



IGNITE THE GRILL



SPARK THE FUN

VORSPEISEN

1. Mandu^{1,2,11,b}

5 frittierte Teigtaschen mit Bulgogi (Rindfleisch) oder Huhn

7,5
2. Gimmari^{1,11}

6 frittierte Nori-Rollen gefüllt mit Glasnudeln

7,5
3. Korean Fried Chicken^{1,5,6,b,d,h}

Hähnchen ohne Knochen mit süß-scharfer Soße oder Soja-Knoblauch-Soße

11,9
4. Korean Fried Chicken Wings^{1,5,6,b,d,h}

Hähnchenflügel mit süß-scharfer Soße oder Soja-Knoblauch-Soße

11,9
5. Edamame Sweet and Sour Spicy^{1,4,6}

Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch, und hausgemachtem Sweet-Sour Sauce

7,9

REISGERICHTE

10. Dolsot Bibimbap (*)^{1,3,5,11,b,h}

Reis im heißem Topf mit verschiedenem Gemüse, Bulgogi-Rindfleisch, Spiegelei, serviert mit Gochujang-Soße.
(*) Alternativ mit Tofu¹

16,9
11. Bulgogi^{1,6,11,b,h}

Gebratenes Rindfleisch in Soja-Birnen-Marinade mit Zwiebeln, Pilzen und Gemüse, serviert mit Reis und Beilagen

17,9

KOREAN BBQ MENÜ

Jedes Menü ist pro Person bestellbar. Unser Menü wird mit verschiedenen Beilagen (Banchan), Salat, Tagessuppe und Reis serviert und Sie können alle Beilage kostenlos nachbestellen.

MENU 1 - Flavors of Smoke 49/p

5 selektierte Prime Cuts von Wagyu und Black Angus Beef Cut. Plus marinierte Special Cuts (300g)



MENU 2 - Surf & Turf 49/p

Kombination aus Rindfleisch & Meeresfrüchten. Eine Auswahl von Wagyu Beef, Black Angus Beef Cut, Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen (300g)



MENU 3 - Wagyu Secrets 79/p

Perfekte Wahl, um einen kleinen Einblick zu erhalten, wie das Original Wagyu a.k.a das beste Rindfleisch der Welt, auf der Zunge zergeht (300g)

NACHBESTELLUNG

RIND



- Wagyu Short Rib (1)

(100g)

27
- Wagyu Tri Tip (2)

(100g)

25
- Black Angus-Entrecôte (3)

(160g)

20
- Black Angus-Short Rib (1)

(100g)

24
- Black Angus-Tri Tip (2)

(100g)

16
- Black Angus-Oyster Blade (5)

(100g)

20

MEERESFRÜCHTE



- Black Tiger Garnelen

(2 stk)

10
- Jakobsmuschel

(2 stk)

8
- Oktopus Tentakel

(1 stk)

13
- Marinierter Tintenfisch

(200g)

15

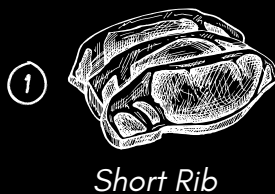
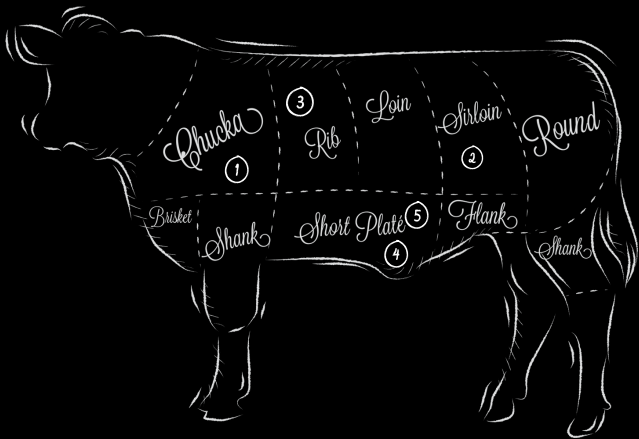
HÄHNCHEN



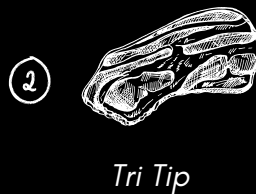
- Marinierter Hähnchenbrustfilet

(200g)

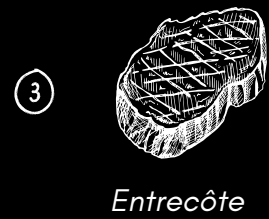
15



Short Rib



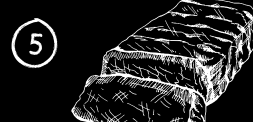
Tri Tip



Entrecôte



Outside Skirt



Oyster Blade

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide 1a Weizen 1b Gerste | 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen 12 Schwefeldioxid/ Sulfite 13 Lupinen 14 Weichtiere
a Farbstoff b Konservierungsstoff c Antioxidationsmittel d Süßstoff e Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle f coffeinhaltig g chininhaltig h Geschmacksverstärker

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



APERITIF DELUXE

Prickle Berry ^{a,b,d}	7,9
Lillet Rosé, Gurke, Wild Berry, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
Passion Soul ^{a,b,d}	7,9
Maracuja, Lillet Blanc, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
Night Sky (Red Lotus) ^{a,b}	7,9
Hendrick's Gin, Gurke, Schlehenlikör, Limetten, Beeren, Tonic, Prosecco, Minze	
Hugo ^{a,b,d}	7,5
Holunder Sirup, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
Aperol Spritz ^{a,b}	7,5
Aperol, Orangenscheibe, Prosecco	

HAUSGEMACHTE LIMO

Ingwer Minze	6,9
Ananas Ingwer	6,9
Strawberry Minze	6,9
Passion Fruit Minze	7,9
Kumquat Ingwer	7,9
Lychee Lime Russian Berry	7,9
Pandanus & Ginseng Eistee	6,9

WASSER & BITTER

Wasser Acqua Morelli	0,25L	3,5
Stilles or Sprudel	0,75L	7,2
Bitter Lemon	0,3L	3,9
Ginger Ale	0,3L	3,9
Tonic Water	0,3L	3,9

SÄFTE & SOFTGETRÄNKE

Lychee, Mango,	0.3L	4,2
Johannisbeer, Ananas,	0.4L	5,2
Maracuja, Apfel, Orange		
Pepsi, Pepsi Zero, ^{2,4,5,9}	0.3L	3,9
Schwip -Schwap, 7up,	0.4L	4,9
Mirinda		

KOREANISCHE GETRÄNKE

Soju Classic	12
350ml Koreanischer Reisschnaps: 20% vol	
Soju Flavor	12
350ml Koreanischer Reisschnaps mit fruchtigem Geschmack wie Pfirsich oder Traube: 12% vol.	
Soju Bomb Challenge	9/p
Soju Classic und koreanisches Bier ab 3 Personen	
Makgeolli	12
750ml koreanisches Reisgetränk: 6% vol	

COCKTAILS

Long Island Ice Tea ^{a,b,d}	9,9
Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cola	
Bombay Crashed ^d	8,9
Gin, Kumquat, Ginger, brauner Zucker	
Mojito	8,9
Limetten, Bacardi Rum, brauner Zucker, Minze	

ALK. FREIE COCKTAILS

Sweet Nana ^{a,b,d}	7,9
Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft	
Summer Breeze ^{a,b,d}	7,9
Limette, brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Ginger Ale	
Mr. Bin ^{a,b,d}	7,9
Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Annanassaft, Blue Curacao	

BIER

Hasen-Bräu Helles ^{1a,1b}	0,5L	5,5
Hasen-Bräu Weizenbier ^{1a}	0,5L	5,5
Tucher Alk. Freies Weizenbier ^{1a}	0,5L	5,5
Korean Cass Bier ^{1a,1b}	0,33L	4,9

SMOKY SIP

Reisschnaps	2cl	4,2
Mekong Whisky	2cl	4,2
Tequila Silber / Gold	2cl	4,2
Ramazzotti	2cl	4,2

OFFENE WEINE

Weißwein	0,1L	0,2L
Weingut Leitz, Rüdesheim	3,9	7,9
Riesling 1-2-Dry QbA trocken		
Famiglia Olivini, Desenzano del Garda.	4,9	8,9
Lugana DOC trocken		
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	4,9	8,9
Chardonnay Pfalz QbA trocken		

Rotwein	0,1L	0,2L
Palacios Remondo, Alfaro	4,5	8,9
Rioja "La Vendimia" trocken		
Merlot Trevenezie IGT	4,5	8,3
"Insieme" IGT, Ambre, Veneto		

Roséwein	0,1L	0,2L
Weingut M&G Fusser, Niederkirchen	3,9	7,9
"Saku", Rosé von Spätburgunder		

FLASCHENWEINE

Weißwein	
Mosel, Weingut Fritz Haag, Brauneberg	39,9
Riesling Brauneberg "Tradition" - feinherb	
Weingut Schneider, Ellerstadt	39,9
Sauvignon Blanc "Kaitui" QW trocken	
Wagram, Weingut Bernhard OTT, Feuersbrunn/Biodynamische Produktion	45,9
Grüner Veltliner "Fass 4" trocken	
Friaul, Tenuta Meroi, Buttrio	45,9
Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali	

Rotwein	
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	44,9
Black Print Cuvée	
Südtirol, Weingut Alois Lageder, Margreid	39,9
Cabernet Riserva DOC trocken	