

Bibim:bap 비빔밥 G,GL,E,S,SE

Bibimbap ist ein beliebtes koreanisches Gericht, das mit Reis und verschiedenen Gemüsesorten, etwas Rindfleisch oder Tofu, einem rohen oder gebratenen Ei und Gochujang (einer Chilipaste) zubereitet wird. Als klassisches Resteessen gibt es kaum Einschränkungen bei der Wahl der Zutaten und unzählige Variationen. In Korea übliche Gemüsesorten sind zum Beispiel Spinat, Bohnensprossen, Gurke, Königsfarn, Rettich und Shiitake-Pilze.

Der Name Bibimbap kommt von bapeul bibida, was so viel heißt wie „Reis umrühren“ oder „Reis mischen“. Es wird noch ungemischt serviert und vor dem Essen mit den Stäbchen durchgerührt, da der Löffel den Reis kaputt macht. Gegessen wird mit dem Löffel. Dazu werden eine leichte Suppe und oft auch weitere Beilagen gereicht, die mit Stäbchen gegessen werden.



■ mit Rindfleisch 소고기 12.9

■ Vegan (mit Tofu) 두부 11.9

■ mit Chicken 치킨 12.9

Reis, Karotte,
Zucchini, Spinat,
Sojasprossen,
Weißkohl, Salat, Ei,
Lotuswurzel



Mandu (Gyoza) 만두 GL,F,S,SE 6.8

■ mit Rindfleisch

■ mit Kimchi

■ mit Vegan



VEGAN (Pfannkuchen)

KIMCHIJEON 김치전 GL,F,S,SE 8.9

Kimchi, Mehl, Scharfer Paprika



Kimchijeon ist eine koreanische Speise. Sie besteht hauptsächlich aus einem Teig aus Mehl, der mit Kimchi, diverser Gemüse und oft auch Fleisch vermischt wird. Kimchijeon wird international von einigen Anbietern auch als Kimchi Pancake bezeichnet.

GAMJAJEON 감자전 GL,SE 8.9

Kartoffel, Mehl



Gamjajeon ist eine Sorte Jeon oder Pfannkuchen nach koreanischer Art, die durch Braten fein geriebener Kartoffeln auf einer Pfanne mit jeder Art von Pflanzenöl goldbraun hergestellt wird.

KOREAN FRIED CHICKEN

■ Fried Chicken GL

Mehl, Pfeffer, Salz

11.95/8Stk (Boneless + 1.)

■ Spicy-Sweet Chicken GL,S,SE

Peperonipulver,
Knoblauch, Sojasoße

■ Soy-Mood Chicken GL,S,SE

Sojasoße,

■ Garlic Chicken GL,S,SE

Knoblauch, Sojasoße,
Pfeffer



* Allergene Kennzeichnung

GL Gluten (Weizen), E Ei/ Egg, F Fisch/ Fish, S Soja/ Soy, SE Sesam/ Sesame

Getränke

Cola | Sprite | Fanta (1),(2),(5) 0.33L 3.3
light • zero

Wasser 2.0

Bier _____ 3.3

Berliner Kindl

Berliner Pilsner

Augustiner Hell

Rothaus

Radler Gösser

Alkoholfreies Bier
Krombacher

Soju 20.1% (350ml)/Fl 10

Makgeolli 6% (750ml)/Fl 8
*Traditionelle fermentierte Reiswein aus Korea.
milchige, cremig-weiße und leicht schäumend

Tee Tea 2.8

Jasmin (2)

Brown Rice Green

Buchweizen

Solomon's Seal

Tea 3

Honey Plum

Honey Citron

Honey Ginger



*Soju ist eine koreanische Spirituose, die zum Großteil aus Reis destilliert wird. Die Spirituose ist klar, durchsichtig

Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) Koffeinhaltig
- (3) Mit Antioxidationsmittel
- (4) Geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) Geschwärzt
- (7) Chininhaltig
- (8) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- (9) Genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) Eis mit Pflanzenfett
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen

zusammengefügt