

	to Share
Gun Mandu <i>Gemüse Teigtaschen mit Erdnuss Sauce</i>	8
Salmon Avocado <i>rohe Lachswürfel mit Avocado und Sesamdressing</i>	10
Crispy Chicken <i>knusprige Hühnerkeule mit Chili-Marinade und Krautsalat</i>	10
Mini Donkatsu <i>mit Panko panierte Filet vom Schwein mit Krautsalat</i>	10
Moko Tartare <i>Koreanisch mariniertes Tartare mit Kräutersalat und Brioche</i>	12
<i>Beef Tartare</i>	
<i>Tuna Tartare</i>	
Shrimps Bibim Somen <i>kalte Somen Nudeln mit Garnelen, Spinat und Ei</i>	12
Chili Pulpo <i>gebratener Oktopus mit Chili Sauce und Karfiol-Creme</i>	12



modern korean menu
...
wintersaison 2019/20
.....
"hey relax, life's great"

	Main
Beef Miso Stew <i>würziger Miso Eintopf mit Rindfleisch</i>	16
Silk Tofu Seafood Stew <i>würziger Seidentofu-Eintopf mit Meeresfrüchten</i>	18
Pork Kimchi Jjigae <i>heißer Eintopf mit Kimchi und Schweinefleisch</i>	18
Cheese Chicken Galbi <i>gebr. Hühnerkeule in Chilimarinade mit Käse überbacken</i>	18
Hoedeop Rice <i>Reisschale mit rohen Lachs- und Tunawürfeln</i>	18
Dolsot Bibim Surf & Turf <i>heiße Gemüse-Reisschale mit Garnelen und Rinderfilet</i>	20
Seafood Blacknoodle Platter <i>Garnelen und Calamari in Schwarzbohnensauce mit Nudeln</i>	20
Moko Hansang Charim <i>mit Reis, Suppe und Beilagen</i>	
<i>mit Teriyaki Tuna</i>	18
<i>mit Tofu</i>	18
<i>mit Bulgogi</i>	20
<i>mit Salmon</i>	22
Moko Steak - Sesame Tuna or Filet Steak <i>mit Asisagemüse und Babykartoffeln</i>	
<i>mit Tuna Steak</i>	26
<i>mit Filet Steak</i>	28

Modern Korean Tasting Menu

In 4 Gängen <i>inklusive Dessert</i>	48
Menu mit Weinbegleitung <i>Weinsortiment aus der Region</i>	64

Side Dish

Marinierter Spinat	3
Sprossensalat	3
Miso Suppe	4
Karamell Krautsalat	4
Soja Kartoffeln	4
Asiasalat mit Avocado	5
Hausgemachtes Kimchi	5

Dessert

Lemongras Creme Brulee	5
Chocolate Mousse	5
Misugaru Cheesecake	7