

반찬 & 간식

DAK MANDU

Teigtaschen mit Huhn (4)

GUN MANDU (V)

Teigtaschen mit Tofu & Gemüse (4)

KIMCHI MANDU (S)

Teigtaschen mit Kimchi und Schwein (3)

EDAMAME (V)

Blanchierte Sojabohnen, Fleur de Sel

DUBU TWIGIM (V)

Frittierter Tofu in hausgemachter Sauce, garniert mit Seetang, Bonito

GRILLED YONO SASHIMI

Lachs Sashimi, flamiert in hausgemachter Sauce, garniert mit Seetang, Bonito

MODUM TWIGIM (V)

Garnelen- und Gemüsetempura
KLEIN 2+3
GROSS 4+6

KOREAN FRIED CHICKEN (S)

Süßscharf glasiertes Hühnerfleisch mit Erdnüssen, serviert mit eingelegten Rettichwürfeln

TANGSUYUK

Frittiertes Schweinefleisch süß-sauer

HEMUL PAJEON

Gemüsefladen mit Meeresfrüchten und Sauce

KIMCHI JEON (S)(V)

Gemüsefladen mit Kimchi und Sauce

+ Extra Meeresfrüchte

LACHS AVOCADO SALAT (V)

Gemischter, frischer Bio-Salat, roher Lachs, hausgemachtes Honig-Yuja-Zitrus Dressing

WIE IN KOREA: Verschiedene Banchan (Beilagen) werden am Tisch serviert, ideal zum Durchkosten

BANCHAN SET (S)(V)

Preis pro Person, Minimum für 2 Personen (pro Person 3 Banchan nach Zufallsprinzip)



BAECHU KIMCHI (S)(V)

Klassiker, fermentierter Chinakohl

KAKDUGI KIMCHI (S)(V)

Fermentierte Rettichwürfel

OI KIMCHI (S)(V)

Gurke

GIM (V)

Gerösteter, leicht gesalzener Seetang

KIMCHI FÜR ZU HAUSE

Im Glas, ca. 0,5kg
+ Glaspfand



DDEOKKBOKKI (S)(V)

Reiskuchen, Fischkuchen in einer scharfen Sauce mit Ei

+ Twigim Combo (V)

2x Gun Mandu, 3x Mozzarella Sticks

한식 메인

ME-UN DEUNG GALBI JJIM 🔥

Ripperl in einer sehr scharfen Sauce, mit Chumok Bap (marinierte Reisbällchen)

DOLSOT BIBIMBAP 🔥 🌿

Heißer Steintopf mit Reis, gedeckt mit Gemüse, Ei, scharfe Sauce zum dazu mischen

- + Extra Bulgogi
- + Doppelte Portion Bulgogi
- + Extra Yukhoe

YONO GUI 🔥

Gebatener Lachs mit Gemüse, wahlweise mit Teriyaki- oder Yangnyeom Sauce (scharf)

HOE DOBBAP 🔥 🌿

Schale mit Reis, frischem rohen Lachs, gemischtem Bio-Salat, scharfe Sauce zum dazu mischen

- + Extra Avocado

JJAJANG MYEON

Weizennudeln in einer scharfen Bohnen Sauce mit Schweinefleisch-faschiertem

JJAMPONG 🔥

Weizennudeln in einer scharfen Suppe mit Meeresfrüchten und Gemüse

JABCHE 🌿

Gebatene Glasnudeln mit Gemüse

- + Extra Bulgogi

KOREAN BBQ-STYLE MIT SSAM

Genieße dein Gericht auf authentische Weise:

In Salat einwickeln mit Ssamjang Sauce (SSAM)



BULGOGI

Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln

- +SSAM SET

CHEYUK BOKKUM 🔥

Scharf marinierter Bauchfleisch (Schwein) mit Gemüse

- +SSAM SET

OJINGO BOKKUM 🔥

Scharf marinierter Tintenfisch mit Gemüse

- +SSAM SET

SE-U BOKKUM 🔥

Scharf marinierte Garnelen mit Gemüse

- +SSAM SET

EXTRA PORTION REIS
EXTRA PORTION SAUCE
Preis je nach Sauce
EXTRA CHUMOK BAP
EXTRA SPIEGELEI

찌개 & 전골

KIMCHI JJIGAE s v

Kimchi Eintopf mit Tofu und Gemüse
+ Extra Schweinefleisch
+ Extra Thunfisch

DWENJANG JJIGAE s v

Sojabohnenpasten Eintopf mit Tofu und Gemüse
+ Extra Rindfleisch
+ Extra Meeresfrüchte

SUNDUBU JJIGAE s v

Scharfer Seidentofu Eintopf mit Gemüse und Ei
+ Extra Rindfleisch
+ Extra Meeresfrüchte

GWANGO MEUN TANG s

Scharfer Heilbutt Eintopf mit Tofu und Gemüse

UGOJI TANG s

Scharfer Chinakohl-Eintopf mit Rindfleisch (am Knochen) Einlage

NEMBI UDONG v

Dicke Weizennudelsuppe mit Fischkuchen, Gemüse, Ei

JEONGOL

Koreanische Hot Pot Suppe.

Die Basis ist eine vegane Brühe mit saisonalem Gemüse, Glasnudeln, Reiskuchen und Tofu. Serviert mit Banchan (koreanische Beilagen)

Preis pro Person, Minimum für 2 Personen

BULGOGI JEONGOL

Milde Suppe mit Bulgogi (mariniertem Rindfleisch)

KIMCHI JEONGOL s v

Scharfe Suppe mit Mama's gereiftem Kimchi und Schweinefleisch

DUBU JEONGOL v

Milde Suppe mit Tofu und Pilzen

+ Extra Portion Glasnudeln, Reiskuchen, Gemüse, Tofu...

디저트

SCHWARZES SESAM EIS 2 Kugeln

GRÜNTEE EIS 2 Kugeln

MOCHI 2 Stück

HOTTEOK

Koreanischer „Pfannkuchen“ mit Zucker-Zimt-Nuss-Füllung, 1 Kugel Schwarzes Sesam Eis

HAN SPEZIAL DESSERT

Wechselndes Angebot

