

# SooHu BBQ Menue

# SOOHU BBQ



Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, die Ihre Sinne verzaubern wird. Unser Restaurant lädt Sie ein, die Kunst des asiatischen Grillens zu erleben, bei der hochwertiges Fleisch, frisches Gemüse und exotische Gewürze auf dem Tisch zu einer wahrhaft einzigartigen Mahlzeit verschmelzen.

In unserer warmen und einladenden Atmosphäre können Sie in Gesellschaft von Freunden und Familie unvergessliche Momente erleben.

Unser Team steht Ihnen jederzeit zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis wird.

Genießen Sie die Freude des Grillens in traditioneller koreanischer Art und lassen Sie sich von unseren köstlichen Beilagen und Saucen verführen, die perfekt zu jedem Bissen passen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und sind sicher, dass Sie unser asiatisch Barbecue-Grillrestaurant in vollen Zügen genießen werden. Willkommen in einer Welt der Geschmacksexplosionen und unvergesslichen Momenten!

Liebe Grüße  
SOOHU BBQ Team

# SOOHU BBQ

# Angebot

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir inklusive 6 verschiedenen Beilagen, Salat und Reis Upgrade mit Suppe 3€, mit Reispapier (5 Stück) 5€

**6. WAGYU PLATTERS  
FOR 2 (600G)**

**150€**

**IN EXZELLENTER QUALITÄT MIT PER-  
FEKTER MARMORIERUNG**

Rip Eye Wagyu exzellente Qualität mit  
perfekter Marmorierung  
Marmoriertes Oyster BI ade Wagyu (Austra-  
lienJC F1),



# SooHu BBQ Set Menue

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir inklusive 6 verschiedenen Beilagen, Salat und Reis Upgrade mit Suppe 3€, mit Reispapier (5 Stück) 5€

**10. MODEUM SO GUI  
(PRO PERSON 300G)  
BESTELLBAR AB 2 PERSONEN**

**47,5€**

## AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN RIND- FLEISCHARTEN

Saftiges Rib Eye sehr zart, Wagyu Rib Eye oder Oyster Blade  
exzellente Qualität mit perfekter Marmorierung <sup>(Australien JC F1)</sup>,

Marmoriertes Rinderrippenfleisch geschnitten in dünne Scheiben,  
Fleisch von der Rinder Querrippe,

Zarte Rinderfleisch mariniert in der Sojafruchtsauce <sup>a,f,4</sup>

Prime Rib Eye, Wagyu Rib Eye or Flat Iron <sup>(Australien JC F1)</sup>

Sliced Prime Short Ribs, Marinated Cubed Prime Short Rib <sup>a,f,4</sup>  
Outside Skirt



# SooHu BBQ Set Me- nue

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir inklusive 6 verschiedenen Beilagen, Salat und Reis Upgrade mit Suppe 3€, mit Reispapier (5 Stück) 5€

**11. MODEUM MIX**  
**(PRO PERSON 300G)**  
BESTELLBAR AB 2 PERSONEN

**45€**

## AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN RIND- UND SCHWEINEFLEISCHARTEN

Iberico Nackenfleisch, Iberico Backenfleisch, Schweinebauch, saftiges Ribeye von Rind, Rind Rippenfleisch, zarte Rindfleisch, mariniert in der Sojafruchtsauce <sup>a,f,4</sup>

Iberico shoulder steak, Iberico cheek, pork belly. Prime beef rib eye, beef short rib, marinated cubed beef short rib <sup>a,f</sup>



**12. MODEUM DWEJI GUI**  
**(PRO PERSON 300G)**  
BESTELLBAR AB 2 PERSONEN

**40€**

## AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN SCHWEINEFLEISCHARTEN

Iberico Secreto, Iberico Nackenfleisch, Schweinebauch, Schulter Steak mariniert in Sojafruchtsauce <sup>a,f,4</sup>

Pork Belly, Pork Jowls (Iberico Secreto), Iberico Shoulder, Marinated Pork Shoulder Steak



# Soohu BBQ Set Me- nue

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir inklusive 6 verschiedenen Beilagen, Salat und Reis Upgrade mit Suppe 3€, mit Reispapier (5 Stück) 5€

## 13. MODEUM SO GUI (3 PERSONS MENU)

AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN RINDFLEISCHARTEN (900G)

139€



Saftiges Rib Eye sehr zart, Wagyu Rib Eye oder Oyster Blade  
exzellente Qualität mit perfekter Marmorierung <sup>(Australien JC F1)</sup>,  
Marmoriertes Rinderrippenfleisch geschnitten in dünne Scheiben,  
Fleisch von der Rinder Querrippe,  
Zarte Rinderfleisch mariniert in der Sojafruchtsauce <sup>a,f,4</sup>

Prime Rib Eye, Wagyu Rib Eye or Flat Iron <sup>(Australien JC F1)</sup>  
Sliced Prime Short Ribs, Marinated Cubed Prime Short Rib <sup>a,f,4</sup>  
Outside Skirt

# Korean BBQ Set Me- nue

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir inklusive 6 verschiedenen Beilagen, Salat und Reis Upgrade mit Suppe 3€, mit Reispapier (5 Stück) 5€

## 14. MODEUM SO GUI (4 PERSONS MENU)

190€

### AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN RINDFLEISCHARTEN (1200G)



Saftiges Rib Eye sehr zart, Wagyu Rib Eye oder Oyster Blade  
exzellente Qualität mit perfekter Marmorierung (Australien JC F1)  
marmoriertes Rinderrippenfleisch geschnitten in dünne Scheiben,  
Fleisch von der Rinder Querrippe,  
Zarte Rinderfleisch mariniert in der Sojafruchtsauce a,f,4

Prime Rib Eye, Wagyu Rib Eye or Fiat Iron (Australien JC F1)  
Sliced Prime Short Ribs, Marinated Cubed Prime Short Rib a,f,4,  
Outside Skirt

# Barbecue

## 30. WAGYU RIP EYE (200G) LIMITED

50€

Wagyu premium sehr zart mit perfekter Marmorierung

Top Brand of Wagyu



## 31. KKOTSAL (200G)

35€

Marmoriertes Rinderrippenfleisch in dünnen scheiben

Sliced Prime Short Rip



## 32. GIGO GALBI (200G)

29€

Zarte Rinderrippenfleisch mariniert in einer Sojafruchtsauce nach Korea-Art <sup>a.f.4</sup>

marinated cubed prime short rib Korea style



## 33. KKOTDEUNGSIM (200G)

35€

Premium Rib Eye erster Klasse

Prime first class Rib Eye with perfect marbling



# Barbecue

## 34. SAENG GALBI (200G)

39€

Frisches Rippenfleisch, gut marmoriert und saftig

Fresh beef ribs, wonderfully marbled and juicy



## 35. SAENGSOBAMGYE (250G)

25€

Frisches Schweinebauch in Scheiben

Fresh Pork Belly



## 36. IBERICO FILET (200G)

29€

Iberico Filet vom Iberico- Schwein, gut marmoriert und voll im Geschmack

Iberico fillet from Iberico pork



## 37. GIGO MOKSAL (200G)

29€

Schulter Steak von Schwein mariniert in Sojafruchtsauce <sup>a, f, 4</sup>

Marinated Pork Shoulder Steak in fruity soy sauce <sup>a, f, 4</sup>



# Barbecue

## 38. DAKDARI

29€

2 Hühnerschenkel ohne Knochen,  
ohne Haut mariniert in Chilisalzsauce

two boneless skinless chicken thighs  
marinated in chili salt sauce



## 39. VEGAN LOVER

29€

Veganes Hühnerfleisch, veganes Enten-  
fleisch, Chilisalzt Tofu, Gemüse

Vegan chicken, vegan duck, spicy tofu,  
vegetables



## 40. GARNELEN

35€

10 Stück Garnelen

10 shrimps



# Starters

## 15. MANDOO 6 STÜCK

9€

gebratene Teigtasche mit  
Hühnerfleisch <sup>a,4,1</sup>

Fried chicken dumplings



## 16. DAK NALGAE TWIGIM

12€

gebackene koreanische  
Hähnchenflügel mit hausgemachte  
süss-sauer-leichtscharf Sauce  
mit hausgemachte eingelegte Rettich <sup>f,a,4,l</sup>

Marinated Korean fried Chicken  
wings with housemade  
pickled radish ( soy Garlic/sweet chili)  
<sup>f,a,4,l</sup>



## 17. JAPCHAE

12€

gebratene Glasnudeln mit Gemüse <sup>f,1</sup>

stir-fried glass Noodle with mixed  
vegetables <sup>f,1</sup>



# Starters

## 18. KIMCHI JEON

12€

Koreanische pikante Pfannkuchen mit Kimchi <sup>a,1,d</sup>

Korean spicy pancakes with kimchi <sup>a,1,d</sup>



## ROCK & ROLL KIMBAP

12€

(ähnlich wie gebacktes Sushi)

**20. 6 Stück Crunchyroll Kimbap**  
mit Avocado, Hühnerfleisch, Chili-Mayo-  
naise <sup>a,c,9</sup>



**21. 6 Stück Crunchyroll Kimbap**  
mit Tempuragarnelen, Avocado,  
Chili-Mayonaise <sup>b,c,a,g</sup>

**22. 6 Stück Crunchyroll Kimbap**  
mit Avocado, Gurken, Ei, gelbe Rettich  
Chili-Mayonaise <sup>a,c,g</sup>

# Rice & Soup

## 51. KIMCHI JJIGAE

19€

Scharfer Kimchi Eintopf mit Kimchi, Schweinefleisch und Tofu <sup>4,f,l</sup>

Spicy Kimchi stew with well-aged Kimchi, pork and tofu <sup>4,f,l</sup>



## 52. DOLSOT-BIBIMBAP

19€

Reis mit verschiedenem Gemüse, Rindfleisch und Spiegelei im heißen Steintopf, dazu Chilipaste <sup>4,f,l,c</sup>

Rice mixed with various vegetables, beef, fried egg and chili paste, served in a hot stone pot <sup>4,f,l,c</sup>



## 53. CHADOL KIMCHI BOK-KEUM BAP

19€

gebratenem Reis mit Kimchi und Rindfleisch, Spiegelei <sup>4,l,c</sup>

Kimchi fried rice with sliced Beef briskets, fried egg <sup>4,l,c</sup>



## 54. BULGOGI

22€

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse  
marinated roastbeef with vegetables



## 55. DAK GABI

22€

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse  
marinated roastbeef with vegetables



## Desserts

### MOCHI EIS

3 Stück Mochi Eis

8€

