



hanmi
koreanische Spezialitäten

Suppen / 국

1	Kimchi Guk 김치국	Kimchisuppe mit Tofu	3,90
2	Dubu Guk 두부국	Tofu - Gemüsesuppe	3,90
3	Miyok Guk 미역국	Seetangsuppe mit Rindfleisch	3,90
4	Doendjang Guk 된장국	Gemüsesuppe mit Tofu aus einer fermentierten Sojabohnenpaste	3,90
5	Mandu Guk 만두국	Gemüsesuppe mit Gemüseteigtaschen	3,90



Vorspeisen / 전식

20	Yatsche Mandu 야채만두	Gemüseteigtaschen gedämpft oder frittiert	3,90
21	Gogi Mandu 고기만두	Schweineflechteigtaschen gedämpft oder frittiert	4,70
22	Se Uh Mandu 새우만두	Krabbenteigtaschen gedämpft oder frittiert	5,30
23	Yatsche Twigim 야채튀김	Frittiertes Gemüse	6,00
24	Se Uh Twigim 새우튀김	Frittierte Riesengarnelen auf Salat	6,90
25	Gadji Salat 가지 셀러드	Gemischter Salat mit gebratenen Auberginenscheiben	6,00
26	Kimchi Djon 김치전	Kimchipfannkuchen	7,50
27	Hemul Padjon 해물파전	Meeresfrüchtepfannkuchen mit Zucchini und Frühlingszwiebeln	7,90
28	Yatsche Bindeddok 야채녹두빈대떡	Gemüsepfannkuchen aus Mungobohnenteig	7,50
29	Hemul Bindeddok 해물빈대떡	Meeresfrüchtepfannkuchen mit Gemüse aus Mungobohnenteig	7,90
30	Ggochi (Spieße) 꼬치	Gemüse / 야채 Hühnchen / 鶏 Garnelen / 새우 So Bulgogi / 소불고기 Hühnerherz / 염통	6,50 6,50 6,90 6,90 6,50
35	Ggoma Gimbab 꼬마김밥	Mini Gemüse Rolle (4 Stk.) Mini So Bulgogi oder Se Uh Twigim Rolle	3,50 3,90

Koreanische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

Grill / 구이 (Eine Portion 230g)

Preis pro
portion

100	So Bulgogi 소불고기	Marinierte Rumpsteakscheiben	17,50
101	Djumullok 주물럭	Fein gewürzte Entrecôtescheiben	20,00
102	L.A Galbi LA 갈비	Marinierte Rinderripen	18,50
103	Deungshim Gui 등심구이	Entrecôtescheiben	21,00
104	Djeyuk Bokum 제육볶음	Scharf marinierte Schweinebauchscheiben 	16,90
105	Osam Bulgogi 오삼불고기	Scharf mariniertes Schweinebauchfleisch  mit Tintenfisch	17,50
106	Samgyobsal Gui 삼겹살구이	Schweinebauchscheiben	16,00
107	Moksal Gui 목살구이	Schweinenackenfleisch	16,50
108	Desi Bulgogi 돼지불고기	Schweinenackenfleisch in einer Sojasoßenmarinade eingelegt	16,90
109	Yatsche Gui 야채구이	Verschiedenes Gemüse und Pilze  	17,00
110	Hemul Gui 해물구이	Verschiedene Meeresfrüchte	18,50
111	Dakdari Gui 닭다리 구이	Marinierte oder gesalzene Hähnerschenkel	15,50
112	Dak Galbi 닭갈비	Scharf mariniertes Hühnerfleisch  mit verschiedenem Gemüse	16,50
Für danach:			
113	Naengmyun 냉면	Nudelsuppe in gefrorener Rinderbrühe (von Mai bis August)	7,50
114	Onmyun 온면	Nudelsuppe	7,50

Zu allen Grillgerichten werden Salatblätter und eine Sojabohnen-Chilipaste serviert.

Tischgrill ab 2 Portionen



Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

Aus der Pfanne / 구이

115	Godungo Gui 고등어구이	Gebratene Makrele	14,50
116	Nongeo Gui 농어구이	Gebratener Wolfsbarsch	17,00
117	Domi Gui 도미구이	Gebratene Dorade	15,50
118	Django Yangyum Gui 장어양념구이	Scharf mariniert Aal	28,00



Eintopf / 탕 · 전골

120	Bossot Tang 버섯탕	Pilz - Gemüseeintopf mit Glasnudeln und Tofu	16,50
121	Doendjang Djige 된장찌개	Eintopf mit Tofu und Gemüse aus einer fermentierten Sojabohnenpaste. Wahlweise vegetarisch, mit Schweinefleisch oder Meeresfrüchten	16,50
122	So Bulgogi Tang 소불고기탕	Rindfleischeintopf mit Gemüse, Glasnudeln und Tofu	16,50
123	Kimchi Djige 김치찌개	Kimchieintopf mit Tofu. Wahlweise mit Schweinefleisch oder Thunfisch	16,50
124	Sundubu Djige 순두부찌개	Tofueintopf. Wahlweise mit Schweinefleisch oder Meeresfrüchten	16,50
125	Yukgedjang 육개장	Rindfleischeintopf mit Glasnudeln	16,50
126	Hemul Tang 해물탕	Meeresfrüchteeintopf mit Tofu	16,50
127	Meun Tang 매운탕	Dorscheintopf mit Tofu	16,50
128	Samgyetang 삼계탕	Ginsengeintopf mit ganzem mit Reis gefülltem Stubenküken - Nur auf Vorbestellung -	21,00



Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

Gebratenes / 볶음

140	Djabtsche 야채잡채	Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	14,50
141	Gogi Djabtsche 고기잡채	Gebratene Glasnudeln mit mariniertem Rindfleisch und Gemüse	16,90
142	Kanbunggi 깐풍기	Knusprig gebackene Hühnerflügel (pikant)	14,90
143	Dak Gangjong 닭강정	Knusprig gebackene Hähnchenkeule (ohne Knochen pikant)	14,90
144	Tangsuyuk 탕수육	Knusprig gebackener Schweinenacken mit Ananas	15,50
145	Kimsambok 김삼볶	Gebratener Kimchi und Schweinebauch mit Tofu	15,90
146	Odjinggo Bokum 오징어볶음	Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse in einer scharfen Paprikapaste	15,90
147	Hemul Bokum 해물볶음	Gebratene Meeresfrüchte mit verschiedenem Gemüse in einer scharfen Paprikapaste	16,50
148	Golbengi Mutschim 골뱅이무침	Fein gewürzte Meeresschnecken mit Gemüse (kalt) Mit dünnen Weizennudeln	21,00 + 4,00



Gekocht · Gegart / 찜 · 조림

150	Dak Galbi 닭갈비	Hühnerbrustfilet mit Reiskuchen, Süßkartoffeln und verschiedenem Gemüse	16,50
151	Bo Ssam 보쌈	Fein gewürzter Schweinebauch gekocht mit Rettichkimchi und Austern	19,50
152	Godungo Djorim 고등어 조림	Makrele gegart mit Rettich	16,90
153	Domi Djorim 도미 조림	Dorade gegart mit Rettich	17,90
154	Agu Djim 아구찜	Seeteufel und Krebs mit Sojasprossen	23,00



Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

Bibimbab / 비빔밥

160	Yatsche Bibimbab 야채 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, verschiedenem Gemüse und Ei	13,80
161	So Bulgogi Bibimbab 소불고기 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Rindfleischbulgogi, verschiedenem Gemüse und Ei	14,90
162	Desi Bulgogi Bibimbab 돼지불고기 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Schweinefleischbulgogi, verschiedenem Gemüse und Ei	14,50
163	Dubu Bibimbab 두부 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Tofu, verschiedenem Gemüse und Ei	14,50



Nachtisch / 후식

40	Buggumi 찹쌀 부꾸미	Gebratene Klebereisteigtaschen mit einer süßen roten Bohnenpastenfüllung	3,50
41	Mad Tang 맛탕	Karamellisierte frittierte Süßkartoffeln	3,90
42	Nokcha-/Danpat-/Geomunggae	Grüntee- / Rote Bohnen- / Schwarzer Sesam Eiscreme	2,00
43	Vanille Eiscreme		1,50
44	Banana Twigim	Gebackene Banane mit Honig	3,50
45	Pat Bingsu 팥빙수	Eisschnee mit Rote Bohnen	4,90
46	Nokcha Bingsu 녹차빙수	Eisschnee mit Grüntee	5,90
47	Mango Bingsu 망고빙수	Eisschnee mit Mango	5,90
48	Konggaru Bingsu 콩가루빙수	Eisschnee mit Sojabohnenmehl	5,90

(Die Bingsus gibt es ab Sommer 2018)

Koreanisches Gängemenü

한정식

ab 2 Personen

200

Vegetarisches Menü

야채 요리 한정식

49€
pro Person

Tagessuppe
계절죽

Vorspeise
전식

Frittiertes Gemüse
야채튀김

Saisongericht
제철음식

Gebratene Pilze oder Tofu-Eintopf
주요리 – 버섯볶음 또는 두부전골

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht
밥, 국, 반찬

Nachtisch, Traditionelles Getränk
후식

300

Rindfleisch Menü

소고기 요리 한정식

49€
pro Person

Tagessuppe
계절죽

Vorspeise
전식

Frittierte Riesengarnelen
새우튀김

Saisongericht
제철음식

Wahl aus einer unserer
Rindfleischgerichte aus dem Grillmenü
주요리 – 소고기 구이요리중 한가지 선택

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht
밥, 국, 반찬

Nachtisch, Traditionelles Getränk
후식

Koreanisches Gängemenü

한정식

ab 2 Personen

400

Schweinefleisch Menü

돼지고기 요리 한정식

49€
pro Person

Tagessuppe
계절죽

Vorspeise
전식

Frittierte Riesengarnelen
새우튀김

Saisongericht
제철음식

Wahl aus einer unserer
Schweinefleischgerichte aus dem Grillmenü
주요리 – 돼지고기 구이요리중 한가지 선택

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht
밥, 국, 반찬

Nachtisch, Traditionelles Getränk
후식

500

Fisch Menü

생선 요리 한정식

49€
pro Person

Tagessuppe
계절죽

Vorspeise
전식

Frittierte Riesengarnelen
새우튀김

Saisongericht
제철음식

Wahlweise gegrillter Aal, Seeteufel
oder gebackener ganzer Rotbarsch
주요리 – 장어양념구이 또는 아구찜 또는 탕수어

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht
밥, 국, 반찬

Nachtisch, Traditionelles Getränk
후식

Alkoholfreie Getränke

Kalte Getränke

700	Wasser	0.25 L	2,40
701		0.75 L	6,40
702	Stilles Wasser	0.25 L	2,40
703		0.75 L	6,40
704	Pepsi¹, Miranda³, 7 Up, Spezi^{1,3}, Pepsi Light^{1,3,11,12}	0.2 L	2,30
705		0.4 L	3,50
714	Vita-malz	0.33 L	2,90
715	Schweppes Ginger Ale	0.2 L	2,80
716	Schweppes Bitter Lemon²	0.2 L	2,80
717	Schweppes Tonic Water²	0.2 L	2,80
718	Klindworth Orangensaft/Apfelsaft/Bananennectar/	0.2 L	2,50
719	Kirschnectar/Kiba/Mangosoft/Maracujasoft	0.4 L	4,20
732	als Schorle	0.2 L	2,30
733	als Schorle	0.4 L	3,50
734	Litschisaft	0.25 L	2,90
735	als Schorle	0.4 L	3,80
736	Bionade Holunder	0.33 L	2,90
737	Litschi	0.33 L	2,90
738	Ingwer Orange	0.33 L	2,90
739	Kräuter	0.33 L	2,90

Warmer Getränke

750	Kaffee¹	Tasse	2,20
751	Cappuccino¹	Tasse	2,90
752	Latte Macchiato¹	Tasse	3,20
753	Espresso¹	Tasse	2,00
754	Doppelter Espresso¹	Tasse	2,90
755	Espresso Macchiato¹	Tasse	2,50
760	Bio Grüntee¹	Kanne	2,50
761	Bio Ingwer-Zitrone Grüntee¹	Kanne	2,50
762	Jasmin Tee¹	Kanne	2,50
763	Bio Darjeeling Tee¹	Kanne	2,50
764	Dunguleetee	Kanne	2,50
765	Hyunmi Nokcha¹ (Grüner Tee mit braunem Reis)	Kanne	2,50
766	Insamcha (Ginsengtee)	0.2 L	2,50
767	Sudjongoa (kalter Ingwer-Zimttee)	0.1 L	2,00
768	Yulmucha	0.2 L	3,20
769	Nokcha Latte	0.2 L	3,20
770	Frischer Ingwertee	0.2 L	3,20

Koreanische Honigtees

771	Saenggangcha (Ingwertee)	0.2 L	2,80
772	Yudjacha (Zitronentee)	0.2 L	2,80
773	Dechucha (Datteltee)	0.2 L	2,80
774	Saenggang Dechucha (Ingwer-Datteltee)	0.2 L	3,20
775	Insam Dechucha (Ginseng-Datteltee)	0.2 L	3,20
776	Yudja Ade (kaltes Yudja Erfrischungsgetränk)	0.3 L	3,80

Alkoholische Getränke

Fassbier

800	Radeberger Pilsener	0,3 L	2,90
801		0,5 L	4,20
802	Jever Pils	0,3 L	2,90
803		0,5 L	4,20
804	Guiness	0,3 L	3,80
805		0,5 L	5,20
806	Kilkenny	0,3 L	3,80
807		0,5 L	5,20
808	Schöfferhöfer Hefeweizen	0,3 L	3,20
809		0,5 L	4,40

Flaschenbiere

810	Tsingtao	0,33 L	3,50
811	Jever Fun	0,33 L	2,70
812	Schöfferhöfer Dunkel	0,5 L	3,80
813	Schöfferhöfer Kristallweizen	0,5 L	3,80
814	Schöfferhöfer Alkoholfreies	0,5 L	3,80

Mixbiere

815	Alsterwasser	0,3 L	2,90
816		0,5 L	4,20
817	Diesel	0,3 L	2,90
818		0,5 L	4,20
819	Bananenweizen	0,3 L	3,20
820		0,5 L	4,40

¹ Koffeinhaltig | ² Chininhaltig | ³ mit Farbstoff | ⁴ Aspartam (Enthält Phenylalanin und Acesulfam) | ⁵ Mit Phosphat
⁶ Mit Antioxidationsmittel | ⁷ Säureregulator Natriumcitrate | ⁸ Kohlensäure | ⁹ Aroma | ¹¹ Verdickungsmittel Xanthan
¹² Enthält eine Phenylalaninquelle

Alkoholische Getränke

Koreanische alkoholische Getränke

840	Hite	0,33 L	3,50
841	SoMaek (Bier mit Soju)	0,2 L	4,50
842	Milkisju (Alster mit Soju)	0,2 L	4,50
843	Gojingamnae (Bier mit Cola und Soju)	0,2 L	4,50
844	Yudjaju (Yudja Ade mit Soju)	0,2 L	5,50
845	Soju - Koreanischer Schnaps (19%)	2 cl	2,00
846	(Original, Apfel, Pfirsich, Grapefruit, Yudja)	0,35 L	12,00
847	Oi Soju - Schnaps mit Gurke	0,35 L	14,00
848	Jeong Jong - Reiswein (14%)	0,15 L	3,50
849	Bek Se Ju - Kräuterschnaps (12,5%)	0,35 L	15,00
850	Ginsengschnaps (38%)	2 cl	2,00
851	Makgolli - Hefereisbier (6%)	0,5 L	6,50

Spirituosen

860	Oldesloer Korn (32%)	2 cl	2,00
861		0,3 L	12,00
862		0,75 L	18,00
863	Pflaumenwein (10%)	4 cl	2,50
864	Kaoliang (62%)	2 cl	2,00
865	Bambusschnaps (45%)	2 cl	2,00
866	Baileys	2 cl	2,50
867	Jägermeister	2 cl	2,00
868	Ballantine's	4 cl	4,40
869	Jack Daniels	2 cl	4,40
870	Jim Beam	4 cl	4,40
871	Remy Martin	2 cl	2,80
872	Tequila weiß	2 cl	2,50
873	Tequila gold	2 cl	2,50
874	Wodka	2 cl	2,00
875	Gin	2 cl	2,00
876	Rum	2 cl	2,00