



APERITIFS

Kono Spritz

Ginseng Infused Gin, Lime, Lemon Soda

9,5

Soju Champ

Grapefruit Soju, Grapefruit Liqueur, Champagner

14

Wild Picon

Picon, Wildberry Tonic

9

Kono Mule

Gin, Tamarind Liqueur, Lime, Ginger Beer

13

STARTERS

Pa-Jeon

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln (für 2 Personen)

Meeresfrüchte 14 (P)

Kimchi 14 (P)

Mandu

Gebratene Maultaschen mit Füllung

Shrimp 7 (P)

Hähnchen 7

Tofu 7 (V)

Korean Fried Chicken

Boneless Double Fry Koreanische Hähnchenstücke
mit hausgemachter Sauce

Hot Sweet 9

Soy Garlic 9



KOREAN BBQ MENU

Jedes Menü ist bestellbar ab 2 Personen.
Unsere Fleischspezialitäten servieren wir 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 besondere Anlässe
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.
Eine Variation aus Iberico Secreto Filet, Schweinebauch vom Landschwein
und eine Selektion an Black Angus Cuts

45 PRO PERSON

Add Japanese Wagyu

-Limited-

Schon immer neugierig gewesen, wie das
original japanische Wagyu schmeckt?

30g/ 24

BEILAGEN

Reis 2

Lauchsalat 4

Salatkorb 2

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

Korean BBQ Set 17

Alle Beilagen, die für das Korean BBQ
unerlässlich sind

Frischer Knoblauch 2

Banchan 5
Kimchi, Spinat, Fischkuchen,
Rettich, Corn & Cheese,

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

100g / 40

F1 Wagyu Tri Tip

Ein Wagyu Cut mit starkem Charakter

100g / 40

Japanisches Wagyu

-Limited-

100g / 80

BLACK ANGUS BEEF

Prime Entrecôte

Saftiges Entrecôte Steak, sehr zart
mit blumen ähnlicher
Marmorierung

300g/ 50
150g/ 25

Hanging Tender

Intensiv im Geschmack,
außergewöhnlich zart und
populär

180g/ 34

Premium Short Rib

Marmoriertes Rinderrippenfleisch,
sehr beliebt in Korea

180g/ 45

Filet

Das edelste Teilstück des
Rindes

180g/ 39

Flank

Saftiges Skirt Fleisch, sehr zart

180g/ 32

Outside Skirt Steak

Unser Geheimtipp für
Fleischliebhaber, intensiv
und saftig

180g/ 42

Tri Tip

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

180g/ 32

Strip Loan

Durch den Fettdeckel eine
nicht vergleichbare Saftigkeit

300g/ 48
150g/ 24



KOREAN BBQ CUTS

Tischgrill ab 50€ Mindestbestellwert

PORK CUTS

Secreto Bellota
Secreto Bellota Filet
vom Ibérico Pork,
hochklassige
Marmorierung und
voll im Geschmack
180g/ 32

Porkbelly
Schweinebauch von
bayrischen
Landschwein
180g/ 18

SEAFOOD

Black Tiger Garnelen
4St / 16
8St / 30

Calamari
4St / 13
8St / 24

Jakobsmuscheln
5St/ 30



CLASSICS

Unsere klassischen koreanischen Gerichte servieren wir mit verschiedenen Beilagen (Banchan).

REIS UND NUDELGERICHTE

Dolsot Bibimbap

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

Wagyu	29
Garnelen	22
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

19

Bokkeum

Gebratenes Gemüse in Chilisauce, serviert mit Reis

Octopus	22
Tofu	17 (V)

Japchae

Süßkartoffelnudeln gebraten mit erlesenem Gemüse

Garnelen	21
Rind	18,5
Tofu	17 (V)

SUPPEN UND EINTÖPFE

Kimchi Jjigae

Scharfer Eintopf mit gereiftem Kimchi und Tofu, serviert mit Reis

Schwein	19
Tofu	18 (P)

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



DESSERTS

Beteunam Dessert

Tapioka Bananen Kokos Pudding mit Mango Topping

7

Schokosouffle

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern auf Pistazien Crumble

9

Mangocheesecake

Cheesecake mit hausgemachter Mangopüree

8

Schoko Panna Cotta

Schokoladen Panna Cotta mit karamellisierten Kumquats

7

KAFFEE & TEE

Espresso

2,5

Espresso Doppio

4

Cafe Crema

3,5

Cappuccino

4

Latte Macchiato

4,5

Tee

Apfel Birne, Earl Grey, Ginseng Ingwer,
Japan Sencha, Mango Maracuja, Pfefferminze

4,5

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



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Fritz-Kola

0,2l / 3,9

Fritz-Kola Superzero

0,2l / 3,9

Fritz-Limo Zitrone

0,2l / 3,9

Fritz-Limo Orange

0,2l / 3,9

Paulaner Spezi

0,33l / 4,2

WASSER

Taunusquelle

spritzig/still

0,75l / 8,5

0,25l / 3,6

Tafelwasser

spritzig/still

0,4l / 3,9

HAUSGEMACHTES

Limonade

Hibiskus Sirup aus getrocknete Hibiskusblüten, Soda

6,5

Eistee

Earl Grey Tee, Maracujasirup, Limettensaft, Soda

6,5

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



SÄFTE & SCHORLEN

Ananas, Apfel, Maracuja,
Mango, Lychee, Johannisbeere

Saft

0,2l / 4,5

Schorle

0,4l / 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



KOREANISCHE GETRÄNKE

Soju Classic

Reisschnaps; 18% vol.

350ml / 16

Hwayo 25% Premium Soju

Reisschnaps; 25% vol.

375ml / 39

Hwayo 41% Premium Soju

Reisschnaps; 41% vol.

375ml / 59

Somaek

1 Soju Classic und

2 Bier / 25

3 Bier / 29

Makgeolli

Reisgetränk; 6% vol.

750ml / 15



SIGNATURE COCKTAILS

Red Fairy

Vodka, Apple Cranberry, Cordial, Lime, Peychaud's Bitters

14

Salted Fashioned

Four Roses, Turkish Tobacco Bitters, Salted Caramel Syrup

14,5

Hibiscus Martini

Gin, Hibiscus Syrup, Lime, Egg White Substitute, Sugar Syrup

13,5

5th Season

Tequila, Jasmine Liqueur, Passion Fruit Puree, Orange Blossom Water

14

ALCOHOLFREE COCKTAILS

PPAP

Apple Juice, Pineapple Puree, Lemon, Vanilla Syrup

9

Young Passion

Verjus, Passion Fruit Syrup, Orange Blossom Water, Mediterranean Tonic

8,5



WEINE

SCHAUMWEINE

„Blanc de Blancs“ Extra Brut

Raventós i Blanc

0,1l 8,5 / 0,75l 63

„Rosé No 7“ Crémant de Limoux^{AC}

Domaine J.Laurens

0,1l 7,5 / 0,75l 54

„Brut Nature“^{DOCG}

1701 Franciacorta

0,75l 100

„Platine“ Champagne Brut^{AC}

Nicolas Maillart

0,75l 125



OFFENE WEINE

WEISSWEIN 0,2

Weissburgunder^{QbA}

Rheinhessen

Weingut Hofmann

8,5

„Réserve du Soleil“ | Chardonnay

Pays d'Oc^{IGP}

Out of Wine

9,5

„Quarz & Schiefer“ | Sauvignon Blanc

Südsteiermark^{DAC}

Weingut Schauer

12

ROSE 0,2

„Rossi“ | Rosé^{QbA}

Rheinhessen

Weingut Hofmann

8

ROTWEIN 0,2

„Botijo Rojo“^{IGP},

Valdejalón

Bodegas Frontonio

8,5

Cadillac Côtes de Bordeaux^{AC}

Château de Fontenille

12,5

„Lena“ | Corvina

Veneto^{IGT}

Monte del Frà

11,5



FLASCHEN WEINE

WEISSWEIN 0,75l

-light & mineral-

Weissburgunder^{QbA}

Rheinhessen

Weingut Hofmann

30

Chardonnay

Alto Adige^{DOC}

Weingut Lageder

47

„Rioja Blanco“ | Viura^{DOCa}

Sierra de Toloño

47

-fruity & balanced-

„Ried Hausberg“ | Grüner Veltliner

Kremstal^{DAC}

Weingut Proidl

58

„Roero“ | Arneis

Piemont^{DOCG}

Vietti

62

„Réserve du Soleil“ | Chardonnay

Pays d'Oc^{IGP}

Out of Wine

35



-fresh & aromatic-

„Porphyre“ | Riesling ^{VDP.Ortswein}

Siefersheim

Wagner-Stempel

65

„Quarz & Schiefer“ | Sauvignon Blanc

Südsteiermark ^{DAC}

Weingut Schauer

46

„Sancerre“ | Sauvignon Blanc ^{AC}

Domaine de la Garenne

69

-complex & full-

„RS“ | Grauburgunder ^{VDP.Ortswein}

Baden

Weingut Salwey

65

„Löwengang“ | Chardonnay

Vigneti delle Dolomiti ^{IGT}

Weingut Lageder

160

„Saumur Blanc“ | Chenin Blanc ^{AC}

Château Yvonne

69



-cellar findings-

,Felsentürmchen‘ | Riesling^{GG}

Felsenberg
Weingut Dönnhoff

125

,Smaragd Ried Kellerberg‘ | Grüner Veltliner

Domäne Wachau

105

,Vau de Vey‘ | Chardonnay

Chablis Premier Cru
Domaine des Malandes

90

ROSÉ 0,75l

,Rossi‘ | Rosé^{QbA}

Rheinhessen
Weingut Hofmann

30

,Aix‘ | Rosé

Côteaux d'Aix en Provence^{AC}
Maison Saint Aix

55

,La Rosa‘ | Rose

Penedès DO
Can Sumoi

48



ROTWEIN 0,75l

-light & fresh-

,Clos Charlé' Givry Premier Cru

Domaine Mouton

65

,Fleurie Le Vivier' ^{AC}

Beaujolais

Yohan Lardy

100

,Botijo Rojo' ^{IGP}

Valdejalón

Bodegas Frontonio

35

-earthy & elegant-

,Tre Vigne' | Barbera d'Alba ^{DOC}

Piemont

Vietti

66

Brunello di Montalcino ^{DOCG}

Franco Pacenti

115

Cadillac Côtes de Bordeaux ^{AC}

Château de Fontenille

46



-full & strong-

,Lena‘ | Corvina

Veneto ^{IGT}

Monte del Frà

43

,Raposo‘ Rioja Tempranillo ^{DOCa}

Sierra de Toloño

61

Vinyes Velles

Priorat ^{DOQ}

Ferrer Bobet

125

-cellar findings-

Amarone della Valpolicella ^{DOCG}

Farina

90

Barolo ,Monvigliero‘ ^{DOCG}

Fratelli Alessandria

180

2ième Grand Cru Saint Julien ^{AC}

Château Leoville Barton

235