



V O R S P E I S E N — 전 식

KIMCHI JEON / 김치전 (scharf) Traditioneller Pfannkuchen aus Kimchi und Mehl, enthält Fischsoße	7.5
TTEOK-BOKKI / 떡볶이 (vegetarisch, scharf) Reiskuchen aus Weizen mit Chili Paste, Weißkohl, Zwiebeln, Ei	7
GALBI-MANDU / 갈비만두 Rindfleisch, Schweinefleisch, Kohl, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln	7.5
KUNMANDU / 군만두 (vegetarisch) frittierte Mandu, Weizenmehl, Sojabohnenklumpen, Grüne Zwiebeln, Zwiebeln, Lauch	7
BIBIM-MANDU / 비빔만두 (scharf) frittierte Mandu mit Salat	8
CHAB-CHAE / 잡채 (vegetarisch) Glasnudeln aus Süßkartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Paprika	5
BIBIM-CHAB-CHAE / 비빔잡채 (vegetarisch, scharf) Glasnudeln aus Süßkartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Paprika, mit Salat	7
YANGYUM DAKGANGJUNG (kleine Portion) 양념 닭강정 (scharf) frittiertes Hähnchen mit scharfer Soße und eingelegtem Rettich + Reis / 밥 1.5	7
SOJA DAKGANGJUNG (kleine Portion) 간장 닭강정 frittiertes Hähnchen mit Soja Soße und eingelegtem Rettich + Reis / 밥 1.5	7



H A U P T S P E I S E N — 본식

RAMYUN / 라면 (vegetarisch, scharf) Nudelsuppe verfeinert mit Eiern, Lauch, Karotten + Käse / 치즈 1.0 + Tteok (koreanischer Reiskuchen) / 떡 1.5	6
KIMCHIZZIGE / 김치찌개 (scharf) Schweinefleischsuppe mit Kimchi (scharf eingelegter Chinakohl), Zwiebeln, Lauch, Tofu mit Reis	13
SUNDUBUZZIGE / 순두부찌개 (vegetarisch, scharf) Seiden-Tofu, Ei, Zwiebeln, Lauch, Austernpilze, Zucchini mit Reis + Meeresfrüchte / 해물 2.5	13
YANGYUM DAKGANGJUNG / 양념 닭강정 (scharf) frittiertes Hähnchen mit scharfer Soße und eingelegtem Rettich + Reis / 밥 1.5	13
SOJA DAKGANGJUNG / 간장 닭강정 frittiertes Hähnchen mit Soja Soße und eingelegtem Rettich + Reis / 밥 1.5	13
BIBIMBAB / 비빔밥 (vegetarisch) verschiedenes Gemüse mit Reis, Ei, verfeinert mit scharfer hausgemachter Soße zum selber Mischen + Rindfleisch / 고기 1.5 + Tofu / 두부 1.5	13



H A U P T S P E I S E N — 본식

DOLSOT-BIBIMBAB / 돌솥비빔밥 (vegetarisch, scharf) im heißen Steintopf servierter Reis mit eingelegtem Gemüse und Ei verfeinert mit scharfer hausgemachter Soße zum selber Mischen + Rindfleisch / 고기 1.5 + Tofu / 두부 1.5	15
BULGOGI / 불고기 in Sojasoße mariniertes Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Tteok (koreanischer Reiskuchen) mit Reis	17
JEYUK BOKUM / 제육볶음 (scharf) in scharfer Peperoni Soße mariniertes Schweinefleisch, Zwiebeln, Karotten, Lauch, mit Reis	15
DAKGALBI / 닭갈비 (scharf) in scharfer Peperoni Curry Soße marinierte Hähnchenoberkeule, Weißkohl, Zwiebeln, Karotten, Tteok (koreanischer Reiskuchen) mit Reis	15
CURRY / 커리 (vegan, scharf) Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten + Hähnchenbrust / 닭가슴살 3.0 + Tofu / 두부 1.5	13



BEILAGEN

BAP / 밥	2
KIMCHI / 김치	4.5



GETRÄNKE — 음료

Alkoholfreie Getränke / 무알콜 음료

Mineralwasser Natur Sprudel	0,2 l	2.5
Coca Cola Coca Cola Light/Zero Fanta Sprite	0,2 l	2.8
Apfelsaftschorle	0,2 l	3.8
Bitter Lemon	0,2 l	3.8
Ginger Ale	0,2 l	3.8
Grüner Tee / 녹차		
koreanischer Grüner Tee	Kalt/Warm-	3.5
Senggang Cha / 생강차		
koreanischer Ingwertee eingelegt in Honig	Kalt/Warm-	3.5
Yuja Cha / 유자차		
koreanischer Zitronentee eingelegt in Honig	Kalt/Warm-	3.5
Mesil Cha / 매실차		
koreanischer Pflaumentee eingelegt in Honig	Kalt/Warm-	3.5

Koreanische alkoholische Getränke / 한국주류

Cass / 맥주 (koreanisches Bier)	0,3 l	4.0
Makgulli / 막걸리 (koreanischer Reiswein) 6%	1,0 l	12.0
Soju / 소주 (Süßkartoffelschnaps) 16.5%	0,3 l	10.0

Kaffee / 커피

Kaffee / 커피		
Espresso / 에스프레소		3.0
Doppelter Espresso / 더블 에스프레소		2.5
		4.0



DESSERT — 후 식

Tteok mit Sujeonggwa / 떡, 수정과

7.0

koreanischer Reiskuchen, gefüllt mit Honig
und roten Bohnen, mit Zimtpunsch



@MANDU_TALWEG