



MITTAGSKARTE SEPTEMBER 2020, Küche von 11:30-14:00

## KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN

<b>MISO SUPPE / KLEINER BEILAGENSALAT</b> mit hausgemachtem Yuzu Dressing	<b>3.5</b>
<b>MANDU (4 Stück)</b> Hühnerfleischfüllung oder Vegetarisch	<b>5.5</b>
<b>EDAMAME</b> blanchierte Sojabohnen, gesalzen, Prise Fleur de Sel	<b>4.5</b>
<b>KIMCHI / OI KIMCHI</b> ● fermentierter Chinakohl oder Gurkensalat (im 0,5kg Glas: 8 EUR)	<b>4.5</b>
<b>SUKJU NAMUL</b> Sojasprossensalat mit Gurke	<b>4.5</b>
<b>MUL MANDU GUK</b> Koreanische Garnelenteigtaschensuppe	<b>9</b>
<b>LACHS AVOCADO SALAT</b> Gemischter Biosalat, roher Lachs, Edamame, Yuzu Dressing	<b>10</b>
<b>GRILLED LACHS SASHIMI</b> leicht gegrillter Lachs in hausgemachter Sauce, Bonito, Seetang	<b>9</b>
<b>HIYA YAKO</b> frischer Seidentofu in hausgemachter Sauce, Bonito, Seetang, Gurke	<b>5</b>
<b>DUBU TWIGIM</b> frittierter Tofu in hausgemachter Sauce, Bonito, Seetang, Jungzwiebeln	<b>5.8</b>

## MITTAGSMENÜ inkl. Miso Suppe oder Salat mit Yuzu Dressing, 11:30-14:00 solange der Vorrat reicht

<b>BULGOGI</b> gebratenes, mariniertes Rindfleisch mit Reis	<b>11.5</b>
<b>BIBIMBAP</b> ● Reisschale mit versch. Gemüse, Spiegelei und scharfer Sauce zum Mischen	<b>11</b>
<b>TORI TERIYAKI</b> gebratene Hühnerbrust mit Reis	<b>10.5</b>
<b>LACHS TERIYAKI</b> gebratener Lachs mit Reis	<b>12</b>
<b>TOFU TERIYAKI</b> gebratener Tofu mit Reis	<b>10.5</b>
<b>BOKKUM UDONG</b> gebratene Udong-Nudeln mit Gemüse	<b>9.5</b>

## KOREANISCHE SPEISEN auf Gästewunsch gibt es ab sofort einen kleinen Auszug aus der Abendkarte auch zu Mittag. Hier kann es, je nach Stoßzeit, zu Wartezeiten kommen aufgrund des erhöhten Kochaufwandes

<b>KIMCHI JEON</b> ● koreanischer „Pfannkuchen“ mit Kimchi, Sauce zum dippen	<b>13.9</b>
<b>HEMUL PAJEON</b> koreanischer „Pfannkuchen“ mit Meeresfrüchten, Sauce zum dippen	<b>13.9</b>
<b>DOLSOT BIBIMBAP</b> ● Reis mit Gemüse und Spiegelei im heißen Steintopf**	<b>14.9</b>
<b>CHEYUK BOKKUM</b> ● Schweinebauchfleisch mit Gemüse, inkl. Reis	<b>14.9</b>
<b>SE-U BOKKUM</b> ● Ausgelöste Garnelen mit Gemüse, inkl. Reis	<b>17.9</b>
<b>OJINGO BOKKUM</b> ● Tintenfisch mit Gemüse, inkl. Reis	<b>15.9</b>
<b>JJAJANG MYON</b> Weizennudeln mit Schwarzer-Bohnen-Sauce, Danmuji, Sojabohnen, Gurke	<b>14.9</b>
<b>CHABCHE</b> gebratene Glasnudeln mit Gemüse	<b>13.9</b>
<b>KIMCHI ZZIGE</b> ● Chinakohl Kimchi Eintopf mit Reis**	<b>15.9</b>
<b>UGOJI TANG</b> ● authentischer, deftiger Rindfleisch- und Chinakohleintopf mit Reis**	<b>15.9</b>

## DESSERT

<b>GRUNTEE EIS</b>	<b>4</b>
<b>SCHWARZES SESAM EIS</b>	<b>4</b>
<b>MOCHI 1 Stk.</b>	<b>2.6</b>
<b>EIS MOCHI 1 Stk.</b>	<b>2.7</b>

DARFS NOCH EINEN KAFFEE SEIN? Bio-Röstkaffee von J.Hornig

## EXTRAS

<b>Extra Portion Reis</b>	<b>2</b>
<b>Extra Portion Sauce</b>	<b>1.5</b>
<b>Portion Fleisch*</b>	<b>1.5</b>
<b>Ssam Set*</b>	<b>3.5</b>
<b>Spiegelei*</b>	<b>1.5</b>

Gerne informieren wir euch über Allergene

● = Scharfe Gerichte (verschiedene Schärfegrade, frag uns gerne)

\*\* = Gerichte mit Wartezeit, da die Töpfe, in denen serviert wird, stark auf der direkten Flamme erhitzt werden müssen, sehr heiß serviert!