



APERITIFS

Kono Spritz

Ginseng infused gin, Limettensaft, Lemon Soda

9,5

Soju Champ

Grapefruit Soju, Grapefruit Likör, Champagner

14

Wild Picon

Picon, Wildberry, Tonic

9

Kono Mule

Gin, Tamrind Likör, Limettensaft, Gingerbeer

13

Young Passion

Verjus, Maracuja Sirup, Orange Blossom Water, Mediterran Tonic

8,5

STARTERS

Haemul-Pa-Jeon

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln & Meeresfrüchten (für 2 Personen)

14 (P)

Kimchi-Jeon

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln, Chili und Kimchi (für 2 Personen)

14 (P)

Chicken Mandu

Maultaschen gebraten mit Hähnchenfüllung

5 St / 7

Gemüse Mandu

Maultaschen gebraten mit Gemüsefüllung

5 St / 7 (V)

Korean Fried Chicken

*Double Fry Koreanische Hähnchenstücke mit hausgemachter
Hot Sweet oder Soy Garlic Sauce*

4 St Boneless / 9

5 St Wings / 9

Alle Preise sind in € inkl. MwSt.

Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.

(V)vegetarisch (P)escetarisch



KOREAN BBQ MENU

Jedes Menü ist bestellbar **ab 2 Personen**
Unsere Fleischspezialitäten servieren mit
verschiedenen Beilagen (Banchan), Salat, Suppe und Reis

Butcher's choice

- BESTSELLER -

5 selektierte Prime Cuts vom Black Angus Rind

55 PRO PERSON

Taste of Kono

Für Feinschmecker, Genießer oder besonderen Anlässen. Eine
Mischung aus Premium Japanischen Wagyu,
F1 Wagyu, Black Angus Prime Cuts,
Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen

85 PRO PERSON

Meat & Greet

Der perfekte Einstieg in die Welt des Korean BBQ's.
Eine Variation aus Iberico Secreto Filet, Schweinebauch von Landschwein
und eine Selektion an Black Angus Cuts

45

PRO PERSON

Add A5 Wagyu Limited

Schon immer neugierig gewesen, wie das Original japanische
Wagyu in A5 Qualität schmeckt?

30 g / 24

BEILAGEN

Reis 2

Lauchsalat 4

Salatkorb 2

Kleine Doenjang Jjigae 9
Pikanter Sojabohnen-Eintopf,
Meeresfrüchte und Tofu

Banchan Combo 9

5 verschiedene Beilagen des Tages

Kimchi 5

Frischer
Knoblauch 2

Alle Preise sind in € inkl. MwSt.

Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch



KOREAN BBQ CUTS

Tischgrill ab 50€ Mindestbestellwert

WAGYU CUTS

F1 Wagyu Short Rib

Marmoriertes Rinderrippenfleisch vom Wagyu

100 g / 40

F1 Wagyu Tri Tip

Ein Wagyu Cut mit starkem Charakter

100 g / 40

Japanisches A5 Wagyu *L i m i t e d*

100 g / 80

BLACK ANGUS BEEF

Prime Entrecôte

Saftiges Entrecôte Steak, sehr zart mit blumenähnlicher Marmorierung

300 g / 50
150 g / 25

Hanging Tender

Intensiv im Geschmack, außergewöhnlich zart und populär

180 g / 34

Premium Short Rib

Marmoriertes Rinderrippenfleisch, sehr beliebt in Korea

180 g / 45

Filet

Das edelste Teilstück des Rindes

180 g / 39

Flank

Saftiges Flank, sehr zart

180 g / 32

Outside Skirt Steak

Unser Geheimtipp für Fleischliebhaber, intensiv und saftig

180 g / 42

Tri Tip

Ein Special Cut, welches früher nur für den höchsten, staatlichen Würdenträger in der Gemeinde reserviert war

180 g / 32

Strip Loan

Durch den Fettdeckel eine nicht vergleichbare Saftigkeit

300 g / 48
150 g / 24

Alle Preise sind in € inkl. MwSt.

Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.

(V)egetarisch (P)escetarisch



KOREAN BBQ CUTS

Tischgrill ab 50€ Mindestbestellwert

PORK CUTS

Secreto Bellota

*Secreto Bellota Filet
vom Ibérico Pork,
hochklassige
Marmorierung und
voll im Geschmack*

180 g / 32

Porkbelly
*Schweinebauch vom
bayrischen
Landschwein*

180 g / 18

SEAFOOD

Black Tiger Garnelen

4 St / 15
8 St / 30

Calamari

4 St / 12
8 St / 24

Jakobsmuscheln

5 St / 30

VEGAN

Pilzteller

15

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



CLASSICS

REIS UND NUDELGERICHTE

Dolsot Bibimbap

*Reis mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei
im heißen Steintopf, dazu Chilipaste*

Wagyu	29
Garnelen	22 (P)
Rind	19,5
Tofu	18 (V)

Kimchi Fried Rice

Gebratener Reis mit Kimchi, Wagyu und Spiegelei

Wagyu	29
Spam	17
Tofu	16 (P)

Bulgogi

*Gebratenes Rindfleisch in Birnenmarinade mit
frischem Gemüse, serviert mit Reis und Beilagen*

1 9

Bokkeum

Gebratener Gemüse in Chilisauce, serviert mit Reis und Beilagen

Oktopus	22 (P)
Schweinebauch	18
Tofu	17 (V)

Japchae

Süßkartoffelnudeln gebraten mit erlesenem Gemüse und Beilagen

Garnelen	21 (P)
Rind	18,5
Tofu	17 (V)

SUPPEN UND EINTÖPFE

Kimchi Jjigae

*Scharfer Eintopf mit gereiftem Kimchi
und Tofu, dazu servieren wir Reis und Beilagen*

Schwein	19
Tofu	18 (P)

Doenjang Jjigae

*Pikanter Sojabohnen-Eintopf, Meeresfrüchte und Tofu,
dazu servieren wir Reis und Beilagen*

1 8 (P)

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)vegetarisch (P)escetarisch*



DESSERTS

Banana Mango Tapioka Pudding

7

Schokosouffle

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern auf Pistaziencrumble

9

Mangocheesecake

Cheesecake mit hausgemachter Mangopüree

8

KAFFEE & TEE

Café Crème

3, 5

Cappuccino

4

Espresso

2, 5

Espresso Doppio

4

Tee

Verschiedene Teesorten

4, 5

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Fritz-Kola

0,21 / 3,9

Fritz-Kola Zero

0,21 / 3,9

Fritz-Limo Zitrone

0,21 / 3,9

Fritz-Limo Orange

0,21 / 3,9

Paulaner Spezi

0,331 / 4,2

BITTER

Fever Tree

Indian Tonic Water, Bitter Lemon, Spicy Ginger, Ginger Ale

0,21 / 4,5

WASSER

Taunusquelle

spritzig/still

0,751 / 8,5

0,251 / 3,6

Tafelwasser

spritzig

0,41 / 3,9

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



HAUSGEMACHT

Hibiscus Lavendle Limonade

6,5

Hausgemachter Eistee

Ear Grey Tee, Maracuja Sirup, Limettensaft, Soda

6,5

SÄFTE & SCHORLEN

*Ananas, Apfel, Maracuja,
Mango, Lychee, Johannisbeere*

Soft

0,2 l / 4,5

Schorle

0,4 l / 4,5

BIERE

König Ludwig Helles

0,5 / 4,9

König Ludwig Weißbier

0,5 / 4,9

König Ludwig Weißbier Dunkel

0,5 / 4,9

König Ludwig Weißbier

Alkoholfrei

0,5 / 4,6

Radler

0,5 / 4,6

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



KOREANISCHE GETRÄNKE

Soju Classic

Reisschnaps; 18% vol.

3 5 0 m l / 1 6

Soju mit Geschmack

Reisschnaps mit fruchtigem Geschmack; 13% vol.

3 5 0 m l / 1 6

Hwayo 25 % Premium Soju

Reisschnaps; 25% vol.

3 7 5 m l / 4 9

Hwayo 41 % Premium Soju

Reisschnaps; 41% vol.

3 7 5 m l / 6 9

Somaek

1 Soju Classic und

2 B i e r / 2 5

3 B i e r / 2 9

Cass Beer

Koreanisches Bier

3 3 3 m l / 5 , 9

Makgeolli

Reisgetränk; 6% vol.

7 5 0 m l / 1 5

Ginseng Schnaps

25% vol.

4 c l / 8

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



SIGNATURE COCKTAILS

Red Fairy

Vodka, Apple Cranberry, Cordial, Limettensaft, Peychaud's bitters, Moon Dust

1 4

Salted Fashioned

Buffalo Trace Bourbon, Türkisch Tobacco Bitters, Salted Caramel Sirup,

1 4, 5

Hibiscus Martini

Gin, Hibiskus Saft, Limettensaft, Eiweiß Ersatz, Zucker Sirup

1 3 . 5

5th Season

Tequila, Jasmin Likör, Maracujapüree, Orange Blossam Water

1 4

Makgeolli Trip

*Makgeolli, Vodka, Espresso Likör, Ramazzotti Crema Likör,
Vanilla Sirup, Kardamom Bitters*

1 5

ALCOHOLFREE COCKTAILS

PPAP

Apfelsaft, Ananaspüree, Zitrone, Vanille Sirup,

9

CLASSIC COCKTAILS

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



SCHAUMWEINE

Prosecco

0,11 6 / 0,751 3 6

Champagner

Veuve Clicquot

0,11 12 / 0,751 8 0

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Bologna e Figli - Il Rocchettino

0,21 7,5 / 0,751 2 7

Tina Pfaffmann - Grauburgunder

0,21 8 / 0,751 2 8

Groh - Weissburgunder Chardonnay

0,21 8 / 0,751 2 8

ROTWEIN

Bologna e Figli - Ina Mera

0,21 7 / 0,751 2 6

Altos Iberéicos - Rioja

0,21 8,9 / 0,751 3 2

Piluna - Primitvo

0,21 10 / 0,751 3 5

ROSÉ

Doppio Passo - Primitivo Rosato

0,21 8 / 0,751 2 8

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



FLASCHEN WEINE

WEISSWEIN 0,75l

-leicht und mineralisch-

Bologna e Figli Il - Rocchettino

27

-aromatisch und fruchtig-

Mayer am Pfarrplatz - Asia Cuveé

35

Aufricht - Gelber Muskateller

50

Tement - Sauvignon Blanc

55

Alto Adige Terlaner - Cuveé

52

Edda Bianco Salento - Chardonnay

45

-saftig & würzig-

Aufricht - Grauburgunder
& Chardonnay

50

Pratello - Lugana

42

Markus Molitor - Riesling

40

José Pariente - Verdejo

37

-gereift & komplex-

Louis Latour - Chablis

100

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*



ROTWEIN 0,75l

-aromatisch & fruchtig-

Piluna - Primitivo

35

-saftig & samtig-

D'Asti Superior - Barbera

38

-kräftig & vollmundig-

Altos Iberéicos - Rioja

32

Zenato - Amarone classico DOCG

130

Domaine Duclaux Chateauneuf
du Pape Rouge AC

100

ROSÉ 0,75l

Doppio Passo - Primitivo Rosato

28

Whispering Angel

55

*Alle Preise sind in € inkl. MwSt.
Information bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden.
(V)egetarisch (P)escetarisch*