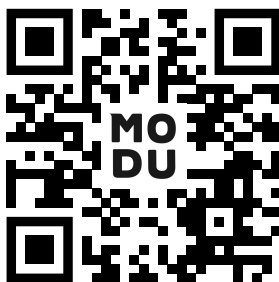

MODU OLET

Koreanisches Bistro



Salat / Salad

Geotjeori  **7,90**
(**Frischer Kimchi-Salat / Fresh Kimchi Salad**)

Frischer, leicht gewürzter Kimchi-Salat mit einem würzigen Kick
Fresh, lightly seasoned kimchi salad with a spicy kick

Allergene: Se, C, Mu

Chogye-Salat **8,90**
(**Kalter Hühnersalat / Cold Chicken Salad**)

Kalter, zerkleinerter Hühnersalat mit frischem Gemüse
und einem würzigen Senfdressing
*Cold shredded chicken salad with fresh vegetables
and a tangy mustard dressing*

Allergene: G, Mu, Se

Mandu-Salat  **8,90**
(**Veganer Dumpling-Salat / Vegan Dumpling Salad**)

Knusprig gebratene vegane Dumplings mit frischem Gemüse
und würzig-saurer Sauce
*Crispy pan-fried vegan dumplings with fresh vegetables
and a spicy-tangy sauce*

Allergene: G, S, E

Dubu-Salat (Tofu-Salat / Tofu Salad)  **8,90**

Knusprig gebratener Tofu mit frischem Salat und erfrischendem
Zitrus-Dressing
Crispy fried tofu with fresh salad and a refreshing citrus dressing

Allergene: S, E

Suppen / Soup

Mootguk (Rettichsuppe / Radish Soup)



5,50

Leichte und erfrischende Rettichsuppe mit einem Hauch Sesamöl

Light and refreshing radish soup with a hint of sesame oil

Allergene: Se, Mu

Mandu-Guk (Teigtaschen-Suppe / Dumpling Soup)



6,90

Leckere Teigtaschensuppe mit leichter Brühe

Delicious dumpling soup with a light broth

Allergene: G, S, Mu

Eomukguk (Fischkuchensuppe / Fish Cake Soup)

6,90

Herzhafte Suppe mit Rettich und koreanischen Fischkuchen,
verfeinert mit einem Hauch Sesamöl

*Savory soup with radish and Korean fish cakes, enhanced
with a hint of sesame oil*

Allergene: G, F, Se, Mu

Finger Food & Small Anju

Gun Mandu (Frittierte Teigtaschen / Fried Dumplings)

Knusprig frittierte Teigtaschen mit gewürzten Gemüse-Glasnudeln

Crispy dumplings filled with seasoned vegetable glass noodles

Allergene: G, S, Mu

6,40

Kimchi-Frühlingsrollen (Kimchi Spring Rolls)

Knusprig frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit scharfem Kimchi und Gemüse

Crispy fried spring rolls filled with spicy kimchi and vegetables

Allergene: G, S, Mu

6,90

Tteok-Kkochi (Süß-Scharfe Reiskuchen-Spieße / Sweet & Spicy Rice Cake Skewers)

Gegrillte Reiskuchen-Spieße in einer süß-scharfen Gochujang-Soße

Grilled rice cake skewers in a sweet and spicy gochujang sauce

Allergene: G, S, Se

6,90

Frittierte Dak Ddongzip mit Salat (Frittierte Hühner-Mägen / Fried Chicken Gizzards with Salad)

Knusprig frittierte Hühner-Mägen, serviert mit frischem Salat.

Wahlweise mit Knoblauch-Mayo-Soße oder Chilli-Soße

Crispy fried chicken gizzards served with fresh salad. Choice of garlic mayo sauce or chili sauce

Allergene: G, E, S

15,90

+extra Sauce

1,00

Ddeokbokki + Gun Mandu (Reiskuchen & Dumplings in scharfer Sauce / Spicy Rice Cakes with Dumplings)

Reiskuchen in scharfer Gochujang-Soße mit Fischkuchen, Frühlingszwiebeln und 3 knusprig gebratenen Mandu

Rice cakes in a spicy gochujang sauce with fish cakes, spring onions, and 3 crispy deep-fried dumplings

Allergene: G, F, S, E

14,90

+ Toppings

Käse/Cheese 2,00

Gungjung-Ddeokbokki

14,90

(Königliche Reiskuchen / Royal Rice Cakes)

Reiskuchen mit Rindfleisch, Shiitake-Pilzen und Gemüse
in einer herzhaften Sojasauce

*Rice cakes with beef, shiitake mushrooms, and vegetables
in a savory soy sauce*

Allergene: G, S, Se

Ojingeo-Somyeon

14,90

(Würzige Tintenfisch-Nudeln / Spicy Squid Noodles)

Würziger, mariniert-gekühlter Tintenfischsalat mit Gemüse,
serviert mit kalten Weizennudeln

*Spicy marinated squid salad with vegetables, served
with cold wheat noodles*

Allergene: G, F, Se, S

Poktan Gyeranjjim (Gedämpftes Ei / Steamed Egg)

7,90

Luftig gedämpfte Eier, perfekt als warme Beilage

Fluffy steamed eggs, perfect for a comforting side dish

Allergene: E

Koreanische Pfannkuchen / Pancakes

Ideal als Vorspeise zum Teilen für 2-3 Personen

Perfect as a starter to share for 2-3 people

Aehobak-Jeon

(Zucchini-Pfannkuchen / Zucchini Pancake)

Leicht gebratene Zucchinischnitten in knusprigem Teig

Lightly pan-fried zucchini slices in a crispy batter

Allergene: G

13,90

Paengibeseot-Jeon (Enoki-Pilzpffannkuchen / Enoki Mushroom Pancake)

Knusprige Enoki-Pilze in herzhaftem Teig

Crispy enoki mushrooms in a savory batter

Allergene: G

13,90

Kimchi-Jeon (Hausgemachter veganer

Kimchi-Pfannkuchen / Vegan Kimchi Pancake)

Würziger Pfannkuchen mit Kimchi und Mehl, ideal zum Teilen

Spicy pancake made with kimchi and flour, perfect for sharing

Allergene: Mu, Se, C, G

14,90

Haemul-Pajeon

(Meeresfrüchte-Pfannkuchen / Seafood Pancake)

Herzhafter Pfannkuchen mit frischen Meeresfrüchten und

Frühlingszwiebeln

Savory pancake loaded with fresh seafood and green onions

Allergene: G, W, K

16,90

Bulgogi-Pajeon

(Bulgogi-Pfannkuchen / Bulgogi Beef Pancake)

Herzhafter Pfannkuchen mit Bulgogi-Rindfleisch und Lauchzwiebeln

Savory Korean pancake with bulgogi beef and spring onions

Allergene: G, W, K

16,90

+ Toppings

Käse/Cheese 2,00

Stews & Hot Pots

Alle Gerichte werden mit Kimchi und Banchan serviert

All dishes are served with kimchi and banchan

Doenjang-Jjigae

(Sojabohnenpaste-Eintopf / Soybean Paste Stew)

Herzhafter Eintopf aus fermentierter Sojabohnenpaste mit frischem Gemüse

Hearty stew made with fermented soybean paste and fresh vegetables

Allergene: S, Mu

15,90

So Doenjang Jjigae

(Rindfleisch-Sojabohnenpaste-Eintopf / Beef Soybean Paste Stew)

Herzhafter Eintopf aus fermentierter Sojabohnenpaste mit zartem Rindfleisch und frischem Gemüse

Hearty stew made with fermented soybean paste, tender beef, and fresh vegetables

Allergene: S, Mu

18,90

Kimchi-Jjigae (Kimchi-Eintopf / Kimchi Stew)

Würziger, kräftiger Kimchi-Eintopf mit Tofu und frischem Gemüse

Spicy and rich kimchi stew with tofu and fresh vegetables

Allergene: S

15,90

Kimchi-Jjigae mit Schweinefleisch oder Tuhnfisch

(Kimchi Stew with Pork or Tuna)

Würziger, kräftiger Kimchi-Eintopf mit Tofu, frischem Gemüse und Schweinefleisch oder Tuhnfisch

Spicy and rich kimchi stew with tofu, fresh vegetables and Pork or Tuna

Allergene: S, optional

17,90

Haemul-Sundubu-Jjigae

(Meeresfrüchte-Soft-Tofu-Eintopf / Seafood Soft Tofu Stew)

Seidiger Soft-Tofu-Eintopf in würziger, herzhafter Brühe

Silky soft tofu stew with a spicy, savory broth

Allergene: S, E, K, W

18,90

Reisgerichte / Rice Dishes

Alle Gerichte werden mit Kimchi und Banchan serviert

All dishes are served with kimchi and banchan

Dolsot Bibimbap (Heiße Steinschale Bibimbap / Hot Stone Bowl Bibimbap)

14,90

Heiße Steinschale mit Reis, frischem Gemüse, scharfer Gochujang-Paste und knuspriger Reisschicht für extra Textur

+ Toppings

Hot stone bowl bibimbap with rice, fresh vegetables, spicy gochujang paste, and a crispy rice layer for extra texture

Allergene: O, E, S (optional)

Spiegelei / fried egg 1,50

Dolsot Bibimbap mit topping (Heiße Steinschale Bibimbap / Hot Stone Bowl Bibimbap)

Tofu 16,90

Heiße Steinschale mit Reis, frischem Gemüse, scharfer Gochujang-Paste und knuspriger Reisschicht für extra Textur

Rindfleisch / Beef 17,90

Hot stone bowl bibimbap with rice, fresh vegetables, spicy gochujang paste, and a crispy rice layer for extra texture

Schweinefleisch / Pork 17,50

Allergene: O, E, S (optional)

Huhn / Chicken 17,50

Kimchi-Albap

16,90

(Kimchi-Fischrogen-Reis / Kimchi Fish Roe Rice)

Heiße Steinschale mit Reis, belegt mit scharfem Kimchi, Fischrogen und frischem Gemüse, dazu eine knusprige Reisschicht

Hot stone bowl with rice topped with spicy kimchi, fish roe, and fresh vegetables, served with a crispy rice layer

Allergene: Mu, S, F

Kimchi-Bratreis (Kimchi Fried Rice)

14,90

Gebratener Reis mit scharfem Kimchi und einem Hauch Sojasauce

Fried rice with spicy kimchi and a hint of soy sauce

Allergene: G, S, Mu

+ Toppings

Spiegelei / fried egg 1,50

Garnelen-Bratreis (Fried Rice with Shrimp)

16,90

Aromatischer, gebratener Reis mit saftigen Garnelen
und frischem Gemüse

Aromatic fried rice with juicy shrimp and fresh vegetables

Allergene: G, K, E, S

Beoseot-Deobap

16,90

(Pilz-Reis-Bowl / Mushroom Rice Bowl)

Herzhafte Reisschale mit einer Vielzahl von Pilzen und Gemüse

Hearty rice bowl topped with assorted mushrooms and vegetables

Allergene: S, Se

Nudelgerichte / Noodle Dishes

Alle Gerichte werden mit Kimchi und Banchan serviert

All dishes are served with kimchi and banchan

Vegan Japchae (Gebratene Glasnudeln mit Gemüse / Stir-fried Glass Noodles)

14,90

Herzhaft gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Sojasauce

*Lightly sweet and savory stir-fried glass noodles
with vegetables and soy sauce*

Allergene: G, S, Se

Tofu-Japchae (Gebratene Glasnudeln mit Tofu / Stir-fried Glass Noodles with Tofu)

16,90

Herzhaft gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Sojasauce,
getoppt mit knusprig gebratenem Tofu

*Savory stir-fried glass noodles with vegetables and soy sauce,
topped with crispy fried tofu*

Allergene: G, S, Se

Rind-Japchae (Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch / Stir-fried Glass Noodles with Beef)

17,90

Herzhaft gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Sojasauce,
verfeinert mit zartem Rindfleisch

*Savory stir-fried glass noodles with vegetables and soy sauce,
enhanced with tender beef*

Allergene: G, S, Se

Huhn-Japchae (Gebratene Glasnudeln mit Huhn / Stir-fried Glass Noodles with Chicken)

17,50

Herzhaft gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Sojasauce,
verfeinert mit in Sojasauce mariniertem Hähnchenfleisch

*Savory stir-fried glass noodles with vegetables and soy sauce, enhanced
with soy-marinated chicken*

Allergene: G, S, Se

Haemul-Bokkeum-Jjamppong
(Gebratene Meeresfrüchte-Nudeln /
Spicy Stir-fried Seafood Noodles)

17,90

Gebratene Weizennudeln mit gemischten Meeresfrüchten
und Gemüse in einer pikanten Sauce

*Stir-fried wheat noodles with mixed seafood and vegetables
in a spicy sauce*

Allergene: G, F, S, Se

Haemul-Sundubu-Jjamppong
(Meeresfrüchte-Soft-Tofu-Nudelsuppe /
Seafood Soft Tofu Spicy Noodle Soup)

18,90

Würzige Nudelsuppe mit weichem Tofu, gemischten
Meeresfrüchten und Gemüse

Spicy noodle soup with soft tofu, mixed seafood, and vegetables

Allergene: G, F, S, Se

Beoseot-Bokkeum-Myeon
(Gebratene Pilz-Nudeln / Stir-fried Mushroom Noodles)

16,90

Gebratene Weizennudeln mit einer Vielzahl von Pilzen und Gemüse

Stir-fried wheat noodles with assorted mushrooms and vegetables

Allergene: G, S, Se

Grilled & Stir-Fried

Alle Gerichte werden mit Kimchi und Banchan serviert

All dishes are served with kimchi and banchan

Grilled Ribeye

23,90

Perfekt gegrilltes Rindfleisch mit Gemüse, serviert auf einer heißen Platte

Perfectly grilled beef with vegetables, served on a sizzling plate

Allergene: R, O, S

LA Galbi

23,90

Marinierte Rinderkoteletts nach koreanischer Art, gegrillt und mit Beilagen serviert

Korean-style marinated beef short ribs, grilled and served with sides

Allergene: S, O

So-Bulgogi (Rind-Bulgogi / Beef Bulgogi)

22,90

Zartes, mariniertes Rindfleisch mit Gemüse, gebraten und auf einer heißen Platte serviert

Tender, marinated beef stir-fried with vegetables, served on a sizzling plate

Allergene: R, S, Se, Mu, O

Jeyuk (Würzig gebratenes Schweinefleisch / Spicy Stir-fried Pork)

21,90

Würzig mariniertes Schweinefleisch mit frischem Gemüse, gebraten und auf einer heißen Platte serviert

Spicy marinated pork stir-fried with fresh vegetables, served on a sizzling plate

Allergene: S, Se, Mu, O, C

Dak-Bulgogi (Huhn-Bulgogi / Chicken Bulgogi)

21,90

Saftiges, mariniertes Hühnerfleisch in herzhafter Sauce, serviert auf einer heißen Platte

Juicy, marinated chicken stir-fried with a savory sauce, served on a sizzling plate

Allergens: G, S, Se, Mu, O

Ojingeo-Bokkeum

(Würzig gebratener Tintenfisch / Spicy Stir-fried Squid)

Würzig gebratener Tintenfisch mit Gemüse,

serviert auf einer heißen Platte

Spicy stir-fried squid with vegetables, served on a sizzling plate

Allergens: S, W, C

21,90

Cheese-Buldak

(Käse-Feuerhuhn / Cheese Fire Chicken)

Würzig gebratenes Huhn mit geschmolzenem Käse

und Reiskuchen, serviert auf einer heißen Platte

Spicy stir-fried chicken with melted cheese and rice cakes,

served on a sizzling plate

Allergene: M, S, C

20,90

Dak-Ddongzip-Gui

(Gegrillte Hühner-Mägen / Grilled Chicken Gizzard)

Gegrillte Hühner-Mägen mit Paprika, Zwiebel

und ganzen Knoblauchzehen

Grilled chicken gizzard with bell pepper, onion, and whole garlic

Allergens: G

16,90

Dubu-Kimchi

(Tofu-Kimchi / Tofu with Stir-fried Kimchi)

Gebratenes, gereiftes Kimchi, serviert mit frischem Tofu

Stir-fried aged kimchi served with fresh tofu

Allergene: S, Mu (optional)

15,90

Kimchi-Duruchigi

(Gebratenes Kimchi mit Schweinefleisch und Tofu / Stir-fried Kimchi with Pork and Tofu)

Würzig gebratenes Kimchi mit Tofu, Schweinefleisch, Zwiebeln

und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis

Spicy stir-fried kimchi with tofu, pork, onions, and green onions,

served with a side of rice

Allergene: S, Mu (optional)

18,90

Dessert

Eis-Mochi(Ice Mochi)

5,50

Reisküchlein mit Eiskern,
erhältlich in den Sorten Matcha, Yuzu & Lemon, Erdbeere
und Schokolade

Soft and chewy mochi filled with refreshing ice cream.

Choice of Matcha, Yuzu & Lemon, Strawberry, and Chocolate

Allergene: M, G, S

G - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

M - Milch (einschließlich Laktose)

E - Eier / **F** - Fisch / **W** - Weichtiere (Mollusken)

K - Krebstiere (Krabben, Garnelen, Hummer, Langusten)

S - Soja / **Se** - Sesam / **Mu** - Senf

O - Schwefeloxid und Sulfite

C - Sellerie / **R** - Rindfleisch

P - Schweinefleisch

Getränke / Drinks

Non-alcoholic drink

Wasser mit Kohlensäure (Sparkling Water)	Große / Large	6.00
	Klein / Small	2.70
Wasser ohne Kohlensäure (Still Water)	Große / Large	6.00
	Klein / Small	2.70
Coca cola	Große / Large	5.10
	Klein / Small	3.50
Cola zero	Große / Large	5.10
	Klein / Small	3.50
Sprite Fanta	Große / Large	5.10
	Klein / Small	3.50
Apfelschorle (Apple Spritzer)	Große / Large	5.10
	Klein / Small	3.50
Schweppes Ginger Ale 0,2 l		3.80
Bitter Lemon 0,2 l		3.80
Almdulder 0,35 l		4.50
Milkis		3.90
Lychee schorle (Lychee Spritzer) 0,4 l		5.10
Mango schorle (Mango Spritzer) 0,4 l		5.10
Lychee saft (Lychee Juice) 0,3 l		4.70
Mango saft (Mango Juice) 0,3 l		4.70
Sikhye(Korean rice punch)		4.00
Galbae(Korean pear drink)		4.00

Alkoholische Getränke *Alcoholic Beverages*

Fassbier / Draft Beer

Calrsberg vom Fass	Große / Large	5.30
	Klein / Small	4.30
Kronenbourg 1664 Blanc	0,33 l	5.00
Radler	Große / Large	5.50
	Klein / Small	4.50

Flaschenbier / Bottled Beer

Erdinger Hefeweizen 0,5 l	5.50
Erdinger Alkoholfrei 0,33 l	Alcohol-free 4.30
Cass (Korean Beer) 0,33 l	5.00
Makguli (Koreani Ricewine)	
Flasche / Bottle 750ml	13.00
Glas / Glass 0,3 l	5.90

Koreanische Getränke / Korean Bottles

Chamiseul / Koreanisch soju (Korean Soju)	10.00
Saero / No sugar soju	11.00
Soonhari / Soju mit Geschmack	11.00
Yakult / Apple Mango	
Hwayo 25% (Premium soju) 375 ml	22.00

Heiße Getränke / Hot Drinks

Kaffee (Coffee)	2.70
Jasmin Tee (Jasmin Tea)	3.70
Buchweizen Tee (Buckwheat Tea)	3.70
Yuzu tee (Yuzu Tea)	3.90

Alkoholische Getränke *Alcoholic Beverages*

Weißwein / White Wine

Riesling Glas / Glass **6.00**

Weißwein aus Rheinhessen
(White Wine from Rheinhessen)

Graubrugunder Glas / Glass **6.50**

Weißwein aus Baden (White Wine from Baden)

Graubrugunder Glas / Glass **6.00**

Weißwein aus Rheinhessen
(White Wine from Rheinhessen)

Rotwein / Red Wine

Primitivo Glas / Glass **5.50**

Rotwein aus Italien (Red Wine from Italy)

SAIA Glas / Glass **6.50**

100% Nero d'Avola / Sizilien(Sicily)
Rubinrot · Rote Früchte · Würzig · Seidige Tannine ·
Vollmundig(Ruby red · Red fruits · Spicy · Silky
tannins · Full-bodied)

Hausgemachte Cocktails / Homemade Cocktails

Strawberry Iced tea 0,3l **Alcohol-free** **5.00**

Strawberry ade 0,3l **Alcohol-free** **5.50**

Yuzu ade 0,3l **Alcohol-free** **5.50**

Makgulinada **Erdbeer | Mango | Yuzu** **7.90**

Soju tonic **6.50**

Hwayo tonic (Premium soju cocktail) **10.00**

Himbeer Soju tonic **7.00**

Whisky Highball **8.00**

Earl Grey Highball **8.50**