



hanmi  
koreanische spezialitäten

## Suppen / 국

1	<b>Kimchi Guk</b> 김치국	Kimchisuppe mit Tofu  	3,90
2	<b>Dubu Guk</b> 두부국	Tofu - Gemüsesuppe  	3,90
3	<b>Miyok Guk</b> 미역국	Seetangsuppe mit Rindfleisch	3,90
4	<b>Doendjang Guk</b> 된장국	Gemüsesuppe mit Tofu aus einer fermentierten Sojabohnenpaste  	3,90
5	<b>Mandu Guk</b> 만두국	Gemüsesuppe mit Gemüseteigtaschen  	3,90



## Vorspeisen / 전식

20	<b>Yatsche Mandu</b> 야채만두	Gemüseteigtaschen   gedämpft oder frittiert	3,90
21	<b>Gogi Mandu</b> 고기만두	Schweinefleischteigtaschen gedämpft oder frittiert	4,70
22	<b>Dak Gogi Mandu</b> 닭고기만두	Hühnerfleischteigtaschen gedämpft oder frittiert	4,70
23	<b>Se Uh Mandu</b> 새우만두	Krabbenteigtaschen gedämpft oder frittiert	5,30
24	<b>Yatsche Twigim</b> 야채튀김	Frittiertes Gemüse  	6,00
25	<b>Se Uh Twigim</b> <sup>7</sup> 새우튀김	Frittierte Riesengarnelen auf Salat	6,90
26	<b>Gadji Salat</b> <sup>7</sup> 가지 샐러드	Gemischter Salat mit gebratenen Auberginenscheiben  	6,00
27	<b>Kimchi Djon</b> 김치전	Kimchipfannkuchen  	7,50
28	<b>Hemul Padjon</b> 해물파전	Meeresfrüchtepfannkuchen mit Zucchini und Frühlingszwiebeln	7,90
29	<b>Yatsche Bindeddok</b> 야채녹두빈대떡	Gemüsepfannkuchen aus Mungobohnenteig  	7,50
30	<b>Hemul Bindeddok</b> 해물빈대떡	Meeresfrüchtepfannkuchen mit Gemüse aus Mungobohnenteig	7,90
31	<b>Ggochi (Spieße)</b> 꼬치	Hähnchen / 닭  Garnelen / 새우  So Bulgogi / 소불고기  Hühnerherz / 염통 	6,50 6,90 6,90 6,50
32	<b>Ggoma Gimbab</b> 꼬마김밥	Mini Gemüse Seetangrolle (4 Stk.)   Mini So Bulgogi oder Se Uh Twigim Seetangrolle	4,50 4,90



vegetarisch



vegan



scharf

# Koreanische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

		<b>Grill / 구이</b> (Eine Portion 250-300 g)	<b>Preis pro portion</b>
100	<b>So Bulgogi</b> 소불고기	Marinierte Rumpsteakscheiben	17,50
101	<b>Djumullok</b> 주물럭	Fein gewürzte Entrecôtescheiben	20,00
102	<b>L.A Galbi</b> LA 갈비	Marinierte Rinderrippen	18,50
103	<b>Deungshim Gui</b> 등심구이	Entrecôtescheiben	19,50
104	<b>Djeyuk Bokum</b> 제육볶음	Scharf marinierte Schweinebauchscheiben 🌶️	16,90
105	<b>Samgyobsal Gui</b> 삼겹살구이	Schweinebauchscheiben	16,50
106	<b>Moksal Gui</b> 목살구이	Schweinenackenfleisch	16,50
107	<b>Desi Bulgogi</b> 돼지불고기	Schweinenackenfleisch in einer Sojasoßenmarinade eingelegt	16,90
108	<b>Yatsche Gui</b> 야채구이	Verschiedenes Gemüse und Pilze 🌿🍄	17,00
109	<b>Hemul Gui</b> 해물구이	Verschiedene Meeresfrüchte	18,50
110	<b>Dakdari Gui</b> 닭다리 구이	Marinierte oder gesalzene Hühnerschenkel (ohne Knochen)	16,50
Für danach:			
111	<b>Naengmyun</b> 냉면	Nudelsuppe in gefrorener Rinderbrühe oder gemischte scharfe Nudeln 🌶️ (von Mai bis August)	7,50
112	<b>Onmyun</b> 온면	Nudelsuppe	7,50

Zu allen Grillgerichten werden Salatblätter und eine Sojabohnen-Chilipaste serviert.

**Tischgrill ab 2 Portionen**



## Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

### Aus der Pfanne / 구이

115	<b>Godungo Gui</b> 고등어구이	Gebratene Makrele	14,50
116	<b>Nongo Gui</b> 농어구이	Gebratener Wolfsbarsch	15,50
117	<b>Domi Gui</b> 도미구이	Gebratene Dorade	15,50
118	<b>Django Yangyum Gui</b> 장어양념구이	Scharf mariniertes Aal 	28,00



### Eintopf / 탕 · 전골

120	<b>Bossot Tang</b> <sup>5</sup> 버섯탕	Pilz-Gemüse Eintopf mit Glasnudeln und Tofu  	16,50
121	<b>Doendjang Djige</b> <sup>5</sup> 된장찌개	Eintopf mit Tofu und Gemüse aus einer fermentierten Sojabohnenpaste.   <b>Wahlweise</b> vegetarisch, mit Schweinefleisch oder Meeresfrüchten	16,50
122	<b>So Bulgogi Tang</b> <sup>5</sup> 소불고기탕	Rindfleisch Eintopf mit Gemüse, Glasnudeln und Tofu	16,50
123	<b>Kimchi Djige</b> <sup>5</sup> 김치찌개	Kimchi Eintopf mit Tofu.  <b>Wahlweise</b> mit Schweinefleisch oder Thunfisch	16,50
124	<b>Sundubu Djige</b> 순두부찌개	Tofueintopf.  <b>Wahlweise</b> mit Schweinefleisch oder Meeresfrüchten	16,50
125	<b>Yukgedjang</b> <sup>5</sup> 육개장	Rindfleisch Eintopf mit Glasnudeln 	16,50
126	<b>Hemul Tang</b> <sup>5</sup> 해물탕	Meeresfrüchte Eintopf mit Tofu 	17,50
127	<b>Meun Tang</b> <sup>5</sup> 매운탕	Dorscheintopf mit Tofu 	16,50
128	<b>Samgyetang</b> 삼계탕	Ginsengeintopf mit ganzem mit Reis gefülltem Stubenküken <b>- Nur auf Vorbestellung -</b>	21,00



vegetarisch



vegan



scharf



## Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

### Gebratenes / 볶음

140	<b>Djabtsche</b> 야채잡채	Gebratene Glasnudeln mit Gemüse 🌿🌿	15,50
141	<b>Gogi Djabtsche</b> 고기잡채	Gebratene Glasnudeln mit mariniertem Rindfleisch und Gemüse	16,90
142	<b>Kanpunggi</b> 깐풍기	Knusprig gebackene Hühnerflügel (pikant) 🌶️	15,50
143	<b>Dak Gangjong</b> 닭강정	Knusprig gebackene Hähnchenkeule 🌶️ (ohne Knochen pikant)	15,50
144	<b>Tangsuyuk<sup>7</sup></b> 탕수육	Knusprig gebackener Schweinenacken mit Ananas	15,50
145	<b>Kimsambok</b> 김삼복	Gebratener Kimchi und Schweinebauch 🌶️ mit Tofu	15,90
146	<b>Odjingo Bokum</b> 오징어볶음	Gebratener Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse in einer scharfen Paprikapaste 🌶️	16,50
147	<b>Hemul Bokum</b> 해물볶음	Gebratene Meeresfrüchte mit verschiedenem Gemüse in einer scharfen Paprikapaste 🌶️	17,50
148	<b>Osam Bulgogi</b> 오삼불고기	Scharf mariniertes Schweinebauchfleisch 🌶️ mit Tintenfisch	17,50
149	<b>Dak Galbi</b> 닭갈비	Hühnerbrustfilet mit Reiskuchen, Süßkartoffeln und verschiedenem Gemüse 🌶️	16,50



### Gekocht · Gegart / 찜 · 조림

150	<b>Bo Ssam</b> 보쌈	Fein gewürzter Schweinebauch gekocht mit scharfem Rettichkimchi und Austern	19,50
151	<b>Godungo Djorim</b> 고등어 조림	Makrele gegart mit Rettich 🌶️	16,90
152	<b>Domi Djorim</b> 도미 조림	Dorade gegart mit Rettich 🌶️	17,90
153	<b>Agu Djim</b> 아구찜	Seeteufel und Krebs mit Sojasprossen 🌶️	23,00
154	<b>Dubu Djorim</b> 두부 양념 조림	gekochter Tofu mit Rettich 🌿🌿🌶️ (Option: scharf oder nicht scharf)	16,50
155	<b>Golbengi Mutschim</b> 골뱅이 무침	Fein gewürzte Meeresschnecken mit Gemüse (kalt) 🌶️ Mit dünnen Weizennudeln	21,00 +4,00
156	<b>Yukhoe</b> 육회	Rindfleischtartar mit koreanischer Birne und Ei (kalt)	21,00



## Alle Gerichte werden mit Reis und 6 Beilagen serviert

---

### Bibimbab / 비빔밥

Alle Bibimbabgerichte werden mit einer Suppe und wahlweise einer scharfen Paprikapaste oder einer Sojabohnenpaste serviert.

160	<b>Yatsche Bibimbab</b> 야채 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis,  verschiedenem Gemüse und Ei	15,50
161	<b>Dubu Bibimbab</b> 두부 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Tofu,  verschiedenem Gemüse und Ei	15,50
162	<b>So Bulgogi Bibimbab</b> 소불고기 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Rindfleischbulgogi, verschiedenem Gemüse und Ei	15,50
163	<b>Desi Bulgogi Bibimbab</b> 돼지불고기 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Schweinefleischbulgogi, verschiedenem Gemüse und Ei	15,50
164	<b>Dak Gogi Bibimbab</b> 닭고기 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Hühnerfleisch, verschiedenem Gemüse und Ei	15,50
165	<b>Seuh Bibimbab</b> 새우 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Krabben, verschiedenem Gemüse und Ei	18,50
166	<b>Odjingo Bibimbab</b> 오징어 돌솥비빔밥	Heißer Steintopf mit Reis, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse und Ei	16,50
<hr/>			
167	<b>Yukhoe Bibimbab</b> 육회비빔밥	Reis mit Rindertartar, verschiedenem Gemüse und Ei	18,50
168	<b>Yeoneo Bibimbab</b> 연어회덮밥	Reis mit rohem Lachs und verschiedenem Gemüse	16,50



vegetarisch



vegan



scharf

## Nachtisch / 후식

40	<b>Buggumi</b> 찰쌀 부꾸미	Gebratene Klebereisteigtaschen mit einer süßen roten Bohnenpastenfüllung	3,50
41	<b>Mad Tang</b> 맛탕	Karamellisierte frittierte Süßkartoffeln	3,90
42	<b>Hoddeok</b> 호떡	Mit Nüssen und Zimt gefüllte Hefeküchlein	3,50
43	<b>Nokcha-/Danpat-/ Geomunggae<sup>129</sup></b>	Grüntee- / Rote Bohnen- / Schwarzer Sesam Eiscreme	2,00
44	<b>Vanille Eiscreme<sup>29</sup></b>		1,50
45	<b>Banana Twigim</b>	Gebackene Banane mit Honig	3,50
46	<b>Pat Bingsu</b> 팥빙수	Eisschnee mit Rote Bohnen	6,90
47	<b>Nokcha Bingsu</b> 녹차빙수	Eisschnee mit Grüntee	6,90
48	<b>Mango Bingsu</b> 망고빙수	Eisschnee mit Mango	6,90
49	<b>Konggaru Bingsu</b> 콩가루빙수	Eisschnee mit Sojabohnenmehl	6,90
50	<b>Coffee Bingsu</b> 커피빙수	Eisschnee mit Kaffeegeschmack	6,90
		Extra süße Bohnenpaste 팥 추가	1,50

<sup>1</sup> Mit Farbstoff | <sup>2</sup> Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | <sup>3</sup> Konserviert | <sup>4</sup> Mit Nitrat  
<sup>5</sup> Mit Antioxidationsmittel | <sup>6</sup> Mit Geschmacksverstärker | <sup>7</sup> Geschwefelt | <sup>8</sup> Gewachst | <sup>9</sup> Mit Süßungsmittel  
<sup>10</sup> mit Phosphat

# **Koreanisches Gängenmenü**

한정식

## **Vegetarisches Menü**

야채 요리 한정식

## **Rindfleisch Menü**

소고기 요리 한정식

## **Schweinefleisch Menü**

돼지고기 요리 한정식

## **Fisch Menü**

생선 요리 한정식

# Koreanisches Gängemenü

한정식

ab 2 Personen

200

## Vegetarisches Menü

49€  
pro Person

야채 요리 한정식

**Aperitif**

**Tagessuppe**

계절죽

**Vorspeise**

전식

**Frittiertes Gemüse**

야채튀김

**Saisongericht**

제철음식

**Gebratene Pilze, Tofu-Eintopf oder Yatsche Gui zum Grillen**

주요리 - 버섯볶음 또는 두부전골 또는 야채구이

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht

밥, 국, 반찬

**Nachtisch, Traditionelles Getränk**

후식

300

## Rindfleisch Menü

49€  
pro Person

소고기 요리 한정식

**Aperitif**

**Tagessuppe**

계절죽

**Vorspeise**

전식

**Frittierte Riesengarnelen**

새우튀김

**Saisongericht**

제철음식

**Wahl aus einer unserer Rindfleischgerichte aus dem Grillmenü**

주요리 - 소고기 구이요리중 한가지 선택

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht

밥, 국, 반찬

**Nachtisch, Traditionelles Getränk**

후식

# Koreanisches Gängemenü

한정식

ab 2 Personen

400

## Schweinefleisch Menü

49€  
pro Person

돼지고기 요리 한정식

**Aperitif**

**Tagessuppe**

계절죽

**Vorspeise**

전식

**Frittierte Riesengarnelen**

새우튀김

**Saisongericht**

제철음식

**Wahl aus einer unserer Schweinefleischgerichte aus dem Grillmenü**

주요리 - 돼지고기 구이요리중 한가지 선택

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht

밥, 국, 반찬

**Nachtisch, Traditionelles Getränk**

후식

500

## Fisch Menü

49€  
pro Person

생선 요리 한정식

**Aperitif**

**Tagessuppe**

계절죽

**Vorspeise**

전식

**Frittierte Riesengarnelen**

새우튀김

**Saisongericht**

제철음식

**Wahlweise gegrillter Aal 🐟, Seeteufel 🐟 oder Hemul Gui zum Grillen**

주요리 - 장어양념구이 또는 아구찜 또는 해물구이

zum Hauptgang werden 6 Beilagen, Suppe und Reis gereicht

밥, 국, 반찬

**Nachtisch, Traditionelles Getränk**

후식

# Alkoholfreie Getränke

---

## Kalte Getränke

700	Wasser	0.25 L	2,60
701		0.75 L	7,00
702	Stilles Wasser	0.25 L	2,60
703		0.75 L	7,00
704	Pepsi <sup>1</sup> , Mirinda <sup>3</sup> , 7 Up, Spezi <sup>1,3</sup> , Pepsi Light <sup>1,3,11,12</sup>	0.2 L	2,50
705		0.4 L	3,90
714	Vita-malz	0.33 L	3,20
715	Schweppes Ginger Ale	0.2 L	3,10
716	Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	0.2 L	3,10
717	Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	0.2 L	3,10
718	Klindworth Orangensaft / Apfelsaft / Bananennektar /	0.2 L	2,80
719	Kirschnektar / Kiba / Mangosaft / Maracujasaft	0.4 L	4,60
732	als Schorle	0.2 L	2,50
733	als Schorle	0.4 L	3,90
742	Litschisaft	0.2 L	2,90
743		0.4 L	4,80
744	als Schorle	0.2 L	2,60
745	als Schorle	0.4 L	4,00
746	Aloe Saft	0.2 L	2,90
747		0.4 L	4,80
748	Milkis	0.2 L	2,90
749		0.4 L	4,80
750	Bionade Holunder / Litschi / Ingwer Orange / Kräuter	0.33 L	3,10

## Warme Getränke

760	Kaffee <sup>1</sup>	Tasse	2,40
761	Cappuccino <sup>1</sup>	Tasse	3,20
762	Latte Macchiato <sup>1</sup>	Glas	3,20
763	Espresso <sup>1</sup>	Tasse	2,20
764	Doppelter Espresso <sup>1</sup>	Tasse	3,00
765	Espresso Macchiato <sup>1</sup>	Tasse	2,70
770	Grüntee <sup>1</sup>	Kanne	2,80
771	Bio Ingwer-Zitrone Grüntee <sup>1</sup>	Kanne	2,80
772	Jasmin Tee <sup>1</sup>	Kanne	2,80
773	Bio Darjeeling Tee <sup>1</sup>	Kanne	2,80
774	Dunguletee (Salomon Wurzeltee)	Kanne	2,80
775	Hyunmi Nokcha <sup>1</sup> (Grüntee mit geröstetem Reis)	Kanne	2,80
776	Insamcha (Ginsengtee)	0.2 L	2,80
777	Sudjongoa (kalter süßer Ingwer-Zimttee)	0.1 L	2,20
778	Yulmucha (süßer gerösteter Getreidete)	0.2 L	3,50
779	Nokcha Latte (Grüntee Latte)	Glas	3,50
780	Frischer Ingwertee mit Honig	0.2 L	3,50

## Koreanische Honigtees

781	Saenggangcha (Ingwertee)	0.2 L	3,10
782	Yudjacha (Zitronentee)	0.2 L	3,10
783	Dechucha (Dattelpfirsichtee)	0.2 L	3,10
784	Saenggang Dechucha (Ingwer - Dattelpfirsichtee)	0.2 L	3,50
785	Insam Dechucha (Ginseng - Dattelpfirsichtee)	0.2 L	3,50
786	Yudja Ade (kaltes Zitronen Erfrischungsgetränk)	0.3 L	4,20

# Alkoholische Getränke

---

## Fassbier

800	Radeberger Pilsener	0,3 L	3,20
801		0,5 L	4,60
802	Jever Pils	0,3 L	3,20
803		0,5 L	4,60
804	Guinness	0,3 L	4,20
805		0,5 L	5,70
806	Kilkenny	0,3 L	4,20
807		0,5 L	5,70
808	Schöfferhofer Hefeweizen	0,3 L	3,50
809		0,5 L	4,80

## Flaschenbiere

810	Tsingtao	0,33 L	3,90
811	Jever Fun	0,33 L	3,20
812	Schöfferhofer Dunkel	0,5 L	4,20
813	Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 L	4,20
814	Schöfferhofer Alkoholfreies	0,5 L	4,20

## Mixbiere

815	Alsterwasser	0,3 L	3,20
816		0,5 L	4,60
817	Diesel	0,3 L	3,20
818		0,5 L	4,60
819	Bananenweizen	0,3 L	3,50
820		0,5 L	4,80

## Longdrinks

880	Gin Tonic	0,3 L	6,90
881	Rum-Cola	0,3 L	6,90
882	Wodka mit Saft nach Wahl	0,3 L	6,90

<sup>1</sup> Koffeinhaltig | <sup>2</sup> Chininhaltig | <sup>3</sup> mit Farbstoff | <sup>4</sup> Aspartam (Enthält Phenylalanin und Acesulfam) | <sup>5</sup> Mit Phosphat  
<sup>6</sup> Mit Antioxidationsmittel | <sup>7</sup> Säureregulator Natriumcitrate | <sup>8</sup> Kohlensäure | <sup>9</sup> Aroma | <sup>11</sup> Verdickungsmittel Xanthan  
<sup>12</sup> Enthält eine Phenylalaninquelle

# Alkoholische Getränke

---

## Koreanische alkoholische Getränke

840	<b>Hite</b>	0,33 L	3,90
841	<b>SoMaek</b> (Bier mit Soju)	0,2 L	4,90
842	<b>Milkisju</b> (Milki mit Soju)	0,2 L	4,90
843	<b>Gojingamnae</b> (Bier mit Cola und Soju)	0,2 L	4,90
844	<b>Yudja Ju</b> (Yudja Ade mit Soju)	0,3 L	6,50
845	<b>Soju</b> - Koreanischer Schnaps (19%)	2 cl	2,20
846	(Original, Pfirsich, Pflaume, Traube)	0,35 L	13,00
847	<b>Jeong Jong</b> - Reiswein, warm oder kalt (14%)	0,15 L	3,90
848	<b>Makgolli</b> - Hefereisbier (6%)	0,75L	7,20
849	<b>Bookbunja Ju</b> - Brombeerschnaps (13%)	4 cl	4,00
850	<b>Bek Se Ju</b> - Kräuterschnaps (13%)	4 cl	3,00
851	<b>Maehwasu</b> - Pflaumenschnaps (13%)	4 cl	3,00
852	<b>Insam Ju</b> - Ginsenschnaps (38%)	2 cl	2,20

## Spirituosen

860	<b>Korn</b> (32%)	2 cl	2,00
861		0,35 L	13,00
862		0,7 L	21,00
863	<b>Pflaumenwein</b> (10%)	4 cl	3,00
864	<b>Kaoliang</b> (62%)	2 cl	2,20
865	<b>Bambusschnaps</b> (45%)	2 cl	2,20
866	<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,20
867	<b>Ballantine's</b>	4 cl	4,40
868	<b>Jack Daniels</b>	4 cl	5,00
869	<b>Jim Beam</b>	4 cl	4,40
870	<b>Remy Martin</b>	4 cl	5,50