



SOUL OF SEOUL

KOREAN RESTAURANT



10. 튀김김밥 [CRISPY KIMBAP] ^(1,3,11) | 7,9

Knusprig frittierte Reisrolle in geröstetem Seetang, gefüllt mit Ei, Karotte, Spinat und eingelegtem Rettich. Außen goldbraun und crunchig, innen gewohnt vielseitig. Ein warmes und herzhaftes Geschmackserlebnis.

Wahlweise mit:

Thunfisch-Mayo ^(4,7) | Gebratenem Tofu ⁽⁶⁾ | Bulgogi Rindfleisch

S U P P E N

15. 된장국 [MISO GUK] ⁽⁶⁾ | 4,9 🌿

Traditionelle Misosuppe mit Seetang, weichem Tofu und frischem Lauch. Wohltuend und aromatisch.

16. 연어된장국 [MISO LACHS GUK] ^(4,6) | 5,9

Milde Misosuppe mit frischem Lachs, Seetang und Lauch. Leicht, gesund und sättigend.

17. 김치국 [KIMCHI GUK] ⁽⁶⁾ | 5,9 🌿🌶️

Würzige Suppe mit fermentiertem Kimchi. Aromatisch, leicht scharf und sehr koreanisch.

18. 소고기 김치국 [SOGOGI KIMCHI GUK] | 6,9 🌶️

Hausgemachte Kimchi-Suppe mit zartem Rindfleisch. Reich an Geschmack und typisch koreanisch.



KOREAN FRIED CHICKEN SPECIAL

Knusprig goldbraun frittiert nach traditioneller koreanischer Art.

Alle Gerichte werden mit einem frischen Beilagensalat und unserem speziellen Haus Dressing serviert.

26. 닭튀김 [DAK TUI GIM]^(1,3) 6 Stück | 11,0

Saftig ausgelöste Hähnchenkeule. Zartes knochenloses Fleisch aus der Keule, besonders saftig und geschmackvoll.

27. 거꾸로 닭봉 [GEOKKURO DAKBONG]^(1,3) 6 Stück | 11,0

Goldbraune Hähnchen Oberflügel Drumettes. Das fleischige Oberstück des Flügels, knusprig serviert wie kleine Drumsticks.

28. 마늘 닭봉 [MANEUL DAKBONG]^(1,3) 6 Stück | 11,0

Knusprige Hähnchen Unterflügel Wingettes. Der klassische Mittelteil des Flügels, besonders beliebt für seine extra knusprige Haut.

Wählen Ihre Lieblingssauce:

- Knoblauch Sauce^(1,6,11)
- Seoul Honig Sauce^(1,6,10) 
- Cremige Käse Sauce^(1,7)



(1,3,6,11,GV)

30. 짜장면 [JJAJANG MYEON]

Frisch zubereitete Weizennudeln mit gekochtem Ei, buntem Gemüse, umhüllt von einer tief aromatischen schwarzen Bohnensoße. Herzhaft und voller Umami.

- Mit einer Zutat nach Wahl:
- Tofu und Seitan ^(2,14)  13,0
 - Sogogi - Rindfleisch 15,0
 - Haemul - Meeresfrüchte 17,0

31. 김치라면 [KIMCHI RAMYEON] ⁽¹⁾

Eine würzige, wärmende Nudelsuppe mit fermentiertem Kimchi, Enoki-Pilze und Shimeji-Pilze.

Perfekt für alle, die es scharf und vegan mögen.

- Mit einer Zutat nach Wahl:
- Seiden Tofu ⁽⁶⁾  13,0
 - Chikin - Hähnchen 13,0
 - Sogogi - Rindfleisch ^(2,14) 15,0
 - Haemul - Meeresfrüchte 17,0



32. 잡채 [JAPCHAE] ^(1,6,11,14)

Leicht glasige Süßkartoffelglasnudeln, sanft in Sesamöl geschwenkt mit saisonalem Gemüse und Shiitake. Ein veganes Gericht voller Textur, Tiefe und Eleganz.

- Mit einer Zutat nach Wahl:
- Tofu und Seitan  13,0
 - Chikin - Hähnchen 13,0
 - Sogogi - Rindfleisch 15,0

33. 떡볶이 [TTEOKBOKKI] ^(1,6) | 15,0

Der unangefochtene Streetfood-Star Koreas: Weiche Reiskuchen, Fischkuchen, geschmort in einer hausgemachten, scharf-süßen Gochujang-Chili-Soße. Feurig, sättigend und süchtig machend.



45. 비건 비빔밥 [VEGETARISCH BIBIMBAP] ^(1,3,6,11) | 13,0 🌱🌶️

Gedämpfter Reis, kunstvoll angerichtet mit saisonalem Gemüse, Seitan, Tofu, Spiegelei und hausgemachter Gochujang-Chili-Paste. Ein farbenfrohes, veganes Fest für Auge und Gaumen.

46. 치킨 비빔밥 [CHIKIN BIBIMBAP] ^(1,3,6,11) | 14,0 🌶️

Traditionelles koreanisches Bibimbap mit Hähnchenfleisch, Spiegelei, frischem Gemüse, Reis und einer aromatischen Gochujang-Soße. Ein farbenfrohes, nahrhaftes Gericht, das beim Vermischen seinen vollen Geschmack entfaltet.

47. 소고기 비빔밥 [SOGOGI BIBIMBAP] ^(1,3,6,11) | 15,0 🌶️

Gedämpfter Reis mit saftigem, mariniertem Rindfleisch, Spiegelei, knackigem Gemüse und scharf-süßer Gochujang-Paste. Ein Klassiker, der Körper und Seele wärmt.

48. 연어 비빔밥 [LACHS BIBIMBAP] ^(1,3,4,6,11) | 17,0 🌶️

Gedämpfter Reis mit zart gegartem Lachsfilet, Spiegelei, Gemüsevielfalt und würziger Gochujang-Paste. Eine moderne, frische Interpretation des Originals.



비빔밥

KOREAN BBQ

+4 Beilagen u. Reis

Jedes BBQ bestellbar ab 2 Personen und aufwärts

50. 불고기 [SO BULGOGI] ^(1,6,11)

| 19,5 p.P

Fein geschnittenes Rindfleisch, Rindfleischröllchen gefüllt mit Enoki-Pilzen in süß-würziger Marinade nach Hausrezept eingelegt und zart gegrillt.
Ein zeitloser Klassiker koreanischer BBQ-Kultur.

51. 해물불고기 [HAEMUL BULGOGI] ^(1,2,6,14)

| 19,5 p.P

Eine Meereskomposition aus Garnelen, Muscheln und Tintenfisch, mariniert nach Bulgogi-Art und heiß angebraten mit Gemüse.
Pikant, aromatisch und außergewöhnlich.

52. 치즈 닭갈비 [CHEESE DAK GALBI] ^(1,6,7)

| 18,0 p.P

Zarte Hähnchenstücke, in pikanter Gochujang-Soße gebraten, mit geschmolzenem Käse überbacken.
Cremig, scharf und unwiderstehlich.

53. 소고기 버섯말이 [SOGOGI BEBOSEOT MARI] ^(1,6)

| 19,5 p.P

Rindfleischröllchen gefüllt mit Enoki-Pilzen, zart gegrillt und serviert mit hausgemachter Soße.
Eine raffinierte Delikatesse mit Tiefe und Eleganz.



CULLIGAN PREMIUM WASSER

Heilwasser Still oder Sprudel

0,35l 3,5

0,75l 5,5

COCA-COLA (S, K, A, Su, FS)

0,33l 3,9

COLA ZERO (S, K, A, Su, FS)

FANTA ORANGE (S, K, A, Su, FS)

SPRITE (S, K, A, Su, FS)

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

0,4l 4,9

Johannisbeere, Ananas, Maracuja, Apfel Naturtrüb,
Guave-drachenfrucht, Lychee.

MILKIS – KOREAN SOFT DRINK MIT MILCH & SODA (7, S, K, A, Su, FS) 0,2l 3,9

Milkis Original

Der Klassiker – süß, cremig und spritzig zugleich.

Milkis Erdbeere

Fruchtiger Erdbeergeschmack trifft auf milchige Frische.

Milkis Melone

Sanfter Melonengeschmack mit
typischer Milkis-Creaminess.



KAFFEE KLASSIK**Cappuccino** ⁽⁷⁾

4,9

Latte Macchiato ⁽⁷⁾

5,9

Schwarzer Kaffee

3,9

Espresso

2,5

KAFFEE FUSION**Café Coco** ⁽⁷⁾

6,9

Kräftiger Espresso, cremige Kokosmilch und gesüßte Kondensmilch.
Vollmundig und leicht exotisch.

Pandan Cloud ⁽⁷⁾

6,5

Espresso mit frischer Milch, Pandan-Sirup und einem Hauch Kondensmilch.
Weich, aromatisch und grün duftend.

Peanut Caramel Dream ⁽⁷⁾

6,9

Kräftiger Espresso trifft auf süßes Karamell, cremige Erdnuss und pflanzliche Milch.
Ein einzigartig nussiger und energiegeladener Kaffee.

MATCHA**Green & Berry**

6,9

Matcha mit pflanzlicher Milch, Erdbeerpüree und Vanille. Cremig, fruchtig und sanft grün.

Green & Sunny

6,9

Matcha trifft auf Mango, pflanzliche Milch und Vanille. Frisch, ausgewogen und leicht tropisch.

Green & Yuzu

6,9

Matcha mit pflanzlicher Milch,
Yuzu-Marmelade und einem Hauch Reissirup.
Frisch, fein süß und zitrusbetont.



TEE KLASSIK

4,2

Blüten Jasmin**Sencha Grüntee****Oolong****TEE KREATIONEN****Seoul Sunshine**

5,5

Warmer Tee mit Honig, Yuzu-Marmelade, geröstetem Ingwer und frischer Zitrone. Fruchtig, leicht scharf und angenehm süß-säuerlich.

Green Plum

5,5

Koreanischer grüner Pflaumenextrakt mit frischer Limette, Minzblättern und einem Stück Kandiszucker. Fruchtig, leicht säuerlich und natürlich erfrischend.

Citrus Spice

5,5

Oolong-Tee mit frischer Orange, zerstoßenem Zitronengras und einem kleinen Stück Zimt, leicht süß mit Kandiszucker. Würzig und ausgleichend.

Blossom Brew

5,5

Ein milder Kräuteraufguss mit roten Jujube, Chrysanthemen, Süßholz und frischem Ingwer. Sanft blumig, leicht erdig und mit natürlicher Süße.



COCKTAILS

Soju Sunrise ^(S, K, FS)

9,9

Ein farbenfroher Start in den Abend: Fruchtiger Orangensaft, süßer Grenadine-Sirup und milder Soju verschmelzen zu einem sanften Sonnenaufgang im Glas.

Spicy Ginger Soju Mule ^(S,K,FS)

9,9

Ein feuriger Twist auf den klassischen Mule: Soju, Ingwer, Limette und Ginger Beer vereinen sich zu einem erfrischend-scharfen Erlebnis.

Sakura Soju Sour ^(S,K,FS,Su)

10,9

Ein zarter, floraler Cocktail mit japanischem Flair: Soju, Rosenblütensirup, frische Zitrone und ein Hauch Grand Marnier treffen auf seidigen Eischnee. Veredelt mit einer getrockneten Rosenblüte.



Berries Soju Mojito

10,9

Der Klassiker neu interpretiert: Frische Beeren, Minze und Limette treffen auf Soju. Prickelnd mit Soda serviert.

Lillet Wildberry ⁽¹²⁾

8,9

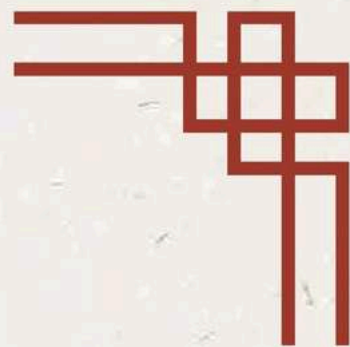
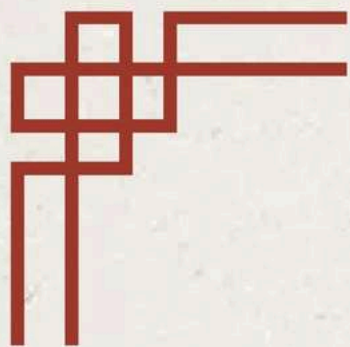
Ein eleganter Sommerdrink mit französischem Charme: Lillet Blanc und Wildberry-Tonic, verfeinert mit Limette und frischen Beeren.

Milkis Colada

9,9

Ein Hauch von Tropen im Glas: Zarter Soju, cremige Kokosnote, sonnengereifte Ananas und ein Hauch Süße. Ein exotischer Genussmoment.





SOUL OF SEOUL

KOREAN RESTAURANT

VIELEN DANK, DASS SIE SOUL OF SEOUL BESUCHT HABEN!

Wir freuen uns riesig über Ihren Besuch und Ihre Unterstützung.

Wir geben unser Bestes, damit Ihr nächstes Erlebnis bei uns noch schöner wird.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Soul of Seoul 을 찾아주셔서 진심으로 감사합니다!

여러분의 방문과 응원은 저희에게 큰 힘이 됩니다. 소중한 의견을 바탕으로 앞으로 더 나은 모습으로 찾아뵐 수 있도록 최선을 다하겠습니다. 다음에도 꼭 다시 찾아와 주시길 바랍니다!



INFORMATIONEN:

Instagram: [soulofseoul.hildesheim](https://www.instagram.com/soulofseoul.hildesheim)

Website: [soul-of-seoul.de](https://www.soul-of-seoul.de)

Phone: +49 512 1875 8642

info@soul-of-seoul.de

Schuhstr. 39, 31134 Hildesheim

