



## 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

### **5<sup>th</sup> 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<sup>AC</sup>**

Domaine J.Laurens

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

#### **„Brut Nature“<sup>DOCG</sup>**

1701 Franciacorta

0,75l 100

#### **„Platine“ Champagne Brut<sup>AC</sup>**

Nicolas Maillart

0,75l 125



## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2

**Weissburgunder**<sup>QbA</sup>

Rheinhessen

Weingut Hofmann

8,5

**,Réserve du Soleil' | Chardonnay**

Pays d'Oc<sup>IGP</sup>

Out of Wine

9,5

**,Quarz & Schiefer' | Sauvignon Blanc**

Südsteiermark<sup>DAC</sup>

Weingut Schauer

12

### ROSE 0,2

**,Rossi' | Rosé**<sup>QbA</sup>

Rheinhessen

Weingut Hofmann

8

### ROTWEIN 0,2

**,Botijo Rojo'**<sup>IGP</sup>,

Valdejalón

Bodegas Frontonio

8,5

**Cadillac Côtes de Bordeaux**<sup>AC</sup>

Château de Fontenille

12,5

**,Lena' | Corvina**

Veneto<sup>IGT</sup>

Monte del Frà

11,5



## FLASCHEN WEINE

### WEISSWEIN 0,75l

-light & mineral-

**Weissburgunder**<sup>QbA</sup>

Rheinhessen

Weingut Hofmann

30

**Chardonnay**

Alto Adige<sup>DOC</sup>

Weingut Lageder

47

**„Rioja Blanco“ | Viura**<sup>DOCa</sup>

Sierra de Toloño

47

-fruity & balanced-

**„Ried Hausberg“ | Grüner Veltliner**

Kremstal<sup>DAC</sup>

Weingut Proidl

58

**„Roero“ | Arneis**

Piemont<sup>DOCG</sup>

Vietti

62

**„Réserve du Soleil“ | Chardonnay**

Pays d'Oc<sup>IGP</sup>

Out of Wine

35



-fresh & aromatic-

**,Porphyre' | Riesling** <sup>VDP.Ortswein</sup>

Siefersheim

Wagner-Stempel

65

**,Quarz & Schiefer' | Sauvignon Blanc**

Südsteiermark <sup>DAC</sup>

Weingut Schauer

46

**,Sancerre' | Sauvignon Blanc** <sup>AC</sup>

Domaine de la Garenne

69

-complex & full-

**,RS' | Grauburgunder** <sup>VDP.Ortswein</sup>

Baden

Weingut Salwey

65

**,Löwengang' | Chardonnay**

Vigneti delle Dolomiti <sup>IGT</sup>

Weingut Lageder

160

**,Saumur Blanc' | Chenin Blanc** <sup>AC</sup>

Château Yvonne

69



-cellar findings-

**,Felsentürmchen‘ | Riesling<sup>GG</sup>**

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<sup>QbA</sup>**

Rheinhessen  
Weingut Hofmann

30

**,Aix‘ | Rosé**

Côteaux d'Aix en Provence<sup>AC</sup>  
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' <sup>AC</sup>**

Beaujolais

Yohan Lardy

100

### **,Botijo Rojo' <sup>IGP</sup>**

Valdejalón

Bodegas Frontonio

35

-earthy & elegant-

### **,Tre Vigne' | Barbera d'Alba <sup>DOC</sup>**

Piemont

Vietti

66

### **Brunello di Montalcino <sup>DOCG</sup>**

Franco Pacenti

115

### **Cadillac Côtes de Bordeaux <sup>AC</sup>**

Château de Fontenille

46





-full & strong-

**,Lena‘ | Corvina**

Veneto <sup>IGT</sup>

Monte del Frà

43

**,Raposo‘ Rioja Tempranillo** <sup>DOCa</sup>

Sierra de Toloño

61

**Vinyes Velles**

Priorat <sup>DOQ</sup>

Ferrer Bobet

125

-cellar findings-

**Amarone della Valpolicella** <sup>DOCG</sup>

Farina

90

**Barolo ,Monvigliero‘** <sup>DOCG</sup>

Fratelli Alessandria

180

**2ième Grand Cru Saint Julien** <sup>AC</sup>

Château Leoville Barton

235