



Kim's So

한국요리

KOREAN FOOD

KOREANISCH FRITTERTES HÄHNCHEN

KOREAN FRIED CHICKEN

*Extra sauce €1

		S	L
51.Original Korean Chicken (Ohne Soße) <i>Original Korean Chicken (Without Sauce)</i>	후라이드치킨 原味炸鸡	4.9	13.9
52.Korean Chicken mit süß-scharf Soße  <i>Korean Chicken with sweet chilli sauce</i> 	양념 치킨 甜辣酱炸鸡	5.9	14.9
53.Käse Korean Chicken <i>Cheese Flavor Korean Chicken</i>	치즈 치킨 芝士炸鸡	5.9	14.9
54.Mustard Honig Korean Chicken <i>Mustard Honey Korean Chicken</i>	겨자 꿀 치킨 蜂蜜芥末炸鸡	5.9	14.9
55.Joghurt Korean Chicken <i>Yogurt Korean Chicken</i>	요거트 치킨 酸奶酱炸鸡	5.9	14.9
56.Crazy scharf Korean Chicken  <i>Crazy Spicy Korean Chicken</i> 	지옥매운 치킨 疯狂辣味炸鸡	6.5	15.9

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
萝卜块泡菜

4,00

KIMBAP, SEETANGROLLEN MIT REIS SEAWEED RICE ROLLS

3. Vegetarisch

Vegetarian

김밥
素菜饭卷

7,90

4. Kimchi und Gemüse

Kimchi and vegetables

김치 김밥
辣白菜饭卷

7,90

5. Hähnchen und Gemüse

Chicken and vegetables

닭고기 김밥
鸡肉饭卷

7,90

6. Rind und Gemüse

Beef and vegetables

소고기 김밥
牛肉饭卷

7,90

7. Käse Schinken Reisbällchen 4 STK

Chees and ham Riceballs

치즈 햄 주먹밥
芝士火腿饭团

5,90



KOREANISCHES GEBRATENE DUMPLING KOREAN FRIED DUMPLING 5 PCS

8. Hähnchen

Chicken

닭만두 튀김
鸡肉煎饺

6,90

9. Kimchi

김치 튀김 만두
辣白菜煎饺

6,90



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
素菜拌饭

13,50

불고기 비빔밥
牛肉拌饭

13,90

육회 비빔밥
生牛肉拌饭

14,50

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
素菜拉面

13,50

닭고기 라면
鸡肉拉面

13,50

소고기 라면
牛肉拉面

13,50

해물 라면
海鲜拉面

13,50

GUK

SUPPE
SOUP

19. Haemul Jjamppong

Scharfe Nudelsuppe mit Meeresfrüchte
Spicy noodle soup with seafood

20. Yukgaejang

Rindfleischsuppe - leicht scharf
Beef soup - slightly spicy
(Met ein Reis/With one Rice)



해물짬뽕
海鮮汤面 14,90

육개장
辣牛肉汤 14,90

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 14,90

22. Doenjang Jjigae

Sojabohnenpaste Eintopf mit Schweinefleisch
Fermented soybean paste stew with pork

된장찌개
大酱汤 14,90

23. Bulgogi Jjigae

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

불고기찌개
牛肉汤 14,90

DEOPBAP

VERSCHIEDENE BELÄGE AUF REIS

A BOWL OF RICE TOPPED WITH DIFFERENT TOPPINGS

25. Gebratene Tintenfische

Stir-fried squid

26. Schweinebauchfleisch

Stir-fried pork belly

27. Bulgogi, marinierten Rindfleisch mit Eiern und Gemüse

Stir-fried beef with egg and vegetables

28. Dakk Bap

Hähnchen und Gemüse

Chicken with vegetables



오징어덮밥

鱿鱼盖饭

14,90

삼겹살덮밥

五花肉盖饭

14,90

불고기덮밥

牛肉盖饭

14,90

닭밥

鸡肉盖饭

14,90

JJAJANGMYEON

WEIZENUDELN MIT SCHWARZE BOHNEN SOSSE MIT

VERSCHIEDENE GEMÜSE

WHEAT NOODLES WITH BLACK BEAN SAUCE

30. Vegetarisch

Vegetarian

31. Rindfleisch mit Gemüse

Beef and vegetables

32. Schweinefleisch mit Gemüse

Pork and vegetables

33. Meeresfrüchte mit Gemüse

Seafood with vegetables



짜장면

炸酱面

13,50

소고기 짜장면

牛肉炸酱面

14,50

돼지고기 짜장면

猪肉炸酱面

14,50

해물 짜장면

海鲜炸酱面

15,50

BOKKEUM

KOREANISCH GEBRATENE GERICHTE MIT EINE REIS
KOREAN STIR-FRIED DISHES WITH A BOWL OF RICE

34. Tteokbokki

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

떡볶이
炖年糕 14,50

35. Jeyuk Bokkeum

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

제육볶음
辣炒猪肉 16,50

36. Bulgogi

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

불고기
炒牛肉 16,50

37. Spicy Bulgogi

Bulgogi mit scharfe Soße
Bulgogi with spicy sauce

매운 불고기
辣炒牛肉 16,90



MYEON

KOREANISCHE NUDELGERICHTE KOREAN NOODLE DISHES

40. Bulgogi Myeon

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

불고기면 14,50
炒牛肉面

41. Japchae

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

잡채 14,90
炒牛肉地瓜粉

42. Bibim Japchae

Japchae mit scharfe Soße
Japchae with spicy sauce

비빔잡채 15,50
炒辣牛肉地瓜粉



JONGOL

KOREANISCHER FEUERTOPF MIT VORSPEISE UND 2
PORTIONEN REIS

KOREAN HOTPOT WITH APPETIZER AND 2 BOWLS OF RICE



100. Soju Feuertopf

Schweinefleisch, Nudeln und Reiskuchen - leicht scharf
Pork, noodles, and rice cake - slightly spicy

소주전골 39,00
猪肉年糕火锅

101. Bulgogi Jongol

Rindfleisch, Tofu, Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln
Beef, tofu, vegetables and sweet potato noodles

불고기전골 39,00
烤牛肉火锅

102. Haemul bulgogi Jongol

Meeresfrüchte, Rindfleisch, Tofu, Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln
Seafood, Beef, tofu, vegetables and sweet potato noodles

해물불고기전골 40,00
海鲜烤牛肉火锅

103. Kimchi Jongol

Kimchi und Schweinefleisch - leicht scharf
Kimchi and pork - slightly spicy

김치전골 39,00
辣白菜五花肉火锅

104. Haemul Kimchi Jongol

Meeresfrüchte, Kimchi und Schweinefleisch - leicht scharf
Seafood, Kimchi and pork - slightly spicy

해물김치전골 40,00
海鲜辣白菜火锅

105. Shabu-Shabu

Dünnes Rindfleisch und Schweinefleisch, Tofu und Gemüse
Thinly sliced beef and pork, tofu and vegetables

샤부샤부 42,00
涮涮锅

106. Gemischte Jongol

Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurst und Gemüse - scharf
Beef, pork, sausages and vegetables - spicy

전골 (소, 돼지) 40,00
混合火锅

107. Haemul Tang

Meeresfrüchte und Gemüse – leicht scharf
Seafood and vegetables – Slightly spicy

해물탕 41,00
海鲜火锅

108. Budaе Jjigae

Schweinefleisch, Wurst und Kimchi - leicht scharf
Pork, sausages and kimchi - slightly spicy

부대찌개 39,00
部队锅

GUI

KOREANISCHES BARBECUE KOREAN BBQ

(MIT VORSPEISE AND 2 PORTIONEN REIS)
WITH APPETIZER AND 2 BOWLS OF RICE



200. Samgyeopsal

Schweinebauchfleisch und Salatblätter
Pork belly and salad leaves

삼겹살
烤五花肉 39,00

201. Bulnag

Rindfleisch und Moscardini
Beef and Octopus

불낙
牛肉八爪鱼 40,00

202. Bulgogi

Rindfleisch, Gemüse und Süßkartoffel-Nudeln
Beef, vegetables and sweet potato noodles

불고기
烤牛肉 39,00

203. Daeji Bulgogi

Scharf mariniertes Schweinebauchfleisch
Spicy marinated pork

돼지불고기
辣烤猪肉 39,00

204. Dakgalbi

Hähnchenschenkel, Gemüse, Süßkartoffel-Nudeln und Reiskuchen
- leicht scharf
Chicken, vegetables, sweet potato noodles and rice cake
-slightly spicy

닭갈비
烤鸡腿 39,00

205. Osam Bulgogi

Leicht scharf mariniertes Schweinebauchfleisch, Meeresfrüchte
und Gemüse
slightly spiced marinated pork belly, seafood and vegetables

오삼불고기
烤海鲜五花肉 40,00

206. Haemul Grill

Moscardini, Calamari und Garnelen
Octopus, squid and shrimps

해물구이
烤海鲜 42,00

207. Gemischte Grill

Schweinebauchfleisch, Rindfleisch und Meeresfrüchte
- leicht scharf
Pork belly, beef and seafood - slightly spicy

모듬구이
混合烤肉 42,00

ALKOHOLFREIES GETRÄNKE

ALCOHOL-FREE DRINKS

Stilles Wasser / Still water	250ml	2,90
Stilles Wasser / Still water	750ml	6,90
Sprudel Wasser/Sparkling water	250ml	2,90
Sprudel Wasser/Sparkling water	750ml	6,90
Fanta	330ml	3,20
Cola	330ml	3,20
Sprite	330ml	3,20
Spezi	330ml	3,20
Apfelschorle / Apple spritzer	330ml	3,50
Bitter Lemon	330ml	3,50
Aleo Vera	250ml	3,50
Reis Limonade / Rice Lemonade	250ml	3,50
Birnensaft / Pear juice		3,50
Traubensaft / Grape juice		3,50

TEE

TEA

Mais / Corn		3,50
Gesten		
Grün		
Ingwer		
Jasmin		
Ginseng (1cup)		

ALKOHOL

ALCOHOL

Bier / Beer	500ml	3,50
Alkoholfreies Bier / Alcohol-free beer	500ml	3,50
Hefeweizen / Wheat beer	500ml	3,90
Radler	500ml	3,90
Koreanisches Bier / Korean beer	330ml	3,50
Soju Original Jinro 16.9% alc.	FL.	9,00
Makgeolli	FL.	12,00
<i>Alkohol aus Reis / Korean trad.alcohol from rice 6% alc.</i>		
<i>Bekseju- Koreanische trad. Wein / Korean trad. Wine 13% alc.</i>	FL.	12,00
Aperol Spritz		5,90

ALLERGEN&ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 - 8, D
- Nr. 2 - 8, D
- Nr. 3 - 1, 2, C
- Nr. 4 - 2, F, K, C
- Nr. 5 - 1, 2, 3, E
- Nr. 6 - D
- Nr. 7 - F
- Nr. 8 - F
- Nr. 9 - 8, C, F, K
- Nr. 10 - 8, C, F, K
- Nr. 11 - 8, C, F, K
- Nr. 12 - 8, N, K, F
- Nr. 13 - 3, A, C
- Nr. 14 - 3, A, C
- Nr. 15 - 3, A, C
- Nr. 16 - 3, A, N
- Nr. 17 - F, K
- Nr. 18 - A, F, K
- Nr. 19 - A, F, K, N
- 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
- Nr. 100 - F
- Nr. 101 - F, K
- Nr. 102 - F, K, N
- Nr. 103 - 8, D
- Nr. 104 - F, K, N, 8, D
- Nr. 105 - F, K
- Nr. 106 - F, K
- Nr. 107 - F, N, B
- Nr. 109 - 2
- Nr. 110 - F, K
- Nr. 200 - F
- Nr. 201 - F, N, K
- Nr. 202 - F, K
- Nr. 203 - F, K
- Nr. 204 - F, K
- Nr. 205 - F, K
- Nr. 206 - F, K, N
- Nr. 207 - F, K, N
- Nr. 208 - ---

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	ㅠ	ㅞ	ㅟ	ㅠ	ㅡ	ㅢ	
ae	e	oe	wi	yae	ye	wa	wae	wo	we	ui

안녕하세요!

annyeonghaseyo!

Hallo!

Hello!

감사합니다!

Gamsahamnida!

Danke!

Thankyou!

이거 주세요!

Igeojuseyo!

Dashier, bitte!

Pleasegivemethis!

건배!

Geonbae!

Prost!

Cheers!

너무 맛있었어요!

Neomumas-iss-eoss-eoyo!

Eswarsolecker!

Itwassodelicious!

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 Lebensmittelinformationsverordnung (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 Konservierungstoff
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)