



HANOK — KOREAN GRILL & RESTAURANT

KURFÜRSTENDAMM 134 — 10711 BERLIN

KITCHEN OPEN

MON — SAT 12 — 22.30 & SUN 12 — 22

RESERVIERUNG

TEL: +49 30 895 418 92 / FAX: +49 30 894 082 01

[INFO@HANOK-BERLIN.COM](mailto:INFO@HANOK-BERLIN.COM)

[WWW.HANOK-BERLIN.COM](http://WWW.HANOK-BERLIN.COM)

## 점심메뉴 MITTAG / LUNCH

12 – 17 h, von Montag bis Samstag, außer an Feiertagen  
12 pm – 5 pm Monday to Saturday, except holidays

Alle Speisen außer Suppen- und Eintopfgerichte kommen mit Misosuppe, Reis und verschiedenen Beilagen.  
All dishes except soups and stews are served with miso soup, rice and different sides.

Extra: Reis / Rice 1.5 Beilage / Side 1.5

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 400 | <b>불고기덮밥</b> Bulgogi Dop Bab <sup>a, f, k, 4, 9</sup>  | 8.- |
|     | In Sojasoße mariniertes Rindfleisch mit Reis<br><i>Beef marinated in soy sauce with rice</i>                                       |     |
| 401 | <b>생선찌개</b> Säng Seon Zi Gä <sup>b, d, f, n</sup> <b>HOT</b>   | 9.5 |
|     | Fischeintopf mit Meeresfrüchten und Tofu<br><i>Seafood, tofu and vegetable stew</i>  |     |
| 402 | <b>갈비탕</b> Galbi Tang <sup>c, k</sup>  | 8.5 |
|     | Klarer Eintopf mit Rinderrippen<br><i>Beef ribs in broth</i>   |     |
| 403 | <b>김치찌개</b> Kimchi Zi Gä <sup>a, b, f, 4, 9</sup> <b>HOT</b>   | 8.5 |
|     | Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben und Tofu<br><i>Kimchi stew with pork belly and tofu</i>                                    |     |
| 404 | <b>해물된장찌개</b> Hämul Doenzang <sup>b, d, f, n, 4, 9</sup>   | 9.5 |
|     | Mit Bohnenpaste gewürzter Eintopf mit Meeresfrüchten und Tofu<br><i>Seafood stew with fermented soy bean paste</i>                 |     |
| 405 | <b>짜장면</b> Zha Zang Myeon <sup>a, c, f, m, 1, 9, 10</sup>  | 8.5 |
|     | Nudeln mit fein gewürfeltem Schweinefleisch und Schwarze-Bohnen-Soße<br><i>Diced pork in black bean sauce and homemade noodles</i> |     |
| 406 | <b>탕수육</b> Tang Su Yuk <sup>a, 1, 5, 9, 10</sup>   | 8.- |
|     | Frittierte Schweinefleischstreifen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße<br><i>Pork fillet tempura with sweet and sour sauce</i>        |     |

407	<b>비빔밥</b>	Bibim Bab Vegetarisch <sup>a, c, f, 4, 9, 10</sup>	7.5
		Reis mit verschiedenem Gemüse, Chilipaste und Ei <i>Rice with vegetables chili paste and egg</i>	
408	<b>돈까스덮밥</b>	Don Ggas Dop Bab <sup>a, c, f, k</sup>	7.5
		Paniertes Schweinefleisch mit einer speziellen dunklen Soße und Reis <i>Pork breaded with special dark sauce and rice</i>	
409	<b>치킨까스덮밥</b>	Chicken Ggas Dop Bab <sup>a, c, f, k</sup>	7.5
		Paniertes Huhn mit einer speziellen dunklen Soße und Reis <i>Chicken breaded with special dark sauce and rice</i>	
410	<b>카레덮밥</b>	Korean Curry Dop Bab <sup>a, 10</sup>	8.-
		Koreanisches Curry mit Huhn <i>Korean chicken curry</i>	
411	<b>불고기국수</b>	Nudelsuppe mit Bulgogi <sup>a, f, k</sup>	7.5
		Nudelsuppe mit Bulgogi, Sojasprossen und Pakchoi <i>Noodle soup with beef, soy sprouts and pakchoi</i>	
412	<b>두부국수</b>	Nudelsuppe mit Tofu <sup>a, f, k</sup>	6.5
		Nudelsuppe mit Tofu, Sojasprossen und Pakchoi <i>Noodle soup with tofu, soy sprouts and pakchoi</i>	
413	<b>연어덮밥</b>	Lachs Dop Bab <sup>a, d, f, k</sup>	8.-
		Lachs in Misopaste mariniert mit Reis und Ingwer <i>Salmon marinated in miso with rice and ginger</i>	
414	<b>된장오리</b>	Miso Ente <sup>a, f, k</sup>	8.5
		Ente in Misopaste mariniert mit Reis <i>Duck marinated in miso with rice</i>	
415	<b>등갈비</b>	Spare Ribs <sup>a, f, k</sup>	8.-
		Schweinerippchen mit Reis <i>Pork ribs with rice</i>	
416	<b>순대국</b>	Sundae Guk <sup>a, b, f</sup>	11.5
		Eintopf mit hausgemachter Blutwurst <i>Stew with home-made blood sausage</i>	

## 전식 VORSPEISEN/STARTER

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 01 | <b>에다마메</b> Kong (Edamame) <sup>f</sup>  | 4.5 |
|    | Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz<br><i>Steamed soy beans with sea salt</i>  |     |
| 02 | <b>야채튀김</b> Yatchae Tui Gim <sup>a, f, 4, 9</sup>  | 4.5 |
|    | Frittierte Gemüestifte<br><i>Vegetable fritters</i>  |     |
| 03 | <b>두부튀김</b> Dubu Tui Gim <sup>a, f, 4, 9</sup>   | 4.5 |
|    | Frittierter Tofu<br><i>Tofu fritters</i>   |     |
| 04 | <b>닭튀김</b> Dak Tui Gim <sup>a, k, 4</sup>  | 5.5 |
|    | Frittiertes Hühnerfleisch mit Tomaten-Chili-Dip<br><i>Chicken fritters with tomato chili dip</i>                           |     |
| 05 | <b>연어튀김</b> Lachs Tui Gim <sup>a, d, f, k</sup>  | 5.5 |
|    | Lachstempura mit Miso und Spinat<br><i>Salmon tempura with spinach and miso dressing</i>                                   |     |
| 06 | <b>새우튀김</b> Säu Tui Gim <sup>a, b, f, k, 4, 9</sup>  | 6.- |
|    | Zwei frittierte Großgarnelen<br><i>Two fried King Prawns</i>   |     |
| 07 | <b>군만두</b> Gun Mandu <sup>a, f, 4, 9</sup>   | 5.- |
|    | Koreanische Maultaschen mit gemischtem Hackfleisch und Lauch<br><i>Korean dumplings with minced pork and spring onions</i> |     |
| 08 | <b>새우만두</b> Ebi Mandu <sup>a, b, f, 4, 9</sup>   | 6.- |
|    | Koreanische Maultaschen mit Garnelen<br><i>Korean dumplings with prawns</i>  |     |
| 09 | <b>된장삼겹살구이</b> Doenzang Sam Gyeop Sal <sup>a, f, k, 4, 9</sup>   | 6.- |
|    | Gegrillte Schweinebauchscheiben in Miso mariniert mit Lauchsalat<br><i>Pork belly marinated in miso with leek salad</i>    |     |

- 10 **등갈비** Spare Ribs (Hanok Style) <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 6.-  
 Glasierte Schweinerippchen in Sojasoße — auch als BBQ möglich  
*Spare ribs glazed with soy sauce — also available BBQed as a main course*
- 11 **튀김세트** Tui Gim Set / **Preis pro Person** <sup>a, b, f, k, 4, 9</sup> 8.-  
 Garnelentempura, Yatche Tui Gim, Tofu Tui Gim, Mandu Tui Gim  
*Deep fried sampler set: Prawn tempura, vegetable tempura, tofu tempura, Korean dumplings*
- 12 **미역 샐러드** Seetangsalat <sup>f, k, 9</sup> 4.5  
 Seetang mit süsslicher Miso-Soße  
*Seaweed with sweet Miso sauce*
- 13 **오징어튀김** Tintenfisch gebacken <sup>a, f, k, n, 4, 9</sup> 6.5  
 Gebackener Tintenfisch mit reduzierter Soja-Soße  
*Baked calamari with reduced soy sauce*

## 샐러드 SALAT/SALAD

- 30 **연어튀김샐러드** Giwha Salat <sup>a, d, f, k, 4, 9</sup> 12.5  
 Lachs Tempura mit Salatmix und Yuzu Lemon Dressing  
*Salmon tempura with mixed salad and Yuzu lemon dressing*
- 31 **새우튀김샐러드** Hanok Salat <sup>a, b, f, 4, 9</sup> 13.5  
 Sojasprossen-Mix-Salat mit frittierten Garnelen und Yuzu Lemon Dressing  
*Mixed salad with beansprouts, prawn tempura and Yuzu lemon dressing*
- 32 **김치 샐러드** Kimchi Salat <sup>a, b, f, 4, 9</sup> **HOT** 4.-  
 Kimchi Salat  
*Kimchi salad*

## 스프 SUPPEN/SOUP

- 20 **미소스프** Miso Suppe <sup>d, f</sup> 4.-  
 Misopaste, Seetang, Tofu, Lauch  
*Miso soup*
- 21 **김치스프** Kimchi Suppe <sup>b, f</sup> **HOT** 4.-  
 Kimchi Gemüsebrühe  
*Kimchi soup*
- 22 **미역국** Miyeok Guk <sup>f</sup> 4.9  
 Seetang, Rinderbrühe  
*Korean seaweed in beef broth*
- 23 **닭국** Dak Guk <sup>a</sup> 4.5  
 Hühnerfleisch, Glasnudeln, Pak Choi  
*Chicken soup, glass noodles, pak choi*
- 24 **산라탕** Sanra Tang <sup>a, c, f, 4, 9</sup> 4.5  
 Hanok Style Süß-Sauer-Suppe  
*Hanok sweet and sour soup*

## 돈까스 DON GGAS

Don Ggas werden mit Reis, einer dunklen Soße und Salat serviert.  
*Don Ggas are served with rice, dark sauce and salad.*

- 50 **돈까스** Don Ggas <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 14.5  
Paniertes Schweinefleisch  
*Pork breaded*
- 51 **치킨까스** Chicken Ggas <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 13.5  
Paniertes Huhn  
*Chicken breaded*
- 53 **두부까스** Tofu Ggas <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 12.5  
Paniertes Tofu  
*Tofu breaded*

## 덮밥 DOP BAB

- 60 **오징어덮밥** Ozinger Dop Bab <sup>a, f, k, n, 4, 9, 10</sup> **HOT** 14.5  
Gebratener Tintenfisch mit Gemüse auf Reis  
*Spicy pan fried calamari with vegetables served on rice*
- 61 **불고기덮밥** Bulgogi Dop Bab <sup>a, f, 4, 9</sup> 13.5  
In Sojasoße mariniertes Rindfleisch auf Reis  
*Beef marinated in soy sauce served on rice*
- 62 **된장대구덮밥** Doenzang Cod Dop Bab <sup>a, d, f, k, 4, 9</sup> 14.-  
In Misosoße mariniertes Kabeljau mit Ingwer, Kresse auf Reis  
*Cod marinated in miso sauce with ginger, cress, served on rice*
- 63 **된장연어덮밥** Doenzang Lachs Dop Bab <sup>a, d, f, k, 4, 9</sup> 13.5  
In Miso mariniertes Lachs mit Ingwer, Kresse auf Reis  
*Salmon marinated in miso sauce with ginger, cress, served on rice*
- 65 **치킨카레덮밥** Chicken Curry Dop Bab <sup>a, 10</sup> 12.5  
Koreanisches Curry mit Huhn auf Reis  
*Korean chicken curry served on rice*
- 66 **된장오리** Miso Ente <sup>a, f, k</sup> 15.5  
Ente in Misopaste mariniert mit Reis  
*Duck marinated in miso with rice*

## 코리아바베큐 KOREANISCHES BBQ

Alle Speisen sind **FÜR MINDESTENS ZWEI PERSONEN** und werden am Tisch gegrillt.  
Dazu servieren wir verschiedene Beilagen und eine Schale Reis pro Person.

*BBQ dishes are for a **MINIMUM OF TWO PERSONS.**  
They come with sides and a bowl of rice per person.*

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 90 | <b>소불고기</b> So Bulgogi <sup>a, f, k, 4, 9</sup>  | 16.- / p.P. |
|    | In Sojasoße mariniertes Rindfleisch<br><i>Beef marinated in soy sauce</i>                            |             |
| 91 | <b>안심구이</b> Rinderfilet Gui <sup>k</sup>   | 25.- / p.P. |
|    | Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Sesamdip<br><i>Thin sliced beef with sesame dip</i>               |             |
| 92 | <b>돼지갈비구이</b> Spare Ribs (Hanok Style) <sup>a, f, 4, 9</sup>   | 17.5 / p.P. |
|    | Marinierte Schweinerippen<br><i>Marinated pork ribs</i>  |             |
| 93 | <b>불낙</b> Bul Nak <sup>a, c, f, k, n, 4, 9, 10</sup>   | 17.5 / p.P. |
|    | Mariniertes Rindfleisch und scharfer Oktopus<br><i>Marinated beef and spicy octopus</i>              |             |
| 94 | <b>오불</b> Obul <sup>a, c, f, k, n, 4, 9, 10</sup>  | 17.5 / p.P. |
|    | Mariniertes Rindfleisch und scharfer Tintenfisch<br><i>Marinated beef with spicy calamari</i>        |             |
| 95 | <b>삼겹살구이</b> Sam Gyeop Sal Gui <sup>c, f, k, 10</sup>  | 15.- / p.P. |
|    | Schweinebauch in Scheiben geschnitten mit Sesam-Dip<br><i>Thin sliced pork belly with sesame dip</i> |             |
| 96 | <b>돼지주물럭</b> Doezi Zu Mul Leok <sup>a, c, f, 4, 9</sup> <b>HOT</b>                                   | 16.- / p.P. |
|    | Scharf mariniertes Schweinekamm<br><i>Spicy marinated pork</i>                                       |             |
| 97 | <b>삼낙</b> Sam Nak <sup>a, c, f, k, n, 4, 9, 10</sup> <b>HOT</b>                                      | 16.5 / p.P. |
|    | Scharf mariniertes Schweinebauch und Oktopus<br><i>Spicy marinated pork belly with octopus</i>       |             |
| 98 | <b>오삼</b> O-Sam <sup>a, c, f, k, n, 4, 9, 10</sup> <b>HOT</b>  | 16.5 / p.P. |
|    | Scharf mariniertes Schweinebauch und Tintenfisch<br><i>Spicy marinated pork belly with calamari</i>  |             |



- 99 **닭불고기** Dak Bulgogi <sup>a, c, f, k, 4, 9, 10</sup> **HOT** 15.5 / p.P.  
 Scharf mariniertes Hühnerfleisch  
*Spicy marinated chicken*
- 100 **오징어불고기** Ozinger Bulgogi <sup>a, c, f, k, n, 4, 9, 10</sup> **HOT** 17.- / p.P.  
 Scharf marinierter Tintenfisch  
*Spicy marinated calamari*

## 찌개 전골요리 EINTÖPF / STEW

Zu Eintöpfen servieren wir eine Schale Reis und verschiedene Beilagen.

*Our stews come with a bowl of rice and different sides.*

- 110 **육개장** Yuk Gae Zang <sup>a, c, f, k</sup> **HOT** 13.5  
 Rindfleisचेintopf mit Gemüse und Glasnudeln  
*Beef stew with vegetables and glass noddles*
- 111 **닭개장** Dak Gae Zang <sup>a, c, f, k</sup> **HOT** 12.5  
 Hühnerfleisचेintopf mit Gemüse und Glasnudeln  
*Chicken stew with vegetables with glass noodles*
- 112 **순두부** Sundubu <sup>a, b, c, f, n</sup> **HOT** 14.5  
 Eintopf mit weichem Tofu, Meeresfrüchten und Austern  
*Seafood stew with soft tofu and oysters*
- 113 **갈비탕** Galbi Tang <sup>a, c</sup> 13.5  
 Klarer Eintopf mit Rinderrippen  
*Stew with beef ribs*
- 114 **해물된장찌개** Hämul Doen Zang <sup>b, d, f, n</sup> 14.5  
 Mit Bohnenpaste gewürzter Eintopf mit Meeresfrüchten und Tofu  
*Bean paste stew with seafood and tofu*
- 115 **김치찌개** Kimchi Zigae <sup>a, b, c, f, k, 4, 9</sup> **HOT** 13.5  
 Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben und Tofu  
*Kimchi stew with pork belly and tofu*
- 116 **떡만두국** Teok Mandu Guk <sup>a, c, f, k, 4, 9</sup> 13.5  
 Suppe mit Maultaschen und Reiskuchen in Rinderbrühe  
*Beef broth with mandu and rice cake*

- 117 **순대국** Sundae Guk <sup>a, b, d, f</sup> 16.5  
 Blutwurst Eintopf  
 Stew with home-made blood sausage
- 118 **해물탕** Hämul Tang / ab zwei Personen / pro Person <sup>b, d, f, n</sup> **HOT** 20.-  
 Meeresfrüchte Eintopf mit Garnelen  
 Seafood stew with prawns
- 119 **생선전골** Säng Seon Jeongol / ab zwei Personen / p. P. <sup>a, b, c, d, f, n</sup> 17.5  
 Fischeintopf mit Tintenfisch, Taschenkrebs und Tofu **HOT**  
 Fish stew with calamari, crayfish and tofu
- 120 **해물된장찌개** Hämul Doen Zang / ab zwei Personen / p. P. <sup>b, d, f, n</sup> 14.-  
 Mit Bohnenpaste gewürzter Eintopf mit Meeresfrüchten und Tofu  
 Bean paste stew with seafood and tofu
- 121 **김치전골** Kimchi Jeongol / ab zwei Personen / pro Person <sup>a, b, c, f, k, 4, 9</sup> 14.-  
 Kimchieintopf mit Schweinebauchscheiben, Tofu und Nudeln (Extra Nudeln 5.-) **HOT**  
 Kimchi stew with pork belly, tofu and noodles (extra noodles 5.-)  
 Extra Brühe / Extra broth: 10.-

## 면요리 HAUSGEMACHTE NUDELN

Alle Speisen werden mit verschiedenen Beilagen serviert.

All dishes are served with different side plates.

- 140 **물냉면** Mul Naeng Myeon <sup>a, 9, 10</sup> 14.-  
 Kalte Nudelsuppe mit Gemüse und koreanischem Wasabi  
 Cold noodle soup with vegetables and Korean wasabi
- 141 **비빔냉면** Bibim Naeng Myeon <sup>a, c, 10</sup> **HOT** 14.-  
 Kalte Nudeln mit Gemüse und koreanischer Chili-Paste  
 Cold noodles with vegetable and chili paste
- 142 **자장면** Zha Zang Myeon <sup>a, c, f, 1, 9, 10</sup> 14.-  
 Hausgemachte Nudeln mit Schweinefleischwürfel und Schwarze-Bohnen-Soße  
 Homemade noodles with pork and black bean sauce
- 143 **짜뽕** Zham Pong <sup>a, b, c, d, f, n, 4, 9</sup> **HOT** 18.5  
 Scharfe hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse und Meeresfrüchten  
 Spicy seafoodsoup with homemade noodles

144 **불고기국수** Reisbandnudeln in Rinderbrühe mit Bulgogi, Pakchoi und Sojasprossen <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 12.5  
*Rice noodles in beef broth with Bulgogi, pak choi and soy sprouts*

145 **두부국수** Reisbandnudeln in Rinderbrühe mit Tofu, Pakchoi & Sojasprossen <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 11.5  
*Rice noodles in beef broth with tofu, pak choi and soy sprouts*

## 비빔밥 BIBIMBAB (MIT EI / WITH EGG)

Zu Bibimbab servieren wir eine Misosuppe und verschiedene Beilagen.  
 Gama Sot Bibimbab werden in einer heißen Steinschale angerichtet.

*Bibimbab comes with a miso soup and different sides.  
 Gama Sot Bibimbab are served in a hot stone bowl.*

130 **가마솥야채비빔밥** Gama Sot Yatchae Bibimbab <sup>a, c, f, k, 4, 9, 10</sup> 12.5  
 Reis mit Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with vegetables and chili paste*

131 **두부비빔밥** Tofu Bibimbab <sup>a, c, f, k, 4, 9, 10</sup> 13.5  
 Reis mit Tofu, Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with tofu, vegetables and chili paste*

132 **가마솥불고기비빔밥** Gama Sot Bulgogi Bibimbab <sup>a, c, f, k, 4, 9, 10</sup> 14.5  
 Reis mit mariniertem Rindfleisch, Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with marinated beef, vegetables and chili paste*

133 **가마솥안심비빔밥** Gama Sot Ansim Bibimbab <sup>a, c, f, k, 4, 9, 10</sup> 17.5  
 Reis mit Rinderfilet, Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with beef filet, vegetables and chili paste*

134 **가마솥연어비빔밥** Gama Sot Lachs Bibimbab <sup>a, c, d, f, k, 4, 9, 10</sup> 14.5  
 Reis mit Lachs, Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with salmon, vegetables and chili paste*

135 **가마솥대구비빔밥** Gama Sot Cod Bibimbab <sup>a, c, d, f, k, 4, 9, 10</sup> 15.-  
 Reis mit Kabeljau, Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with cod, vegetables and chili paste*

136 **야채비빔밥** Yatchae Bibimbab (normale Schale) <sup>a, c, f, k, 4, 9, 10</sup> 10.5  
 Reis mit Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with vegetables and chili paste*

137 **육회비빔밥** Yukhoe Bibimbab a, c, f, k, 4, 9, 10 17.5  
 Reis mit rohem Rinderfilet, Gemüse und Chili-Paste  
*Rice with raw beef filet, vegetables and chili paste*

## 한옥스페셜 HANOK SPEZIAL

70 **해물파전** Hämul Pajeon a, b, c, d, f, n, 4, 9 15.-  
 Koreanischer Pfannkuchen mit Meeresfrüchten und Porree  
*Korean seafood pancake with leek*

71 **김치전** Kimchi Jeon a, b, d, f, 4, 9 13.-  
 Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi  
*Korean pancake with kimchi*

72 **양념두부** Yang Nyeom Dubu a, f, 4, 9 15.-  
 Gedämpfter Tofu mit hausgemachter pikanter Sojasoße  
*Steamed tofu with homemade spicy soy sauce*

73 **간소새우** Kanzo Säu a, b, c, 1, 4, 9, 10 30.-  
 Frittierte Garnelen mit Knoblauch-Chili-Soße  
*Prawn tempura with garlic chili sauce*

74 **낙지소면** Nakzi So Myeon a, c, d, n, 10 **HOT** 30.-  
 Gebratener Oktopus mit Fadennudeln  
*Spicy pan fried octopus with noodles*

75 **오징어무침** Ozinger Mu Chim a, c, f, k, n, 4, 9, 10 **HOT** 30.-  
 Gekochter Tintenfisch mit Salat  
*Spicy calamari with salad*

76 **오징어볶음** Ozinger Bokeum a, f, n, 4, 9 **HOT** 30.-  
 Gebratener Tintenfisch mit Gemüse  
*Pan fried calamari with vegetables*

77 **고등어구이** Godeunger Gui a, d, f, 4, 9 15.-  
 Gebratene Makrele mit Salz  
*Pan fried salted mackerel*

78 **돼지고기잡채** Doe Zi Gogi Japchae a, c, f, k, 4, 9 28.-  
 Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch, Gemüse und frischem Chili  
*Pan fried slices of pork with vegetables, glass noodles and fresh chili*

- 79 **김삼복** Kim Sam Bok <sup>a, b, c, d, f, k, 4, 9</sup> **HOT** 26.-  
 Gebratenes Schweinefleisch mit Kimchi und gedämpftem Tofu  
*Pan fried pork with kimchi and steamed tofu*
- 80 **탕수육** Tang Su Yuk <sup>a, 1, 5, 9, 10</sup> 19.-  
 Frittierte Schweinefleischstreifen im Teigmantel mit Süß-Sauer-Soße  
*Pork fritters with sweet and sour sauce*
- 81 **육회** Yuk Hoe <sup>a, f, k, 4, 9</sup> 35.-  
 Rohes Rinderfilet in feinen Streifen mit Sojasoße, Birne und Knoblauch  
*Raw beef filet strips in soy sauce with pears and garlic*

## 디저트 DESSERTS

- 300 **녹차아이스크림** Grüntee-Eis / Green Tea Ice <sup>g, 1, 9, 10</sup> 5.-
- 301 **호떡 & 녹차아이스크림** Ho Teok mit Grüntee-Eis <sup>a, e, g, 1, 9, 10</sup> 6.-  
 Koreanischer Pfannkuchen mit Grüntee-Eis  
*Korean pancake with greentea-icecream*
- 302 **바나나튀김 & 녹차아이스크림** gebackene Banane m. Grüntee-Eis <sup>a, g, 1, 9, 10</sup> 6.-  
*Baked banana with greentea-icecream*
- 303 **찰쌀떡튀김 & 녹차아이스크림** gebackenes Mochi m. Grüntee-Eis <sup>a, g, m, 1, 9, 10</sup> 6.5  
 Koreanischer Reiskuchen mit Grüntee-Eis  
*Baked mochi (rice-cake) with greentea-icecream*

## 음료 GETRÄNKE/DRINKS

511	Coca Cola <sup>1,2</sup>	0.2 l	2.5
512	Coco Cola light <sup>1,2,4</sup>	0.2 l	2.5
513	Fanta <sup>1,5</sup>	0.2 l	2.5
514	Sprite <sup>5</sup>	0.2 l	2.5
515	Spezi <sup>1,2,5</sup>	0.2 l	2.5
516	Kraftmalz	0.33 l	3.5
517	Selters Mineral / Sparkling water	0.25 l / 0.75 l	2.2 / 5.5
518	Selters Still / Still water	0.25 l / 0.75 l	2.2 / 5.5
519	Ginger Ale <sup>1</sup>	0.2 l	2.5
520	Bitter Lemon <sup>1,3</sup>	0.2 l	2.5
521	Tonic Water <sup>3,7</sup>	0.2 l	2.5

**All 0.4 l Softdrinks 4.-**

## SÄFTE/JUICES

522	Apfelsaft / Apple juice	0.2 l	2.-
523	Orangensaft / Orange juice	0.2 l	2.-
524	Apfelschorle / Apple Spritzer	0.2 l / 0.4 l	2.- / 3.8
525	Mangosaft / Mango juice	0.2 l	2.5
526	Rhabarbersaft / Rhubarb juice	0,2 l	2.5
527	Saftschorle / Spritzer	0.2 l	2.2

## HOMEMADE ICE TEA

528	Fresh lemon Soda	0.4 l	4.5
529	Fresh lemon mit Ingwer oder Pfefferminze	0.4 l	4.9
530	Green ice tea mit Ingwer oder Pfefferminze	0.4 l	4.9
531	Holunder Soda / Elderflower Soda	0.4 l	4.-
532	Calpico	0.4 l	4.-
533	Zimttee / Cinnamon Tea	0.4 l	4.-

## APERITIF

563	<i>Martini Bianco, Rosso or Dry</i>	4 cl	4.-
564	<i>Sherry Medium or Dry</i>	4 cl	4.9
565	<i>Campari<sup>1</sup></i>	4 cl	4.-
566	<i>Aperol Spritz<sup>1</sup></i>	0.2 l / mit 4 cl Aperol	6.-
567	<i>Soju Cocktail mit Calpico<sup>1</sup></i>	0.2 l / mit 4 cl Soju	5.5
568	<i>Sake warm / kalt</i>	0.18 cl	4.5

## SEKT / CRÉMANT

544	<i>Prosecco</i>	0.1 l	4.5
545	<i>Prosecco Flasche</i>	0.75 l	26.-
546	<i>Crémant<sup>1</sup></i>	0.75 l	35.-

## BIER

### VOM FASS / DRAFT BEER

536	<i>Freiberger</i>	0.33 l / 0.5 l	3.8 / 5.-
537	<i>Radler</i>	0.33 l / 0.5 l	3.8 / 5.-

### FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

538	<i>Hite Korean Beer</i>	0.33l	4.-
539	<i>Freiberger alkoholfrei</i>	0.33 l	3.8
540	<i>Schöfferhofer hell<sup>o</sup></i>	0.5 l	4.5
541	<i>Schöfferhofer dunkel<sup>o</sup></i>	0.5 l	4.5
542	<i>Schöfferhofer alkoholfrei<sup>o</sup></i>	0.5 l	4.5
543	<i>Schöfferhofer Kristall<sup>o</sup></i>	0.5 l	4.5

## WEINKARTE / WINE LIST

## WEISSWEIN / WHITE WINE

548	2016 Weingut Johannes, Riesling trocken, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.5 21.-
549	2016 Weingut Johannes, Grauburgunder trocken, Pfalz, Deutscher Qualitätswein	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.5 21.-
550	2017 Domaine de Mairan Chardonnay, IGP Pays d`Oc	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	2.8 18.-
551	2016 Château de la Presle, Sauvignon, AOP Touraine	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.5 21.-
552	2016 Domaine Roger Perrin, Cuvée Prestige weiß, AOP Côte du Rhône	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.8 24.5
553	2016 Weingut Willems-Willems, Riesling »Schiefer«, Saar QbA trocken	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	4.2 31.5
554	Weißweinschorle	Glas 0.2 l	3.8

## ROSÉ

555	2017 Guilhem rosé, IGP Pays de l`Hérault	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.1 19.5
-----	--	------------------------------	-------------

## ROTWEIN / RED WINE

556	2014 Domaine de Grand Caumont, Merlot, IGP d`Oc	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	2.8 18.-
557	2012 Château Labatut-Bouchard, AOP 1ères Côtes de Bordeaux	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	3.5 21.5
558	2015 Domaine du Clavaire, Cuvée nature, AOP Beaujolais Villages	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	4.8 24.5
559	2017 Mas Bécha, »Classique« rot, trocken, AOP Côtes du Roussillon	Glas 0.1 l Flasche 0.75 l	4.- 29.5



## LONGDRINKS

564	<i>Campari Soda<sup>1</sup></i>	<i>0.2 l, 4 cl</i>	5.-
565	<i>Campari Orange<sup>1</sup></i>	<i>0.2 l, 4 cl</i>	5.-
566	<i>Gin Tonic<sup>3</sup></i>	<i>0.2 l, 4 cl</i>	6.-
567	<i>Wodka Lemon<sup>1</sup></i>	<i>0.2 l, 4 cl</i>	6.-
568	<i>Cuba Libre<sup>1,2</sup></i>	<i>0.2 l, 4 cl</i>	6.-
569	<i>Whiskey Cola<sup>1,2</sup></i>	<i>0.2 l, 4 cl</i>	6.5

## HARD STUFF

570	<i>Soju</i>	<i>2 cl / 0.375 l</i>	3.5 / 18.-
571	<i>Weizenkorn</i>	<i>2 cl / 0.375 l</i>	3.- / 15.-
572	<i>Doornkaat</i>	<i>0.75 l</i>	45.-
573	<i>Bambusschnaps</i>	<i>2 cl</i>	4.5
574	<i>Wodka</i>	<i>4 cl</i>	4.5
575	<i>Gin</i>	<i>4 cl</i>	4.5
576	<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	4.-
577	<i>Himbeergeist Schladerer</i>	<i>2 cl</i>	5.5
578	<i>Birnengeist Schladerer</i>	<i>2 cl</i>	5.5
579	<i>Whiskey (Bitte fragen Sie unsere Servicekraft nach dem aktuellen Angebot.)</i>	<i>2 cl</i>	6.5

## KAFFEE / COFFEE

500	<i>Kaffee / Coffee</i>	2.2
501	<i>Espresso</i>	2.2
502	<i>Espresso Double</i>	3.5
600	<i>Espresso Macchiato</i>	3.-
503	<i>Espresso Hanok mit Kondensmilch</i>	3.5
504	<i>Cappuccino</i>	3.-
505	<i>Latte Macchiato</i>	3.5

## TEE / TEA

506	<b>녹차</b> <i>Cha</i> <i>Grüner Tee / Green tea</i>	2.-
507	<b>자스민차</b> <i>Jasmin</i> <i>Schwarztee Jasminblüten / Black tea jasmin</i>	2.-
508	<b>현미녹차</b> <i>Genmaicha</i> <i>Gerösteter Reis Tee / Roasted rice tea</i>	2.2
509	<b>생강차</b> <i>Ingwer</i> <i>Frischer Ingwer, Sencha / Fresh ginger, sencha</i>	2.2
510	<b>페퍼민트차</b> <i>Pfefferminz</i> <i>Frische Pfefferminze / Fresh peppermint tea</i>	2.2
605	<b>레몬차</b> <i>Zitrone</i> <i>Zitronentee / lemon tea</i>	2.2
606	<b>인삼차</b> <i>Ginseng</i> <i>Ginsengtee / ginseng tea</i>	3.8

- 1 Farbstoff / contains coloring
- 2 Koffein / contains caffeine
- 3 Chininhaltig / contains quinine
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln / contains phenylalanine
- 5 Antioxydationsmittel / contains antioxidants
- 6 geschwärzt / blackened
- 7 Phosphat / contains phosphate
- 8 gewachst / waxed
- 9 Konservierungsstoff / contains preservatives
- 10 Geschmacksverstärker / contains flavour enhancer
- 11 geschwefelt / sulfurated

- a glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / crustaceans and products thereof
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / eggs and products thereof
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / fish and products thereof
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / peanuts and products thereof
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / soy beans and products thereof
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / milk and products thereof
- h Schalenfrüchte / nuts
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / celery and products thereof
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / mustard and products thereof
- k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse / sesame and products thereof
- l Sulphite / sulphites
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupin and products thereof
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs and products thereof