

OKIMS



# WIR FREUEN UNS, SIE ZU GAST ZU HABEN

Kim Sung Suk, meine Frau, und ich fühlen uns der koreanischen Küche verpflichtet. Deshalb tischen wir Speisen nach alten Rezepten und im Einklang mit der Tradition auf. Von Hand gemacht, ohne Geschmacksverstärker, für Ihr Wohlbefinden.

*Gernot Müller*




























Damit Sie wissen, was wir Ihnen servieren, haben wir unsere Speisen in der Karte mit solchen Symbolen markiert. Ihre Fragen zur Würzung, zu allergenen Inhaltsstoffen und koreanischen Tischsitten beantwortet Ihnen der Service gerne.

# INHALT

APERITIF ..... 4
SUPPEN ..... 6
VORSPEISEN ..... 8
HANSIK ..... 15
BULGOGI TISCHGRILL ..... 16
DAEJIKALBI TISCHGRILL ..... 18
SAMGYEOPSAL TISCHGRILL ..... 20
NATURBESTECK ..... 22
HÄPPCHENWEISE ..... 25
MEERESFRÜCHE-EINTOPF ..... 26
BEILAGEN ..... 28
BIBIMBAP ..... 30
HAUPTSPEISEN ..... 32
NACHTISCH ..... 37
GEEISTES ..... 40
FEIERN WIE DER KÖNIG ..... 42
TEE UND ALKOHOLFREIES ..... 43
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ..... 54
KOREA ZUM MITNEHMEN ..... 56
KOREANISCHE ALKOHOLIKA ..... 57

# 칵테일

## APERITIF

Zum Ankommen und Begrüßen, zum Appetit machen und zum Entspannen: ein gut gewählter Aperitif liefert den schönsten Vorgeschmack auf das kulinarische Beisammensein mit Freunden. Dabei wählen Sie unter alkoholischen und alkoholfreien Erfreulichkeiten für Zunge und Gaumen. Willkommen im Okims.



Alkoholfreier Cocktail mit Aloe Vera und fruchtiger Begleitung.

**ALOE VERA LITSCHI** COCKTAIL, ¼ L € 4,90



Ein kühler, zart erfrischender Appetitanreger von Aloe Vera.

**ALOE VERA SAFT** ALKOHOLFREI, 0,3 L € 3,90




Der Klassiker aus Italien, ein Fiori di Prosecco Feminine DOC Brut.

**PROSECCO**
GLAS, 0,1 L
€ 4,80




Ein prickelndes Vergnügen mit milder Note von fruchtiger Litschi.

**LITSCHI APERITIF**
MIT SEKT, ¼ L
€ 4,90




**APEROL ALOEVERA**
ALOE VERA, ¼ L
€ 5,10

**APEROL SPRITZ**
WEISSWEIN, ¼ L
€ 5,10

**APEROL VENZIANO**
PROSECCO, ¼ L
€ 5,10

# 국

## GUK - SUPPE

Zu jedem koreanischen Mahl wird Suppe gereicht und daher gibt es unglaublich viele Rezepte. Für Ihre Gesundheit bietet eine Schale Suppe einiges: Sie nehmen Flüssigkeit mit gelösten Spurenelementen und Mineralstoffen zu sich und fühlen sich eher satt. So fällt es leicht, das Gewicht zu halten und sich rundum wohl zu fühlen .

### 만두국



VEGETARISCH

Eine milde Suppe mit zarten Gemüseteigtaschen oder Reiskuchenscheiben, Ei und Frühlingszwiebeln. Mit Sesamöl verfeinert stimmt dieser Genuss Gaumen und Zunge sanft und bewusst vegetarisch auf die Mahlzeit ein.

| MANDU GUK<br>TEIGTASCHEN | DOK GUK<br>REISKUCHEN | € 5,90 |
|---|---|---|

## 김치국



VEGAN

PIKANT

Das klassische koreanische Kimchi, ergänzt mit zartem Tofu und pikanten Lauchzwiebelringen, gibt dieser Suppe einen erfrischend-pikanten Geschmack, der unsere veganen wie auch vegetarischen Gäste begeistert.

**KIMCHI GUK**
SUPPE MIT KIMCHI

€ 5,90

## 순두부



VEGETARISCH

SCHARF

Seidentofu wird nach Wunsch mild oder scharf in einer Suppe aus Gemüse, Knoblauch, Chilipaste, Chilipulver und Lauchzwiebeln gekocht. Kurz vor dem Servieren rühren wir etwas rohes Ei unter und vollenden mit einem Tropfen Sesamöl.

**SUNDUBU**
SEIDENTOFU SUPPE

€ 7,10

# 전식

## VORSPEISEN



### 계절만두

Vier verschiedene Teigtaschen je nach Saison mit Gemüse, Fleisch oder Shrimps gefüllt, sorgfältig gedämpft, gedünstet oder gebraten.

**GYESOL MANDU**
VIER MANDU A LA SAISON

€ 6,90

## 야채 김밥



VEGETARISCH

Zarte Seetang-Reisrolle, gefüllt mit Gurke, gelbem Rettich, Spinat, Karotte und Ei.

| | |
|---|---|
| **KIMBAP** 5 STÜCK<br>SEETANG-REISROLLE | € **6,90** |
| **KIMBAP** 10 STÜCK<br>SEETANG-REISROLLE | € **12,90** |

## 누드김밥



Gefüllt mit Surimi, Frischkäse, Gurke, gelbem Rettich und Ei, übergossen mit einer fruchtigen Sauce.

| | |
|---|---|
| **NUDU KIMBAP** 5 STÜCK<br>VERKEHRTE REISROLLE | € **6,90** |
| **NUDU KIMBAP** 10 STÜCK<br>VERKEHRTE REISROLLE | € **12,90** |

Alle Speisen bereiten wir unter Verwendung möglichst regionaler und saisonaler Lebensmittel für Sie frisch zu. Bitte haben Sie Verständnis, dass eventuell manche Speisen unserer Karte zeitweilig nicht angeboten werden.



# 물만두

In einem würzigen Sud werden diese aromatischen, mit Rind- und Schweinefleisch gefüllten Teigtaschen vorsichtig geköchelt. Zum vollen Genuss reichen wir ein Schälchen mit Soja-Sauce zum Dippen.

RIND

SCHWEIN

**MUL MANDU**
IM SUD GEKOCHTE TEIGTASCHEN MIT SOJA DIP

€ 7,30

## 찜만두



VEGETARISCH

Über Dampf gegarte und mit feinem Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit Soja-Sauce als Dip.

| | |
|---|---|
| **MANDU** 6 STÜCK<br>GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN | € 6,30 |
| **MANDU** 12 STÜCK<br>GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN | € 11,60 |

## 군만두



VEGETARISCH

Knusprig gebratene und mit feinem Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit Soja-Sauce als Dip.

| | |
|---|---|
| **MANDU TIGIM** 6 STÜCK<br>GEBRATENE TEIGTASCHEN | € 6,90 |
| **MANDU TIGIM** 12 STÜCK<br>GEBRATENE TEIGTASCHEN | € 12,80 |



# 야채 빈대떡

Die würzigen Gemüsepfannkuchen in kleinen Stücken und dazu eine aromatische Essig-Soja-Sauce zum Dippen sind ein veganer Genuss.

VEGAN

**YACHAE BINDAETTEOK**
GEMÜSEPFANNKUCHEN

€ 5,50

## 오징어 볶음



SCHARF

MEERESFRÜCHTE

Tintenfisch, mariniert mit Zwiebeln, Karotten und Kraut in scharfem Gochujang und Chili-Pulver.

**OJINGEO BOKKEUM**
GEBRATENER TINTENFISCH

€ 12,90

## 김치 빈대떡



VEGAN

Zart knusprig gebackene Kimchi-Pfannkuchen mit Essig-Soja-Dip. Ideal zu Reiswein oder Makgeolli.

**KIMCHI BINDAETTEOK**
KIMCHI-PFANNKUCHEN

€ 5,50

**„Den Rest bitte einpacken"**, das hören wir immer öfter. Statt Lebensmittel auf dem Teller zu lassen und wegzuwerfen, wünschen immer mehr Gäste eine Möglichkeit, zuhause weiter zu genießen. Uns freut dieser bewusste Umgang mit unserem Planeten und daher verpacken wir gerne und sorgfältig in genau dafür vorgesehene Behälter die Speisen, die Sie lieber später genießen möchten. So sparen Sie der Umwelt die Verschwendung einer halben Mahlzeit und haben zum Ausgleich den doppelten Genuss.

UNITED AGAINST WASTE



## 동그랑땡

Die kleinen, würzigen Fleischlaibchen werden durch Ei gezogen, gebraten und auf fein mariniertem Salat gerne als Vorspeise, Imbiss oder Beilage verzehrt.

RIND

SCHWEIN

**DONG GUE RANG TAENG**
3 FLEISCHLAIBCHEN IM EI

€ 7,30

# 한식

# HANSIK

## DIE KÜCHE KOREAS

Wenn man sich im Fernen Osten zum Essen zusammen findet, genießt man häppchenweise. So gewinnen Sie Zeit, miteinander zu sprechen. Während einer einen köstlichen Bissen kaut, ist der andere am Wort: geschmackvoller kann man nicht zuhören. Weil langsam essen gesund ist und weil das kulinarische Zusammensein den kreativen Gedankenfluss begünstigt, gibt es in der koreanischen Tischkultur einige Unterschiede zur europäischen.

Am Auffälligsten sind die Stäbchen, die in Korea aus Metall sind und von einem ebenfalls metallenen Löffel begleitet werden. Alle Speisen, von der Suppe bis zum Nachtisch, werden mit zahlreichen Banchan, den Beilagen in kleinen Schüsseln, für alle gut erreichbar am Tisch verteilt. Im Lauf des Mahles nimmt sich jeder ohne die in Europa übliche Speisenfolge was ihm gerade schmeckt. Ähnlich wie bei einem Fondue steht alles, worauf man Lust bekommen könnte, bereits auf dem Tisch, in dessen Mitte das Feuer des Tischgrills brennt, an dem jeder seine Bissen selbst gart.

Darauf wird Bulgogi, das „Feuerfleisch", zubereitet. Mariniertes Fleisch wird in einer fein-würzigen Brühe gegart oder auf der Grillplatte gedünstet. Der Bissen wird, wie auch Reis und Beilagen, mit Stäbchen genommen oder in einem Salatblatt zu einer kompakten Tasche geformt und mit den Fingern gegessen.

# 불고기

## BULGOGI

für 2-50 PERSONEN



Zum Grillen wählen Sie unter vier Sorten Fleisch: entweder vom Rind oder vom Huhn, entweder mild oder süß oder pikant mariniert. Dazu reichen wir Banchan, Reis und Würzmittel. Bei besonders großem Appetit kann eine weitere Portion Fleisch wie auch alle anderen Beilagen jederzeit nachbestellt werden.

| | |
|---|---|
| **OKIMS BULGOGI** (RIND)<br>MILD, PRO PERSON | € 21,90 |
| **SO GOCHU GARU BULGOGI**<br>RIND, PIKANT, PRO PERSON | € 21,90 |
| **DAK BULGOGI** (HUHN)<br>PIKANT, PRO PERSON | € 21,90 |
| **DAK KALBI** (HUHN)<br>SÜSS, PRO PERSON | € 21,90 |
| **WEITERE PORTION**<br>CA. 200 G HUHN ODER RIND | € 15,90 |


RIND
HUHN
GUTES FÜR UNS

# 돼지갈비소스

## DAEJI KALBI

In Kalbi-Sauce mild mariniertes Schweinefleisch wird zusammen mit vielen knackigen Gemüsestreifen von Ihnen am Tischgrill nach Geschmack gegart. Zusätzlich zu Banchan und Reis servieren wir gebackene Zucchini-Scheiben im Schälchen. Wählen Sie bei der Bestellung, ob Sie weißen Reis oder Wildreis mit Getreidekörnern vorziehen.

**DAEJI KALBI**
PRO PERSON

**€ 21,90**

für 2-50 PERSONEN




SCHWEIN
GUTES FÜR UNS

# 삼겹살

## SAMGYEOPSAL

Feine, gut durchzogene und hauchdünn geschnittene Streifen vom Schweinebauch werden von Ihnen am Tisch mit Knoblauch und Pilzen ganz nach Gusto fettfrei knusprig angebraten und individuell gewürzt. Als Beilagen reichen wir Kimchi, eingelegte Zwiebel, Frühlingszwiebel-Salat, Knoblauchscheibchen, fermentierte Bohnenpaste und Salatblätter zum Einrollen der gebratenen Stücke.

**SAMGYEOPSAL** GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH, PRO PERSON **€ 20,90**

für 2-50 PERSONEN NUR AUF VORBESTELLUNG




SCHWEIN
GUTES FÜR UNS

# NATUR BESTECK











Gegrilltes Fleisch schmeckt wunderbar auf frischen Salatblättern. Aus Blättern eine Schüssel in der Hand formen, einen Klacks Ssamjang, etwas Reis und Fleisch daran geben, zu einer kleinen, kompakten Tasche falten und mit einem Biss genießen. Die kühle Frische des Salats und der frisch gegarte, würzige Happen schaffen ein unvergleichliches, am Gaumen prickelndes, kulinarisches Erlebnis.



## 상 추

Ein Schälchen feine Ssamjang-Sauce aus fermentierter Bohnen- und Chili-Paste, Sesamöl, Knoblauch, grüne Zwiebeln, etwas brauner Zucker und ein ganzer Teller saisonaler Blätter als Besteck.

**ESSBARE BLÄTTER**
MIT BOHNENPASTE
€ 3,60



## 당면

Diese dünnen Nudeln aus Süßkartoffeln kommen bereits eingeweicht auf den Tisch und können nach nur 1 bis 2 Minuten Garzeit im Sud des Bulgogi-Grills verzehrt werden.

**DANGMYUN**
GLASNUDELN
€ 3,00

TISCHGRILL
**BEILAGEN**
ZUM DAZU BESTELLEN



## 떡국떡

Diese koreanischen Teigwaren werden aus Klebereismehl hergestellt. Köcheln sie in der würzigen Brühe des Tischgrills mit, werden die Scheiben umso weicher, je länger sie ziehen.

**TTEOK**
REISKUCHENSCHEIBEN
€ 3,00




## 김치

In einem aufwändigen Verfahren zubereitet und gut gereift ist dieser im eigenen Haus sauer-scharf fermentierte Chinakohl der Inbegriff für gesundes Essen.

**KIMCHI**
HAUSGEMACHTES LEBENSELIXIER
€ 3,90

# HÄPPCHEN WEISE

Beim Garen am Tischgrill entsteht eine geschmackvolle und kräftig eingekochte Sauce, in der nach dem Fleisch gerne Glasnudeln und Reiskuchen-Scheiben gegart werden: Ein kulinarisches Erlebnis, zu dem auch mehrere Fleischsorten ganz nach Gusto kombiniert werden. Zum Abschluss löffeln Genießer noch Reis aus der Grillbrühe.
Weil wir auch den europäischen Essgewohnheiten Rechnung tragen, können Sie bei uns Gerichte für eine Person, wie etwa das Bibimbap, bestellen. Alle Hauptspeisen werden mit Banchan und Würzmitteln serviert. Die Würzung unserer Küche orientiert sich an europäischen Maßstäben; wenn Sie es lieber schärfer mögen, erwähnen Sie das bitte bei der Bestellung.

Gerne zeigen wir Ihnen, wie Sie mit dem Tischgrill oder den Stäbchen umgehen und beantworten jede Ihrer Fragen zu koreanischem Essen und Trinken, der Intensität der Würzung oder den allergenen Inhaltsstoffen der Speisen.

# 해물전골

## HAEMULJEONGOL

Meeresfrüchte-Eintopf mit Garnelen, Schwimmkrabben, Grünschalen- und Teppichmuscheln, Tintenfisch, Pilzen, Gemüsestreifen und etwas Tofu. Die Meeresfrüchte kommen in einer würzigen Brühe heiß auf den Tischgrill und werden von Ihnen am Tisch fertig gegart und nach Belieben gewürzt. Im köstlichen Sud des Meeresfrüchte-Eintopfs kocht man wie in Korea zum Abschluss dicke Udon- oder dünne Ramen-Nudeln.

| | |
|---|---|
| **HAEMULJEONGOL** MEERESFRÜCHTE EINTOPF, PRO PERSON | € 24,90 |
| **RAMEN** DÜNNE NUDELN CA. 200 G | € 3,60 |
| **UDON** DICKE NUDELN CA. 200 G | € 3,60 |

für 2-50 PERSONEN




MEERESFRÜCHTE
PIKANT
GUTES FÜR UNS

**BEILAGEN**
ZUM DAZU UND NACHBESTELLEN



## 밥

Zu jeder Hauptspeise servieren wir eine Portion Reis. Sie entscheiden, ob Sie geschälten weißen Reis oder eine Mischung aus weißem Reis, ballaststoffreichem Wildreis, Gerste und kleinen Bohnen vorziehen.

| | |
|---|---|
| **BAP**<br>REIS, OHNE HAUPTSPEISE | € 3,50 |
| **BAP**<br>REIS, WEITERE PORTION | € 2,90 |



## 반찬

Banchan sind Beilagen in kleinen Schälchen, die wie in Korea mit allen am Tisch geteilt werden. So kann jeder in der Runde seine Bissen mit den unterschiedlichen Aromen der verschiedenen Banchan kombinieren. Wir servieren zu jedem Hauptgericht je nach Saison unterschiedliche Banchan. Fragen Sie uns nach der tagesfrischen Auswahl.

| | |
|---|---|
| **BANCHAN**<br>BEILAGE, ZUSATZSCHÄLCHEN | € 2,90 |



## 고추장

Gochujang ist eine scharfe, fermentierte Gewürzpaste aus Klebreis, Sojabohnen, Chili und Salz. Als Beilage eignet sich Gochujang zum Abschmecken und Nachwürzen Ihrer Mahlzeit oder auch als Dip.

SEHR SCHARF

**GOCHUJANG**
SCHARFE CHILISAUCE
€ 0,50



## 된장

Doenjang („dicke Paste") ist ein Grundgewürz der koreanischen Küche. Die Paste besteht aus gekochten, gesalzenen und pürierten Sojabohnen, die an der Luft getrocknet und fermentiert werden.

**DOENJANG**
SOYABOHNENPASTE
€ 0,50



## 김

Ein Happen Reis in ein Rotalgen-Blatt eingerollt schmeckt köstlich nach Meer und ist überdies ein gesunder Snack.

**KIM** (NORI)
ROTALGENBLÄTTER
€ 1,20



## 간장

Ganjang, das traditionelle Würzmittel aus der Soja-Bohne, reichen wir bei vielen Speisen zum Dippen und Tunken und auf Wunsch gerne nach.

**GANJANG**
SOYA SAUCE
€ 0,50

# 비빔밥

## BIBIMBAP

Bibimbap bedeutet „gerührter Reis".
Für den originalen Namul Bibimbap richten wir über einer Portion Reis in einem erhitzten Steintopf verschiedene Sorten Gemüse an, die zuvor gemäß der koreanischen Namul Zubereitung geschmackvoll gegart wurden. Nur den original Bibimbap ergänzen wir mit pikant mariniertem und fein gehacktem Rindfleisch und bedecken den Topf mit einem Spiegelei.

Das brutzelnd heiß servierte Gericht würzen Sie selbst mit Chili-Paste. Sie vermischen alle Zutaten gleichmäßig im Steintopf und löffeln den Reistopf auf koreanische Art ohne Stäbchen.



## 채식 비빔밥




**BIBIMBAP NAMUL VEGETARISCH**
NUR EI, KEIN FLEISCH

€ 18,30

## 야채 비빔밥




**BIBIMBAP NAMUL VEGAN**
MIT TOFU UND SESAMÖL

€ 18,30

# 주요리

## HAUPTSPEISEN

Diese Speisen bereiten und würzen wir für Sie in der Küche und servieren jedes Gericht mit ausgesuchten Banchan und einer Portion Reis.

Wenn Sie Garung und Würzung wie in Korea üblich selbst in die Hand nehmen wollen, empfehlen wir Ihnen einen Tischgrill.



### 떡 불고기

Dünn geschnittes, fein mariniertes Rindfleisch, Reiskuchen und Glasnudeln werden zart gegart, mit Gemüsestreifen, Pilzen und Lauchzwiebeln verfeinert und mit Sesamöl vollendet.

**TTEOK BULGOGI**
BULGOGI MIT REISKUCHENSCHEIBEN

€ 21,20

RIND

## 오 킴스 불고기



PIKANT

Fein mariniertes Rindfleisch und knackiges Gemüse, mit Chili-Flocken pikant verfeinert.

RIND

**OKIMS BULGOGI**
PIKANTES BULGOGI

€ 20,90

## 닭 불고기



SCHARF

Zart gegrilltes Hühnerfleisch mit scharf-würziger Sauce und einer Auswahl an frischem Gemüse.

HUHN

**DAK BULGOGI**
SCHARFES HUHN-BULGOGI

€ 20,50

## 닭안심 갈비소스



HUHN

Zart gegrillte Hühnerfleisch-Streifen an einer mild-süßen Kalbi-Sauce mit frischem Gemüse.

**DAK KALBI**
HUHN IN KALBISAUCE

€ 20,50

## 두부김치



VEGETARISCH

Gedämpfte Tofu-Scheiben mit saurem Kimchi und Sesamöl. Auf Wunsch auch mit Schweinefleisch.

**DUBU KIMCHI**
GEDÄMPFTE TOFUSCHEIBEN

€ 16,90

## 오징어 볶음



SCHARF

MEERESFRÜCHTE

Tintenfisch, mariniert mit Zwiebeln, Karotten und Kraut in scharfem Gochujang und Chili-Pulver.

**OJINGEO BOKKEUM**
GEBRATENER TINTENFISCH

€ 20,90

## 연어 갈비소스



FISCH

Zart pochierte Lachsfilet-Streifen an mild-süßer Kalbi-Sauce mit einer frischen Auswahl an Gemüse.

**YEON-EO KALBI**
LACHSFILET-STREIFEN

€ 21,50

## 제육볶음



Zartes Schweinefleisch, hauchdünn geschnitten, scharf oder mild mariniert und angebraten serviert.

SEHR SCHARF

SCHWEIN

| | |
|---|---|
| **JEYUK BOKKEUM (DAEJI)**<br>SCHWEINEFLEISCH, SCHARF | € 19,90 |
| **JEYUK BOKKEUM (DAEJI)**<br>SCHWEINEFLEISCH, MILD | € 19,90 |

## 김치찌개



VEGETARISCH

SCHARF

SCHWEIN

Erfrischend saurer Eintopf aus Kimchi, seidigem Tofu, Reiskuchenscheiben und zarten Glasnudeln.

| | |
|---|---|
| **KIMCHI JJIGAE**<br>KIMCHI-EINTOPF, SCHARF | € 16,90 |
| **KIMCHI SCHWEIN JJIGAE**<br>KIMCHI-EINTOPF, SCHARF | € 17,90 |

# 후식

## NACHTISCH



## 밀크 라이스

Kleine Stücke der koreanischen Dattel geben dem Milchreis einen süßlich nussigen Geschmack, den wir mit geflämmtem Zimtzucker abrunden. Drei Komponenten – der warme Milchreis, säurebetontes Himbeermark und eine Kugel crèmiges Vanilleeis – erschaffen diese großartige Dessert-Variation.

VEGETARISCH

**DAECHU UYU BAP** MILCHREIS
BRÛLÉE MIT KOREANISCHER DATTEL

€ 8,30

## 초코소스 크랩



Schokoladestückchen in hauchdünnen Crêpes, mit Schokolade begossen, an einer Kugel Vanilleeis.

VEGETARISCH

**SCHOKO-CRÊPES**
MIT MILCHSCHOKOLADE

€ 7,60

## 유자 소스 크랩



Hauchdünne Crêpes, mit zart herber Yuchong Marmelade, begleitet von einer Kugel Yuja-Eis.

VEGETARISCH

**YUJA CRÊPES**
ZITRO-ORANGE-CRÊPES

€ 7,60

Als Abrundung nach pikantem Essen erfreut fruchtige Süße den Gaumen. Unsere Desserts werden wie in Korea üblich ohne Schlagrahm serviert und sind dadurch noch bekömmlicher.



## 송편

In Dampf gegarte, warme Reiskuchen mit einer Füllung aus geröstetem Sesam auf Vanillesauce und einer Kugel Matcha Grüntee Eis.

VEGETARISCH

**SONGPYEON** WARME REISKUCHEN AN VANILLESAUCE

€ 8,30

# 후식

## GEEISTES



## 팥빙수

Pat, das sind süße gekochte Adzuki-Bohnen, die auf fein geschabtem Eis angerichtet werden. Fruchtsirup, Früchte, kleine Stücke von Tteok (Reiskuchen), Pulver von gerösteten gelben Bohnen und bunte Süßigkeiten schaffen ein ungewöhnliches Dessert mit ganz besonderer Note. Vor dem Verzehr sollten Sie alle Zutaten und das Eis kräftig mit dem Löffel durchmischen.

VEGETARISCH

**PAT BINGSU** DESSERT
AUF CRUSHED ICE

€ 7,50

## 아이스크림



Bestellen Sie Ihr Eisdessert kugelweise und wählen Sie unter Matcha, Vanille, Erdbeere, Schokolade und anderen Sorten, die wir von der Eismanufaktur Kolibri, Wolfurt, beziehen.

VEGETARISCH

**EISDESSERT**
MEHRERE SORTEN, PRO KUGEL
€ 2,20

## 수제 아이스크림



Eine Kreation der Eismanufaktur Kolibri, die Sie exklusiv im Okims genießen: Edles Halbgefrorenes aus Yucheong, einer Art Marmelade aus der koreanischen Yuja-Frucht.

VEGETARISCH

**YUJA EISDESSERT**
PRO KUGEL
€ 2,70

Im Bemühen um regionale Produkte von ausgesuchten Lieferanten führen wir Halbgefrorenes der Eismanufaktur Kolibri aus Wolfurt, darunter auch das Yuja-Eis, das Sie nur im Okims genießen können.

# 왕 처럼 즐기자

# FEIERN

## WIE DER KÖNIG

Dass nach koreanischem Brauch alle Gerichte gleichzeitig aufgetragen werden, haben wir schon erzählt. Das kommt der Geselligkeit überaus entgegen: Statt immer wieder den Tisch zu verlassen, um den nächsten Gang fertig zu machen und an den Esstisch zu tragen, ist in Korea die Zubereitung mit dem Beginn des Mahls abgeschlossen und jeder kann ungestört am gemeinsamen Essen teilnehmen.
Wobei Mahl (***Bansang***) nicht gleich Mahl ist.

Hauptteller heißen ***Cheop*** und der Rang des Mahls wird daran erkannt, wie viele ***Cheop*** auf den Tisch kommen. In Korea kennt man ***3-, 5-, 7-, 9-*** und ***12-Cheop***. Früher waren die höheren ***Cheop*** der Oberklasse vorbehalten und nur der König durfte ein ***12-Cheop***, das sogenannte ***Surasang***, zu sich nehmen. Das typische Essen in der Oberklasse war das ***9-Cheop***, darunter eine Schüssel Reis, Suppe, Eintopf, gekochtes Fleisch, Saucen und Banchan.

Wenn Sie das Okims für sich und Ihre Gäste haben möchten, können wir Ihnen ganz besondere kulinarische Angebote machen. Dazu gehört das königliche Surasang mit 12-Cheop ebenso wie ganz besondere Speisen, die wir nur auf Bestellung zubereiten. Und so wie wir die Speisen und die Speisenfolge ganz nach Ihren Wünschen variieren, öffnen wir das Okims auch gerne außerhalb der regulären Öffnungszeiten, wenn Sie es wünschen. Bitte besprechen Sie Ihr Vorhaben mit Gernot Müller.

# 무알콜

OHNE ALKOHOL



## 오킴스 차

Erfrischend natürlicher, ungesüsster, von Kim Sung Suk im Okims gebrauter Getreidetee von sorgfältig ausgewählten und gerösteten Zutaten.

| | |
|---|---|
| **OKIMS CHA** GETREIDETEE 0,3 L | € 3,90 |
| **OKIMS CHA** GETREIDETEE 0,4 L | € 4,50 |

TEEBEUTEL

# 차

TEE



## 둥굴레 차

Ein Aufgussgetränk, im Geschmack würzig-nussig und ein wenig getreidig. Die Wurzel wird auch Salomonsiegel oder Gelenkwurz genannt.

**DUNGULLE CHA**
WEISSWURZ TEE
€ 2,80

## 홍삼 차

Der Tee aus der weltbekannten Ginseng Wurzel, die als Wundermittel bezeichnet wird und sogar lebensverlängernde Eigenschaften besitzen soll.

**HONGSAM CHA**
GINSENG TEE
€ 2,80

# 차

TEE

## 무궁화

Hibiskus wird auch Eibisch oder Rote Malve genannt und gehört zur Familie der Malvengewächse. Nach dem Aufgießen der handverlesenen, ganzen Blütenkelche sollte der Tee wenigstens fünf Minuten ziehen. Dabei färbt er sich intensiv rot und entfaltet sein säuerlich-fruchtiges Aroma mit einer zarten Note von Hagebutte und einem leicht erdigen Nachgeschmack. Der Tee enthält natürliches Vitamin C in hoher Konzentration.

**MUGUNGHWA CHA**
HIBISKUSBLÜTENTEE

€ 4,90



KÄNNCHEN

# 차

TEE

## 현미녹차



Das schöne Aroma aus leicht süßlichem und nussig erdigem Geschmack kommt bei dieser Zubereitung aus gerösteten und gepufften braunen Naturreiskörnern mit zarten Grüntee-Blättern hervorragend zur Geltung.

**HYEONMI NOK CHA**
GRÜNTEE MIT REIS
€ 4,90

## 녹차



Wilder Premium Tee aus Hadong im Jirisan Gebirge. Der handgepflückte Tee überzeugt mit elegantem Geschmack und zart nussigem Aroma, das durch die behutsame Röstung der Teeblätter entsteht.

**NOK CHA**
GRÜNER TEE
€ 4,90

## 홍삼차



Der Tee aus der weltbekannten koreanischen Ginseng Wurzel, die oft als Wundermittel bezeichnet wird. Ihr werden unter anderem sogar lebensverlängernde Eigenschaften nachgesagt.

**HONGSAM CHA**
GINSENG TEE
€ 4,90

## 장미 차



Im Geschmack intensiv blumig, zeichnet sich der Tee von Rosenknospen mit einer dezenten Süße im Abgang aus. Ein Genuss als Speisenbegleiter, einfach sinnlich und ein traditionsreiches Hausmittel.

**ROSEN TEE**
ROSENKNOSPEN
€ 4,90

## 홍차




Die Teeblätter der Teepflanze werden anders als beim naturbelassenen grünen Tee oxidiert und fermentiert, weshalb der Tee aus diesen Blättern Tein enthält und für Kinder ungeeignet ist.

**HONG CHA**
SCHWARZTEE
€ 4,90

# KÄNNCHEN

# 차

AUFGUSS

## 생강차



Dieses Aufgussgetränk mit seiner pikanten Ingwernote bringt den Kreislauf in Schwung und vertreibt die Müdigkeit. Genießen Sie den einzigartigen Geschmack warm im Kännchen.

**SAENG-GANG CHA**
HONIG INGWER
€ 4,90

## 모과차



Der markante, süß-säuerliche Geschmack frischer Quitten, köstlich mit der aromatischen Süße von Bienenhonig ergänzt und warm aufgegossen im Teekännchen serviert.

**MOGWA CHA**
HONIG-QUITTEN
€ 4,90

## 유자차



Fruchtig-süßes Zitrusgetränk, aufgegossen von Yucheong, einer Art Marmelade aus der koreanischen Yuja-Frucht, deren Geschmack an Grapefruit und Mandarine erinnert.

**YUJA CHA**
ZITRONEN-HONIG
€ 4,90

## 대추차



Die Fruchtstücke sind mit getrockneten Apfelschalen vergleichbar. Das Getränk schmeckt süßlich und erfreut, warm im Kännchen serviert, mit einem intensiven Dattelaroma.

**DAECHU CHA**
DATTEL-HONIG
€ 4,90

# KÄNNCHEN

# 차

AUFGUSS

0,5L GLAS

# 차

AUFGUSS

## 생강차



Die pikante Ingwernote dieses mit Honig gesüßten Aufgussgetränks bringt den Kreislauf in Schwung und vertreibt im Nu jede Müdigkeit durch seine erfrischende Kühle.

**SAENG-GANG CHA**
HONIG INGWER
€ 4,90

## 모과차



Der exotische, säuerliche Geschmack frischer Quitten wird zusammen mit dem würzigen Honig zu einem köstlichen Genuss, erfrischend kühl im Glas serviert.

**MOGWA CHA**
HONIG-QUITTEN
€ 4,90

## 유자차



Das erfrischende, fruchtig-süße Zitrusgetränk von Yucheong, einer Art Marmelade aus der einzigartigen koreanischen Yuja-Frucht, deren Geschmack an Grapefruit und Mandarine erinnert.

**YUJA CHA**
ZITRONEN-HONIG
€ 4,90

## 대추차



Die Fruchtstücke sind von der Struktur mit getrockneten Apfelschalen vergleichbar. Das gekühlte Getränk schmeckt süßlich und erfreut mit einem intensiven Dattelaroma.

**DAECHU CHA**
DATTEL-HONIG
€ 4,90

0,5L GLAS

# 차

AUFGUSS

## FRUCHTSÄFTE

| | 0,3 L | 0,5 L |
|---|---|---|
| **JOHANNISBEERE**, PUR | € **3,60** | € **4,80** |
| GESPRITZT | € **3,20** | € **4,10** |
| **APFELSAFT**, PUR | € **3,60** | € **4,80** |
| GESPRITZT | € **3,20** | € **4,10** |
| **ORANGENSAFT**, PUR | € **3,60** | € **4,80** |
| GESPRITZT | € **3,30** | € **4,10** |
| **MANGOSAFT**, PUR | € **3,60** | € **4,80** |
| GESPRITZT | € **3,20** | € **4,10** |
| **LITSCHI SAFT**, PUR | € **3,60** | € **4,80** |
| GESPRITZT | € **3,20** | € **4,10** |

Wir spritzen Ihr Getränk nach Ihrem Wunsch mit Soda oder Leitungswasser.

## LIMONADEN

| | 0,3 L | 0,5 L |
|---|---|---|
| **COCA COLA, SPEZI, SPRITE** | € **3,30** | € **4,60** |
| **EIS TEE PFIRSICH** | € **3,30** | € **4,60** |
| **ALMDUDLER** | € **3,50** | |
| **COCA COLA LIGHT** | € **3,50** | |

Auf Wunsch servieren wir Ihre Getränke gerne auch auf Eiswürfeln.

## MINERAL-, WASSER UND SODA

| | | |
|---|---|---|
| **MINERALWASSER** PRICKELND | 0,3 L | € **3,10** |
| | 0,7 L | € **6,10** |
| **MINERALWASSER** STILL | 0,3 L | € **3,10** |
| | 0,7 L | € **6,10** |
| **SODAWASSER** | 0,3 L | € **2,10** |
| | 0,5 L | € **3,10** |
| **SODA ZITRONE** | 0,3 L | € **2,80** |
| | 0,5 L | € **3,90** |
| **HARDER LEITUNGSWASSER** | 0,3 L | € **0,90** |
| | 0,5 L | € **1,50** |

## KAFFEE






Korea trifft Italien und wird von getrocknetem Tintenfisch und knusprigen Erdnüssen begleitet.

**SOJU MARTINI**
LIMONE, 4 CL
€ 4,90



## APERITIF · DIGESTIF

| | | |
|---|---|---|
| **CAMPARI SODA** ITALIENISCH LEICHT | € **4,70** | 4 CL |
| **CAMPARI ORANGE** ITALIENISCH FRUCHTIG | € **4,70** | 4 CL |
| **RAMAZZOTTI** DIGESTIF - AMARO | € **2,80** | 2 CL |
| **FERNET BRANCA** DIGESTIF | € **2,80** | 2 CL |
| **CYNAR SODA** DIGESTIF | € **4,70** | 4 CL |



## QUALITÄTS-EDELBRÄNDE

Wir servieren ausschließlich Brände von Edelbrand-Sommelier Kurt Fink aus Krumbach im Bregenzerwald. Kenner schätzen die samtige, preisgekrönte Qualität dieser mit höchster Sorgfalt destillierten Köstlichkeiten.

| | | |
|---|---|---|
| **ZITRÖNELER** | 2 CL | € **4,20** |
| **WEINAPFEL** | 2 CL | € **4,20** |
| **PFLÜMLE** | 2 CL | € **4,20** |
| **HUSBIRER** | 2 CL | € **4,20** |
| **HIMBEERBRAND** | 2 CL | € **4,20** |
| **WALDBRAND** | 2 CL | € **4,20** |

Ob man Verdauerli, Verrisserle, Zerhacker oder Absacker dazu sagt, gemeint ist immer der Hochprozentige nach einer guten Mahlzeit.



| FLASCHENWEIN, ROT | 0,75 L | 1/8 L |
|---|---|---|
| **ZWEIGELT SELEKTION 2018**<br>MARKUS IRO | € 25,20 | € 4,20 |
| **BLAUFRÄNKISCH KALKSTEIN 2016**<br>CLAUS PREISINGER, GOLS | € 25,20 | € 4,20 |
| **RIOJA CRIANZA D.O.C.A. 2015**<br>LOPEZ DE HARO EL, SPANIEN | € 27,00 | € 4,50 |

| FLASCHENWEIN, WEISS | 0,75 L | 1/8 L |
|---|---|---|
| **GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL 2018**<br>FRAUENWEINGARTEN, TEGERNSEERHOF | € 27,00 | € 4,50 |
| **CHARDONNAY HEIDEBODEN 2018**<br>WEINGUT HORVATH, NEUSIEDLERSEE | € 24,60 | € 4,10 |
| **URGESTEINRIESLING SÜNDLASBERG 2018**<br>MANFRED BANNERT, WEINVIERTEL | € 24,60 | € 4,10 |

## BIER

| | | |
|---|---|---|
| **MOHREN SPEZIAL** | 0,3 L | € **3,50** |
| **MOHREN SPEZIAL** | 0,5 L | € **4,30** |
| **RADLER** SÜß/SAUER | 0,3 L | € **3,50** |
| **RADLER** SÜß/SAUER | 0,5 L | € **4,30** |
| **HEFEWEIZEN HELL** | 0,5 L | € **4,90** |
| **WARSTEINER**<br>ALKOHOLFREI | 0,33 L | € **3,50** |
| **ERDINGER**<br>ALKOHOLFREI | 0,33 L | € **3,50** |

## OFFENWEIN

| | |
|---|---|
| **WEISS, SÜSS**<br>MIT SPRITE GESPRITZT | € **3,50**<br>1/4 L |
| **WEISS, SAUER**<br>MIT SODA GESPRITZT | € **3,50**<br>1/4 L |



„Madang", Sohyun Jung

# KOREA ZUM MITNEHMEN

Manche Produkte auf unserer Speisekarte bieten wir auch zum Mitnehmen an. Hausgemachtes Kimchi, Teemischungen und koreanische Marmeladen wie Yuja können Sie in geringen Mengen bei uns beziehen. Allerdings ist das Okims kein Asia-Geschäft und daher sind nicht immer alle Produkte vorrätig.

# TRINKEN WIE IN KOREA

Korea hat klare, formale Trinksitten, die sich in vielen Details von den Gebräuchen in China oder Japan unterscheiden. Damit Sie in Gesellschaft von Koreanern möglichst viele Fettnäpfchen vermeiden, haben wir die wichtigsten Regeln zusammengefasst:

## DIE GLÄSER SIND IMMER VOLL

Die Gläser sollten stets gefüllt sein. Man schenkt möglichst immer dem Tischnachbarn, nicht sich selbst, ein. Zuerst füllen immer die Jüngeren den Älteren die Gläser, danach die Älteren den Jüngeren am Tisch.

## BEIDE HÄNDE BENUTZEN

Beim Einschenken wird die Flasche mit der rechten Hand gehalten. Als Zeichen des Respekts stützt die linke Hand die Flasche oder den rechten Ellenbogen.

Engen Freunden darf mit nur einer Hand eingeschenkt werden, jedoch immer mit der rechten. Füllt der Nachbar das eigene Glas, erweist man besonderen Respekt, wenn man das Glas mit beiden Händen der Flasche entgegenhält.

## BEIM TRINKEN ABWENDEN

Um Respekt zu zeigen, wenden sich jüngere und weibliche Personen beim Trinken von älteren oder höher gestellten Personen etwas ab, um dem Älteren den Anblick des Trinkens zu ersparen.

## BEIM ANSTOSSEN TIEF STAPELN

Der sozial niedriger Gestellte sollte ebenfalls Respekt erweisen, indem er mit dem Rand seines Glases unter dem Rand des Glases des höher Gestellten anstößt.

# 소주




Soju ist mit Abstand das beliebteste alkoholische Getränk in Korea. Es wird aus Reis zusammen mit Weizen oder Gerste gebrannt, ist klar, mild und lässt sich mit einem Alkoholgehalt von 19,5 % angenehm trinken.

| | |
|---|---|
| **SOJU** 0,33 L FLASCHE<br>REISBRAND, 19,5 VOL.-% | € 9,20 |
| **SOJU** 2 CL GLAS<br>REISBRAND, 19,5 VOL.-% | € 2,60 |

# 복분자주




Fruchtwein aus fermentierten, wilden schwarzen Himbeeren „Bokbunja". 14 Vol. %, tiefrote Farbe und mäßige Süße machen dieses Getränk beliebt.

| | |
|---|---|
| **BOKBUNJA JU**<br>HIMBEERWEIN, 0,375 L FLASCHE | € 19,50 |
| **BOKBUNJA JU**<br>HIMBEERWEIN, 4 CL GLAS | € 4,50 |

# 인삼주




Die Ginseng-Wurzel hat in der traditionellen chinesischen Medizin große Bedeutung und eignet sich auch als Genuss-mittel. Mit Alkohol angesetzt entsteht der wohlschmeckende, leicht erdige Ginseng-Schnaps.

**INSAM JU**, 2 CL
GINSENG-SCHNAPS, 20 VOL.-%

€ 4,50

# 하이트 맥주




Original koreanisches Bier mit geringem Alkoholgehalt. Man genießt es erfrischend prickelnd direkt aus der Flasche oder fein perlend aus dem Glas.

**HITE BEER**
LAGERBIER, 0,3 L FLASCHE

€ 4,40

# 막걸리




Das milchig trübe Getränk aus Reis wird mit der Kelle in Schalen geschöpft und ist wahrscheinlich das älteste alkoholische Getränk in Korea. Geschmacklich erinnert es an vergorenen Most, dem Stärke und Säure zugefügt wurde.

**MAKGEOLLI** 0,75 L
REISGETRÄNK, 6-8 VOL.-%

€ 9,20

# 청하




ChungHa („klarer Wein") ist ähnlich wie der japanische Sake ein Reiswein mit 13 Vol.-% und wird bevorzugt kalt getrunken.

**CHUNGHA** 0,33 L
REISWEIN, 13 VOL.-%

€ 9,20