

DAMMI MENU — 점심 | Mittag | Lunch

TA = 포장 가능 | Takeaway möglich | Available for takeaway

전식 | Vorspeisen | Appetizers

고기만두 (Gogi Mandu, 5 Stück) TA    7.00€

Traditionelle koreanische Teigtaschen, gefüllt mit saftigem Fleisch und fein gewürztem Gemüse
Traditional Korean dumplings filled with juicy meat and seasoned vegetables, gently steamed.

야채만두 (Yachae Mandu, 5 Stück)  TA  7.00€

Traditionelle koreanische Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse, schonend gedämpft.
Traditional Korean dumplings filled with fresh vegetables, gently steamed.

* Serviert mit hausgemachter Sojasauce / Served with house soy sauce.

한 상 차림 | Hansang

Ein koreanisches Set mit Reis, Hauptgericht und Beilagen, serviert zusammen auf einem Tablett.
A Korean set with rice, main dish, and side dishes, served together on one tray.

불고기 한 상 (Bulgogi Hansang) TA    16€

Zart mariniertes Rindfleisch nach traditioneller koreanischer Art.
Tender marinated beef in traditional Korean style.

제육 한 상 (Jeyuk Hansang)   TA    14€

Würzig gebratenes Schweinefleisch mit koreanischer Chilipaste.
Spicy stir-fried pork with Korean chili paste.

닭갈비 한 상 (Dakgalbi Hansang)   TA    14€

Gebrautes Hähnchen mit Gemüse in pikanter Sauce.
Stir-fried chicken with vegetables in spicy sauce.

보쌈 한 상 (Bossam Hansang)    16€

Zart gedämpfter Schweinebauch, traditionell serviert.
Tender steamed pork belly served in traditional style.

닭강정 한 상 (Dakgangjeong Hansang) TA   14€

Frittiertes Hähnchen in süß-pikanter Glasur.
Fried chicken in sweet-spicy glaze.

돼지고기 김치찌개 한 상 (Kimchi-jjigae Hansang)    14€

Kräftiger Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch.
Spicy kimchi stew with pork.

차돌 된장찌개 한 상 (Doenjang-jjigae Hansang)   14€

Herzhafter Sojabohnenpaste-Eintopf mit Rindfleisch oder vegan erhältlich.
Savory soybean paste stew with beef or vegan option

Allergene: a=Gluten | b=Krebstiere | c=Eier | d=fisch | f=Soja | i=Sellerie | k=Sesam

비빔밥 | Bibimbap *Sauce zur Auswahl , Options: Gochujang Sauce or Soy Sauce

불고기 비빔밥 (Bulgogi Bibimbap) TA *a,c,f,k* *Sauce or 13€

Reisschüssel mit mariniertem Rindfleisch und Gemüse. Serviert mit einer kleinen klaren Suppe.
Rice bowl with marinated beef and vegetables. Served with a small clear soup.

*Extras: Spiegelei/Fried egg +1.5€

비건 두부 비빔밥 (Vegan Tofu Bibimbap) TA *a,f,k* *Sauce or 12€

Reisschüssel mit gebratenem Tofu und frischem Gemüse. Serviert mit einer kleinen klaren Suppe.
Rice bowl with pan-fried tofu and vegetables. Served with a small clear soup.

*Extras: Spiegelei/Fried egg +1.5€

국수 | Nudeln | Noodle

잔치국수 (Janchi-guksu) *a,b,f,k* 11€

Feine Weizennudeln in klarer Brühe, auf Basis von Sardellen (Anchovy) mit frischem Gemüse.
Thin wheat noodles in clear, savory anchovy broth with fresh vegetables.

비빔국수 (Bibim-guksu, scharf) *a,f,i,k* 11€

Feine Weizennudeln in einer süß-scharfen, erfrischenden Sauce, serviert mit frischem Gemüse.
Thin wheat noodles mixed in a sweet and spicy, refreshing sauce with fresh vegetables.

함께 나누는 요리 | Spezialitäten zum Teilen | Dishes to share

Ideal für zwei Personen – wird heiß serviert und am Tisch fertig gekocht.
Ideal for sharing for two persons – served hot and finished cooking at your table.

부대찌개 (Budae Jjigae – Korean Army Stew, 2 Personen) *a,f* 34.00€

Würzig, herzhaft & voller Soul – ein koreanischer Klassiker mit Ramen, Fleisch, Schinken und Kimchi.
Serviert mit Reis und verschiedenen Beilagen.

Spicy, hearty and full of soul – a Korean classic with ramen, meat, ham and kimchi.

Served with rice and assorted side dishes

Extras:

+ Ramen 2€

즉석떡볶이 (Tteokbokki, 2 Personen) *a,f* 26.00€

Würzige Reiskuchen in aromatischer Sauce, frisch zubereitet und heiß serviert.
Spicy rice cakes in a rich sauce, freshly prepared and served hot.

Vegan möglich ohne Fischkuchen / Vegan option available without fish cake.

Extras:

+ Ramen 2€

+ Mozzarella 2€



고기 한 판 | Grillplatte | Meat Platter

Das Beste vom koreanischen BBQ – serviert auf einer heißen Pfanne.

Unsere Grillplatten sind für zwei Personen gedacht und werden in der Küche perfekt vorgegrillt, um ein intensives, rauchiges Aroma zu erzielen.

Am Tisch werden sie auf einer heißen Pfanne fertig serviert.

Alle Grillplatten werden mit Reis und verschiedenen koreanischen Beilagen serviert.

The best of Korean BBQ – served on a hot plate.

Our grill platters are designed for two persons and are carefully pre-grilled in the kitchen to create a rich smoky flavor.

They are served sizzling hot and finished on a hot plate at your table.

All grill platters are served with rice and assorted Korean side dishes.

삼겹살 한 판 (Samgyeopsal, 2 Personen) *k*

42.00€

Softiger Schweinebauch, außen knusprig und innen zart, perfekt vorgegrillt für ein kräftiges BBQ-Aroma.
Serviert mit gebratenem Kimchi und frischem Grillgemüse.

Juicy pork belly, crispy on the outside and tender inside, perfectly pre-grilled for a rich BBQ flavor.
Served with sautéed kimchi and fresh grilled vegetables.

Extra meat:

+200g 18.00€



꽃등심 한 판 (Premium-Entrecôte, 2 Personen) *k*

58.00€

Zartes Premium-Entrecôte mit intensivem Fleischgeschmack, perfekt vorgegrillt für ein saftiges und aromatisches Ergebnis.
Serviert mit gebratenem Grillgemüse.

Tender premium entrecôte with a rich beef flavor, perfectly pre-grilled for a juicy and aromatic finish.
Served with grilled vegetables.

Extra meat:

+200g 24.00€



DAMMI MENU — 저녁 | Abend | Dinner

TA = 포장 가능 | Takeaway möglich | Available for takeaway

전식 | Vorspeisen | Appetizers

고기만두 (Gogi Mandu, 5 Stück) TA *a,f,k* 7.50€

Traditionelle koreanische Teigtaschen, gefüllt mit saftigem Fleisch und fein gewürztem Gemüse
Traditional Korean dumplings filled with juicy meat and seasoned vegetables, gently steamed.

야채만두 (Yachae Mandu, 5 Stück)  TA *a,f* 7.50€

Traditionelle koreanische Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse, schonend gedämpft.
Traditional Korean dumplings filled with fresh vegetables, gently steamed.

* Serviert mit hausgemachter Sojasauce / Served with house soy sauce.

식사 | Hauptgerichte | Main Dishes

Alle Hauptgerichte werden mit Reis und verschiedenen Beilagen serviert.
All main dishes are served with rice and assorted side dishes.

불고기 (Bulgogi) TA *a,f,k* 23.00€

Zart mariniertes Rindfleisch nach koreanischer Art.
Tender marinated beef in Korean style.

제육볶음 (Jeyuk-bokkeum)   TA *a,f,k* 20.00€

Würzig gebratenes Schweinefleisch mit Chilipaste.
Spicy stir-fried pork with chili paste.

닭갈비 (Dakgalbi)   TA *a,f,k* 20.00€

Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in pikanter Sauce.
Stir-fried chicken with vegetables in spicy sauce.
Extras: Mozzarella +2€

보쌈 (Bossam) *a,f,k* 23.00€

Gedämpfter Schweinebauch, traditionell serviert.
Steamed pork belly served in traditional style.

닭강정 (Dakgangjeong) TA *a,f* 20.00€

Frittiertes Hähnchen in süß-pikanter Glasur.
Fried chicken in sweet-spicy glaze.

돼지고기 김치찌개 (Kimchi-jjigae)  *a,d* 18.00€

Kräftiger Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch.
Spicy kimchi stew with pork.

차돌 된장찌개 (Doenjang-jjigae)  *a,f* 18.00€

Herzhafter Sojabohnenpaste-Eintopf mit Rindfleisch oder vegan erhältlich.
Savory soybean paste stew with beef or vegan option

Allergene: a=Gluten | b=Krebstiere | c=Eier | d=fisch | f=Soja | i=Sellerie | k=Sesam

비빔밥 | Bibimbap *Sauce zur Auswahl, Options: Gochujang Sauce or Soy Sauce

Traditionelle koreanische Reisschüssel mit sortiertes Gemüse.

Die Sauce wird separat serviert – wahlweise mit Gochujang oder Sojasauce.

Traditional Korean rice bowl with assorted vegetables.

Sauce served on the side – choice of gochujang or soy sauce.

Saucen zur Auswahl:

•Gochujang-Sauce : Koreanische Chilipaste – würzig, leicht scharf und aromatisch.

•Sojasauce: Mild und herzhaft – ideal für eine weniger scharfe Variante.

Sauce options:

•Gochujang Sauce : Korean chili paste – savory, mildly spicy and rich in flavor.

•Soy Sauce: Mild and savory – ideal for a non-spicy option.



불고기 비빔밥 (Bulgogi Bibimbap) TA *a,c,f,k* *Sauce or 16.00€

Reisschüssel mit mariniertem Rindfleisch und Gemüse. Serviert mit einer kleinen klaren Suppe.

Rice bowl with marinated beef and vegetables. Served with a small clear soup.

Extras: + Spiegelei/Fried egg 1.50€

비건 두부 비빔밥 (Vegan Tofu Bibimbap) TA *a,f,k* *Sauce or 15.00€

Reis-Bowl mit gebratenem Tofu und sortiertes Gemüse. Serviert mit einer kleinen klaren Suppe.

Rice bowl with pan-fried tofu and assorted vegetables. Served with a small clear soup.

Extras: + Spiegelei/fried egg 1.50€

국수 | Nudeln | Noodle

잔치국수 (Janchi-guksu) *a,b,f,k* Gr. 13.00€ | Kl. 8.00€

Feine Weizennudeln in einer klaren, aromatischen Brühe auf Basis von Sardellen (Anchovy), serviert mit Gemüse und frischen Garnituren.

Thin wheat noodles served in a clear, savory anchovy broth, topped with vegetables and fresh garnishes.

비빔국수 (Bibim-guksu, scharf) *a,f,i,k* Gr. 13.00€ | Kl. 8.00€

Feine Weizennudeln in einer süß-scharfen, erfrischenden Sauce, serviert mit Ei und frischem Gemüse.

Thin wheat noodles mixed in a sweet and spicy, refreshing sauce with egg and fresh vegetables.

함께 나누는 요리 | Spezialitäten zum Teilen | Dishes to Share

Ideal für zwei Personen – wird heiß serviert und am Tisch fertig gekocht.

Ideal for sharing for two persons – served hot and finished cooking at your table.

부대찌개 (Budae Jjigae – Korean Army Stew, 2 Personen) *a,f* 36.00€

Würzig, herzhaft & voller Soul – ein koreanischer Klassiker mit Ramen, Fleisch, Schinken und Kimchi.

Serviert mit Reis und verschiedenen Beilagen.

Spicy, hearty and full of soul – a Korean classic with ramen, meat, ham and kimchi.

Served with rice and assorted side dishes

Extras:

+ Ramen 2€

즉석떡볶이 (Tteokbokki, 2 Personen) *a,f* 28.00€

Würzige Reiskuchen in aromatischer Sauce, frisch zubereitet und heiß serviert.

Spicy rice cakes in a rich sauce, freshly prepared and served hot.

Vegan möglich ohne Fischkuchen / Vegan option available without fish cake.

Extras:

+ Ramen 2€

+ Mozzarella 2€

Allergene: a=Gluten | b=Krebstiere | c=Eier | d=Fisch | f=Soja | i=Sellerie | k=Sesam



고기 한 판 | Grillplatte | Meat Platter

Das Beste vom koreanischen BBQ – serviert auf einer heißen Pfanne.

Unsere Grillplatten sind für zwei Personen gedacht und werden in der Küche perfekt vorgegrillt, um ein intensives, rauchiges Aroma zu erzielen.

Am Tisch werden sie auf einer heißen Pfanne fertig serviert.

Alle Grillplatten werden mit Reis und verschiedenen koreanischen Beilagen serviert.

The best of Korean BBQ – served on a hot plate.

Our grill platters are designed for two persons and are carefully pre-grilled in the kitchen to create a rich smoky flavor.

They are served sizzling hot and finished on a hot plate at your table.

All grill platters are served with rice and assorted Korean side dishes.

삼겹살 한 판 (Samgyeopsal, 2 Personen) *k*

42.00€

Softiger Schweinebauch, außen knusprig und innen zart, perfekt vorgegrillt für ein kräftiges BBQ-Aroma.
Serviert mit gebratenem Kimchi und frischem Grillgemüse.

Juicy pork belly, crispy on the outside and tender inside, perfectly pre-grilled for a rich BBQ flavor.
Served with sautéed kimchi and fresh grilled vegetables.

Extra meat:

+200g 18.00€



꽃등심 한 판 (Premium-Entrecôte, 2 Personen) *k*

58.00€

Zartes Premium-Entrecôte mit intensivem Fleischgeschmack, perfekt vorgegrillt für ein saftiges und aromatisches Ergebnis.
Serviert mit gebratenem Grillgemüse.

Tender premium entrecôte with a rich beef flavor, perfectly pre-grilled for a juicy and aromatic finish.
Served with grilled vegetables.

Extra meat:

+200g 24.00€



DAMMI MENU — 후식 | Dessert | Nachspeisen

찰쌀떡 (Chapssaltteok) *a,f,k*

Weicher koreanischer Reiskuchen mit süßer Füllung, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

Soft Korean glutinous rice cake with a sweet filling, served with one scoop of vanilla ice cream.



6.00€

약과 (Yakgwa) *a,f,k*

Traditionelles koreanisches Honiggebäck mit feinem Ingweraroma und Sesam, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

Traditional Korean honey pastry with delicate ginger flavor and sesame, served with one scoop of vanilla ice cream.



5.00€

커피&차 | Kaffee & Tee | Coffee & Tea

맥심커피 Maxim Coffee (Korean Coffee Mix, mild und süß/mild and sweet)

Ice 4.50€ | Hot 2.80€

매실차 (Koreanischer Grün Pflaumen-Tee/Korean Green plum tea)

Ice 4.50€ | Hot 2.80€

메밀차 (Buchweizen Tee/Buckwheat Tea)

2.80€

녹차 (Grüner Tee/Green Tea)

2.80€

Koreanisches Restaurant

DAMMI MENU — 음료 | Getränke | Drinks

Alkohol | Alcohol | 주류

Bitburger Pils vom Fass	0.5L	4.90€		0.33L	3.60€
Bitburger Herb Alkoholfrei				0.33L	3.60€
Bitburger Radler Naturtrüb				0.33L	3.60€
Benediktiner Weissbier				0.5L	4.90€
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei				0.5L	4.90€

Korean Alcohol | 한국술

소주 Soju (Traditioneller koreanischer Schnaps/Traditional Korean spirit) alk.16%	0.36L	12.00€
화요 Hwayo (Koreanischer Premum Schnaps/Korean premium spirit) alk.25%	0.37L	21.00€
과일소주 Flavored Soju (Soju mit fruchtigem Geschmack/Soju with fruity flavor) alk. 12%	0.36L	12.00€
카스 Cass (Koreanisches Lagerbier/Korean lager beer) alk. 4.5%	0.33L	4.50€
막걸리 Makgeolli (Traditioneller koreanischer Reiswein/Traditional Korean rice wine) alk. 6%	0.75L	13.00€

Alkoholfrei | Non-Alcoholic | 무알콜

Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.75L	6.50€		0.25L	2.20€
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0.75L	6.50€		0.25L	2.20€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite	0.4L	4.50€		0.25L	2.90€
Rhodium Apfelschorle				0.33L	3.50€
웰치스 Welch's - Dark Grape White Grape Strawberry				0.35L	4.50€
제주한라봉 에이드 Jeju Hallabong Ade (koreanischer Zitrusfrucht Ade/Korean citrus ade)	0.34L	4.50€			
밀키스 Milkis (Soda mit milchigem Geschmack/Milk-flavored soda)	0.25L	3.50€			
데미소다 레몬 Demi Soda Lemon	0.25L	3.50€			