

SUPPEN

210	Kimchi Suppe	4,90 €
	Koreanische Suppe mit Schweinefleisch, Seidentofu	
211	Gyoza Suppe	4,90 €
	Teigtaschen gefüllten mit Hühnerfleisch	
212	Curry Suppe	4,90 €
	Garnelen , Gemüse	
213	Misochiru	4,00 €
	Seidentofu, Seealgen, Lauch	
214	Miso Wagyu Beef	7,50 €
	Seidentofu ,Seealgen, Lauch	

VORSPEISEN

207	Tteokbokki angenehm scharf	5,00 €
	Koreanische Reiskuchen	
410	Korean Fried Chicken	7,50 €
	Soy-Wasabi, Wasabi-Mayo Soße	
411	Korean Fried Chicken	7,50 €
	Pflaumen-Süß Soßen	
508	Süßkartoffel Fritti	4,50 €
412	Gyoza Fritti	6,50 €
400	Frühlingsrollen	4,90 €
	mit Meefrüchte	
413	Frühlingsrollen	4,90 €
	gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse	
206	Haemul-Pa-Jeon für zwei Personen	
	Seafood Koreanische Pfandkuchen	12,90 €
208	Edamame	4,90 €
	Soyabohnen am Zweig	

DUMPLINGS

Teigtaschen mit hausgemachten Soßen

200	Mandu Kimchi Dumpling	5,90 €
	koreanisch	
201	Gyoza Mix Vegan Dumpling	5,90 €
	japanisch	
202	Gyoza Chicken Dumpling	6,50 €
	japanisch	
203	Dimsum mit Schrimps	6,50 €
204	Char Siu Chicken	6,00 €
205	Mix Dumplings	9,50 €
	aus 7 verschiedenen Dumplings	



SALAT | Hausgemachte Dressing | Tobiko

420	Seealgen Salat	5,50 €
	Japanischer Seealgen Salat mit Ei	
421	Kyabetsu Ei	6,90 €
	Kyabetsu no sarada mit Ei Weiß-Lila kohlr	
422	Kyabetsu Sake	10,90 €
	Kyabetsu no sarada mit Sake Weiß – Lila Kohl	
423	Kyabetsu Wagyu Beef	14,90 €
	Kyabetsu no sarada mit Wagyu Beef Weiß – Lila Kohl	

KOREAN BBQ & YAKINIKU MENÜS

Wir bieten Ihnen unsere BBQ
Delikatessen ab 2 Menüs an. Die Menüs
servieren wir inklusive Vorspeisen,
Beilagen, und hausgemachten Saucen.
Dazu Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | WAGYU TREASURE | 69,00 € |
| | Für eine außergewöhnliche Feier oder erlauben Sie sich heute mal eine Auswahl aus hochwertigem Wagyu Beef. | |
| 101 | DISCOVERY | 39,00 € |
| | Für neugierige Korean BBQ Entdecker, die gerne vielseitig ausprobieren möchten. Von Iberico & Duroc Pork bis zu Prime Beef Cuts von Black Angus und regionalem Beef artgerechter Freilandhaltung. | |
| 102 | DISCOVERY - WAGYU UPGRADE | 49,00 € |
| | Wie das Menü DISCOVERY, mit einem diesmal mit einem speziellen Wagyu Beef. | |
| 103 | BEEF JOY | 31,00 € |
| | Eine Gaumenfreude aus verschiedenen Black Angus Cuts und ganz besonderem, regionalem Beef artgerechter Freilandhaltung. | |
| 104 | THE SECRETS | 26,00 € |
| | Duroc Cuts sind butterzart und das Filetstück "SECRETO" Iberico Bellota Porc verleiht einen unverkennbaren nussigen Geschmack, während das Pork Belly ein BBQ Festmahl garantiert. | |
| 105 | VEGAN DELUXE | 25,00 € |
| | Tofu, frische Spagel, Kräuterseitling, Ananas und saisonales Gemüse und Früchte, mit hausgemachten veganen Soßen. | |
| 106 | SEAFOOD FLAVOR | 39,00 € |
| | Eine Kollektion von verschiedenen Seafood Delikatessen. | |



SELECTE MENÜS | von Mo-So, ausser Samstag

hausgemachte Soßen | Kimchi | dazu
Reis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 430 | KIM | 21,90 € |
| | große Garnelen, Stroh-Schweinebauch, Schweinenacken | |
| 431 | SO-HEE | 21,90 € |
| | Barberie Ente, Stroh - Schweinebauch, Hühnerkeulen | |
| 432 | YOUNG-MI | 21,90 € |
| | Lachs, Schweinenacken, Hühnerkeulen | |



BBQ EINZELBESTELLUNGEN |100gr |

WAGYU

- 132 *Original A5 Kobe Wagyu* 132,00 €
importiert aus Japan, Roastbeef streng limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Beste Güteklasse A5 und höchste Marmorierungsstufe, die von der japanischen Kobe Beef Association vergeben werden kann
- 107 *Original A5 Kuroge Wagyu* 64,00 €
importiert aus Japan, Roastbeef Limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Beste Güteklasse A5 und höchste Marmorierungsstufe
- 108 *Original A4 Kuroge Wagyu* 45,00 €
importiert aus Japan, Rib Eye Limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Zweitbeste Güteklasse A4 und hohe Marmorierungsstufe.
- 109 *Wagyu Rib Eye* 35,00 €
Premium Entrecôte Wagyu
- 110 *Wagyu Short Rib* 24,00 €
Populäres Wagyu Stück für Korean BBQ und Yakiniku
- 111 *Wagyu Tri Tip* 20,00 €
„Bürgermeisterstück“ vom Wagyu –damals nur für Würdenträger



PORK | 100 gr |

- 118 *Iberico Secreto* 17,50 €
“Black is beautiful”
Bellota vom Ibérico Porc, erstklassige Marmorierung und nussiges Aroma. Das Wort Bellota steht für spanische Eichel. Ibérico Porc sind freilaufend in der Dehesa und ernähren sich u.a. von Kork- und Steineicheln, von denen der nussige Eigengeschmack stammt.
- 119 *Duroc Pork Neck* 11,50 €
Eine gelungene Kreuzung aus Ibérico und New Jersey Pork, mit feinsten ttäderchen durchzogen, butterweiches Fleisch.
- 120 *Pork “Cheek to Cheek”* 12,50 €
BBQ Delikatessenstück – garantiert

PRIME BEEF | 100 gr |

- 112 **Rip Eye** 15,00 €
Der Klassiker für das BBQ, zart und nussiges Aroma – auch als Entrecôte bekannt.
- 113 **Short Rib** 14,00 €
Beliebte Beef Rib, mittlere bis hohe Marmorierung, kastanien Aroma, zart schmelzend
- 114 **Outside Skirt** 14,00 €
Sehr populär in Japan und Korea, dennoch kaum in Deutschland bekannt.
Geschmackvolles Onglet Fleisch, sehr zart
- 115 **Tri Tip** 11,00 €
Mild im Geschmack, leicht marmoriert und dennoch überraschend zart.
- 116 **Hanging Tender** 14,00 €
Mager aber dafür ungewöhnlich zart und einzigartiges Aroma.
- 117 **Beef Tongue** 18,00 €
„Liegt mir auf der Zunge“ Für Kenner der koreanischen oder japanischen BBQ Kultur oder für neugierige Zunge ein Muss.
„Was auf der Zunge liegt, kommt auch auf die Zunge!“



SEAFOOD | 100 gr |

- 121 **Jakobsmuscheln** 15,00 €
„Königin der Bucht“ in pikanter Marinade Von französischen Küchenchefs zelebriert und verfeinert. Genießen Sie den nussig-süßlichen Geschmack der „Königin der Bucht“, wie sie liebevoll in der Region Côte-d’Armor genannt wird.
- 133 **große Garnelen** 14,90 €
- 134 **Tintenfisch** 9,90 €
- 135 **Fisch** 9,90 €

VEGAN

- 507 **Spieß Vegan** 8,00 €

KOREAN FAVORITES

BIBIMBAP

angenehm scharf | bekanntesten
koreanischen Reis umrühren, bunte
Gemüsebowl | mit

- | | | |
|-----|--|---------|
| 123 | Hühnerschenkel | 13,50 € |
| 124 | Bulgogi Beef | 13,90 € |
| 435 | Bibimbap Sake
Mit Geräuchtem Lachs. | 14,50 € |
| 131 | Riesen Garnelen | 17,90 € |

JAPCHAE

Traditional Koreanische Glasnudeln | Mit

- | | | |
|-----|--|---------|
| 126 | Hühnerschenkel | 13,50 € |
| 127 | Bulgogi Beef | 13,90 € |
| 436 | Meerfrüchte angenehm scharf | 14,50 € |
| 130 | Garnelen | 17,90 € |
| 128 | Kimchi Jjigae
angenehm scharf Pikanter Eintopf
mit Kimchi, Pork und Seiden Tofu. Reis
wird dazu serviert. | 13,90 € |
| 129 | Haemul Sun Dubu
Aromatischer Eintopf aus weichem Seiden
Tofu mit Seafood, Gemüse und Ei, dazu
servieren wir Ihnen Reis. | 14,90 € |



HEALTHY VEGAN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 439 | Sommerliche Grillspieße
mit buntem Gemüse und Fritten
Süßkartofeln Koreanische Salat | 11,90 € |
| 125 | Japchaе Vegan
Traditional Koreanische Glasnudeln mit
fein geschnittenen Gemüse, fritten Tofu | 12,90 € |
| 122 | Bibim Bap Vegan
Bekanntesten koreanischen Reis
umrühren mit Tofu, bunte Gemüsebowl | 12,90 € |
| 749 | Udon Vegan
Japanische Udonnudelnpfanne mit, Tofu,
jungem Gemüse. | 11,90 € |
| 989 | Curry Bowl
Rote Curry soße Gericht mit Tofu, jungem
Gemüse, dazu Reis. | 11,90 € |
| 994 | Erdnuss Bowl
Erdnusssoße Gericht mit Tofu, jungem
Gemüse, dazu Reis | 11,90 € |
| 984 | Mango Bowl
Mangosoße Gericht mit Tofu, jungem
Gemüse, dazu Reis. | 11,90 € |

Wagyu Grill / hausgemachte Sauce

Serviert mit Süßkartoffel | Crispy |
Saison junges Gemüse | 200 gr

- 450 Duroc Schweine Steak 16,90 €
dazu Korean Ssamjang Dipping Sauce
- 451 Premium Entrecote Steak 32,00 €
dazu Korean Ssamjang Dipping Sauce
- 452 WAGYU Ribeye |150 gr 49,00 €
dazu korean Ssamjang Dipping Sauce
- 453 SMOKY Barberie Entenbrust 16,90 €
dazu Teriyaki Sauce
- 454 SMOKY SAKE 16,90 €
Lachsfilet gegrillt dazu Butter-Sauce
- 455 Black Angus Short Rib Beef 20,90€
| 150 gr |
dazu korean Ssamjang Dipping Sauce
- 456 SMOKY SCALLOP | 150 gr | 20,90 €
Jakobmuscheln gegrillt, dazu Teriyaki
Sauce
- 457 Smorky Garnelen 20,90 €
Große Gernelen gegrillt, dazu Tamarinden
Sauce



SPEZIALPLATTE ZUM GRILLEN

Serviert mit Süßkartoffel / Crispy /
Saison junges Gemüse / hausgemachte
Sauce (für 2 Personen)

- 460 MIXED SELECTE PLATTE 40,90 €
Barberie Entenbrust, Riesengarnelen,
Chicken, Nackensteak
- 461 MEERESFRÜCHTE PLATTE 43,90€
Lachsfilet, Thunfischfilet, Jackob
Muscheln, Riesen Garnelen.



KINDER FUNNY KITCHEN

- 440 K.Teriyaki Hähnchenspieße 7,50 €
Mit Fritten Süßkartoffel
- 441 K.Potato Shrimp 7,50 €
Mit Fritten Süßkartoffel
- 442 K.Calamari Fritti 7,50 €
Mit Fritten Süßkartoffel
- 443 K.Gyoza chicken Fritti 7,50 €
Mit Fritten Süßkatoffel.
- 444 K. Udonnudelnpfanne 7,50 €
mit HühnerbrustStreifen, Bunttes Gemüse
- 445 K.Mangosolbe Gericht 7,50 €
Mit HühnerbrustStreifen
Bunttes Gemüse, dazu Reis.
- 446 K. Premium Entrecote Steak 14,50 €
Mit Fritten Süßkartoffel, Grilles bunttes
Gemüse, dazu Korean
Ssamjang Dipping Sauce

ASIAN FUSION HAUPTGERICHT

- 468 Tamarindensoße Garnelen 17,90 €
Gebratene Garnelen in Tamarindensoße,
dazu Reis
- 469 Bulgogi Beef | Bulgogi Sauce 17,90 €
Premium Entrecote in Würfel geschnitten
im Wok mit jungem Gemüse ,dazu Reis

PAN FRIED UDON

Japanische Weizennudeln Pfanne wahlweise
mit

- 849 mit knusprige Hühnerfleisch 12,90
- 948 mit Rindfleisch 14,90
- 947 mit knusprige Ente 15,90

Erdnusssoße Bowl

(saison Gemüse, dazu Reis) mit

- 990 Knusprige Hühnerfleisch 12,90 €
- 993 Rindfleisch 14,90 €
- 991 Knusprige Entenbrust 15,90 €
- 992 großen Garnelen 17,90 €

Mangosoße Bowl

(saison Gemüse, dazu Reis) mit

- 980 Knusprige Hühnerfleisch 12,90 €
- 983 Rindfleisch 14,90 €
- 981 Knusprige Entenbrust 15,90 €
- 982 großen Garnelen 17,90 €



Rote Thai Curry Bowl

(saison Gemüse, dazu Reis) mit ..

- 985 Knusprige Hühnerfleisch 12,90 €
- 988 Rindfleisch 14,90 €
- 986 Knusprige Entenbrust 15,90 €
- 987 großen Garnelen 17,90 €

DESSERT

300	Matcha Green Tea	5,50 €
301	Chocolate Mochi Ice Cream	5,50 €
302	Coconut Balls	5,50 €
303	Mango Sorbet	5,50 €
304	Vanilleeis	5,50 €
305	Chocolateeis	5,50 €
309	Black Sesam Eis	5,50 €
310	Grüner Tee Speiseeis Eis	5,50 €
306	Sweet Sticky Rice Mango	5,50 €
307	Dorayaki Cocoa	5,50 €
308	Espresso – ice cream	4,50 €



BEILAGEN

501	Reis	2,00 €
502	Kimchi	4,00 €
503	Banchan Mix	10,00 €
504	Koreanische Beilage	4,00 €
505	Salat Basket	4,00 €
506	Veggie Teller	7,00 €
459	Esstäbchen 5 Paare	20,00 €