Brunch



Geniesse unsere Brunch-Combos für dich allein oder zum Teilen & kombiniere nach Lust & Laune die einzelnen koreanischen Brunch-Specials.

unsere Combos.

K-Pop Urban

Waffel mit geräuchertem Lachs Avocado auf geröstetem Brot Rührei | Wurst vom Zufiker Apfelschwein | Bauern- & Rohschinken | Granola mit Kokosjoghurt | Pancake | frische Früchte 32.5

Miss Miu's Choice

Waffel mit Chicken Pieces | Eggbun mit geräuchertem Lachs | Gimbap | Granola mit Kokosjoghurt | Kimchi Pancake | koreanische Suppe | Reis 29.5

The Green One

Waffel mit frittiertem Blumenkohl | Avocado auf geröstetem Brot | Rührei | Käse | Granola mit Kokosjoghurt | Peanutbutter | Pancake | frische Früchte 27.5

Kombiniere deine Favourites...

Seoul Eggbun

Frisch gebackenes Brot mit einem ganzen Ei, belegt mit geräuchertem Lachs, dazu Miso Veganaise & Kresse 17.5

Avocado Love

Knuspriges Brot mit frischer Avocado & Onsen-Fi mit koreanischen Gewürzen, dazu ein kleiner Salat 16.5

Korean Shaksuka

Shaksuka mit Gochujang, weichem Ei, Kimchi & Frühlingszwiebeln, serviert mit knusprigem Brot 16.5

Chicken'n'Waffles

Belgische Waffel mit Korean Chicken Pieces, Gochujang Glaze, gepickeltem Gemüse & Frühlingszwiebeln 26

Homemade Granola

Hausgemachtes Granola aus Haferflocken, Erdnüssen, Sesam, Miso & Dattelsirup, dazu Kokosjoghurt, Drachenfrucht-Pulver & frische Früchte 10.5

Aperitif

Aperol Spicy Ginger Aperol, Spicy Ginger & frische Minze 11.5

Prosecco | 1 dl NUDO Extra Dry DOC 8

drinks

Spritzer

Mani Mogo | 4 dl

Schorle mit frisch gepresstem Orangen-Karotten-Saft, Ingwer & Mineralwasser 6

Cranberry Boost | 4 dl

Schorle mit Cranberrysaft, Limette, Minze & Mineralwasser 6

Hot Teas

Pure Ginger Tea

Frischer Ingwertee, zuckerfrei 7.5

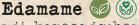
Fresh Mint Tea

Frischer Minztee, zuckerfrei 7.5

miss miu's main

Social Sharing

Leichte, koreanische Vorspeisen - perfekt zum Teilen.



mit koreanischem Chili-Salz 6.5

Hvundai-ok

Bao Buns mit Bulgogi-Beef, roten Zwiebeln, gepickelten Gurken & Kimchi 12.5

Crispy Flowering (2)



Bao Buns mit frittiertem Blumenkohl, dazu Miso, gepickelte Gurken & Korean Ssam Sauce 11.5

Terrarossa Sign 🚳 🚱





Mandus mit Gemüse, 4 Teigtaschen 11.5

Gentle Monster

Mandus mit Shrimps, 4 Teigtaschen 12.5

Bibimbap

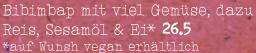
Koreanisches Reisgericht mit viel Gemüse. Wird in einer heissen Steinschale serviert & gart am Tisch zu Ende.

Green Ansan



Bibimbap mit planted.chicken, dazu Reis, viel Gemüse, Sesamöl & F.i* 31.5

Sue Say Me 🔑 🚱



Silim Lights

Bibimbap mit Beef, dazu Reis, viel Gemüse, Sesamöl & Ei 33.5

Korean Fried Treats

Wähle zwischen dem beliebten "Korean Fried Chicken" & koreanisch frittiertem, regionalem Blumenkohl.

Naughty Midnight Touch

Korean Fried Chicken glasiert mit Gochujang, dazu Fries & Artisan Sauce 28.5

Danyang in a Box



Frittierter Blumenkohl glasiert mit Gochujang, dazu Fries & Artisan Sauce 24

Tracks to Pyongyang

Korean Chicken Burger mit Dirty Cheese Sauce, dazu Fries & Miso Veganaise* 26

*auf Wunsch plant-based erhältlich

KOREANABG

Artisan Sauce

Pikante Sauce mit Gochujang, einer fermentierten Paste aus Soja, Klebereis & Chili.

Bao Buns

Leichte, gedämpfte Brötchen, gefüllt mit leckeren Zutaten.

Bibimbap

Beliebtes koreanisches Gericht mit Reis, viel Gemüse & Ei. Es wird in einer heissen Steinschale serviert & gart am Tisch zu Ende.

Bulgogi

Gebratene Fleischstreifen, die mit Kimchi & Reis, in einem Salatblatt eingerollt, gegessen werden.

Gimbap

Koreanische Reisrolle umhüllt mit Gim (getrocknetes Seealgenblatt) & reichhaltig gefüllt mit Gemüse, Fleisch oder Fisch.

Gochujang

Beliebte, scharfe Gewürzpaste - ein Muss in der koreanischen Küche.

Iron Pot

Viel Gemüse, Brühe & Süsskartoffel-Nudeln, serviert in einem Gusseisentopf.

Der Iron Pot wird auf einem Gaskocher direkt auf deinem Tisch gekocht.

Kimchi

Eingelegtes, scharfes Gemüse. Typisch koreanisch.

Korean Granola

Geröstete Haferflocken & Erdnüsse mit koreanischen Gewürzen & Dattelsirup.

Koreanische Ssam Sauce

Würzig scharfe Sauce, auf Basis einer Paste aus fermentierten Sojabohnen & Chili.

Mandus

Gebratene koreanische Teigtaschen mit raffinierten Füllungen.

Mazemen

Japanisches Ramennudelngericht, mit nur ganz wenig Brühe & Sauce.

Miso Veganaise

Vegane Mayonnaise, verfeinert mit japanischer Miso-Paste.

Ramen Soup

Klassische, japanische Nudelsuppe.

Siracha Dip

Scharfe, thailändische Chili-Sauce.

Tempuracrunch

Knusprige Flocken, frittiert nach einer typisch asiatischen Zubereitungsart.