

63827368766870 7882666675





## MIMI BBQ Menü ab 2 Personen (vorbestellen)

Hier Ihre Auswahl für ein unvergessliches Genusserlebnis!

釜山烤肉套餐

**M1 Busan-Mix 부산 35,80€**  
400g Fleisch, 6 Sorten (pro Person)

- Vorspeise mit 6 kleinen Gerichten, 3 Grillsoßen und Salatblättern zum einrollen.
- Busan classic Kalbi Short-Rip Scheiben
- Itaewon style marinierte Rinderrippen
- Jeollanam-do style black pepper Rindfleischwürfel
- Jeju style Schweinebauch
- Chuncheon style Garnelen
- Teriyaki-Hühnerspieß
- Namhae Grill-Gemüse Auswahl (Champignons, Kartoffelscheiben, Zucchinischeiben, Knoblauchscheiben, etc.)

首尔烤肉套餐

**M2 Seoul-Mix 서울 39,80€**  
Mischung box 500g Fleisch, 8 Sorten (pro Person)

- Vorspeise 6 kleinen Gerichten, 3 Grillsoßen und Salatblättern zum einrollen.
- Busan classic Kalbi Short-Rip Scheiben
- Itaewon style marinierte Rinderrippen
- Jeollanam-do style black pepper Rindfleischwürfel
- Jeju style Schweinebauch
- Chuncheon style Aal
- Teriyaki-Hühnerspieß
- Donghae style Jakobsmuschel
- Jeollanam-do classic Rinderzunge
- Namhae Grill-Gemüse Auswahl (Champignons, Kartoffelscheiben, Zucchinischeiben, Knoblauchscheiben, etc.)

--> zum Dazubestellen

# À-LA-CARTE-BARBECUE

BB1. Vorspeise 6 kleinen Gerichte, 3 Grillsoßen	15,90€
BB2. Salatblättern zum einrollen	2,90€
BB3. Namhae Grill-Gemüse Auswahl (Champignons, Kartoffelscheiben, Zucchini-scheiben, Knoblauchscheiben, etc.)	15,90€
BB4. Busan classic Kalbi Short-Rip Scheiben (150g)	15,90€
BB5. Itaewon style marinierte Rinderrippen (150g)	15,90€
BB6. Jeollanam-do style black pepper Rindfleischwürfel (150g)	15,90€
BB7. Jeju style Schweinebauch (150g)	8,90€
BB8. Chuncheon style Aal (100g)	15,90€
BB9. Teriyaki-Hühnerspieß (100g)	8,90€
BB10. Donghae style Jakobsmuschel	ab 3 bestellen, pro Stück 5,90€
BB11. Jeollanam-do classic Rinderzunge (100g)	20,90€
BB12. Donghae style Garnelen(100g)	10,90€
BB13. Namhae Oktopusarm(100g)	9,90€



10% RABATT AUF DIE ABENDKARTE WÄHREND DER MITTAGSZEIT  
11:30–15:00 (Di–Fr, außer Feiertag)

## KOREANISCHE VORSPEISE KOREAN APPETIZER

- V1. **D**  
Dried Seaweed Seetang 1,90€  
김 海苔  
Getrockneter Seetang
- V2. **F, K, 7**  
Mung bean sprout 2,90€  
숙주 凉拌豆芽  
Eingelegte Sojasprossen mit Sesamöl und Sesam
- V3. **F**  
Eingelegte Perilla Blätter 4,90€  
갯잎장아찌 腌紫苏叶  
Seasoning perilla leaf
- V4. **F**  
Edamame with salt 4,90€  
완두콩 毛豆  
Edamame mit Saltz
- V5. **D**  
Kimchi 5,90€  
김치 辣白菜  
Traditionell, scharf fermentierter Chinakohl  
Traditional spicy fermented Chinese cabbage
- V6. **E, F**  
Fischkuchen 5,90€  
오뎅 拌鱼饼
- V7. **K**  
Wakame Salad 5,90€  
미역줄기 무침 日本海带丝  
Wakame-Salat
- V8. **F, K, 7**  
Spinat Salat 5,90€  
시금치무침 拌菠菜  
Spinach Salad (with Tofu)
- V9. **F, K, 7**  
Shiitake mushrooms 5,90€  
표고버섯 凉拌香菇  
Eingelegte Shiitake-Pilze mit Sesamöl und Sesam
- V10. **D, E, F, K, 7, O**  
Sudoku Vorspeisenplatte 15,90€  
반찬세트 九宫格开胃菜  
Sudoku appetizer plate



# GUK SUPPE SOUP

S1. F, N

Doenjang Jjigae Suppe (vegan) 15,90€

된장찌개 大酱汤

Sojabohnen-Eintopf, Tofu, Gemüse, Enoki  
serviert mit: Reis und 2 Tages-Beilagen

Soybean stew with tofu, vegetables, and enoki  
mushrooms, served with rice and 2 daily side dishes.

- Meeresfrüchte +2,90€

S2. F, D,

Kimchi Jjigae (mit/ohne Ei) 15,90€

김치찌개 辣白菜汤

Scharfe Suppe mit Kimchi, Tofu, Gemüse, Enoki  
(scharf)

serviert mit: Reis und 2 Tages-Beilagen

Spicy soup with kimchi, tofu, vegetables, enoki  
mushrooms (spicy)

served with: rice and 2 daily side dishes.

- Mariniertem Schweinefleisch +1,90€

- Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€

- Mariniertem Rindfleisch +2,90€

- Thunfisch +3,50€

- Ramen Nudeln +3,90€

G1.

Gebratener Reis mit Gemüse 9,90€

볶음밥

炒饭

- Mariniertem Schweinefleisch +1,90€

- Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€

- Mariniertem Rindfleisch +2,90€

- Thunfisch +3,50€

- Wagyu Beef +5,90€

- Käse extra +2,90€

- Kimchi +2,90€

# WARM SPEISEN

## GYOZA

- W1. **A, F, K, 3, 8**  
Frittierte Apple Gyoza 4 Stk. 6,90€
- W2.  
Frittierte Garnelen Gyoza 4 Stk. 6,90€
- W3.  
Frittierte Chicken Katsu Curry Gyoza 6,90€



## MANDU

- W4. **A, F, K, 3, 8**  
Kimchi Mandu 3 Stk. 6,90€

김치 만두 泡菜饺子

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit erlesenem Gemüse, Kimchi Schweinefleisch, dazu hausgemachte Sojasauce

Fried dumplings filled with select vegetables, kimchi, pork, served with homemade soy sauce.

- W5. **A, F, K, 3, 8**  
BBQ Mandu 3 Stk. 6,90€

바비큐 만두 烤肉馅饺子

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit erlesenem Gemüse und Tofu mit Rindfleisch, dazu hausgemachte Sojasauce

Fried dumplings filled with select vegetables and tofu with beef, served with homemade soy sauce.

- W6. **A, B, C, K**  
Frittierte Garnelen 2 Stk  
새우튀김 天妇罗虾  
Fried Shrimp  
6,90€



# FRITTIERTES KOREANISCHES CHICKEN

FRIED KOREAN CHICKEN

한국치킨 韩国炸鸡

mit Knochen, Pommes

치킨 ( 뼈있는 ), 감자튀김

带骨, 炸薯条

with bone fries

klein – 6 Stk. 9,90€

groß – 12 Stk. 19,90€

C1. A, C, F

Sojasoße mit Knoblauch

간장마늘 酱油蒜汁

Soy sauce with garlic

C2. A, C

süß-scharfe Soße

양념 甜辣汁

sweet and spicy sauce





T1. **D, C**  
**Tteokbokki** 13,90€  
떡볶이 炒年糕  
Ein beliebtes warmes koreanisches  
Gericht mit weißen, zylinderförmigen  
Reiskuchen(Tteok), Fishcake, Sesam,  
Gemüse und Chilipaste

- Ei	+1,90€
- Käse	+2,90€
- Ramen Nudeln	+3,90€



# Dolsot Bibimbap

Ein beliebtes koreanisches Gericht bestehend aus Reis, Ei, verschiedenem Gemüse und scharfer Gochujang-Chili-Paste (alternativ Sojasoße), Topping nach Wahl, serviert in einer heißen Steinschüssel.

A popular Korean dish consisting of rice, egg, various vegetables, and spicy Gochujang chili paste (alternatively soy sauce), with a choice of topping, served in a hot stone bowl.

## 돌솥 비빔밥 石锅拌饭

serviert mit: 2 Tages-Beilagen und -Suppe  
served with: 2 daily side dishes and soup.

B1. A, K, L, 3, 5, 7  
Gemüse (mit/ohne Ei)

15,90€

- Mariniertem Schweinefleisch ) +1,90€
- Mariniertem Hühnerfleisch ) +1,90€
- Mariniertem Rindfleisch +2,90€
- Thunfisch +3,50€
- Wagyu Beef +5,90€
- Käse extra +2,90€

## Wie Sie Bibimbap richtig essen?

Nehmen Sie sich ein bisschen von der roten Chilipaste (oder Soja Sauce) und geben Sie es auf das Gemüse. Nur soviel wie Sie an Schärfe mögen. Dann vermengen Sie alles miteinander bis alles gut durchmischt ist. Fertig!

## How do you eat Bibimbap correctly?

Take a little bit of the red chili paste (or soy sauce) and add it to the vegetables. Only as much as you like the spiciness. Then mix everything together until everything is well mixed. Done!



## RAMYUN

Koreanische scharfe Nudelsuppe  
Korean spicy noodle soup

신라면 辛拉面

R1.  A, C, 7  
vegetarisch (mit/ohne Ei) 13,90€

야채라면 素拉面  
vegetarian

- Mariniertem Schweinefleisch +1,90€
- Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€
- Mariniertem Rindfleisch +2,90€
- Thunfisch +3,50€
- Meeresfrüchte +2,90€
- Käse extra +2,90€

## KARE BAP

Koreanischer Curry Reis  
Korean curry rice

K1. 7  
vegetarisch 13,90€

카레덮밥  
素咖喱饭  
vegetarian

- Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€

W7. K, 7, F  
Glassnudeln

잡채 拌杂菜

Süßkartoffelnudeln gemischt mit Karotten, Pilzen, Zwiebeln Sojasprossen und Sesamsalz, Sesamöl

Sweet potato noodles mixed with carrots, mushrooms, onions, soybean sprouts, and sesame salt, sesame oil.

Gemüse (vegan, mit/ohne Ei) 13,90€

- Mariniertem Schweinefleisch +1,90€
- Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€
- Mariniertem Rindfleisch +2,90€
- Wagyu Beef +5,90€



W8. P, K  
Nakji-bokkeum

19,90€

낙지 볶음 辣炒鱿鱼

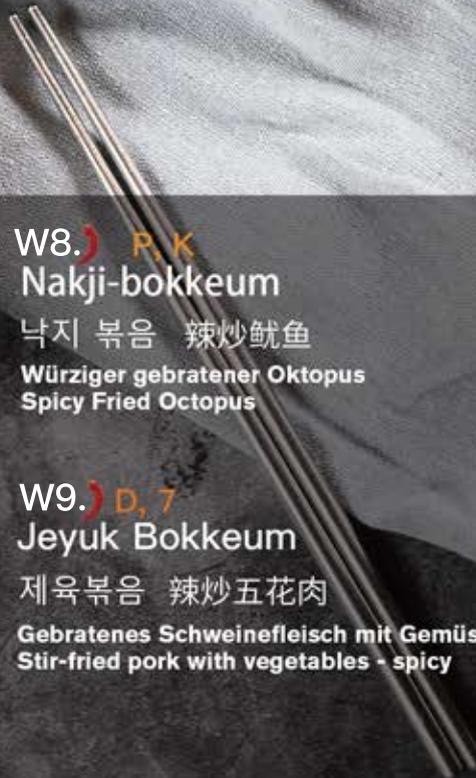
Würziger gebratener Oktopus  
Spicy Fried Octopus

W9. D, 7  
Jeyuk Bokkeum

17,90€

제육볶음 辣炒五花肉

Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse - scharf  
Stir-fried pork with vegetables - spicy



# KOREANISCHE PFANNKUCHEN

P1. A, B, C, N, O, K, F  
Haemul Pajeon 15,00€

해물전 海鲜饼

Mit Mehl, Ei, Meeresfrüchten und Lauch.  
With flour, egg, seafood and leek.

P2. A, C, D, K, F  
Kimchi Jeon 12,00€

김치전 辣白菜饼

Mit Mehl, Ei und Kimchi.  
With flour, egg and kimchi.



J1. ) F

Budae Jjigae (scharf)

19,90€ P.p ab 2 Personen

부대찌개 部队锅

Rindfleisch, Frühstücksfleisch, Kimchi, Tofu, Reiskuchen, Käse, Ramen, Ei usw.

Beef, luncheon meat, kimchi, tofu, rice cake, cheese, ramen, egg, etc.



**BM1. K, 7, F**  
**Bulgogi Menü**

**25,90€**

**불고기 정식 铁板肥牛套餐**

Fein geschnittenes Rindfleisch in delikater Marinade in Sesam-Soja--Sauce mit Gemüse auf heißer Platte

Finely sliced beef in a delicate marinade in sesame-soy sauce with vegetables on a hot plate.

serviert mit: 2 Tages-Beilagen und -Suppe, getrockneter Seetang, Reis

served with: 2 daily side dishes and soup, dried seaweed rice.

반찬 2 가지와 김,밥,국물이 함께 제공됩니다

**DM1. K, 7, F**  
**Dakgalbi Menü**

**22,90€**

**닭갈비 春川鸡套餐**

Hähnchen mit Gemüse Zwiebeln und Frühlingszwiebeln scharf gewürzt auf einer Eisenplatte anbraten

Chicken with vegetables, onions, and spring onions, spiced hotly, fried on an iron plate.

serviert mit: 2 Tages-Beilagen und -Suppe, getrockneter Seetang, Reis

served with: 2 daily side dishes and soup, dried seaweed rice.

반찬 2 가지와 김,밥,국물이 함께 제공됩니다

- Käse extra

**+2,90€**



## Dessert

**Chokokuchen mit Eis und Obst** 5,90€  
Choco pie with ice cream and fruit

**Mochi-Eisplatte (3 Stk)** 8,90€  
Mochi ice cream platter (3 Stk)

**Bungeoppang** 9,90€  
Süße Straßennacks werden im Winter in Korea gegessen.  
Gefüllte Fischform mit Mehlteig und roter Bohnenpaste.



## Bingsoo

**Red Bean with rice cake** 9,90€  
Rote Bohnen, Reiskuchen, Schlagsahne, Eis Milch,  
Bio-Soja-Bohnenmehl, Zucker, Mandeln, Minze, Zitrone

**Chocolate Oreo** 10,90€  
Oreo-cookies, Schokoladensauce, Schokoladenkekse, Schokoladenpulver,  
Schlagsahne, Milch, Zucker, Minze, Zitrone

# Getränke

## Tee

Honig-Yuzu-Tee	0.25l	2,90€
Kamillentee	0.50l	4,90€
Jasmintee	0.50l	4,90€
MONO-Tee (kalt)	0.50l	4,20€
-Hibiscus Orange		
-Lemongrass Apple Mint		
-Green Tea Jasmine		
-Green Tea Ginger		

## Kaffee

Korean Kaffee-Mix Maxim	0.25l	1,90€
Espresso		1,90€
Espresso doppio		2,90€
Cappuccino		4,90€
Latte Macchiato		4,90€

## Softdrinks

Mineralwasser Medium/still	0.33l	3,90€
Cola/Cola light	0.33l	4,20€
Apfel-/Johannisbeerschorle	0,50l	4,50€
Eistee Pfirsich	0,50l	4,50€
Limonade	0,50l	4,50€

## Koreanische Softdrinks

Aloe Vera	0.50l	4,50€
Milkis	0.25l	3,90€
Weintraubensaft BonBon	0.25l	3,90€
Cocopalm	0.25l	3,90€
Rice Punch	0.25l	3,90€
Koreanischer Birnensaft	0.25l	3,90€

## Akoholfreies Bier

Helles alkoholfrei	0.50l	4,50€
Weißbier alkoholfrei	0.25l	4,50€

## Bier

Hells	0.50l	4,80€
Asahi	0.33l	4,80€

## Wein

Il Mio – Pinot Grigio	0.25l	5,88€
Scavi & Ray – Primitivo	0.75l	28,90€
Scavi & Ray – Lugana	0.75l	35,90€
Villa Sandi – il fresco Prosecco	0.75l	39,90€

## Korean Alcohol

Soju	350ml 16.5%	13,90€
Makgeolli Banane (Reiswein)	750ml	13,90€
Makgeolli Pfirsich	750ml	13,90€

# KURZ-INFORMATIONEN

ÜBER DIE PFLICHT DER KENNZEICHNUNG UND KENNTLICHMACHUNG VON LEBENSMITTELN/  
ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN IN SPEISEN- UND GETRÄNKEN.

Die Anzahl der Allergiker und Menschen mit teils schweren Unverträglichkeiten steigt stetig. Natürlich sind auch (Klein-)Kinder betroffen. Der Gesetzgeber verlangt mit Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO 1169/2011) und mit jeweils zu beachtenden, aktuellen Verordnungen, bestimmte Allergene . Zusatzstoffe deutlich zu kennzeichnen. Dieser Pflicht kommen wir für unsere Gäste natürlich gerne nach. Es gelten stets die jeweils aktuellen Verordnungen.

## ZUSATZSTOFFE:

DIESE 14 ZUSATZSTOFFGRUPPEN MÜSSEN IN DEN SPEISEKARTEN WIE  
FOLGT ANGEGEBEN WERDEN.

1. mit Farbstoff
2. mit Milcheiweiß
3. mit Konservierungsstoff
4. koffeinhaltig
5. mit Antioxodationsmittel
6. chininhaltig
7. mit Geschmacksverstärker
8. mit Süßungsmittel
9. geschwefelt
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. geschwärzt
12. gewachst
13. mit Phosphat
14. mit Taurin

# ALLERGENKENNZEICHNUNG:

FOLGENDE 14 ALLERGENE SIND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIG:

- A. Weizen
- B. Garnelen
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew- nüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesam
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenfrüchte, Wein) ab 10 mg/kg od. ltr.
- M. Lupinen
- N. Muscheln
- O. Tintenfisch
- P. Oktopus
- Q. Austern



