



SURA

수라

| Koreanisches
Restaurant

Willkommen im Restaurant SURA

Das Restaurant SURA gibt sich die Ehre, Ihnen, unserem verehrten Gast, das Allerbeste an original koreanischen Gerichten anzubieten. Die koreanische Küche hat einen hohen Nährwert und ist dennoch kalorienarm, da zu den Hauptzutaten viele verschiedene Gemüsearten gehören.

KOREANISCH ESSEN

Für koreanisches Essen muss man sich Zeit nehmen und mehrere verschiedene Beilagen probieren, um die Küche wirklich zu erleben. Gemüse und Getreide sind häufiger als Fleisch Hauptbestandteil des Essens. Das macht das koreanische Essen zu einer gesunden Alternative zu anderen Küchen.

Fermentierte Nahrungsmittel wie Kimchi oder Sojabohnenpaste unterstützen die Verdauung und helfen, Krebs und anderen Krankheiten vorzubeugen. Die Entscheidung für koreanisches Essen ist eine gesunde Entscheidung, eine Entscheidung, die ein Schritt auf dem Weg zu einem verbesserten Wohlbefinden ist.

Das koreanische Essen wird traditionell nicht in verschiedenen Gängen serviert, sondern alle Speisen – auch die Suppe – kommen gleichzeitig auf den Tisch. Es gibt keine festgelegte Reihenfolge für das Essen. Man folgt seinem ganz persönlichen Geschmack. Koreaner essen Reis und Suppe mit dem Löffel, die Beilagen mit Stäbchen.

Zahlung mit EC Karte/Kreditkarte ab 15€



KOREANISCHE GEWÜRZE



Rote Chili. Man kann sich koreanisches Essen nicht ohne rote Chili vorstellen. Chili ist der Hauptbestandteil von Gochujang (rote Chilipaste) und ein nicht wegzudenkender Bestandteil von verschiedenen Schmorpfannen und Beilagen. Die Bestandteile in der Chilischote, die ihr ihren scharfen Geschmack verleihen, helfen, Schmerzen zu lindern und Fette abzubauen.



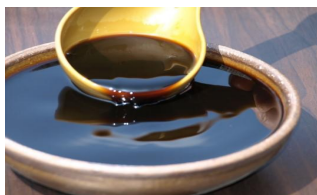
Sojabohnen. Sojabohnen sind der Hauptbestandteil von Denjang (Sojabohnenpaste). Sie enthalten viele Nährstoffe wie Proteine, zahlreiche krebsvorbeugende Enzyme und Vitamin E, das den Cholesterinspiegel senkt. Sojabohnen können zusammen mit Reis gekocht werden, zerkleinert zu Mehl verarbeitet oder zur Herstellung von Tofu verwendet werden.



Denjang-Paste essen die Koreaner seit über 2.000 Jahren. Die Zutaten sind sehr einfach: Sojabohnen, Salz und Wasser in Kombination mit natürlichen Elementen wie Sonne und Wind. Denjang hat eine erwiesene krebsvorbeugende Wirkung und wird von Menschen auf der ganzen Welt gegessen. Es wird oft in Schmorpfannen verwendet.



Gochujang (rote Chilipaste) wird aus getrockneten Chili, Salz, Wasser, fermentierten Sojabohnen und süßem Reispulver hergestellt. Dies verleiht der Paste ihren ausgeprägt würzig-scharfen Charakter. Die Paste wird gern zusammen mit Sesamöl unter den Reis gemischt. Sie ist auch beliebt als Dip.



Ganjang (Sojasoße). Ganjang wird auf die gleiche Weise wie Sojabohnenpaste zubereitet. Man fügt den Sojabohnen Wasser und Salz hinzu und lässt sie zwei Monate fermentieren. Wenn die Sojabohnen fermentieren, werden Aminosäuren und Milchsäuren freigesetzt, die zur Entstehung der Sojasoße führen.

DIE KOREANISCHE SCHÄRFE

Der würzige und scharfe Geschmack der koreanischen Küche ist etwas, womit sich der Gast vertraut machen sollte. Deshalb haben wir die verschiedenen Schärfe der Gerichte mit „Schärfe-Stufen“ gekennzeichnet.



pikant, leicht scharf



scharf



sehr scharf, koreanisch

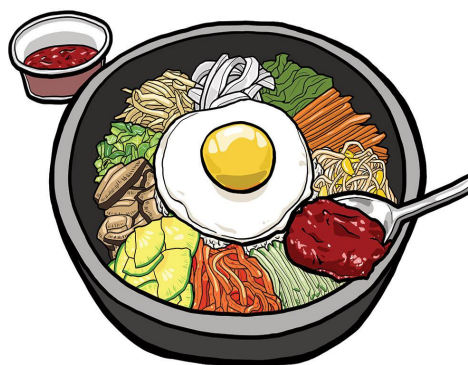
Allergenkennzeichnung

- ① Glutenhaltiges Getreide ② Krebstiere ③ Eier ④ Fische ⑤ Erdnüsse ⑥ Sojabohnen ⑦ Milch
⑧ Schalenfrüchte ⑨ Sellerie ⑩ Senf ⑪ Sesam ⑫ Schwefeldioxid und Sulfite ⑬ Lupien
⑭ Weichtiere

MITTAGSANGEBOT

(nur werktags)

Unser Mittagsangebot wird in einer Lunchbox („Doshirak“ in Korea) angerichtet. Enthalten sind jeweils ein Hauptgericht sowie eine Suppe, frittierte Mandu① und Beilagen.



BIBIMBAB 비빔밥 ③, ⑥, ⑪

8,50

Traditionelles Reisgericht mit Rindfleisch, Spiegelei und versch. Gemüse & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste



JAPCHAE 잡채 ⑥, ⑪

8,50

Glasnudeln mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch



BULGOGI 불고기 ⑤, ⑥, ⑧, ⑪

8,50

Zartes, dünn geschnittenes Rumpsteak, eingelegt in einer Marinade aus frisch gepressten Birnen, Sojasoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesamöl

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE



1. TWIGIM MANDU 튀김만두 (4 Stück / 6 Stück) ①

Frittierte Teigtaschen mit Schweinefleisch und versch. Gemüse 3,90 / 4,90

2. JJIN MANDU 찐만두 (4 Stück / 6 Stück) ①

Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und versch. Gemüse 3,90 / 4,90

3. KIMCHI SALAT 김치샐러드 ⑪  Frischer Kimchisalat (kein eingelegter Kimchi)

4,50

4. FRITTIERTE GARNELEN (5 Stück) 새우튀김 ①, ②, ③

6,90

5. KIMCHI JEON 김치전 ①  Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi

9,50

6. HEMUL PAJEON 해물파전 ①, ③, ⑭ Koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln, Meeresfrüchten und Ei

10,50

Was ist KIMCHI?

Kimchi wird aus eingelegtem Chinakohl hergestellt, das durch das Hinzufügen von koreanischem Chilipulver, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Rettich sein volles Aroma entwickelt. Kimchi ist außergewöhnlich und wertvoll. Es ist sehr gesund, denn es enthält viele Vitamine und stärkt die körpereigenen Abwehrkräfte. Kimchi gehört zu den Banchan (Beilagen) in Korea, die bei jeder Mahlzeit auf keinen Fall fehlen dürfen.



8. OМУKTANG 어묵탕 ①, ③, ④, ⑪

Fischfrikadellensuppe mit versch. Gemüse 8,90

9. DDOKBBOKI 떡볶이 ①, ③, ⑥, ⑪ 

„Beliebter koreanischer Straßensnack“ 7,90
Koreanische Reisteigröllchen in scharfer Soße

10. RABBOKI 라볶이 ①, ③, ⑥, ⑪ 

Reisteigröllchen mit Nudeln in Chilipastensoße 10,90

11. MANDUGUK 만두국 ①, ③, ⑪

Suppe mit Mandu (Koreanische Teigtaschen mit Schweinefleisch) 10,90



Nr. 9.

Traditionelle Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis, einer Suppe & koreanischen Beilagen serviert



Nr. 13



Nr. 13

- | | |
|---|-------|
| 12. BIBIMBAB 비빔밥 ③, ⑥, ⑪ | 10,90 |
| Traditionelles Reisgericht mit Rindfleisch, Spiegelei und versch. Gemüse & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste | |
| 13. DOLSOT BIBIMBAB 돌솥비빔밥 ③, ⑥, ⑪ | 11,90 |
| Heißer Steintopf mit Rindfleisch, feinem Gemüse, Ei & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste | |
| 14. LACHS DUPBAB 연어회덮밥 ④, ⑪ | 12,90 |
| Lachs Sashimi (roher Fisch) auf Reis mit Salat. Gemüse, Sesamöl & dazu scharfer Gochujang-Chili-Paste | |
| 15. TOFU JORIM 두부조림 ⑥, ⑪ 🌶️🌶️🌶️ | 11,90 |
| Gebratener Tofu koreanischer Art mit Sojasoße und Reis | |
| 16. KIMCHI BOKKUMBAB 김치볶음밥 ③, ⑪ | 10,90 |
| Gebratener Reis mit Kimchi und Spiegelei | |
| 17. BULGOGI DUPBAB 불고기덮밥 ⑤, ⑥, ⑧, ⑪ | 12,90 |
| Zartes, dünn geschnittenes Rumpsteak, eingelegt in einer Marinade aus frisch gepressten Birnen, Sojasoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesamöl, mit verschiedenem Gemüse und Reis | |
| 18. DAKGOGI DUPBAB 닭고기덮밥 ⑥, ⑪ 🌶️🌶️🌶️ | 11,90 |
| Gebratenes Hühnerfleisch, scharf mariniert mit versch. Gemüse und Reis | |
| 19. GANJANG DAKGOGI DUPBAB 간장닭고기덮밥 ⑥, ⑪ | 11,90 |
| Gebratenes Hühnerfleisch, Sojasoße mariniert mit versch. Gemüse und Reis | |
| 20. DWEJIBULGOGI DUPBAB 돼지불고기덮밥 ⑥, ⑪ 🌶️🌶️🌶️ | 13,90 |
| Gebratenes Schweinefleisch, scharf mariniert mit versch. Gemüse und Reis | |
| 21. OJINGO BOKKEUM 오징어볶음 ⑥, ⑪, ⑭ 🌶️🌶️🌶️ | |
| Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse in scharfer Soße und Reis | |



Koreanisches BBQ – Grill am Tisch (Je Menü ab 2 Portionen)

Koreanisches BBQ wie in Korea: Braten Sie unsere Spezialitäten auf einer Grillplatte direkt am Tisch. Köstliches Grillaroma und beste Zutaten machen diese Gerichte zu einer Delikatesse, die bei keinem koreanischen Festtagsessen fehlen darf. Dazu werden verschiedene Banchan (koreanische Beilagen) sowie Reis serviert.



22. BULGOGI AM TISCH 불고기 ⑤, ⑥, ⑧, ⑪ pro Portion 14,90
Zartes fein geschnittenes Rumpsteak eingelegt in einer Marinade aus frisch gepressten Birnen, Sojasoße, Knoblauch, Frühlingszwiebeln & Sesamöl, mit Gemüse zum Braten
23. OSAM BULGOGI AM TISCH 오삼불고기 (in koreanischer Brühe) ⑥, ⑪, ⑭ pro Portion 15,90
Tintenfisch mit Schweinefleisch und frischem Gemüse 🌶️🍴🍴
24. DWEJI BULGOGI AM TISCH 돼지불고기 (in koreanischer Brühe) ⑥, ⑪ pro Portion 15,90
Schweinefleisch mit frischem Gemüse 🌶️🍴🍴
25. SAMGYE OBSAL AM TISCH 삼겹살 pro Portion 15,90
Dünne Scheiben vom Schweinebauchfleisch



Bulgogi nur leicht anbraten

Samgyeobsal knusprig braten

Dweji Bulgogi nur leicht anbraten



Samgyeobsal mit dem koreanischen Schnaps „SOJU“ ist wohl das beliebteste Menü in Korea für Jung und Alt, wenn man an einem Abend lecker und ungezwungen auswärts essen möchte.

EXTRAS ZUM KOREANISCHEN BBQ



SANGCHUSSAM nennt man Salatblätter, in die das Fleisch geschickt eingewickelt und mit der Hand gegessen werden. Das Fleisch wird oft auch mit Ssamjang (koreanische rote Soße) & Knoblauch in Salatblätter eingewickelt.

SANGCHUSSAM (Salatplatte) 상추쌈 4,00

Frische Salatblätter und verschiedenes Gemüse mit koreanischer roter Soße

KNOBLAUCHSCHEIBEN 마늘 2,50

Zum Braten



CHICKEN 치킨

ES DAUERT CIRCA 40MIN, LIEBER VORAUSBESTELLEN



Das Gericht wird zubereitet, indem Hähnchenteile mit Hilfe von Mehl, Eiern und weiteren Zutaten frittiert werden. Es wird mit einer koreanischen süß-scharfen Marinade oder auch nicht scharf mit einer herzhaft knusprig frittierten Kruste serviert.



Was ist Chimaek?

In Korea kann man sich sämtliche Speisen nach Hause liefern lassen. Dies wird auch regelmäßig in Anspruch genommen. Chicken gehört dabei zu den beliebtesten Bestellungen. Oft wird anstatt des Abendessens Chicken bestellt und bei einem kühlen Bier zu Hause vor dem Fernseher verzehrt. Die Kombination aus Chicken und Bier ist in Korea so beliebt, dass dafür ein eigener Begriff existiert: Chimaek.

Das Wort setzt sich aus den ersten Silben der beiden Wörter Chicken und Maekju (Bier) zusammen.

Original ①, ③

Medium

Hähnchenschenkel 2 Stück, Hähnchenflügel 6 Stück, Hähnchenbrustfilet 2 Stück

13,50

Mit scharfer Soße ①, ③, ⑥, ⑪

Medium

Hähnchenschenkel 2 Stück, Hähnchenflügel 6 Stück, Hähnchenbrustfilet 2 Stück

14,50



JJIGAE (KOREANISCHE “EINTÖPFE”) für 2 Personen

Die koreanischen Eintöpfe bilden häufig die Hauptkomponente einer Mahlzeit in Korea. Jjigae werden mit Reis & koreanischen Beilagen serviert



Nr. 26

26. BUDAE JJIGAE 부대찌개 ①, ⑥    29,90
Eintopf mit Kimchi, Wurst, Käse und Nudeln

27. HAEMUL JEONGOL 해물전골 ②, ⑥, ⑭    29,90
Meeresfrüchteeintopf mit Gemüse

28. BEOSEOT JEONGOL 버섯전골 ⑤, ⑥, ⑧, ⑪ 29,90
Pilzeintopf mit Rindfleisch und versch. Gemüse

29. GUNGJUNG JEONGOL 궁중전골 ②, ⑤, ⑥, ⑧, ⑪, ⑭ 29,90
Eintopf mit Rindfleisch, Meeresfrüchten & versch. Gemüse

30. DAKDORI TANG 닭도리탕 ⑥    (Dauer ca.40 min) 31,90
Scharfer Eintopf mit Hühnerfleisch und versch. Gemüse

31. GAMJA TANG 감자탕 ⑥, ⑪    (Dauer ca.40 min) 29,90
Eintopf mit Schweinefleisch am Knochen und Kartoffeln und versch. Gemüse



Nr. 31



Nr. 30



Nr. 28

EINTÖPFE für eine Person

- | | | |
|---|-------|---|
| 32. SEOLLEONGTANG 설렁탕 ①
Eintopf mit Rindfleisch, Nudeln und Reis | 12,90 | |
| 33. SUNDAEGUK 순대국 ⑪
Eintopf mit Sundae (Wurst aus Glasnudeln und Schweinefleisch) und Reis | 13,90 |  |
| 34. PPYEOHAEJANGGUK 뼈해장국 ⑥, ⑪   
Eintopf mit Schweinefleisch am Knochen, Gemüse und Reis | 13,90 | |
| 35. YUKGAEJANG 육개장 ③, ⑥   
Scharfe Rinderbrühe mit zartem Rindfleisch, frischem Gemüse, Austernpilzen und Reis | 13,90 |  |
| 36. KIMCHI JJIGAE 김치찌개 ⑥   
Eintopf aus gegorenem Kimchi, frischem Gemüse, Tofu und Reis
Wahlweise mit: Schweinefleisch oder vegetarisch | 12,90 | |
| 37. SUNDUBU JJIGAE 순두부찌개 ③, ⑥, ⑭   
Scharfer Eintopf aus Seidentofu, Gemüse und Reis
Mit Meeresfrüchten oder vegetarisch | 12,90 |  |
| 38. DENJANG JJIGAE 된장찌개 ⑥, ⑭   
Eintopf aus Bohnenpaste (Denjang) mit Zucchini, Tofu und Reis
Wahlweise mit: Meeresfrüchten oder vegetarisch | 11,90 |  |
| 39. DDUKBAEGI BULGOGI 뚝배기불고기 ⑤, ⑥, ⑧, ⑪
Eintopf mit Bulgogi (mariniertes Rindfleisch) und Reis | 12,90 | |

NUDELGERICHTE



- | | |
|--|-------|
| 40. JAJANG MYEON 짜장면 ①, ③, ⑥, ⑪
Nudeln mit Schweinefleisch in dunkler Soße aus Bohnenpaste (herzhaft) | 11,50 |
| 41. JJAMBONG 짬뽕 ①, ②, ⑭   
Scharfe Suppe mit Nudeln, Meeresfrüchten & versch. Gemüse | 12,50 |
| 42. JAPCHAE 잡채 ⑪
Glasnudeln mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch | 10,50 |
| 43. SHIN-RAMYEON 신라면 ①, ②   
Einfache scharfe Nudelsuppe mit Ei | 5,50 |

SURA SPECIALS

44. TOFU KIMCHI 두부김치 ⑥, ⑪

Warmer Tofu mit in in Sesamöl angebratenem Kimchi



15,90



Nr. 44

45. JAEYUK KIMCHI BOKKEUM 제육김치볶음 ⑪

Gebratenes Kimchi mit Schweinefleisch und Reis



17,90



Nr. 45

46. TANGSUYUK 탕수육 ①, ③, ⑧, ⑪

Frittiertes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße

18,90

47. GGANPUNGGI 깐풍기 ①, ③, ⑪

Frittiertes Hühnerfleisch mit Sojasoße, Sesamöl, Chili & Essig



18,90



Nr. 46

KINDER MENÜ

5,50

- Glasnudeln (mit versch. Gemüse, Sesamöl und Rindfleisch oder vegetarisch ⑥, ⑪)
- gebratener Reis (versch. Gemüse mit Ei ②, ③, ⑪)

EXTRAS

EXTRA SCHALE REIS 공기밥

1,50

EXTRA BANCHAN SET 반찬 (täglich 3 sorten)

3,00

Nudeln 면 ①

3,00

Was ist BANCHAN?

Banchan sind in kleinen Schälchen servierte koreanische Beilagen, die traditionell zu Eintopf oder Hauptgerichten serviert werden. Viele unserer Gerichte werden mit drei oder mehr hausgemachten Banchan gereicht. Die frisch zubereiteten Banchan können je nach Jahreszeit variieren.



SURA SPECIALS (Je Menü ab 2 Personen)

48. MENÜ SURA A 수라정식 **SPECIAL** pro Person 15,90

- HEMUL PAJEON ①, ③, ⑭
Koreanischer Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln & Meeresfrüchten
- BULGOGI ⑤, ⑥, ⑧, ⑪
Rindfleisch in Scheiben, mariniert & fein gewürzt
- BIBIMBAB ③, ⑥, ⑪
Rindfleisch mit feinem Gemüse, Ei und scharfer Gochujang-Chili-Paste auf Reis

49. MENÜ SURA B 수라정식 **SPECIAL** pro Person 15,90

- KIMCHI JEON ①
Koreanischer Pfannkuchen mit Kimchi
- DWAEJI GALBI ⑥, ⑧, ⑪
Schweinefleisch, mariniert und gegrillt
- BIBIMBAB ③, ⑪
Rindfleisch mit feinem Gemüse, Ei und scharfer Gochujang-Chili-Paste auf Reis

50. MENÜ SURA C 수라정식 **SPECIAL** (Vegetarisch) pro Person 15,90

- KIMCHI SALAT ⑪ 🌶️🌶️🌶️
- TOFU JORIM ⑥, ⑪ 🌶️🌶️🌶️
Tofu mit Gemüse nach Koreanischer Art gebraten
- JAPCHAE ⑥, ⑪
Glasnudeln mit versch. Gemüse
- BIBIMBAB ③, ⑥, ⑪
Feines Gemüse, Ei und scharfe Gochujang-Chili-Paste auf Reis



Desserts

52. KOREANISCHER REISKUCHEN 찹쌀떡 (2 Stück) Gefüllt mit süßer roter Bohnenpaste	4,00
53. HAUSGEMACHTER HODDOK MIT VANILLEEIS 호떡 & 아이스크림 (1 Stück) Koreanischer Pfannkuchen mit Zucker-Zimt-Nuss Mischung	6,00
54. KOREANISCHE ZITRONENMARMELADE AUF VANILLEEIS (2 Kugeln) 유자아이스크림	4,00
55. HAUSGEMACHTES GRÜNER TEE EIS (2 Kugeln) 녹차아이스크림	4,50



Nr.53



Nr. 53

GETRÄNKE

HEIßE GETRÄNKE

TEE		
Grüner Tee (Kanne)		4,50
Jasmin Tee (Kanne)		4,50
TEE AUS KOREA		
Ingwertee	생강 차	3,20
Zitronentee	유자 차	3,20
Datteltee	대추 차	3,50
Koreanischer Pflaumentee	매실 차	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,20l	2,50
Mineralwasser (Flasche)	0,75l	5,50
Stilles Wasser	0,20l	2,50
Stilles Wasser (Flasche)	0,75l	5,50
Ginger Ale	0,25l	2,80
Bitter Lemon	0,25l	2,80
Tonic Water	0,25l	2,80
Hausgemachte koreanische Zitronenlimonade	0,30l	4,20
Hausgemachte koreanische Pflaumen-Ade	0,30l	4,50
Cola	0,33l	3,20
Cola Light	0,33l	3,20
Fanta	0,33l	3,20
Sprite	0,33l	3,20
Spezi	0,33l	3,20



FRUCHTSÄFTE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,40	3,90
Orangensaft	2,40	3,90
Ananas-Nektar	2,40	3,90
Bananen-Nektar	2,40	3,90
Mango-Nektar	2,40	3,90

BIERE (Krombacher)



	0,3l	0,5l
Pils	2,90	3,90
Radler	2,90	3,90
	0,3l	0,4l
Dunkel (Steiger)	3,10	3,90
Hefeweizen	0,5l	4,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,10
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,40
Koreanisches Bier (Hite)	0,33l	3,40



WEIßWEIN

	0,2l	Flasche
Nieder-Flörsheimer Grauer Burgunder (Halbtrocken)	4,40	13,80
Lieblingswein weißburgunder (Trocken)	4,80	14,20

ROTWEIN

Nieder-Flörsheimer Spätburgunder	0,2l	Flasche
Halbtrocken	4,40	13,80
Hatzfelder Dornfelder	0,2l	Flasche
Trocken	4,60	14,00

ROSEWEIN

Hatzfelder Spätburgunder	0,2l	Flasche
Halbtrocken	4,50	14,20

KOREANISCHER SOJU

Soju (Flasche) (17,8% vol.)

350ml

12,90

Soju

50cc

2,00



Soju ist ein Schnaps, der aus Reis oder anderem Getreide hergestellt und destilliert wird. Je nach Erhitzungsstufe bei der Destillation verändert sich die Qualität und der Geschmack des Sojus. Weil Soju nach seiner Herstellung noch einmal destilliert wird, ist sein Alkoholgehalt etwas höher. In Korea ist Soju der am meisten verbreitete und am meisten getrunkene Schnaps.

HAUSGEMACHTE SOJU COCKTAILS

Wir bieten für unsere Gäste auch spezielle koreanische Soju-Cocktails an, welche wir eigens für Sie kreiert haben. Verschiedenste Variationen gemischt mit Obstsäften und koreanischem Soju verleihen Ihnen ein einmaliges, prickelndes Cocktaillerlebnis.

Probieren Sie doch einen dieser süßen Cocktails, die Ihnen nicht nur den Geschmack, sondern auch den Tag versüßen werden!

Mango-Ju

Soju mit Mangogeschmack

망고주

6,90

Ananas-Ju

Soju mit Ananasgeschmack

파인애플주

6,90

Erdbeer-Ju

Soju mit Erdbeergeschmack

딸기주

6,90

Honig Zitronen – Ju

Soju mit koreanischer
Zitronenmarmelade

유자주

7,90



KOREANISCHER MAKGEOLLI (REISWEIN)



Makgeolli ist Koreas ältestes alkoholisches Getränk. Es besteht ausschließlich aus fermentiertem Reis, Hefe und Wasser und enthält normalerweise zwischen sechs und acht Volumenprozent Alkohol, ist oft milchig, halbsüßlich und durch die Fermentierung leicht kohlenensäurehaltig. Der Name Makgeolli rührt daher, dass die ausgegorene, trübe Reissuppe naturbelassen ist.

In der koreanischen Kultur gilt Makgeolli schon lange als eine gesunde Form des Alkohols. Milchsäurebakterien und Ballaststoffe machen rund zehn Prozent des Getränks aus. Studien zufolge beugt Makgeolli Krebskrankheiten vor.



Makgeolli (Flasche) (6% vol.)

750ml

12,50





Restaurant SURA

Königsbrückerstr. 50, 01099 Dresden

Telefon : 0351/81074789

www.restaurant-sura-dresden.de

Öffnungszeiten:

**Montag – Sonntag 12:00 – 15:00 Uhr
17:00 – 22:00 Uhr**