

Chois

EXPERIENCE KOREA



Good Food
Good People
Good Time



KOREAN BBQ · HOT POT

SINCE 2008

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Ihr Einstieg in Korea

CHOIS SIGNATURES

Unsere vier Empfehlungen

21

비빔밥



Bibimbap

Zucchini · Aubergine · Spinat
Sojasprossen · Karotten · Spiegelei

vegan
(ohne Tofu und Ei)

Tofu, Rind
oder Huhn

17.5

18.5

19

치킨

Korean Chicken

Crispy · Sweet Chili · Soy Garlic

180g 8.9

360g 16.9

31

등심주물럭

Dungssim BBQ

Entrecôte aus Argentinien
Knoblauch · Salz · Pfeffer · Sesamöl

29.9

41

불고기 전골

Bulgogi Hot Pot

450g mariniertes Rindfleisch
Glasnudeln · Zwiebeln · Pilze · Lauch

Für 2 Personen 55.9

Für 1 Person 29.9

Bibimbap

Reisgericht mit Gemüse & Gochujang

Korean Chicken

Knusprig frittiert, drei Saucen

Dungssim BBQ

Entrecôte direkt am Tischgrill

Bulgogi Hot Pot

Mariniertes Rindfleisch, für zwei

MITTAGSTISCH

Mittagstisch gilt für Dienstag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr



M1

비빔밥 Bibimbap

Zucchini · Aubergine · Spinat
Sojasprossen · Karotten · Spiegelei

vegan
(ohne Tofu und Ei) 10,5

Tofu, Rind
oder Huhn 11,5

1



Sauce nach Wahl
hinzugeben

2



Schön verrühren

3



Guten Appetit

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



LUNCH

Mittagstisch gilt für Dienstag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr

M3  김치삼겹볶음 Kimchi Bokkum Kimchi · Lauch Tofu oder Tofu und Schwein 12.9	M5 소등심 불고기 Sso Bulgogi Mariniertes Rindfleisch · Zwiebeln · Karotten · Pilze · Lauch 13.9
M7 탕수육 Tangssujug Frittiertes Schwein Süßsauer- oder Soja - Knoblauchsauce 11.9	M8  해물 볶음 Haemul Bokkum Garnelen · Tintenfisch · Zwiebeln · Paprika · Lauch · Zucchini · Karotten · Brokkoli 13.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



HOW TO EAT

KOREAN BBQ

"Ssam" bedeutet wörtlich "einwickeln" und ist ein zentraler Bestandteil

des koreanischen BBQ-Erlebnisses.

Sie nehmen ein Stück Salat, geben ein Stück gegrilltes Fleisch darauf, fügen Gemüsebeilagen, Reis und Soßen hinzu und rollen das Ganze zu einem kleinen Päckchen zusammen.

1



Ein Salatblatt auf die Hand

2



Fleisch, Gemüse und Sauce in Salatblatt einwickeln

3



Nehmen Sie alles auf und Genießen !

KOREAN BBQ



31



등심주물럭 Dungssim

Entrecôte aus Argentinien
Knoblauch · Salz · Pfeffer
Sesamöl

29.9



32

오리주물럭 Ori

Entenbrustfilet
Knoblauch · Salz · Pfeffer
Sesamöl

23.9



33

삼겹살 Ssamgopssal

Schweinebauch

19.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

KOREAN BBQ

34

등심불고기 Sso Bulgogi

Entrecôte aus Argentinien
mit Sojasauce mariniert

29.9

36

새우구이 Saeu

Garnelen · Knoblauch
Salz · Pfeffer · Olivenöl

23.9



35



목살갈비 Galbi

Schweinenacken
mit Sojasauce mariniert

20.9

Alle Gerichte werden mit
200g Fleisch, Reis und Gemüsebeilagen serviert.

GERICHTE ZUM TEILEN



19



후라이드
Crispy

양념
Sweet Chili

마늘간장
Soy Garlic

180g		8.9
360g		16.9

SHARING STARTERS



11

김치전
Kimchi Dschon

Pfannkuchen Kimchi · Lauch

Ø ca. 23cm 13.5

13

해물파전
Haemul Padschon

Pfannkuchen Garnelen
Tintenfisch · Surimi · Zucchini
Karotten · Lauch

Ø ca. 23cm 13.5



15

군만두
Gun Mandu

Gebratene Teigtaschen
vegetarisch oder mit Huhn

7.5



16

물만두
Mul Mandu

Gekochte Teigtaschen
Garnelen

7.9



17

김치
Kimchi

Fermentierter Kohlsalat

7.5



18

잡채
Japchae

Glasnudeln · Paprika
Zwiebeln · Karotten · Spinat
Sojasprossen · Pilze

7.5

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



KOREANISCHE KLASSIKER



21





비빔밥

Bibimbap

Zucchini · Aubergine · Spinat
Sojasprossen · Karotten · Spiegelei

vegan
(ohne Tofu und Ei)

Tofu, Rind
oder Huhn

..... 17.5

..... 18.5

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

12

KOREAN CLASSICS

23



김삼볶

Kimchi Bokkum

Kimchi · Lauch · Tofu ·
oder Tofu und Schwein

18.9

25



오삼불고기

Osam Bulgogi

Tintenfisch · Schwein
Zwiebeln · Paprika
Lauch · Zucchini
Karotten · Brokkoli

18.9

26

탕수육

Tangssujug

Frittiertes Schwein
Süßsauer- oder
Soja-Knoblauchsauce

18.9

27



해물 볶음

Haemul Bokkum

Garnelen · Tintenfisch
Zwiebeln · Paprika
Lauch · Zucchini
Karotten · Brokkoli

23.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

13



전골 Jeongol

41



불고기 전골 Bulgogi Hot Pot

450g mariniertes Rindfleisch
Glasnudeln · Zwiebeln · Pilze · Lauch

Für 2 Personen 55.9
Für 1 Person 29.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

KOREAN HOT POT

Für 2 Personen



42

김치 전골 Kimchi Hot Pot

Kimchi · Schweinerippen
Tofu · Lauch

36.9



43

만두 전골 Mandu Hot Pot

Verschiedene Teigtaschen
Lauch · Tofu · Rindfleisch
(vegan möglich)

2P 36.9
1P 16.5



44

해물 전골 Seafood Hot Pot

Heilbutt · Garnelen · verschiedene
Meeresfrüchte · Tofu · Lauch

45.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



찌개 Jjigae

52

김치찌개 Kimchi Jjigae

17.5

Kimchi · Schweinerippen
Tofu · Lauch

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

KOREAN HOT POT

Für 1 Person



51

17.5

육개장 Jukkaesang

Rind · scharfes Chiliöl
Taro Stengel · Rettich
Sojasprossen · Lauch



53

16.5

된장찌개 Doendschang Jjigae

Sojabohnenpaste · Tofu
Rettich · Zucchini · Kartoffel · Rind
(vegan möglich)



54

18.5

해물 순두부 Ssundubu Jjigae

Seidentofu · Kimchi
Meeresfrüchte · Lauch



55

22.5

해물찌개 Haemul Jjigae

Heilbutt · Garnelen
verschiedene Meeresfrüchte
Tofu · Lauch

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

KOREAN DESSERT



102

치즈케이크
Korean Cheesecake

7.9

103



아이스크림

Eis : Grüner Tee, Schwarzer Sesam,
Rote Bohnen oder Vanille

4.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



KOREAN TEA



501

둥글레차
Dunggulle Cha

Tee aus Weißwurz,
nüssig

4

502

쌍화차
Ssang Hwa Cha

Koreanischer Kräutertee,
leicht schärflich

4

503

녹차
Nogcha

Koreanischer grüner Tee

4

506

유자차
Yu Za Cha

Tee aus koreanischer
Zitrusfrucht, süß

4 · Iced 5.9

507

생강차
Saing Gang Cha

Ingwer Tee, mit Honig

4 · Iced 5.9

508

매실차
Maesil Cha

Koreanischer
Pflaumentee, süß

4 · Iced 5.9



에이드
Limonade

Yuza,

Ingwer

oder

Pflaume

5.9

Informationen über Zutaten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Wasser VIO Gourmet still · Gerolsteiner medium

0.25l 3.2

0.75l 7.5

Coca Cola · Cola Zero · Fanta · Sprite · Spezi

0.30l 3.8

0.40l 4.5

Ginger Ale · Bitter Lemon · Eistee Pfirsich

0.20l 3.5

0.40l 5.9

SÄFTE

Mango · Guave · Maracuja · Apfel · Johannisbeer

0.20l 3.5

0.40l 5.5

Als Schorle möglich

KAFFEE

Tasse Kaffee (Nespresso)

4

Espresso (Nespresso)

4

BIER

Koreanisches Bier "Cass"

0.33l 4.9

Gilde Ratskeller Pils vom Fass

0.30l 3.8

0.40l 4.5

Gilde alkoholfrei Flasche

0.33l 3.9

Alsterwasser · Radler

0.30l 3.8

0.40l 4.5

Franziskaner Weizen Flasche hell · dunkel · alkoholfrei

0.50l 5.5

SHOTS

Korean Schnaps "Soju"

18% 2cl 3.5

fresch · apple · strawberry · grapefruit
green grape · plum · yuzu · peach

