

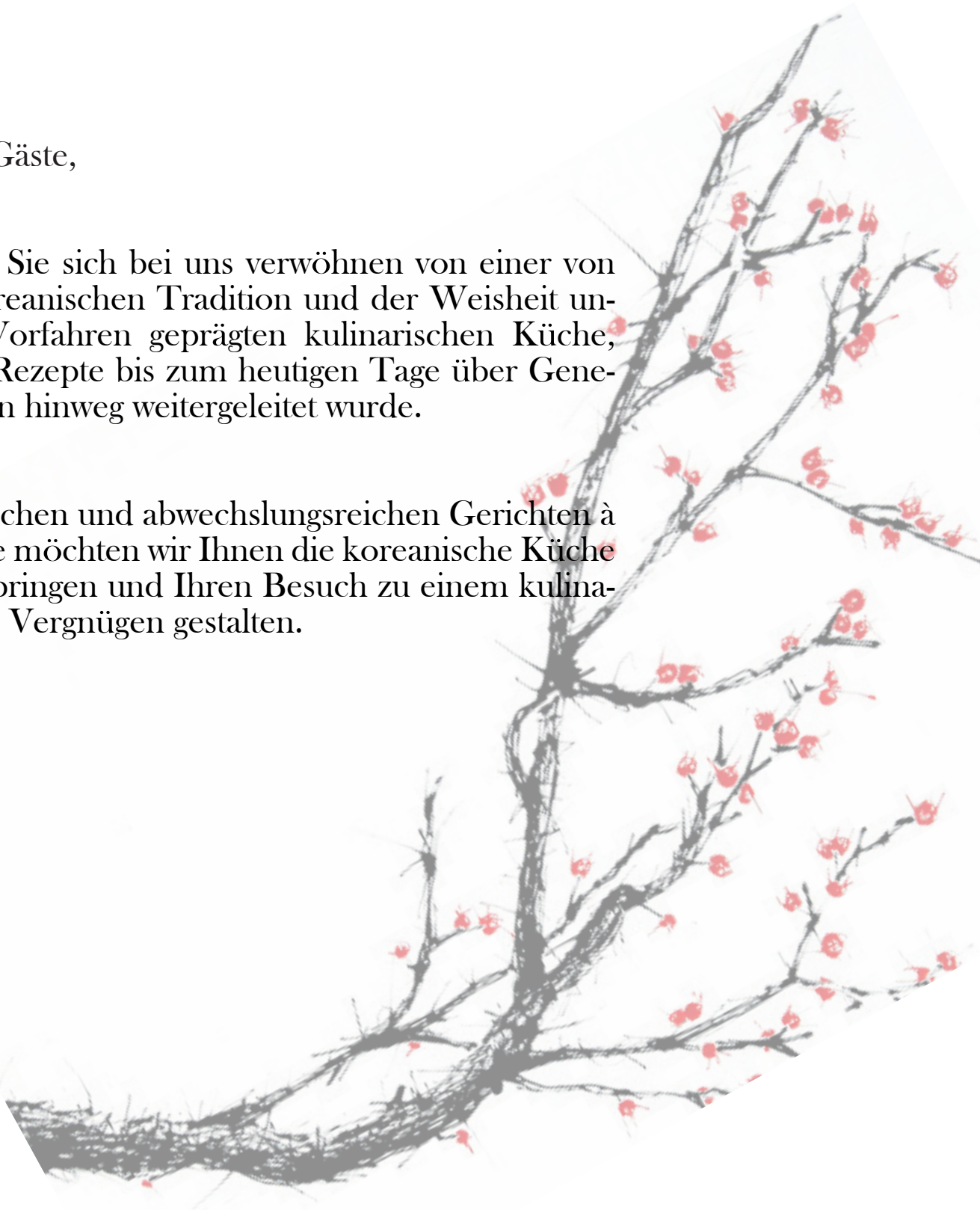
# Chois





Liebe Gäste,

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen von einer von der koreanischen Tradition und der Weisheit unserer Vorfahren geprägten kulinarischen Küche, deren Rezepte bis zum heutigen Tage über Generationen hinweg weitergeleitet wurde.

Mit frischen und abwechslungsreichen Gerichten à la Carte möchten wir Ihnen die koreanische Küche näher bringen und Ihren Besuch zu einem kulinarischen Vergnügen gestalten.



# MITTAGSMENÜ


M1	Bibimbap  비빔밥	vegan Tofu, Rind oder Huhn	8.5 9.5
	Zucchini   Aubergine   Spinat   Sojasprossen   Karotten   Spiegelei		
M3	Kimchi Bokkum  김치삼겹볶음		9.5
	Kimchi   Lauch   Tofu oder Schwein		
M5	Sso Bulgogi 소등심불고기		10.5
	Mariniertes Rindfleisch   Zwiebeln   Karotten   Pilze   Lauch		
M7	Tangssujug 탕수육		8.5
	Frittiertes Schwein   Süßsauersauce		
M8	Haemul Bokkum 해물 볶음		10.5
	Garnelen   Tintenfisch   Zwiebeln   Paprika   Lauch   Zucchini   Karotten   Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)		

Mittagsmenü gilt für Montag bis Freitag 12:00 bis 14:30 Uhr

*Informationen über Zutaten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*



## SUPPE

1	<b>Mandu Kuk</b>	<b>만두국</b>	3.9
	Mandu(gefüllt mit Garnelen)   Rind   Kohl   Ei   Lauch   Seetangblatt		
2	<b>Jukkaesang</b>	<b>육개장</b>	3.9
	Rind   scharfes Chiliöl   Taro Stengel   Rettich   Sojasprossen   Lauch		
3	<b>Kimchi Kuk</b>	<b>김치국</b> 	3.9
	Kimch   Tofu   Lauch		


## KOREAN CHICKEN

Crispy	<b>크리스피 치킨</b>	160g	6.9
		360g	10.9
Sweet Chili	<b>양념치킨</b>		
Soy Garlic	<b>마늘간장 치킨</b>		

Frittierter Hühnerschenkel ohne Knochen



# PFANNKUCHEN

11 **Kimchi Dschon 김치전**  kl. 6.5 / gr. 10.9

Pfannkuchen Kimch I Lauch

13 **Haemul Padschon 해물파전** kl. 6.5 / gr. 10.9

Pfannkuchen Garnelen I Tintenfisch I Surimi I Zucchini I Karotten I Lauch





# VORSPEISE

15	Gun Mandu  군만두	6
	Gebratene Teigtaschen   vegetarisch oder mit Huhn	
16	Mul Mandu 물만두	6
	Gekochte Teigtaschen   Garnelen	
17	Kimchi  김치	6
	Fementierter Kohlsalat   pikant	
18	Japchae  잡채	6.5
	Glasnudeln   Paprika   Zwiebeln   Karotten   Spinat   Sojasprossen   Pilze	



# HAUPTGERICHT

21	Dolsot Bibimbap  돌솥 비빔밥	15.5
	Zucchini   Aubergine   Spinat   Sojasprossen   Karotten   Spiegelei Tofu, Rind oder Huhn	
23	Kimchi Bokkum  김치 삼겹살 볶음	15.5
	Kimchi   Lauch   Tofu oder Schwein	
25	Osam Bulgogi 오삼불고기	15.9
	Tintenfisch   Schwein   Zwiebeln   Paprika   Lauch   Zucchini   Karotten   Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)	
26	Tangssujuk 탕수육	15.5
	Frittiertes Schwein   Süßsauersauce oder Soja-Knoblauchsauce	
27	Haemul Bokkum 해물 볶음	17.9
	Garnelen   Tintenfisch   Zwiebeln   Paprika   Lauch   Zucchini   Karotten   Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)	

*Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.*

*Informationen über Zutaten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*



# KOREAN BBQ

31	Dungssim      등심주물럭	21,9
	200g Entrecôte aus Argentinien   Knoblauch   Salz   Pfeffer   Sessamöl	
32	Ori   오리주물럭	18.9
	200g Entenbrustfilet   pikant mariniert	
33	Ssamgjopssal    삼겹살	16.9
	200g Schweinebauch	
34	Sso Bulgogi      등심불고기	21.9
	200g Entrecôte aus Argentinien   mit Sojasauce mariniert	
35	Ganjang Ssamgjop    간장삼겹살	16.9
	200g Schweinebauch   mit Sojasauce mariniert	
35	Saeu                    새우구이	19.9
	200g Garnelen	

*Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.*


*Informationen über Zutaten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.*



## HOT POT FÜR 2 PERSONEN

- |    |  |               |      |
|----|--|---------------|------|
| 41 | <b>Bulgogi Hot Pot</b>   | <b>불고기 전골</b> | 37.9 |
|    | 350g mariniertes Rindfleisch   Glasnudeln   Zwiebeln   Pilze   Lauch |               |      |
| 42 | <b>Kimchi Hot Pot</b>  | <b>김치 전골</b>  | 31.9 |
|    | Kimchi   Schweinerippen   Tofu   Lauch                               |               |      |
| 43 | <b>Mandu Hot Pot</b>   | <b>만두 전골</b>  | 31.9 |
|    | Verschiedene Teigtaschen   Rindfleisch   Tofu   Lauch                |               |      |
| 44 | <b>Seafood Hot Pot</b>   | <b>해물 전골</b>  | 34.9 |
|    | Heilbutt   Garnelen   verschiedene Meeresfrüchte   Tofu   Lauch      |               |      |

## HOT POT

- |    |  |   |      |
|----|--|---|------|
| 51 | <b>Jukkaesang</b>  | <b>육개장</b>  | 14.5 |
|    | Rind   scharfes Chiliöl   Taro Stengel   Rettich   Sojasprossen   Lauch    |   |      |
| 52 | <b>Kimchi Zigae</b>  | <b>김치찌개</b>   | 14.5 |
|    | Kimchi   Schweinerippen   Tofu   Lauch                                     |   |      |
| 53 | <b>Doendschang Zigae</b>   | <b>된장찌개</b>  | 13.5 |
|    | Sojabohnenpaste   Tofu   Rettich   Zucchini   Kartoffel   mit o. ohne Rind |   |      |
| 54 | <b>Ssundubu Zigae</b>  | <b>해물 순두부</b>   | 14.5 |
|    | Seidentofu   Kimchi   Meeresfrüchte   Lauch                                |   |      |
| 55 | <b>Haemul Zigae</b>  | <b>해물찌개</b>   | 16.5 |
|    | Heilbutt   Garnelen   verschiedene Meeresfrüchte   Tofu   Lauch            |   |      |

Alle Gerichte werden mit Reis und Gemüsebeilagen serviert.

Informationen über Zutaten, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.





## DESSERT

102	Korean Cheesecake	치즈케이크	5,9
103	Eis : Grüntee, Sesam, Vanille	아이스크림 (녹차 참깨 바닐라)	3,9

## KOREANISCHER TEE KOREAN TEA

501	Su Zeong Gua kaltes koreanisches Getränk aus Ingwer und Zimt, sehr süßlich	수정과	3
502	Ssang Hwa Cha Koreanischer Kräutertee, leicht schärflich	쌍화차	3
503	In Sam Cha Ginseng Tee	인삼차	3
504	Dunggulle Cha Tee aus Weißwurz	등굴레차	3
506	Yu Za Cha Tee aus Koreanischer Zitrusfrucht, süß	유자차	3 / Iced 4.9
507	Saing Gang Cha Ingwer Tee, süß	생강차	3 / Iced 4.9
508	Maesil Cha Koreanischer Pflaumentee	매실차	3 / Iced 4.9



## SOFTDRINKS

Wasser VIO Gourmet still / Gerolsteiner medium	0,25l	2,60	0,75l	5,90
Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	0,30l	2,80	0,40l	3,60
Ginger Ale / Bitter Lemon / Eistee Pfirsich	0,20l	2,60	0,40l	4,80

## SÄFTE

Mango / Guave / Maracuja / Orange / Apfel / Johannisbeer	0,20l	2,80	0,40l	5
Als Schorle	0,20l	2,60	0,40l	4,80

## HEISSES

Grüner Tee / Jasmin Tee	3
Tasse Kaffee (Nespresso)	3
Espresso (Nespresso)	3

## BIER

Koreanisches Bier "Cass"	0,33l	3,90		
Gilde Ratskeller Pils vom Fass	0,30l	3,20	0,40l	3,90
Gilde alkoholfrei Flasche	0,33l	3,70		
Alsterwasser / Radler	0,30l	3,20	0,40l	3,90
Franziskaner Weizen Flasche hell / dunkel / alkoholfrei	0,50l	4,50		

## SHOTS

Korean. Schnaps "Soju"	18%	2cl	2,90
fresh / apple / strawberry / grapefruit / green grape / plum / yuzu / peach			
Hirseschnaps	62%	2cl	3,20
Bambusschnaps	45%	2cl	3,20
Kräuterschnaps	54%	2cl	3,20



## APERITIF

Prosecco	0,2l	6,90	/	0,75l	27,00
----------	------	------	---	-------	-------

## WEIN

### AUS ASIEN

Makgeolli 6%	0,15l	3,50
Traditionell koreanisches alkoholisches Getränk, leicht süßlich	0,75l	13,00

Reiswein Baekwha Soobok	14,5%	0,15l	4,50
-------------------------	-------	-------	------

Lycheewein	süß	0,1l	4,50
------------	-----	------	------

Pflaumenwein	süß	0,1l	4,50
--------------	-----	------	------

### Weiss

Riesling	0,20l	6,90	/	0,75l	24,50
Kabinett trocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland					

Riesling	0,20l	6,90
halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland		

Pinot Grigio	0,20l	7,50	/	0,75l	26,50
trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien					

Weinschorle	0,20l	5,50
-------------	-------	------

### Rot

Chianti	0,20l	6,50	/	0,75l	22,50
trocken, Riserva 2014, Poggio Al Casone, Toscana Italien					

Primitivo	0,20l	7,80	/	0,75l	26,50
fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien					

Rioja	0,20l	8,00	/	0,75l	28,00
trocken, Crianza 2014, Marqués de Cáceres, Rioja Spanien					

### Rosé

Primitivo	0,20l	6,80	/	0,75l	23,00
fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien					

