

Wir verwenden beste Zutaten,
um unseren Gästen die Speisen
in kompromissloser Qualität
anzubieten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal. Vielen Dank.

Wir bedanken uns bei Helga Schroeder
und Mark Stichler für die Auswahl der
Weine.

Helga Schroeder ist Master-Sommelier.

Mark Stichler betreibt die Weinbar am
Schillerplatz.

FEINKOST FÜR ZU HAUSE

MISIK-Feinkost zum Mitnehmen:
Auch daheim schmecken unsere gesunden
Kimchis als Beilage und unsere leckeren
Haus-Saucen passen zu vielen Gerichten.

Im Glas 250g:

Haus-Kimchi Klassik	6,00 €
Gurken-Kimchi	6,00 €
Rettich zum KFC	6,00 €
Bibimbap-Sauce	6,50 €
Mandu-Sauce	5,00 €

Wir bedanken uns herzlich für Ihren
Besuch und hoffen, dass Sie einen
schönen Abend bei uns hatten.

Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder
im MISIK begrüßen zu dürfen!

Herzliche Grüße
Ihr MISIK-Team :)

VORSPESIEN 전 식

Mandu 만두 klassik / **vegan** 9,50 €

täglich frisch handgemachte Teigtaschen – knusprig gebraten in feiner Haussauce (5 Stück)

klassik:
Rindfleisch, Tofu, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln aus Süßkartoffeln

vegan:
Shiitake-Pilze, Tofu, Karotten, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln aus Süßkartoffeln

Tofu-Kimchi 두부김치 **vegan** 9,50 €

Würzig gebratenes Haus-Kimchi, warmer Tofu, geröstetes Sesamöl

Jache Jeon 야채전 **vegan** 11 €

knuspriger Gemusepfannkuchen

A P E R I T I F

Yuzu Spritz 0,2l 7,90 €
(Unsere Haus-Spezialität mit koreanischer Zitrusfrucht)

Maesil Spritz 0,2l 7,90 €
(Unsere Haus-Spezialität mit koreanischer Pflaume)

Aperol Spritz 0,2l 7,90 €

Campari Orange 0,2l 7,90 €

Campari Soda 0,2l 6,50 €

Premium Soju Tonic 0,3l 11,00 €
(Hwayo Korean Premium Soju)

Gin Tonic 0,3l 10,00 €

Gin Tonic Alkoholfrei 0,3l 8,90 €

Dubu Jorim Set 두부조림 **vegan** 19,50 €

Geschmorter Tofu in Haus-Sauce, feine Shiitake-Pilze, Reis, Kimchi-Beilagen, Suppe

Schärfe Option: scharf (klassik) / leicht scharf

Gebratener Kimchi Reis 김치볶음밥 (mittelscharf)

Hausgemachtes 7-Tage-Kimchi, Reis, Seetang, Sesamöl

mit Bio-Ei (klassik) 16,90 €

mit Shiitake-Pilzen (vegan) 16,90 €

Gasi Dopbap 가지덮밥 **vegan** 16,90 € (leicht scharf)

Saftige Aubergine, Tofu, fermentierte Sojabohnen-Sauce, Reis, gerösteter Sesam & Chili-Öl

BEILAGEN (Banchan) 반찬 **vegan**

Vielfalt und Geschmack in kleinen Schälchen. Banchan sind eine bunte Auswahl an kleinen, köstlichen und meist vegetarischen Beilagen, die gemeinsam mit dem Hauptgericht serviert werden.

Dreierlei Beilagen (Banchan) 9,50 €

Haus-Suppe (traditionelle, koreanische Suppe) 5,00 €

Fermentiertes Haus-Kimchi 4,50 €

Algensalat (Koreanische Algen mit Braunreis-Essig und Reiswein) 4,00 €

Gurken-Kimchi 4,00 €

Fermentierter Rettich 4,00 €

Tofu (in Haus-Sauce mariniert) 3,00 €

Koreanischer Reis 3,00 €

Pochiertes Bio-Ei 2,50 €

Extra Gochujang-Sauce 1,50 €

R O S É W E I N

2023 Ze Rozé Bio

Domaine du Pas de l'Escalette, Frankreich

Dieser exquisite Rosé von den kargen Böden der Terrasses du Larzac bietet Mineralität und eine feine, rote Frucht. Er ist geprägt von den Kräutern der Garrigue. Superfrisch und schmackhaft!

0,1l 6 € | 0,2l 11 € | 0,75l 39 €

2023 Bentz Rosé Cuvée

Weingut Aldinger, Württemberg Deutschland

Animierend verspieltes Rosé-Cuvée mit saftiger roter Frucht. Das cremig-floral anmutende Bouquet reifer Früchte wirkt erfrischend und lädt zum Trinkgenuss ein.

0,1l 4,50 € | 0,2l 7,90 € | 0,75l 27,50 €

R O T W E I N

2023 Bout d'Zan Bio, Mas de Libian, Côtes du Rhône, Frankreich

Dieser kraftvolle Rotwein ist geprägt von den Kräutern der Garrigue im südlichen Tal der Rhône. Er bietet er eine gewisse Dichte und eine schmackhafte Aromatik nach roten Beeren wie Himbeeren, gleichzeitig weist er nur dezente Gerbstoffe auf.

0,1l 5 € | 0,2l 9 € | 0,75l 31 €

2020 Rosso di Montepulciano Bio trocken, Tenuta Valdipiatta, Toskana Italien

Der perfekte Speisebegleiter. Klare Kirschfrucht, gepaart mit feinen Noten von Basilikum und Wacholder. Mit seiner angenehmen Frische und samtigen Tanninen ist dies ein sehr ausgewogener Wein mit weichem, lang anhaltendem Finale.

0,1l 5 € | 0,2l 8,90 € | 0,75l 29 €

2019 Cuvée Laurence Bio trocken, Domaine de L'Amauve Séguret, Rhône Frankreich

Ein kraftvoller Rotwein von der südlichen Rhône auf Basis von Grenache Noire und Syrah mit Noten von Walderdbeere und Kräutern der Provence. Ein Wein, der den Zauber Südfrankreichs einfängt.

0,1l 4,50 € | 0,2l 8,00 € | 0,75l 27,70 €

DESSERT 후식

Nokcha Eis 7,50 €
Vanilleeis, Bio-Matcha Sauce

Matcha-Tiramisu (hausgemachte Spezialität des MISIK mit Bio-Matcha) 8,90 €

Bingsu 빙수 (auch zum Teilen)
Bingsu ist fein geschabtes Eis und wird in Korea traditionell mit "Pat" (süßen roten Bohnen) und "Misugaru" (ein gesundes Mehrkornpulver aus über zehn gerösteten Körnersorten) serviert.

Misugaru Bingsu (süße, rote Bohnen, Reiskuchen, Misugaru) 8,90 €
Option: vegan

Matcha Bingsu (süße, rote Bohnen, Reiskuchen, Bio-Matcha) 9,50 €
Option: vegan

Erdbeere Bingsu – saisonal – 11,90 €
(süße, rote Bohnen, Reiskuchen, Erdbeeren)
Option: vegan

Matcha Set 13,00 €
Matcha Bingsu, Matcha-Tiramisu

2011 Portwein, Weingut Quinta do

Noval, Douro Portugal (19,5% vol.)
Ein klassischer Late Bottled Vintage Port:
Dunkle Beerenfrucht, Lakritze, Zimt und Schoko-Aromen. Fein strukturierte Tannine, große Frische und eine sehr reine Frucht.
– unfiltered & süß –

0,1l 8,50 € | 0,375l Fl. 34,00 €

DIGESTIV

Hwayo Korean Premium Soju 2cl (41% vol.) 5,00 €

Zimmerle Mirabellenbrand 2cl (40% vol.) 4,00 €

Zimmerle Quittengeist 2cl (40% vol.) 4,00 €

HAUPTGERICHTE 식사

Tofu Dolsot Bibimbap vegan 18,90 €
두부 돌솥비빔밥
Marinierter Tofu im heißen Steintopf

Bulgogi Dolsot Bibimbap 21,50 €
불고기 돌솥비빔밥
Mariniertes Rindfleisch im heißen Steintopf,
Reis, Gemüse, Pilze, Kimchi-Beilagen, Suppe
Sauce Option: scharf (klassik) oder Soja Sauce

Korean Fried Chicken 양념치킨 21,00 €
Frittiertes Hähnchen in Gochujang-Sauce
glasiert (leicht scharf), Reis, fermentierter Rettich

Korean Fried Vegan 양념 채식 vegan 19,50 €
Frittierter Blumenkohl, Broccoli, Pilze,
Zucchini in Gochujang-Sauce glasiert (leicht scharf), Reis, fermentierter Rettich

Japchae Shiitake 버섯잡채 vegan 16,90 €
Glasnudeln aus Süßkartoffeln, marinierte Shiitake-Pilze, Spinat, Karotten, Paprika

Japchae Bulgogi 불고기잡채 18,90 €
Glasnudeln aus Süßkartoffeln, Rindfleisch, Spinat, Karotten, Paprika

Bulgogi Set 불고기 정식 25,50 €
Mariniertes Rindfleisch, feine Pilze,
Reis, Kimchi-Beilagen, Suppe

Dak Galbi Set 닭갈비 정식 24,50 €
In scharfer Gochujang-Soße mariniertes Hähnchen, Kohl, Karotten, Frühlingszwiebeln
Reis, Kimchi-Beilagen, Suppe

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Bio Ensinger Gourmet
still / medium

0,5l 4,90 € | 0,75l 6,50 €

Hausgemachte Yuzu-Schorle
(koreanische Zitrusfrucht)
mit frischem Ingwer & Zitrone

Hausgemachte Maesil-Schorle
(koreanische Pflaume)
mit Rosmarinzweig & Zitrone

0,2l 3,60 € | 0,4l 4,90 €

Apfelschorle Naturtrüb
Maracuja-Schorle
Schwarze Johannisbeer-Schorle

0,2l 3,40 € | 0,4l 4,90 €

GUA Bio-Limonade 0,33l

Holunder & Minze 4,40 €

Ingwer & Kurkuma 4,40 €

Mango & Limette 4,40 €

Proviant Cola Classic 0,33l 3,50 €

Proviant Cola Zuckerfrei 0,33l 3,50 €

B I E R

Schimpf Helles Vollbier 0,5l 4,50 €

Zwiefalter Engele Naturtrüb 0,33l 3,50 €

Zwiefalter Engele Alkoholfrei 0,33l 3,50 €

Schimpf Hefeweizen Hell 0,5l 4,90 €

Schimpf Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l 4,60 €

Zwiefalter Radler 0,33l 3,50 €

K A F F E E

Espresso 2,20 €

Doppelter Espresso 3,50 €

Espresso Macchiato 2,60 €

Americano 3,50 €

Cappuccino 3,90 €

HEISSGETRÄNKE / TEE

Matcha Latte (mit Bio-Matcha) 5,00 €

Heisse, frisch gepresste Zitrone 4,00 €

Heisser Bio Ingwer 4,50 €

Heisser Bio Ingwer mit Yuzu 4,90 €

Daechu Cha - köstlicher süßer Tee aus koreanischen roten Datteln mit Ingwer 4,90 €

Maesil Cha - Tee aus fermentierten koreanischen Pflaumen mit Ingwer 4,90 €

Hyunmi Nokcha - Bio Grüntee mit geröstetem Braunreis (im Beutel) 3,50 €

Bio Nokcha-Grüntee (im Beutel) 3,50 €

Bio Buchweizen-Tee (im Beutel) 3,50 €

WEINKARTE

WEISSWEIN

Rieslingschorle vom Diehl Riesling QbA trocken

0,25l 5,90 €

**2022 Weißburgunder QbA trocken Bio
Weingut Knauß, Württemberg Deutschland**

Nussige Noten mit einer dezenten Fruchtigkeit, aber auch Frische und Leichtigkeit.

0,1l 5,00 € | 0,2l 8,90 € | 0,75l 30,50 €

**2022 Sauvignon Blanc Touraine trocken
Weingut Thierry Michaud, Loire Frankreich**

Feine Noten von Bergamotte, frischen Kräutern, gepaart mit lebendiger Frische und toller Spannung.

0,1l 4,30 € | 0,2l 7,80 € | 0,75l 27 €

**2023 Stetten Riesling Sandstein
Weingut Aldinger, Württemberg Deutschland**

Facettenreichen Frucht und präzisen Säure. Frisch-herbe saftigen Aromen von Limette, Granny Smith und Kalamansi. Das Perfect Match für scharfe Gerichte.

0,1l 5,20 € | 0,2l 9,70 € | 0,75l 34,00 €

**2022 Alvarinho, Vinho Verde
Weingut Quinta de Santiago, Portugal**

Anklänge an Pfirsich und einen Hauch von Blüten. Leicht zitrische und salzig-mineralische Noten.

0,1l 5,70 € | 0,2l 10,50 € | 0,75l 36,50 €

GETRÄNKE

SEKT

**2021 Corpinnat Reserva Brut Nature Bio,
Weingut Can Descregut, Penedès Spanien**

Schmeichelt im Mund mit einer feinen Perlage. Fruchtig, voll, cremig und mit einer sehr guten Balance zwischen der leichten Säure und dem geringen Restzucker.

0,75l 39,00 €

Kessler Hochgewächs

Kessler Hochgewächs ist die Prestigemarke der ältesten Sektkellerei Deutschlands. Es ist der Sekt, mit dem die besonderen Momente des Lebens gefeiert werden.

Chardonnay Brut 0,75l 38 €

Rosé Brut 0,1l 6,90 € | 0,75l 38 €

CHAMPAGNER

**L'Authentique Brut Tradition, Weingut
Pierre Trichet, Champagne Frankreich**

Aromen von Zitrusfrucht, Pfirsich und Mandeln. Am Gaumen herrlich frisch und cremig, mit gleichmäßiger Perlage. Dieser ausgezeichnete Champagner aus dem Hause Trichet gilt als Geheimtipp.

0,1l 12,00 € | 0,75l 64,00 €

SOJU

Koreanische National-Spirituose aus Reis, Kartoffeln und Süßkartoffeln

Soju "Chamiseul Jinro" 16,00 €

Flasche 350ml (16,5% vol.)

Soju Shot 2cl 3,00 €

SOJU COCKTAILS 8,50 €

Seoul Sky

Soju, Tonic Water, Aloe, Zitrone

Gangnam Street

Soju, Tonic Water, koreanische Pflaume, Limette

Busan Night

Soju, Tonic Water, Yuzu, Zitrone

Jeju Beach

Soju, Tonic Water, Himbeere, Limette