

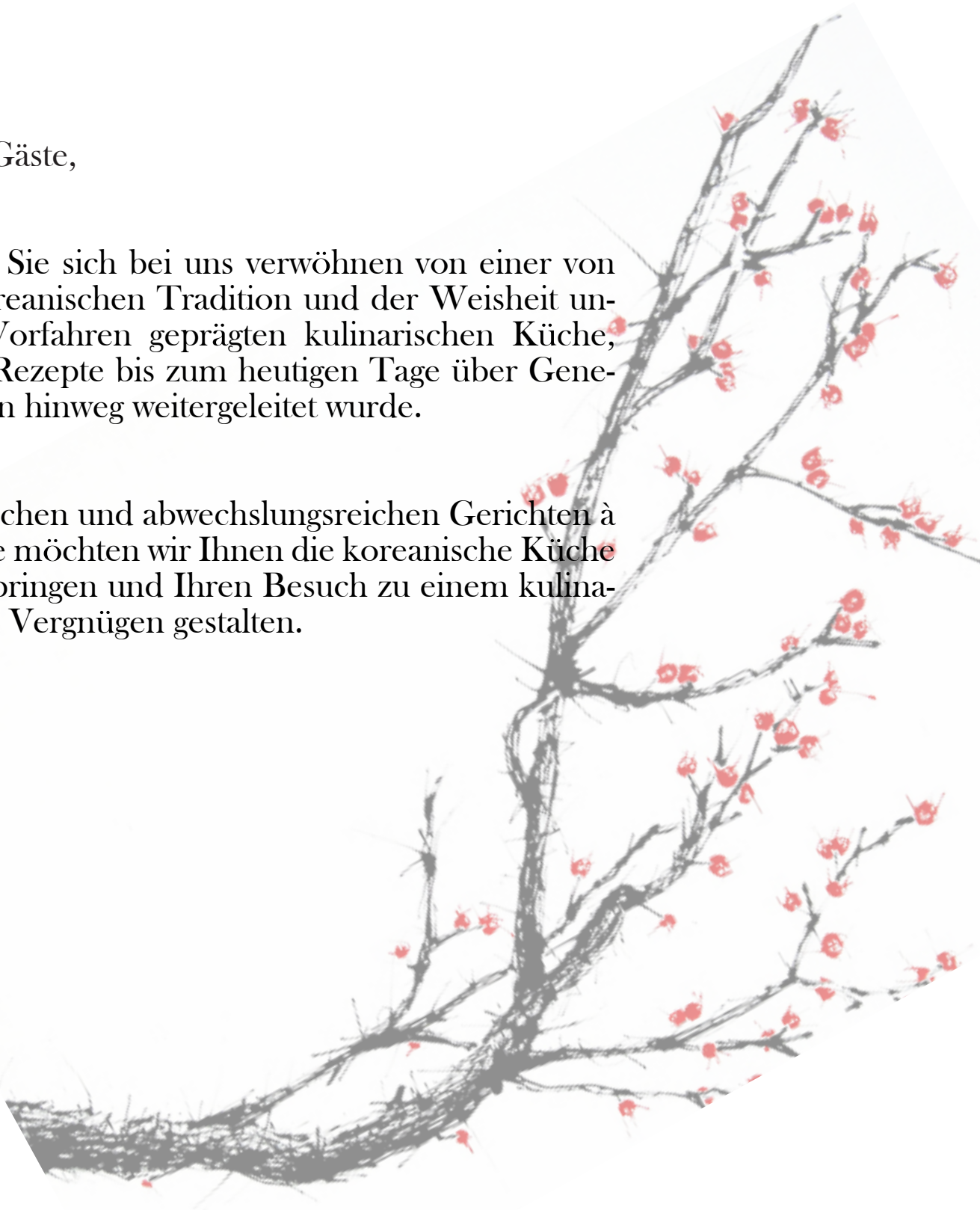
# Chois





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.



# MITTAGSTISCH

M1	Bibimbap  비빔밥	vegan Tofu, Rind oder Huhn	10.5 11.5
	Zucchini   Aubergine   Spinat   Sojasprossen   Karotten   Spiegelei		
M3	Kimchi Bokkum  김치 삼겹살 볶음		11.5
	Kimchi   Lauch   Tofu oder Tofu und Schwein		
M5	Sso Bulgogi 소등심불고기		12,9
	Mariniertes Rindfleisch   Zwiebeln   Karotten   Pilze   Lauch		
M7	Tangssujug 탕수육		10.5
	Frittiertes Schwein   Süßsauersauce oder Soja-Knoblauchsauce		
M8	Haemul Bokkum 해물 볶음		12,9
	Garnelen   Tintenfisch   Zwiebeln   Paprika   Lauch   Zucchini   Karotten   Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)		

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

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




# KOREAN CHICKEN

Crispy	크리스피 치킨	180g	8.9
		360g	16.9
Sweet Chili	양념치킨		
Soy Garlic	마늘간장 치킨		

Frittiertes Hühnerschenkel ohne Knochen



# PFANNKUCHEN

11 **Kimchi Dschon** 김치전  kl. 7.5 / gr. 13,5

Pfannkuchen Kimch I Lauch

13 **Haemul Padschon** 해물파전 kl. 7.5 / gr. 13.5

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





# VORSPEISE

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 15 | Gun Mandu  군만두 | 7.5 |
|    | Gebratene Teigtaschen   vegetarisch oder mit Huhn   |     |
| 16 | Mul Mandu 물만두   | 7.9 |
|    | Gekochte Teigtaschen   Garnelen   |     |
| 17 | Kimchi  김치   | 7.5 |
|    | Fementierter Kohlsalat   pikant   |     |
| 18 | Japchae  잡채  | 7.5 |
|    | Glasnudeln   Paprika   Zwiebeln   Karotten   Spinat   Sojasprossen   Pilze                      |     |



# HAUPTGERICHT

21	<b>Dolsot Bibimbap</b>  <b>돌솥 비빔밥</b>	18.5
	Zucchini   Aubergine   Spinat   Sojasprossen   Karotten   Spiegelei Tofu, Rind oder Huhn	
23	<b>Kimchi Bokkum</b>  <b>김치 삼겹살 볶음</b>	18.5
	Kimchi   Lauch   Tofu oder Tofu und Schwein	
25	<b>Osam Bulgogi</b> <b>오삼불고기</b>	18.9
	Tintenfisch   Schwein   Zwiebeln   Paprika   Lauch   Zucchini   Karotten   Brokkoli (Schärfegrad nach Wahl)	
26	<b>Tangssujuk</b> <b>탕수육</b>	18.5
	Frittiertes Schwein   Süßsauersauce oder Soja-Knoblauchsauce	
27	<b>Haemul Bokkum</b> <b>해물 볶음</b>	23.9
	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	29,9
	200g Entrecôte aus Argentinien   Knoblauch   Salz   Pfeffer   Sessamöl		
32	Ori	오리주물럭	23.9
	200g Entenbrustfilet   pikant mariniert		
33	Ssamgjopssal	삼겹살	19.9
	200g Schweinebauch		
34	Sso Bulgogi	등심불고기	29.9
	200g Entrecôte aus Argentinien   mit Sojasauce mariniert		
35	Ganjang Ssamgjop	간장삼겹살	19.9
	200g Schweinebauch   mit Sojasauce mariniert		
36	Saeu	새우구이	23.9
	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> | 45.9 |
|    | 350g mariniertes Rindfleisch(Entrecôte)   Glasnudeln   Zwiebeln   Pilze   Lauch |               |      |
| 42 | <b>Kimchi Hot Pot</b>   | <b>김치 전골</b>  | 36.9 |
|    | Kimchi   Schweinerippen   Tofu   Lauch  |               |      |
| 43 | <b>Mandu Hot Pot</b>  | <b>만두 전골</b>  | 36.9 |
|    | Verschiedene Teigtaschen   Rindfleisch   Tofu   Lauch                           |               |      |
| 44 | <b>Seafood Hot Pot</b>  | <b>해물 전골</b>  | 45.9 |
|    | Heilbutt   Garnelen   verschiedene Meeresfrüchte   Tofu   Lauch                 |               |      |

## HOT POT

- |    |  |   |      |
|----|--|---|------|
| 51 | <b>Jukkaesang</b>  | <b>육개장</b>  | 17.5 |
|    | Rind   scharfes Chiliöl   Taro Stengel   Rettich   Sojasprossen   Lauch    |   |      |
| 52 | <b>Kimchi Zigae</b>  | <b>김치찌개</b>   | 17.5 |
|    | Kimchi   Schweinerippen   Tofu   Lauch                                     |   |      |
| 53 | <b>Doendschang Zigae</b>   | <b>된장찌개</b>  | 16.5 |
|    | Sojabohnenpaste   Tofu   Rettich   Zucchini   Kartoffel   mit o. ohne Rind |   |      |
| 54 | <b>Ssundubu Zigae</b>  | <b>해물 순두부</b>   | 18.5 |
|    | Seidentofu   Kimchi   Meeresfrüchte   Lauch                                |   |      |
| 55 | <b>Haemul Zigae</b>  | <b>해물찌개</b>   | 22.5 |
|    | 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	7,9
103	Eis : Grüntee, Sesam, Rote Bohnen oder Vanille	아이스크림 (녹차 참깨 팥 바닐라)	4,9

## KOREANISCHER TEE KOREAN TEA

501	Su Zeong Gua kaltes koreanisches Getränk aus Ingwer und Zimt, sehr süßlich	수정과	4
502	Ssang Hwa Cha Koreanischer Kräutertee, leicht scharflich	쌍화차	4
503	In Sam Cha Ginseng Tee	인삼차	4
504	Dunggulle Cha Tee aus Weißwurz	등굴레차	4
506	Yu Za Cha Tee aus Koreanischer Zitrusfrucht, in Honig	유자차	4 / Iced 5.9
507	Saing Gang Cha Ingwer Tee, in Honig	생강차	4 / Iced 5.9
508	Maesil Cha Koreanischer Pflaumentee	매실차	4 / Iced 5.9



## SOFTDRINKS

Wasser VIO Gourmet 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	5,9

## SÄFTE

Mango / Guave / Maracuja / Apfel / Johannisbeer	0,20l	3,50	0,40l	5,5
--	-------	------	-------	-----

Als Schorle bestellbar

## 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" 18% 2cl 3,50  
fresh / apple / strawberry / grapefruit / green grape / plum / yuzu / peach

Hirschnaps	62%	2cl	3,90
Bambusschnaps	45%	2cl	3,90
Kräuterschnaps	54%	2cl	3,90



## APERITIF

Prosecco	0,2l	8,50	/	0,75l	32,00
----------	------	------	---	-------	-------

## WEIN

### AUS ASIEN

Makgeolli 6%	0,15 l	4,90
Traditionell koreanisches alkoholisches Getränk, leicht süßlich	0,75 l	13,00

Reiswein Baekwha Soobok	14,5%	0,15 l	5,20
-------------------------	-------	--------	------

Lycheewein 14%	süß	0,1 l	5,20
----------------	-----	-------	------

Pflaumenwein 10%	süß	0,1 l	5,20
------------------	-----	-------	------

### Weiss

Riesling trocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland	0,20l	7,90	/	0,75l	29,50
---	-------	------	---	-------	-------

Riesling halbtrocken, Georg Naegele, Pfalz Deutschland	0,20l	7,90
---	-------	------

Pinot Grigio trocken, Margherita Bidoli, Friuli Venezia Italien	0,20l	8,90	/	0,75l	32,50
--	-------	------	---	-------	-------

Weinschorle	0,20l	6,90
-------------	-------	------

### Rot

Chianti trocken, Riserva 2014, Poggio Al Casone, Toscana Italien	0,20l	7,90	/	0,75l	29,50
---	-------	------	---	-------	-------

Primitivo fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien	0,20l	8,90	/	0,75l	32,50
---	-------	------	---	-------	-------

### Rosé

Primitivo fruchtig trocken, Doppio Passo, Puglia Italien	0,20l	8,90	/	0,75l	32,50
---	-------	------	---	-------	-------

