Kugeln)	7,90 EUR

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-Keksen, Espresso-Sauce und Reiskuchen

SETS 정식

Kimchi Jjigae Set 🌶🌶
김치찌개

Würziger koreanischer Eintopf mit hausgemachtem Kimchi. Dazu Reis und Beilagen.

Vegan 비건 19,90 EUR
mit Tofu, Austernpilzen, Zucchini, Zwiebeln und Shiitake-Pilzen

Klassik 고기 20,90 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

B E I L A G E N 반 찬

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**

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.

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

R O S É W E I N

2025 C. & P. Breton, La Ritournelle Rosé, Loire, FRA

Frischer, duftiger Rosé aus Cabernet Franc mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere. Leicht, saftig und glasklar, getragen von feiner kalkiger Mineralität und elegantem Trinkfluss. Die biodynamischen Winzer Catherine & Pierre Breton zählen zu den Ikonen der Loire.

0,1/0,2 l **6,90/12,90 EUR** — 0,75 l **39,00 EUR**

2024 Rosa Rosé, Weingut Wöhrwag, Württemberg

Fruchtbetonter, frischer Rosé mit Aromen von Himbeere, roter Johannisbeere und feinen floralen Noten. Leicht, saftig und unkompliziert mit klarer Frucht und lebendiger Frische. Das VDP-Weingut Wöhrwag steht für moderne, präzise Weine aus den Stuttgarter Steillagen.

0,1/0,2 l **5,00/9,00 EUR** — 0,75 l **29,00 EUR**

R O T W E I N

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 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 W E I N

2011 Portwein, Weingut Quinta do Noval, Douro, Portugal (Süßer Dessertwein)

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 **6,90 EUR** — 0,375 l **34,00 EUR**

SEKT

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 **22,00 EUR**

Pinot Brut, Weingut Wöhrwag, Württemberg

Feinperliger, eleganter Pinot-Sekt mit Aromen von Apfel, Birne und einem Hauch Aprikose. Frisch, harmonisch und zugänglich mit zarter Hefenote und feiner Perlage. Traditionelle Flaschengärung und die moderne Stilistik des VDP-Weinguts Wöhrwag verleihen ihm besondere Finesse.

0,75 l **49,00 EUR**

CHAMPAGNER

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**

WEISSWEIN

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 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 harmonisch 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, 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 l **55,00 EUR**

GETRÄNKE음료

ALKOHOLFREI

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

Hausgemachte Yuzu-Schorle
koreanische Zitrusfrucht mit frischem Ingwer und Zitrone
0,2 l **4,00 EUR**
0,4 l **5,50 EUR**

Hausgemachte Maesil-Schorle
koreanische Pflaume mit mit frischem Ingwer und Zitrone
0,2 l **4,00 EUR**
0,4 l **5,50 EUR**

Hausgemachte Daechu-Schorle
koreanische rote Dattel mit frischem Ingwer und Zitrone
0,2 l **4,00 EUR**
0,4 l **5,50 EUR**

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

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

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

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

APERITIF

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

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

Hausgemachter Daechu-Spritz
koreanische rote Dattel mit Bio-Ingwersaft, Sekt und Soda
0,2 l **7,90 EUR**

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

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 distilliert, 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 Kiefernnadeln und Mineralwasser, verbindet er Natur und Kunstfertigkeit.

2 cl **5,50 EUR**

BIER

Cass 카스 koreanisches Lager	0,33 l	**4,50 EUR**
Schimpf Vollbier Hell	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

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**

Matcha Latte Heiß/Kalt — **5,00 EUR**

Premium Schwarzer Sesam Latte Heiß/Kalt — **5,50 EUR**

Bio Nokcha-Grüntee im Beutel — **3,50 EUR**

Bio Buchweizen-Tee im Beutel — **3,50 EUR**

KAFFEE

Espresso	**2,20 EUR**
Doppelter Espresso	**3,50 EUR**
Espresso Macchiato	**2,60 EUR**
Americano	**4,00 EUR**
Cappuccino	**4,40 EUR**