

Koryano

Gutes Essen hält gesund

Good food keeps you healthy



ALLE SPEISEN
AUCH ZUM MITNEHMEN

SPEISEN · MENU

VORSPEISEN & SUPPEN · APPETIZER & SOUP



- T1 Knusprig ausgebackene Maultaschen · Goonmandu** ^{a, d, h, 2} 4,50 €
mit fleischhaltiger Gemüsefüllung
Crispy pan-fried dumpling filled with meat and various vegetables



- T2 Schmackhafte Reibekuchen · Nokdoojeon (Bindaetteok)** ^{a, d, h} 5,50 €
aus Mungbohnenmus mit frischen Gemüsestreifen und Speckstreifen
Mung bean pancake with various fresh vegetables, kimchi and pork




- T3 Vegetarische Reibekuchen** · ^{a, d, h}  5,00 €
aus Mungbohnenmus mit frischen Gemüsestreifen
Mung bean pancake with various fresh vegetables and kimchi



- T4 Donggurangteng · Donggrangtteng** ^{b, d, h} 5,50 €
Gebackener Fleischkloß aus Rindfleisch an verschiedenem Gemüse und Tofu
Pan-fried meatball with various vegetables, beef and tofu





- T5 Tempura · Tempura** ^{a, h}  5,50 €
Im Teigmantel knusprig ausgebackene verschiedene Gemüsesorten der Saison
Deep fried vegetables




- T6 Cajun Salat mit Hühnchen · Cajun chicken salad** ^{a, c, g, f} 8,50 €
Fein gewürzte panierte Hähnchenbruststreifen auf Blattsalaten und verschiedenen Gemüsesorten der Saison an Hausdressing garniert mit Honig-Senf Sauce
Various vegetables and fried chicken fillet with homemade fine dressing



- T7 Kimchi Suppe · Kimchi soup**   4,50 €
mit hausgemachtem Kimchi und Tofu (scharf)
Korean traditional soup with homemade kimchi and tofu



- T8 Kräftige Rindfleisch-Bouillon · Beef soup** ^d  4,50 €
mit Rindfleischstreifen, frischem Poree, Glasnudeln und Sojakeimlingen (scharf)
Spicy traditional korean soup with beef and various vegetables



- T9 Koreanische Maultaschen Suppe · Mandoo soup** ^{a, 2} 4,50 €
mit fleischhaltiger Gemüsefüllung in klarer milder Brühe
Dumpling (filled with meat and various vegetables) soup

T1 bis T3 und T5 servieren wir mit einer aromatischen Lauchzwiebelsauce.



scharf · hot



vegetarisch · vegetarian

HAUPTGERICHTE · MAIN DISHES



H1 Bul Go Gi ^{d, h}

Rindfleischstreifen in einer mild gewürzten Marinade mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Glasnudeln. Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.

Fine sliced and mild seasoned beef with various fresh vegetables (onion, carrot, scallion) and glass noodles in a hot earthen pot. Served with steamed rice and cucumber kimchi

13,50 €



H2 Jae Yuk Gui ^{d, h}

Scharf angebratene Schweinefleischstreifen in einer Chili-Knoblauch-Marinade mit Zwiebeln (scharf). Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.

Pork neck seasoned with hot pepper powder and paste in a hot earthen pot. Served with steamed rice and cucumber kimchi.

12,50 €



H3 Gim Sam Bok ^h

Schweinefleischstreifen scharf angebraten mit Kimchi, Zwiebeln und frischem Tofu (scharf). Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.

Stir-fried pork with kimchi and tofu. Served with steamed rice and cucumber kimchi.

13,50 €



H4 Tang Su Yuk ^a

Goldgelbe Hähnchenfiletstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten der Saison und Ananas in leckerer süß-saurer Sauce. Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.

Deep fried chicken fillet seasoned with sweet-sour tomato sauce including onion, carrot, paprika, pineapple. Served with steamed rice and cucumber kimchi.

12,50 €



H5 Gal Bi ^{a, d, h}

Knusprig saftige Spare Ribs nach spezieller Zubereitung satt glasiert mit unserer hausgemachten würzigen Sauce. Ein Genuss zu dem wir Reis und einen kleinen Beilagensalat servieren

Fried pork spareribs seasoned with soybean sauce. Served with steamed rice and cucumber kimchi.

14,00 €




H6 Zapchae ^{d, h}

Gebratene Rindfleischstreifen angebraten mit Karotten, Zwiebeln, Champignons und Glasnudeln. Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.


Traditional Korean dish made from sweet potato noodles (glass noodle), stir-fried in oil with various seasonal vegetables and beef Served with steamed rice and cucumber kimchi.

13,00 €



H7 Du Bu Bokum ^{d, h}  10,00 €
 Gebratener Tofu wahlweise in einer scharfen oder milden Sauce.
 Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.
Deep fried Tofu seasoned with soybean sauce and sesame. Served with steamed rice and cucumber kimchi.




H8 Ja Chae Jeon ^{a, c}  9,00 €
 Traditioneller vegetarischer Pfannkuchen mit Lauch- und Gemüsestreifen der Saison und dazu unsere Lauchzwiebelsauce.
Korean traditional pan-fried vegetable pancake mixed with flour dough and various vegetables (carrot, scallion, onion, zucchini and paprika)



H9 Kanpunggi ^{a, d} 13,00 €
 Gebratenes Schweinefleisch mit leckerer Sojasoße. Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.
Deep fried pork seasoned with soy sauce. Served with steamed rice and cucumber kimchi.



H10 Buldak ^h  13,50 €
 Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen, scharf mariniert mit Weißkohl, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Chili und Knoblauch. Dazu servieren wir Reis und einen kleinen koreanischen Beilagensalat.
Chicken leg flesh seasoned with hot pepper paste and various fresh vegetables. Served with steamed rice and cucumber kimchi.


SPEZIALITÄT DES HAUSES · THE CHEF'S SPECIALS



KOREAN FRIED CHICKEN

Saftige Teile, Flügel oder Filetstücke in einer knusprigen Panade ausgebacken und satt überzogen mit unseren hausgemachten leckeren Saucen. Dazu servieren wir einen kleinen Kohlsalat.

Deep fried chicken leg, wing and fillet with a crispy paste together with homemade special sauces. Served with sweet-sour pickled radish.

	1	2	3
	Solo^a: knusprig-würzige Panade ohne Sauce <i>without sauce</i>	Classic²:  süß-scharfe Sauce mit Knoblauchnote <i>with hot sauce</i>	Dark²: mild gewürzte dunkle Sauce <i>with soy sauce</i>
C Flügel · Wings	7,50 €	8,50 €	8,50 €
C Filet · Fillet	8,50 €	9,50 €	9,50 €
Kleine Familienpackung · Small Family Sized			22,00 €
Mittlere Familienpackung · Medium Family Sized			31,00 €
Große Familienpackung · Large Family Sized			36,00 €

KOREANISCHER GRILL · KOREAN BARBECUE



Grillen Sie selbst mit einem Tischgrill traditionelle koreanische Fleischgerichte. Alle Gerichte werden mit verschiedenen hausgemachten koreanischen Beilagen und Reis serviert.

Seasoned raw meats are prepared for self-grill with grill plate on the table. Various homemade side dishes (Kimchi, cucumber kimchi, seasoned radish etc.), steamed rice will be served together.

	Erstbestellung (2 Portionen)	Folgeb Bestellung (pro Portion)
BBQ1 Bul-Go-Gi · sweet seasoned beef ^{d, h} Rindfleischstreifen, mild mariniert mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Glasnudeln (240 g/Portion). <i>Fine sliced and mild seasoned beef with various fresh vegetables (onion, carrot, scallion, mushroom) and glass noodles (240 g/portion)</i>	38,00 €	15,00 €
BBQ2 Jae-Yuk-Ki · Spicy seasoned pork ^{d, h} Zarte Schweinefleischstreifen, scharf mariniert mit Zwiebeln, Chili und Knoblauch (240 g/Portion) <i>Hot seasoned pork neck with various fresh vegetables, (onion, carrot, scallion) (240 g/portion)</i>	36,00 €	14,00 €
BBQ3 Buldak · Spicy seasoned chicken ^{d, h} Zartes Hähnchenfleisch, scharf mariniert mit Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Lauch, Chili und Knoblauch (240 g/Portion) <i>Fine sliced chicken leg without bone seasoned with hot pepper sauce and various fresh vegetables (240 g/portion)</i>	36,00 €	14,00 €
BBQ4 Samgyeopsal · Fresh pork belly Schweinebauch mit Gemüse (240 g/Portion) <i>with cabbage lettuce for wrapping (240 g/Portion)</i>	36,00 €	14,00 €

BEILAGEN · SIDE DISHES

Pommes Frites · French Fries mit Ketchup oder Mayonnaise <i>with ketchup or mayonnaise</i>	2,50 €	Kim-Chi Traditioneller fermentierter und in Chili marinierter Chinakohlsalat (scharf) <i>Korean traditional fermented Chinese cabbage with various seasonings and vegetables</i>	3,00 €
Reis · Steamed rice Eine dampfende Portion unserer dunklen Reismischung <i>Steamed rice mixed with black rice</i>	1,50 €	Oi Kim-Chi · Cucumber Kimchi Frische Gurken mit Zwiebelscheibchen in einem aromatisch pikanten Dressing <i>Fresh chili spiced cucumber with various seasonings, onion and scallion</i>	2,80 €
Rettich- oder Kohlsalat · Radish pickle Hausgemachter Rettich- oder Kohlsalat in einem klaren Dressing <i>Homemade sweet-sour pickled radish</i>	2,00 €	Extra Sauce · Extra Sauce Chili, süß-sauer, Honig-Senf, Knoblauch-Chili <i>Chili, Sweet-sour, Honey mustard, Garlic sauce</i>	1,00 €

KOREANISCHE KLASSIKER · KOREAN CLASSICS

BI BIM BAP



Das traditionelle koreanische Reisgericht mit verschiedenen eigens zubereiteten frischen Gemüsebeilagen der Saison und einem Spiegelei, verfeinert mit einem Schuss Sesamöl und Chilipaste (pikant). Bi Bim Bap wird in einem heißen Tontopf serviert und muss für den umfassenden Genuss vor dem Verzehr kräftig durchgemischt werden. Dazu servieren wir ein kleines Miso Süsschen.

Traditional Korean dish of rice with various seasonal vegetables together with fried egg and red pepper sauce. Served in a hot earthen pot with miso soup and fresh cucumber Kimchi.

BB1 Klassisch · Classic ^{b, h}
Neben den Gemüsebeilagen
zusätzlich leicht gewürzte
Rindfleischstreifen.
With mild seasoned beef.

12,00 €

BB2 Scharf · Spicy ^{b, h}
Neben den Gemüsebeilagen
zusätzlich scharf gewürzte
Schweinefleischstreifen.
With spicy seasoned pork.

12,00 €

BB3 Veggie ^{b, h}
Wie einleitend beschrieben
without meat

11,00 €

GIM BAP



Das koreanische Original für den kleinen Hunger. Eine in dünnem Seetangblatt eingehüllte Reisrolle gefüllt mit verschiedenen mild gewürzten Gemüsesorten, traditionellem gelben Rettich, unseren speziellen Saucen ...

The original Korean dish of rice for between-meals. Made from sesame oil seasoned steamed rice (bap) and various fresh vegetables (carrot, pickled radish, and cucumber) rolled in Gim (sheets of dried laver seaweed) and served in bite-size slices.

GB1 Klassisch · Classic
... fein gewürzten
Rindfleischstreifen
With mild seasoned beef.

6,50 €

GB2 Kimchi
mit Gemüse und Kimchi
*with vegetables and
Kimchi*

6,50 €

GB3 Tunfisch · Tuna
... Thunfischcreme.
*With tuna fish and
mayonnaise.*

6,50 €

GB4 Veggie
Nur mit Gemüse
Only with vegetables

6,00 €

FÜR DIE KLEINEN · FOR THE CHILDREN

Kids Teller · Kids dish ^{a, d, h} 4,50 €
Hähnchennuggets mit Reis. Dazu Ketchup oder süß-saure Sauce.
Chicken nuggets with steamed rice together with ketchup or sweet sour sauce

DESSERT

D1 Koreanische Dampfnudel · Korean steamed bun^a 4,50 €
gefüllt mit süßen Bohnen an roter Grütze und Vanillesauce
Steamed bun filling with red bean paste with vanilla cream and fruits jam

D2 In Honig gebratene Banane · Deep fried banana in honey^a 4,50 €

Fußnoten · Footnotes:

enthält Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 = mit Konservierungsstoffen | 5 = mit Süßungsmitteln |
| 2 = mit Geschmacksverstärker | 6 = koffeinhaltig |
| 3 = mit Antioxidationsmittel | 7 = geschwärzt |
| 4 = mit Farbstoff | 8 = enthält eine Phenylalaninquelle |

enthält Allergene:

- | | |
|--------------|------------------------------|
| a = Weizen | e = Milch-Lactose |
| b = Eier | f = Schalenfrüchte, Walnüsse |
| c = Erdnüsse | g = Senf |
| d = Soja | h = Sesam |

GETRÄNKE · BEVERAGE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · ALCOHOL FREE BEVERAGES

Coca-Cola^{4, 6} (normal/light)^{4, 5, 6, 7, 8}

klein · *small* 0,3l 2,60 €
groß · *large* 0,5l 3,60 €

Fanta Orange^{1, 3, 4}

klein · *small* 0,3l 2,60 €
groß · *large* 0,5l 3,60 €

Sprite^{1, 3, 4}

klein · *small* 0,3l 2,60 €
groß · *large* 0,5l 3,60 €

Apfelsaftschorle

(Flasche · *bottle*) 0,33l 2,70 €
(Glas · *glass*) 0,5l 3,60 €

**Mineralwasser mit Kohlensäure ·
Mineral water (sparkling)**

klein · *small* (Flasche · *bottle*) 0,25l 2,20 €
groß · *large* (Flasche · *bottle*) 0,7l 4,80 €

Volvic

(Flasche · *bottle*) 0,5l 3,00 €
(Flasche · *bottle*) 1,0l 5,50 €

Aloe Saft · Aloe juice 0,25l 3,00 €

WARME GETRÄNKE · WARM BEVERAGES

Tasse Kaffee · Instant pure coffee⁶ 2,50 €

Koreanischer Tee 2,50 €

Ginseng Tee · Ginseng tea
Ingwer & Honig Tee · *Ginger & honey tea*
Yuja cha (Früchtetee) · *Fruit tea*

BIER · BEER

Bitburger/ Radler

vom Fass · *from tap*
0,3l 2,60 €
0,5l 3,70 €

Erdinger Weizenbier 0,5l 3,70 €

(Hefe dunkel, Hefe hell, Kristall, alkfr.)

Clausthaler alkoholfreies Pils 0,33l (Fl) ·

SPIRITUOSEN · SPIRITS

Clausthaler alkoholfree Pils 0,33l (*bottle*) 2,60 €

Jägermeister (2 cl) 2,80 €

William's Christ Birne (2 cl) 2,80 €

Aquavit (2 cl) 2,80 €

Hardenberg Korn (0,35l) (Flasche · *bottle*) 15,00 €

Doornkaat (0,7l) (Flasche · *bottle*) 30,00 €

KOREANISCHER ALKOHOL · KOREAN ALCOHOLS

Soju (0,37l) 13,00 €

Koreanischer Süßkartoffelschnaps (17,8%)

*Traditional Korean spirits made from sweet
potato (17,8%)*

Hite 0,33l (Fl · *bottle*) 3,50 €

herb-frisches koreanisches Lager

Korean lager beer

Mak Geol Li 0,75l 10,00 €

Traditionelles erfrischendes, leicht gesäuertes
koreanisches Reisbier (7%)

*Traditional Korean rice beer with light
sparkling (7%)*

Ginseng-ju

Traditioneller koreanischer Likör aus Ginseng (20%)

Traditional korean liquor made of ginseng (20%)

(2 cl) 3,00 €

(0,375l) 28,00 €

WEIN · WINE

Rotwein · Redwine (0,2l) 3,50 €

Merlot (Italien · *Italy*, Venezia, trocken · *dry*)

Dornfelder (Rhein Hessen, trocken *dry*)

Weißwein · White Wine 3,50 €

Grauburgunder (Rhein Hessen, trocken · *dry*)

Riesling (Rhein Hessen, halbtrocken · *half dry*)

Alter Hochstädter Apfelwein

(pur, gespritzt · *pure, with sparkling water*)

klein · *small* 0,25l 2,10 €

groß · *large* 0,5l 3,30 €



ZUM MITNEHMEN

T: 069 94549270

M: 0175 4122377

www.koryano.com

koryanobest@gmail.com

Sie finden uns auch auf:

[facebook](#)