

588 Shilla - Koreanisch

VORSPEISE

100 Tofu Salad	10.00
Frischer Salat mit gebratenem Tofu (Sojakäse) in Sesam – Mayo Dressing	
101 Poulet Gunmandu	10.00
Gebratene Maultaschen mit Hähnchenfüllung, serviert mit Sojasauce	
102 Vegi Gunmandu	10.00
Gebratene Maultaschen mit Gemüsgefüllung, serviert mit Sojasauce	
103 Hemulpajeon	11.00
Pfannkuchen mit Meeresfrüchte und Lauchzwiebeln, serviert mit Sojasauce	
104 Jukhoe	18.00
Tartar vom Eckstück Weiderind(BIO) – Sesamöl Sauce mit Sojasauce abgerundet. Nüsse, Birne und Gurke	
105 Kimchijeon	11.00
Pikante Pfannkuchen mit fermentierter Kimchi (Chinakohlsalat) und Schweinefleisch	

140 Fanta Orange 33cl	4.50
141 Granini Orangensaft 33cl	5.00
142 Valser Silence 5dl	4.50
143 Valser Classic 5dl	4.50

ABENDGERICHTE

110 Dolsot Bibimbab	29.00
Reis mit verschiedenem Gemüse, und Spiegelei in heißem Steintopf, dazu Chilipaste oder Fruchtsojasauce nach Ihrem Wahl	
111 Jukgejang	35.00
Feurige Suppe mit Rindfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Ei	
112 Hemulsundubu	32.00
Pikanter Suppeneintopf mit Weichtofu, Meeresfrüchte, Gemüse und Ei	
113 Kimchizige	32.00
Scharfer Suppeneintopf mit gereiftem Chinakohl mit Schweinefleisch und Tofu	
114 Galbitang	35.00
Eintopf aus Rinderbrühe, Datteln, Glasnudeln und weichem Rippenfleisch	
115 Doenjang-Jigae	32.00
Eintopf mit fermentierte Sojabohnenpaste, vers. Gemüse, Rindfleisch und Tofu	
116 Bulgogi Rice	30.00
Dünn geschnittene Hohrücken vom Rind in Fruchtsojasauce mariniert mit frischem Gemüse gebraten	
117 Jeyuk Rice	30.00
Dünn geschnittene Schweinehals in pikante Sauce mariniert mit frischem Gemüse und Chili gebraten	
118 Calamares Rice	30.00
Calamares in scharfe Chilisauce mit frischem Gemüse und Chili	
119 Bulgogi Eintopf	35.00
Eintopf mit mariniertem Rindfleischstreifen, Gemüse und Glasnudeln	

DESSERTS

130 Matcha Cheese	4.50
131 Yuzu Cheese	4.50

GETRÄNKE

135 Coca Cola 33cl	4.50
136 Coca Cola Zero 33cl	4.50
137 Rivella Rot 33cl	4.50
138 Rivella Blau 33cl	4.50
139 Sprite 33cl	4.50