

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 **4,90 €**
B. mit Hähnchenfleisch a,b,k,2,4,6,7,9 **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,bn,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 EINTOP 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, Morscheln, getrocknete Tomaten, Kimchi Mais,
Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilze, Morscheln,
Knoblauchchips. .. Porrestreifen.....Pak Choi,
Sojasprossen. . Noriblätter..



11.90 €

a. Vegetarischer Ramen

11.90 €

b. Mandu suppe

12.90 €

c. Ramen mit Hühnerfleisch

12.90 €

d. Ramen mit Barbecue-Schweinefleisch

12.90 €

e. Ramen mit Rindfleisch

15.90 €

f. Ramen mit Meeresfrüchten

15.90 €

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

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



11.90 €

a. Vegetarischer

19.90 €

b. Special mit Hühnerfleisch ,Rindfleisch, vietnamesischen Fleischklöschen,
aromatischer Rinderbrühe,

12.90 €

c. mit Hühnerfleisch

15.90 €

e. mit Rindfleisch

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

a. Vegetarischer.

11.90 €

b. Special mit Hühnerfleisch ,Rindfleisch, vietnamesischen
Fleischklöschen, aromatischer Rinderbrühe,

19.90 €

c. mit Hühnerfleisch

12.90 €

d. mit Rindfleisch

15.90 €

e. Barbecue- Schweinefleisch

12.90 €

g. mit Meersfrüchten

15.90 €

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

ein südkoreanisches Gericht.

37.90 €

Der Name bedeutet wie Militär-Truppen-Eintopf.



Bei diesem wird einer Suppe Gochujang,

Schinken, Würstchen, Fleisch, Kimchi, Tofu,Tteok

Spezialitäten

20. BBQ-Tteokbokki a,b,n,1,2,6,7 10.90 €

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



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



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



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 €
10.90 €
15.90 €
12.90 €
13.90 €
16.90 €

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

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 Semerolle - 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
(Signaturen Dish!!!)

Hühnerfleisch mit Zitronengrass mariniert.

Barbarie Entenbrust Geräucherte

Schweinbauchfleisch Dick Cut

M2. Pro. 45€

The word "K-BBQ" is written in large, bold, white letters. The letters are partially filled with a close-up image of raw meat slices, likely bacon or ham, showing red flesh and white fat.

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		11.90 €
31. Tofu		7.90 €
32. Garnelen		12.90 €
33. Tintenfisch		11.90 €



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

Traditionelles fettes Rindfleisch in Scheiben geschnitten

34. Beef mit Pfeffersoße	150g	9.90 €
35. Beef mit Knoblauchsoße	150g	9.90 €
36. Beef mit Haus-Art Soße	150g	9.90 €
37. Traditionell lean Beef Hausmarinade	150g	10.90 €



BEEF

40. Roastbeef Südamerika 150 g a,b,f,1,2,4,7,8, **19€**

Besonders saftig und hat einen intensiven Eigengeschmack.

41. Steakhüfte/ Beef USA 150 g a,b,f,1,2,4,7,8, **15 €**

Besonders mageres und zartes Steak und eignet sich gut zum kurz grillen

42. Entrecôte/ Beef USA 150 g a,b,f,1,2,4,7,8, **25 €**

Saftige, sehr zart, mit blumenähnlicher Marmorierung

43. Wagyu Beef Semerrolle/Australien 150 g a,b,f,1,2,4,7,8, **15 €**

Geschmacklich intensiv und mit einzigartigem Bratenstück belohnt

44. Beef Teppanyaki Cut7/ Australia. 150 g a,b,f,1,2,4,7,8, **25 €**

Eines der besten Fleischstücke zum Grillen. Chuck Edge Klappenbraten

45. Gourmet Beef-Stücken Mix /Australien 150 g a,b,f,1,2,4,7,8, **22 €**

Haus- BBQ spezialisiert

46. Marmoriertes Rinderrippenfleisch/ Beef Galbi a,b,f,1,2,4,7,8, **25 €**

In dünnen Scheiben 150 g

47. Zartes Rinderrippenfleisch/Beef Galbi a,b,f,1,2,4,7,8, **22 €**

Sojafrucht – Sauce Korean-Art 150 g

48. Tomahawksteak / Beef USA a,b,f,1,2,4,7,8, ca 400–600 g **79 €**

American BBQ, Grillparty, Geschck & Konsistenz fein marmoriert, mild, saftig Haltbarkeit ca 900–1200 g **139 €**

PORK

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

LAMM

mit Zwiebeln mariniert

L1. Lammkoteletts	(2 St)	15 €
L2. Lammfleisch	150g	15 €

DUCK

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

FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

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



GEMÜSE VEGAN

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



BEILAGEN

70. Süßkartoffel In Scheibengeschnitten und kurz gekocht	5.90 €
71. Kartoffeln Kartoffeln - in Scheiben geschnitten und kurz gekocht	3.90 €
72. Reis	3.90 €



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=Antioxidantiensmittel, 4=
 Geschmarkverstärker,
 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. Hünernfleisch 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



11.50€

11.50€

8. 90€

K5. CHIJEU KIMBAP

a,b,e,k,1,4,7

Käse-Kimchi-Kimbap

10.90€

K6. TEMPURA KIMBAP

a,b,e,k,1,4,7

Gemischen Gemüse und Käse

- a. Veggei 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



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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



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



Rauch Fruchtsäfte auch als Schorle

Orangensaft	0.2L	3.70 €
	0.4L	4.90 €
Apfelsaft	0.2L	3.70 €
	0.4L	4.90 €
Rhabarber	0.2L	3.70 €
	0.4L	4.90 €
Maracujasaft	0.2L	3.70 €
	0.4L	4.90 €

Godberg

Ginger Ale	0.2L	3.90 €
Bitter Lemon	0.2L	3.90 €
Tonic Warte	0.2L	3.90 €
Malzbier	0.33L	4.30 €

HEISSE GETRÄNKE

Kännchen Tee	4.90 €	Cafe	3.80 €
Jasmin Tee	Grüner Tee	Espresso	2.90 €
Ingwer Tee	Korea Gersten Tee	Espresso Macchiato	3.30 €
BBQ Tee	5.90 €	Doppelter Espresso	4.50 €
Frische Pfefferminzblätter, Ingwer , lemon		Capuccino	4.80 €
		Latte Macchiato	5.80 €
		Heißes Wasser	1.00 €



BIER

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

APERITIFS/LONGDRINKS

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

SCHNAPS/KURZE



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

COCKTAILS

C1. SPARKLING Yuzu,

Yuzu , Prosecco

8.50 €



C2. MOJITO

Zitronensaft, Zuckersirup, koreanische Soju, soda, Minzblätter

9.90 €

C3. SEOUL NEGRONI

Martini Rosso, Shochu, Campari

9.90 €

C4. SOJU CAIPRINHA

Koreanische Soju, Lime, brauner Zucker

9.90 €

C5. CLOVER CLUB

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeeren

9.90 €



C6. Piña COLADA (alcohol-free cocktails)

Ananassaft, Kokosmilch, Ananasscheibe

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

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

ROT WEIN

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