Di. - Sa.
11:30 - 14:30(Küche)
17:30 - 21:30(Küche)

Restaurant Chois
Asia Handel GmbH
Est. 2008

GESICHTER & GESCHICHTEN

Neugier wird belohnt

Koreanische Restaurants wie das Chois sind in Deutschland eher selten – dabei gibt es dort nicht nur Kimchi zu entdecken

VON RALF HEUßINGER

Zugegeben: Wirklich einladend sieht die Fassade nicht aus. Zwischen Drogeriemarkt und Elektrogeschäft zwängen sich drei schmale Fenster – beklebt mit überdimensionalen Speisekarten. Daneben eine geschlossene Tür, die zum Restaurant Chois führen soll. Ist das Lokal überhaupt bereit, Gäste zu empfangen? Egal, wir finden es heraus. Die Neugier siegt – immerhin fällt uns schon seit Monaten diese Reklametafel auf: Bibimbap steht darauf, und weil wir nicht aus Korea kommen, sondern ursprünglich aus Franken, wo weiche und harte Konsonanten gerne verwechselt werden, fühlen wir uns herausgefordert – phonetisch zumindest. Kulinarisch trauen wir uns mehr zu, also treten wir beherzt durch die Tür und gehen über eine ganze Reihe Stufen bis in den ersten Stock.

Die Familie Choi betreibt ihr Lokal seit dem Jahr 2008 und hatte unter anderem mit Büfettangeboten Erfolg. Doch die Zeit der Selbstbedienung an Warmhalteplatten ist vorbei, die Theke abgeräumt, sodass der Raum großzügig wirkt. Die meisten Tische stehen an der Fensterfront zur Lister Meile, das Ambiente ist einfach und unspektakulär, die Begrüßung dagegen ausgesprochen freundlich. Überhaupt kompensiert der Service die fehlende Atmosphäre in dem Restaurant.

Zurück zu unserem Konsonantenproblem: Inzwischen wissen wir, dass Bibimbap ein Klassiker der koreanischen Küche ist. Übersetzt bedeutet der Name etwa „gemischter Reis". Das Mischen bleibt allerdings dem Gast überlassen. Im Chois kommt das Bibimbap (vegetarisch 12,50 Euro) in einem sehr heißen Topf auf den Tisch – unten Reis, der das bei vielen Gerichten vorhandene Aroma von geröstetem Sesam trägt, darauf Sprossen, Zwiebeln, Möhren, Pilze, Spinat. Oben thront ein Spiegelei. Einfach und schmackhaft. Der Clou: Im heißen Topf brät der Reis langsam an und bildet mit der Zeit eine feine Kruste.

Bekannt ist die koreanische Küche aber nicht wegen Bibimbap. Weltweit Furore macht vielmehr Kimchi. Das unter anderem mit Chili, Knoblauch sowie Ingwer eingelegte und vergorene Gemüse gilt als Superfood, als Nährstoff- und Vitamin-Gigant, der die Menschen gesund durch den Winter bringt. Besonders verbreitet ist die Variante aus Chinakohl. So wird Kimchi auch im Chois serviert. Als kleine Vorspeisenportion etwa (4 Euro). Optisch erinnert das Gemüse an kleine Lasagnestücke – geschichtete Weißkohlscheiben in roter Marinade. Letztere stellt sich als ausgesprochen scharf heraus. Der Kohl ist weich, leicht sauer, aber nicht muffig. Ein appetitanregender Starter. In Korea wird Kimchi angeblich sogar zum Frühstück aufgetragen. Im Chois ist es Bestandteil diverser Gerichte – etwa Kimchi Dschon (kleine Portion 4,50 Euro), einer Art Kartoffelpuffer. Der Teig ist gut angeröstet, das Kimchi trägt zur pikanten Note bei.

Auch als Beilage zu den Hauptgerichten wird zuweilen Kimchi serviert. Eine ganze Reihe an kleinen Schalen trägt der Kellner auf, darin unter anderem Sojabohnenpaste, dünn geschnittener Rettich, gekochte und marinierte Kartoffelstäbchen. Zum Bulgogi, einem weiteren koreanischen Traditionsteller, wird zudem süß-saurer Salat präsentiert. Es handelt sich bei Bulgogi um ein beliebtes Grillgericht. Dünn geschnittenes Rind- oder Schweinefleisch wird auf dem Holzkohlegrill zubereitet und mit Reis gegessen. Bei den Koreanern ist auch die Do-it-yourself-Variante beliebt. An den Nachbartischen werden heiße Grillplatten ähnlich wie beim Raclette aufgetragen und von den Gästen eigenhändig mit Fleisch bestückt. Ein geselliges Erlebnis, bei dem man aber, darauf weist uns der Kellner hin, auf das rauchige Aroma des Holzkohlegrills verzichten muss. Wir glauben ihm, lassen die Experten braten und stellen fest: Raucharoma ist nicht ganz von der Hand zu weisen.

KOST-PROBE

CHOIS

Schubertstraße 1,
Ecke Lister Meile
Telefon: (0511) 31 31 32
www.restaurant-chois.de
Geöffnet: Montag bis Sonnabend 18 bis 21.30 Uhr, Mittagstisch: 12 bis 14.30 Uhr

Barrierefreiheit: Das Restaurant im ersten Stock ist über eine Treppe zu erreichen.

Preiskategorie: **moderat**

MEIN FAZIT:
Koreanisch ist das neue Chinesisch.

Preiskategorien:
günstig (Hauptgerichte bis 10 Euro), moderat (bis 15 Euro), gehoben (um 20 Euro)

HAZ Alle HAZ-Kostproben unter haz.li/kostprobe

Soll man sich hier (Bild unten) reintrauen? Wer es nicht tut, verpasst etwas. Etwa die koreanischen Klassiker Bibimbap und Bulgogi, die Hyi-Ja Jung (großes Bild, links) und Seung-Chul Choi präsentieren.

Fotos: Schaarschmidt (2)

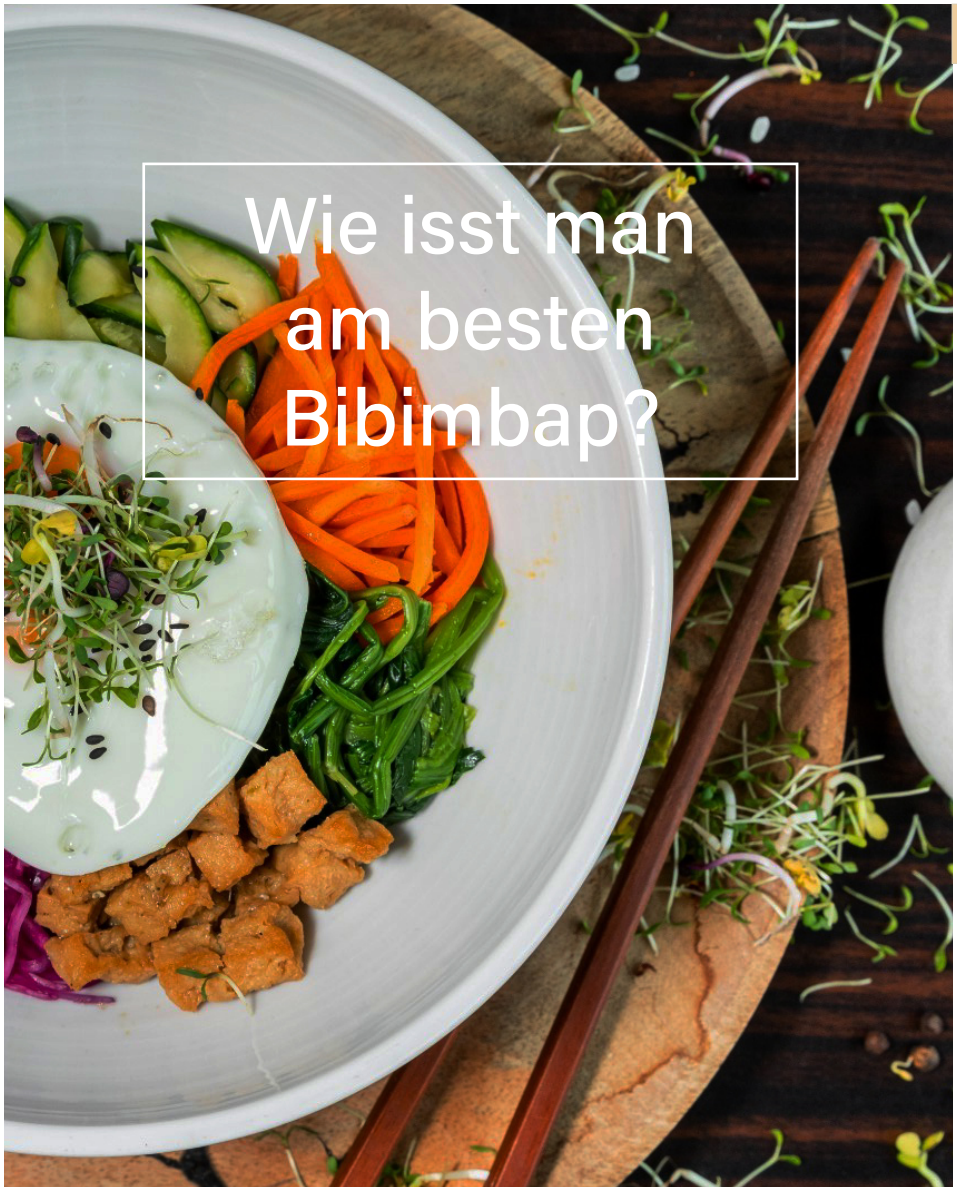
Über uns

Seit 1989 ist die Familie Choi in der Gastronomie tätig. 2002 kamen sie nach Deutschland und übernahm das ehemalige Koreahaus in Vahrenwald Hannover.

Im Jahr 2008 eröffnen sie das Restaurant Chois und seitdem bieten sie als einzige in Hannover traditionelle koreanische Spezialitäten wie Bibimbap (beliebtes koreanisches Gericht, das mit Reis und verschiedenen Gemüsesorten, etwas Rindfleisch, gebratenen Ei und Chiliasten zubereitet wird) und Bulgogi (mariniertes Fleisch, das auf dem Tisch gegrillt wird) an.

MITTAGSTISCH

Mittagstisch gilt für Dienstag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr



M1

비빔밥
Bibimbap

Zucchini · Aubergine · Spinat
Sojasprossen · Karotten · Spiegelei

vegan (ohne Tofu und Ei)	10.5
Tofu, Rind oder Huhn	11.5

1

Sauce nach Wahl hinzugeben

2

Schön verrühren

3

Guten Appetit

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

MITTAGSTISCH

Mittagstisch gilt für Dienstag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

M3

김치삼겹볶음
Kimchi Bokkum

Kimchi · Lauch
Tofu oder Tofu und Schwein

11.5

M5

소등심 불고기
Sso Bulgogi

Mariniertes Rindfleisch ·
Zwiebeln · Karotten · Pilze ·
Lauch

12.9

M7

탕수육
Tangssujug

Frittiertes Schwein
Süßsauer- oder
Soja - Knoblauchsauce

10.5

M8

해물 볶음
Haemul Bokkum

Garnelen · Tintenfisch ·
Zwiebeln · Paprika · Lauch ·
Zucchini · Karotten · Brokkoli

12.9

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

VORSPEISE

19

후라이드
Crispy

양념
Sweet Chili

마늘간장
Soy Garlic

Frittierter Hühnerschenkel
ohne Knochen

180g	.....	8.9
360g	.....	16.9

15

군만두
Gun Mandu

Gebratene Teigtaschen
vegetarisch oder mit Huhn

7.5

16

물만두
Mul Mandu

Gekochte Teigtaschen
Garnelen

7.9

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

VORSPEISE

11

김치전
Kimchi Dschon

Pfannkuchen Kimch · Lauch

kl. 7.5
gr. 13.5

13

해물파전
Haemul Padschon

Pfannkuchen Garnelen
Tintenfisch · Surimi · Zucchini
Karotten · Lauch

kl. 7.5
gr. 13.5

17

김치
Kimchi

Fementierter Kohlsalat

7.5

18

잡채
Japchae

Glasnudeln · Paprika
Zwiebeln · Karotten · Spinat
Sojasprossen · Pilze

7.5

Schon unser hausgemachtes Kimchi probiert?

Kimchi ist eine traditionelle koreanische Beilage aus fermentiertem Gemüse, hauptsächlich Chinakohl und koreanischer Rettich, die mit einer würzigen Paste aus Chili, Knoblauch, Ingwer, Fischsauce und anderen Zutaten eingelegt werden!

Genießen Sie
die authentische
koreanische Küche

HAUPTSPEISE

21

비빔밥

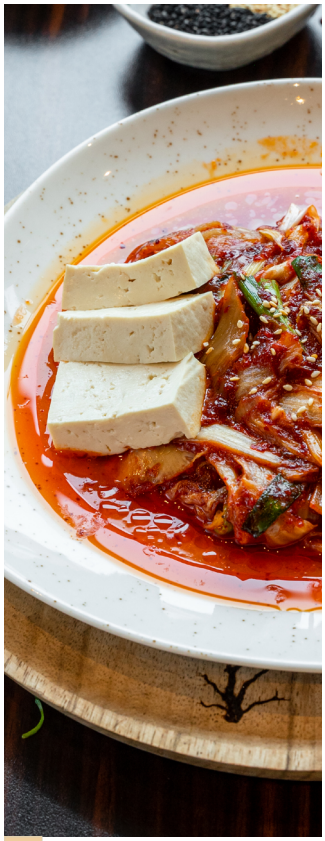
Bibimbap

Zucchini · Aubergine · Spinat
Sojasprossen · Karotten · Spiegelei

vegan (ohne Tofu und Ei)	.....	17.5
Tofu, Rind oder Huhn	.....	18.5

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

HAUPTSPEISE



23

김삼볶

Kimchi Bokkum

Kimchi · Lauch · Tofu ·
oder Tofu und Schwein

18.5

25

오삼불고기

Osam Bulgogi

Tintenfisch · Schwein
Zwiebeln · Paprika
Lauch · Zucchini
Karotten · Brokkoli

18.9

26

탕수육

Tangssujug

Frittiertes Schwein
Süßsauer- oder
Soja-Knoblauchsauce

18.5

27

해물 볶음

Haemul Bokkum

Garnelen · Tintenfisch
Zwiebeln · Paprika
Lauch · Zucchini
Karotten · Brokkoli

23.9

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

Bescheiden aber
essentiell und
mit Hingabe

In Korea gilt das Fermentieren als nationale Angelegenheit; drei Hauptzutaten als Sauce *"Jang"* für die Koreanische Küche.

Die erste der drei Grundjangs ist Doenjang, die aus Blöcken fermentierter Sojabohnen (Meju) zubereitet wird. Diese werden in Wasser aufgelöst, daraus entsteht einerseits die zweite Grundsauce, die flüssige Sojasauce Ganjang, und andererseits, aus der festen Masse, die erwähnte zähflüssige Paste Doenjang. Die dritte Sauce nennt sich Gochujang und besteht aus Reis, Sojabohnen und Chili.

KOREAN BBQ

"Ssam" bedeutet wörtlich "einwickeln" und ist ein zentraler Bestandteil

des koreanischen BBQ-Erlebnisses.

Sie nehmen ein Stück Salat, geben ein Stück gegrilltes Fleisch darauf, fügen Gemüsebeilagen, Reis und

Soßen hinzu und rollen das Ganze zu einem kleinen Päckchen zusammen

KOREAN BBQ

1

Ein Salatblatt auf die Hand

2

Fleisch, Gemüse und Sauce in Salatblatt einwickeln

3

Nehmen Sie alles auf und Genießen !

KOREAN BBQ

31

등심주물럭

Dungssim

Entrecôte aus Argentinien
Knoblauch · Salz · Peffer
Sessamöl

29.9

32

오리주물럭

Ori

Entenbrustfilet
pikant mariniert

23.9

33

삼겹살

Ssamgjopssal

Schweinebauch

19.9

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

KOREAN BBQ

34

등심불고기
Sso Bulgogi

Entrecôte aus Argentinien
mit Sojasauce mariniert

29.9

35

간장삼겹살
Ganjang Ssamgjop

Schweinebauch
mit Sojasauce mariniert

19.9

36

새우구이
Saeu

Garnelen · Knoblauch
Salz · Peffer · Olivenöl

23.9

Alle Gerichte werden mit
200g Fleisch, Reis und
Gemüsebeilagen serviert.

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

전골
Jeongol

41

불고기 전골
Bulgogi Hot Pot

450g mariniertes Rindfleisch
Glasnudeln · Zwiebeln · Pilze · Lauch

Für 2 Personen	45.9
Für 1 Person	22.9

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

KOREAN HOT POT

Für 2 Personen

42

김치 전골

Kimchi Hot Pot

Kimchi · Schweinerippen
Tofu · Lauch

36.9

43

만두 전골

Mandu Hot Pot

Verschiedene Teigtaschen
Lauch · Tofu · Rindfleisch
(vegan möglich)

36.9

44

해물 전골

Seafood Hot Pot

Heilbutt · Garnelen · verschiedene
Meeresfrüchte · Tofu · Lauch

45.9

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

52

김치찌개
Kimchi Zigae

17.5

Kimchi · Schweinerippen
Tofu · Lauch

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

KOREAN HOT POT

Für 1 Person

51 17.5

육개장

Jukkaesang

Rind · scharfes Chiliöl
Taro Stengel · Rettich
Sojasprossen · Lauch

53 16.5

된장찌개

Doendschang Zigae

Sojabohnenpaste · Tofu
Rettich · Zucchini · Kartoffel · Rind
(vegan möglich)

54 18.5

해물 순두부

Ssundubu Zigae

Seidentofu · Kimchi
Meeresfrüchte · Lauch

55 22.5

해물찌개

Haemul Zigae

Heilbutt · Garnelen
verschiedene Meeresfrüchte
Tofu · Lauch

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

KOREAN DESSERT

102

치즈케이크

Korean Cheesecake

7.9

103

아이스크림

Eis : Grüner Tee, Schwarzer Sesam,
Rote Bohnen oder Vanille

4.9

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

KOREAN TEA

501
수정과
Su Zeong Gua
kalter Zimmt Ingwer Tee, sehr süßlich
4

502
쌍화차
Ssang Hwa Cha
Koreanischer Kräutertee, leicht schärlich
4

503
인삼차
In Sam Cha
Ginseng Tee
4

504
둥글레차
Dunggulle Cha
Tee aus Weißwurz, nüssig
4

506
유자차
Yu Za Cha
Tee aus koreanischer Zitrusfrucht, süß
4 · Iced 5.9

507
생강차
Saing Gang Cha
Ingwer Tee, mit Honig
4 · Iced 5.9

508
매실차
Maesil Cha
Koreanischer Pflaumentee, süß
4 · Iced 5.9

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

Yunguna Makgeolli

unpasteurized Rice Wine

Makgeolli	0,10l	6,90
Wine/ Fermented Beverage	0,20l	13,00
750ml, Alc. 11% Vol.	0,75l	48,00

Makgeolli hat einen besonderen Platz in den Herzen der Menschen, verkörpert das reiche kulturelle Erbe und die Kunst der Fermentation. Yunguna's Makgeolli ist hell, trocken, herb, sauer und spritzig, perfekt für jeden Anlass. Koreaner haben bei Regen ein Verlangen nach Makgeolli und Jeon, einer koreanischen Art von Pfannkuchen.

Koreanische Trinkkultur: mehr als nur Soju

Yakju Collection

Korean Premium Rice Wine

Wangju
375ml, Alc. 13% Vol.

Nimome
375ml, Alc. 11% Vol.

Solsongju
375ml, Alc. 13% Vol.

Yangchon Chungju
500ml, Alc. 14% Vol.

Yakju

Korean Premium Rice Wine

Das koreanische Wort "Yak" bedeutet "Medizin". Als Reis knapp war und zur Herstellung alkoholischer Getränke verboten wurde, nannten die Reichen diesen Reiswein Medizin, um den Konsum fortzusetzen. Yakju symbolisiert in Korea Reinheit und Verfeinerung und wird oft bei formellen Mahlzeiten und Feiern in eleganten Gläsern serviert. Es ist häufig mit Kräutern oder Früchten angereichert.

Wangju 0,375l 33,00
375ml, Alc. 13% Vol.

Das Wort Wang bedeutet "König". Wangju ist ein traditioneller koreanischer Reiswein mit langer Geschichte, der von den königlichen Familien während der Joseon-Dynastie konsumiert wurde. Wangju wird heute von Meister Nam Sang-ran gebraut, der das Rezept des königlichen Hofes geerbt hat.

Nimome 0,375l 33,00
375ml, Alc. 11% Vol.

Nimome bedeutet im Jeju-Dialekt „In deinem Herzen“ und wird von der Brauerei „Jeju Saem“ auf der Vulkaninsel Jeju gebraut. Dieser Yakju, aus Reis gebraut, erhält seinen einzigartigen Geschmack von getrockneter Mandarinschale und frischem Vulkanwasser aus Jeju.

Solsongju 0,375l 33,00
375ml, Alc. 13% Vol.

„Sol“ bedeutet auf Koreanisch Kieferblatt. Hamyang ist bekannt für seine Kiefern und das 500 Jahre alte Hausgetränk der Hadong-Familie Solsongju. Diese Region, zwischen Jiri- und Deogyu-Berg, ist für ihre reiche Landwirtschaft berühmt.

Yangchon Chungju 0,50l 55,00
500ml, Alc. 14% Vol.

Yangchon Chungju ist ein klarer Reiswein aus koreanischem Klebreis, der ohne Pestizide angebaut wird. Statt Pestiziden werden Schnecken eingesetzt, um Schädlinge zu bekämpfen.

Premium Soju Collection

Korean Premium Spirits

Leegangju 25
350ml, Alc. 25% Vol.

Damsoul
500ml, Alc. 40% Vol.

Soju Yeoyoo
350ml, Alc. 25% Vol.

Batti
350ml, Alc. 21% Vol.

Leegangju 19
350ml, Alc. 19% Vol.

Soju

Korean Premium Spirits

Soju, eine destillierte Spirituose aus Korea, wird traditionell aus hochwertigem einheimischem Reis und Nurukhergestellt. Er reift langsam bei niedrigen Temperaturen und ist ein wichtiger Teil der koreanischen Kultur, bei Zeremonien sowie geselligen Zusammenkünften und Mahlzeiten geschätzt.

Leegangju19	2cl	3,90	0,35l	33,00
Leegangju25 350ml, Alc. 19%/ 25% Vol.	2cl	4,50	0,35l	41,00

Leegangju, der beliebte hausgemachte Schnaps aus Jeonju, besteht aus Jeonju-Birne ("Lee"), Ingwer ("Gang"), Alkohol ("Ju"), sowie Zimt und Honig. Meister Cho, dessen Vorfahren während der Joseon-Dynastie nach Jeonju kamen, braut dieses traditionelle Getränk. Es war das renommierteste Sojuseiner Zeit.

SojuYeoyoo 350ml, Alc. 25% Vol.	2cl	5,50	0,35l	55,00

Rein im Geschmack mit sanfter, fruchtiger Reisnote. Benannt nach dem koreanischen Wort für Entspannung, soll dieses Getränk dabei helfen, gestresste Menschen zu relaxen.

Batti 350ml, Alc. 21% Vol.	2cl	5,50	0,35l	55,00

Battiist hergestellt aus Jeju-Reis, Mandarine und Honig, nach traditionellem Destillationsverfahren.

Damsoul 500ml, Alc. 40% Vol.	2cl	5,50	0,50l	60,00

Damsoulist ein Premium-Soju, das viele Auszeichnungen in Korea gewonnen hat und 2023 als bester koreanischer Likör ausgezeichnet wurde. Trotz seines Alkoholgehalts von 40% entwickelt es durch Vakuumdestillation und zweijährige Reifung bei niedrigen Temperaturen einen sanften Geschmack.

GETRÄNKE / BIER / SHOTS

SOFTDRINKS

Wasser VIO Goumet still · Gerolsteiner medium	0.25l	3.20	0.75l	7.50
Coca Cola · Cola Zero · Fanta · Sprite · Spezi	0.30l	3.80	0.40l	4.50
Ginger Ale · Bitter Lemon · Eistee Pfirsich	0.20l	3.50	0.40l	5.90

SÄFTE

Mango · Guave · Maracuja · Apfel · Johannisbeer Als Schorle möglich	0.20l	3.50	0.40l	5.50

HEISSES

Grüner Tee · Jasmin Tee		4
Tasse Kaffee (Nespresso)		4
Espresso (Nespresso)		4

BIER

Koreanisches Bier "Cass"	0.33l	4.90		
Gilde Ratskeller Pils vom Fass	0.30l	3.80	0.40l	4.50
Gilde alkoholfrei Flasche	0.33l	3.90		
Alsterwasser · Radler	0.30l	3.80	0.40l	4.50
Franziskaner Weizen Flasche hell · dunkel · alkoholfrei	0.50l	5.20		

SHOTS

Korean. Schnaps "Soju" fresch · apple · strawberry · grapefruit green grape · plum · yuzu · peach	18%	2cl	3.50
Hirseschnaps	62%	2cl	3.90
Bambusschnaps	45%	2cl	3.90
Kräuterschnaps	54%	2cl	3.90

WEIN

APERITIF

Prosseco			0.20l	8.50	0.75l 32

WEIN AUS ASIEN

Makgeoli Traditionell koreanisches alkoholisches Getränke, leicht süßlich			0.15l	4.90	0.75l 13
Reiswein Baekwha Soobok	14.5%	warm	0.15l	5.20	
Lycheewein (süß)	14%		0.10l	5.20	
Pflaumenwein (süß)	10%		0.10l	5.20	

WEISSWEIN

Riesling trocken Kabinett trocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland			0.20l	7.90	0.75l 29.5
Riesling halbtrocken Halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland			0.20l	7.90	
Pinot Grigio trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien			0.20l	8.90	0.75l 32.5
Weinschlorle			0.20l	6.90	

ROTWEIN

Chianti trocken, Riserva 2014, Poggio Al Casone, Toscana Italien			0.20l	7.90	0.75l 29.5
Primitivo Rot fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien			0.20l	8.90	0.75l 32.5

ROSÉWEIN

Primitivo Rose fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien			0.20l	8.90	0.75l 32.5