

DOTORI

Koreanisch Anju Bar 도토리



In Korea trinken wir nie, ohne etwas Leckeres zu essen
그래서 "Anju" ist Essen, welches man zum Trinken genießt.

Anju wird immer zwischen allen am Tisch geteilt, und viele
Bars haben nicht einmal eine Speisekarte - sie bieten
einfach das an, was sie an diesem Tag vorrätig haben.

Bei Dotori servieren wir Ihnen unsere liebsten Anju,
gepaart mit traditionellen koreanischen Spirituosen und
einer kuratierten Liste von natürlichen Weinen und Craft-
Bieren

맛있게 드세요 도토리들 ^^

* sorry, keine einzelnen Rechnungen!

- 1 gluten
- 3 krebstiere
- 6 laktose
- 7 sesamsamen oder öl
- 8 nüsse
- 12 soja
- 13 weichtiere
- 🌿 vegan
- 🍷 gluten-frei
- 🐟 pescatarisch
- * bitte fragen!

Korea hat eine ausgeprägte und aufregende Essenskultur und Anju ist das Essen, das die Koreaner genießen, wenn sie mit Freunden etwas trinken gehen. Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht

Bitte teilen Sie Ihrem Kellner mit, wenn Sie Allergien haben!

Obba Menu

Ein wechselndes Menü unseres Lieblings-Anju, serviert in zwei Gängen. Der erste Gang bietet eine Auswahl an Banchan und Snacks, während der zweite Gang aus klassischem Anju und wechselnden Spezialitäten besteht.

Wähle ein Anju pro Person

Pajeon 🌿 1 7 12

Knuspriger gebratener Frühlingszweibel-Pfannkuchen

Meeresfrüchten Pajeon 🐟 1 3 7 12 13

Pajeon Pfannkuchen mit gemischten Meeresfrüchten

Kimchijeon 🐟 1 3 7 12

Ein Anju-Klassiker - knuspriger Pfannkuchen mit gereiftem Kimchi

Dalkgalbi 1 7 12

scharfe Hähnchen-Pfanne von Chuncheon

Mala Ddeokbokki 1 6 12

Reiskuchen in Mala-Sahne-Sauce. Die trendige Entwicklung von Ddeokbokki

Bankettnudeln 🌿 1 7 12

Süßkartoffel-Glasnudeln mit Gemüse und Pilzen

38€ / person

Wählen Sie omnivor, pescatarisch, vegetarisch oder vegan

Dessert

디저트

Hotteok ^{1 6 8}	Süßer gefüllter Pfannkuchen mit Eis und Nüssen gekrönt	9.9
Mochi	Klebreiskuchen gefüllt mit Eis oder Sorbet	3
	Schokolade ^{6 8}	
	Pistazie ^{6 8}	
	Mango ^{6 8}	

After Dinner Drinks

식후의 술

Sweet Wine

Vino Vdovjak Ordinarium 2018	9
------------------------------	---

Spirits

Pères Chartreux Liqueur d'Elixir 1605	5
Birkenhof Brennerei Alte Williams-Birne	7
Pierre Huet Calvados 12 Years	11.5

Stouts

Fuerst Wiacek Permafrost Baltic Porter	10
--	----

