



APERITIFS

Lillet Wild Berry 8,5

Lillet, frische Beeren, Wild Berry

Yumira Spritz 8,9

Yuzu, Lychee, frische Beeren Prosecco

Aperol Lychee Spritz 9,5

Aperol, Lycheesaft, Prosecco

SOMA EK (SOJU + BEER)

Somaek 2P 23

Soju + 2 Bier

Somaek 3P 26

Soju + 3 Bier

HOMEMADE LEMONADE

Lychee Dream 8,5

Lycheesaft, frische Maracuja, Kokossirup, Minze, Soda

Verry Berry 8,5

FrISChe Waldbeeren, Limetten, Wildberry, Thymian

Ginger Cooler 8,5

Ingwer, Orange, Limetten, brauner Zucker, Limettensaft, Ginger Ale

Virgin Mojito 8,5

Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale

Passion Dream 8,5

Maracujasirup, Guavesaft, Soda, frISChe Maracuja

Yumira Iced Tea 8,5

Hausgemachter Eistee

SHAREABLE APPETIZERS

Kimchi-Jeon 15,9

Knuspriger koreanischer Pfannkuchen mit fermentiertem Kimchi-serviert mit einer soja-dip-sauce

4 St. Korean Fried Chicken 11,9

Knusprig frittiertes Hähnchen
Hot-Sweet | Soy Garlic

Beef Tataki 19,9

Zartes Rindfleisch, kurz angebraten und in dünne Scheiben geschnitten. Serviert mit einer leichten Sojasauce, eingelegte Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Hamuel Pa Jeon 16,9

Knuspriger koreanischer meeresfrüchte-serviert mit einer herzhaften soja-dip-sauce

5 St. Mandu 6,9

Hausgemachte koreanische Teigtaschen, gefüllt mit deiner Wahl aus
Tofu | Kimchi | Hähnchen

CLASSICS

Japchae 15,9

Süßkartoffelnudeln gebraten mit verschiedenem Gemüse und Rindfleisch

Dolsot Bibimbap

Reis mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei im heißen Steintopf, dazu Chilipaste und Beilagen

Wagyu 29,9 | Rind 19,9

Garnelen 22,9 | Tofu 17,9

Bulgogi 19,9

Gebratenes Rindfleisch in Birnenmarinade mit frischem Gemüse, serviert mit Reis und Beilagen

Bokkeum

Schweinebauch 18,9

Oktopus 23,9

Tofu 17,9

Kimchi Jjigae 17,9

Scharfer Eintopf mit gereiftem Kimchi, Schweinefleisch und Tofu, dazu servieren wir Reis mit Beilagen

Preise in € inkl. MwSt.

Informationen zu **Allergenen** können beim Personal erfragt werden.



KOREAN BBQ MENUS

Bei uns erleben Sie Koreanisches BBQ auf höchstem Niveau. Wählen Sie eines unserer fünf Menüs und genießen Sie eine Auswahl an hochwertigen Fleischsorten und Meeresfrüchten. Zu jedem Menü erhalten Sie Tagesbeilagen und Saucen, die Sie kostenlos nachbestellen können

BEEF PLEASURE

Verschiedene Cuts vom australischen und US Black Angus Cuts, ein guter Einstieg ins "Beefy" Korean BBQ
44 pro Person

MIX GAME

Für Korean BBQ Entdecker, die gerne ausprobieren wollen. Secreto und Steak vom IBERICO Bellota Porc und eine Variation an australischen und US Black Angus Cuts
49 pro Person

GOURMET MENU

Für Feinschmecker, Genießer oder besonderen Anlässen. Eine Mischung aus Premium Wagyu Beef und Black Angus Cuts, Entrecoté und das beste Stück vom Iberico Bellota Pork
65 pro Person

SECRETO

Das Filetstück "Secreto" und Steak vom IBERICO Bellota Porc verleihen einen unverwechselbar nussigen Eigengeschmack, während das Pork Belly eine saftige Gaumenfreude bietet
37 pro Person

SEAFOOD LOVER

Eine Kollektion von verschiedenen Seafood Delikatessen. Dazu servieren wir Ihnen Reismnudeln, veredelte Fish Sauce und Salz-Pfeffer-Limetten Dip
47 pro Person

UPGRADE DEIN KBBQ ERLEBNIS

KBBQ ESSENTIALS

Doenjang Jiggae kl. 9,9
Kimchi Jiggae kl. 9,9
Corn and Cheese 6,9
Eiersouffle 8,9
Gemüseteller 9,9

SAUCEN

Soja-Wasabi 2,5
Soja-Sesam 2,5

VEGAN MENU 29

Pajeon
Koreanische Frühlingszwiebel Pfannkuchen
Pilz Mix, Spargel, Babymais
Tofu Steaks

NACHBESTELLUNGEN BBQ

BLACK ANGUS BEEF

Entrecote 150g | 25
Short Ribs 100g | 22
Flank 100g | 19
Tri Tip 100g | 19

WAGYU BEEF

F1 Short Rib 100g | 29
F1 Tri Tip 100g | 27
Japanisches A5 Wagyu 100g | 39

PORK

Iberico Secreto Filet 100g | 18
Iberico Nacken 150g | 15
3 Porkbelly 270g | 19
Gochujang, Soja, Classic

SEAFOOD

Black Tiger Garnelen 4 St | 16
Calamari 4 St | 10
Jakobsmuscheln 3 St | 15

DESSERTS

Mochi Eis
Platte des Tages 9,9

Vanilla
Creme Brulee 7,9

Black Cocos Mango
Sticky Rice 8,9

Maracuja
Panna Cotta 7,9

Preise in € inkl. MwSt.
Informationen zu **Allergenen** können beim Personal erfragt werden.



KOREANISCHE GETRÄNKE

Soju Classic 16
Reisschnaps 16% vol.

Soju mit Geschmack 350ml 16
Grape, Grapefruit, Plum 13% vol.

Somaek 2p. 23
Soju + 2 Bier

Makegeolli 750ml 14
6% vol.

Somaek 3p 26
Soju + 3 Bier

BIERE

Helles 0,5l 4,8
König Ludwig

Alkoholfrei Pils/ Weißbier 4,9
König Ludwig

Weißbier 0,5l 4,9
König Ludwig

Radler 0,5l 4,8

WASSER

Taunusquelle 0,75l 8,5
Still | Spritzig

Tafelwasser 0,4l 4,2

SÄFTE & SCHORLEN

Saft 0,2l | **Schorle** 0,4l 4,9
Ananas, Orangen, Apfel, Maracujasaft,
Mango, Lychee, Johannesbeere

SOFTDRINKS

Coca Cola 0,33l 4,2

Cola Zero 0,33l 4,2

Fanta 0,33l 4,2

Sprite 0,33l 4,2

Spezi 0,4l 4,5

KAFFEE

Espresso 2,5/**Doppio** 4

Cafe Creme 3,5

Cappuccino 4

HOMEMADE HOT TEA

Hot Lemon 5,9
Zitrone, Ingwer, Minze, Honig

Seoul Autumn 5,9
Jasmintee, Orange, Minze und Zimt

Yuzu Dream 6,9
Yuzu, Orange, Minze

DIGESTIF

Hawayo Soju 41% 4cl 8

Hawayo Soju 25% 4cl 6

B52 8

Preise in € inkl. MwSt.

Informationen zu **Allergenen** können beim Personal erfragt werden.



WEINE

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,21 | 0,751

Leitz Eins Zwei Dry Riesling Rheingau qba trocken	8,9 31
Groh Weissburgunder / Chardonnay "Grohsartig"	7,9 28
Wirsching Scheurebe	8,5 29
Asia Cuvee Mayer am Pfarrplatz	8,9 31

ROSÉ

Domaine Houchart Rose Sv Cotes De Provence Ac	7,5 26
Leitz Eins Zwei Zero Rose trocken Alkoholfreier Wein Rheingau, Sv	7,5 26

ROTWEIN

Luc Pirlet Cabernet Sauvignon Classique Pays D'oc Igp	7 25
Lifili Primitivo Salento LGP Armani Apulien	7,5 27
Conde Bel Rioja Tinto Crianza Doc	8 28

FLASCHEN WEINE

WEISSWEIN

Edelbauer Chardonnay Kamptal BIO	34
Sancerre Thauvenay Loire	36
Louis Latour, Chablis	55

ROTWEIN

Benfolds Magill, Shiraz	30
Baron Philippe De Rothschild Heritage	34
2016 Marqués De Riscal Reserva XR	65