

# K- BBQ Restaurant

Willkommen bei Korea K - BBQ – wo jedes Essen nicht nur Genuss, sondern ein authentisches kulinarisches Erlebnis der koreanischen Kultur ist.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige, frische Fleischstücke, die nach unserer eigenen Rezeptur mariniert und direkt am Tisch gegrillt werden, um den natürlichen Geschmack und das unverwechselbare Aroma koreanischer BBQ-Tradition zu bewahren.

In Kombination mit vielfältigen Banchan-Beilagen, originalen Saucen und einem aufmerksamen Service bietet Korea K - BBQ Ihnen das Gefühl, mitten in Seoul zu speisen – ganz nah, hier bei uns.

Wählen Sie Ihr persönliches Genusserlebnis

- À-la-Carte – Flexible Auswahl einzelner Fleisch- und warmen Gerichte passend zu Ihrem Geschmack.

Genießen Sie das gemeinsame Grillen am Tisch – denn für uns gilt: Das beste Essen ist das, das man miteinander teilt.



# Vorspeisen & Beilagen

1. MINI FRÜHLINGSROLLE VEGETARISCH (5 STÜCK) a,b,k,2,6, **4,90 €**

2. MANDU MAULTASCHEN (4 STÜCK)

A. Veggie a,b,k,2,4,6,9

B. mit Hännchenfleisch a,b,k,2,4,6,7,9



**4,90 €**

**5,90 €**

3.. KNUSPRIGE PANIERTE GARNELEN (4 STÜCK) a,b,k,2,4,6,7,9

**5,90€**

4. PFANNKUCHEN

A. Koreanische Gemüsepfannkuchen (Yachaejeon) a,b,k,n,2,4,6,9

**4,50 €**

B. Kimchi Jeon Pfannkuchen mit Kimchi - Schweinefleisch a,b,n,2,7,8

**4,50 €**

C. Haemulpa Jeon Meeresfrüchte - Pfannkuchen mit Lauch a,b,k,n,2,4,6,7,9

**5,90 €**



5. KOREANISCHES BRATHÄHNCHEN a,b,k,2,4,6,7,9

**6,90 €**

6. SPINAT MIT SESAMÖL a,b,k,2,4,6,9

**3,90 €**

7. SEETANG WAKAME a,b,k,2,4,6,9

**4,90 €**

8. EDAMAME a,b,k,2,4,6,9

**4,90 €**

9. KIM CHI a,b,k,2,4,6,9

**4,90 €**

10. PIKANTER SEETANG SUPPE mit Tofu (Vegan)

**4,90 €**

11. KIMCHI SUPPE mit Kimchi, Tofu Gemüse und Hackfleisch scharf

**4,90 €**





# Eintöpfe

## 12. RINDFLEISCH EINTOPF a,b,k,1,3,7,8

Eintopf mit Rindfleischstreifen,  
Chinakohl, Glasnudeln und Ei

**12.90 €**

## 13. BOHNENPASTEN EINTOPF a,b,k,1,3,7,8

mit Gemüse, Tofu und Meeresfrüchte

**12.90 €**

## 14. RAMEN a,b,k,1,3,7,8

Ei, Morcheln, getrocknete Tomaten, Kimchi Mais,  
Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilze, Morcheln,  
Knoblauchchips. .. Porrestreifen.....Pak Choi,  
Sojasprossen. . Noriblätter..

- a. Vegetarischer Ramen
- b. Mandu suppe
- c. Ramen mit Hühnerfleisch
- d. Ramen mit Barbecue-Schweinefleisch
- e. Ramen mit Rindfleisch
- f. Ramen mit Meeresfrüchten

**11.90 €**

**11.90 €**

**12.90 €**

**12.90 €**

**15.90 €**

**15.90 €**

## 15. BAND NUDELN a,b,n,1,7,8,9

Traditionelle Reisbandnudelsuppe, garniert mit Frühlingslauch, frischen Kräutern  
& Sojakeimen, asiatischen Kräutern, Anis, Ingwer, Zimtrinde und Hoisin-Sauce

- a. Vegetarischer
- b. Special mit Hühnerfleisch ,Rindfleisch, vietnamesischen Fleischklöschen,  
aromatischer Rinderbrühe,
- c. mit Hühnerfleisch
- e. mit Rindfleisch

**11.90 €**

**19.90 €**

**12.90 €**

**15.90 €**

## 16. UDON a,b,n,1,7,,8,9

- a. Vegetarischer.
- b. Special mit Hühnerfleisch ,Rindfleisch, vietnamesischen  
Fleischklöschen, aromatischer Rinderbrühe,
- c. mit Hühnerfleisch
- d. mit Rindfleisch
- e. Barbecue- Schweinefleisch
- g. mit Meersfrüchten

**11.90 €**

**19.90 €**

**12.90 €**

**15.90 €**

**12.90 €**

**15.90 €**

## 17. BUDAEJJIGAE a,b,n,1,7,,8,9

ein südkoreanisches Gericht.

Der Name bedeutet wie Militar-Truppen-Eintopf.

Bei diesem wird einer Suppe Gochujang,  
Schinken, Würstchen, Fleisch, Kimchi, Tofu, Tteok

**37.90 €**



# Spezialitäten

## 20. BBQ-Tteokbokki

a,b,n,1,2,6,7

Reiskuchen, Fischfrikadellen, Seetang, sardellen, Zwiebeln, Chilipaste, Sesam, Sesamöl



10.90 €

## 21. Bibimbap

a,b,n,k,1,2,6,7

Reis, Spinat, Zucchini, Karotten, Rotkohl, Nappakohl, Pak Choi, Rucola, Pochiertes Eigelb, Nori, Sesam, Chiliöl

- a. Kimchi & Bio-Tofu
- b. Avocado
- c. Beef Bulgogi
- d. Andong (Teriyaki) Chicken
- e. Jeyuk Schweinebauch
- g. Würziges Bibimbap mit flambiertem Lachs



10.90 €  
10.90 €  
15.90 €  
12.90 €  
13.90 €  
16.90 €

## 22. JAPCHAE

Warm oder Kalt

a,b,n,k,1,2,6,7

Koreanische Süßkartoffelnudeln, Spinat (oder Senfgrün) Pak Choi, Hühnereier, Shiitake-Pilze, Mu-Err-Pilze, Karotte, Zwiebel, rote Paprika, grüne Paprika, Gurke, Koreanische Sojasauce, Knoblauch, Sesamöl

- a. Kimchi & Bio-Tofu
- b. Avocado
- c. Beef Bulgogi
- d. Andong (Teriyaki) Chicken
- e. Jeyuk Schweinebauch
- g. Würziges mit flambiertem Lachs



10.90 €  
10.90 €  
15.90 €  
12.90 €  
13.90 €  
16.90 €

## 23. UDON

oder

**BAND NUDELN**

a,b,n,k,1,2,6,7

**Warm oder Kalt**

Udon - Nudeln oder Band Nudeln, Pak Choi, Karotte, Zwiebel, China Kohl, Brokoli, Paprika, grüne Paprika, Koreanische Sojasauce, Knoblauch, Sesamöl

1. Braten Teriyaki - Soße
2. Mischen, ohne zu braten, ohne zu kochen, mit Rote Curry, Erdnuss - Soße.

- a. Kimchi & Bio-Tofu
- b. Garnelen
- c. Beef Bulgogi
- d. Andong (Teriyaki) Chicken
- e. Gebackenes Chicken Filet
- f. Knusprige Ente
- g. Jeyuk Schweinebauch
- h. Würziges mit flambiertem Lachs
- i. Gemische- Chicken, Beef, Garnelen



10.90 €  
15.90 €  
15.90 €  
12.90 €  
13.90 €  
16.90 €  
13.90 €  
16.90 €  
17.90 €



# BBQ Menü Fleisch LOVE

Testen Sie unsere BBQ- Spezial-Mix-Platte  
Fleisch zum grillen.

Salatblätter zum Wrappen.

Wir servieren verschiedene Beilagen,  
hausgemachte BBQ-Sauce und Reis  
ab 2 Personen.



Eigengeschmack.

Roastbeef Südamerika  
besonders saftig und hat einen intensiven.

Wade Beef Semerrolle – Australia  
geschmacklich intensiv und  
einzigartigen Bratenstück belohnt.

Hühnerfleisch mit Zitronengrass mariniert.

Schweinbauchfleisch Dick Cut

Dünn Schneiden und eignet sich gut zum kurz grillen.



**M001. Pro. 19 €**



# BBQ Menü

## Fleisch und Meersfrüchten

K-BBQ- Spezial-Mix-Platte

Fleisch und Meersfrüchten zum grillen.

Salatblätter zum Wrappen.

Wir servieren verschiedene Beilagen,  
hausgemachte BBQ-Sauce und Reis

ab 2 Personen



Beef Rippenfleisch

ein beliebter BBQ-Klassiker-Fleisch

Mariniertes Schweinenackenfleisch

Hühnerfleisch mit Zitronengrass mariniert.

White Tiger Garnelen.

Lachs - Sashimi.

Dünn Schneiden und eignet sich gut zum kurz grillen.



**M002. Pro. 29 €**



# BBQ Menü BEEF LOVE

Rindfleisch Spezial-Mix-Platte

Fleisch zum grillen.

Suppe.

Salatblätter zum Wrappen.

Wir servieren verschiedene Beilagen,  
hausgemachte BBQ-Sauce und Reis

ab 2 Personen



Roastbeef Südamerika

besonders saftig und hat einen intensiven.

Eigengeschmack.

Steakhüfte - Beef USA

besonders mageres und zartes Steak  
und eignet sich gut zum kurz grillen.

Wade Beef Semerrolle - Australia

geschmacklich intensiv und  
einzigartigen Bratenstück belohnt.

Beef Rippenfleisch

ein beliebter BBQ-Klassiker-Fleisch



**M1. Pro. 39 €**



# BBQ MENÜ FLEISCH PLATTE

Wir servieren verschiedenen Beilagen,  
Suppe, Salatblätter zum Wrappen.  
Hausgemachte BBQ-Sauce und Reis  
ab 2 Personen.



Roastbeef Südamerika  
besonders saftig und hat einen intensiven.

Eigengeschmack Beef  
mit Pfeffersoße.

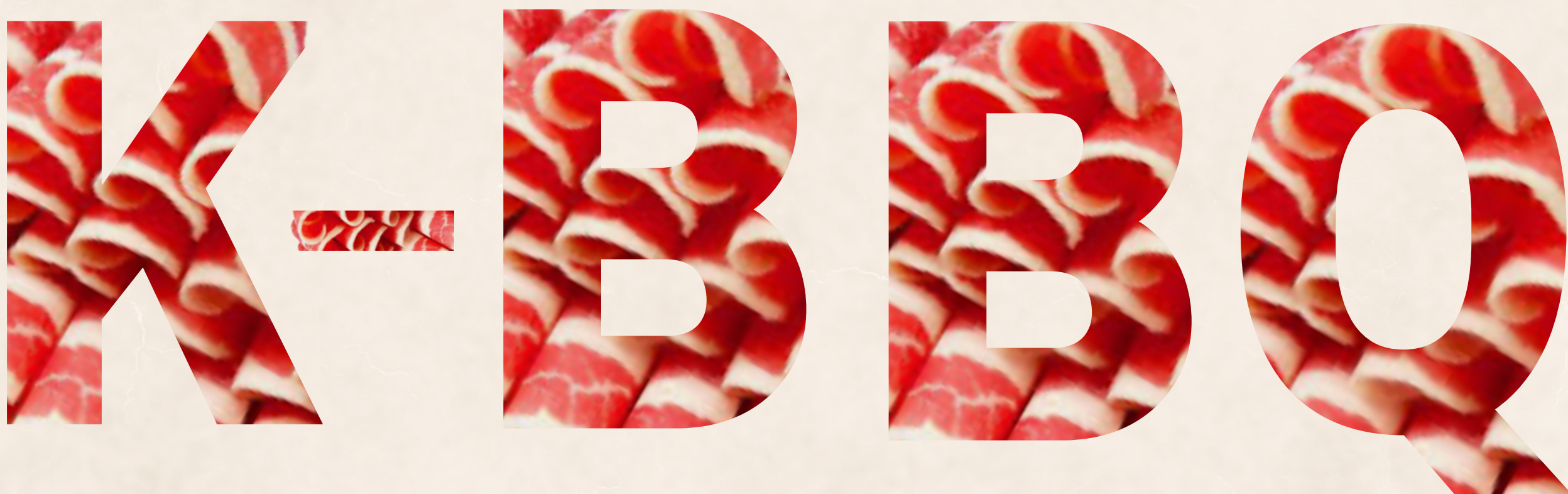
Mariniertes Schweinenackenfleisch  
(Signatures Dish!!!)

Hühnerfleisch mit Zitronengrass mariniert.

Barbarie Entenbrust Geräucherte

Schweinbauchfleisch Dick Cut

**M2. Pro. 45€**





# BBQ MENÜ

## BERG & SEE

### Fleisch und Fisch Mix Spezial - Platte

Wir servieren verschiedene Beilagen,  
Suppe, Salatblätter zum Wrappen.  
hausgemachte BBQ-Soße und Reis  
ab 2 Personen



Roastbeef Südamerika  
besonders saftig und hat einen intensiven .

Eigengeschmack.  
Steakhüfte - Beef USA  
besonders mageres und zartes Steak  
und eignet sich gut zum kurz grillen.

Hühnerfleisch mit Zitronengrass mariniert.

Barbarie Entenbrust Geräucherte.

Schweinbauchfleisch.

White Tiger Garnelen.

Lachs - Sashimi



**M3. Pro. 49€**



# BBQ MENÜ

## Fleisch und Fisch Mix Spezial - HOTPOT

**Mindes. 2 Pesonen**

Garnelen.

Rinderwade.

Rinderrippchenfleisch.

Entrecôte Pork.

Barbarie Entenbrust Geräucherte

Oktopus.

Muscheln.

Hähnchen.

Tofu.

-----★★★★★-----

Kartoffeln, Süßkartoffeln, Nudeln Brühe

Vorspeise: Edamame, Tofu Suppe

Beilage: Salat & Saisongemüse.

*Hotpot-Brühe zur Auswahl:*

Süß-Sauer Hotpot-Brühe

*Rinder- und Hühnerknochen-Hotpot-Brühe:*

geschmorte mit koreanischem Ginseng und koreanischen roten Äpfeln.

Dies ist ein sehr gesundes Gericht, reich an Nährstoffen.

**M4. Pro. 59€**

*Wir servieren verschiedenen Beilagen,*

*Suppe, Salatblätter zum Wrappen.*

*Hausgemachte BBQ-Sauce und Reis*

*ab 2 Personen.*





# BBQ Menü

## Fleisch und Fisch Mix Spezial - HOTPOT

**BESONDET SPECIAL MENÜ (ab 2 PERS.)  
HOT POT UND GRILLMENÜ.**



Garnelen.

Tintenfisch.

Jakobsmuschel.

Muschel. Entrecôte Beef

Steakhüfte - Beef USA.

Lammkottlet.

Saftig Lamm Fleisch.

Barbarie Entenbrust Geräucherte

Wade Beef Semerrolle - Australia.

Hühnerfleisch mit Zitronengrass mariniert.

Tofu.

★★★★★

Kartoffeln,

Dimsum.

Süßkartoffeln,

Gemüse Shiitake Pilz,

Brokkoli, Pakchoi,

Champignon.

*Wir servieren verschiedenen Beilagen,*

*Suppe, Salatblätter zum Wrappen.*

*Hausgemachte BBQ-Sauce und Reis*

*ab 2 Personen.*

**M5. Pro. 69€**



# STELLEN SIE SICH EIN EIGENES BBQ-MENÜ ZUSAMMEN

Wir servieren verschiedenen Beilagen,  
Suppe, Salat, Hausgemachte BBQ-Sauce und Reis  
Mindestbestellwert ab 38 € pro Person.  
ohne Getränke

## KOREANISCHE SPEZIALITÄTEN

"SASHIMI-SPIEßE" 4 Spieße -Menü

- 30. Lachs
- 31. Tofu
- 32. Garnelen
- 33. Tintenfisch



11.90 €  
7.90 €  
12.90 €  
11.90 €

## FLEISCH k,n,1,2,4,6

**Traditionelles fettes Rindfleisch in Scheiben  
geschnitten**

- 34. Beef mit Pfeffersoße
- 35. Beef mit Knoblauchsoße
- 36. Beef mit Haus-Art Soße
- 37. Traditionell lean Beef Hausmarinade

17.90 €  
17.90 €  
17.90 €  
18.90 €





# BEEF

<b>40. Roastbeef Südamerika</b>	150 g	a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>19€</b>
Besonders saftig und hat einen intensiven Eigengeschmack.			
<b>41. Steakhüfte/ Beef USA</b>	150 g	a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>15 €</b>
Besonders mageres und zartes Steak und eignet sich gut zum kurz grillen			
<b>42. Entrecôte/ Beef USA</b>	150 g	a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>25 €</b>
Saftige, sehr zart, mit blumenähnlicher Marmorierung			
<b>43. Wagyu Beef Semerrolle/Australien</b>	150 g	a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>15 €</b>
Geschmacklich intensiv und mit einzigartigem Bratenstück belohnt			
<b>44. Beef Teppanyaki Cut7/ Australia.</b>	150 g	a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>25 €</b>
Eines der besten Fleischstücke zum Grillen. Chuck Edge Klappenbraten			
<b>45. Gourmet Beef-Stücken Mix /Australien</b>	150 g	a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>22 €</b>
Haus- BBQ spezialisiert			
<b>46. Marmoriertes Rinderrippenfleisch/ Beef Galbi</b>		a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>25 €</b>
In dünnen Scheiben	150 g		
<b>47. Zartes Rinderrippenfleisch/Beef Galbi</b>		a,b,f,1,2,4,7,8,	<b>22 €</b>
Sojafrucht - Sauce Korean-Art	150 g		
<b>48. Tomahawksteak / Beef USA</b>		a,b,f,1,2,4,7,8,	
American BBQ, Grillparty, Geschck & Konsistenz	ca 400-600 g		<b>79 €</b>
fein marmoriert, mild, saftig Haltbarkeit	ca 900-1200 g		<b>139 €</b>



## PORK

50. Iberico Nackenfleisch	150g	<b>19 €</b>
51. Mariniertes Schweinefleisch	150g	<b>19 €</b>
52. Iberico Schweinebauchfleisch	150g	<b>15 €</b>
53. Iberico Höllen-Pork Schweinbauch (Extrem scharf )	150g	<b>15 €</b>

## LAMM

mit Zwiebeln mariniert

L1. Lammkoteletts	(2 St)	<b>15 €</b>
L2. Lammfleisch	150g	<b>15 €</b>

## DUCK

E1. Barbarie Entenbrust Geräucherte Ente Brustfilet in Scheiben	<b>55 €</b>
E2. Ente -Bulgogi Scharf marinierte Ente- Bulgogi (für 3 Personen)	<b>75 €</b>

## FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

56. Garnelen	(5 St)	<b>15 €</b>
57. Lachs	100g	<b>15 €</b>
58. Tintenfisch	100g	<b>15 €</b>
59. Oktopus	100g	<b>15 €</b>





# GEMÜSE VEGAN

60. Gemüse	<b>Mix Korb</b>	<b>5.90 €</b>
61. Champignon & Enoki – Pilze		<b>5.90 €</b>
62. Mais		<b>3.90 €</b>
63. Zucchini		<b>3.90 €</b>
64. Paprika		<b>3.90 €</b>
65. Zwiebeln		<b>3.90 €</b>
66. Tofu		<b>3.90 €</b>
67. Salat	<b>Blätterkorb /</b>	<b>7.90 €</b>
68. Kräuterseitlinge		<b>7.90 €</b>

## BEILAGEN

70. Süßkartoffel		
In Scheibengeschnitten und kurz gekocht		<b>5.90 €</b>
71. Kartoffeln		
Kartoffeln – in Scheiben geschnitten und kurz gekocht		<b>3.90 €</b>
72. Reis		<b>3.90 €</b>





# EXTRA

90. Reis	1.90 €		98. Yakiniku Soße	2.90 €
91. Kimchi	2.50 €		99. Sehr scharfe Soße	0.90 €
92. Käse	0.90 €		100. Banchan-Beilagen klein	2.90 €
93. Soße	1.90 €		101. Chili Pulver oder Chilifrucht	0.90 €
94. Knoblauch	1.90 €		102. Eingelegter Rettich	2.50 €
95. Zwiebeln	0.90 €		103. Gewürzter Gurkensalat	2.90 €
96. Sesamöl	0.90 €			
97. Porree-Pajeori	2.50 €			

# DESSERT

111. Koreanischer Reiskuchen- Tteok	2.90 €
112. Banana -Tteok.	2.90 €
113. Songpyeon (Reiskuchen)	2.90 €



## Allergene und Zusatzstoffe:

A=Gluten, B=Ei, C=Fisch, D-Krebstiere E-Erdnuss,

F=Soja, J=Senf, K=Sesam, N=Weichtiere,

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidantienmittel, 4=

Geschmackverstärker,

5=Koffeinhaltig, 6=chininhaltig, 7=Taurin, 8=Süßungsmittel, 9=Phosphat



# KIMBAP

**K1. CHUNGMU KIMBAP**     a,b,e,k,1,4,

Gemischen Gemüse und Fischkäse



**5.90€**

**K2. GYERAN KIMBAP**     a,b,e,k,1,4,7

Eier, Frühlingszwiebeln, Karotten, Hühnerfleisch, Eingelegte Rettich, Korean Kürbis und Käse



**11.50€**

**K3. SAMGAK KIMBAP**     a,b,e,k,1,4,7

Gemischen Gemüse und Fischkäse

- a, Hühnerfleisch gekocht
- b. Lachs gekocht – Tobico
- c. Gekocht Thunfisch – Tobico



**11.50€**  
**13.50€**  
**14.50€**

**K4. WEONJO KIMBAP**     a,b,e,k,1,4,7

Frühlingszwiebeln, Karotten, Gurke, Eingelegte Rettich, Korean Kürbis und Fischkäse

- a, Hühnerfleisch gekocht
- b. Schweinefleisch gekocht
- c. Surimi



**11.50€**  
**11.50€**  
**8. 90€**

**K5. CHIJEU KIMBAP**     a,b,e,k,1,4,7

Käse-Kimchi-Kimbap

**K6. TEMPURA KIMBAP**     a,b,e,k,1,4,7

Gemischen Gemüse und Käse

- a. Veggie Tempura
- b. Hühnerfleisch Gekocht
- c. Knusprige Ente
- d. Lachs – Tobico
- e. Lachs gekocht – Tobico
- f. Thunfisch.
- g. Gekocht Thunfisch – Tobico
- h. Garnelen

**8.90€**  
**11.90€**  
**12.90€**  
**13.90€**  
**13.90€**  
**14.90€**  
**14.90€**  
**14.90€**





# GETRÄNKE

## SOJU

Ein in traditioneller koreanischer Schnaps, der typischerweise aus Reis oder anderen Getreidesorten destilliert wird und einen milden, leicht süßen Geschmack hat.

10-20 % Vol.  
350 ml - 8,90 €



## MAKGEOLLI



ein naturtrübes alkoholisches Getränk aus Südkorea mit einem Alkoholgehalt von etwa 6 Vol %. Es wird aus milchig-weiß und hat einen milden, leicht säuerlichen, süßen Geschmack

6% vol  
200 ml - 4,80 €  
750 ml - 13,80 €



Süßkartoffel- Shochu  
Kurokirishima

25 % Vol.  
50 ml - 5,90 €  
150 ml - 12,90 €



Japanischer Whisky  
Suntory TOKI

43 % Vol.  
40 ml - 5,90 €  
80 ml - 11,90 €



KOOKSOONDANG  
Plum Wein 1

14%  
100ml - 5.90 €



GEUMSAN Ginseng -  
Likör 23%  
40ml - 5.90 €



KOOKSOONDANG  
Myungjak Bokbunja  
19.6%  
40ml - 5.90€



# GETRÄNKE-ASIA SPEZIAL



Mangosaft	0,25L	<b>5,90 €</b>	Traubengetränk	0,25L	<b>4,90 €</b>
Guavensaft	0,25L	<b>5,90 €</b>	Aloe Vera Getränke	0,35L	<b>4,90 €</b>
Lycheesaft	0,25L	<b>5,90 €</b>	Welch's Erdbeersoda	0,35L	<b>4,90 €</b>
Birne Getränke	0,25L	<b>5,90 €</b>	Lotte Mikis	0,35L	<b>4,90 €</b>
Demi Soda Drink Lemon - Apple - Peach	0,25L	<b>5,90 €</b>	Erfrischungsgetränk mit Milch und Joghurtgeschmack		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



### Rauch Fruchtsäfte auch als Schorle

Coca Cola	0.33L	<b>4.30 €</b>
Cocacola-Zero	0.33L	<b>4.30 €</b>
Mezzo Mix	0.33L	<b>4.30 €</b>
Fanta	0.33L	<b>4.30 €</b>
Sprite	0.33L	<b>4.30 €</b>
Aqua Morelli	0.25L	<b>3.90 €</b>
Stilles - Sprudel	0.75L	<b>7.90 €</b>
Fuze- Ice Tea Lemon - Peach - Granntapfel	0.33L	<b>4.30 €</b>
Homemade Eistee	0.4L	<b>5.90 €</b>



Orangensaft	0.2L	<b>3.70 €</b>
	0.4L	<b>4.90 €</b>
Apfelsaft	0.2L	<b>3.70 €</b>
	0.4L	<b>4.90 €</b>
Rhabarber	0.2L	<b>3.70 €</b>
	0.4L	<b>4.90 €</b>
Maracujasaft	0.2L	<b>3.70 €</b>
	0.4L	<b>4.90 €</b>
<b>Godberg</b>		
Ginger Ale	0.2L	<b>3.90 €</b>
Bitter Lemon	0.2L	<b>3.90 €</b>
Tonic Warte	0.2L	<b>3.90 €</b>
Malzbier	0.33L	<b>4.30 €</b>

## HEISSE GETRÄNKE

Kännchen Tee	<b>4.90 €</b>
Jasmin Tee    Grüner Tee	
Ingwer Tee    Korea Gersten Tee	
BBQ Tee	<b>5.90 €</b>
Frische Pfefferminzblätter, Ingwer , lemon	

Cafe	<b>3.80 €</b>
Espresso	<b>2.90 €</b>
Espresso Macchiato	<b>3.30 €</b>
Doppelter Espresso	<b>4.50 €</b>
Capuccino	<b>4.80 €</b>
Latte Macchiato	<b>5.80 €</b>
Heißes Wasser	<b>1.00 €</b>





# BIER

B1. Koreanisches Bier		0,33L	<b>5,90€</b>
B2. VELTINS Pilsener	vom Fass	0,3L	<b>3,90€</b>
		0,5L	<b>5,90€</b>
B3. PÜLLEKEN Hell	vom Fass	0,3L	<b>3,90€</b>
		0,5L	<b>5,90€</b>
B4. VELTINS Pilsener	alkoholfrei	0,33L	<b>4,90€</b>
B5. MAISELS WEIßE	a. Original	0,5L	<b>5,90€</b>
	b. Dunkel	0,5L	<b>5,90€</b>
	c. Kristall	0,5L	<b>5,90€</b>
	d. Alkoholfrei	0,5L	<b>5,90€</b>

# APERITIFS/LONGDRINKS

A1. SEOUL SPRITZ	Yuzu, Prosecco ,Lychee,	0.2L	<b>8.90 €</b>
A2. LILLET WILD BERRY	LILLET, Beeren, Wildberry	0.2L	<b>8.90 €</b>
A3. K-BBQ- SPRITZ	Aperol,Prosecco	0.2L	<b>8.90 €</b>
A4. APEROL LYCHEE	Aperol,Prosecco, Lycheesaft	0.2L	<b>8.90 €</b>
A5. LIMONCELLO SPRITZ	Zitronenlikör Prosecco	0.2L	<b>8.90 €</b>
A6. K-BBQ- SPRITZ	Ramazzotti Arancia, Prosecco (alcohol-free)	0.2L	<b>8.90 €</b>
A7. BACARDI COLA	Bacardi, cola	0.2L	<b>8.90 €</b>
A8. GIN TONIC	Gin,Tonic, Zitronenzeste	0.2L	<b>8.90 €</b>
A9. CAMPARI Soda /Orange	Campari, soda oder orange	0.2L	<b>8.90 €</b>
A10. WODKA LEMON/ ORANGE	Wodka, bitter lemon, limette oder orange	0.2L	<b>8.90 €</b>

# SCHNAPS/KURZE



S1. CHIVAS 18	2cl	<b>3.90 €</b>	S4. WODKA -	0.2L	<b>2.90 €</b>
S2. HENNESSY	2cl	<b>3.90 €</b>	S5. JÄGERMEISTER	0.2L	<b>2.90 €</b>
S3. JACK DANIEL'S	2cl	<b>2.90 €</b>	S6. OUZO	2cl	<b>2.90 €</b>



# COCKTAILS

**C1. SPARKLING Yuzu,**  
Yuzu , Prosecco

**C2. MOJITO**

Zitronensaft, Zuckersirup, koreanische Soju, soda, Minzblätter

**C3. SEOUL NEGRONI**

Martini Rosso, Shochu, Campari

**C4. SOJU CAIPRINHA**

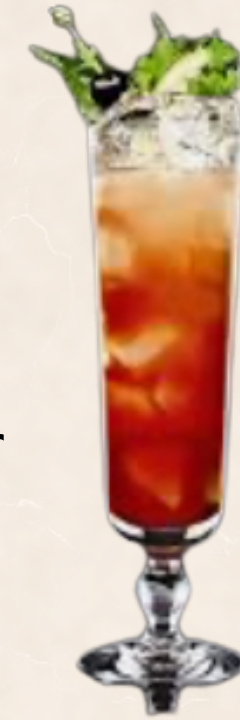
Koreanische Soju, Lime, brauner Zucker

**C5. CLOVER CLUB**

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeren

**C6. Piña COLADA** (alcohol-free cocktails)

Ananassaft, Kokosmilch, Ananasscheibe



**8.50 €**

**9.90 €**

**9.90 €**

**9.90 €**

**9.90 €**

**7.90 €**



# PROSECCO

**P1.SCAVI & RAY PROSECCO ROSÉ**

0.1L

**6.50€**

**P2.SCAVI & RAY SPUMANTE PROSECCO**

0.75L

**37.50€**

# ROSE WEIN

**1.ROSÉ ESTANDON (LUMIERE DE PROVENCE)**

0.2L

**9.50 €**

Frankreich

0.75L

**35 €**



# WEISS WEIN

<b>2. RIESLING RHEINGAU</b> Feinherb.    Deutschland	0.2L	<b>7.50 €</b>
	0.75L	<b>28 €</b>
<b>3. PINOT GRIGIO GIAROLA</b> Trocken    Italien	0.2L	<b>8.90 €</b>
	0.75L	<b>31 €</b>
<b>4. GRAUBURGUNDER</b> Trocken    Deutschland	0.2L	<b>7.90 €</b>
	0.75L	<b>29 €</b>

# ROT WEIN

<b>5. RIOJA TINTO CRIANZA.</b> Trocken - Spain	0.2L	<b>8.90 €</b>
	0.75L	<b>32 €</b>
<b>6. PRIMITIVO</b> Trocken - Italien	0.2L	<b>8.90 €</b>
	0.75L	<b>32 €</b>
<b>7. MERLOT</b> Trocken - France	0.2L	<b>8.90 €</b>
	0.75L	<b>32 €</b>
<b>8. REGENT AUSLESE KREUZNACHER</b> Trocken/ Edelsüss - Deutschland	0.2L	<b>8.90 €</b>
	0.75L	<b>36 €</b>