



CHINGU
MODERN KOREAN FOOD

Willkommen im CHINGU

Moderne Eleganz, Traditioneller Genuss

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im CHINGU, wo die traditionelle koreanische Küche auf modernes Ambiente trifft. Unser Restaurant ist eine Hommage an die kulinarische Vielfalt Koreas, präsentiert mit zeitgemäßer Raffinesse.

Über uns:

Das CHINGU verbindet koreanische Kochkunst mit zeitgenössischem Design, um eine einzigartige Atmosphäre zu schaffen. Unsere Speisekarte ist eine Komposition aus hochwertigen Zutaten, liebevoll zubereitet von unserem talentierten Küchenteam.

Unser Konzept:

Eine kulinarische Reise durch die Tradition Koreas, interpretiert auf moderne Weise. Jeder Gang auf unserer exklusiven Speisekarte ist eine sorgfältige Abstimmung von Aromen, die Ihren Gaumen verzaubern wird.

Wir freuen uns darauf, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr CHINGU Team

breakfast - brunch

täglich / *daily* 9:00 - 16:00



BREAKFAST & BRUNCH

classics

- B1. Butter Brioche** ^{1,3,7} 4,20
 Hausgemachte Butter Brioche,
 Butter, Konfitüre nach Saison
Homemade butter brioche, butter, seasonal jam
- B2. Butter Croissant** ^{1,3} 4,20
 Französische Buttercroissant,
 Butter, Konfitüre nach Saison
French butter croissant, butter, seasonal jam
- B3. French Toast** ^{1,3,7} 8,90
 Brioche, Ahornsirup, Beerensoße, frische Früchte
brioche, maple syrup, berry sauce, fresh fruit
- B4. Pancake** ^{1,3} 7,90
 Fluffige Pfannkuchen, Ahornsirup,
 frische Früchte
Fluffy pancakes, maple syrup, fresh fruit



salads

serviert mit frischen Broten - *served with fresh bread*

- B10. Hähnchen Salat** ^{1,5,7} 13,50
 Kimchi, knuspriges Sweet Chili- Hähnchen,
 Kirschtomaten, Rucola, Sesam-Dressing
kimchi, crispy sweet chili chicken, cherry tomatoes, arugula, sesame dressing
- B11. Avocado Salat** ^{✓ 5} 13,50
 Wakame, Mango Salsa, Avocado, Kirschtoma-
 ten, Rucola, Sesam-Dressing, Kresse
wakame, mango salsa, avocado, cherry tomatoes, arugula, sesame dressing, cress
- B12. Iberico Salat** ^{1,3,5} 14,90
 koreanischer eingelegter Rettich, crispy Iberico
 Schweinefleisch, Kirschtomaten, Rucola
korean pickled radish, crispy iberico pork, cherry tomatoes, arugula
- B13. Duck Salat** ^{1,5} 17,90
 koreanischer Gurkensalat, Mango Salsa,
 Kirschtomaten, Rucola,
 Sous-Vide Barbarie Entenbrustfilet
korean cucumber salad, mango salsa, cherry tomatoes, arugula, sous-vide barbarie duck breast fillet

breakfast menu

Frühstückvariante ab 2 Person
Breakfast option for 2 people or more

B20. Classic ^{1,3,7} *p.P 15,00*

Frische Brote, Butter Croissant, Käse- & Wurst Auswahl, Salat, Konfitüre, frischer Orangensaft, Joghurt, frisches Obst. Wahlweise mit Bio Spiegelei, Bio Rührei oder japanischen Omelett
Fresh bread, butter croissant, cheese and sausage selection, salad, jam, fresh orange juice, yogurt, fresh fruit. Optionally with organic fried eggs, organic scrambled eggs or Japanese omelette

B21. Veggie ^{1,3,7} *p.P 15,00*

Frische Brote, Butter Croissant, Käseauswahl, Salat, Konfitüre, frischer Orangensaft, Joghurt, frisches Obst. Wahlweise mit Bio Spiegelei, Bio Rührei oder japanischen Omelett
Fresh bread, butter croissant, selection of cheese, salad, jam, fresh orange juice, yogurt, fresh fruit. Optionally with organic fried eggs, organic scrambled eggs or Japanese omelette

B22. Hamburg meine Perle ^{1,2,3,4,7} *p.P 18,00*

Frische Brote, Butter Croissant, Nordseekrabben, Räucherlachs, Käseauswahl, Konfitüre, Joghurt, frischer Orangensaft, frisches Obst. Wahlweise mit Bio Spiegelei, Bio Rührei oder japanischen Omelett
Fresh bread, butter croissant, North Sea shrimp, smoked salmon, selection of cheese, jam, yogurt, fresh orange juice, fresh fruit. Optionally with organic fried eggs, organic scrambled eggs or Japanese omelette



egg drop sandwich 1,3,5,7

Pommes Extra + 3,50 €

B30. Nature

Brioche, Cheddar, Rührei,
Schnittlauch, Salat

*Brioche, cheddar, scrambled eggs,
chives, lettuce*

10,50

B32. Bacon Cheese

Brioche, Cheddar, Rührei, Bacon,
Schnittlauch, Salat

*Brioche, cheddar, scrambled eggs,
bacon, chives, lettuce*

11,90

B31. Ham Cheese

Brioche, Cheddar, Rührei, Schinken,
Schnittlauch, Salat

*Brioche, cheddar, scrambled eggs,
ham, chives, lettuce*

11,90

B33. Lachs ⁴

Brioche, Cheddar, Rührei,
Räucherlachs, Kaviar, Salat

*Brioche, cheddar, scrambled eggs,
smoked salmon, caviar, lettuce*

14,50

breakfast pan 1,3,5,7

Heiße Frühstück's Platte mit asia. Leberwurst, Bio Spiegelei, Frischkäse,
Tomatensoße, serviert mit frischen Broten

*Hot breakfast pan with Asia. Liver sausage, organic fried egg, cream cheese, tomato
sauce, served with fresh bread*

B40. Marinierte Schweinefleisch *Marinated pork* - 12,90

B41. Hackbällchen *meatballs* - 12,90

B42. Koreanische Wurst *Korean sausage* - 12,90

B43. Entrecote Steak *Entrecôte steak* - 15,90



bento box 1,3,5,6

12.00 – 16.00 Uhr

Tagessuppe / Vorspeise / Reis / Gemüsebeilage

Soup of the day / starter / rice / vegetable side dish

a. **Hähnchenfilet** 12,90

chicken fillet

b. **Argentinisches Rind** 15,90

Argentine beef

c. **Iberico Schweinefleisch** 14,90

Iberico pork

d. **Veggie** 12,90





VORSPEISEN - STARTERS

1. chingu chicken^{1,5,6}

Choose your Style

Wings

Bites

Choose Your Sauce:

Sweet Chili | Soy Garlic | Butter Honey | Spicy Chili

a. 3 Stk./pcs. — 6,50

b. 6 Stk./pcs. — 11,50

Extra Sauce +1,50

starters

Wahlweise mit / Optionally with
Wasabi-Mayo | Truffle-Mayo | Sweet Chili

2. **Crispy Prawns** ^{1,2}
Knusprig frittierte Garnelen
Crispy fried prawns 7,50
3. **Crispy Iberico-Pork** ¹
knusprig frittiertes Iberico-Schwein
crispy fried Iberico pork 8,50
4. **Korean Croquettes** 3 Stk.  ⁵
Kroketten mit Ei und Käsefüllung
Croquettes with egg and cheese filling 6,50
5. **Mozzarella Sticks** 3 Stk.  ⁷
Knusprig frittierte Mozzarella Stangen
Crispy fried mozzarella sticks 6,50
6. **Tempura-Mix** ^{1,3}
Knusprig frittiertes Schwein,
Kroketten und Garnelen
Crispy fried pork, croquettes and prawns 8,50



starters

7. **Edamame** ^{1,6} 5,90
 Sojabohnenschoten mit koreanischen Gewürzen
Soybeans with Korean spices
8. **Mandu** ^{1,5,6} 7,50
 frittierte Teigtaschen mit Soja - Limetten - Soße
fried dumplings with soy-lime sauce
- a. Veggie
 b. Huhn *Chicken*
 c. Schwein *Pork*
9. **Kimchidjeon** ^{1,2,3,5,6,15} 11,50
 Kimchi-Pfannkuchen
Kimchi pancakes
10. **Haemulpadjeon** ^{1,2,3,5,6,15} 12,50
 Meeresfrüchte-Pfannkuchen
Seafood pancakes



banchan

Korean Side Dishes

11. **Potato Salad** „Korean Style“ ^{1,5,6} 5,90
 Koreanischer Kartoffelsalat
Korean potato salad
12. **Wakame Salat** ⁵ 5,90
 Algensalat mit Sesamöl, Karotten
 und Röstzwiebeln
*Seaweed salad with sesame oil,
 carrots and fried onions*
13. **OI Salat** ⁵ 5,50
 Koreanischer Gurkensalat
Korean cucumber salad
14. **Chicken Mu** ⁵ 5,50
 Koreanischer eingelegter Rettich
Korean pickled radish
15. **Kimchi** ⁵ 6,50
 traditionell eingelegter Chinakohl
traditionally pickled Chinese cabbage





HAUPTSPEISEN - MAIN DISHES

jjigae

Koreanischer Eintopf - serviert mit Reis
Korean stew - served with rice

20. **Sundubu Jjigae** 🍴 1,3,4,6,7,14 **13,50**
Schweinehack, Ei, Tofu, Lauchzwiebeln
Minced pork, egg, tofu, spring onions
21. **Kimchi Jjigae** 🍴 1,3,4,6,7,14 **13,50**
Kimchi Eintopf mit Schweinehack, Ei,
Tofu, Lauchzwiebeln
*Kimchi stew with minced pork, egg,
tofu, spring onions*
22. **Kimchi Hae Mulpa** 🍴 1,3,4,6,7,14 **14,50**
Kimchi Eintopf mit Meeresfrüchten,
Tofu, Lauchzwiebeln
Kimchi stew with seafood, tofu, spring onions
23. **Doenjang** 🌿 1,5,6,14 **13,50**
Miso Eintopf mit Bohnenpaste, Gemüse,
Tofu und Lauchzwiebeln
*Miso stew with bean paste, vegetables,
tofu and spring onions*



tteokbokki



24. **Classic Tteokbokki** 1,3,5,6 **12,50**
Reiskuchen in scharfer Soße mit Ei
Rice cakes in spicy sauce with egg
25. **Cheese Tteokbokki** 1,3,5,6 **13,50**
Reiskuchen in scharfer Soße
mit Ei und Käse
*Rice cakes in spicy sauce
with egg and cheese*

main dishes

30. Bibimbap 1,3,5,6,14

Reis, Spiegelei, Gemüse, Gochujangpaste
Rice, fried egg, vegetables, gochujang paste

- | | | | |
|----|---|---------------------------|--------------|
| a. | Tofu  ⁶ | <i>Tofu</i> | 14,50 |
| b. | Hähnchenfilet | <i>chicken fillet</i> | 14,50 |
| c. | Argentinisches Rind | <i>argentinian beef</i> | 17,50 |
| d. | Black-Tiger Garnelen ² | <i>black tiger prawns</i> | 17,50 |




31. Japchae 1,3,5,6,14

Glasnudeln, Gemüse, Sesamöl, Sojasprossen
Glass noodles, vegetables, sesame oil, bean sprouts

- | | | | |
|----|---|---------------------------|--------------|
| a. | Tofu  ⁶ | <i>Tofu</i> | 15,50 |
| b. | Hähnchenfilet | <i>chicken fillet</i> | 15,50 |
| c. | Argentinisches Rind | <i>argentinian beef</i> | 18,50 |
| d. | Black-Tiger Garnelen ² | <i>black tiger prawns</i> | 18,50 |

32. Jjajangmyeon 1,5,6,14

Nudeln mit schwarzer Bohnenpaste
Noodles with black bean paste

- | | | | |
|----|--|---------------------|--------------|
| a. | Veggie  | | 13,50 |
| b. | Iberico Schweinefleisch | <i>Iberico pork</i> | 18,50 |
| c. | Meeresfrüchte | <i>seafood</i> | 18,50 |



chingu grill specials

Serviert mit Reis oder koreanischen Kroketten

Served with rice or korean croquettes



40. The Duck ^{1,3,6,7}

25,50

Gegrilltes Barbarie - Entenbrustfilet, grüner Spargel, Babymöhren, Babymais, BBQ Soße

Grilled Barbarie - duck breast fillet, green asparagus, baby carrots, baby corn, BBQ sauce

41. The Pork ^{1,3,6}

23,50

BBQ Iberico Schweinefleisch Pfanne, Grillgemüse, Gochujangsoße

BBQ Iberico pork pan, grilled vegetables, gochujang sauce



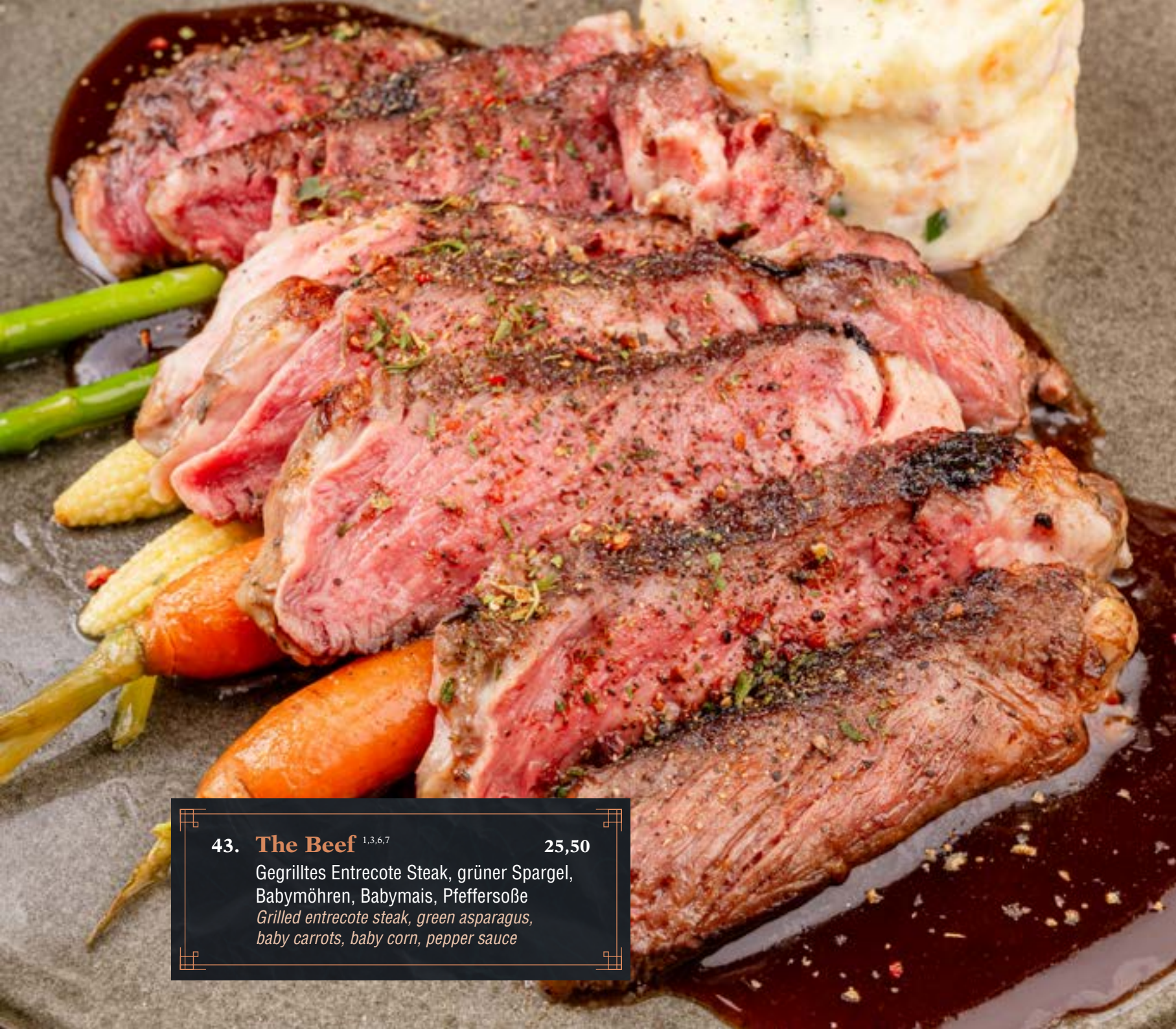
42. The Lobster ^{2,3,7,8}

35,50

Halber Hummer, gegrilltes Gemüse, Käsesoße

Half a lobster, grilled vegetables, cheese sauce





43. **The Beef** ^{1,3,6,7}

25,50

Gegrilltes Entrecote Steak, grüner Spargel,
Babymöhren, Babymais, Pfeffersoße
*Grilled entrecote steak, green asparagus,
baby carrots, baby corn, pepper sauce*

50. bulgogi 1,5,6,14



Pfannengerichte mit Zwiebeln, Bulgogisoße, Reis
Stir-fry with onions, bulgogi sauce, rice

- a. **Hähnchenfilet** 16,50
- b. **Argentinisches Rind** 22,50

desserts



Mochi ⁷

Reiskuchen mit verschiedenen
Eiscremefüllungen, frischen Früchten
*Rice cakes with different
Ice cream filling, fresh fruits*

8,50

Matcha Tiramisu ^{1,7}

Hausgemachtes Matcha Tiramisu,
frische Beeren, Crumble
*Homemade matcha tiramisu,
fresh berries, crumble*

8,50

Chocolate Souffle ^{1,7}

Lava Schokoladenkuchen, Beeren
Soße, frischen Früchten, Crumble
*Lava chocolate cake, berry sauce,
fresh fruits, crumble*

8,50

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Sesam | 6 Soja |
7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) |

8 Alkohol | 9 mit Farbstoff | 10 koffeinhaltig | 11 mit Antioxidationsmittel |
12 mit Süßungsmitteln | 13 Chinin | 14 Schwefeldioxid | 15 Weichtiere