



Y U M I R A

OHNE

M

E

N

Ü

*August 2021*

# INHALTSVERZEICHNIS

*Von Korean-BBQ, über unsere Klassiker hin zu Desserts*

<b>KOREAN BBQ MENU</b>	<b>3</b>
<b>NACHBESTELLUNGEN</b>	<b>4</b>
<b>STARTERS</b>	<b>7</b>
<b>CLASSICS</b>	<b>8</b>
<b>SUPPEN UND EINTÖPFE</b>	<b>10</b>
<b>BEILAGEN</b>	<b>11</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>12</b>
<b>KAFFEE UND TEE</b>	<b>12</b>
<b>GETRÄNKE</b>	<b>13</b>
<b>OFFENE WEINE</b>	<b>22</b>
<b>FLASCHENWEINE</b>	<b>25</b>

# KOREAN BBQ MENU

**JEDES MENÜ BESTELLBAR AB 2 PERSONEN  
UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN SERVIEREN WIR MIT  
VERSCHIEDENEN BEILAGEN, SALAT UND REIS**

## 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*

39,9 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*

49,9 PRO PERSON

## BEEF PLEASURE

*Ein Geschmackserlebnis von verschiedenen Cuts  
vom australischen und US Black Angus Cuts,  
ein guter Einstieg ins "Beefy" Korean BBQ*

29,9 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*

26,9 PRO PERSON

## SEAFOOD LOVER

*Eine Kollektion von verschiedenen Seafood Delikatessen.  
Dazu servieren wir Ihnen Reismudeln, veredelte Fish Sauce und  
Salz-Pfeffer-Limetten Dip.*

36,9 PRO PERSON

# NACHBESTELLUNGEN

NUR IN KOMBINATION MIT UNSEREM KOREAN BBQ MENU

## BLACK ANGUS BEEF CUTS

### ENTRECÔTE

*Saftiges Entrecôte Steak, sehr zart mit blumenähnlicher Marmorierung*

15

### KKOTKALBI

*Marmoriertes Rinderrippenfleisch, in dünnen Scheiben geschnitten,  
sehr beliebt in Korea*

16

### AHNCHANGSAL

*Saftiges Skirt Fleisch, sehr zart*

14

### SAMGAKSAL

*Ein Special Cut, welches früher nur für den höchsten, staatlichen  
Würdenträger in der Gemeinde reserviert war*

12

### HANGING TENDER

*Intensiv im Geschmack, außergewöhnlich zart und populär*

14

# NACHBESTELLUNGEN

NUR IN KOMBINATION MIT UNSEREM KOREAN BBQ MENU

## WAGYU BEEF CUTS

### WAGYU KKOT-GALBI

*Marmoriertes Rinderrippenfleisch vom Wagyu, in dünnen Scheiben geschnitten*

24

### WAGYU SAMGAKSAL

*Ein würdiges Wagyu für Würdenträger*

24

## PORK CUTS

### HANGJEONG-SAL

*Secreto Bellota Filet vom Ibérico Porc, hochklassige Marmorierung  
und voll im Geschmack*

18

### IBERICO PORK NECK

*Saftiges Nackensteak vom Iberico Pork*

13

### 3 PORK BELLY

*Schweinebauch, mariniert mit Gochujang, Pfeffersauce und als Original*

16

# NACHBESTELLUNGEN

NUR IN KOMBINATION MIT UNSEREM KOREAN BBQ MENU

## SEAFOOD

### 8 TIGER GARNELEN

24

### 8 CALAMARI

16

### 5 JAKOBSMUSCHELN

23

## VEGAN

### GEMÜSETELLER

9

### MARINIRTER TOFU

10

# STARTERS

## JAPCHAE

*Süßkartoffelnudeln gebraten mit verschiedenem Gemüse und Rindfleisch*

KLEIN 8,9 / GROSS 12,9

## HAEMUL-PA-JEON

*Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln und Meeresfrüchten (für 2 Personen)*

12,9

## KIMCHI-JEON

*Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln und Kimchi (für 2 Personen)*

11,9

## MANDU

**KIMCHI PORK MANDU**

6,9

**KIMCHI MANDU**

5,9

**YACHAE MANDU**

5,9

## 6 ST. KOREAN CHICKEN (6조각)

*Double Fry Koreanische Hähnchenstücke mit hausgemachter Hot Sweet Sauce*

9,9

# CLASSICS

## REIS- UND NUDELGERICHTE

### DOLSOT BIBIMBAP

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

#### WAGYU

23

#### RIND

14,9

#### GARNELEN

15,9

#### TOFU

13,9

### BULGOGI

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

14,9

### JEYUK BOKKEUM

*Scharfer angebratener Schweinebauch in koreanischer Chilipaste und Reis*

14,9

### NAKJI BOKKEUM

*Scharfer angebratener Octopus nach koreanischer Art, serviert mit Reis und Beilagen*

15,9

### DUBU BOKKEUM

*Scharfer angebratener Tofu nach koreanischer Art, serviert mit Reis und Beilagen*

13,9



# CLASSICS

DIESE GERICHTE WERDEN IN KOREA TRADITIONELL NACH DEM BBQ BESTELLT

## MUL-NAENGMYEON

*Gekochte Buchweizennudeln in erfrischend gekühlter Rinderbrühe mit gekochtem Ei und Gemüsestreifen*

13,9

## BIBIM-NAENGMYEON

*Kalte Buchweizennudeln mit scharfer Chilipaste, gekochtem Ei und Gemüsestreifen*

13,9

# SUPPEN UND EINTÖPFE

## KIMCHI JJIGAE

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

13,9

## YUKGAEJANG

*Scharfer Eintopf mit Rindfleischstreifen, Gemüse, Glasnudeln  
serviert mit Reis und Beilagen*

14,9

## HAEMUL-SUN-DUBU

*Pikanter Eintopf mit weichem Tofu, Meeresfrüchten,  
Gemüse, Ei und Reis und Beilagen*

14,9

## DOENJANG JJIGAE

*Pikanter Sojabohnen-Eintopf, Meeresfrüchten und Tofu,  
dazu servieren wir Reis und Beilagen*

12,9

# BEILAGEN

## REIS

2

## SALATKORB

3

## KIMCHI

4

## GEDÄMPFTE EIER

4

## BANCHAN COMBO

*5 Koreanische Beilagen des Tages*

8,9

# DESSERTS

## VANILLA CRÈME BRÛLÉE

5,9

## MARACUJA PANNA COTTA

5,9

## MOCHI EIS PLATTE DES TAGES

*3 verschiedene Mochieissorten*

8,9

# KAFFEE UND TEE

## CAFÉ CRÈME

2,9

## CAPPUCINO

3,4

## ESPRESSO

2,4 / 4

## TEE

*Verschiedene Teesorten*

3,9

# GETRÄNKE

## APERITIFS

### LILLET WILD BERRY

*Lillet, frische Beeren, Wildberry*

6,9

### YUMIRA SPRITZ

*Yuzu, Lychee, frische Beeren, Prosecco*

7,5

### HUGO

*Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda*

6,9

### APEROL LYCHEE SPRITZ

*Prosecco, Aperol, Lycheesaft, Soda*

7,5

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

COCA COLA 0,33L

COLA LIGHT 0,33L

FANTA 0,33L

SPRITE 0,33L

3,8

SPEZI 0,4L

4,2

## BITTER

THOMAS HENRY 0,2L

*Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale*

3,5

# GETRÄNKE

## WASSER

**AQUA MONACO 0,75L**

*spritzig/still*

6,5

**TAFELWASSER 0,4L**

3,2

## SÄFTE & SCHORLEN

ANANASSAFT, ORANGENSAFT, APFELSAFT, MARACUJASAFT,  
MANGOSAFT, LYCHEESAFT, JOHANNEBEERE

**SAFT 0,2L/0,4L**

3,5/4,8

**SCHORLE 0,4L**

4,8

# GETRÄNKE

## BIERE

**ARCOBRÄU MOOSER LIESL HELLES 0,5L**

4,2

**ARCOBRÄU WEISSBIER 0,5L**

4,6

**ARCOBRÄU WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L**

4,2

**RADLER 0,5L**

4,2



# GETRÄNKE

## KOREANISCHE GETRÄNKE

### SOJU CLASSIC 350ML

*Reisschnaps; 18% vol.*

14

### SOJU MIT GESCHMACK 350ML

*Reisschnaps mit fruchtigem Geschmack; 13% vol.*

14

### SOMAEK FÜR 3 PERSONEN

*1 Soju Classic mit 3 Bier*

22

### MAKGEOLLI 750ML

*Reisgetränk; 6% vol.*

13

### BAEKSE-JU 375ML

*Reiswein; 13% vol.*

15

### GINSENG SCHNAPS 2CL/4CL

*25% vol.*

4 / 6,5

# GETRÄNKE

## KOREANISCHE GETRÄNKE

### BONG BONG 238 ML

*Traubenpunch; alkoholfrei*

3,5

### SIKHYE 238 ML

*Sikhye*

3,5

# GETRÄNKE

## LONGDRINKS

### GIN TONIC

*Bombay Gin, Tonic Water, Gurke*

9,9

### VODKA LEMON

*Vodka, Bitter Lemon, Limette*

8,9

### CUBA LIBRE

*Rum, Coca Cola, Limette*

8,9

### WHISKY COLA

*Jack Daniels, Coca Cola*

9,9

# GETRÄNKE

## SIGNATURE COCKTAILS

### YUMIRAS MAI TAI

*drei verschiedene Rumsorten, Yuzu, Cointreau, Guavesirup, Ananas*

12

### SUMMER HIT

*Gin, Orange, Limette, Ingwer, Zuckersirup*

12

### SEOUL LOVE

*Soju, Zucker, Zitrone, Basilikum, Cranberry*

12

### LYCHEE MOJITO

*Rum, Minze, Limette, Zucker, Lychee, Soda*

12

# GETRÄNKE

## MOCKTAILS

### VERRY BERRY

*Frische Waldbeeren, Limette, Zuckersirup, Wild Berry, Thymian*

7,5

### VIRGIN MOJITO

*Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale*

7,5

# OFFENE WEINE

## WEISSWEIN

### SAVE WATER DRINK RIESLING DRY RHEINGAU QBA TROCKEN 2019

*Im Duft frisch und fruchtig nach Apfel, frischen Zitronen und etwas Aprikose. Die Leichtigkeit des Duftes und die Lebendigkeit des Rieslings setzen sich auch im Geschmack fort. Nuancen von Kräutern und Apfel machen diesen Wein zu einem frischen und lebendigen Erlebnis.*

0,2L 6,5 / 0,75L 23

### WITTMANN WEISSBURGUNDER "FASS 7" 2018

*Lebhafter Duft von frischer Ananas und Melone, sowie Kräutern und Minze. Am Gaumen, zarter Schmelz und strukturierte Säure. Frisch und elegant im Abgang.*

0,2L 8 / 0,75L 28

### PRATELLO LUGANA CATULLIANO DOC 2019

*Leicht goldfarben mit grünen Schattierungen. In der Nase blumige und fruchtige Noten mit Anklängen an Wacholderbeeren, Golden Delicious Apfel und Williams Birne. Im Mund sehr weich, mit Aromen von Pfirsich, Apfel und weißen Rosenblättern.*

0,2L 7,5 / 0,75L 26

### WIRSCHING SCHEUREBE VDP 2019

*Im Geruch lebendiges, frisches Bukett, etwas Holunder, Grapefrucht, Citrus. Geschmack fruchtig, trocken, dezente Säure, feine Exotische Anklänge im Geschmack, leichte Art.*

0,2L 8,5 / 0,75L 28

# OFFENE WEINE

## WEISSWEIN

### MAXIMILIAN HAUS KLOSTERBERG MARKUS MOLITOR RIESLING CUVEE

*Leuchtendes Gelb, im Duft mit exotischer Frucht, Wiesenkräutern und einer feinen floralen Note. Trinkt sich herrlich, viel intensive und großzügige Frucht - Mango, Lychee, Aprikosen, Apfel und Limetten. Bei aller Frische auch intensiv und cremig, die Fruchtsäure absolut dezent und harmonisch-weich eingebettet.*

0,2L 8,9 / 0,75L 31

### ESPENHOF "WEISSES ESPENBLATT" 2018

*Frisch-fruchtige Cuvée mit einladendem Bukett und schönem Säure-Süße-Spiel, am Gaumen Würze und Exotik.*

0,2L 5,9 / 0,75L 21

## ROSÉ

### DOMAINE HOUCART ROSE SV COTES DE PROVENCE AC 2018

*Lachsrosa Farbe, wunderbar frisch-fruchtig und leicht würzig, getragen von einer feinen Struktur, die das Geschmackserlebnis lange im Mund nachklingen lässt.*

0,2L 6,5 / 0,75L 22

# OFFENE WEINE

## ROTWEIN

### LUC PIRLET CABERNET SAUVIGNON CLASSIQUE PAYS D'OC IGP 2017

*Intensive Rubinfarbe, primäre Frucht, kleine schwarze Beeren, Gewürznoten, grüner Pfeffer, geschmeidig, gut ausgewogen.*

0,2L 7 / 0,75L 24

### PILUNA PRIMITIVO DEL SALENTO IGT CASTELLO MONACI, APULIEN 2017

*Vielschichtiges, komplexes Bouquet mit Aromen reifer Trauben, dazu Pfeffer- und Vanillenoten und ein Hauch von mediterraner Macchia. Kraftvoll, konzentriert, weich und sehr strukturiert mit einem langen Finale, dass an Konfitüre, dunkle Beeren und Lakritz erinnert.*

0,2L 7,5 / 0,75L 26

### TRAPICHE MELODIAS MALBEC 2018

*Malbec - der Symbolrotwein Argentiniens. Kräftiges Purpurrot. Sein fruchtiges Bukett erinnert an Pflaumen und Kirschen mit einem Hauch von Beerenfrüchten. Runde Tannine, trocken.*

0,2L 7,5 / 0,75L 26

### CONDE BEL RIOJA TINTO CRIANZA DOC

*Ansprechendes, fruchtiges und intensives Bukett, geschmeidig mit weichen Tanninen, mittlerer Körper gute Balance.*

0,2L 8 / 0,75L 28



# FLASCHENWEINE

## WEISSWEIN

### EDELBAUER CHARDONNAY KAMPTAL BIO 2018

*Hell Gelb im Glas. In der Nase vor allem heimisches Kernobst und etwas Mango.  
Fruchtig, leicht nussig und äußerst frisch. Im Abgang leicht spritzig,  
hervorragender Trinkfluss.*

34

### SCHNEIDER "KAITUI" SAUVIGNON BLANC 2018

*In der Nase einladender Aromenmix mit Cassis, Stachelbeeren, grünem Apfel und grüner  
Paprika. Am Gaumen frisch und aromatisch, leicht würzig und mit langem Abgang.*

35

### SANCERRE THAUVENAY LOIRE 2017

*Der Wein bezaubert durch sein komplexes Aroma von gelben Früchten und  
Stachelbeeren, der mineralische Charakter klingt in einem langen Finale aus.  
Klassischer Sancerre-Charakter.*

36

### RIESLING W MARKUS MOLITO

*Attraktive Farbe, offener und großzügiger Duft mit viel gelben und exotischen Früchten,  
Schieferwürze und Mineralität. Wundervoll herausgearbeitete, reife Frucht,  
in der Aprikosen, Mango und Zitrusfrüchte dominieren.*

40

### LOUIS LATOUR, CHABLIS 2017

*Zarter Duft von weissen Blüten, Greenapple und Zitrusfrucht.  
Am Gaumen ausgewogen und gefällig mit schöner Mineralität, Frische und  
einem leichten Bitterton im Finale.*

55

# FLASCHENWEINE

## ROSÉ 0.75 L

### ROMA DOC ROSÉ POGGIO LE VOLPI 2018

*Strahlendes Lachsrosa im Glas. In der Nase sensationelles Aroma von Wilderdbeeren, Wassermelone. Dazu Nuancen von Rosen und Wildkräutern. Am Gaumen saftig-fruchtig, mit eleganter Frische und angenehm fruchtigem Nachhall.*

34

## ROTWEIN 0.75 L

### BENFOLDS MAGILL, SHIRAZ 2016

*Der Koonunga Hill von Australien berühmtestem Weingut ist eine mitreißende Cuvée aus Shiraz und Cabernet Sauvignon. Der Wein entfacht ein üppiges Feuerwerk der Aromen mit Anklängen an Schokolade, dunkle Beeren, Eukalyptus, reife Pflaumen und Schwarzkirsche. Er zeigt viel vollmundigen Schmelz, ist samtig- weich mit runden, reifen Tanninen und ausdrucksvoller Länge. Ein herrlicher Rotwein, anspruchsvoll und köstlich zugleich.*

30

### KUHN "INCOGNITO" ROTWEINCUVÉE TROCKEN QBA

*Dunkles Kirschrot mit aufhellenden Reflexen, in der Nase leicht würzig, dunkle Beeren, am Gaumen weich und samtig, trotzdem stoffig und druckvoll, Waldbeer- und Kirscharomen, aromatisch, elegant mit wunderbarem Nachhall.*

34

### AGLIANICO CAMPI TAURASINI "EREMO SAN QUIRICO" 2016

*Kräftiges, tiefes Rubinrot. In der Nase von reifen roten Früchten wie Brombeere, Kirsche und Würznoten; dezente Röstaromatik. Am Gaumen konzentriert, dicht und cremig. Langer Abgang.*

57