



Gogogi uses **Happy Meat** .
Happy Meat will also make you happy.

Gogogi uses **No MSG**.
No MSG will also keep you healthy.

•

Happy Meat  (**Freilandhaltung**) means free-range meat from animals that are raised at an organic farm only. Our meat contains no genetically modified ingredients at all. To provide our customers with fresh meals our supplier daily delivers the meat immediately after preparation and cutting. Our supplier ensures the highest hygienic standards and preparation by qualified employees.

Gogogi Angebot!!!

고고기 특별가!!!

1 Meal + 1 Tea or Iced tea

10 Euro



B1 불고기 도시락 [bul:gogi lunch box] ^{G, SM, SY}

Angebot!

; in hausgemachte Sojasoße eingelegtes **Rindfleisch** mit Reis



; in hausgemachte Sojasoße eingelegtes Rindfleisch, Champignons, Karotte, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Sesamöl

+
Drei Beilagen
(sorgfältig ausgewählt von Gogogi)

B4 두부버섯 도시락 [tofu-beoseot box] ^{SY, G, SM}

Angebot!

Gebratenen **Tofu & Pilze und Gemüse** in hausgemachte Sojasoße (**Vege**) mit Reis



; Tofu, Austernpilz, Champignons, Zucchini, Karotte, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Sesamöl

+
Drei Beilagen
(sorgfältig ausgewählt von Gogogi)

B2 닭갈비 도시락 [dak:galbi lunch box] ^{G, SM, SY}

Angebot!

Pfannengericht aus eingelegtem **Hühnerfleisch** und Gemüse in pikanter Soße mit Reis



; in hauseigene Gewürzmischung eingelegtes Hühnchen, Karotte, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten

+
Drei Beilagen
(sorgfältig ausgewählt von Gogogi)

B5 김치 볶음밥 [kimchi bokkeum bap] ^{E, F, SY, K, SM, SY}

Angebot!

Kimchi Fried Rice mit gebratenem **Schweinenacken** oder **Thunfisch** (**Vege**)



; Kimchi(hausgemacht), Zwiebel, Lauchzwiebel, Butter, Sojasoße, Sesamöl

+
Drei Beilagen
(sorgfältig ausgewählt von Gogogi)

B3 제육 도시락 [jeyuk lunch box] ^{G, SM, SY}

Angebot!

Gebratenes **Schweinefleisch** und Gemüse in pikanter Soße mit Reis



; in hauseigene Gewürzmischung eingelegter Schweinenacken, grüne Pfefferschoten, Karotte, Kohl, Zwiebeln, Lauchzwiebel

+
Drei Beilagen
(sorgfältig ausgewählt von Gogogi)

B6 오징어덮밥 도시락 [ojingeo deop bap] ^{G, W, SM, SY}

Angebot!

Gebratener **Tintenfisch** und Gemüse in hauseigener Gewürzmischung mit Reis (**Pesco Vege**)



; in hauseigene Gewürzmischung eingelegter Tintenfisch, Karotte, Zwiebeln, Lauchzwiebel, Cayenne-Pfefferschoten

+
Drei Beilagen
(sorgfältig ausgewählt von Gogogi)

K01 돌솥 비빔밥 [dolsot bibim:bap] ^{G, (E, SM, SY)}



; Reis, in Sojasoße eingelegtes Rindfleisch ^G, Ei, Karotte, Sojasprossen, Gurke, Salat, hausgemachte Birnen-Chillipaste oder Zitronen Sojasoße

Reis mit gehacktem Rindfleisch und verschiedenem Gemüse in heißem Steintopf 10.9

Auf weißem Reis werden Rinderhack, fünf verschiedene Gemüsesorten und ein rohes Ei angerichtet und mit zusätzlicher Chilipaste serviert. Im Steintopf brutzelt der Reis weiter wodurch am Boden eine knackig knusprige Reiskruste entsteht.

The ingredients are served with a raw egg, ground beef and various vegetables in a heated stone pot. The crispy rice layer at the bottom of the stone pot is a must feature for every Dolsot Bibimbap.

mit Sojasoße eingelegter Shiitake und Ei ^G Vegetarian 10.5
mit Sojasoße eingelegter Shiitake und Tofu ^G Vegan 10.5

K02 잡채 [jap:chae] ^{G, SM}

; Glasnudeln, in Sojasoße eingelegter Shiitake, Austernpilz, Sojasprossen, Gurke, Karotte, Zwiebel, hausgemachte Sojasoße, Sesamöl



Glasnudeln mit gebratenem Gemüse ^G vegan 9.9

Japchae ist ein Gericht, das in der Joseon-Dynastie (1392-1910) häufig dem König als Geschenk gebracht wurde. Heute wird Japchae zumeist an Festtagen und zu besonderen Anlässen angerichtet.

Japchae was often brought as a gift to the kings of the Joseon Dynasty (1392-1910). Today it is usually served on festive days and special occasions.

mit in Sojasoße eingelegtem Rindfleisch ^G 12.5

S01 김치찌개 [kimchi jjigae] ^{F, G, K, SM, SY}

; Hausgemachtes Kimchi, Shiitake, Tofu, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe



Kimchi-Eintopf mit Schweinenackern ^G 10.9

Für Kimchi Jjigae wird Koreas beliebteste, gegorene Speisebeilage zusammen mit Schweinefleisch in einer Gemüsebrühe zu einem pikanten Eintopf angerichtet. (2013 wurde die Kimchi-Herstellung in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.)

Kimchi Jjigae uses Korea's most famous fermented food, kimchi, in combination with pork and vegetable broth to serve a spicy stew. (In 2013, Kimchi-Making-Culture was added to the UNESCO list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity).

mit Thunfisch ^K ^G Pesco Vege 11.9

S02 된장찌개 [doen:jang jjigae] ^{G, SY}

; Sojabohnenpaste, Tofu, Champignon, Shiitake, Kartoffel, Zucchini, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe



Eintopf mit Sojabohnenpaste und Schweinenackern ^G 10.9

Doenjang ist sowie Sojasoße und Cayenne-Chillipaste eine traditionell gegorene Speise, die in der koreanischen Küche nicht fehlen darf. Die Sojabohnenpaste wird aus fermentierten Bohnen gewonnen und ist wegen ihrer krebsbekämpfenden Eigenschaft als Gesundheitsprodukt beliebt.

Doenjang is, together with soy sauce and red pepper paste, one of Korea's most famous fermented foods. It is a necessity in the Korean cuisine. Made from fermented beans it is celebrated as a well-being food with anti-cancer qualities.

mit Garnelen und Tintenfisch ^{K, W} ^G Pesco Vege 11.9
ohne Schweinenackern, Meeresfrüchte ^G Vegan 10

S03 뚝배기 불고기 [ttukbaegi bul:gogi] ^{G, SM}

; in hausgemachte Sojasoße eingelegtes Rindfleisch ^G, Glasnudeln, Austernpilz, Champignons, Karotte, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Sesamöl, hausgemachte Gemüsebrühe



Reichhaltiges Rindfleischgericht mit verschiedenen Pilzen, zahlreichem Gemüse und Reis. 12.0

Für dieses Gericht wird bestes Rindfleisch in hausgemachter Sojasoße mariniert und in einem traditionell koreanischen Tontopf zubereitet um ein reiches und vollmundiges Aroma zu erzeugen. Die aus dem BULGOGI und dem ausgewählten Gemüse gewonnene Brühe vermischt sich mit unserer Sojasoße zu einer reichhaltigen Suppe, die zusammen mit Reis ihren vollen Geschmack entfaltet.

Ttukbaegi bulgogi uses finest beef (pre-marinated in homemade soy sauce) and an assortment of mushrooms and vegetables in a traditional Korean clay pot. The ingredients produce a rich and aromatic soup that is best combined with a bowl of fresh rice.

S04 순두부 찌개 [sundubu jjigae] ^{E, G, SY}

; Weicher Tofu, Austernpilz, Ei, Zucchini, Cayenne-Pfefferschoten, Zwiebel, Lauchzwiebel, Gemüsebrühe



Scharfer Eintopf aus weichem Tofu mit Schweinefleisch ^G 10.5

Sundubu Jjigae wird mit weichem Tofu, Schweinenackern (oder Meeresfrüchten) und Gemüse in einer hausgemachten aromatischen Brühe zubereitet. Die Zutaten werden direkt in unserem heißen Steintopf köchelnd serviert und sind deswegen ein perfektes Gericht für einen Kater.

Sundubu Jjigae is made with soft tofu, various vegetables, egg, pork (or Seafood) and Korean chilli powder. The dish is assembled and cooked directly in the serving hot pot which is delivered while still boiling hot. Creamy taste of soft tofu in spicy broth makes it an ideal dish for hangover.

mit Garnelen und Tintenfisch ^{K, W} ^G Pesco Vege 11.9

P01 동래파전 [dongrae pa:jeon]^{E, GW, K, W, SM}

; Tintenfisch, Garnelen,
Cayenne-Pfefferschoten, Ei, Mehl,
Frühlingszwiebel,
hausgemachte Sojasoße



Herzhafter Pfannkuchen mit Meeresfrüchten und Frühlingszwiebeln

🌱 Pesco Vege 12

Meeresfrüchte und gehackte Zwiebeln werden in einen Mehlteig gemischt und gebraten. Auf dem Dongrae-Markt in Busan gilt Pajeon bei Händlern und Marktbesuchern seit jeher als Spezialität.

Seafood and cut onions are mixed in a flour dough and fried to a hearty dish. In Korea, Pajeon has been a delicacy for decades, especially in the Dongrae market in Busan city where it has always been popular with salesmen and visitors.

P02 김치전 [kimchi jeon]^{F, GW, K, SM}

; Hausgemachtes Kimchi,
Zwiebel, Mehl,
hausgemachte Sojasoße



Kimchi-Pfannkuchen

🌱 Vegetarian 9.5

Lange fermentierte, hausgemachte Kimchi-Streifen werden mit Teig gemischt und zu einem Pfannkuchen herausgebacken.

Slices of well-fermented homemade Kimchi are mixed into a flour batter and panfried into a delicious pancake.

P03 야채전 [ya chae jeon]^{GW, SM}

; Zwiebel, Zucchini, Karotte,
Süßkartoffel, Mehl,
hausgemachte Sojasoße



Gemüse-Pfannkuchen

🌱 vegan 7

Verschiedene Gemüsesorten werden mit Teig vermischt und zu einem Pfannkuchen herausgebacken.

A selection of vegetables are mixed into a flour batter and panfried into a delicious vegan pancake.

P04 버섯전 [beoseot jeon]^{E, GW, SM}

; Austernpilz, Shiitake, Lauchzwiebel,
Cayenne-Pfefferschoten, Ei, Mehl,
hausgemachte Sojasoße



Pilz-Pfannkuchen

🌱 Vegetarian 7.5

Verschiedene Pilzsorten werden in Scheiben geschnitten, in einen Teig gemischt und zu einem vegetarischen Pfannkuchen herausgebacken.

A selection of sliced mushrooms is mixed into a flour batter and panfried into a delicious vegetarian pancake.

EXTRAS

EXTRAS

공기밥	[gonggi bap]	Reis	/ Rice	1
반찬	[ban chan]	Beilage	/ Side Dish	1
김치	[kimchi]	Kimchi (hausgemacht)		3,5
포장김치	[kimchi]	Kimchi in Glasflasche (zum mitnehmen)		8
		250g		

* Allergene Kennzeichnung

E Ei/ Egg, EN Erdnüsse/ Peanuts, F Fisch/ fish, G Gluten/ Gluten,
GW Gluten (Weizen)/ Gluten (Wheat), K Krebstier/ Crustacea,
W Weichtiere/ molluscan, L Laktose/ Lactose, SM Sesam/ Sesame,
SY Soja/ Soy, GE Gerste/ Gerste

GETRÄNKE

BEVERAGES

물 [mul]	Wasser <i>Water</i>		
Vöslauer (Prickelnd / ohne)		0,33 L	3.0
Vöslauer (Prickelnd / ohne)		0,75 L	6.0

차 [cha]	Tee <i>Tea</i>		
유자차 [yuja cha]	Koreanischer Zitronentee	0,2 L	3.0
매실차 ¹ [mae sil]	Koreanischer Pflaumetee	0,2 L	3.0
자스민차 ¹ [jasmin]	Jasmin Tee	0,2 L	3.0
녹차Bio [nokcha bio]	Grüner Tee Bio	0,2 L	3.0
생강차 [senggang cha]	Frischer Ingwertee	0,3 L	3.5
민트차 [mint cha]	Frischer Pfefferminztee	0,3 L	3.5

음료 [um ryo]	Alkoholfreie Getränke <i>Soft Drinks</i>		
Coca Cola ^{1,2,4}		0,33 L	3.0
Coca Cola Zero ^{1,2,4}		0,33 L	3.0
ChariTea (Lemonaid Limette)		0,33 L	3.5
Apfelsaftschorle Bio		0,33 L	3.0
Crushed Pear (갈아만든 배)		0,23 L	3.5
Aloe Vera (알로에)		0,5 L	4.5

맥주 [meg ju]	Bier <i>Beer</i>		
Hite (하이트) ^{GE}		0,33 L	4.0
Tiger ^{GE}		0,33 L	4.0
Asahi ^{GE}		0,33 L	4.0
Kirin ^{GE}		0,33 L	4.0

와인 [wain]	Wein <i>Wine</i>		
Weiß <i>White</i>		0,1 L / Flasche	
Riesling/ Matthias Gaul/Terrain Calcaire/ 2018, Deutschland		4.0 /	25 (0,75L)
Chardonnay/ Ardèche/Louis Latour/2016, Frankreich		5.3 /	32 (0,75L)
Grauburgunder/ Weingut Gaul/Pfalz/ Deutschland		3.5 /	31.5 (1L)
Riesling/ Dr. Loosen/ Blauschiefer/ Mosel/ Deutschland		5.3 /	32 (0,75L)
Rot <i>Red</i>			
Rioja/ Bodegas Navajas/ Spanien		3.5 /	22 (0,75L)
Cabernet Sauvignon/Pablo Claro/ Spanien		5.0 /	30 (0,75L)
Terre di Montelusa/Brindisi doc riserva/ Italien		4.0 /	25 (0,75L)
Rosé <i>Rosé</i>			
Villa Sandi, Rosasto, Sparkling/ Italien		3.5 /	22 (0,75L)
Pino_ & Co, Weingut Dreißigacker / 2018, Deutschland		5.5 /	33 (0,75L)
Crémant <i>Champagner</i>			
Grande cuvee 1531 brut /Crémant Brut/ Frankreich		6.0 /	36
Weinschorle		6.0 (0,2L)	-

GOGOGI SPEZIAL GETRÄNKE

아이스 티 [ais ti]	Eistee <i>Ice Tea</i>	0,3 L
Yuja Eistee (Honig Yuja, Zitrone)		4.5
Oh! Tee (Hibiscus blend, Beere)		4.5
Maesil Eistee (Koreanisch Pflaume, Lime)		4.5
Sujeong Gwa (Cinnamon, Apfel, Ingwer, Honig)		4.5
Grüner Eistee ¹		3.5
Jasmin Eistee ¹		3.5

칵테일 [cacktail]	Cocktails <i>Cocktails</i>	0,3 L
Yujatron Soju (Soju, Honey yuja, Lemon, Tonic water)		8.5
Maesil Soju (Soju, Honey korean plum, Lime, Tonic water)		8.5
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) ^{2,4}		6.5
Hugo Prosecco (Hollunderblüte, Soda)		6.5

KOREANISCHE GETRÄNKE KOREAN DRINKS

한국술 [Hankuk Sul]		
Koreanischer Alkohol <i>Korean Drinks</i>	4cl / Flasche	
참이슬 [cham: i seul] 19,5% (360ml)	2.0 /	10
설중매 [seol jung me] 14% (380ml)	3.0 /	15
복분자 [bok bun ja] 13% (375ml)	5.0 /	25
일품진로 [il pum jinro] 25% (375ml)	5.5 /	28
인삼주 [in sam ju] 28%	5.5 /	-
막걸리 [makgeolli] 6% (750ml)		10
삼총사 [sam chong sa] ; Soju drei Musketiere	9.0 (3 glas)	
(= cham i seul + seol jung me + bok bun ja)		

참이슬 [cham: i seul] is one of the most prominent alcoholic beverages in Korea. Soju goes especially well with grilled meat, raw fish and mild depressions.

설중매 [seol jung me] is a traditional Korean plum wine, sweet in taste and pleasant in flavor. It goes well with spicy dishes and flirtatious remarks.

복분자 [bok bun ja] is a Korean fruit wine made from wild and/or cultivated bokbunja (Korean black raspberry) and believed to promote male sexual stamina.

일품진로 [il pum jinro] is 10 years oak aged super premium Soju distilled from 100% rice liquid.

인삼주 [in sam ju] is ginseng liquor. Korean consume insam-ju for its supposed potency and vitality properties.

막걸리 [Makgeolli] is made from rice or wheat mixed with nuruk, a Korean fermentation starter. It has a milky, off-white color and sweetness.

삼총사 [sam chong sa] set offers a great opportunity to taste GOGOGI's selection of traditional Korean beverages. The set includes Soju, Bokbunja and Seoljungmae (one glass each).

Chubby Cheeks Ice Cream MOCHIS

Delicious ice cream wrapped in a chewy rice dough package



Vanille



Macha



Schokolade



Mango
● Vegan



Dunkle Schokolade
● Vegan



Coconut



1 : enthält Koffein/ Caffeine, 2 : enthält Farbstoff/ Coloring,
3 : enthält Chinin/ Quinine, 4 : enthält geschmacksverstärker/
Favour enhancer, 5 : enthält mit Süßungsmitteln/ Sweetener

* Alle Weine enthalten Sulfide.

* Bitte fragen Sie gerne nach unserer Allergen-Speisekarte.