



## Suppen

### Kimchi-Suppe

Mit Thunfisch, Kimchi und Tofu

7,9 €

### Koreanische Seetangsuppe

Mit feinem Wagyu-Rindfleisch

7,9 €

## Kleine Snacks zum Wein oder als Entree

### Edamame

Gedämpfte grüne Sojabohnen,  
mit leichter Salznote



5,9 €

### Wagyu mit Sojasprossen

wokgebraten in Austernsauce &  
schwarzem Pfeffer, Australisches F1  
Wagyu

12,9 €

### Kimchi

Fermentierter Chinakohl,  
leicht scharf



6,9 €

### Fried Chicken

Kikok-Maishähnchen

*Wahlweise mariniert mit:*

Sweet-Chili, Soja-Knoblauch oder  
Cheese-Pulver

12,9 €

### Kimchi Jeon -

Herzhafter Pfannkuchen mit  
Kimchi



12,9 €

### Haemul Jeon -

Herzhafter Pfannkuchen mit  
Meeresfrüchten

12,9 €

### Knusprige Hähnchenstücke

wokgebraten in aromatisch-  
scharfer Sauce



14,9 €

### 👍 Gun Mandu -

Gebratene, gefüllte Teigtaschen  
Rindfleisch / Kimchi

12,9 €

### 👍 Knusprige Hähnchenstücke

wokgebraten in süß-saurer  
Ananassauce

15,9 €

### Jin Mandu -

Gedämpfte, gefüllte Teigtaschen  
Rindfleisch / Kimchi

12,9 €

### Guo Bao Rou -

Knuspriges Duroc-Schweinefleisch  
aus Spanien in süß-sauer Sauce

15,9 €

### Frittierte Austern

Austern aus Japan mit Kaviar-  
Topping, Sweet-Chili-Dip

12,9 €

### Mala Rindfleischstreifen -

Scharfe Streifen vom australischen  
F1 Wagyu-Rind mit  
Knoblauchstangen, Knoblauch,  
Erdnüssen und Szechuan-Pfeffer



15,9 €

### Frische Austern

Serviert mit Zitrone und  
Himbeeren-Essig-Vinaigrette.  
Frische Austern aus Japan

12,9 €

# Spieße-Platten

KOCHI

## Kikok-Maishähnchen

Zartes, langsam gewachsenes Premium-Hähnchen aus Deutschland.

*Serviert mit unserer hausgemachten Salz-Lauch-Dip-Sauce*

*In Varianten erhältlich:*

- *Original – Mild gewürzt mit klassischen Kräutern*
- *Scharf – Mit pikanter koreanischer Chili - Marinade*



140 g **14,9 €**

300 g **29,9 €**

## Neuseeland-Lammfleisch

Grasgefüttertes Premium-Lamm von Silver Fern Farms – zart, aromatisch und intensiv im Geschmack



140 g **14,9 €**

300 g **29,9 €**

## Char Siu Schweinenacken

Traditionell süßlich-würzig mariniert, saftig mit karamellisierter Note

140 g **14,9 €**

300 g **29,9 €**

## Iberico-Secreto

Besonders zartes, stark marmoriertes Teilstück aus der Schulter des Ibérico-Schweins – das „geheime Filet“.

*Serviert mit Rosensalz-Dip aus Himalaya-Salz und rotem Pfeffer*



140 g **24,9 €**

300 g **49,9 €**

### Hinweis:

*Zu jedem Platte kann auf Wunsch gedämpfter japanischer Reis als Beilage hinzugefügt werden (+2,9 €)  
Die empfohlene Grillzeit für unsere Spieße beträgt ca. 5 Minuten.*

# Spieße-Platten

KOCHI

## Black-Angus-Rindfleisch

Australisches Black-Angus-Rind von Jack's Creek  
– Flank Steak, stark marmoriert, besonders zart und aromatisch



140 g **24,9 €**

300 g **49,9 €**

*In Varianten erhältlich:*

- **Original** – Mild gewürzt mit klassischen Kräutern
- **Scharf** – Mit pikanter koreanischer Chili -Marinade 🌶️
- **Bulgogi** – Süßlich-würzig, typisch koreanisch

## Australisches F1 Wagyu

Jack's Creek Wagyu F1 – eine Kreuzung aus japanischem Wagyu und Angus.  
Fein marmoriert, zart im Biss und vollmundig im Geschmack – vereint die Eleganz des Wagyu mit der Intensität des Angus



140 g **29,9 €**

300 g **59,9 €**

## Dry Aged Rindfleisch Entrecôte

21 Tage am Knochen gereift – kräftig und aromatisch.

Aus Irland von John Stone – mildes Klima, saftige Weiden bis zum Horizont und danach drei Wochen im Dry Aging für unvergleichlichen Geschmack



140 g **29,9 €**

300 g **59,9 €**

## Rinderzungen-Spieß

Zart und intensiv im Geschmack – traditionell asiatisch gewürzt, nur aus den besten 30 % der Rinderzunge ausgewählt

140 g **19,9 €**

300 g **39,9 €**

### Hinweis:

Zu jedem Platte kann auf Wunsch gedämpfter japanischer Reis als Beilage hinzugefügt werden (+2,9 €)  
Die empfohlene Grillzeit für unsere Spieße beträgt ca. 5 Minuten.

# Spieße-Platten

KOCHI

## Bacon-Spieße Mix

19,9 €

Wählen Sie 5 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

- Bacon mit Spargel
- Bacon mit Kartoffel
- Bacon mit Enoki-Pilz
- Bacon mit Kirschtomaten
- Bacon mit Knoblauchstange

## Meeresfrüchte Mix

19,9 €

Wählen Sie 4 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

- White-Tiger-Garnelen
- Norwegisches Lachsfilet
- Aal
- Thunfisch

## Gemüse Mix

12,9 €

Wählen Sie 6 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

- Kirschtomaten
- Frittierter Tofu
- Frittierte Kartoffeln
- Nagaimo (Chinese yam)
- Bratpaprika
- Zucchini

## Einzelspieß:

### Kochi Goldbrot am Spieß

2,9 €

Unser beliebtester Snack! Verfeinert mit Ei, Milch und schwarzem Sesamöl

#### Hinweis:

*Zu jedem Platte kann auf Wunsch gedämpfter japanischer Reis als Beilage hinzugefügt werden (+2,9 €)  
Die empfohlene Grillzeit für unsere Spieße beträgt ca. 5 Minuten.*

# Japanisches Wagyu

*Ein unvergleichliches Aroma*

ME  
NU

## A5 Wagyu Spieße-Platte

**90 g – 49,9 €**

Exklusives Set mit drei edlen Teilstücken des japanischen A5 Wagyu:

- 30 g Roastbeef – kräftig und saftig
- 30 g Entrecôte – fein marmoriert, vollmundig im Aroma
- 30 g Filet – unvergleichlich zart und butterig

Serviert als Spieße – ideal zum Probieren der unterschiedlichen Texturen und Aromen von A5 Wagyu

## A5 Wagyu-Spieß

**Roastbeef – 100 g · 49,9 €**

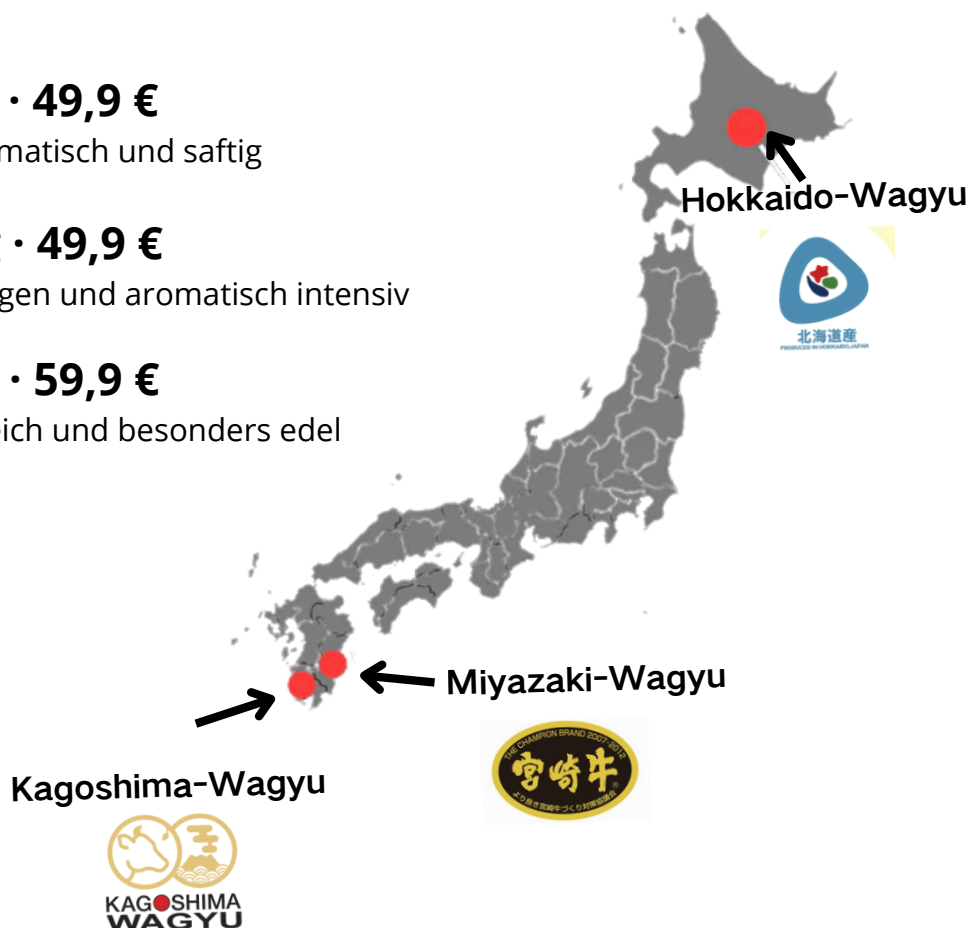
Kräftig im Geschmack, aromatisch und saftig

**Entrecôte – 100 g · 49,9 €**

Fein marmoriert, ausgewogen und aromatisch intensiv


**Filet – 100 g · 59,9 €**


Zartestes Stück, butterig-weich und besonders edel




## NUDELN UND REIS

ME  
NU


**Kimchi Bokkeumbap -**  **19,9 €**  
Gebratener Reis mit Kimchi  
und Schweinefleisch

 **Bulgogi Hotpot** **34,9 €**  
*(Für 2 Personen - mit Reis)*  
Zartes Australisches F1 Wagyu-  
Rindfleisch von Jack's Creek mit  
Glasnudeln und Gemüse,  
serviert auf einem heißen  
Gaskocher

 **Wagyu Bokkeumbap -** **29,9€**  
Gebratener Reis mit F1-Wagyu-  
Rindfleisch

## KINDERGERICHTE

**Jumeokbab -** **12,9 €**  
Koreanische Reisbälle zum  
Selberformen - mit Reis,  
Thunfisch, Mayonnaise und  
Seetang

**Chijeu Kon -**  **12,9 €**  
Süßer Mais mit Mozzarella  
und Mayonnaise

## NACHTISCH

## ME NU



### Mochi Eis

Matcha / Mango



6,9 €

### Bungeoppang -

Koreanische Fischwaffel  
mit süßer Füllung  
Wahlweise:  
*rote Bohnen*



6,9 €

### Mango Bingsu -



12,9 €

Koreanisches „Snow Ice“ mit  
extra fein geraspelttem Eis, das  
auf der Zunge schmilzt.  
Serviert mit frischen  
Mangostücken und leichter Süße  
– erfrischend wie ein cremiges  
Schnee-Dessert

## CAFFETTERIA

Espresso 2,9 €

Espresso doppia 3,9 €

Espresso Machiatto 3,9 €

Cappuccino 3,9 €

Cafe Créma 3,9 €



#### **Allergene & Zusatzstoffe**

Eine detaillierte Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.

#### **Korkgeld / Entkorkungsgebühr**

Falls Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen möchten, informieren Sie bitte unser Servicepersonal vorab.

- Rot- & Weißwein: 19 € pro Flasche
- Champagner & Schaumwein: 29 € pro Flasche
- Spirituosen (z. B. Whisky, Cognac etc.): 39 € pro Flasche

#### **Wichtige Hinweise zur Speisenzubereitung**

- Keine glutenfreien Speisen: Wir bieten keine speziell glutenfreien Gerichte an.
- Keine individuellen Anpassungen: Änderungen wie z. B. Speisen ohne Zucker, Sojasauce oder andere Würzmittel sind leider nicht möglich.
- Keine streng veganen Speisen: Wir bieten keine Gerichte an, die vollkommen frei von Spuren tierischer Produkte sind.

**Vielen Dank für Ihr Verständnis. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!**

# Wochentags-Menü für Zwei

49,9 €

- Vorspeise -

## **Gun Mandu -**

Gebratene, gefüllte Teigtaschen

Kimchi 🌶️ / Gemüse 🌱

- Hauptgericht -

## **Bulgogi Hotpot**

*(Für 2 Personen - mit Reis)*

Zartes Entrecôte-Rindfleisch mit Glasnudeln und Gemüse, serviert auf einem heißen Gaskocher

- Nachspeise -

## **Mochi Eis x 2** 🌱

Matcha / Schokolade / Mango / Vanille