

63827368766870 7882666675



Getränke

Tee

Honig-Yuzu-Tee	0.25l	2,90€
Kamillentee	0.50l	4,90€
Jasmintee	0.50l	4,90€
Schwarzer Tee	0.50l	4,20€

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 alkohofrei	0.50l	4,50€
Weißbier alkohofrei	0.25l	4,50€

Bier

Hells	0.50l	4,80€
Asahi	0.33l	4,80€

Wein

Il Mio – Pinot Grigio	0.2l	5,88€
Scavi & Ray – Primitivo	0.2l	6,88€
Scavi & Ray – Lugana	0.2l	7,88€
Villa Sandi – il fresco Prosecco	0.2l	9,88€

Korean Alcohol

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



MIMI BBQ Menü ab 2 Personen

Hier Ihre Auswahl für ein unvergessliches Genusserlebnis!

釜山烤肉套餐

M1 Busan-Mix 부산 35,80€
Pro Person

- Vorspeise mit 9 kleinen Gerichten, 3 Grillsoßen und Salatblättern zum einrollen.
- Busan Classic Entrecôte
- Itaewon-Style marinierte Zwerchrippe (Dünn geschnittenes Rindfleischbauch)
- 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€
Pro Person

- Vorspeise 9 kleinen Gerichten, 3 Grillsoßen und Salatblättern zum einrollen.
- Busan Classic Entrecôte
- Itaewon-Style marinierte Zwerchrippe (Dünn geschnittenes Rindfleischbauch)
- Jeollanam-do style black pepper Rindfleischwürfel
- Jeju style Schweinebauch
- Teriyaki-Hühnerspieß
- Donghae style Jakobsmuschel
- Jeollanam-do classic Rinderzunge
- Namhae Grill-Gemüse Auswahl (Champignons, Kartoffelscheiben, Zucchinischeiben, Knoblauchscheiben, etc.)

--> zum Dazubestellen

EXTRAS

BB1. Vorspeise 9 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 Entrecôte	15,90€
BB5. Itaewon-Style marinierte Zwerchrippe (Dünn geschnittenes Rindfleischbauch)	15,90€
BB6. Jeollanam-do style black pepper Rindfleischwürfel (Entrecôte)	9,90€
BB7. Jeju style Schweinebauch	12,90€
BB9. Teriyaki-Hühnerspieß	8,90€
BB10. Donghae style Jakobsmuschel ab 3 bestellen, pro Stück	6,90€
BB11. Jeollanam-do classic Rinderzunge	15,90€
BB12. Donghae style Garnelen	15,90€
BB13. Wagyu Beef (Japan) 100g 60€ ab 100g bestellen	30,00€
BB14. Jeju Style IBERILO Schwinenacken	15,90€



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

KALTE VORSPERISE KOREAN APPETIZER

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



WARMSPEISEN

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€

W7.

Gimmaril 5 Stk.

6,90€

김말이 炸紫菜卷

Frittierte Nori-Rollen mit Glasnudeln gefüllt

Fried Nori Rolls filled with Glass Noodles.

KIMBAP

SEETANGROLLEN MIT REIS SEAWEED RICE ROLLS

김밥 饭卷

50. D, C, K, F

Kimchi und Gemüse

9,90€

야채김밥 辣白菜饭卷

Kimchi and vegetables

- Mariniertem Schweinefleisch  +1,90€
- Mariniertem Hühnerfleisch  +1,90€
- Mariniertem Rindfleisch +2,90€
- Thunfisch +2,90€



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.

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. 19,00€

C1. A, C, F

Sojasoße mit Knoblauch

간장마늘 酱油蒜汁

Soy sauce with garlic

süß-scharfe Soße

양념 甜辣汁

sweet and spicy sauce



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

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€
- 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!



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€

GUK SUPPE SOUP

S1. F, N

Doenjang Jjigae Suppe (vegan) 15,90€

된장찌개 大酱汤

Sojabohnen-Eintopf, Tofu, Gemüse, Enoki

Soybean stew with tofu, vegetables, and enoki mushrooms,

– 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)

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

– Mariniertem Schweinefleisch +1,90€

– Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€

– Mariniertem Rindfleisch +2,90€

– Thunfisch +3,50€

– Ramen Nudeln +3,90€

G1.

Gebratener Reis mit Gemüse 13,90€

볶음밥

炒饭

– Mariniertem Schweinefleisch +1,90€

– Mariniertem Hühnerfleisch +1,90€

– Mariniertem Rindfleisch +2,90€

– Thunfisch +3,50€

– Käse extra +2,90€

– Kimchi +2,90€



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€ |
| – Käse extra | +2,90€ |

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€



W8. **R, 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



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€



Eis

D1 Matcha Eis	3,50€
D2 Schwarzsésam Eis	3,50€

Dessert

Chokokuchen mit Eis und Obst Choco pie with ice cream and fruit	5,90€
Mochi-Eisplatte (3 Stk) Mochi ice cream platter (3 Stk)	8,90€
Bungeoppang SüÙe StraÙennacks werden im Winter in Korea gegessen. Gefüllte Fischform mit Mehlteig und roter Bohnenpaste.	9,90€



Bingsoo

Red Bean with rice cake Rote Bohnen, Reiskuchen, Schlagsahne, Eis Milch, Bio-Soja-Bohnenmehl, Zucker, Mandeln, Minze, Zitrone	9,90€
Chocolate Oreo Oreo-cookies, Schokoladensauce, Schokoladenkekse, Schokoladenpulver, Schlagsahne, Milch, Zucker, Minze, Zitrone	10,90€

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

