

Gutes Fleisch. Frisch aufgespießt.



Unsere Wurzeln liegen in der koreanischen Küche Yanbians. Wir wählen unser Fleisch sorgfältig aus - nach Rasse, Teilstück und Frische. Jeden Tag schneiden wir es frisch und stecken es von Hand auf Spieße.

Mit einer abgestimmten Würzung bringen wir den Eigengeschmack unserer Zutaten zur Geltung.

Zusammen grillen. Gemeinsam genießen.

Unser Elektrogrill dreht die Spieße automatisch. Unser Team zeigt Ihnen gerne, wie Sie direkt am Tisch grillen.

Zum ersten Mal bei uns? Entdecken Sie unsere Menüs für zwei oder wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte à la carte.

Menüs für zwei



Unsere Favoriten als Menü entdecken oder ganz nach Ihrem Geschmack à la carte bestellen.

Zur Begrüßung servieren wir jedem Tisch sechs kleine Beilagen und Kürbisbrei.

Die Preise gelten für zwei Personen, die Fleischgewichte für das gesamte Menü. Alle hausgemachten Dips und Gewürzmischungen stehen zur Wahl; die Anzahl der Sorten ist nicht begrenzt.

A01	A02	A03
Classic	Signature	Premium
69,90 €	89,90 €	119,90 €
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Kimchi Jeon	Fried Chicken mit süß-scharfer Sauce	Gun Mandu
Spieße	Spieße	Spieße
Neuseeländische Lammkeule 180 g	Black-Angus-Rind 180 g	Australisches Wagyu Short Rib 160 g
Black-Angus-Rind 180 g	Rinderzunge aus dem Mittelstück 160 g	John-Stone-Rind, 21 Tage trocken gereift 140 g
Char-Siu-Schweinenacken 180 g	Dry-Aged-Kikok-Maishähnchen 140 g	Spanisches Ibérico Secreto 160 g
Beilagen	Beilagen	Beilagen
2 Portionen japanischer Nijinohikari-Reis	Gemüse-Spießplatte 2 Portionen japanischer Nijinohikari-Reis	Gemüse-Spießplatte 2 Portionen japanischer Nijinohikari-Reis
		Dessert
		Mochi-Eis

Vorspeisen & Hausspezialitäten



B01

Edamame 5,90 €

Edamame mit Meersalz und weißem Sesam.

B02

Kimchi 6,90 €

Hausgemachter, fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art: pikant und knackig.

B03

Tofu-Salat 6,90 €

4 Stück

Knusprig frittiertes Tofu auf Salat, mit leichter Vinaigrette und Bonitoflocken.

B04

Haemul Jeon 12,90 €

4 Stück · Zum Teilen für zwei

Hausgemachter Pfannkuchen mit Meeresfrüchten und reichlich Frühlingszwiebeln, knusprig gebraten.

B05

Kimchi Jeon 12,90 €

6 Stück · Zum Teilen für zwei

Kleine Kimchi-Pfannkuchen mit knusprigem Rand, feiner Säure und milder Schärfe.

B06

Frittierte Austern

2 Stück 9,90 €

4 Stück 15,90 €

Saftige Austern in goldgelber Panade, mit Kaviar serviert.

B07

Gun Mandu 10,90 €

4 Stück

Knusprig frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung nach koreanischer Bulgogi-Art, dazu hausgemachter Dip.

B08

Fried Chicken 13,90 €

4 Stück · Süß-scharf oder Soja-Knoblauch

Hähnchenkeulenfleisch ohne Knochen, knusprig frittiert und mit hausgemachter Sauce serviert.

B09

Guo Bao Rou 24,90 €

Zum Teilen empfohlen

Knuspriges Schweinefleisch in süß-saurer Sauce, ein Klassiker aus Nordostchina.

Meeresfrüchte auf Vorbestellung



Nur auf Vorbestellung. Die Verfügbarkeit bestätigen wir bei Ihrer Anfrage.

Gegrillte Meeresfrüchte

C01

Gegrillte Austern

2 Stück	9,90 €
4 Stück	15,90 €

Saftige Austern, mit Knoblauch und Glasnudeln gegrillt. Die Glasnudeln nehmen den aromatischen Sud auf.

C02

Gegrillte Jakobsmuscheln

2 Stück	9,90 €
4 Stück	15,90 €

Zarte Jakobsmuscheln mit feiner Süße, mit Knoblauch und Glasnudeln gegrillt.

C03

Gegrillte Abalone

1 Stück	19,90 €
---------	---------

Wilde australische Grünlippen-Abalone, mit Knoblauch gegrillt. Fleischig, aromatisch und mit feinem Biss.

Roh & mariniert

C04

Scharf marinierte Garnelen nach Yanji-Art

4 Stück	19,90 €
---------	---------

Rohe Garnelen, mariniert in unserer hausgemachten Chilisauce auf Fruchtbasis. Fein süßlich und seidig-zart, mit fruchtiger Schärfe.

C05

Scharf marinierte Krabbe nach Yanji-Art

pro Portion	19,90 €
-------------	---------

Rohe Krabbe, mariniert in unserer hausgemachten Chilisauce auf Fruchtbasis. Das Fleisch ist fein süßlich und samtig-zart.

C06

Black-Angus-Tatar · zweierlei

pro Portion	29,90 €
-------------	---------

Black-Angus-Rindfleisch mit knackiger koreanischer Birne. Zweierlei gewürzt: süß-scharf und mit aromatischem Sesamöl.

Sashimi-Auswahl



Nur auf Vorbestellung. Die Verfügbarkeit bestätigen wir bei Ihrer Anfrage.

C07

Grünlippen-Abalone-Sashimi

1 Stück 19,90 €

Wilde australische Grünlippen-Abalone, dünn aufgeschnitten. Knackiger, elastischer Biss und feine Textur mit natürlicher Süße.

C08

Italienische rote Garnelen - zweierlei

2 Stück 39,90 €

Italienische rote Garnelen: Das Fleisch wird roh als Sashimi serviert, fein süß und seidig-zart. Die Köpfe werden leicht mehliert und knusprig ausgebacken.

C09

Blauflossenthunfisch-Sashimi

je 100 g 49,90 €

Otoro · fettreicher Bauch, zart schmelzend.
Chutoro · feine Balance aus Fett und Fleischgeschmack.
Akami · mageres rotes Fleisch, klar und aromatisch.

Die drei Teilstücke sind einzeln bestellbar.

Klassische Spieße



Portionsgröße nach Gewicht wählen. Reis und Beilagen sind separat bestellbar.

◆ Ein Favorit des Hauses
D01

Black Angus

180 g · 25,90 € / 300 g · 39,90 €

Zur Wahl: Natur · Süß-würziges Bulgogi · Yanbian süß-scharf

Kräftiger Rindfleischgeschmack, zart und saftig mit angenehmem Biss.

D02

Neuseeland-Lammkeulen

180 g · 19,90 € / 300 g · 29,90 €

Neuseeländische Lammkeule in unserer Hausmarinade, aromatisch, zart und saftig gegrillt.

D03

Char Siu Schweinenacken

180 g · 19,90 € / 300 g · 29,90 €

Zarter, saftiger Schweinenacken in unserer hausgemachten Char-Siu-Marinade, mit vollmundiger, süß-würziger Note.

Premium-Spieße



Portionsgröße nach Gewicht wählen. Reis und Beilagen sind separat bestellbar.

◆ Unsere Empfehlung · Feine Marmorierung
D04

Australisches Wagyu - Short Rib

160 g · 39,90 € / 300 g · 69,90 €

Unsere besonders schön marmorierten Spieße. Feine Fetteinlagerungen sorgen für vollmundigen Geschmack und saftiges Fleisch mit Biss.

D05

Rinderzungen-Spieß

160 g · 24,90 € / 300 g · 45,90 €

Wir verwenden nur das mittlere Drittel der Zunge. Sorgfältig pariert, zart und saftig mit feinem Biss.

D06

Ibérico Secreto

160 g · 29,90 € / 300 g · 49,90 €

Ein kleines, begehrtes Teilstück vom spanischen Ibérico-Schwein. Fein marmoriert, aromatisch und besonders saftig.

Dry-Aged-Spezialitäten



Portionsgröße nach Gewicht wählen. Reis und Beilagen sind separat bestellbar.

◆ Unsere Spezialität · 21 Tage trocken gereift
D07

Dry Aged Rindfleisch

140 g · 32,90 € / 300 g · 64,90 €

Irishes Weiderind von John Stone, 21 Tage trocken gereift: kräftiger Fleischgeschmack und zarte Textur. Frisch geschnitten und aufgespießt, mit vollmundigem, langem Nachklang.

D08

Dry Aged Kikok Maishähnchen-Spieß

140 g · 15,90 € / 300 g · 29,90 €

Deutsches Kikok-Maishähnchen, 2-3 Tage trocken gereift. Knusprige Haut, saftiges Fleisch und intensives Hähnchenaroma.

D09

Dry Aged Norwegisches Lachsfilet

140 g · 15,90 €

Norwegischer Lachs, 1-2 Tage trocken gereift. Fein in der Textur, nach dem Grillen zart und saftig mit feinem Schmelz.

Japanisches A5-Wagyu



Hokkaido · Miyazaki · Kagoshima. Die Herkunft variiert je nach Lieferung. Bitte fragen Sie unser Team.

◆ Drei edle Teilstücke gemeinsam entdecken
D10

A5 Wagyu Spieße-Platte

150 g · 79,90 € / 300 g · 159,90 €

Drei Teilstücke im Vergleich: Roastbeef, Entrecôte und Filet. 150 g: je 50 g pro Teilstück; 300 g: je 100 g.

D11

A5 Wagyu - Roastbeef

100 g · 49,90 €

Feine Marmorierung, kräftiger Fleischgeschmack und zarter Biss.

D12

A5 Wagyu - Entrecôte

100 g · 49,90 €

Ausgeprägte Marmorierung, vollmundiger Geschmack und saftige Textur.

D13

A5 Wagyu - Filet

100 g · 59,90 €

Ein besonders edles Teilstück: außergewöhnlich zart und fein marmoriert. Mit feinem Fleischgeschmack, am Gaumen weniger üppig als Roastbeef oder Entrecôte.

Weitere Spieße



D14

Kochi Goldbrot

2,90 €

pro Spieß

Unser beliebtes Milchbrot, mit hausgemachter Milchemischung getränkt und goldgelb gegrillt: außen leicht knusprig, innen weich.

D15

Garnelenspieß (White Tiger)

3,50 €

pro Spieß

Fein süßliche Garnele mit aromatischer Grillnote.

D16

Gemüse-Spießplatte

12,90 €

6 Spieße

6 Spieße nach Wahl, auch mehrfach: Kirschtomaten, gewürzter frittierter Tofu, frittierte Kartoffeln, Ananas, grüne Paprika oder Zucchini.

Hausgemachte Dips & Gewürze

Zu den Spießen inklusive. Wählen Sie nach Ihrem Geschmack.

Dips

E01 Kochi Signature Dip

E02 Japanese Salt Scallion

E03 White Miso & Korean Pear

E04 Sesame Nori Dip

E05 Schwarzer Pfeffer, Meersalz & Sesamöl

Gewürzmischungen

E06 Yanji Classic

E07 Spicy Blend

E08 Five Spice Blend

Reis & Nudeln



F01

Japanischer Nijinohikari-Reis

2,90 €

Vollmundige Reiskörner, weich und leicht klebrig, mit feinem Biss und natürlicher Süße.

F02

Jumeokbab

12,90 €

Reisbällchen zum Selberformen mit Thunfisch, Mayonnaise und zerkleinertem Seetang.

F03

Kalte Nudelsuppe

15,90 €

Nach Yanji-Art, mit einer erfrischenden, süß-sauren Brühe aus Obst und Gemüse. Kalt serviert.

F04

Yanji-Rindfleischsuppe mit Reis

19,90 €

Brühe aus fleischigen Rinderrippen und Rinderknochen, dazu Reis, Yanbian-Perillasauce und Salz zum Abschmecken.

F05

Wagyu Bokkeumbap

29,90 €

Gebratener Reis mit australischem Wagyu-Rindfleisch, herzhaft und vollmundig im Geschmack.

Heiße Töpfe am Tisch



Direkt am Tisch erhitzen und gemeinsam genießen.

G01

Scharfer Rindfleisch-Glasnudeltopf

19,90 €

Rindfleisch mit Zwiebeln, Enoki-Pilzen, Chinakohl und Glasnudeln in einer würzig-scharfen Rinderbrühe nach koreanischer Art.

G02

Yanbian-Meeresfrüchtetopf mit Bier

19,90 €

Meeresfrüchte und Garnelen mit Sojasprossen, Enoki-Pilzen und Zwiebeln in unserer hausgemachten Sauce mit Bier.

G03

Bulgogi Hotpot

29,90 €

Australisches Wagyu mit Zwiebeln, Enoki-Pilzen, Chinakohl und Glasnudeln in einer süß-würzigen Bulgogi-Sauce.

Dazu wählbar: Instantnudeln +2,90 €
Japanischer Nijinohikari-Reis +2,90 €

Desserts & Kaffee



Desserts

H01

Bungeoppang

6,90 €

Süßes, fischförmiges Gebäck mit roter Bohnenfüllung.

H02

Mochi Eis

6,90 €

Weiche Mochihülle mit Eisfüllung. Matcha oder Mango.

H03

Mango-Bingsu

12,90 €

Fein geschabtes Milcheis aus frischer Milch, mit frischer Mango, Mangosauce und Kondensmilch.

Kaffee

H04

Espresso

2,90 €

H07

Cappuccino

3,90 €

H05

Doppelter Espresso

3,90 €

H08

Café Crema

3,90 €

H06

Espresso Macchiato

3,90 €



Grillen am Tisch · Unser Elektrogrill dreht die Spieße automatisch. Unser Team erklärt Ihnen gerne die Bedienung.

Preise & Allergene · Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Lebensmittelallergien. Detaillierte Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage.

Korkgeld · Für mitgebrachte Getränke berechnen wir pro Flasche: Wein 19,00 € · Champagner und Schaumwein 29,00 € · Spirituosen 39,00 €.

Rezepturen & Ernährungswünsche · Unsere Gerichte werden nach festen Rezepturen zubereitet. Die Mengen einzelner Zutaten wie Zucker oder Sojasauce können wir nicht individuell anpassen. Speziell glutenfreie oder streng vegane Gerichte bieten wir derzeit nicht an.

Private Räume & Karaoke · Ob mit Freunden, zum Geburtstag oder für die Firmenfeier: Unsere privaten Räume bieten den passenden Rahmen für einen gemeinsamen Abend mit vier Stunden Karaoke. Der große Raum in Flingern verfügt zusätzlich über eine Projektionsmöglichkeit. Gerne beraten wir Sie zu Räumen, Gruppenmenüs und individuellen Angeboten passend zu Ihrem Budget.