

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

M8. Toshirag	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			
M9. Bulgogi	불고기		10,00
In Soja Soße mariniertes Schweinefleisch oder Rindfleisch mit Gemüse gebraten			
M10. Kimchi Bokkeumbap	김치볶음밥		8,50
Gebratener Reis mit Kimchi, Gemüse, Shrimps und Ei (leicht pikant)			
M11. Haemul Bokkeumbap	해물볶음밥		9,50
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Gemüse und Ei			
M12. Bibimbap	비빔밥	(auf Wunsch auch vegetarisch)	9,50
Reis in heissem Topf serviert mit Rindfleisch, feinem Gemüse Spiegelei u. scharfer Chili Soße			
M13. Donkatzu mit Curry Soße	돈카츠		8,50
Schweinerücken paniert und frittiert, serviert mit hausgemachter Curry Soße			
M14. Fischkatzu mit Curry Soße	생선카츠		8,50
Pangasius paniert und frittiert, serviert mit hausgemachter Curry Soße			
M15. Sengseun Gui mit Yuja Soja Soße	생선 구이		7,50
Pangasius vom Grill in hausgemachter Soja-Yuja Soße			
M16. Udon Nudeln gebraten	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*¹** 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

B 1.	Kimchi	김치	3,50
	eingelegter Chinakohl, hausgemacht (scharf)		
B 2.	Mu Namul	무나물	2,50
	Feine Rettichstreifen leicht süßlich gewürzt		
B 3.	Shikeumchi	시금치	2,50
	Spinat gekocht und mit Sesamöl gewürzt		
B 4.	Kongnamul	콩나물	2,50
	Sojasprossen		
B 5.	Modum Namul	모듬나물	4,90
	Wählen Sie selbst Ihre Variation aus 3 verschiedenen Salat Beilagen		
B 6.	Modum Jjangachi	야채모듬피클	3,50
	eingelegte Gemüsevariationen (Rettich, Möhren, Zwiebeln, Radieschen und Gurke)		
B 7.	Reis	공기밥	2,00
B 8.	Extra Soße (warme Soße)	소스	1,50
B 9.	Ssamjang	쌈장	3,50
	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*: 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 똑배기 18,00
mariniertes Rindfleisch im heißen Topf, mit Glasnudeln, Reis Gnocchis, Kimchi Beilage u. Reis
- H5. **Roast Beef Steak mit Ssambap*** 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*: 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*, frischem Salat u. Reis
- H9. **Nackensteak mit Ssambap*** 돼지목심 삼밥 스테이크 (ca. 200g) 16,50
Nackensteak v. Schwein auf heißem Stein serviert mit Salatblättern, dreierlei Ssamjang (Dip Soßen) u. Reis

*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*¹, mit Käse*² überbacken und Reis

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

Fried Chicken

- H14. **Fried Chicken** 후라이드 치킨 (440g) 12,50
mit frischem Salat, eingelegtem Gemüse (ohne Dip), wählen Sie dazu 1 Dip
- H16. **Chicken Set Menü half and half für 2 Personen** 치킨 세트 메뉴 (880g) 23,00
2 Glas 0,3l Bier inklusive, mit frischem Salat, eingelegtem Gemüse und 2 Dips ihrer Wahl

- Wählen Sie Ihre Dips
- a) Soja Knoblauch Soße 1,00
 - b) Chili Knoblauch Soße 1,00
 - c) Cheese Powder 1,50

*¹Die Chilipaste ist nicht hausgemacht und beinhaltet Zusatzstoffe /Geschmacksverstärker

Dessert

- | | | | |
|-----|---|-----------|------|
| D1. | grüner Tee Eiscreme ⁴ | 녹차아이스크림 | 3,50 |
| | eine Kugel hausgemachtes grüner Tee Eis mit Obst | | |
| D2. | Maesil Eiscreme | 매실아이스크림 | 3,50 |
| | eine Kugel hausgemachtes Pflaumen Eis mit Obst | | |
| D3. | Makgeolli Eiscreme | 막걸리 아이스 | 3,50 |
| | Eine Kugel hausgemachtes Eis aus koreanischem fermentierten Reiswein mit Obst | | |
| D4. | Ingwer Eiscreme | 생강 아이스 | 3,50 |
| | Eine Kugel hausgemachtes Eis aus Honig-Ingwer mit Obst | | |
| D5. | Brownie mit Eis nach Wahl | 브라우니와 아이스 | 7,00 |
| | Schokokuchen aus Reismehl und eine Kugel hausgemachtes Eis | | |

Jeden Tag backt unsere Konditorin verschiedene kleine hausgemachte Toertchen.

Werfen Sie einen Blick in die Kuchenvitrine an der Theke. 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