

# BBQ MENU



## ANLEITUNG Introduction

Jede Bestellung wird mit klassischen koreanischen Dips, vielfältigen Banchans, frischem Salat und Reis serviert. Mindestbestellung sind immer 2 Portionen.

*Each order is served with classic Korean dipping sauces, a variety of banchans, fresh salad, and rice. Minimum order is always 2 portions.*

Bitte denkt unbedingt an die Lebensmittelsicherheit! | *Please think about food safety!*

- Niemals gekochtes mit ungekochtem Fleisch vermischen! | *Never mix cooked with uncooked meat!*
- Dippt keine gekochten Speisen in rohe Marinaden! | *Don't dip cooked meat and food in raw marinades!*
- Verwendet für rohes Fleisch die dafür bestimmten Zangen. | *Only use the tongs intended for raw meats!*

## MIX - PLATTEN / MIXED PLATES

Für zwei Personen / *For two people*

**100. All About Beef** <sup>Aw, F, K, 1, 4, 8</sup> 560 g 55.0

Eine feine Platte mit hochwertigem Entrecôte, Flank Steak, SO-Galbi Marinated Beef und Premium Entrecôte Bulgogi.  
*An exquisite platter with high-quality Entrecôte, Flank Steak, SO-Galbi Marinated Beef, and Premium Entrecôte Bulgogi.*

**101. All About Pork** <sup>A, Aw, F, K</sup> 600 g 45.0

Eine feine Auswahl unserer Schweinefleischstücke: Pork Secreto, Pork Belly, Pork Neck und Spicy Pork Belly.  
*A fine selection of our pork cuts: Pork Secreto, Pork Belly, Pork Neck, and Spicy Pork Belly.*

**102. All About Meat & Seafood** <sup>A, F, K</sup> 560 g 55.0

Ein feiner Mix aus: Premium Entrecôte Bulgogi, Classic Boneless Chicken, Pork Belly und Marinated Squid Tubes.  
*A fine mix of: Premium Entrecôte Bulgogi, Classic Boneless Chicken, Pork Belly, and Marinated Squid Tubes.*

Für eine Person / *For one person*

**103. All about Vegan** 20.5

Eine frische Gemüseplatte mit Aubergine, Zucchini, Fleischtomaten, Lotuswurzel, frischem Tofu, Champignons, Kräuterseitlingen, Süßkartoffeln und Kimchi-Mandu.  
*A fresh vegetable platter with eggplant, zucchini, beefsteak tomatoes, lotus root, fresh tofu, mushrooms, king oyster mushrooms, sweet potatoes, and kimchi mandu.*

## RIND | BEEF

**104. Entrecôte** 250 g 25.9

Zartes, hochwertiges Steak aus der Hochrippe, mit feiner Marmorierung.  
*Tender, high-quality steak from the prime rib, with fine marbling.*

**105. Flank Steak** 250 g 26.9

Markant gemasertes Rindfleisch aus der Flanke mit intensivem, kräftigem Geschmack.  
*Distinctly marbled flank steak with intense, bold flavor.*

**106. So-Galbi Marinated Beef** <sup>A, Aw, F, K</sup> 250 g 20.9

Saftige Rinderrippe, 24 Stunden in unserer hausgemachten SO-Galbi Sauce mariniert.  
*Juicy beef short ribs, marinated for 24 hours in our homemade So-Galbi sauce.*

**107. Premium Entrecôte Bulgogi** <sup>Aw, F, K, 1, 4, 8</sup> 250 g 21.9

Dünn geschnittenes, zartes Entrecôte, mariniert in unserer hausgemachten Bulgogisauce.  
*Thinly sliced, tender Entrecôte marinated in our homemade Bulgogi sauce.*

## HÄHNCHEN | CHICKEN

**108. Classic Boneless Chicken** 300 g 19.5

Zarte Hähnchenbrust, perfekt gewürzt und bereit zum Grillen – der Klassiker.  
*Tender chicken breast, perfectly seasoned and ready for grilling – the classic.*

**109. Spicy Boneless Chicken** <sup>A, Aw, F, K</sup> 300 g 20.5

Saftige, knochenlose Hähnchenschenkel, mariniert in unserer hausgemachten, mild-süßen Chilisauce.  
*Juicy, boneless chicken thighs, marinated in our homemade, mild-sweet chili sauce.*

## LAMM | LAMB

**110. Lamb Chops** 3-4 bones 28.9

Frische, zarte und saftige Lammkoteletts mit frischem Rosmarin.  
*Fresh, tender, and juicy lamb chops with fresh rosemary.*

**Zu jeder Portion wird Gemüse serviert.**  
*Each portion comes with vegetables.*

## MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD

**111. Garlic Butter King Prawn** <sup>A, Aw, F</sup> (3 Prawns) 23.9

Riesengarnelen gefüllt mit hausgemachter Knoblauchbutter.  
*King prawns stuffed with homemade garlic butter.*

**112. Marinated Squid Tubes** <sup>A, Aw, D, F, K</sup> (2 Squid) 19.9

Tintenfischtuben mariniert in unserer hausgemachten delikaten Chili-Sojasauce.  
*Squid tubes marinated in our homemade delicate chili-soy sauce.*

## SCHWEIN | PORK

**113. Pork Secreto** <sup>K</sup> 300 g 21.9

Grobfaseriges und fein marmoriertes Stück Schweinefleisch zwischen Rücken und der Schulter.  
*Coarse-textured and finely marbled cut of pork between the back and shoulder.*

**114. Pork Belly** 300 g 19.9

Der Klassiker im Korean BBQ – saftig und intensiv im Geschmack.  
*The classic in Korean BBQ – juicy and rich in flavor.*

**115. Pork Neck** 300 g 19.9

Aromatischer, zart durchzogener Schweinenacken – eines der beliebtesten Stücke vom Schwein.  
*Aromatic, tenderly marbled pork neck – one of the most popular cuts of pork.*

**116. Spicy Pork Belly** <sup>A, Aw, F, K</sup> 300 g 20.9

Saftiger Schweinebauch, mariniert in einer würzigen hausgemachten Chilisauce.  
*Juicy pork belly, marinated in a homemade spicy chili sauce.*

## BEILAGEN | SIDE DISHES

117. Gedämpfter Reis | *Steamed rice* 3.5

118. Hausgemachter Kimchi | *Homemade kimchi* 4.5

119. Extra Banchan Set | *Extra banchan set* 3.0

120. Schmelzender Käse | *Melty Cheese* 4.0

121. Knoblauch mit Sesamöl | *Garlic with sesame oil* 5.5

122. Salatblätter Korb | *Salad leafs basket* 3.5

123. Pilzkorb (Champignon, Enoki, Kräuterseitlinge) | *Mushroom basket (mushrooms, enoki, oyster mushrooms)* 10.0