

Speisekarte

메뉴

Speisen

Getränke

VORSPEISEN 전식

Tteokbokki 떡볶이 **vegan** 7,9 €

Koreanische Reiskuchen in Gemüsebrühe mit scharfer Gochujang-Sauce

 Vegan  Scharf

Mandu 만두 **vegan** 9,5 €

Täglich frisch handgemachte Teigtaschen - knusprig gebraten in feiner Haussoße (5 Stück)

 Weizen  Vegan  Soja  Sesam

Mandu 만두 **klassik** 9,5 €

Täglich frisch handgemachte Teigtaschen - knusprig gebraten in feiner Haussoße (5 Stück).

 Weizen  Soja  Sesam

Tofu-Kimchi 두부김치 **vegan** 9,5 €

Würzig gebratenes Haus-Kimchi mit warmem Tofu und geröstetem Sesamöl

 Vegan  Sesam

Yache Jeon 야채전 **vegan** 11 €

Knuspriger Gemüsepfannkuchen

 Vegan  Weizen  Sesam

Kimchi Jeon 김치전 **vegan** 11 €

Knuspriger Pfannkuchen mit 7-Tage fermentiertem Haus-Kimchi

 Vegan  Weizen  Sesam

HAUPTGERICHTE 식사

Tofu Dolsot Bibimbap 두부 돌솥 비빔밥 **vegan** 18,9 €

Marinierter Tofu im heißen Steintopf, Reis, Gemüse, Pilze, Kimchi-Beilagen und Haus-Suppe

 Vegan  Soja  Sesam

Bulgogi Dolsot Bibimbap 불고기 돌솥 비빔밥 22 €

Mariniertes Rindfleisch im heißen Steintopf, Reis, Gemüse, Pilze, pochiertes Bio-Ei, Kimchi-Beilagen und Haus-Suppe

Saucen Option: Gochujang (scharf) oder Soja Sauce

 Sesam  Soja

Korean Fried Vegetable 양념 채식 **vegan** 19,5 €

Frittierter Blumenkohl, Brokkoli, Pilze, Zucchini in Gochujang- Sauce glasiert (leicht scharf), Reis, fermentierter Rettich

 Vegan  Weizen  Mild

Korean Fried Chicken 양념 치킨 21 €

Frittiertes Hähnchen in Gochujang-Sauce glasiert (leicht scharf), Reis, fermentierter Rettich

 Weizen  Mild

Japchae Shiitake 버섯잡채 **vegan** 16,9 €

Lauwarme Glasnudeln aus Süßkartoffeln, marinierten Shiitake-Pilzen, Spinat, Karotten, Paprika

 Vegan  Soja  Sesam

Japchae Bulgogi 불고기잡채 18,9 €

Lauwarme Glasnudeln aus Süßkartoffeln, Rindfleisch, Spinat, Karotten, Paprika

 Soja  Sesam

Maemil Guksu 메밀국수 **vegan** 17,9 €

Koreanische Buchweizennudeln mit Haus-Kimchi, Tofu, Gurke und Radieschen.
Eine kalt servierte Sommerspezialität.

 Vegan  Soja  Sesam

Gasi Dopbap 가지뎡밥 **vegan** 16,9 €

Saftige Aubergine, Tofu, fermentierte Sojabohnen-Sauce, Reis, gerösteter Sesam und Chili-Öl (leicht scharf)

 Vegan  Sesam  Mild

Kimchi-Jjigae Set 김치찌개 비건 **vegan** 18,9 €

Klassischer koreanischer Eintopf mit fermentiertem Haus-Kimchi, Tofu, Austernpilzen, Zucchini, Zwiebeln und Shiitake-Pilzen. Dazu Reis und Kimchi- Beilagen.

 Vegan  Weizen  Sesam  Mild

Kimchi-Jjigae Set 김치찌개 고기 19,9 €

Klassischer koreanischer Eintopf mit fermentiertem Haus-Kimchi, Schweinefleisch, Tofu und Zwiebeln. Dazu Reis und Kimchi-Beilagen

 Vegan  Soja  Sesam  Mild

Dubu Jorim Set 두부조림 **vegan** 19,5 €

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

Schärfe: scharf (klassisch) oder leicht scharf

 Vegan  Soja  Sesam  Mild

Dak Galbi Set 닭갈비 정식 24,5 €

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

 Soja  Sesam  Scharf

Bulgogi Set 불고기 정식 25,5 €

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

 Soja  Sesam

Jaeyuk Set 제육쌈밥 정식24 €

Marinierter Schweinenacken in scharfer Gochujang-Sauce mit Zwiebel und Lauchzwiebel. Dazu Reis, Kimchi-Beilagen und Haus-Suppe.

 Extrascharf

BEILAGEN 반찬

Dreierlei Beilagen (Banchan)9,5 €

Auswahl zwischen Haus-Kimchi, Gurken-Kimchi, Rettich-Kimchi oder Algensalat

 Vegan

Haus-Suppe5 €

Traditionelle, koreanische Suppe

 Vegan

Fermentiertes Haus-Kimchi4 €

 Vegan  Scharf

Gurken-Kimchi4 €

 Vegan  Soja  Scharf

Rettich-Kimchi4 €

 Vegan  Soja  Scharf

Fermentierter Rettich4 €

 Vegan

Algensalat4 €

Koreanische Algen mit Braunreis-Essig und Reiswein

 Vegan

Tofu3 €

Mariniert in Haus-Sauce

 Vegan  Soja

Koreanischer Reis3 €

 Vegan

Pochiertes Bio-Ei2,5 €

 Bio

Extra Gochujang-Sauce1,5 €

 Vegan  Scharf

Extra Soja Sauce

0,6 €

 Vegan  Soja

DESSERT 후 식

Nokcha Eis

7,5 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit Bio-Matcha Sauce

Matcha-Tiramisu

8,9 €

Hausgemachtes Tiramisu mit Bio-Matcha

Yuzu-Tiramisu

8,9 €

Hausgemachtes Tiramisu mit Yuzu (koreanische Zitrusfrucht)

Matcha Set

13,5 €

Matcha Bingsu und kleines Matcha Tiramisu

BINGSU 빙수

Fein geschabtes, koreanisches Eis auf Basis von Hafermilch, perfekt zum Teilen

Misugaru Bingsu

8,9 €

Süße rote Bohnenpaste, Reiskuchen, Misugaru- Mehrkornpulver
Saucen Option: Kondensmilch (klassik) oder Agavendicksaft (vegan)

Matcha Bingsu

9,5 €

Süße rote Bohnenpaste, Reiskuchen, Misugaru-Mehrkornpulver, Bio-Matcha
Saucen Option: Kondensmilch (klassik) oder Agavendicksaft (vegan)

Espresso Bingsu

12,5 €

Vanilleeis, Reiskuchen, Lotus-Kekse
Saucen Option: Kondensmilch (klassik) oder Agavendicksaft (vegan)

 Weizen

Erdbeer Bingsu

12,5 €

Vanilleeis, Reiskuchen, Erdbeeren
Saucen Option: Kondensmilch (klassik) oder Agavendicksaft (vegan)

FEINKOST

MISIK - Feinkost zum Mitnehmen: Auch daheim schmecken unsere gesunden Kimchis als Beilage und unsere leckeren Haus-Saucen passen zu vielen Gerichten.

Haus-Kimchi Klassik

6 €

250g Glas

Gurken-Kimchi	6 €
250g Glas	
Fermentierter Rettich	6 €
250g Glas	
Bibimbap-Sauce	6,5 €
250g Glas	
Mandu-Sauce	5 €
250g Glas	