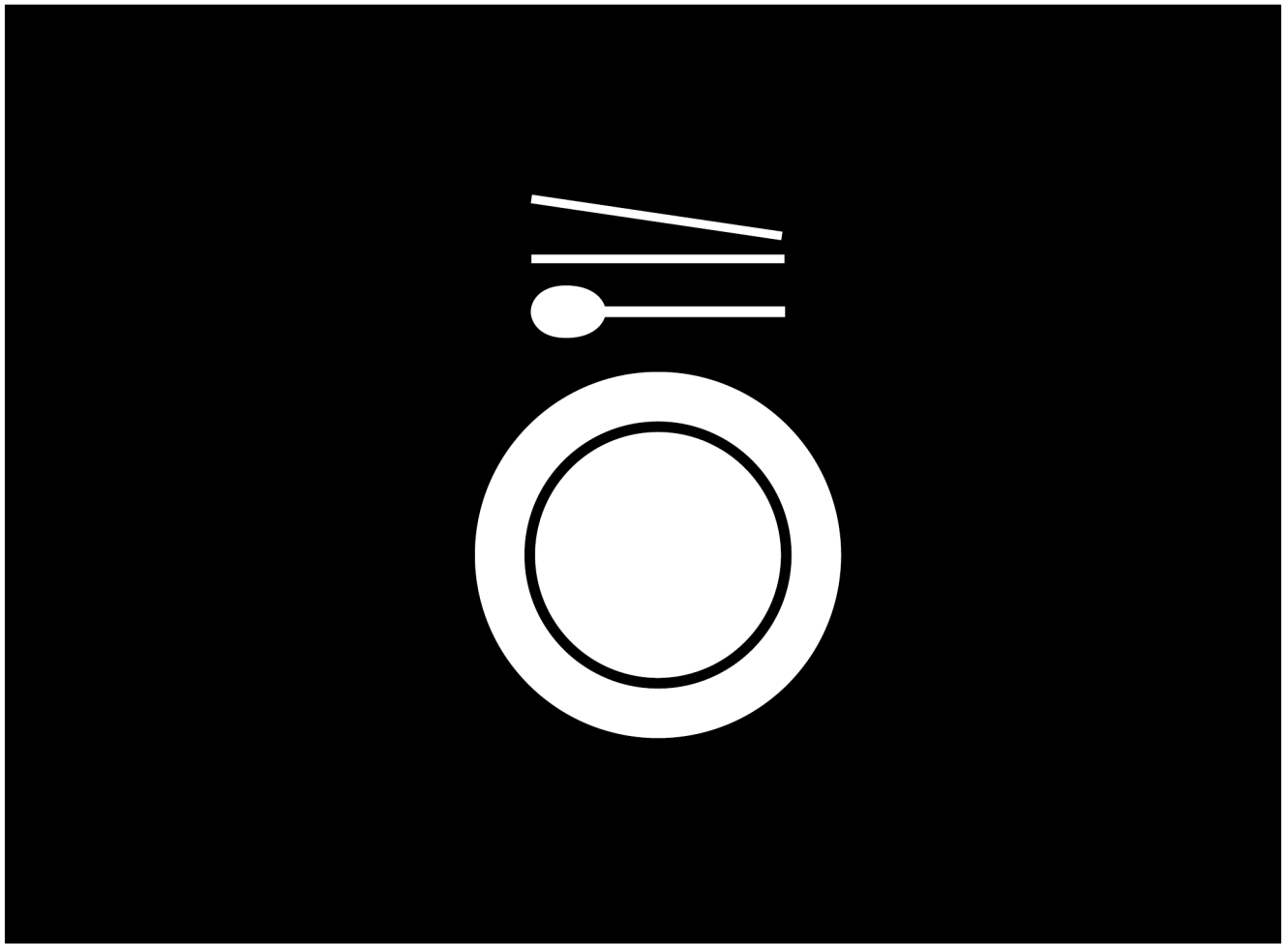


# HAHAHA

Korean Kitchen & Chicken Bar



# Vorspeisen

- V1. Gemüse-Mandu** 야채만두 a.f.k 5,90 €  
5 gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung an Sojasoße
- V2. Rindfleisch-Mandu** 소불고기만두 a.f.k 6,90 €  
5 gebratene Teigtaschen mit Rindfleischfüllung an Sojasoße

# Beilagen

- B1. Kimchi** 김치 4,90 €  
Säuerlich-scharf fermentierter Chinakohl nach hauseigenem Rezept
- B2. Mu Salat** 치킨무 3,90 €  
Süß-sauer eingelegte Rettich-Würfel – der perfekte Begleiter zum Korean Chicken
- B3. Reis** 공기밥 2,50 €  
Frisch gekochter koreanischer Rundkorn-Reis

# Extra

- E1. Yangnyeom K.C. Soße** 치킨양념소스 a.c.f.k.n.2.4.9 2,50 €  
Süß-scharfe Chillisoße
- E2. Ganjang K.C. Soße** 치킨간장소스 a.c.f.k.n.2.4.9 2,50 €  
Aromatische Sojasoße
- E3. Ganjang-Maneul K.C. Soße** 치킨간장마늘소스 a.c.f.k.n.2.4.9 2,50 €  
Aromatische Sojasoße mit Knoblauch
- E4. Yangnyeom K.C. Soße + Scharf** 치킨양념소스 a.c.f.k.n.2.4.9 2,70 €  
Süß-scharfe Chillisoße
- E5. Ganjang K.C. Soße + Scharf** 치킨간장소스 a.c.f.k.n.2.4.9 2,70 €  
Aromatische Sojasoße

# **K.C. – Korean Chicken**

## **CHI-MAEK**

Am liebsten genießen wir Koreaner unser Fried Chicken in Begleitung von kaltem Bier und süß-sauer eingelegtem Rettich (*Mu Salat*).

Für diese beliebte Kombination haben wir sogar ein eigenes Wort: *CHI-MAEK*.

Es besteht aus den ersten Silben von CHI (Chicken) und MAEK (Maekju, Bier auf Koreanisch).

# Korean Chicken

## K.C. Wings mit Knochen

- W1. HaHaHa Signature Yangnyeom** 양념치킨 a.c.f.k.n.2.4.9 17,90 €  
Knusprige Hähnchenflügel, süß-scharf mariniert nach HaHaHa Rezeptur mit Lauchzwiebel- und Sesam-Topping, sowie Mu-Salat.
- W2. Ganjang** 간장치킨 a.c.f.k.n.2.4.9 17,90 €  
Marinierte Hähnchenflügel an reichhaltiger Sojasoße mit Lauchzwiebel- und Sesam-Topping, dazu Mu-Salat.
- W3. Ganjang-Maneul** 간장마늘치킨 a.c.f.k.n.2.4.9 17,90 €  
Marinierte Hähnchenflügel an einer Knoblauch-Sojasoße, mit Knoblauch-Chips- und Sesam-Topping, dazu Mu-Salat.

## K.C. Keulen ohne Knochen

- C1. HaHaHa Signature Yangnyeom** 순살양념치킨 a.c.f.k.n.2.4.9 17,90 €  
Knusprige, ausgelöste Hühneroberkeulen, süß-scharf mariniert nach HaHaHa Rezeptur, mit Lauchzwiebel- und Sesam-Topping, dazu Mu-Salat.
- C2. Ganjang** 순살간장치킨 a.c.f.k.n.2.4.9 17,90 €  
Marinierte und ausgelöste Hühneroberkeulen an reichhaltiger Sojasoße mit Lauchzwiebel- und Sesam-Topping, dazu Mu-Salat.
- C3. Ganjang-Maneul** 순살간장마늘치킨 a.c.f.k.n.2.4.9 17,90 €  
Marinierte und ausgelöste Hühneroberkeulen an einer Knoblauch-Sojasoße, mit Knoblauch-Chips- und Sesam-Topping, dazu Mu-Salat.

# Korean Kitchen

- H1. Tteok-bokki 떡볶이** a.c.f.k.2.4.9 15,90 €  
In Chillisoße gekochter Reiskuchen, allerlei frisches Gemüse, gespickt mit Fischkuchen.  
Dazu Lauchzwiebel-Topping.
- H2. Bi-Bim-Bap Vegetarisch** 비빔밥 a.c.f.k.4.9 15,50 €  
Der koreanische Klassiker wird im heißen Steintopf serviert. Als Grundlage dient gekochter Reis, der mit Gemüse bedeckt ist und von einem Spiegelei und Noriflocken gekrönt wird. Dazu scharfe Sesam-Chillisoße.
- H3. Bi-Bim-Bap mit Rindfleisch** 소고기비빔밥 a.c.f.k.2.4.9 16,90 €  
Der koreanische Klassiker wird im heißen Steintopf serviert. Als Grundlage dient gekochter Reis, der mit Gemüse und Rindfleisch bedeckt ist und von einem Spiegelei und Noriflocken gekrönt wird. Dazu scharfe Sesam-Chillisoße.
- H4. Rindfleisch Bulgogi** 소불고기 a.f.k.4.9 18,50 €  
“Das Feuerfleisch“, ein klassisches koreanisches Gericht modern interpretiert.  
Scharf angebratene, in süßlicher Sojasoße marinierte Rindfleischstreifen und Gemüse mit Lauchzwiebel-Topping. Dazu wird Reis gereicht.
- H5. Schweinefleisch Bulgogi** 돼지불고기 a.f.k.4.9 16,50 €  
“Das Feuerfleisch“, ein koreanisches Festtagsgericht, modern interpretiert. Mit kurz angebratenen, Scharf marinierten Schweinefleischstreifen und gedünstetem Gemüse. Lauchzwiebeln in Streifen als Topping. Dazu wird Reis gereicht.
- H6. Kong Bulgogi Vegan** 비건콩불고기 a.f.k.2.4.9 15,00 €  
Gebratene Soja-Stücke in süßlicher Sojasoße und gedünstetem Gemüse mit Lauchzwiebel-Topping. Dazu wird Reis gereicht.
- H7. Jabchae mit Rindfleisch** 불고기잡채 a.f.k.2.4.9 16,50 €  
In Sojasauce und Sesam geschwenkte Glasnudeln mit allerlei buntem Gemüse und gebratenem Rindfleisch.
- H8. Jabchae Vegan** 비건잡채 a.f.k.2.4.9 14,50 €  
In Sojasauce und Sesam geschwenkte Glasnudeln mit allerlei buntem Gemüse.
- H9. Kimchi-Jjigae** 김치찌개 d.2.4.9 16,50 €  
Scharfer Eintopf mit gereiftem Kimchi, Schweinefleisch und Tofu.  
Dazu wird Reis gereicht.

# Nachtisch

<b>Dalgona Eiscreme</b> <sup>g</sup>	5,90 €
Vanille Eiscreme mit Karamell-Keksstückchen und Karamellsoße	
<b>Vegane Dalgona Eiscreme</b> <sup>f</sup>	6,30 €
Vegane Vanille Eiscreme mit Karamell-Keksstückchen und Karamellsoße	

# Heißgetränke

<b>Bio koreanische Maistee</b>	4,20 €
<b>Koreanischer Yujacha</b> <sup>3.9</sup>	4,30 €
<b>Früchtetee</b>	3,50 €
<b>Grüntee</b>	3,50 €
<b>Kräutertee</b>	3,50 €
<b>Schwarztee</b>	3,50 €
<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Kaffee</b>	2,90 €

# Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b> <i>Still oder Spritzig</i>	<b>0,4 l</b> 3,30 €	<b>0,25 l</b> 2,30 €
<b>Saftschorle</b> <i>Apfel, Orange, Traube</i>	<b>0,4 l</b> 4,10 €	<b>0,25 l</b> 3,10 €
<b>Säfte</b> <i>Apfel, Orange, Traube</i>	<b>0,4 l</b> 4,50 €	<b>0,25 l</b> 3,50 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>1.3.9.11</sup>		
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1.9.10.11</sup>		
<b>Fanta Orange</b> <sup>1.3</sup>		
<b>Sprite</b> <sup>2.3</sup>		
<b>Spezi</b> <sup>1.3.9.10.11</sup>	<b>0,4 l</b> 4,20 €	<b>0,25 l</b> 3,20 €

# Alkoholische Getränke

## Biere

<b>Koreanisches Bier <sup>a</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Hoffmann Pils <sup>a</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Schanzenbräu Helles <sup>a</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Schanzenbräu Rotbier <sup>a</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Gutmann Hefe <sup>a</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Radler <sup>a</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,50 €</b>

## Alkoholfrei

<b>Spalter Freiheit Alkoholfrei <sup>a</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Gutmann Hefe Alkoholfrei <sup>a</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,60 €</b>

## Wein

<b>Riesling Schiefer Steillage <sup>l</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Hausschoppen Silvaner Weiss <sup>l</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Weissweinschorle <sup>l</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>6,90 €</b>

### Rotwein Italien

<b>Doppio Passo Primitivo Puglia <sup>l</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
---	--------------	---------------

# Alkoholische Getränke

## Koreanische Spirituosen

**Soju Chamisul Fresh / Original 소주** 16,9% / 20,01% Alkoholgehalt **Fl. 0,35 l 13,00 €**

Soju ist die beliebteste koreanische Spirituose, die üblicherweise Flaschenweise bei Tisch eingestellt und in der Runde geteilt wird. Sehr erfrischend im Geschmack.

**Soju Erdbeere / Grapefruit / Traube / Pflaume 과일 소주** 13% Alkoholgehalt **Fl. 0,36 l 13,00 €**

Mit Erdbeere / Grapefruit / Traube / Pflaume- Aroma versetzt, dadurch fruchtig und süß im Geschmack.

**Hwayo Premium Soju 화요** 25% Alkoholgehalt **Fl. 0,375 l 45,00 € / 0,5 l 59,00 € 2 cl 4,90 €**

Hwa für "Feuer" und Yo für "Nobles Objekt" ergibt: Hwayo – ein Premium Destillat mit 25% Alkoholgehalt. Der reine Geschmack koreanischer Spirituosen mit einer 700-jährigen Tradition.

**Baekseju 백세주** 13% Alkoholgehalt **Fl. 0,375 l 23,00 € 4 cl 4,90 €**

Baekseju ist das Aushängeschild Südkoreas und wird unter Zugabe von Hefe aus dem Braureis Seolgaengmi gewonnen. Aromatisiert wird dieser durch 12 hochwertige, fermentierte Kräuter. Der Reiswein gewann beim internationalen Weinwettbewerb in New York den Goldpreis.

**Makgeolli Reiswein 막걸리** 6% Alkoholgehalt **Fl. 0,75 l 9,90 €**

Makgeolli wird zu 100 % aus koreanischem Reis hergestellt, welcher reich an essentiellen Aminosäuren ist und einen sehr weichen Geschmack aufweist.

**Bokbunja Himbeerenwein 복분자** 13% Alkoholgehalt **Fl. 0,375 l 28,00 € 4 cl 5,90 €**

Das heimliche Meisterwerk Koreanischer Trinkkultur, ist ein kostbarer Wein Bokbunja. Er wird nur aus erstklassigen und heimischen Himbeeren hergestellt. Das Harmonische Spiel zwischen Süße und Säure sorgt in Verbindung mit dem Aroma der Himbeere für ein einzigartiges Geschmackserlebnis!

2019 wurde der Bokbunja, bei einem Blindtest der Monterey International Wine Competition in den USA, die Goldmedaille in der Kategorie "Bester Fruchtwein" verliehen.

**Insamju 인삼주** 38% Alkoholgehalt **2 cl 6,90 €**

Dieser edle Likör wird aus Reis und mindestens vier Jahre altem Ginseng des Jinan Plateaus destilliert. Durch die Komposition der erlesenen Zutaten und doppelter Filtration, erhält er seine warme Farbe sowie sein geradezu sonniges Gemüt.



### **Enthält folgende Allergene**

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- c Eier und Erzeugnisse daraus
- d Fisch und Erzeugnisse daraus
- e Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- f Soja und Erzeugnisse daraus
- g Milch und Erzeugnisse daraus
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und Erzeugnisse daraus
- j Senf und Erzeugnisse daraus
- k Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

### **Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 Koffeinhaltig
- 12 Chininhaltig
- 13 Milcheiweiß
- 14 Taurin (*Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen.*)