

seoul kitchen

authentic korean cuisine

Vorspeisen

2. 군만두 (gun-mandu) / <i>Fried Dumplings</i> / <i>Gebratene Maultaschen</i>	3,30
<i>Fried pastry with vegetable filling</i> Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung	
5. 미소국 (misoguk) / <i>Miso Soup</i> / <i>Miso-Suppe</i> ^F	2,50
<i>Traditional soup based on soy paste, with tofu, seaweed, and spring onions</i> Traditionelle Suppe mit spezieller Sojapaste, Tofu, Seetang und Lauch	
7. 육계장 (yukgaejang) / <i>Spicy Beef Soup</i> / <i>Scharfe Rindfleisch-Suppe</i> ^C	2,70
<i>Spicy soup made with beef, glass noodles, and a variety of vegetables</i> Scharfe Rindfleisch-Suppe mit Glasnudeln und verschiedenen Gemüsen	
101. 해물파전 (haemul-pajeon) / <i>Seafood and Leek Pancake</i> / <i>Meeresfrüchte-Lauch Omelette</i> ^D	9,50
<i>Korean pancake made with spring onion and seafood</i> Koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingzwiebeln und Meeresfrüchten	
102. 골뱅이무침 (golbaengi mu-chim) / <i>Spicy snail salad</i> / <i>Scharfer Schnecken-Salat</i> ^{K,N}	25,00
<i>Sliced snails in chilli sauce, mixed with various vegetables</i> Geschnittene Schnecken in Chili-Sauce mit gemischtem Salat	
105. 낙지소면 (nakji-somyeon) / <i>Stir-Fried Baby Octopus</i> / <i>Gebratener Baby-Oktopus</i> ^{D,K}	25,00
<i>Baby octopus with onions and carrots, stir-fried in a red chilli sauce, and served with special thin noodle</i> Baby-Oktopus mit Zwiebeln und Mohrrüben, in roter Chili-Sauce angebraten und mit extra-dünnen Nudeln serviert	
106. 두부김치 (dubu-kimchi) / <i>Stir-fried Tofu-Kimchi with Pork</i> / <i>Gebratener Tofu-Kimchi</i> ^F	12,00
<i>Sliced tofu, served with stir-fried pork and kimchi</i> (*) Geschnittener Tofu mit gebratenem Kimchi (*) und Schweinefleisch	

(*) *Kimchi* ist the national dish of Korea and usually served as side dish to any main course.
It is based on cabbage that ferments in a sauce made of chilli and different spices.

(*) Kimchi ist die koreanische Nationalspeise, die zu fast jedem Gericht als Beilage serviert wird.
Sie basiert meist auf Chinakohl, der in scharfer Chili-Gewürzsauce gärt und fermentiert.

Hauptgerichte

- 120. 김치찌개 (kimchi-jjigae) / Kimchi Stew / Kimch-Eintopf^F** **12,00**
Spicy stew made with ripened kimchi (), pork, and tofu*
Scharfer Eintopf mit gereiftem Kimchi (*), Schweinefleisch und Tofu
- 121. 순두부찌개 (sundubu-jjigae) / Spicy Soft Tofu Stew / Scharfer Weichtofu-Eintopf^{D,F}** **12,00**
Spicy stew made of soft tofu, seafood, and vegetables
Scharfer Eintopf mit weichem Tofu, Meeresfrüchten und Gemüse
- 123. 육계장 (yukgaejang) / Spicy Beef Soup / Scharfe Rindfleisch-Suppe^C** **12,00**
Spicy soup made with beef, glass noodles, and a variety of vegetables
Scharfe Rindfleisch-Suppe mit Glasnudeln und verschiedenen Gemüsen
- 125. 돌솥비빔밥 (dolsot-bibimbap) / Sizzling Bi-bim-bap / “Brutzeldes” Bi-Bim-Bap^{C,K}** **12,50**
This is a variation of Korea’s very popular dish. It is served sizzling in a hot stone pot and is composed of rice (crispy at bottom), beef, various vegetables, and mixed with red chilli sauce.
Dies ist eine Variante des populären koreanischen Gerichts. In einem heißen Steintopf brutzelt die traditionelle Mischung aus Reis (knusprig am Boden), Rindfleisch und verschiedenen Gemüsen in roter Chili-Sauce.
- 134. 잡채 (japchae) / Fried Glass Noodles & Veg. (vegetarian) / Glasnudeln & Gemüse gebraten (vegetarisch)^{F,K}** **11,00**
A colourful dish made of glass noodles, carrots, and spinach in a soy/sesame sauce
Eine bunte Mischung aus Glasnudeln, Mohrrüben und Spinat in Soja-Sesam-Sauce
- 111. 불고기 (bulgogi) / Beef Bulgogi / Rindfleisch-Bulgogi^{F,K}** **12,50**
Delicate slices of beef, marinated in soy sauce, with mushrooms and spring onions. This is a national dish of Korea and will be traditionally barbequed at your table.
Delikat marinierte Rindfleisch-Scheibchen mit Lauchzwiebeln und Champignons. Dieses koreanische Nationalgericht wird traditionell vor Ihnen auf dem Tisch gegrillt.
- 112. 꽃등심 (kkotdeungsim) / Sirloin Steak (Rib-eye) / Entrecote-Steak aus der Hochrippe (durchwachsen)** **14,50**
This dish will be traditionally barbequed at your table (order a minimum of 2 portions)
Dieses Gericht wird traditionell vor Ihnen auf dem Tisch gegrillt (ab 2 Portionen bestellbar)
- 114. 소갈비구이 (so-galbi-gui) / Grilled Beef Ribs / Rinder-Rippchen gegrillt^{F,K}** **14,50**
Beef ribs, grilled and marinated in a soy sauce (order a minimum of 2 portions)
Gegrillte Rippchen vom Rind, mariniert in einer spez. Soja-Sauce (ab 2 Portionen bestellbar)

- 116. 삼겹살 (samgyeopsal) / Korean-Style Pork Belly / Schweinebauch auf koreanische Art ^K** **12,00**
Rashers of pork belly, grilled at your table and dipped in a korean mixture of sesame oil and salt (order a minimum of 2 portions)
 Schweinebauchspeck-Scheibchen, vor Ihnen auf dem Tisch gegrillt und eingetunkt in einer koreanischen Mischung aus Sesamöl und Salz (ab 2 Portionen bestellbar)
- 117. 돼지불고기 (dwaeji-bulgogi) / Pork Bulgogi / Schweinefleisch-Bulgogi ^F** **12,50**
Delicate slices of pork, marinated in soy sauce, with mushrooms and spring onions.
 Delikat marinierte Schweinefleisch-Scheibchen mit Lauchzwiebeln und Champignons.
- 118. 오삼불고기 (osam-bulgogi) / Squid Bulgogi / Tintenfisch-Bulgogi ^{D,F}** **12,50**
Delicate pieces of squid, marinated in soy sauce, with mushrooms and spring onions.
 Delikat marinierter Tintenfisch mit Lauchzwiebeln und Champignons.
- 48. 닭볶음 (dak-bokkum) / Fried Chicken Breast / Gebratene Hühnerbrust** **10,50**
Chicken breast, fried with ginger, zucchini, fresh chilli, mushroom, and cashews (hot)
 Hühnerbrust mit Ingwer, Zucchini, Chilischoten, Pilzen und Cashewnüssen gebraten (scharf)
- 54. 해물볶음 (haemul-bokkum) / Fried Seafood / Meeresfrüchte gebraten ^{D,N}** **12,00**
Prawns, squid, mussels, etc. fried with seasonal vegetables (medium hot)
 Garnelen, Tintenfisch, Muscheln usw. mit saisonalem Gemüse gebraten (mittelscharf)



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,11} / light ^{1,9,11} / zero ^{1,9,11}	0,2l 1,80	0,4l 2,50
Fanta ¹	0,2l 1,80	0,4l 2,50
Mezzo Mix ^{1,11}	0,2l 1,80	0,4l 2,50
Mineralwasser	0,2l 1,60	0,4l 2,30
Apfel-, Orangensaft	0,2l 1,90	0,4l 2,70
Apfelsaftschorle	0,3l 2,00	0,4l 2,50
Maracuja-, Johannisbeersaftschorle	0,3l 2,00	0,4l 2,60

Biere

Tucher Pilsner	0,5l 3,00
Tucher Urbräu Hell	0,5l 3,00
Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5l 3,00
Tucher Helles Hefeweizen	0,5l 3,00
Tucher Dunkles Hefeweizen	0,5l 3,00
Radler	0,5l 3,00
Jever Pils	0,33l 2,50
Alkoholfreies Jever Fun	0,33l 2,50
Asahi (japanisches Bier)	0,4l 2,60
Hite (koreanisches Bier)	0,4l 2,60

Asiatische Getränke

Sake (Reiswein)	0,15l 4,00
소주 Soju (Der koreanische Schnaps)	0,36l 12,00
막걸리 Makgeolli (Der koreanische Reiswein)	0,75l 7,50
Ginseng Schnaps	0,2cl 2,40
Bambus Schnaps	0,2cl 2,40
Mou Tei-Reisschnaps	0,2cl 2,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹¹	2,40
Espresso ¹¹	2,20
Doppelter Espresso ¹¹	3,80
Cappuccino ¹¹	2,60
Tasse Tee (Früchte, Pfefferminz, etc.)	1,90
Jasmin Tee	2,40
Grüner Tee ¹¹	2,40
Ingwer Tee	2,40

A = Glutenhaltiges Getreide
 B = Krebstiere
 C = Eier
 D = Fisch
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Milch
 H = Schalenfrüchte
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Schwefeldioxid und Sulfite
 (> 10mg/ Kg)
 M = Lupine
 N = Weichtiere
 (Schnecken, Muscheln, Austern)

1 = mit Farbstoff
 2 = mit Konservierungsstoff
 3 = mit Antioxidationsmittel
 4 = mit Geschmacksverstärker
 5 = geschwefelt
 6 = geschwärzt
 7 = gewachst
 8 = mit Phosphat
 9 = mit Süßungsmitteln
 10 = enthält Phenylalaninquelle
 11 = koffeinhaltig
 12 = chininhaltig