



Neanderthal Stadt Mettmann



GANGNAM
STYLE

Wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, finden Sie Informationen zu Allergenen auf der letzten Seite. If you have allergies or food sensitivities, please refer to the last page for allergen information.



에피타이저

Koreanische Vorspeisen | Korean Appetizer



에피타이저

Koreanische Vorspeisen | Korean Appetizer



H1. 야채 군만두

Vegetable Fried Mandu 12.0

Knusprig frittierte Teigtaschen mit leckerer Gemüse Füllung. Empfehlung an Vegetarier. Mit Sojasoße serviert.
Crispy fried dumplings with a delicious vegetable filling. Recommended for vegetarians. Served with soy sauce.

 VEGETARISCH / VEGETARIAN



H2. 오징어 튀김

Fried Squid Ring 7.0

Knusprige Tintenfischringe, serviert mit einer würzigen Sojasoße.
Crispy calamari rings served with a savory soy sauce.



H3. 새우 튀김

Fried Eby Shrimps 9.0

Knusprig frittierte Ebi Fry Garnelen, serviert mit aromatischer Sojasoße.
Crispy fried Ebi Fry shrimp served with a flavorful soy sauce.



H4-1. 야채 핫도그

Classic Korean Corndog -1pcs 5.0

Koreanischer Corndog mit Wurstfüllung. (Vegan)
Korean corndog with sausage filling. (vegan)

 VEGETARISCH / VEGETARIAN

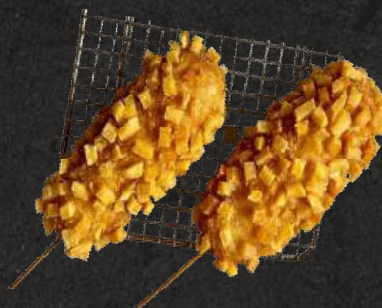


H4-2 . 감자 핫도그

Kartoffel Korean Corndog - 1 pcs 6.0

Koreanischer Corndog mit Wurstfüllung, umhüllt von Kartoffelwürfeln. (vegan)
Korean corndog with sausage filling, surrounded by diced potatoes. (vegan)

 VEGETARISCH / VEGETARIAN



강남스타일 바베큐

*Gangnamstyle Korean BBQ
Our recommendation in cooking*

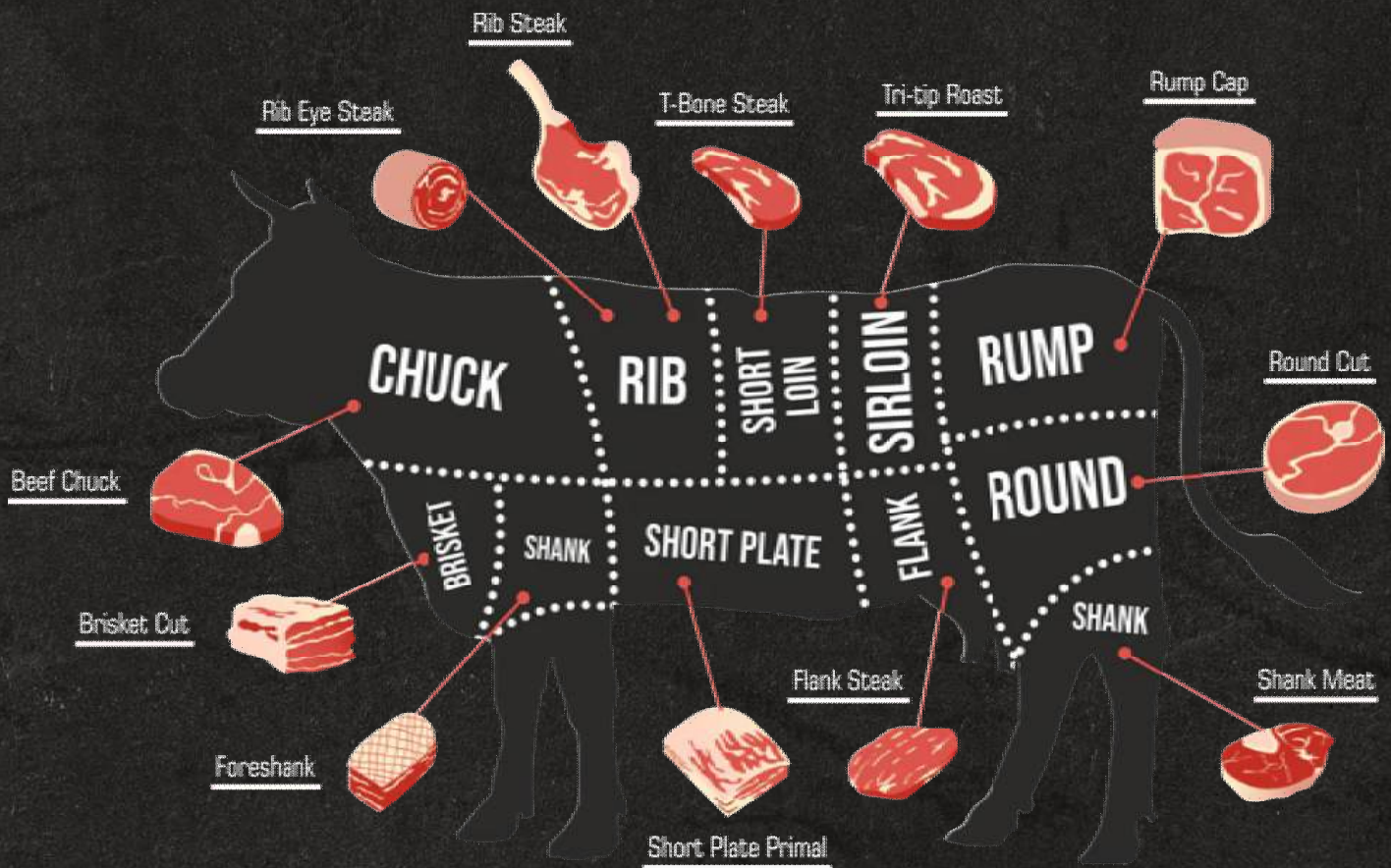


GANGNAM STYLE

LEADING CULINARY CULTURE

Rindfleisch Schnitttabelle

Beef Cut Chart



Steak Doneness Guide

Grill time

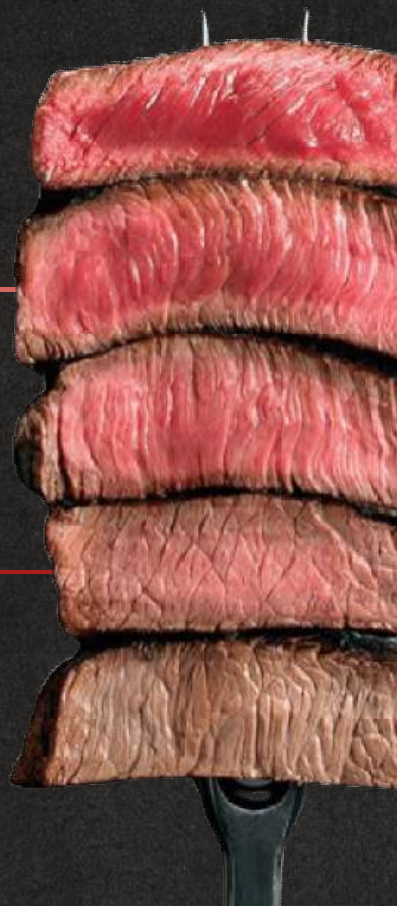
10 Seconds front
10 Seconds other side

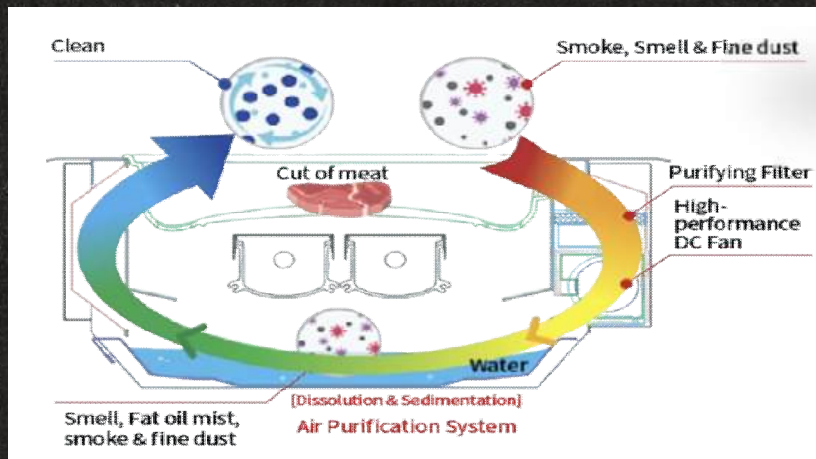
Rare

Grill time

15 Seconds front
15 Seconds other side

Medium





- P5 -

Recommended Heating Level

Advantages of the Gangnam Style exclusive AI Grilling System

- I. **Minimized Smoke** : Enjoy a cleaner and healthier grilling experience.
- II. **Maximized Taste** : Enhances flavor retention for perfectly grilled dishes.
- III. **Automatic Temperature Control** : Adjusts heat levels based on desired cooking preferences.
- IV. **Even Heat Distribution** : Ensures consistent cooking level of grill.

강남스타일 바베큐 계절 세트 메뉴

Gangnamstyle Korean BBQ Seasonal Set Menu



Alle unten aufgeführten Menüs sind für **2 personen**.
All the menus listed below are for **2 persons**.

MENU 6 / Seafood Plate, Myeongdong

A premium seafood grill platter featuring fresh cuttlefish, shrimp skewers, and assorted shellfish. Char-grilled for clean, natural flavors and served with wrap set, Korean side dishes, and cheese corn grill.

Eine Premium-Meeresfrüchte-Grillplatte mit frischem Sepia, Garnelenspießen und einer Auswahl an Muscheln. Über offener Flamme gegrillt und serviert mit Salat zum Einwickeln, koreanischen Beilagen und Käse-Mais-Grill.

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill
- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill

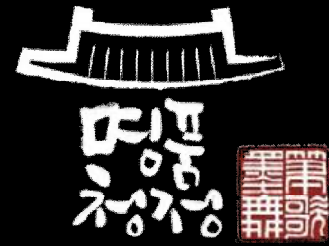


85.0

für 2 Personen / for 2 Person

강남스타일 바베큐 계절 세트 메뉴

Gangnamstyle Korean BBQ Seasonal Set Menu



Alle unten aufgeführten Menüs sind für **2 personen**.
All the menus listed below are for **2 persons**.

MENU 7 / Skewers Mix Plate, Hongdae

A mixed grill platter featuring fresh shrimp skewers and flavorful chicken skewers. Char-grilled to highlight clean aromas and tender, juicy textures.

Eine Grillplatte mit frischen Garnelenspießen und aromatischen Hähnchenspießen. Über offener Flamme gegrillt, um klare Aromen und eine saftige, zarte Textur hervorzuheben.

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill
- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill

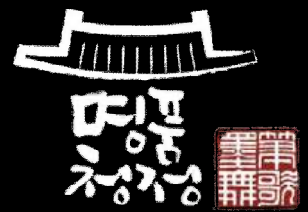


64.0

für 2 Personen / for 2 Person

강남스타일 바베큐 세트메뉴

Gangnamstyle Korean BBQ Set Menu



Alle unten aufgeführten Menüs sind für 2 personen.

All the menus listed below are for 2 persons.

MENU 1 / 제주 JEJU

Zartes und saftig marmoriertes Schweinebauchfleisch (400g) mit deutscher lokaler Herkunft, sorgfältig ausgewählt von vertrauenswürdigen Höfen für höchste Premium-Qualität und außergewöhnlichen Geschmack.
Tender and juicy marbled pork belly (400g) with local German origin, carefully selected from trusted farms for the highest premium quality and exceptional taste.

Zartes, saftig marmoriertes
Schweinebauch (400g) +

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill

Tender, juicy marbled pork belly
(400g) +

- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill



44.0

für 2 Personen / for 2 Person

MENU 2 / 부산 BUSAN

Zartes und saftig marmoriertes Grainfed Black Angus Rumpsteak (400g) aus argentinischer Herkunft, sorgfältig ausgewählt von den besten Farmen Argentiniens. Dieses Fleisch steht für höchste Premium-Qualität und einen unvergleichlich intensiven Geschmack.

Tender and juicy marbled Grainfed Black Angus rump steak (400g) of Argentinian origin, carefully selected from the finest farms in Argentina. This meat represents the highest premium quality and an incomparably intense flavor.

Zartes, saftig marmoriertes Grainfed Black
Angus Rumpsteak (400g) +

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill

Tender, juicy marbled Grainfed Black
Angus Rumpsteak (400g) +

- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill



56.0

für 2 Personen / for 2 Person

강남스타일 바베큐 세트메뉴

Gangnamstyle Korean BBQ Set Menu



Alle unten aufgeführten Menüs sind für **2 personen**.

All the menus listed below are for **2 persons**.

MENU 3 / 서울 SEOUL

Zartes und saftig marmoriertes Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g) und Premium Entrecôte (200g) aus Argentinien, erstklassig ausgewählt von den besten Farmen. Dieses Fleisch überzeugt mit höchster Premium-Qualität und einem einzigartig intensiven Geschmack.

Tender and juicy marbled Grainfed Black Angus rump steak (200g) and Premium Entrecôte (200g) from Argentina, carefully selected from the best farms. This meat impresses with the highest premium quality and a uniquely intense flavor.

Zartes Premium Entrecôte (200g)
+ Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g) +

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill

Tender premium entrecôte (200g) + Grainfed
Black Angus Rumpsteak (200g) +

- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill



62.0

für 2 Personen / for 2 Person

MENU 4 / 강남 Gangnam

Zartes und saftig marmoriertes Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g) und Premium Entrecôte (200g) aus Argentinien, kombiniert mit King Prawns. Bieten höchste Premium-Qualität und einen einzigartig intensiven Geschmack.

Tender and juicy marbled grain-fed Black Angus rump steak (200g) and premium entrecôte (200g) from Argentina, paired with king prawns. Delivers premium quality and a uniquely intense flavor.

Zartes Premium Entrecôte (200g)
+ Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g)
+ King prawns für den Grill (150g - 200g)

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill

Tender premium entrecôte (200g)
+ Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g)
+ King prawns for the grill (150g – 200g)

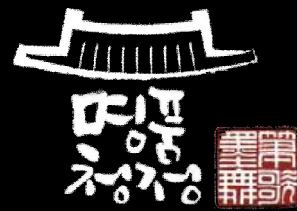
- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill



77.0

für 2 Personen / for 2 Person

MENU 5 / 코리아 Korea



Zartes und saftig marmoriertes Grainfed Black Angus Rumpsteak und Premium Entrecôte aus Argentinien, kombiniert mit King Prawns. Bieten höchste Premium-Qualität und einen einzigartig intensiven Geschmack.

Tender and juicy marbled grain-fed Black Angus rump steak and premium entrecôte from Argentina, paired with king prawns and Chicken Skewers Grill.

Zartes Premium Entrecôte (200g)
+ Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g)
+ King prawns für den Grill (180g - 200g)
+ Chicken Skewers Grill (200g).

- Tagesbeilagen
- Soßen für Korean BBQ
- Salatblätter für den Koreanischen "SSAM"
- Maiskaese auf grill

Tender premium entrecôte (200g)
+ Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g)
+ King prawns for the grill (180g - 200g)
+ Chicken Skewers Grill (200g).

- Side dishes of the day
- Sauces for Korean BBQ
- Salad leaves for Korean "SSAM"
- Corn cheese grill



95.0

für 2 Personen / for 2 Person

Extra Order

강남스타일 바베큐 추가주문

Gangnamstyle Korean BBQ Extra Order



B1. 프리미엄 등심 엔트리코테 (200g)

Premium Beef Entrecôte Korean BBQ 32.0



Zart und saftig marmoriertes Entrecôte vom Rind (200g) für den Tischgrill. / Tender and juicy, marbled ribeye steak (200g) for the table grill.

B2. 블랙 양구스 림스테이크 그릴 (200g) Black Angus

Rumpsteak Korean BBQ 29.0



Zart und saftig marmoriertes Grainfed Black Angus Rumpsteak (200g) für den Tischgrill. / Tender and juicy, marbled grain-fed Black Angus rump steak (200g) for the table grill.

B3. 닭꼬치 구이 (200g) Chicken Skewers

25.0

Chicken thigh marinated in soy sauce and garlic, slowly grilled over real charcoa. Just make warm on your grill



B4. 독일 삼겹살 (200g)

Local Pork Belly Korean BBQ 20.0



Zartes und saftig marmoriertes Schweinebauchfleisch (200g), perfekt für den koreanischen BBQ-Tischgrill. / Tender and juicy, marbled pork belly (200g), perfect for the Korean BBQ table grill.

B5. 심해 왕새우 구이 (150g-200g)

King prawns for the grill (150g-200g) 23.0

Black Tiger king prawns without heads (200g) for the Korean BBQ table grill.



B6. 구이용 아채모듬 Grillgemüse 13.0



Grillgemüse Mix für den koreanischen BBQ-Tischgrill. / Grilled vegetable mix for the Korean BBQ table grill.



B7. 치즈 옥수수 구이 Corn cheese grill / Maiskaese auf grill 6.0



B8. Garnelen Skewers / Garnelen Spiesse 25.0

FrISChe Garnelen werden sorgfältig vorbereitet und elegant auf Spieße gesteckt.



B9. Grill Sepia / Gegrillte Sepia 25.0

Grilled Sepia – Fresh cuttlefish grilled over open flame for a clean, delicate flavor and tender bite.



반찬 추가 Extra Beilagen oder Reis

E1. 김치 Kimchi 3.0



Traditionally fermented, spicy Chinese cabbage salad from Korea. Completely vegan, without any animal products.



E2. 해초무침 Wakame Seetangsalat 3.0



Erfrischender, leichter und süßer Seetangsalat mit einem Hauch von Sesam. Refreshing, light, and sweet seaweed salad with a hint of sesame.



E3. 치킨무 Eingelegte Rettich 3.0



Koreanisch eingelegter Rettich, natürlich gefärbt mit Rote Bete, serviert als knackige und farbenfrohe Beilage. Korean-style pickled radish, naturally colored with beetroot, served as a crispy and colorful side dish.



E4. 쌈야채 추가 Extra Salat 2.0



Extra salad vegetables for the traditional "Ssam" – fresh leaves used to wrap juicy meat. Korean corn dog with sausage filling. (vegan)



E5. 공기밥 추가 Extra Reis 2.0



Extra koreanischer Reis, verfeinert mit Sesamöl / Extra Korean rice, enhanced with sesame oil.





후라이드 치킨

Koreanische Modern Fried Chicken | Korean Modern Fried Chicken



후라이드 치킨

Koreanische Moderne Fried Chicken

| Korean Modern Fried Chicken



F1. 양념치킨



Sweet Chilly Fried Chicken 18.0

Saftig mariniertes Hähnchen in knuspriger Panade.

Mit Reiskuchen und Kartoffelecken serviert. Ummantelt von unserer Yangnyeom „Sweet Chilly Sauce“

Hot & Süßlich

Juicy marinated chicken in a crispy coating.

Served with rice cakes and potato wedges. Coated with our Yangnyeom "Sweet Chilli Sauce"

Hot & Sweet

F2. 데리야끼 마요 양념치킨

Teriyaki-Mayo Fried Chicken 18.0

Saftig mariniertes Hähnchen in knuspriger Panade.

Mit Reiskuchen und Kartoffelecken serviert.

Ummantelt von unserer leckeren Teriyaki Soße, verfeinert mit hausgemachter Mayonnaise und Katsuobushi (Bonitoflocken)

Juicy marinated chicken in a crispy coating.

Served with rice cakes and potato wedges.

Coated with our delicious Teriyaki sauce, refined with homemade mayonnaise and Katsuobushi (bonito flakes)

F3. 갈릭 양념치킨

Garlic Fried Chicken 18.0

Saftig mariniertes Hähnchen in knuspriger Panade.

Mit Reiskuchen und Kartoffelecken.

Ummantelt von unserer „Garlic Sauce“ mit viel Knoblauch.

Verfeinert mit frittierte Knoblauch Chips

Juicy marinated chicken in a crispy coating.

Served with rice cakes and potato wedges.

Coated with our "Garlic Sauce" with plenty of garlic.

Refined with fried garlic chips



한식



Authentische Koreanische Speisen | Authentic Korean Dishes



한식

Authentische Koreanische Speisen | Authentic Korean Dishes

K1. 떡볶이



Tteok Bok Ki 18.0

Zähe Reiskuchen in einer pikanten Gochujang-Sauce mit aromatischem Fischkuchen, frischem Gemüse und hartgekochtem Ei.

Chewy rice cakes in a spicy Gochujang sauce with aromatic fish cakes, fresh vegetables, and a hard-boiled egg.

K2. 고추장 삼겹살 + 공기밥



Gochujang Bulgogi with Rice 19.0

Deftiger Schweinebauch in hausgemachter Gochujang-Marinade. Auf Flamme gegrillt mit verschiedenem Gemüse in Korean BBQ Stil.

Serviert mit einer Portion Reis.

Hearty pork belly in homemade Gochujang marinade. Grilled over an open flame with various vegetables in Korean BBQ style.

Served with a portion of rice.



명품
정식



Für 2 Personen / For 2 people

Am Tisch im Hotpot serviert

K3. 소불고기 전골 + 공기밥 2 개

Beef Bulgogi Jeongol with 2 Rice 41.0

Zart und saftig marmoriertes Fleisch vom Rind. Eingelegt süßlicher Bulgogi Marinade. Serviert mit verschiedenes Gemüse und Glasnudeln in Koreanischen Jeongol Stil. Gekocht am Tisch mit Brühe. Serviert mit einer Portion Reis pro Person.

Tender and juicy marbled beef, marinated in a sweet Bulgogi marinade.

Served with various vegetables and glass noodles in Korean Jeongol style.

Cooked at the table with broth.

Served with a portion of rice per person.





채식요리

Vegetarian BBQ Menu | Vegetarische BBQ Speisen

"Authentisches Koreanisches BBQ mit Leckeren Vegetarischen Alternativen"

Das Team von Gangnamstyle KOREAN BBQ bietet auch eine Vielzahl an vegetarischen Alternativen für unsere Gäste. Die Gerichte werden aus veganem Hühnerfleisch auf Sojabasis zubereitet und folgen dabei authentischen koreanischen Rezepten, um einen vollwertigen Geschmack zu gewährleisten.

"Authentic Korean BBQ with Delicious Vegetarian Alternatives"

The Gangnamstyle KOREAN BBQ team also offers a variety of vegetarian alternatives for our guests. The dishes are made with vegan chicken made from soy, prepared in authentic Korean style to ensure a rich and satisfying flavor.

Extra - 채식요리

Vegetarian BBQ Menu | Vegetarische BBQ Speisen

V1. Veggie 데리야키마요 바베큐 Veggie Teriyaki Mayo BBQ 21.0

Vegetarisches BBQ Chicken auf deutscher Eiche geräuchert. Serviert mit frisch gegrilltem Gemüse.
Ummantelt mit hausgemachter Teriyaki Soße und Mayonnaise.
Vegetarian BBQ chicken smoked over German oak.
Served with freshly grilled vegetables.
Coated with homemade Teriyaki sauce and mayonnaise.

 VEGETARISCH / VEGETARIAN

V2. Veggie 갈릭 바베큐 Veggie Garlic BBQ 21.0

Vegetarisches BBQ Chicken auf deutscher Eiche geräuchert. Serviert mit frisch gegrilltem Gemüse.
Ummantelt von unserer Knoblauch Soße. Mit Knoblauch Chips serviert.
Vegetarian BBQ chicken smoked over German oak.
Served with freshly grilled vegetables.
Coated with our garlic sauce and served with garlic chips.

 VEGETARISCH / VEGETARIAN





음료와 후식

Drinks & Dessert | Getränke und Nachspeisen

DRINK UP

For yourself



강남스타일 홈메이드 아이스티

Gangnamstyle Homemade Ictea 0.4l

오미자 아이스티

Koreanische Schisandra Beere Eistee 6.0

Erfrischender hausgemachter koreanischer Schisandra-Beeren-Eistee, leicht sprudelnd, mit Sonnenblumenkernen und Kräuter-Dekoration.

Refreshing homemade Korean Schisandra berry iced tea, lightly carbonated, with sunflower seeds and herb garnish.

매실 아이스티

Koreanische Pflaumen Eistee 6.0

Erfrischender hausgemachter Ume-Pflaumen-Eistee (asiatische Pflaume) mit einer ausgewogenen süß-sauren Note und leicht sprudelndem Charakter.

Refreshing homemade Ume plum iced tea (Asian plum) with a balanced sweet-and-sour note and a lightly carbonated finish.

생강 아이스티

Ingwer Eistee 6.0

Erfrischender hausgemachter koreanischer Ingwer-Eistee, mit frischer Ingwerschärfe, leicht sprudelnd, Sonnenblumenkernen und Kräuter-Dekoration.

Refreshing homemade Korean ginger iced tea, with fresh ginger spice, lightly carbonated, sunflower seeds, and herb garnish.

유자 아이스티

Yuzu Eistee 6.0

Hausgemachter Yuzu-Eistee, verfeinert mit frischem Zitrusaroma, abgerundet durch eine leichte Süße von Honig und frische Kräuter.

Homemade yuzu iced tea, enhanced with fresh citrus flavor, rounded off with a light sweetness from honey and fresh herbs.

탄산음료

Softdrinks 0.2l

콜라/제로콜라

Cola/Cola Zero 2.9

환타

Fanta 2.9

스프라이트

Sprite 2.9

아이스티

Fuze Tea (0.3l) 3.5

생수/탄산수

Gerolsteiner Still/Sprudel (0.25l) 2.9

생수/탄산수

Gerolsteiner Still/Sprudel (0.75l) 6.9



주류

Alkoholische Getränke | Alcoholic Beverages



Bier I Beer

카스맥주 CASS Original Korean Beer 0,33l 4.9

König Pilsner 0,3l 3.9

Schlüssel Alt 0,25l 2.9

Schlüssel Alt 0.4l 4.5

König Pilsner Alkohlfrei 0,3l 3.9

한국 주류

Koreanische alkoholische Getränke | Korean Alcoholic Beverages

소주

Soju Original (0.33l) 12.0

Koreanischer Schnaps aus Reis, Weizen oder Süßkartoffeln, ideal zu koreanischen Gerichten. (15 – 20% vol)
Korean spirit made from rice, wheat, or sweet potatoes, perfect with Korean dishes. (15 – 20% vol)

과일맛 소주

Soju mit Fruchtgeschmack (0.33l) 12.0

Koreanischer Schnaps aus Reis, Weizen oder Süßkartoffeln, ideal zu koreanischen Gerichten, mit fruchtigem Geschmack und einer leichten Süße. (12 – 14% vol)
Korean spirit made from rice, wheat, or sweet potatoes, perfect with Korean dishes, with a fruity flavor and a light sweetness.

막걸리

Makgeolli (0.5l) 12.0

Traditioneller koreanischer Reiswein mit milchigem, leicht süßem Geschmack, der in traditionellen Schalen serviert wird. (5% vol)
Traditional Korean rice wine with a milky, slightly sweet taste, served in traditional bowls (5% vol).



레드와인

Rotwein | Redwine

Exclusively from **Magnifique Winery**, this wine is expertly crafted for both wine enthusiasts and learners. It represents a deep connection to traditional viticulture, showcasing a fantastic blend of **Garnacha**, **Syrah**, and **Carinena** grapes.

Magnifique Red Crown Glass (0.25l) 6.0

Magnifique Red Crown Bottle (0.75l) 19.0

Ein mittelvoller Wein mit Aromen von Eiche, Vanille, Kirsche, Himbeere und Erdbeere, sowie mittlerer Säure und Tanninen.

A medium-bodied wine with aromas of oak, vanilla, cherry, raspberry, and strawberry, accompanied by medium acidity and tannins.

Magnifique Black Crown Glass (0.25l) 8.0

Magnifique Black Crown Bottle (0.75l) 25.0

Ein vollmundiger Wein mit Aromen von schwarzen Früchten, Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, sowie mittlerer Säure und Tanninen.

A full-bodied wine with aromas of dark fruits, blackberries, cherries, and plums, accompanied by medium acidity and tannins.

화이트와인

Weißwein | Whitewine

Riesling Glass (0.25l) 6.0

Riesling Bottle (0.75l) 16.5

Aromatischer Weißwein aus Deutschland, bekannt für lebhafte Säure und Noten von Zitrus, Apfel und Pfirsich.

An aromatic white wine from Germany, known for its lively acidity and notes of citrus, apple, and peach.

Grauer Burgunder Glass (0.25l) 6.0

Grauer Burgunder Bottle (0.75l) 16.5

Vollmundiger Weißwein aus Deutschland mit Aromen von Birne, Apfel und Honig.

A full-bodied white wine from Germany with aromas of pear, apple, and honey.



MAGNIFIQUE®

디저트

Nachspeisen | Dessert



D2. 모찌 아이스크림

Mochi Eis 5.0

Japanisches Dessert. Matcha-Eis eingewickelt in weichen Mochi.
A Japanese dessert with matcha ice cream wrapped in soft mochi.

 VEGETARISCH / VEGETARIAN



D3. Magnifique Moskatel Dessert Wine Bottle (0.33l) 10.0

Ein süßer Dessertwein mit Aromen von Birne, Apfel, Melone, Tropenfrüchten, Mango und Zitrus, vollmundig mit mittlerer Säure und Tanninen.

A sweet dessert wine with aromas of pear, apple, melon, tropical fruits, mango, and citrus, full-bodied with medium acidity and tannins.



따뜻한 음료

Heißgetränke | Hot Drinks

블랙 커피

Kaffee Crema 2.9

Schwarzer Kaffee Crema aus italienischen Bohnen
Black coffee crema made from Italian beans

차

Tee 3.5

Warmer Tee aus verschiedenen Sorten
Hot tea made from different varieties

- Grüner Tee / Green tea
- Kamillen Tee / Chamomile tea

Bitte scannen Sie den QR-Code, um weitere Teesorten zu entdecken.
Please scan the QR code to explore other tea varieties.





대장
장



GANGNAM STYLE

LEADING CULINARY CULTURE



Allergenordner – Gangnam Style

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie, folgende INFO zu beachten.

Allergenübersicht – Legende

- 1. Glutenhaltiges Getreide 글루텐 함유 곡류
- 2. Krebstiere 갑각류
- 3. Eier 달걀
- 4. Fisch 생선
- 5. Erdnüsse 땅콩
- 6. Soja 대두
- 7. Milch (einschl. Laktose) 우유 (유당 포함)
- 8. Schalenfrüchte (Nüsse) 견과류
- 9. Sellerie 셀러리
- 10. Senf 겨자
- 11. Sesam 참깨
- 12. Schwefeldioxid/Sulphite 아황산염
- 13. Lupinen 루핀콩
- 14. Weichtiere 연체류

Koreanische Vorspeisen

- H1. Vegetable Fried Mandu (1.3.4.6.9.11)
- H2. 오징어 튀김 Fried Squid Ring (1.2.3.4.11.14)
- H3. 새우 튀김 Fried Eby Shrimps (1.2.3.4.11.14)
- H4-1. Classic Korean Corndog (1.3.6.7)
- H4-2. Kartoffel Korean Corndog (1.2.6.7)

BBQ Menüs (für 2 Personen)

- Menu 1 +sources – Jeju (1.3.4.6.9.11)
- Menu 2 +sources – Busan (1.3.4.6.9.11)
- Menu 3 +sources – Seoul (1.3.4.6.9.11)
- Menu 3 +sources – Korea (1.2.3.4.6.9.11)
- Menu 4 +sources – Gangnam (1.2.3.4.6.9.11)
- Menu 5 +sources – Korea (1.2.3.4.6.9.11.14)
- Menu 6 +sources – Seafood Plate (1.2.3.4.6.9.11.14)
- Menu 7 +sources – Skewer Mix (1.2.3.4.6.9.11,14)

Extra Order (BBQ)

- B1. Premium Entrecôte
- B2. Black Angus Rumpsteak
- B3. Chicken Skewer (3.6.11)
- B4. Schweinebauch
- B5. Garnelen (2.4.6.11,14)
- B6. Grillgemüse
- B7. Corn cheese grill (3.6.7.11)
- B8. Garnelen Skewer (2.4.6.11,14)
- B9. Grill Sepia (14)

Beilagen & Reis

- E1. Kimchi (4.6.9)
- E2. Wakame-Seetangsalat (4.6.11)
- E3. Eingelegter Rettich (9.12)
- E4. Extra Salat
- E5. Extra Reis (11)

Authentische Koreanische Speisen

- F1/F3. Fried Chicken (1.3.6.7.9.10)
- F2. Teriyaki Fried Chicken (1.3.4.6.7.10.11,14)
- K1. Tteok Bok Ki (1.3.6.7.10.11)
- K2. Gochujang Bulgogi mit Reis (1.6.9.11)
- K3. Bulgogi Jeongol mit Reis (1.6.9.11)

Vegetarische BBQ Speisen

- V1. Veggie Teriyaki Mayo BBQ (1.3.4.6.7.10.11.14)
- V2. Veggie Garlic BBQ (1.3.6.7.10.11)

Desserts

- D2. Mochi Eis (1.3.6.7.8)