SPECIALS

Lunch & Dinner

TTEOBOKKI
Koreanische Reiskuchen in würziger Gochujang-Sauce
1 | 2 | 3 | A | F | M | O

Lunch & Dinner

KIMCHI PANCAKE
Knuspriger koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi I 2 Stk.
1 | 2 | 3 | 4 | M | O

Dinner

VEGGIE KIMBAP
Spinat, Möhren, Kanpyo, Oshinko, Tamago, Paprika, Sesam
2 | 3 | 4 | A | F | G | M | O

Dinner

RIB-EYE CHIVES BULGOGI
Rib-Eye gegrillt im Korean Style
1 | 2 | 7 | M | O

Dinner

MANDU KOREAN BBQ
Beef & Pork BBQ Teigtaschen
A | F | M | O

Dinner

JAPCHAE
Kalte vegetarische Süßkartoffelglasnudeln mit Korean Dressing
2 | 3 | 4 | A | F | G | M | O

DESSERT

KOREANISCHES MELONEN EIS
Cremiges Fruchteis am Stiel
(max. 1 Stk. pro Gast)
M

DRINKS

STRAWBERRY YAKULT ADE
Erdbeeren, Honig, Yakult, Soju Strawberry
8,90 €
D | G

CASS BEER
Südkoreanisches Premium Lager
Fl. 0,33l
4,20 €
O

SOJU CLASSIC
Koreanische Soju-Reis-Spirituose
20%, Fl. 350ml
12,50 €
G

SOJU STRAWBERRY
Koreanische Soju-Reis-Spirituose mit Erdbeer Geschmack
13%, Fl. 350ml
12,50 €
G

= VEGETARISCH

ALLERGENE: A Eier | B Fisch | C Krebstiere | D Milch | E Sellerie | F Sesamsamen | G Schwefeldioxid und Sulphite | H Erdnüsse | J Lupine | K Mandeln | L Senf | M Sojabohnen | N Weichtiere O Gluten - Weizen (kann Spuren von Gerste und Roggen enthalten).

ZUSATZSTOFFE: 1 Geschmacksverstärker | 2 Farbstoff | 3 Konservierungsstoff | 4 Süßungsmittel | 5 Koffeinhaltig | 6 Chininhaltig | 7 Antioxidationsmittel | 8 Geschwefelt | 9 Geschwärzt | 10 Phosphat | 11 Milcheiweiß 12 Gewachst | Wasabi (Farbstoff: E102, kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!)

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche MwSt. I *Preise zu den Desserts gelten nur in Kombination mit einem Lunch oder Dinner.