

KIM'S SO
KOREAN FOOD



KOREANISCHE VORSPEISE KOREAN APPETIZER

1. Kimchi

Traditionell, scharf fermentierter Chinakohl
Traditional spicy fermented Chinese cabbage



김치
辣白菜

4.00

2. Kkakdugi

Traditionell, scharf fermentierter Rettich
Traditional spic fermented radish

깍두기
蘿蔔塊泡菜



4.00

KIMBAP, SEETANGROLLEN MIT REIS SEAWEED RICE ROLLS

3. Vegetarisch

Vegetarian

김밥
素菜飯捲

7.50

4. Kimchi und Gemüse

Kimchi and vegetables

김치 김밥
辣白菜飯捲

7.50

5. Hähnchen und Gemüse

Chicken and vegetables

닭고기 김밥
雞肉飯捲

7.50

6. Rind und Gemüse

Beef and vegetables

소고기 김밥
牛肉飯捲

7.50



KOREANISCHES FRITTIERTES HÄHNCHEN KOREAN FRIED CHICKEN

7. Normal

Standard

후라이드 치킨 12.00
韩国炸鸡

8. In süß-scharfer Soße

In hot spicy sauce

양념치킨 12.50
韩国调味炸鸡(辣)

9. In Knoblauchsoße

마늘소스치킨 12.50
韩国蒜香炸鸡



BIBIMBAP

EINE SCHÜSSEL MIT REIS, MARINIERTEM GEMÜSE UND
KOREANISCHE CHILLIPASTE
A BOWL OF RICE TOPPED WITH MARINATED VEGETABLES
AND KOREAN CHILLI PASTE

10. Vegetarisch

Vegetarian

11. Bulgogi, mariniertes Rindfleisch

Marinated beef

12. Yukhoe, mariniertes rohes Rindfleisch

Marinated raw beef



채식 비빔밥 13.00
素菜拌饭

불고기 비빔밥 13.50
牛肉拌饭

육회 비빔밥 14.00
生牛肉拌饭

RAMYUN

KOREANISCHE SCHARFE NUDELSUPPE MIT EI
KOREAN SPICY NOODLE SOUP WITH EGG

13. Vegetarisch

Vegetarian

14. Hähnchen

Chicken

15. Rindfleisch

Beef

16. Meeresfrüchte

Seafood

라면 13.00
素菜拉麵

닭고기 라면 13.00
雞肉拉麵

소고기 라면 13.00
牛肉拉麵

해물 라면 13.00
海鮮拉麵



GUK SUPPE SOUP

19. Haemul Jjamppong

Scharfe Nudelsuppe mit Meeresfrüchte
Spicy noodle soup with seafood

해물짬뽕
海鮮湯麵

14.50

20. Yukgaejang

Rindfleischsuppe - leicht scharf
Beef soup - slightly spicy

육개장
辣牛肉湯

14.50



JJIGAE

EINTOPF MIT EINE SCHÜSSEL REIS
KOREAN STEW SERVED WITH A BOWL OF RICE

21. Kimchi Jjigae

Kimchi Eintopf mit Schweinefleisch
Kimchi stew with pork

김치찌개
辣白菜汤

14.50

22. Doenjang Jjigae

Sojabohnenpaste Eintopf mit Rindfleisch
Fermented soybean paste stew with beef

된장찌개
大酱湯

14.50

23. Bulgogi Jjigae

Rindfleisch Eintopf mit Tofu und Süßkartoffel-Nudeln
Beef stew with tofu and sweet potato noodles

불고기찌개
牛肉湯

14.50

DEOPBAP

VERSCHIEDENE BELÄGE AUF REIS

A BOWL OF RICE TOPPED WITH DIFFERENT TOPPINGS

13,50

25. Gebratene Tintenfische

Stir-fried squid

오징어덮밥

魷魚蓋飯

26. Schweinebauchfleisch

Stir-fried pork belly

삼겹살덮밥

五花肉蓋飯

27. Bulgogi, marinierten Rindfleisch mit Eiern und Gemüse

Stir-fried beef with egg and vegetables

불고기덮밥

牛肉蓋飯

28. Dakk Bap

Gebratener Reis mit Hähnchen und Gemüse

Fried rice with chicken with vegetables

닭밥

雞肉蓋飯



JJAJANGMYEON

WEIZENUDELN MIT SCHWARZE BOHNEN SOSSE MIT

VERSCHIEDENE GEMÜSE

WHEAT NOODLES WITH BLACK BEAN SAUCE

30. Vegetarisch

Vegetarian

짜장면

13,00

炸醬麵

31. Rindfleisch mit Gemüse

Beef and vegetables

소고기 짜장면

14,00

牛肉炸醬麵

32. Schweinefleisch mit Gemüse

Pork and vegetables

돼지고기 짜장면

14,00

豬肉炸醬麵

33. Meeresfrüchte mit Gemüse

Seafood with vegetables

해물 짜장면

15,00

海鮮炸醬麵



BOKKEUM

KOREANISCH GEBRATENE GERICHTE KOREAN STIR-FRIED DISHES

34. Tteokbokki

Gebratene Reiskuchen und Fischkuchen - leicht scharf
Stir-fried rice cakes and fishcakes - slightly spicy

떡볶이 14,00
炒年糕

35. Jeyuk Bokkeum

Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse - scharf
Stir-fried pork with vegetables - spicy

제육볶음 16,00
辣炒猪肉

36. Bulgogi

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln
Stir-fried marinated beef with vegetables and sweet potato noodles

불고기 16,00
烤牛肉

37. Spicy Bulgogi

Bulgogi mit scharfe Soße
Bulgogi with spicy sauce

매운 불고기 16,50
辣烤牛肉



MYEON

KOREANISCHE NUDELGERICHTE KOREAN NOODLE DISHES

40. Bulgogi Myeon

Gebratenes mariniertes Rindfleisch mit Nudeln
Stir-fried marinated beef with noodles

불고기면 14.50
炒牛肉麵

41. Japchae

Gebratenes Rindfleisch, Gemüse and Süßkartoffel-Nudeln
Stir-fired beef, vegetables and sweet potato noodles

잡채 14.50
牛肉地瓜粉

42. Bibim Japchae

Japchae mit scharfe Soße
Japchae with spicy sauce

비빔잡채 14.50
辣牛肉地瓜粉



JONGOL

KOREANISCHER FEUERTOPF MIT VORSPEISE UND 2
PORTIONEN REIS

KOREAN HOTPOT WITH APPETIZER AND 2 BOWLS OF RICE



100. Soju Feuertopf

Schweinefleisch, Nudeln

Pork, noodles, and rice cake - slightly spicy

소주전골 39,00
豬肉年糕火鍋

101. Bulgogi Jongol

Rindfleisch, Tofu, Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln

Beef, tofu, vegetables and sweet potato noodles

불고기전골 39,00
烤牛肉火鍋

102. Haemul bulgogi Jongol

Meeresfrüchte, Rindfleisch, Tofu, Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln

Seafood, Beef, tofu, vegetables and sweet potato noodles

해물불고기전골 40,00
海鮮烤牛肉火鍋

103. Kimchi Jongol

Kimchi und Schweinefleisch - leicht scharf

Kimchi and pork - slightly spicy

김치전골 39,00
辣白菜五花肉火鍋

104. Haemul Kimchi Jongol

Meeresfrüchte, Kimchi und Schweinefleisch - leicht scharf

Seafood, Kimchi and pork - slightly spicy

해물김치전골 40,00
海鮮辣白菜火鍋

105. Shabu-Shabu

Dünnes Rindfleisch und Schweinefleisch, Tofu und Gemüse

Thinly sliced beef and pork, tofu and vegetables

샤부샤부 42,00
涮涮鍋

106. Gemischte Jongol

Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurst und Gemüse - scharf

Beef, pork, sausages and vegetables - spicy

전골(소, 돼지) 40,00
混合火鍋

107. Haemul Tang

Fisch, Garnelen, Tintenfisch und Gemüse - scharf

Fish, shrimps, squid and vegetables - spicy

해물탕 41,00
海鮮火鍋

108. Budae Jjigae

Schweinefleisch, Wurst und Kimchi - leicht scharf

Pork, sausages and kimchi - slightly spicy

부대찌개 39,00
部隊鍋

109. Dak Bokkeum Tang

Hähnchenfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln - scharf

Chicken, potatoes and onions - slightly spicy

닭볶음탕 40,00
辣炖鸡块

GUI

KOREANISCHES BARBECUE KOREAN BBQ



200. Samgyeopsal Schweinebauchfleisch und Salatblätter <i>Pork belly and salad leaves</i>	삼겹살 烤五花肉	39,00
201. Bulgag Rindfleisch und Moscardini <i>Beef and Octopus</i>	불낙 牛肉八爪魚	40,00
202. Bulgogi Rindfleisch, Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln <i>Beef, vegetables and sweat potato noodles</i>	불고기 烤牛肉	39,00
203. Daeji Bulgogi Scharf mariniertes Schweinebauchfleisch <i>Spicy marinated pork</i>	돼지불고기 辣烤猪肉	39,00
204. Dakgalbi Hähnchenschenkel, Gemüse, Süßkartoffel-Nudeln und Reiskuchen - leicht scharf <i>Chicken, vegetables, sweet potato noodles and rice cake</i> - slightly spicy	닭갈비 烤雞腿	39,00
205. Osam Bulgogi Leicht scharf mariniertes Schweinebauchfleisch, Meeresfrüchte und Gemüse <i>slightly spiced marinated pork belly, seafood and vegetables</i>	오삼불고기 烤海鮮五花肉	40,00
206. Haemul Grill Moscardini, Calamari und Garnelen <i>Octopus, squid and shrimps</i>	해물구이 烤海鮮	42,00
207. Gemischte Grill Schweinebauchfleisch, Rindfleisch und Meeresfrüchte - leicht scharf <i>Pork belly, beef and seafood - slightly spicy</i>	모듬구이 混合烤肉	42,00
208. Daeji Sogum Gui Gesalzenes Schweinefleisch Salt Pork	돼지소금구이 鹽烤猪肉	38,00

ALKOHOLFREIES GETRÄNKE ALCOHOL-FREE DRINKS

Sprudel / Sparkling water	2,90
Stilles Wasser / Still water	4,90
Cola	3,20
Sprite	3,20
Spezi	3,20
Apfelschorle / Apple spritzer	3,60
Bitter Lemon	3,90
Reis Limonade / Rice lemonade	
Reis Punch / Rice punch	2,90
Birnensaft / Pear juice	
Traubensaft / Grape juice	

TEE TEA

Mais / Corn	
Ginseng	
Gesten	
Grün	
Ingwer	

ALKOHOL ALCOHOL

Bier / Beer	3,50
Alkoholfreies Bier / Alcohol-free beer	
Hefeweizen / Wheat beer	
Aperol Spritz	5,90
Koreanisches Bier / Korean beer	3,50
Soju 16,9% alc.	9,00
Makgeolli mit Bienenwaben(für 4 persone)- Koreanische trad. Alkohol aus Reis / Korean trad. alcohol from rice 6% alc.	12,00
Bekseju - Koreanische trad. Wein / Korean trad. Wine 13% alc.	12,00



ALLERGEN&ZUSATZSTOFFE

Nr. 1 - 8, D	Nr. 100 - F
Nr. 2 - 8, D	Nr. 101 - F, K
Nr. 3 - 1, 2, C	Nr. 102 - F, K, N
Nr. 4 - 2, F, K, C	Nr. 103 - 8, D
Nr. 5 - 1, 2, 3, E	Nr. 104 - F, K, N, 8, D
Nr. 6 - D	Nr. 105 - F, K
Nr. 7 - F	Nr. 106 - F, K
Nr. 8 - F	Nr. 107 - F, N, B
Nr. 9 - 8, C, F, K	Nr. 109 - 2
Nr. 10 - 8, C, F, K	Nr. 110 - F, K
Nr. 11 - 8, C, F, K	Nr. 200 - F
Nr. 12 - 8, N, K, F	Nr. 201 - F, N, K
Nr. 13 - 3, A, C	Nr. 202 - F, K
Nr. 14 - 3, A, C	Nr. 203 - F, K
Nr. 15 - 3, A, C	Nr. 204 - F, K
Nr. 16 - 3, A, N	Nr. 205 - F, K
Nr. 17 - F, K	Nr. 206 - F, K, N
Nr. 18 - A, F, K	Nr. 207 - F, K, N
Nr. 19 - A, F, K, N	Nr. 208 - ---
Nr. 20 - F, K	
Nr. 21 - D, F	
Nr. 22 - F	
Nr. 23 - F, K	
Nr. 24 - D, F, K	
Nr. 25 - 8, F, K,	
Nr. 26 - 8, F, K	
Nr. 27 - 8, F, K	
Nr. 28 - F	
Nr. 29 - 2, F, G	
Nr. 30 - 8, F	
Nr. 31 - 8, F, K	
Nr. 32 - 8, F, K	
Nr. 33 - 8, F, K, N	
Nr. 34 - 8, F, K	
Nr. 35 - 8, F, K	
Nr. 36 - 8, F, K	
Nr. 37 - 8, F, K	
Nr. 38 - 8, F, K	
Nr. 39 - 8, F, K	
Nr. 40 - 2, 8, F, K, G	
Nr. 41 - A, F, K	
Nr. 42 - 2, A, G, N	
Nr. 43 - A, B, F, K, N	
Nr. 44 - 3, F, K	
Nr. 45 - 3, F, K	
Nr. 46 - 3, F, K	

한국어

KOREANISCH
KOREAN

ㄱ	ㄴ	ㄷ	ㄹ	ㅁ	ㅂ	ㅅ
g, k	n	d, t	r, l	m	b, p	s

ㅇ	ㅈ	ㅊ	ㅋ	ㅌ	ㅍ	ㅎ
- , ng	j	ch	k	t	p	h

ㄱ	ㄷ	ㅂ	ㅅ	ㅈ
kk	tt	pp	ss	jj

ㅏ	ㅑ	ㅓ	ㅕ	ㅗ	ㅛ	ㅜ	ㅠ	ㅡ	ㅣ
a	ya	eo	yeo	o	yo	u	yu	eu	i

ㅘ	ㅙ	ㅚ	ㅜ	ㅝ	ㅞ	ㅟ	ㅠ	ㅡ	ㅢ	
ae	e	ae	wi	yae	ye	wa	wae	wo	we	ui

안녕하세요!

annyeonghaseyo!

Hallo!

Hello!

감사합니다!

Gamsahamnida!

Danke!

Thank you!

이거 주세요!

Igeo juseyo!

Das hier, bitte!

Please give me this!

건배!

Geonbae!

Prost!

Cheers!

너무 맛있었어요!

Neomu mas-iss-eoss-eoyo!

Es war so lecker!

It was so delicious!

KURZ-INFORMATIONEN

ÜBER DIE PFLICHT DER KENNZEICHNUNG UND KENNTLICHMACHUNG VON LEBENSMITTELN/ ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN IN SPEISEN- UND GETRÄNKEN.

Die Anzahl der Allergiker und Menschen mit teils schweren Unverträglichkeiten steigt stetig. Natürlich sind auch (Klein-)Kinder betroffen. Der Gesetzgeber verlangt mit Inkrafttreten der Lebensmitteleinrichtungsverordnung (LMIV, VO 1169/2011) und mit jeweils zu beachtenden, aktuellen Verordnungen, bestimmte Allergene, Zusatzstoffe deutlich zu kennzeichnen. Dieser Pflicht kommen wir für unsere Gäste natürlich gerne nach. Es gelten stets die jeweils aktuellen Verordnungen.

ZUSATZSTOFFE:

Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden.

1. mit Farbstoff
2. mit Milcheiweiß
3. mit Konservierungsstoff
4. koffeinhaltig
5. mit Antioxidationsmittel
6. chininhaltig
7. mit Geschmacksverstärker
8. mit Süßungsmittel
9. geschwefelt
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. geschwärzt
12. gewachst
13. mit Phosphat
14. mit Taurin

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

Folgende 14 Allergene sind kennzeichnungspflichtig:

- A. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (auch Laktose)
- H. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschun- nüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenfrüchte, Wein) ab 10 mg/kg od. ltr.
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere (Schnecken, Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse)