

Mittagsmenü

| | |
|--|-------|
| M8. Toshirag | 13,50 |
| Eine bunte Zusammenstellung aus verschiedenen Beilagen, gebratenem Reis ^{2,4} , Fisch mit scharfer Chili Soße ² , Bulgogi vom Schwein ^{1,2} mit Gemüse, frischem Salat mit Hähnchenfleisch | |
| M9. Bulgogi | 10,50 |
| In Soja Soße ^{1,2} mariniertes Schweinefleisch oder Rindfleisch mit Gemüse gebraten | |
| M10. Kimchi Bokkeumbap | 10,00 |
| Gebratener Reis ^{2,4} mit Kimchi, Gemüse, Shrimps und Ei (leicht pikant) | |
| M11. Haemul Bokkeumbap | 10,50 |
| Gebratener Reis ^{2,4} mit Meeresfrüchten, Gemüse und Ei | |
| M12. Bibimbap (auch vegetarisch) | 10,00 |
| Reis in heissem Topf serviert mit Rindfleisch ^{1,2} , feinem Gemüse Spiegelei u. scharfer Chili Soße ² | |
| M13. Donkatzu mit Curry Soße | 10,00 |
| Schweinerücken paniert und frittiert, serviert mit hausgemachter Curry Soße ¹ | |
| M14. Fischkatzu mit Curry Soße | 10,00 |
| Pangasius paniert und frittiert, serviert mit hausgemachter Curry Soße ¹ | |
| M15. Sengseun Gui mit Yuja Soja Soße | 9,50 |
| Pangasius vom Grill in hausgemachter Soja-Yuja Soße ^{1,2} | |
| M16. Udon Nudeln gebraten | 10,00 |
| Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse (wahlweise mit Kimchi, Bulgogi ^{1,2} oder Meeresfrüchten) | |

Alle Mittagstischgerichte werden mit einer Tagessuppe serviert.

Mittagstisch von Dienstag bis Freitag von

12:00- 15 Uhr (warme Küche bis 14:30)

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Vorspeisen

- V1. **Tofu Bokkeum** 오미자소스 두부 볶음 7,50
gebratener Tofu mit feinem Gemüse und süss-saurer Soße^{2,4}
- V2. **Jukjeon** 육전 7,50
Pfannteigspezialität, feine Rindfleischstreifen mit Ei ummantelt und gebraten (mit Sojasoße^{1,2} Dip)
- V4. **Roast Beef Carpaccio** 로스트비프 카르파초 10,50
Rindfleisch Carpaccio, mit Fliegenfischkaviar⁴, Rettich-Möhrenstreifen u. Essig Senf Dressing^{1,2}
- V5. **Mandu Variation*** 만두 5,50
Zwei mit Kimchi-Gemüse Füllung (leicht pikant) und zwei mit Gemüse Füllung (nicht pikant)
- V6. **Haemul Naengchae** 해물냉채 12,50
Gekochter Tintenfisch, Muscheln und Garnelen mit Glasnudeln, feinem Gemüse u. Essig-Senf^{1,2} Dressing
- V7. **Modum Jeon** 모듬전 6,90
Rindfleisch, Fisch, Zucchini im Eimantel gebraten (mit Sojasoße Dip^{1,2})

Beilagen

- B1. **Kimchi** 김치 3,90
eingelegter Chinakohl, hausgemacht (scharf)
- B2. **Mu Namul** 무나물 2,90
Feine Rettichstreifen leicht süßlich gewürzt
- B3. **Shikeumchi** 시금치 2,90
Spinat gekocht und mit Sesamöl gewürzt
- B4. **Kongnamul** 콩나물 2,90
Sojasprossen
- B5. **Modum Namul** 모듬나물 5,50
Wählen Sie selbst Ihre Variation aus 3 verschiedenen Salat Beilagen
- B6. **Modum Jjangachi** 야채모듬피클 4,90
in Soja-Essig^{1,2} eingelegte Gemüsevariationen (Rettich, Möhren, Zwiebeln, Radieschen, Gurke)
- B7. **Reis** 공기밥 2,50
- B8. **Extra Soße (warme Soße)** 소스 2,00
- B9. **Ssamjang** 쌈장 4,50
verschiedene Dips mit frischen Salatblättern zum einwickeln von Fleisch, Reis und anderen Beilagen
1. Chili Soße² und 2. Doenjang Soße^{1,2}
(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 9,90
Meeresalgen, Fliegenfischkaviar⁴ mit gefrorenen
Lauchzwiebeln garniert und Essig-Senf^{f,2}
Dressing
- S2. **Pilzsalat** 버섯샐러드 9,50
Austern Pilze und Champignons mit
hausgemachtem Soja Dressing^{1,2}
- S3. **Salat mit Hähnchenbrustfilet** 닭가슴살 샐러드 10,50
Frischer Blattsalat mit
Hähnchenbrustfiletstreifen Soja Dressing^{1,2}
- S4. **Jabchae** 잡채 11,50
warmer Glasnudelsalat mit gedünstetem
Gemüse, Rindfleisch und Soja^{1,2}-Sesamöl

Suppen

- S5. **Kimchi Suppe** 김치찌개 klein 4,90 groß 12,90
aus pikant eingelegtem Chinakohl, Rindfleisch
und eine Brühe^{1,2} aus getrockneten Anchovis
- S6. **Haemultang Suppe** 해물탕 klein 5,50 groß 13,50
eine klare Suppe^{1,2} mit verschiedenen
Meeresfruchtvariationen (nicht scharf)
- S7. **Miyeok Suppe** 미역국 klein 4,90 groß 12,90
eine klare Suppe mit Meeresalgen, Muscheln und
eine Brühe^{1,2} aus getrockneten Anchovis
- S8. **Yukgejang Suppe** 육개장 klein 5,50 groß 13,50
feurig scharfe Suppe^{1,2} aus einer
Rindfleischbrühe mit Rindfleisch, Gemüse u.
Glasnudeln
- S9. **Tagessuppe** 오늘의 스프 4,50

Große Suppen werden mit einer Schale Reis serviert.

Rindfleisch

- H2. **Bulgogi vom Rind** 불고기 16,50
mariniertes Rindfleisch in Soja Soße^{1,2} mit
Gemüse gebraten, mit gemischtem Salat u. Reis
als Beilage
Empfehlung Ssambap^{*}: Salatblätter als Beilage mit
zweierlei Ssamjang (Dip Soßen) +4,50
- H3. **Kalbijim** 갈비찜 19,90
marinierte große Rippe gedämpft in Soja Soße^{1,2},
im heißen Topf, mit Glasnudeln, Kartoffeln, Reis
u. Kimchi
- H4. **Bulgogi Dduggbegi** 불고기 뚝배기 19,50
mariniertes Rindfleisch^{1,2} im heißen Topf, mit
Glasnudeln, Reis Gnocchis, Kimchi Beilage u. Reis
- H5. **Roast Beef Steak** 통심 삼겹 스테이크 22,90
Roast Beef Steak auf heißem Stein serviert mit
frischen Salatblättern, dreierlei Ssamjang (Dip
Soßen) u. Reis

Schweinefleisch

- H7. **Bulgogi vom Schwein** 돼지불고기 14,90
mariniertes Schweinefleisch in Soja Soße^{1,2} mit
Gemüse gebraten, mit gemischtem Salat u. Reis
als Beilage
Empfehlung Ssambap^{*}: Salatblätter als Beilage mit
zweierlei Ssamjang (Dip Soßen) +4,50
- H8. **Osam Bulgogi** 오삼불고기 (scharf!) 16,50
Tintenfisch, Bauchfleisch und Gemüse gebraten
in pikanter Chili Soße², frischem Salat u. Reis
- H9. **Nackensteak** 돼지목심 삼겹 스테이크 20,90
Nackensteak v. Schwein auf heißem Stein serviert
mit Salatblättern, dreierlei Ssamjang (Dip Soßen)

Fisch

- H10. **Lachs vom Grill** 연어구이 18,90
Lachs vom Grill mit Doenjang Soße^{1,2}, frischem Salat u. Reis
- H11. **Domi Gui** 도미구이 18,90
Dorade vom Grill mit Soja Soße^{1,2}, frischem Salat und Reis

Geflügel

- H12. **Ori Gaseum Gui** 오리가슴살 구이 19,90
Entenbrust vom Grill mit frischem Salat u. Reis
- H13. **Buldag** 불닭 14,90
Hähnchenstücke vom Grill in scharfer Chili² Soße, mit Käse^{2,4} überbacken und Reis

korean fried chicken

- H14. **fried chicken**² 후라이드 치킨(440g) 14,50
mit frischem Salat, eingelegtem Gemüse, wählen Sie dazu 1 Dip (exkl.)
- H16. **Chicken Set Menü halb und halb für 2 Personen**²
치킨 세트 메뉴 (880g) 25,50
fried chicken halb und halb, inkl. 2 Glas 0,3l Bier
wählen Sie dazu 2 Dips (inkl.)
- a) Soja^{1,2} Knoblauch Sosse mit Mandeln 1,00
b) Chili^{1,2} Knoblauch Sosse mit Mandeln 1,00
c) cheese powder^{1,2,4} 2,50

Vegetarisch

- H17. **Tofu Gemüse Steak** 두부야채스테이크 12,90
Gemüse- Tofu Steak auf Sojasprossen, Soja^{1,2} Honig Soße mit Pilzen u. Reis als Beilage
- H18. **Tofu Steak** 두부스테이크 11,90
Tofu gebraten mit Soja^{1,2} Honig Soße und Pilzen, gemischtem Salat u. Reis als Beilage
- H19. **Kong Gogi Steak** 콩고기 스테이크 13,50
Gemüsesteak aus Kichererbsen mit Soja^{1,2} Honig Soße und Pilzen, gemischtem Salat u. Reis
- H20. **Kimchi Pajeun**² 김치파전 11,50
Haemul Pajeun² mit Meeresfrüchten 12,50
Pfannteigspezialitäten mit pikant eingelegtem Chinakohl, Zwiebellauch u. Soja Soße^{1,2}
- H21. **Kong Bulgogi** 콩불고기 17,50
Marinierte Bohnenstreifen in Soja Soße^{1,2} mit Gemüse gebraten, frischem Salat u. Reis
- H22. **Bohnenbällchen** 콩강정 14,50
Frittierte Bohnenbällchen mit Knoblauch-Soja oder Chili Soße¹, frischem Salat und gehackten Mandeln

Udon Nudeln (Weizenmehlnudeln)

- H23. **gebratene Udon Nudeln mit Kimchi** 13,90
Gemüse und pikant eingelegtem Chinakohl
- H24. **gebratene Udon Nudeln mit Bulgogi** 13,90
mit Gemüse und mariniertem Rindfleisch
- H25. **gebratene Udon Nudeln mit Meeresfrüchten** 14,90
mit Gemüse und Meeresfrüchten
a) mit Soja^{1,2} Soße b) mit Chili² Soße

Reis

- H26. Bibimbap** 비빔밥 14,50
Reis in heissem Topf serviert mit Rindfleisch, feinem Gemüse, Spiegelei u. Chili Soße¹ (extra)
- H27. Beoseot Bibimbap** 버섯샐러드비빔밥 14,50
Reis mit feinem Gemüse und verschiedenen Pilzvariationen, Spiegelei u. Chili Soße¹ (extra)
- H28. Kimchi Bokkeumbap** 김치볶음밥 (scharf) 13,50
Gebratener Reis^{1,2,4} mit Kimchi, Shrimps und Ei
- H29. Haemul Bokkeumbap** 해물볶음밥 14,90
Gebratener Reis^{1,2,4} mit Meeresfrüchten, Gemüse und Ei
- H30. Tteokbokki** 떡볶기 (scharf) 13,50
Gebratene Reis Gnocchis mit Gemüse und Rindfleisch in scharfer Chili Soße^{1,2}

Kimbap mit Soja^{1,2}-Senf Soße

(Reisrollen in Seetangpapier)

- K1. Ggoma Kimbap** 꼬마김밥 5,90
Kleine Rollen gefüllt mit Spinat, Gurke, Rettich
- K2. Basic Kimbap** 야채김밥 8,90
Große Rollen gefüllt mit Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren (8-10 Rollen)
- K3. Bulgogi Kimbap** 불고기김밥 10,90
Große Rollen gefüllt mit mariniertem Rindfleisch, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei (8-10 Rollen)
- K4. Kimchi Kimbap** 김치김밥 9,90
Große Rollen gefüllt mit scharfem Chinakohl, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei, (8-10 Rollen)

- K5. Lachs Kimbap** 훈제연어김밥 11,50
Große Rollen gefüllt mit geräuchertem Lachs, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei (8-10 Rollen)

- K6. Crunch Kimbap** 크런치김밥 10,00
Große Rollen gefüllt mit Dorade Skin frittiert, Spinat, Gurke, Rettich, Sojasprossen, Möhren und Ei (8-10 Rollen)

Dessert

- D1. grüner Tee Eiscreme**⁴ 녹차아이스크림 4,90
eine Kugel hausgemachtes grüner Tee Eis mit Obst
- D2. Maesil Eiscreme** 매실아이스크림 4,90
eine Kugel hausgemachtes Pflaumen Eis mit Obst
- D3. Makgeolli Eiscreme** 막걸리 아이스 4,90
Eine Kugel hausgemachtes Eis aus koreanischem fermentierten Reiswein mit Obst
- D4. Ingwer Eiscreme** 생강 아이스 4,90
Eine Kugel hausgemachtes Eis aus Honig-Ingwer mit Obst
- D5. Brownie mit Eis nach Wahl** 8,90
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.

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere