

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 arbeitet in der  
Weinhandlung "Vins" am Schillerplatz.

## FEINKOST FÜR ZU HAUSE

MISIK-Feinkost zum Mitnehmen:  
Auch daheim schmeckt unser gesundes  
Kimchi als Beilage und unsere leckeren Haus-  
Saucen passen zu vielen Gerichten.

Im Glas 250g:

<b>Haus-Kimchi Klassik</b>	6,00 €
<b>Gurken-Kimchi</b>	6,00 €
<b>Eingelegter Rettich</b>	6,00 €
<b>Bibimbap-Sauce</b>	6,50 €
<b>Mandu-Sauce</b>	5,00 €

Menu in English



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 :)

## A P E R I T I F (mit Alkohol)

<b>Yuzu Spritz</b> 0,2l (Unsere Haus-Spezialität mit koreanischer Zitrusfrucht)	7,90 €
<b>Maesil Spritz</b> 0,2l (Unsere Haus-Spezialität mit koreanischer Pflaume)	7,90 €
<b>Aperol Spritz</b> 0,2l	7,90 €
<b>Campari Orange</b> 0,2l	7,90 €
<b>MISIK Spezial-Cocktail</b>	
<b>Velvet</b> Amaretto, Makgeolli (koreanischer Reiswein), Limette, Dattel	10,00 €
<b>Fresh</b> Makgeolli (koreanischer Reiswein), St. Germain, Sekt, Limette	10,00 €
<b>Espresso-Martini</b>	12,00 €
<b>Gin Tonic</b> 0,3l	10,00 €
<b>Gin Tonic (alkoholfrei)</b> 0,3l	8,90 €

## V O R S P E I S E N 전 식

### **Mandu** 만두 klassik / **vegan** (5 Stück)

täglich frisch handgemachte Teigtaschen – knusprig gebraten in feiner Haussauce

klassik: Rindfleisch, Tofu, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln aus Süßkartoffeln 9,50 €

**vegan:** Shiitake-Pilze, Tofu, Karotten, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln aus Süßkartoffeln 9,50 €

**Gyeran-Jjim** 계란찜 7,90 €  
ein zarter Auflauf aus gedämpftem Bio-Rührei, im Steintopf heiss(!) serviert

**Tofu-Kimchi** 두부김치 **vegan** 9,50 €  
würzig gebratenes Haus-Kimchi, warmer Tofu, geröstetes Sesamöl

**Kimchi Jeon** 김치전 **vegan** 12 €

Pfannkuchen mit 7-Tage fermentiertem Haus-Kimchi

**JacheJeon** 야채전 **vegan** 11 €  
knuspriger Gemüsepfannkuchen

**Tofu Jorim Set** 두부조림 **vegan** 19,50 €

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

Schärfe Option: scharf (klassik) / leicht scharf

**Kimchi-Jjigae Set** 김치찌개

Klassischer koreanischer Eintopf für den Winter mit fermentiertem Haus-Kimchi, Reis, Beilage

Schärfe Option: scharf (klassik) / leicht scharf

mit Tofu, Schweinefleisch, Zwiebel (klassik) 19,90 €

mit Tofu, Austernpilze, Zucchini, Zwiebel, Shiitake-Pilze (**vegan**) 18,90 €

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

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

**B E I L A G E N** (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 €  
Drei Kugeln Vanilleeis, Bio-Matcha Sauce

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

### Bingsu 빙수

**Misugaru Bingsu** (fein geschabtes Eis aus Hafermilch, süße rote Bohnen, Reiskuchen, Misugaru-Mehrkornpulver) 8,90 €  
Option: vegan

**Matcha Bingsu** (fein geschabtes Eis aus Hafermilch, süße rote Bohnen, Reiskuchen, Bio-Matcha) 9,50 €  
Option: vegan

**Espresso Bingsu** 11,90 €  
(Vanilleeis, Reiskuchen, Espresso)

**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.  
- ungefiltert & 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  
Reis, Gemüse, Pilze, Kimchi-Beilagen, Suppe  
Sauce Option: scharf (klassik) oder Soja Sauce

**Bulgogi Dolsot Bibimbap** 21,50 €  
불고기 돌솥비빔밥  
Mariniertes Rindfleisch im heißen Steintopf  
Reis, Gemüse, Pilze, pochiertes Bio-Ei, 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 (traditionell lauwarm) aus Süßkartoffeln, marinierte Shiitake-Pilze, Spinat, Karotten, Paprika

**Japchae Bulgogi** 불고기잡채 18,90 €  
Glasnudeln (lauwarm) 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 €  
Mariniertes Hähnchen in scharfer Gochujang-Soße, Kohl, Karotten, Reiskuchen  
Beilagen: Reis, Kimchi-Beilagen, Suppe

## ALKOHOLFREI

**Mineralwasser Bio Ensinger Gourmet** 0,5l 4,90 €  
still / medium 0,75l 6,50 €

**Hausgemachte Yuzu-Schorle** 0,2l 3,60 €  
(koreanische Zitrusfrucht)  
mit frischem Ingwer & Zitrone 0,4l 4,90 €

**Hausgemachte Maesil-Schorle** 0,2l 3,60 €  
(koreanische Pflaume)  
mit Rosmarinzweig & Zitrone 0,4l 4,90 €

**Apfelschorle Naturtrüb** 0,2l 3,40 €  
**Maracuja-Schorle** 0,4l 4,90 €  
**Schwarze Johannisbeer-Schorle**

**GUA Bio-Limonade Holunder & Minze** 0,33l 4,40 €

**GUA Bio-Limonade Ingwer & Kurkuma** 0,33l 4,40 €

**GUA Bio-Limonade Mango & Limette** 0,33l 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 €

**Premium Chai-Ingwer Latte** 5,50 €

**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