

Herzlich Willkommen im Restaurant

# NAMU

Namu steht für eine schonende Verarbeitung von natürlichen Lebensmitteln.

Leicht, natürlich und abwechslungsreich sollte die Kost eines bewussten Genießers sein.

Nährstoffe entfalten ihre Wirkung in der Regel am besten frisch zubereitet.

Mariniert, eingelegt oder einfach in ihrem natürlichen Zustand verarbeitet,

möchten wir Sie mit koreanischen Gerichten begeistern.

Lassen Sie das Essen zu einem Erlebnis werden und lernen Sie die Vielfalt der asiatischen Küche kennen.

Wir möchten Sie außerdem darauf aufmerksam machen, dass wir all unsere Gerichte frisch für Sie zubereiten.

Dies kann ein wenig Zeit in Anspruch nehmen und bitten Sie daher um Ihr Verständnis,

wenn es zu Verzögerungen kommen sollte.

Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen viel Spass und guten Appetit.



Dienstag

- M1. Donkatzu mit Curry Soße 6,50 statt 8,50  
Schweinenacken paniert und frittiert, mit hausgemachter Curry Soße
- M2. Fischkatzu mit Curry Soße 6,50 statt 8,50  
Pangasius paniert und frittiert, mit hausgemachter Curry Soße

Mittwoch

- M3. Bulgogi vom Schwein (auf Wunsch auch gern scharf) 8,50 statt 10,00  
Mariniertes Schweinefleisch in Soja Soße mit Gemüse gebraten

Donnerstag

- M4. Bibimbap 8,50 statt 9,50  
Reis in heissem Topf serviert mit Rindfleisch, feinem Gemüse Spiegelei u. scharfer Chili Soße (extra)
- M5. Beoseot Bibimbap (vegetarisch) 8,50 statt 9,50  
Reis mit feinem Gemüse und verschiedenen Pilzvariationen, Spiegelei u. Chili Soße (extra)

Freitag

- M6. Toshirag 10,00 statt 12,00  
Eine bunte Zusammenstellung aus verschiedenen Beilagen,  
gebratenem Reis, Fisch mit scharfer Chili Soße, Bulgogi vom Schwein, frischem Salat mit Hähnchenfleisch

Samstag

- M7. Sengseun Gui vom Grill (auf Wunsch auch mit Chili Soße) 6,50 statt 7,50  
Pangasius mit Soja-Yuja Soße (koreanische Soja-Zitrusfrucht Soße)

## Mittagsmenü

<b>M8. Toshirag</b>	도시락		12,00
Eine bunte Zusammenstellung aus verschiedenen Beilagen, gebratenem Reis, Fisch mit scharfer Chili Soße, Bulgogi vom Schwein mit Gemüse, frischem Salat mit Hähnchenfleisch			
<b>M9. Bulgogi</b>	불고기		10,00
In Soja Soße mariniertes Schweinefleisch oder Rindfleisch mit Gemüse gebraten			
<b>M10. Kimchi Bokkeumbap</b>	김치볶음밥		8,50
Gebratener Reis mit Kimchi, Gemüse, Shrimps und Ei (leicht pikant)			
<b>M11. Haemul Bokkeumbap</b>	해물볶음밥		9,50
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Gemüse und Ei			
<b>M12. Bibimbap</b>	비빔밥	(auf Wunsch auch vegetarisch)	9,50
Reis in heißem Topf serviert mit Rindfleisch, feinem Gemüse Spiegelei u. scharfer Chili Soße			
<b>M13. Donkatzu mit Curry Soße</b>	돈카츠		8,50
Schweinerücken paniert und frittiert, serviert mit hausgemachter Curry Soße			
<b>M14. Fischkatzu mit Curry Soße</b>	생선카츠		8,50
Pangasius paniert und frittiert, serviert mit hausgemachter Curry Soße			
<b>M15. Sengseun Gui mit Yuja Soja Soße</b>	생선 구이		7,50
Pangasius vom Grill in hausgemachter Soja-Yuja Soße			
<b>M16. Udon Nudeln gebraten</b>	볶음우동		9,50
Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse (wahlweise mit Kimchi, Bulgogi oder Meeresfrüchten)			

---

Alle Mittagsmenüs werden mit einer wechselnden Tagessuppe,  
einem Rettich-Möhrensalat und Reis (außer Reis-, und Nudelgerichte) serviert.

**Mittagstisch von Dienstag bis Samstag 12.00 Uhr- 15.00 Uhr (warme Küche bis 14.30 Uhr)**

## Vorspeisen

- V1. **Tofu Bokkeum** 오미자소스 두부 볶음 6,90  
gebratener Tofu mit feinem Gemüse und süß-saurer Soße
- V2. **Jukjeon** 육전 6,50  
Pfannteigspezialität, feine Rindfleischstreifen mit Ei ummantelt und gebraten (mit Sojasoße Dip)
- V3. **Dorade Doenjang Tartar** 도미 초무침 7,50  
Tartar von der Dorade mit fermentierter Bohnen Soße und Fliegenfischfaviar
- V4. **Roast Beef Carpaccio** 로스트비프 야채 카르파초 8,50  
Rindfleisch Carpaccio, mit Fliegenfischkaviar, Rettich-Möhrenstreifen u. Essig Senf Dressing
- V5. **Mandu Variation\*<sup>1</sup>** 만두 4,50  
Zwei mit Kimchi-Gemüse Füllung (leicht pikant) und zwei mit Gemüse Füllung (nicht pikant)
- V6. **Haemul Naengchae** 해물냉채 9,90  
Gekochter Tintenfisch, Muscheln und Garnelen mit Glasnudeln, feinem Gemüse u. Essig-Senf Dressing
- V7. **Modum Jeon** 모듬전 6,00  
Rindfleisch, Fisch, Zucchini im Eimantel gebraten (mit Sojasoße Dip)



Informationen über Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen erhalten Sie auf Anfrage.

\*Die Mandus sind nicht hausgemacht und beinhalten Zusatzstoffe

## Beilagen

B1.	<b>Kimchi</b>	김치	3,50
	eingelegter Chinakohl, hausgemacht (scharf)		
B2.	<b>Mu Namul</b>	무나물	2,50
	Feine Rettichstreifen leicht süßlich gewürzt		
B3.	<b>Shikeumchi</b>	시금치	2,50
	Spinat gekocht und mit Sesamöl gewürzt		
B4.	<b>Kongnamul</b>	콩나물	2,50
	Sojasprossen		
B5.	<b>Modum Namul</b>	모듬나물	4,90
	Wählen Sie selbst Ihre Variation aus 3 verschiedenen Salat Beilagen		
B6.	<b>Modum Jjangachi</b>	야채모듬피클	3,50
	eingelegte Gemüsevariationen (Rettich, Möhren, Zwiebeln, Radieschen und Gurke)		
B7.	<b>Reis</b>	공기밥	2,00
B8.	<b>Extra Soße (warme Soße)</b>	소스	1,50
B9.	<b>Ssamjang</b>	쌈장	3,90
	verschiedene Dips mit frischen Salatblättern zum einwickeln von Fleisch, Reis und anderen Beilagen (zu empfehlen bei Bulgogi vom Rind oder Schwein, Osam Bulgogi oder vegetarisch mit Kong Bulgogi)		

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Beilagen im Namu.

Fragen Sie nach unseren saisonalen Beilagen



## Salate

- S1. **Meeresalgen Salat** 해초샐러드 6,90  
Meeresalgen, Fliegenfischkaviar mit gefrorenen Lauchzwiebeln garniert und Essig-Senf Dressing
- S2. **Pilzsalat** 버섯샐러드 7,90  
Austern Pilze und Champignons mit hausgemachtem Soja Dressing
- S3. **Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen** 닭가슴살 샐러드 8,90  
Frischer Blattsalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und hausgemachtem Soja Dressing
- S4. **Jabchae** 잡채 (kann auch vegan zubereitet werden) 9,90  
Glasnudelsalat mit gedünstetem Gemüse und Rindfleisch,

## Suppen

- S5. **Kimchi Suppe** 김치찌개 (scharf!) klein 4,50 groß 10,50  
aus pikant eingelegtem Chinakohl, Rindfleisch und eine Brühe aus getrockneten Anchovis
- S6. **Haemultang Suppe** 해물탕 (nicht scharf!) klein 4,90 groß 11,50  
eine klare Suppe mit verschiedenen Meeresfruchtvariationen
- S7. **Miyeok Suppe** 미역국 (nicht scharf) klein 4,50 groß 10,50  
eine klare Suppe mit Meeresalgen, Muscheln und eine Brühe aus getrockneten Anchovis
- S8. **Yukgejang Suppe** 육개장 (Vorsicht sehr scharf!) klein 4,90 groß 11,50  
feurig scharfe Suppe aus einer Rindfleischbrühe mit Rindfleisch, Gemüse u. Glasnudeln
- S9. **Tagessuppe** 오늘의 스프 3,50

Große Suppen Portionen werden mit einer Schale Reis serviert.

Kleine Suppen Portionen sind als Vorspeise zu sehen und werden ohne Reis serviert.



## Rindfleisch

- H2. **Bulgogi vom Rind** 불고기 14,90  
mariniertes Rindfleisch in Soja Soße mit Gemüse gebraten, mit gemischtem Salat u. Reis als Beilage  
Empfehlung Ssambap<sup>\*</sup>: Salatblätter als Beilage mit zweierlei Ssamjang (Dip Soßen) +3,50
- H3. **Kalbijim** 갈비찜 18,50  
marinierte große Rippe gedämpft, im heißen Topf, mit Glasnudeln, Kartoffeln, Reis u. Kimchi Beilage
- H4. **Bulgogi Dduggbegi** 불고기 떡배기 18,00  
mariniertes Rindfleisch im heißen Topf, mit Glasnudeln, Reis Gnocchis, Kimchi Beilage u. Reis
- H5. **Roast Beef Steak mit Ssambap<sup>\*</sup>** 통심 삼밥 스테이크 (ca. 200g) 19,90  
Roast Beef Steak auf heißem Stein serviert mit frischen Salatblättern, dreierlei Ssamjang (Dip Soßen) u. Reis

## Schweinefleisch

- H7. **Bulgogi vom Schwein** 돼지불고기 (auf Wunsch auch gerne scharf) 12,50  
mariniertes Schweinefleisch in Soja Soße mit Gemüse gebraten, mit gemischtem Salat u. Reis als Beilage  
Empfehlung Ssambap<sup>\*</sup>: Salatblätter als Beilage mit zweierlei Ssamjang (Dip Soßen) +3,50
- H8. **Osam Bulgogi** 오삼불고기 (Vorischt sehr scharf) 14,50  
Tintenfisch, Bauchfleisch und Gemüse gebraten in pikanter Chili Soße<sup>\*1</sup>, frischem Salat u. Reis
- H9. **Nackensteak mit Ssambap<sup>\*</sup>** 돼지목심 삼밥 스테이크 (ca. 200g) 16,50  
Nackensteak v. Schwein auf heißem Stein serviert mit Salatblättern, dreierlei Ssamjang (Dip Soßen) u. Reis

<sup>\*</sup>Bei **Ssambap** wird ein Stück Fleisch mit Reis und einer Dip Soße in frischen Salatblättern gewickelt. Sehr zu empfehlen auch in Kombination mit verschiedenen Beilagen wie z.B. Kimchi oder Rettich (s. Beilagen: Modum Namul)

## Fisch

- H10. **Lachs vom Grill** 연어구이 (Soßenauswahl möglich) 16,50  
Lachs vom Grill mit Doenjang Soße, frischem Salat u. Reis
- H11. **Domi Gui** 도미구이 (Soßenauswahl möglich) 16,50  
Dorade vom Grill mit Kanjang Soße, frischem Salat und Reis

## Geflügel

- H12. **Ori Gaseum Gui** 오리가슴살 구이 (Soßenauswahl möglich) 17,90  
Entenbrust vom Grill mit frischem Salat u. Reis
- H13. **Buldag** 불닭 13,50  
Hähnchenstücke vom Grill in scharfer Chili Soße\*<sup>1</sup>, mit Käse\*<sup>2</sup> überbacken und Reis

Wählen Sie Ihre Soße:	a.) Doenjang Soße - aus fermentierter Bohnenpaste	b.) Kanjang Soße – aus Soja Soße
<b>Auf Wunsch auch vegan!</b>	c.) Gochujang Soße* <sup>1</sup> - aus pikanter Chilipaste (wenig, normal oder sehr scharf)	

## Fried Chicken

- H14. **Ganjang Chicken** 마늘 간장 치킨 (330g) 12,50  
mit frischem Salat, eingelegtem Gemüse, Knoblauch-Soja Soße und gehackten Mandeln (ohne Reis)
- H15. **Dagkangjeung** 닭강정 (330g) 12,50  
mit frischem Salat, eingelegtem Gemüse, Knoblauch-Chili Soße\*<sup>1</sup> und gehackten Mandeln (ohne Reis)
- H16. **Chicken Set Menü half and half für 2 Personen** 치킨 세트 메뉴 (660g) 21,50  
Fried Chicken halb und halb, 2 Glas 0,3l Bier inklusive (ohne Reis)

\*<sup>1</sup>Die Chilipaste ist nicht hausgemacht und beinhaltet Zusatzstoffe /Geschmacksverstärker







## Reis

- |      |   |                       |       |
|------|---|-----------------------|-------|
| H26. | <b>Bibimbap</b>   | 비빔밥                   | 13,50 |
|      | Reis in heissem Topf serviert mit Rindfleisch, feinem Gemüse, Spiegelei u. Chili Soße* <sup>1</sup> (extra) |                       |       |
| H27. | <b>Beoseot Bibimbap</b>   | 버섯샐러드비빔밥              | 13,50 |
|      | Reis mit feinem Gemüse und verschiedenen Pilzvariationen, Spiegelei u. Chili Soße* <sup>1</sup> (extra)     |                       |       |
| H28. | <b>Kimchi Bokkeumbap</b>  | 김치볶음밥 (leicht pikant) | 12,50 |
|      | Gebratener Reis mit Kimchi, Shrimps und Ei  |                       |       |
| H29. | <b>Haemul Bokkeumbap</b>  | 해물볶음밥                 | 13,50 |
|      | Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Gemüse und Ei   |                       |       |
| H30. | <b>Tteokbokki</b>   | 떡볶기 (Vorsicht scharf) | 12,50 |
|      | Gebratene Reis Gnocchis mit Gemüse und Fischfrikadellen in scharfer Chili Soße* <sup>1</sup>                |                       |       |

### Kimbap mit Soja-Senf Soße (Reisrollen in Seetangpapier)

- |     |   |        |       |
|-----|---|--------|-------|
| K1. | <b>Ggoma Kimbap</b>   | 꼬마김밥   | 5,50  |
|     | Kleine Rollen gefüllt mit Spinat, Gurke, Rettich (6-8 Rollen)   |        |       |
| K2. | <b>Basic Kimbap</b>   | 야채김밥   | 8,50  |
|     | Große Rollen gefüllt mit Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren (8-10 Rollen)                                 |        |       |
| K3. | <b>Bulgogi Kimbap</b>   | 불고기김밥  | 10,50 |
|     | Große Rollen gefüllt mit mariniertem Rindfleisch, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei (8-10 Rollen) |        |       |
| K4. | <b>Kimchi Kimbap</b>  | 김치김밥   | 9,50  |
|     | Große Rollen gefüllt mit scharfem Chinakohl, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei, (8-10 Rollen)     |        |       |
| K5. | <b>Lachs Kimbap</b>   | 훈제연어김밥 | 10,00 |
|     | Große Rollen gefüllt mit geräuchertem Lachs, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei (8-10 Rollen)      |        |       |
| K6. | <b>Crunch Kimbap</b>  | 크런치김밥  | 9,50  |
|     | Große Rollen gefüllt mit Dorade Skin frittiert, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei (8-10 Rollen)   |        |       |



## Dessert

- |      |   |           |      |
|------|---|-----------|------|
| D 1. | <b>grüner Tee Eiscreme</b> <sup>4</sup>                                       | 녹차아이스크림   | 3,50 |
|      | eine Kugel hausgemachtes grüner Tee Eis mit Obst                              |           |      |
| D 2. | <b>Maesil Eiscreme</b>  | 매실아이스크림   | 3,50 |
|      | eine Kugel hausgemachtes Pflaumen Eis mit Obst                                |           |      |
| D 3. | <b>Makgeolli Eiscreme</b>   | 막걸리 아이스   | 3,50 |
|      | Eine Kugel hausgemachtes Eis aus koreanischem fermentierten Reiswein mit Obst |           |      |
| D 4. | <b>Ingwer Eiscreme</b>  | 생강 아이스    | 3,50 |
|      | Eine Kugel hausgemachtes Eis aus Honig-Ingwer mit Obst                        |           |      |
| D 5. | <b>Brownie mit Eis nach Wahl</b>  | 브라우니와 아이스 | 7,00 |
|      | Schokokuchen aus Reismehl und eine Kugel hausgemachtes Eis                    |           |      |

Jeden Tag backt unsere Konditorin verschiedene kleine hausgemachte Törtchen.

Werfen Sie einen Blick in die Kuchenvitrine an der Theke oder besuchen Sie das NAMU SWEETS genau nebenan. Es lohnt sich.

\* Ab der zweiten Kugel Eis zahlen Sie nur einen Aufpreis von 1,50 Euro pro Person



## Toshirag Menü

**Tagessuppe** 오늘의 스프

**frischer Salat mit Hähnchenbrust** 닭가슴살 샐러드

**Kimhap** 김밥

Reisrollen gefüllt mit Gemüse und geräuchertem Lachs

**Modum Namul** 모듬 나물

Sojasprossen, Spinat Beilage (je nach Saison) und eingelegte Rindfleischstreifen

**Sengseun Gui** 생선구이

Weissfisch vom Grill mit pikanter Chili-Soja Soße

**Bulgogi** 불고기

mariniertes Rindfleisch gebraten mit Gemüse

**ein Reisschnaps oder ein Tee Ihrer Wahl**

## Toshirag Menü vegetarisch

**Tagessuppe** 오늘의 스프

**frischer Salat mit Bohnenbällchen** 콩강정 샐러드

**Kimhap** 김밥

Reisrollen gefüllt mit Gemüse

**Modum Namul** 모듬 나물

Sojasprossen, Spinat und Schwarzwurzel Beilage (je nach Saison)

**Tofu Steak** 두부 스테이크

Tofu gebraten mit pikanter Chili-Soja Soße

**Kong Gogi Steak** 콩고기 스테이크

Steak aus Kichererbsen und Soja-Honig Soße

**ein Reisschnaps oder ein Tee Ihrer Wahl**

(Box Gerichte) 18,00 EuR

## Hanjeungshik Menü für 2 Personen

### Jabchae

Glasnudelsalat mit gedünstetem Gemüse und Rindfleisch

### Roast Beef Carpaccio

feine Rindfleischstreifen mit Fliegenfischkaviar, Rettich-, und Möhrenstreifen und Soja-Senf Dressing

### Hanjeungshik

Ein reich gedeckter Tisch nach koreanischer Art:

Bulgogi vom Rind serviert im heißen Topf mit Glasnudeln und Gemüse

Nackensteak vom Schwein mit fermentierter Bohnensoße

Weissfisch vom Grill mit Soja-Chili Soße

Modum Namul, verschiedene Gemüsebeilagen

Kimchi, scharf eingelegter Chinakohl

Modum Jeon, im Eimantel gebratenes Gemüse, Fisch und Rindfleisch

Tagessuppe

Reis

### Dessert

Eis mit Obst oder ein Törtchen aus der Glasvitrine

70,00 Eur für 2 Personen

**Dieses Menü erhalten Sie ausschließlich nur bei Vorbestellung!!**

