



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



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

Choose your Style

Wings

Bites

Choose Your Sauce:

Sweet Chili | Soy Garlic | Butter Honey | Spicy Chili

3 Stk./pcs. — 6,50

6 Stk./pcs. — 11,50

Extra Sauce +1,50



1B. **vegan fried chicken**
aus Blumenkohl

1,5,6

Choose Your Sauce:

Sweet Chili | Spicy Chili

3 Stk./pcs. — 5,50

6 Stk./pcs. — 10,50

Extra Sauce +1,50

A close-up photograph of a bowl filled with vibrant orange-red kimchi. A pair of black chopsticks is lifting a portion of the kimchi from the bowl. The bowl has a white base with a blue floral pattern. In the background, other dishes are blurred, including what appears to be a bowl of green soup and some fried food.

starters

02. Edamame 1,6 | 5,90

Sojabohnenschoten mit
koreanischen Gewürzen

Soybeans with korean spices

03. Wakame Salat 5 | 5,90

Algensalat mit Sesamöl

Seaweed salad with sesame oil

04. OI Salat 5 | 5,50

Koreanischer Gurkensalat

Korean cucumber salad

05. Kimchi 4,5 | 6,50

Traditionell eingelegte Chinakohl

Traditionally pickled chinese cabbage

tapas

06. Gegrillte Spieße (2 Stk. / Portion) ^{1,16,17}

BBQ-Sauce oder Ssamjang Sauce

a. Vegane Optionen 🌱 | 5,90

Jalapeños | Okra | Kräuterseitlinge | Cherry Tomate

Jalapenos | okra | kräuterseitlinge mushrooms | cherry tomato

b. Würzige Hähnchen, wahlweise mit: | 6,50

Chicken, optionally with:

- Hähnchenkeule ohne Knochen / *chicken bites*

- Hähnchenbrust mit gemischtem Gemüse

Chicken Breast with mixed vegetables

d. Beef-Tenderloin, wahlweise mit oder ohne Gemüse | 8,50

Beef -tenderloin choice of with or without vegetables

e. Black Tiger Garnelen ² / *Fresh grilled shrimp* | 7,50

tapas



- 07. Vegan Enoki Tempura**  ^{1,5,6} **6,50**
mit Soja-Limetten Sauce
*Crispy fried enoki mushrooms
with Soy-Lime Sauce*



- 08. Gegrillter Lachs** ^{1,16,17} **9,50**
mit BBQ-Sauce
*Grilled Salmo
with BBQ-Sauce*



- 09. Crispy Prawns** ^{1,2,3} **7,50**
Knusprig frittierte Garnelen
Crispy fried prawns



- 10. Mandu** ^{1,5,6} **7,50**
frittierte Teigtaschen
mit Soja- Limetten- Soße
fried dumplings with soy-lime sauce
a. Veggie | b. Huhn / chicken

- 11. Kimchidjeon** ^{1,2,3,5,6,15} **7,50**
Kimchi-Pfannkuchen 2 Stk.
Kimchi pancakes 2 pcs.

- 12. Haemulpadjeon** ^{1,2,3,5,6,15} **8,50**
Meeresfrüchte-Pfannkuchen 2 Stk.
Seafood pancakes 2 pcs.

- 13. Pommes-
Trüffelmayonaise** ³ **5,50**
Fries with truffle mayo



tapas

14. **Bao Buns** (2 Stk. / Portion) ^{1,3,5,7,16,17}

Gedämpfte Buns, gefüllt mit frischem Gemüse wie Karotten, Paprika und Gurken, dazu hausgemachte Trüffel-Mayo und BBQ-Sauce.

Soft steamed buns filled with fresh vegetables (carrots, bell peppers, cucumbers), homemade truffle mayo, BBQ-Sauce

Wahlweise mit / *Optionally with:*

- a. Knusprige Hähnchen / *Chicken Bites* **10,50**
- b. Knusprige Black-Tiger- Garnelen² **11,50**
Crispy fried prawns
- c. Veggie: Panierte & frittierte Enoki-Pilze 🌱 **9,90**
Crispy fried Enoki mushroom

tapas

15. Ceviche

Hausgemachtes Ceviche, mariniert in frischem Limettensaft und Avocado, Blumenkohl Creme
Homemade ceviche, marinated in fresh lime juice with avocado, cauliflower creme

Wahlweise mit / *optionally with*

a. Lachs, Kimchi ^{1,5,6,16,17} 10,90

Frischer Lachs, Avocado, würzigem Kimchi
Fresh Salmon, avocado, Kimchi

b. Veggie Avocado, Shiitake, Mango Sauce 🌱 9,90



16. Chingus Tacos ^{1,5,6,7} (2 Stk. / Portion)

Hausgemachte Tacos aus getrockneten Nori-Blättern, gefüllt mit Reis, Avocado und Frischkäse.
Homemade tacos made from dried nori sheets, filled with rice, avocado, fresh cheese

Wahlweise mit / *optionally with:*

a. Aal: Zart gegrillter Aal ⁴ / *tender grilled eel* 10,90

b. Rohe Lachs ⁴ / *fresh salmon* 11,90

c. Black Tiger Garnelen ² / *black Tiger Prawn* 11,90

d. Veggie: Eingelegter Tofu / *pickled Tofu* 🌱 9,90



tapas

17. Kimbap ^{1,3,4,5,6}

FrISChe Reisrollen gefüllt mit frischem Gemüse, Ei und Surimi, umhüllt von Nori-Blättern und serviert mit Wasabi-Mayo und Teriyaki-Sauce.

Fresh rice rolls filled with fresh vegetables, egg, surimi, wrapped in nori sheets, wasabi mayo, teriyaki sauce

Wahlweise mit / *Optionally with:*

- | | |
|--|-------|
| a. Eingelegtem Tofu 🌱 / <i>pickled Tofu</i> | 9,90 |
| b. Hähnchenfilet / <i>chicken breast</i> | 9,90 |
| c. Aal / <i>grilled eel</i> | 10,90 |
| d. Argentinischem Rind / <i>argentine beef</i> | 10,90 |
| e. Black Tiger Garnelen / <i>black tiger schrimp</i> | 10,90 |



18. Crunchy Kimbap ^{1,3,4,5,6}

Frittierte Reisrolle mit Gemüse, Ei und Surimi-Stick, umhüllt von Nori-Blättern und serviert mit Wasabi-Mayo und Teriyaki-Sauce.

Fried Rice Roll with vegetables, egg, surimi stick, wrapped in nori sheets, wasabi mayo, teriyaki sauce

Wahlweise mit / *Optionally with:*

- | | |
|--|-------|
| a. Eingelegtem Tofu 🌱 / <i>pickled Tofu</i> | 10,90 |
| b. Hähnchenfilet / <i>chicken breast</i> | 10,90 |
| c. Aal / <i>grilled eel</i> | 11,90 |
| d. Argentinischem Rind / <i>argentine beef</i> | 11,90 |
| e. Black Tiger Garnelen / <i>black tiger schrimp</i> | 11,90 |



hauptgerichte

19. Kimchi Eintopf ^{1,4,6,14} 13,50

Kimchi Brühe mit Schweinehack, Tofu, Lauchzwiebel

Kimchi soup with minced pork, tofu, spring onions

20. Classic Tteobokki ^{1,3,5,6} 12,50

Reiskuchen in scharfer Soße mit Ei

Rice cakes in spicy sauce with egg

21. Cheese Tteokbokki ^{1,3,5,6,7} 13,50

Reiskuchen in scharfer Soße mit Ei und Käse

Rice cakes in spicy sauce with egg and cheese

22. Bibimbap ^{1,3,5,6,14}

Reis, Spiegelei, Gemüse, Gochujangpaste

Rice, fried egg, vegetables, gochujang paste

a. Tofu | *tofu*  14,50

b. Hähnchenfilet | *chicken fillet* 14,50

c. Argentinisches Rind | *argentinian beef* 17,50

d. Black-Tiger Garnelen ² | *black tiger prawns* 17,50

23. Japchae ^{1,3,5,6,14}

Glasnudeln, Gemüse, Sesamöl

Glasnudeln, Gemüse, Sesamöl

a. Tofu | *tofu*  15,50

b. Hähnchenfilet | *chicken fillet* 15,50

c. Argentinisches Rind | *argentinian beef* 18,50

d. Black-Tiger Garnelen ² | *black tiger prawns* 18,50

24. Jjajangmyeon ^{1,5,6,14}

Nudeln mit schwarzer Bohnenpaste

Noodles with black bean paste

a. Veggie  13,50

b. Meeresfrüchte | *seafood* 18,50



chingu grill specials

Serviert mit Pommes-Trüffelmayonaise oder Reis
Served with fries, truffle mayo sauce

25. Surf and Turf ^{1,2,3,6,7} 25,50

Gegrilltem Beef-Tenderloin-Steak (200gr) und Black Tiger Garnelen(2 Stk.), serviert mit saisonalem Gemüse, Pfeffersauce

Grilled Argentine beef filet steak, black tiger shrimp, served with seasonal vegetables, pepper sauce

26. Gegrillter Lachs mit Haut ^{1,3,5,16,17} 24,50

Saftiger Lachs, gegrillt mit der Haut (180-200Gr.), dazu saisonales Gemüse und eine karamellierte Sesam-Sauce

Grilled salmon with crispy skin (180-200Gr.), served with seasonal vegetables, caramelized sesame sauce

27. The Duck ^{1,3,6,7} 23,50

Gegrilltes Barbarie- Entenbrustfilet, dazu saisonales Gemüse, BBQ-Sauce

Grilled Barbarie- duck breast filet, served with seasonal vegetables, BBQ- Sauce



30. Bulgogi ^{1,5,6,14}

Pfannengerichte mit Zwiebeln, Bulgogisoße, Reis

Stir-fry with onions, bulgogi sauce, rice

a. Hähnchenfilet | *Chicken fillet* 16,50

b. Argentinisches Rind | *argentinian beef* 22,50



dessert

Mochi ⁷

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

8,50

Matcha Tiramisu ^{1,3,7,8}

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

8,50

Chocolate Souffle ^{1,7}

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

8,50



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1. Glutenthaltiges 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
16. Sellerie
17. Senf

