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 드세염 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 Frühlingszweibeln-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

Jasmin Panna Cotta 6 8 Rote Bohnen, Pinienkerne, Yakgwa-Crumble 9.5

Mochi Klebreiskuchen gefüllt mit Eis oder Sorbet 3
- Schokolade 6 8
- Pistazie 6 8
- Mango

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

gluten_free vegan

6 laktose 8 nüsse