



Food

	Gun Mandu <i>Gemüse Teigtaschen mit Erdnuss Sauce</i>	8	
	Somen Calamari <i>Kalt marinierte Somennudeln mit Calamari</i>	8	
	Shrimp Mango Salad <i>Garnelen Mango Salat mit Koriander und Erdnüssen</i>	8	
	Salmon Avocado <i>rohe Lachswürfel mit Avocado und Sesamdressing</i>	10	
	Crispy Chicken <i>knusprige Hühnerkeule mit Chili-Marinade und Krautsalat</i>	10	
	Kim's Marinated Tuna <i>marinierter Thunfischwürfel mit Wasabi Rahm</i>	12	
	Danny's Beef Tartare <i>Handgehacktes Rindfleisch mit Chili Mayo</i>	12	
	Chili Pulpo <i>gebratener Oktopus mit Chili Sauce und Karfiol-Creme</i>	12	
			Main
	Fried Chicken Jabchae <i>In Chilisauce gebratene Glasnudeln mit Hühnerkeule</i>	14	In 4 Gängen <i>4 salzige Gänge ohne Dessert</i>
	Beef Miso Stew <i>Würziger Miso Eintopf mit Rindfleisch</i>	16	Menu mit Weinbegleitung <i>Weinsortiment aus der Region</i>
	Silk Tofu Seafood Stew <i>Würziger Seidentofu Eintopf mit Meeresfrüchten</i>	18	
	Pork Kimchi Jjigae <i>Heißer Eintopf mit Kimchi und Schweinefleisch</i>	18	
	Hoedeop Rice <i>Reisschale mit rohen Lachs- und Tunawürfeln</i>	18	Lemongras Cremebrulee
	Prawn to Kimchi Rice <i>Gebratener Reis mit Kimchi und Blacktiger Garnelen</i>	18	Chocolate Mousse
	Dolsot Bibim Surf & Turf <i>Heiße Gemüse-Reisschale mit Garnelen und Rinderfilet</i>	20	
	MoKo Hansang with Bulgogi or Salmon <i>mit Reis, Suppe und Beilagen</i>	18/22	Marinierter Spinat
	Moko Steak - choose from below <i>mit Asiagemüse und Babykartoffeln</i>		Sprossensalat
	Pluma of Iberico	24	Miso Suppe
	Sesame Tuna	26	Karamell Krautsalat
	Filet Steak	28	Soja Kartoffeln
			Asiasalat mit Avocado
			Hausgemachtes Kimchi

 diese Gerichte können vegetarisch zubereitet werden
 scharf!

to Share

modern korean

Modern Korean Tasting Menu

	48
	64
	5
	5
	3
	3
	4
	4
	4
	5
	5

Drinks

	Minze-Holunder Limette <i>hausgemachte Limonade, 0.33l und 0,5l</i>	4/5.8	non-alcoholic
	Orange-Ingwer <i>hausgemachte Limonade, 0.33l und 0,5l</i>	4/5.8	
	Yuzu <i>hausgemachte Limonade, 0.33l und 0,5l</i>	4/5.8	
	Zitronen-Ingwer <i>hausgemachte Limonade, 0.33l und 0,5l</i>	4/5.8	
	Mango <i>hausgemachte Limonade, 0.33l und 0,5l</i>	4/5.8	
	Fritzcola <i>auch Zuckerfrei, 0.33l</i>	4	
	Mineralwasser <i>Still und Prickelnd vom Vöslauer, 0.33l und 0.75l</i>	3/6	
	Hausgemachter Tee <i>Reisgrüntee, Yuzu, Ingwer</i>	4	
	Bier <i>Hite - korenisches Bier, 0.33l</i> <i>Stiegl aus der Flasch, 0.33l</i>	4	alcoholic
	Soju Cocktail	7	
	Frizzante <i>mit Mango oder Yuzu verfeinert, 0.1l</i>	5 +1	
	Weißwein <i>Weinempfehlung des Tages</i> <i>Grüner Veltliner, 0.125l</i> <i>Gemischt'n Satz, 0.125l</i> <i>Chardonnay, 0.125l</i>	4.5	
	Rotwein <i>Zweigelt, 0.125l</i> <i>Blaufränkisch, 0.125l</i>	5	
	Soju <i>koreanischer Schnaps, 0.2cl und 1 FL</i>	2/12	

Desserts

Side Dishes

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.
Bei Rückfragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicekraft

An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt! §114 GewO 1994