














VORSPEISEN

001	EDAMAME 에다마메 Japanische Sojabohnen		
1	salty 마일드		6,50
2	spicy 스파이시		6,90
002	GIM-MA-RI 김말이 튀김 Frittierte Seetang Frühlingsrollen (3 Stück)		5,90
003	HAEMUL PAJEON 해물파전 Meeresfrüchte Pfannkuchen mit Frühlingzwiebel		14,50
004	KIMCHI JEON 김치전 Kimchi Pfannkuchen	 	14,90
005	FRIED COCONUT SHRIMP 코코넛 새우튀김 2 Shrimps in einem Kokosmantel		6,90
006	CRUNCHY OCTOPUS ^{6,7} 문어다리 튀김 Oktopus mit Yuzu Trüffel Gochujang		18,90
008	KOREAN FRIED CHICKEN WINGS ^{6,7} 코리안 양념치킨		3PCS / 6PCS / 9PCS
1	Original Fried 오리지널 후라이드 치킨윙		9,50 / 13,90 / 17,90
2	Spicy Fried 매운양념 치킨윙		9,90 / 14,50 / 18,90
3	Soja Garlic Fried 마늘간장 치킨윙		9,90 / 14,50 / 18,90


BEILAGEN

WERDEN KALT SERVIERT

010	BANCHAN SET 반찬세트 3 verschiedene Beilagen		14,90
011	KIMCHI 김치 scharf eingelegter Chinakohl	 	6,90
012	SHIGUMCHI 시금치 kurz gekochter Spinat mit Sesamöl		5,90
013	KONGNAMUL 콩나물 eingelegte Sojasprossen		5,90
014	RICE 밥 1 Schale Reis extra		3,50
015	GEMÜSE KORB 쌈 Salatblätter mit Gemüsesticks		5,90

MANDU (DIM SUM)



FRIED MANDU ⁹

- | | | |
|-----|---|--|
| 020 | CHICKEN VEGETABLE MANDU 치킨 군만두
Sojasprossen, Hähnchenfleisch, Ei, Glasnudeln, Tofu,
Frühlingszwiebeln und Knoblauch | 6,90 |
| 022 | VEGAN TOFU VEGETABLE MANDU 두부 군만두
Sojasprossen, Gemüse, Glasnudeln, Tofu, Frühlingszwiebeln und Knoblauch |  6,90 |
| 023 | YUYUMI MANDU 유유미 군만두
gebratene Teigtaschen gefüllt mit Glasnudeln, Rind- und Schweinefleisch | 6,90 |
| 024 | FRIED KIMCHI MANDU 김치 군만두
gebratene Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Kimchi und Gemüse |  7,50 |





STEAMED MANDU

- | | | |
|-----|---|--|
| 026 | KIMCHI MANDU 김치 찰만두
Sojasprossen, Schweinefleisch, Rindfleisch, Ei, Glasnudeln, Tofu,
Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kimchi |  8,50 |
| 027 | MEAT MANDU 고기 찰만두
Sojasprossen, Schweinefleisch, Rindfleisch, Ei, Glasnudeln, Tofu,
Frühlingszwiebeln und Knoblauch | 7,90 |
| 028 | TOFU MANDU 두부 찰만두
Sojasprossen, Ei, Glasnudeln, Tofu, Frühlingszwiebeln und Knoblauch |  7,90 |
| 029 | CHICKEN VEGETABLE MANDU 치킨 찰만두
Sojasprossen, Hähnchenfleisch, Ei, Glasnudeln, Tofu,
Frühlingszwiebeln und Knoblauch | 7,90 |

KOREAN NOODLE SOUP

- | | | |
|-----|---|---|
| 040 | JJAMPONG UDON ^{6,9} 짬뽕
Udon Nudelsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse |  19,50 |
| 041 | OMUK UDON ^{6,7,8} 어묵우동
klare Udon Nudelsuppe mit Gemüse | 19,50 |
| 042 | TOFU KIMCHI UDON ^{6,7,8} 두부우동
Udon Nudelsuppe mit Gemüse, Tofu und Kimchi |  18,90 |

SUPPEN




- 050 SUNDUBU JJIGAE 
scharfe Suppe mit zartem, weichem Tofu
- 1 mit Meeresfrüchten 해물 순두부찌개 19,90
- 2 mit Gemüse 야채 순두부찌개  19,50
- 051 YUYUMI KIMCHI JIGAE 
Eintopf mit Schweinefleisch, eingelegtem Chinakohl und Tofu
- 1 mit Schweinefleisch 돼지고기 김치찌개 21,50
- 2 mit Gemüse 야채 김치찌개  19,50

YUYUMISPECIAL


- 060 YUYUMI KIMCHI FRIED RICE ^{6,7,8} 유유미 김치 볶음밥 
gebratener Reis mit Kimchi, Zwiebeln, Paprika, Lauch und Noriblätter
- 1 mit Spiegelei 계란 후라이 18,90
- 2 mit Hähnchenbrust 닭 가슴살 20,50
- 3 mit Bulgogi 불고기 21,90
- 061 DDOKBOKI ^{6,7,8,9} 떡볶이
Reiskuchen, Sojasauce, Fishcake, Gemüse, Seetangrollen
und mit einem halben Ei
- 1 mild 간장 떡볶이 20,50
- 2 scharf mit Chilipaste 매운 떡볶이  21,50
- 062 YUYUMI ENTE ^{6,7,8} 오리고기
Knusprig gebratene Ente mit Gemüse und Reis
- 1 in einer süß scharfen Sosse 매콤달콤 소스  25,90
- 2 in einer Chili Sosse 매운소스  25,90
- 3 in einer Soja Sosse 간장소스 25,90

HOT STONE BIBIMBAP

SERVIERT IN EINEM HEISSEN STEINTOPF




- 070 BIBIMBAP 비빔밥
gebratener Reis mit Gemüse und Eigelb
- 1 mit mariniertem Hähnchenfleisch ^{6,9} 돌솥 비빔밥(간장치킨) 19,90
- 2 mit scharf mariniertem Hähnchenfleisch ^{6,9} 돌솥 비빔밥(매콤치킨)  20,50
- 3 mit mariniertem Rindfleisch ^{6,7,8} 돌솥 비빔밥(불고기) 21,50
- 4 mit scharf mariniertem Schweinefleisch ^{6,9} 돌솥 비빔밥(돼지불고기)  20,90
- 5 mit Seafood 돌솥 비빔밥(씨푸드) 21,50
- 6 mit mariniertem Tofu 돌솥 비빔밥(두부)  20,90






YUYUMI FISH DISHES

- | | | |
|-----|--|---|
| 075 | YUYUMI SPICY ZANDER ^{6,7,8} 유유미 매콤 생선구이
Zanderfilet in einer scharfen Chili Sosse mit Sesamöl und Gemüse |  26,90 |
| 076 | YUYUMI TERIYAKI ZANDER ^{6,7,8} 유유미 데리야끼 생선구이
Zanderfilet in einer Teriyaki Sosse mit Gemüse | 26,50 |
| 077 | TERIYAKI LACHS ^{6,7,8} 데리야끼 연어구이
Lachsfilet in einer Teriyaki Sosse mit Gemüse | 24,90 |

YUYUMI SIZZLING RICE PLATE

WIRD MIT REIS SERVIERT

- | | | |
|-----|---|---|
| 080 | YUYUMI BULGOGI ^{6,7,8} 유유미불고기
mariniertes Rindfleisch in Sesam-Sojasauce mit Gemüse | 21,90 |
| 081 | DAEJI BULGOGI ^{6,9} 돼지불고기
mariniertes Schweinefleisch in scharfer Chili Sauce
mit Gemüse und Sesamöl |  20,50 |
| 082 | DURU CHI GIE ^{6,9} 돼지 두루치기
Gemüse mit mariniertem Schweinefleisch, Kimchi und Sesamöl |  21,50 |
| 083 | OJINGER BOKKUM ^{6,9} 오징어 볶음
marinierter Tintenfisch, Gemüse und Sesamöl |  20,50 |
| 084 | SPICY OJINGER BULGOGI BOKKUM ^{6,7,8,9} 매콤 오징어불고기
in scharfer Chilipaste marinierter Tintenfisch
und Bulgogi mit Gemüse |  22,90 |
| 085 | TERIYAKI
Teriyaki Sauce mit Gemüse und Mandeln | |
| 1 | mit Meeresfrüchten 씨푸드 데리야끼 | 19,90 |
| 2 | mit Tofu 두부 데리야끼 볶음 |  19,50 |
| 086 | SPICY CHICKEN ^{6,9} 매콤 치킨볶음
gebratenes Hähnchenfleisch mariniert in Chili Sauce mit Gemüse |  20,50 |
| 1 | mit Kimchi 김치치킨볶음 |  21,90 |
| 087 | GANJANG CHICKEN 간장치킨
gebratenes Hähnchenfleisch mariniert in Soja Sauce
mit Gemüse und Sesamöl | 19,90 |
| 089 | KOREAN FRIED GANJANG CHICKEN ^{6,7,8} 간장 닭강정
frittiertes Hähnchenfleisch in Soja Sauce und Mandeln | 22,90 |

- 090 KOREAN SPICY FRIED^{6,7,8} 매운닭강정  22,90
Frittiertes Hähnchenfleisch in scharfer Sauce und Mandeln
- 091 SPICY TOFU BOKKUM^{6,9} 매콤 두부 볶음   19,50
marinierter Tofu, Gemüse mit Sesamöl
- 1 mit Kimchi 두부 김치 볶음   20,50






LOW CARBSIZZLING PLATE

KOHLLENHYDRATEFREI, OHNE REIS

- 100 TOFU TERIYAKI 데리야끼 두부  19,50
marinierter Tofu in Teriyaki Sauce gebraten
mit Gemüse und Mandeln
- 1 mit Hähnchenbrust 치킨 데리야끼 두부 20,90
- 101 KIMCHI TERIYAKI TOFU 김치 데리야끼 두부   20,90
marinierter Tofu in scharfer Teriyaki Sauce gebraten
mit Kimchi und Gemüse
- 1 mit Hähnchenbrust 김치 치킨 데리야끼 두부  21,90

KOREAN SIZZLING NOODLES PLATE

WIRD MIT NUDELN SERVIERT

- 110 BULGOGI NOODLES^{6,7,8} 불고기 누들 23,90
gebratene Udon Nudeln in Bulgogi Sauce
mit mariniertem Rindfleisch und Gemüse
- 1 mit Kimchi^{6,7,8} 불고기 김치 누들  24,90
- 111 TERIYAKI NOODLES 데리야끼 볶음우동 
gebratene Udon Nudeln in Teriyaki Sauce
mit Gemüse und Mandeln
- 1 mit Hähnchenbrust 치킨 데리야끼 누들 19,50
- 2 mit Meeresfrüchten 씨푸드 데리야끼 누들 20,50
- 3 mit Tofu 두부 데리야끼 누들  18,90
- 112 KIMCHI NOODLES 
gebratene Udon Nudeln in Teriyaki Sauce
mit Kimchi und Gemüse
- 1 mit Hähnchenbrust 김치 치킨 누들 19,90
- 2 mit Tofu 두부 김치 누들  18,90
- 113 JAPTSCHER NOODLES^{6,7,8} 잡채
Glasnudeln, Sojasauce, Sesamöl und Gemüse
- 1 mit mariniertem Rindfleisch 잡채 19,90
- 2 mit mariniertem Tofu 두부 잡채  18,50

YUYUMI GOES VEGAN

- 115 VEGAN YUYUMI AUBERGINE MIT REIS ^{6,7,8} 유유미 비건 가지볶음 19,50
Aubergine in einer veganen Sojasosse
mit Frühlingslauch und Sesam
- 116 VEGAN YUYUMI GLASSNOODLES ^{6,7,8} 유유미 비건 두부 잡채 19,90
Glasnudeln mit Gemüse und Tofu mit Sesamöl
- 117 VEGAN TOFU HOTSTONE 유유미 비건 두부 돌솥비빔밥 19,50
gebratener Reis mit mariniertem Tofu, Gemüse und Sesamöl

KOREAN BBQ

AB Z PERSONEN ERHALTLICH, PREISE PRO PERSON

- 120 YUYUMI BBQ SPICY CHICKEN ^{6,9} 유유미 매콤 치킨 바베큐  p.P. 29,90
Hühnerfleisch in scharfer Marinade mit Gemüse,
Süßkartoffeln, und Reiskuchen
- 121 YUYUMI BBQ GANJANG CHICKEN 유유미 간장 치킨 바베큐 p.P. 29,90
Hühnerfleisch in einer Soja Sesam Marinade mit Gemüse,
Süßkartoffeln und Reiskuchen
- 122 YUYUMI BBQ SPICY SEAFOOD ^{6,9} 유유미 매콤 해물 바베큐  p.P. 29,50
Meeresfrüchte in scharfer Marinade mit Gemüse,
Süßkartoffeln und Reiskuchen
- 123 YUYUMI BBQ DAEJI BULGOGI ^{6,9} 유유미 돼지불고기 바베큐  p.P. 27,90
in scharfer Sauce mariniertes, fein geschnittenes Schweinefleisch
mit Gemüse, Süßkartoffeln und Reiskuchen
- 124 YUYUMI BBQ BULGOGI ^{6,7,8} 유유미 불고기 바베큐 p.P. 31,90
in Sesam-Soja Sauce mariniertes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
mit Gemüse, Süßkartoffeln und Reiskuchen

Unsere BBQs werden mit Reis, Salatblätter und Gemüsesticks serviert und von Ihnen gegrillt.

NACHSPEISEN

141	MOCCI 찹쌀떡 Klebereisbällchen mit Adzuki Bohnen Füllung	6,90
142	ICE MOCCI 찰떡아이스 jeweils 2 Stück	11,50
1	Green Tea Ice Mocci 녹차 찰떡아이스	
2	Coconut Ice Mocci 코코넛 찰떡아이스	
3	Tropical Mango-Passionsfrucht 망고 찰떡아이스	
4	Yuzu Zitrone 레몬 찰떡아이스	
143	YUYUMI CINNAMON PANCAKE 유유미 호떡 Pancake mit Zimt und Green Tea Ice	12,90
144	YUYUMI SOFT CHEESE CAKE 유유미 치즈케이크 Süßkartoffel Käsekuchen	7,50
145	GREEN TEA ICE 녹차 아이스크림 Grüner Tee Eiscreme	5,90
146	BLACK SESAME ICE 검은깨 아이스크림 schwarze Sesam-Eiscreme	5,90
147	YUZU COCOS PANNA COTTA 유자 코코넛 판나코타 Yuzu Kokos Panna Cotta mit Beeren	7,90

GETRÄNKE

SOFT GETRÄNKE

Mineralwasser Naturell / Spritzig	0,25l 3,50 0,75l 7,90
Fruchtschorle Apfel, Johannisbeere und Rhabarber	0,3l 4,20
Softs	0,33l 4,20
Fanta ² , Mezzo Mix ² , Sprite, Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Light ^{1,2} , Coca Cola Zero ^{1,2}	0,25l 4,50
BIO Erfrischungsgetränke mit Zutaten aus 100% natürlicher Herkunft Black Orange, Viva Mate ¹ , Purple Berry, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water ⁴	
Red Bull Energy Drink ^{1,2,12} , Sugarfree ^{1,2,8,12} , Red Edition (Watermelon) ^{1,2,12}	0,25l 4,50
Bio Limonaden Orange, Zitrone Limette	0,33l 4,20
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33l 4,20
Korean Soft Drinks Bon Bon, Crushed Pear, Zimt Punsch, Coco palm	0,24l 5,50
Red Bull Energy Drink ^{1,2,12} , Sugarfree ^{1,2,8,12} , Red Edition (Watermelon) ^{1,2,12}	0,25l 4,50
Milkis	0,5l 6,90

HEISSGETRÄNKE

Nespresso Espresso ¹	2,90
Nespresso Espresso doppio ¹	4,50
Nespresso Caffè lungo ¹	3,20
Nespresso Cappuccino ¹	4,50
Koreanischer Kaffee instant und gesüsst ¹	3,90

KOREAN HONEY TEA	4,90
Honig-Ingwer, Honig-Zitronen, Honig-Brustbeeren	
KOREAN TEA	4,90
Ginseng, Grüner, Getreide, Gerösteter Mais	
BIER	
König Ludwig Hell vom Fass	0,5l 4,90
König Ludwig Weissbier vom Fass	0,5l 4,90
Koreanisches Bier	0,33l 6,50
Warsteiner Pils	0,33l 3,90
Warsteiner alkoholfrei	0,33l 3,90
König Ludwig alkoholfrei	0,5l 4,90
SPIRITS	
KOREAN SPIRITS	
Soju Shot koreanischer Süßkartoffelschnaps	4cl 4,50
Soju	0,35l 19,90
Soju Flavoured	0,35l 21,50
Premium Soju	4cl 21,00
Jinro Soju	0,35l 21,50
Makgeolli 6% fermentierter Reiswein	0,5l 18,50
Makgeolli Flavoured 6% fermentierter Reiswein	0,5l 19,50
VODKA	
42 Below	4cl 8,00
Grey Goose	4cl 10,00
Haku Vodka	4cl 11,00
GIN	
Bombay Sapphire East	4cl 8,00
Hendricks	4cl 12,00
Roku	4cl 12,00
Monkey 47	4cl 14,00
TEQUILA	
Patron Silver	4cl 9,00
Patron Reposado	4cl 13,00
COGNAC	
Pierre Ferrand	4cl 10,00
GRAPPA	
Marolo Grappa di Barolo 12	4cl 14,00

ASIAN WHISKY

Hibiki	4cl 16,00
Yamazaki	4cl 19,50
Nikka from the Barrel	4cl 12,00

WHISKY & WHISKEY

Bulleit Bourbon	4cl 9,00
Lagavulin Destiller Edition Single Malt Schottland, Isley	4cl 18,00
Johnnie Walker Green Label Blended Whiskey	4cl 13,00
Johnnie Walker Blue Label Blended Whiskey	4cl 32,00

RUM

Bacardi Cuatro	4cl 9,00
Banks 5 White	4cl 9,00
Goslings	4cl 12,00

CACHACA

Leblon	4cl 8,00
--------	----------

WERMUT

Noilly Prat	4cl 6,00
-------------	----------

LIKÖRE

Campari	4cl 6,00
Aperol	4cl 6,00

APERITIFS

Hugo	0,2l 7,90
Aperol Spritz	0,2l 7,90
Martini Spritz	0,2l 7,90
Aperol Lemon Spritz	0,2l 7,90
Aperol, Prosecco, Orange, ORGANICS Bitter Lemon	
Lillet Berry	0,2l 7,90
Lillet, ORGANICS Purple Berry	
YUYUMI Mate Spritz	0,2l 7,90
Prosecco, ORGANICS Viva Mate	
YUYUMI Orange Spritz	0,2l 7,90
Prosecco, Martini Bitter, ORGANICS Black Orange	

LONGDRINKS	
Vodka Tonic	0,3l 10,50
Cuba Libre	0,3l 10,50
Red Gin Melon Gin, Limettensaft, Red Bull Red Edition Watermelon	0,3l 10,50
Dark & Stormy Dunkler Rum, Limettensaft, ORGANICS Ginger Beer	0,3l 10,50
Seoul Mule Vodka, Limettensaft, ORGANICS Ginger Beer	0,3l 12,00
YUYUMI Viva Mate Vodka, Zitronensaft, ORGANICS Viva Mate	0,3l 10,50
Horses Neck Whisky, Angostura, ORGANICS Ginger Ale	0,3l 10,50
Gin Tonic Gin, ORGANICS Tonic Water	0,3l 10,50
COCKTAILS	
Yuyumi Goji Infused Rum, Apricot de Rousillon, Kirsch Shrub, Limettensaft und Soda Water	0,3l 12,00
Koreano Bombay Sapphire East, Soju, Honig Essence und Tonic Water	0,3l 12,00
Mr. Park Nikka From the Barrel, Yuzu Frucht, Zitrone und Zuckersirup	0,3l 12,00
Sojurella 42 Below, Soju, Limettensaft, Zuckersirup, Erdbeer und Himbeerpüree	0,3l 12,00
Seoul Mule 42 Below, Limettensaft, Angostura und GingerBeer	0,3l 12,00
Seouljito Banks 5 White, Soju, Yuzu Honig, Zucker, Zitronensaft, Soda Water und Minze	0,3l 12,00
Soju Sour Soju, Whiskey, Zitrone und Zuckersirup	0,3l 12,00

ALKOHLFREIE COCKTAILS

Yuja Sarang Yuzu-Honey und Soda Water	0,3l 9,50
Koreana Erdbeer/Himbeer Püree, Zucker und Limettensaft	0,3l 9,50
Ms. Park Limettensaft, Zucker und Grapefruit Thomas Henry	0,3l 9,50
Seouljita Zucker, Zitronensaft, Lime Juice, Soda/Gingerale und Minze	0,3l 9,50

Weitere Longdrinks und Cocktails bereiten wir gerne für Sie auf Anfrage zu.

WEINE

WEISS ^{10,11}

Chardonnay DOC Cantina Tollo, Abruzzen, Italien	0,2l 6,90 0,75l 26,50
trocken, fruchtig und intensiv nach exotischen Früchten, mit Honig- und Vanillenoten, vollmundig, anhaltend im Abgang.	
Riesling Audimax QW –BIO– Weingut Studier, Pfalz, Deutschland	0,2l 7,50 0,75l 28,50
sehr charmante pfirsichfrische Nase mit Aprikose und einem Hauch von Honig + einer tollen Riesling Aromatik	
Weissburgunder QW Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen, Deutschland	0,2l 7,90 0,75l 31,50
trocken, aromatisch nach Ananas, gelber Grapefruit und Pfirsich etwas Mango und Limettenabrieb. Zartkräuterwürzige Aromen im Abgang	
Lugana DOC Cantina Colli Vaibo - Pozzolengo, Lombardei, Italien	0,2l 8,50 0,75l 33,50
trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich mit dezenter Aromen von roten und gelben Äpfeln	
2017 Siefersh. Riesling Porphy VDP Ortswein –BIO– Weingut Wagner-Stempe, Siefersheim, Rheinhessen, Deutschland	0,75l 49,50
mineralisch, strukturiert, elegant	

<p>2017 `Castelcerino´ SoaveColli Scagligeri DOC Garganega –BIO– Filippi, Soave, Italien reifer Apfel, rauchig, vielschichtig</p>	0,75l 42,00
<p>2016 Mâcon-Verzé Blanc AC Chardonnay –BIO– Nicolas Maillet, Burgund, Frankreich Steinobst, nussig, kraftvoll</p>	0,75l 58,00
<p>Greco di Tufo DOCG Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien trocken, intensiv und anhaltend nach Steinfrüchten. Angenehm mineralische Noten vom Tuffstein, harmonisch</p>	0,75l 34,50
<p>New Style QW Weingut Salzl, Seewinkelhof, Burgenland, Österreich trocken, intensive Noten von reifen Bananen, ein Hauch von Feigen, Ananas, Lemon Gras, Litschi, Vanille - cremig, herrlich langer Abgang</p>	0,75l 36,50
<p>Albia IGT Cantina Barone Ricasoli - älteste Kellerei Italiens, Toskana Noten von Holunderblüten, weißem Pfirsich und Grapefruit am Gaumen frisch und schmackhaft</p>	0,75l 41,50
<p>Weil Riesling Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland trocken, feine Frucht, elegant, nachhaltiger Körper, machen diesen Riesling zu einem belebenden und beliebten Wein</p>	0,75l 44,50
<p>Gavi di Gavi DOCG Michele Chiarlo „Rovereto“, Piemont, Italien trocken, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack mit Noten von Vanille, Kakao und Ananas</p>	0,75l 52,50
<p>Pinot Gris QW –BIO– Weingut Heitlinger Spiegelberg „Großes Gewächs“, Baden, Deutschland trocken, typische Kupferfarbe, minzige Noten, Zitronenabrieb und Pfirsich, fruchtbetont, dezente Holzeinsatz, feinstoffig</p>	0,75l 62,50
<p>Kaitui D.Q. Markus Schneider, Pfalz, Deutschland trocken, beeindruckend komplexes Bukett aus üppiger Tropenfrucht, spritziger Citrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, sowie Maracuja, Litschi, Papaya, Guave und Kiwi und frisch gemähter Wiese</p>	0,75l 65,50
<p>Menfi Chardonnay DOC Aziende Agricole PLANETA, Sizilien, Italien Ausgehend vom Reichtum seiner tiefen, klaren, goldenen, aber transparenten Farbe stellt man sich den angenehmen Kontrast von Cremigkeit und Knackigkeit im Geschmack vor.</p>	0,75l 84,50

ROSE^{10,11}

Rosé QW 0,2l 6,90
 Weingut Bergdold Reif und Nett, Pfalz , Deutschland 0,75l 25,90
 trocken, kräftige Farbe - zarte Erdbeeraromatik
 durch die ausgewogene Art ist er ein vielseitiger Speisebegleiter

Miraval AC 0,75l 58,50
 Hollywood-Glamour trifft auf höchste Keller-Expertise
 Provence , Frankreich
 edles Lachsrosa, Duft von weißen Blüten, Erdbeeren und Himbeeren
 Am Gaumen vielschichtige Kräuternoten und Zitruszesten.

ROT^{10,11}

2018 Merlot QbA 0,2l 7,90
 vordermark*walter, Oberkirch, Ortenau, Baden, Deutschland
 dunkelbeerig, würzig, rund

Sangiovese IGT 0,2l 7,50
 Cantina Moncaro, Marken, Italien 0,75l 25,50
 intensives rubinrot, fruchtiges Bouquet von Waldfrüchten, süßen
 Kirschen, Pflaumen und leichte Schokoladennote, weich und rund

Primitivo IGP 0,2l 7,90
 San Giorgio „Aulone“, Apulien, Italien 0,75l 28,90
 harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen
 Noten von dunklen Beeren, leichte Vanillenoten.

Shiraz 0,2l 8,30
 Domaine de la Baume, New South Wales, Australien 0,75l 32,50
 trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer
 Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich

Frankonia IGT 0,2l 8,50
 Cantina Monviert, Friaul, Italien 0,75l 34,50
 ein Wein mit leuchtender rubinroter Farbe, angenehm duftend
 angenehm leichter Wein mit etwas Restzucker, passt zu scharfen Gerichten

Cabernet Sauvignon VDP 0,2l 8,90
 Domaine de la Baume, Languedoc, Frankreich 0,75l 37,50
 trocken, kraftvoller Duftstrauß von frischen, reifen Früchten wie
 Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, vollmundig

El Jardin 0,75l 39,50
 Le Emperatriz - Crianza, Rioja, Spanien
 trocken, in der Nase Aromen von eingekochten Früchten, Pflaumen
 Kirschen, Brombeeren, Vanille Kakao, Nelken und feine Röstnoten.

<p>Campofiorin IGT Masi - Rosso Veronese, Veneto, Italien trocken, intensive und elegante Aromen von reifen Kirschen, Himbeeren und Gewürzen. Kräftige und ausgewogene Struktur</p>	0,75l 42,50
<p>Quatro DO Mont Gras, Central Valley, Chile trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge</p>	0,75l 38,50
<p>Chianti Classico DOCG Barone Ricasoli, Veneto, Italien trocken, an der Nase herausragende Aromen von roten Beeren, Iris- und Veilchenblüten. Am Gaumen elegant mit samtigem Tannine</p>	0,75l 48,50
<p>Ripasso DOP Tinazzi - Montere, Venetien, Italien trocken, Noten von vorwiegend rote Früchte aus denen Pflaumen und Sauerkirsche hervorstechen. Leicht balsamische Noten sehr kräftig</p>	0,75l 52,50
<p>Chateau Cantin AC Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich trocken, die Nase kraftvoll und fruchtig. Aromen von Kompottobst und Gewürznoten. Am Gaumen ausgewogen, ausdrucksstark und vollmundig</p>	0,75l 72,00
<p>Black Print DQ Markus Schneider, Pfalz, Deutschland trocken, tiefdunkel, Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder</p>	0,75l 65,90
<p>Amarone DOCG Masi - Costasera, Venetien, Italien im Bouquet üppig und intensiv, bringt er Fruchtkompott und insbesondere Kirschen und Pflaumen zum Ausdruck, begleitet von süßen Gewürzen und Eindrücken von gemahlenem Kaffee.</p>	0,75l 98,00
<p>Tignanello IGT Marchesi Antinori, Toskana, Italien Tignanello war der erste Sangiovese, der in Barriques gereift wurde, Tignanello ist ein Meilenstein. Es wird mit einer Auswahl an Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc hergestellt.</p>	0,75l 210,00

SCHAUMWEINE

Prosecco	0,10l 5,90
Soligo Spumante DOC "Col de Mez", Italien	0,75l 30,90
Moët et Chandon Brut	0,75l 95,00
Moët et Chandon Rosé Brut	0,75l 105,00
Ruinart	0,75l 125,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,75l 165,00



MUENCHEN@YUYUMI.DE



WWW.YUYUMI.DE



FACEBOOK.COM/YUYUMIRESTAURANTS



INSTAGR.AM/YUYUMI_RESTAURANT

1 mit Koffein, 2 mit Farbstoff, 3 mit Saccharin, 4 mit Chinin, 5 mit Gluten, 6 mit Konservierungsstoff, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Zuckerart(en) und Süßungsmitteln, 10 mit Antioxidationsmittel, 11 mit Schwefeldioxid und Sulfit, 12 mit Taurin
Falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte den Service nach unserer Allergenliste.