

## MUNs KOREANISCHES BBQ

### SUPPE

Miso und Manila-Venusmuschel

---

### 불고기 BULGOGI

Premium-Rindfleisch gewürzt mit leicht süßer koreanischer BBQ-Sauce aus Sojasauce, Reiswein und Fruchtsäften

---

### 반찬 BANCHAN\*

Kleine Portionen traditioneller koreanischer Gerichte, die mit Reis serviert werden. Banchan werden traditionell in die Mitte des Tisches gestellt und miteinander geteilt.

### 전 JEON

Koreanische Pfannkuchen, Zucchini und Meeresfrüchte mit Frühlingzwiebeln

### 두부부침양념장

DUBU-GANJANGJORIM  
Tofu in scharfer Sojasauce

### 콩자반 KONGJABAN

Schwarze Bohnen in leicht süßer Sojasauce

### 잡채 JAPCHAE

Gebatene Glasnudeln mit Markt-Gemüse

### 김치 KIMCHI

Originalrezept von Mun Kims Mutter aus Chinakohl, aus Rettich und aus Gurken

---

### SORBET-AUSWAHL

---

55 € p.P.

Dienstag – Donnerstag, ab 2 Personen

*\*Wir verwenden nur die besten Zutaten für unser Banchan. Deswegen können sich die Beilagen tagesaktuell ändern.*

## MUN's KOREAN BBQ

### SOUP

Miso and Manila Clam

---

### 불고기 BULGOGI

Premium beef seasoned with slightly sweet Korean BBQ sauce made from soy sauce, rice wine and fruit juices

---

### 반찬 BANCHAN\*

Small portions of traditional Korean dishes served with rice. Banchan is usually placed in the middle of the table and shared.

### 전 JEON

Korean pancake: zucchini and seafood with spring onion

### 두부부침양념장

DUBU-GANJANGJORIM  
Tofu and spicy soy sauce

### 콩자반 KONGJABAN

Black beans & sweet soy sauce

### 잡채 JAPCHAE

Fried glass noodles with crunchy vegetables

### 김치 KIMCHI

Original recipe from Mun Kim's Mother. Three types: Cabbage, Radish & Cucumber

---

### SORBET ASSORTMENT

---

55 € p.p.

Tuesday – Thursday only.  
Minimum order 2 persons

*\*We use only the freshest ingredients and the selections can change daily.*