

Korean Fried Lunch mit Chikin



Mittagstisch

점심 특선

Montag – Donnerstag 12 – 14Uhr

Deopbap Bowl 덮밥 A.F.N

10.9

Reis mit gebratenen Glasnudeln, frischem Gemüse & hausgemachter Sojasauce. Serviert mit deinem Lieblingstopping:

- **Fried Chikin**

Knuspriges Fried Chikin in der Soße deiner Wahl

- **Gegrilltes Bulgogi**

Zart gegrilltes, mariniertes Rindfleisch

- **Gegrilltes Dakgogi**

Saftiges, herhaft mariniertes Hähnchen



- **Gegrillter Dubu**

Marinierter Tofu – leicht, aromatisch und vegan

- **Gegrillter, pikanter Ojingeo**

Leicht scharfer Tintenfisch in hausgemachter Marinade

Korean Fried Lunch 튀김 정식 A.F.N

12.9

- **Chikin**

6 Stück unseres Crispy Korean Fried Chikin mit Reis und Spitzkohlsalat. Perfekt für den schnellen Lunch mit maximalem Flavor



- **Cauliflower**

6 Stück knusprig frittierter Blumenkohl, serviert mit Spitzkohlsalat. Vegan und voller Geschmack

Soßen zur Auswahl



Yangnyeom Soße 양념

süß-leicht scharfe Sauce

Ganjang Soße 간장

herzhafte Knoblauch-Sojasauce



Buldak Soße 불닭

extrem scharf

Padak 파닭

frisch-zitrische Soja-Wasabi Sauce

Basak 바삭

mit Meersalz, Zitrone & Mayo



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Alle unsere Drinks werden frisch gemixt,
mit frisch gepresstem Zitronen – und Limettensaft

Fruchtig & Süß

Darl+ing

Erdbeeren | Sprite | Minze

Daydream

Koreanische Pflaume | Soda | Rosmarin | Limette

Nemonade

Honigmelone | Sprite | Sirup



Spritzig & Leicht

Holy Ginger

Frischer Ingwer | Holunderblüte | Soda

Young Forever

Grüntee | Zitrone | Minze | Sirup

Vibe

Grüntee | Maracuja | Zitrone | Sirup

Secret Garden

Jasmintee | Zitrone | Jasmin Sirup | Honig Sirup

Herb & Erfrischend

Taste of Sun

Grapefruitsaft | Limettensaft | Grapefruit Tonic

Euphoria

Grapefruit | Ananas | Sprite | Soda | Rosmarin



KOREANISCHE SOFTDRINKS

Die beliebtesten Klassiker aus Korea, direkt aus der Dose serviert

Chilsung Cider 칠성 사이다 4.2

Zitrone | Limette | Klar & Spritzig

Demisoda Peach 데미소다 4.0

Pfirsich | Fruchtsaft | Leicht spritzig

Welchs Traube 웰치스 4.2

Intensive Traube | Süß | Spritzig

Milkies 밀키스 4.0

Milchig-cremig | Joghurt-Note | Spritzig

Hallabong 한라봉 4.2

Fruchtig-süß | Mandarinen-Note | Spritzig

Yeon Ho 블랙 자두 4.2

Süß-säuerlich | Pflaumen-Note | Erfrischend

SOFTGETRÄNKE

Viva con Agua Laut | Leise 0.33 | 0.75 3.5 | 6.5

Scoo Bio-Kombucha Montreal Citra 0.33 4.5

fritz-kola Original | Super Zero 0.33 3.8

fritz-kola Mischmasch 0.33 3.8

fritz-anjola Bio Ananas & Limette 0.33 3.8

fritz-spritz Bio Apfelschorle 0.33 3.8

fritz-limo Honigmelone 0.33 3.8

fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder 0.33 3.8

Somaek



KOREANISCHE SPIRITS

Von traditionellen Soju bis zu modernen Klassikern. Ein Stück Korea im Glas

Somaek 소맥 4.5

der beliebte koreanische Mix aus Soju und Bier

Somaek Set 소맥 세트 18.9

Gemeinsam trinken wie in Korea.

Zwei Flaschen Bier und eine Flasche Soju ergeben zusammen Somaek – die beliebteste Kombi Koreas

Makgeolli Kanne 막걸리 8.5

traditioneller koreanischer Reiswein, milchig-trüb, mild-süß und prickelnd

Soju 소주 Shot | Flasche 1.5 | 12.0

Reisschnaps

Original 21,1% | Saero (Zero Zucker) 16% | Retro 16,5% | Erdbeere 13% | Traube 13% | Grapefruit 13% | Pflaume 13% | Pfirsich 13% | Blaubeere 12%

Soju Tasting Platte 소주 맛보기 세트 7.5

6 Soju-Varianten im Tasting-Set – ideal zum Probieren & Teilen

BIER

Terra 테라 0.33 4.2

Koreanisches Lager | Kräftig, spritzig, malzig

Cass 카스 0.33 4.2

Koreanisches Pale Lager | Leicht, mild, erfrischend

Heineken alkoholfrei 무알코올 맥주 0.33 3.8

Heineken vom Fass 생맥주 0.33 | 0.5 4.2 | 6.2

Hellgoldenes Lagerbier, erfrischend, leicht hopfig



KOREANISCHE COCKTAILS

Von Seoul inspiriert, modern gemixt und authentisch interpretiert

Fruchtig & Süß

Fake Love

Soju Pfirsich | Wild Berry | Pfirsich | Limette

Pretty Savage

Soju | Yakult | Sprite | Beeren

Cotton Candy Apfel & Erdbeere

Soju | Sprite | Lotte Stieleis Apfel & Erdbeere

Cotton Candy Melona

Soju | Sprite | Lotte Stieleis Melona

Happy Hour

Mo–Fr 15–17Uhr
Koreanische
Cocktails
zum halben Preis

9.5

9.5

9.5

9.5

Klar & Aromatisch

Drunk Dazed

Soju Traube | Gin | Tonic | Gurke

Seoul City

Earl Grey infused Whisky | Cold Brew Earl Grey Tee | Zitronensaft

Sunny Side Up !

Soju | Limoncello | Zitronensaft | Tonic

9.5

9.5

9.5

Vollmundig & Kräftig

Dreamlike

Makgeolli | Tequila | Contreau | Limettensaft | Agavensirup

Dynamite

Soju Erdbeere | Soju | Campari | Wermut | Orange

Night Drive

LeeGangJu25 Reiswein | Zimtsirup | Ingwer | Zitrone | Ginger Ale

9.5

9.5

9.5

Carrot Cake

Karottensaft | Whisky | Yakult Soju | Piment | Vanille | Sahne

9.5



COCKTAILS

Die Klassiker mit frisch gepresstem Zitronen- und Limettensaft

Rum & Ginger 9.5

Rum | Falernum | Limettensaft | Gingerbeer

Gereifter Rum trifft auf fruchtige Süße und feine Ingwernote

Espresso Martini 9.5

Vodka | Kaffeelikör | Espresso | Sirup

Aperol Spritz 9.5

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Lillet Wild Berry 9.5

Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

Moscow Mule 9.5

Vodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

Gin Tonic 9.5

Gin | Thomas Henry Tonic

Paloma 9.5

Tequila | Limettensaft | Grapefruitsaft | Grapefruit Tonic

Spritzig, leicht bitter

Negroni 9.5

Gin | Campari | Wermut | Orange





TEE

Koreanischer Grüntee 녹차	5.0
Bio-Grüntee von der Insel Jeju frisch, sanft, belebend	
Koreanischer Gerstentee 보리차	5.0
Geröstet, nussig, aromatisch, koffeinfrei	
Frischer Ingwertee 생강차	5.0
mit getrocknetem Zimt	
Frischer Minztee 민트차	5.0
mit getrocknetem Zimt	
Süßer Yuza Tee 유자차	5.0
Koreanischer Zitrustee	

KAFFEE

Espresso, medium geröstet | ☀️☀️☀️☀️
The Silver One 80 Arabica & 20 Robusta | Espresso Society
Fein & Zart mit reichhaltigen Schokoladennoten

Espresso	2.8
Espresso Doppio	3.5
Americano	3.5
Iced Americano	3.8
Cappuccino	3.8
Caffè Latte	4.0
Iced Latte	4.2



WEISS

Grauburgunder "Steinbock" Hörner	0.2 0.75 6.5 24.5
DE Pfalz Grauburgunder Pinot Grigio Trocken Bio	
Junger, frischer Grauburgunder mit saftiger Frucht. Noten von Birne, Aprikose und einem Hauch Nuss	
Sauvignon Blanc Glück Glück Glück	0.2 0.75 6.5 24.5
DE Rheinhessen Sauvignon Blanc Trocken Bio	
Besonders fruchtig, Aromen von Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere	
Gewürztraminer Nero Bianco	0.2 0.75 7.5 28.5
DE Pfalz Gewürztraminer Trocken Bio	
Ungefilterter Naturwein, ungeschwefelt, saftige Birne, leicht floral, dezent würzig	
Weißweinschorle	7.5

ROSÉ

Nouvelle Vague Rose	0.2 0.75 6.5 24.5
FR Languedoc-Roussillon Cabernet Sauvignon Trocken Bio Vegan	
Leichter knackiger Rose, wie eine Sommerbrise. Fruchtig und flora, erinnert an Wassermelone mit einem Kuss Meersalz	

ROT

Nouvelle Vague- Take off	0.2 0.75 7.5 28.5
FR Languedoc-Roussillon Syrah, Carignan Trocken Bio Vegan	
Ein fruchtig-frischer Wein ohne Zusatz von Sulfiten Rote Beeren, zugänglich und trinkfreudig	



Koreanische Misosuppe



Banchan Set 반찬 모음 A.B.C.D.F.N

7.9

Kleine koreanische Beilagen

Gaean Jang Jorim	Ei in Sojasauce eingelegt
Mul-Kimchi	Kaltes, mildes Kimchi in würziger Marinade, erfrischend und leicht fermentiert
Gamja Bokkeum	gebratene Kartoffelstreifen mit Zwiebeln, Karotten, Frühlingszwiebeln und Sesamöl

KIMCHI 김치 B.D

4.0

Hausgemacht nach eigener Rezeptur

Dubu Jorim 두부조림 A.F.N

7.9

geschmorter Tofu in würziger Soja Soße

Koreanische Misosuppe 된장국 A.F

7.9

Serviert im heißen Steintopf mit Tofu, Kartoffel, Zwiebel, Zucchini und Frühlingszwiebel

Pa Jeon 파전 A.F.N

8.9

knuspriger, herzhafter, koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln

+ extra Haemul Meeresfrüchte 해물추가 R

+ 2.0

Kimchi Jeon 김치전 A.B.D.F.N

8.9

knuspriger, herzhafter, koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi

+ extra Haemul Meeresfrüchte 해물추가 R

+ 2.0

Yachae Mandu 6 Stück 야채만두 A.F.N

6.9

Koreanische Dumplings mit Gemüsefüllung

- knusprig frittiert 튀김만두
- weich gedämpft 찐만두

Kimchi Mandu 6 Stück 김치만두 A.B.F.N

6.9

Koreanische Dumplings mit Kimchi-Füllung, leicht pikant

- knusprig frittiert 튀김만두
- weich gedämpft 찐만두



Reisbowl

Reis mit Champignon, Gurke, Karotte, Rettich, Spinat, Sprossen, Zucchini, Zwiebel, Sesamöl, Sesam, Kresse & Nori

1. Schritt – Klassisch oder im Steintopf

Bibimbap 비빔밥 A.F.N

warm serviert

13.9

Dolsot Bibimbap im heißen Steintopf 돌솥 비빔밥 A.F.N

18.9

Der Steintopf wird über dem Feuer erhitzt und verleiht dem Gericht eine besondere Hitze und Röstaromen. Dazu hausgemachte Misosuppe

2. Schritt – Topping



- mit **Dubu** gegrilltem Tofu
- mit **Dakgogi** gegrilltem Hähnchen
- mit **Chamchi-Mayo** koreanisch gewürztem Thunfisch aus der Dose und Mayo
- mit **Bulgogi** gegrilltem Rindfleisch

+ 1.0

3. Schritt – Soße



Gochujang 고추장 A.F

scharfe soße mit leicht süßem Geschmack

Apfel-Soja 간장 A.F

fruchtig und würzig

Sesam 참깨소스 A.F.M.N

mild und cremig

4. Schritt – Extra

- Bio Spiegelei 계란프라이 C

+ 1.5

Glasnudeln

Japchae 잡채 A.F.N

Glasnudeln mit Paprika, Champignon, Karotte, Zwiebel, Zucchini, und Spinat. Serviert mit Reis



- mit **Dubu** gegrilltem Tofu
- mit **Dakgogi** gegrilltem Hähnchen
- mit **Bulgogi** gegrilltem Rindfleisch

14.9

14.9

15.9



Korean Fried Chikin

Chikin 치킨 A.F.N

Außen knusprig, innen saftig. Serviert mit Frühlingszwiebeln, Sesam & eingelegtem Rettich

Soßen zur Auswahl

	Yangnyeom Soße 양념	süß-leicht scharfe Sauce	
	Ganjang Soße 마늘간장	herzhafte Knoblauch-Sojasauce	
	Buldak Soße 불닭	extrem scharf	
	Padak 파닭	frisch-zitrische Soja-Wasabi Sauce	
	Basak 바삭	mit Meersalz, Zitrone & Mayo	
<ul style="list-style-type: none">• Small 6 Stück• Medium 9 Stück mit einer Portion Reis serviert• Large 12 Stück mit einer Portion Reis serviert			12.5
			18.5
			20.5

Korean Fried Blumenkohl

Cauli 콜리플라워 튀김 A.F.N

Knusprig frittierter Blumenkohl mit Sesam und eingelegtem Rettich

Soßen zur Auswahl

	Yangnyeom Soße 양념	süß-leicht scharfe Sauce	
	Ganjang Soße 마늘간장	herzhafte Knoblauch-Sojasauce	
	Buldak Soße 불닭	extrem scharf	
	Padak 파닭	frisch-zitrische Soja - Wasabi Sauce	
	Basak 바삭	mit Meersalz, Zitrone & Mayo	
<ul style="list-style-type: none">• Small 6 Stück• Medium 9 Stück mit einer Portion Reis serviert• Large 12 Stück mit einer Portion Reis serviert			12.5
			18.5
			20.5

Extra Soßen zum Dippen

	Buldak Soße 불닭	extrem scharf	+ 1.0
	Gochujang Mayo 고추장마요	würzig, pikant	+ 1.0



Reisbowl mit Fried Chikin

Chibap 치밥 A.F.N

18.9

Bibimbap mit außen knusprig, innen saftig fritterten Chicken.
Serviert mit Frühlingszwiebeln & Sesam

Soßen zur Auswahl

 Yangnyeom Soße 양념	süß-leicht scharfe Sauce
 Ganjang Soße 마늘간장	herzhafte Knoblauch-Sojasauce
 Buldak Soße 불닭	extrem scharf
 Padak 파닭	frisch-zitrische Soja-Wasabi Sauce
 Basak 바삭	mit Meersalz, Zitrone & Mayo

Extra Topping

- Spiegelei ☰

+ 1.5

Reisbowl mit Fried Blumenkohl

Caulibap 콜리밥 A.F.N

18.9

Bibimbap mit knusprig frittiertem Blumenkohl.
Serviert mit Frühlingszwiebeln & Sesam

Soßen zur Auswahl

 Yangnyeom Soße 양념	süß-leicht scharfe Sauce
 Ganjang Soße 마늘간장	herzhafte Knoblauch-Sojasauce
 Buldak Soße 불닭	extrem scharf
 Padak 파닭	frisch-zitrische Soja-Wasabi Sauce
 Basak 바삭	mit Meersalz, Zitrone & Mayo

Extra Topping

- Spiegelei ☰

+ 1.5

Gungjung Tteokbokki
mit Bulgogi

Tteokbokki

Rose Rabokki

Gungjung Tteokbokki

Reiskuchen

Tteokbokki 떡볶이 A.B.C.D.N

13.9

bissfeste Reiskuchen in einer leicht süß-scharfen Soße mit Fischfrikadelle, gekochtem Bio-Ei und Frühlingszwiebeln. Gelber Rettich als Beilage

Soßen zur Auswahl

 Classic	Gochujang Chili Soße	
 Rose G	Sanft-cremige Sauce mit feiner Schärfe. Eine harmonische Mischung aus Gochujang, Sahne und Milch	+ 1.0

Extra Toppings

- Mozzarella G + 2.0
- frittierte Mandu (Gemüse oder Kimchi) 3 Stück A.F.N + 3.5

Rabokki 라볶이 A.B.C.D.F.N

15.9

Ramen-Nudeln und bissfeste Reiskuchen in einer leicht süß-scharfen Soße mit Fischfrikadelle, gekochtem Bio-Ei und Frühlingszwiebeln. Gelber Rettich als Beilage

Soßen zur Auswahl

 Classic	Gochujang Chili Soße	
 Rose G	Sanft-cremige Sauce mit feiner Schärfe. Eine harmonische Mischung aus Gochujang, Sahne und Milch	+ 1.0

Extra Toppings

- Mozzarella G + 2.0
- extra Nudeln + 1.5
- frittierte Mandu (Gemüse oder Kimchi) 3 Stück A.F.N | A.B.F.N + 3.5

Gungjung Tteokbokki 궁중 떡볶이 A.F.N

13.9

Bissfeste Reiskuchen in einer herzhaften Sojasauce, verfeinert mit Gemüse und einem Hauch Sesamöl. Mild im Geschmack, die traditionelle, nicht scharfe Variante des beliebten Klassikers

-  **mit Dubu** gegrilltem Tofu + 3.0
- **mit Dakgogi** gegrilltem Hähnchen + 3.0
- **mit Bulgogi** gegrilltem Rindfleisch + 3.0



Ojingeo Bokkeum

Gegrilltes

Ojingeo Bokkeum 오징어볶음 A.B.F.N.R

18.9

Zart gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Karotten, Kohl, grünem Chili und Frühlingszwiebeln in einer pikanten Gochujang-Sauce. Serviert mit Reis

Korean BBQ Style 불고기 정식 A.F.N

24.9

Zart marinierter Fleisch oder Tofu, gegrillt nach koreanischer Art. Serviert mit Reis, Ssam (Salatblätter zum Wickeln), grüner Peperoni und einer Auswahl an Banchan (koreanischen Beilagen)



- **mit Dubu** gegrilltem Tofu
- **mit Dakgogi** gegrilltem Hähnchen
- **mit Bulgogi** gegrilltem Rindfleisch

Dakgalbi 닭갈비 A.F.N

24.9

Grilled Chicken im Steintopf | Gemüse | Gochujang Sauce
Reis | gelber Rettich | KG Kimchi B.D



- **mit Dubu** gegrilltem Tofu
- **mit Dakgogi** gegrilltem Hähnchen

Extra Topping

- Mozzarella G

+ 2.0

Dakgalbi für Zwei 닭갈비 2인분 A.F.N

35.9

Ein gemeinsames BBQ-Erlebnis am Tisch.
Reiskuchen, Kohl und frisches Gemüse in einer würzigen Gochujang Soße werden direkt vor euch gebraten



- **mit Dubu** gegrilltem Tofu
- **mit Dakgogi** gegrilltem Hähnchen

Extra Topping

- Mozzarella G

+ 2.0



Winter Special von November bis Mai



Kimchi Jjigae 김치찌개 A.F.N

17.9

Kräftiger Kimchi Eintopf mit Zwiebel, Frühlingszwiebel, Sprossen, Chili und Reis.

- mit Dubu Tofu
- mit Chamchi Thunfisch



CROFFLE
Oreo & Lotus Biscoff



HOTTEOK



CROFFLE
Frozen Berries

CROFFLE 크로플 A.C.E.F.G 9.5

Croissant trifft Waffel. Croissant im Waffeleisen gepresst, serviert mit Vanilleeis

- **Frozen Berries** mit gemischten Beeren & Sauce
- **Oreo & Lotus Biscoff** mit knusprigem Oreo & Karamell-Keks

HOTTEOK 호떡 A.E 8.5

Gefüllte, goldbraune koreanische Pancakes mit süßer Zimt- Nuss- Füllung. Außen knusprig, innen weich und karamellig
extra Vanilleeis + 1.0

Hwachae 화채 G 6.5

Nur von Juni bis September
Frische Sommerfrüchte | Kondensmilch | Sprite

OEHLERS X KIMCHI GUYS 아이스크림 4.9

Hausgemachtes Eis von Oehlers Eispatisserie

- **Erdbeer Yakult** E.G
- **Mandel Karamell** E.F.G
- **Mango Sorbet** F
- **Schwarzer Sesam** F.G.I



vegetarisch

vegan

leicht scharf

scharf

sehr scharf

Allergene: **A** Gluten **B** Krebstiere **C** Eier von Geflügel **D** Fisch **E** Erdnüsse
F Sojabohnen **G** Milch von Säugetieren **M** Senf **N** Sesamsamen **R** Weichtiere