



CHINGU
MODERN KOREAN FOOD

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im CHINGU, wo die traditionelle koreanische
Hommage an die kulinarische Vielfalt Koreas, präsentiert mit

Über uns:

Das CHINGU verbindet koreanische Kochkunst mit zeitgenössischem

Unsere Speisekarte ist eine Komposition aus hochwertigen Zutaten,

Unser Konzept:

Speisekarte ist eine sorgfältige Abstimmung von Aromen,

Wir freuen uns darauf, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr CHINGU Team

1A. CHINGU CHICKEN ^{1,5,6}

Choose your Style

Wings

Bites

Choose Your Sauce:

Sweet Chili | Soy Garlic | Butter Honey | Spicy Chili

3 Stk./pcs. — 6,50

6 Stk./pcs. — 11,50

Extra Sauce +1,50



1B.

VEGANFRIEDCHICKEN

aus Blumenkohl

1,5,6

Choose Your Sauce:

Sweet Chili | Spicy Chili

3 Stk./pcs. — 5,50

6 Stk./pcs. — 10,50

Extra Sauce **+1,50**

A close-up photograph of a bowl filled with vibrant, spicy-looking kimchi. A pair of black chopsticks is lifting a portion of the kimchi from the bowl. The bowl has a white base with a blue floral pattern. In the background, other dishes are partially visible, including a bowl of white rice and some green vegetables. The lighting is warm and focused on the kimchi.

STARTERS ^{1,6}

02. Edamame  | 5,90

Sojabohnenschoten mit
koreanischen Gewürzen
Soybeans with korean spices

03. Wakame Salat ⁵ | 5,90

Algensalat mit Sesamöl
Seaweed salad with sesame oil

04. Oi Salat ⁵ | 5,50

Koreanischer Gurkensalat
Korean cucumber salad

05. Kimchi ^{4,5} | 6,50

Traditionell eingelegte Chinakohl
Traditionally pickled chinese cabbage

TAPAS

06. Gegrillte Spieße (2 Stk. / Portion) ^{1,16,17}

BBQ-Sauce oder Ssamjang Sauce

a. Vegane Optionen 🌿 | 5,90

Jalapenos | okra | kräuterseitlinge | cherry tomate

Jalapenos | okra | kräuterseitlinge mushrooms | cherry tomate

b. Würzige Hähnchen, wahlweise mit: | 6,50

Chicken, optionally with:

- Hähnchenkeule ohne Knochen /chickenbites

- Hähnchenbrust mit gemischtem Gemüse

ChickenBreastwithmixedvegetables

d. Beef-Tenderloin, wahlweise mit ohne Gemüse | 8,50

Beef-tenderloinchoice ofwithorwithoutvegetables

e. Black Tiger Garnelen² / Fresh grilled shrimp | 7,50

TAPAS



07. **Vegan Enoki Tempura**^{1,5,6} 6,50
mit Soja-Limetten-Sauce
Crispy fried enoki mushrooms
with Soy-Lime Sauce



08. **Gegrillter Lachs**^{1,16,17} 9,50
mit BBQ-Sauce
Grilled Salmon
with BBQ-Sauce



09. **Crispy Prawns**^{1,2,3} 7,50
Knusprig frittierte Garnelen
Crispy fried prawns



10. **Mandu**^{1,5,6} 7,50
frittierte Teigtaschen
mit Soja-Limetten-Soße
fried dumplings with soy-lime sauce
a. Veggie | b. Huhn / chicken

11. **Kimchi-djeon**^{1,2,3,5,6,15} 7,50
Kimchi-Pfannkuchen 2 Stk.
Kimchi pancakes 2 pcs.

12. **Haemulpadjeon**^{1,2,3,5,6,15} 8,50
Meeresfrüchte-Pfannkuchen 2 Stk.
Seafood pancakes 2 pcs.

13. **Pommes-Trüffelmayonaise**³ 5,50
Fries with truffle mayo



TAPAS

14. Bao Buns (2Stk. / Portion) ^{1,3,5,7,16,17}

Gedämpfte Buns, gefüllt mit frischem Gemüse wie Karotten, Paprika und Gurken, dazu hausgemachte Trüffel-Mayo und BBQ-Sauce.

Softsteamed buns filled with fresh vegetables (carrots, bell peppers, cucumbers), homemade truffle mayo, BBQ-Sauce

Wahlweise mit / Optionally with:

- a. Knusprige Hähnchen / Chicken Bites 10,50
- b. Knusprige Black-Tiger- Garnelen² 11,50

Crispy fried prawns

 9,90

- c. Veggie: Panierte & frittierte Enoki-Pilze

Crispy fried Enoki mushroom

TAPAS 16.

15. Ceviche

Hausgemachtes Ceviche, mariniert in frischem Limettensaft und Avocado, Blumenkohl Creme

Homemade ceviche, marinated in fresh lime juice with avocado, cauliflower creme


Wahlweise mit / optionally with

a. Lachs, Kimchi ^{1,5,6,16,17}

10,90

Frischer Lachs, Avocado, würzigem Kimchi

Fresh Salmon, avocado, Kimchi

b. Veggie Avocado, Shiitake, Mango Sauce  9,90

Chingus Tacos ^{1,5,6,7} (2 Stk. / Portion)

Hausgemachte Tacos aus getrockneten Nori-Blättern, gefüllt mit Reis, Avocado und Frischkäse.

Homemade tacos made from dried nori sheets, filled with rice, avocado, fresh cheese

Wahlweise mit / optionally with:

a. Aal: Zart gegrillter Aal ⁴ / tender grilled eel


10,90

b. Rohe Lachs ⁴ / fresh salmon

11,90

c. Black Tiger Garnelen ² / black Tiger Prawn

11,90

d. Veggie: Eingelegter Tofu / pickled Tofu  9,90

9,90



TAPAS

17. Kimbap ^{1,3,4,5,6}

Frische Reisrollen gefüllt mit frischem Gemüse, Ei und Surimi, umhüllt von Nori-Blättern und serviert mit Wasabi-Mayo und Teriyaki-Sauce.

Fresh rice rolls filled with fresh vegetables, egg, surimi, wrapped in nori sheets, wasabi mayo, teriyaki sauce

Wahlweise mit / Optionally with:

- a. Eingelegtem Tofu 🌿 / pickled Tofu 9,90
- b. Hähnchenfilet / chicken breast 9,90
- c. Aal / grilled eel 10,90
- d. Argentinischem Rind / argentine beef 10,90
- e. Black Tiger Garnelen / black tiger shrimp 10,90



18. Crunchy Kimbap ^{1,3,4,5,6}

Frittierte Reisrolle mit Gemüse, Ei und Surimi-Stick, umhüllt von Nori-Blättern und serviert mit Wasabi-Mayo und Teriyaki-Sauce.

Fried Rice Roll with vegetables, egg, surimi stick, wrapped in nori sheets, wasabi mayo, teriyaki sauce

Wahlweise mit / Optionally with:

- a. Eingelegtem Tofu 🌿 / pickled Tofu 10,90
- b. Hähnchenfilet / chicken breast 10,90
- c. Aal / grilled eel 11,90
- d. Argentinischem Rind / argentine beef 11,90
- e. Black Tiger Garnelen / black tiger shrimp 11,90



HAUPTGERICHTE

19. Kimchi Eintopf ^{1,4,6,14} 13,50

Kimchi Brühe mit Schweinehack, Tofu, Lauchzwiebel
Kimchi soup with minced pork, tofu, spring onions

20. Classic Tteobokki ^{1,3,5,6} 12,50

Reiskuchen in scharfer Soße mit Ei
Rice cakes in spicy sauce with egg

21. Cheese Tteokbokki ^{1,3,5,6,7} 13,50

Reiskuchen in scharfer Soße mit Ei und Käse
Rice cakes in spicy sauce with egg and cheese

22. Bibimbap ^{1,3,5,6,14}

Reis, Spiegelei, Gemüse, Gochujangpaste
Rice, fried egg, vegetables, gochujang paste

a. Tofu | tofu  14,50

b. Hähnchenfilet | chicken fillet 14,50

c. Argentinisches Rind | argentinian beef 17,50

d. Black-Tiger Garnelen ² | black tiger prawns 17,50

23. Japchae ^{1,3,5,6,14}

Glasnudeln, Gemüse, Sesamöl
Glasnudeln, Gemüse, Sesamöl

a. Tofu | tofu  15,50

b. Hähnchenfilet | chicken fillet 15,50

c. Argentinisches Rind | argentinian beef 18,50

d. Black-Tiger Garnelen ² | blacktiger prawns 18,50

24. Jjajangmyeon ^{1,5,6,14}

Nudeln mit schwarzer Bohnenpaste
Noodles with black bean paste

a. Veggie  13,50

b. Meeresfrüchte | seafood 18,50



CHINGU GRILL SPECIALS

Served with fries, truffle mayo sauce

25. **Surf and Turf** ^{1,2,3,6,7} 25,50

Gegrilltem Beef-Tenderloin-Steak (200gr) und Black Tiger Garnelen (2 Stk.), serviert mit saisonalem Gemüse, Pfeffersauce

Grilled Argentine beef filetsteak, black tiger shrimp, served with seasonal vegetables, pepper sauce

26. **Gegrillter Lachs mit Haut** ^{1,3,5,16,17} 24,50

Saftiger Lachs, gegrillt mit der Haut (180-200Gr.), dazu saisonales Gemüse und eine karamellierte Sesam-Sauce

Grilled salmon with crisp skin (180-200Gr.), served with seasonal vegetables, caramelized sesame sauce

27. **The Duck** ^{1,3,6,7} 23,50

Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet, dazu saisonales Gemüse, BBQ-Sauce

Grilled Barbarie-duck breastfilet, served with seasonal vegetables, BBQ-Sauce



30. Bulgogi^{1,5,6,14}

Pfannengericht mit Zwiebeln, Bulgogisoße, Reis

Stir-fry with onions, bulgogi sauce, rice

a. Hähnchenfilet | Chicken fillet 16,50

b. Argentinisches Rind | argentinian beef 22,50



DESSERT

Mochi ⁷

Reiskuchen mit verschiedenen
Eiscremefüllungen, frischen Früchten
Rice cakes with different ice cream filling,
fresh fruits

8,50

Matcha Tiramisu ^{1,3,7,8}

Hausgemachtes Matcha Tiramisu,
frische Beeren
Homemade matcha tiramisu,
fresh berries

8,50

Chocolate Souffle ^{1,7}

Lava Schokoladenkuchen,
Beeren Soße, frischen Früchten
Lava chocolate cake,
berry sauce, fresh fruits

8,50



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Sesam
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Alkohol
9. Mit Farbstoff
10. Koffeinhaltig
11. Mit Antioxidationsmittel
12. Mit Süßungsmitteln
13. Chinin
14. Schwefeldioxid
15. Weichtiere
16. Sellerie
17. Senf

GETRÄNKE

- DRINKS -



HOMEMADE

0,4 l

Jasmin Fountain¹⁰ 5,50

Blumiger, frischer Eistee, Limetten
floral, freshicedtea, lime

Simkung¹¹ 5,50

Litschi-Beeren Limo, Minze
lychee-berry lemonade, mint

Gangchu^{11*} 5,50

Frische IngwerLimo, Gurken, Limetten, Minze
fresh ginger lemonade, cucumber, lime, mint

Sweety Sunrise^{11*} 5,50

MangoBeerenLimonade, Limetten, Minze
mangoberry lemonade, lime, mint

Galaxy Milky Way¹¹ 5,50

Erdbeere, Milkis, Butterfly Pea Tea, Soda
strawberry, milkis, butterfly pea tea, soda



SOFTDRINKS

Tafel Wasser Karaffe

Still \ Sprudel

0,5L 3,50

Cola^{11,12} / Cola Zero^{11,12}

0,2L 2,90

Säfte¹¹ / Schorle¹¹

0,3L 3,50

Apfelsaft, Mangosaft, Maracujasaft, Lycheesaft
apple juice, mango juice, passionfruit juice, lychee juice

BonBon . 0,23 L 3,50

koreanischen Traubengetränke - korean grape drinks

Bae . 0,23 L 3,50

koreanischen Birnengetränk - korean pear drinks

Frische . 0,3L 4,50

gepresste Orangensaft
freshly pressed orange juice

HOT BEVERAGES

Espresso ¹⁰ . 2,30

Cappuccino ^{7,10} 3,70

Americano ¹⁰ . 2,90

Latte Macchiato ^{7,10} . 4,50

Karamel Latte Macchiato ^{7,10} . 4,50

Matcha Latte mit Mandelmilch with almond milk • **4,90**

Heiße Schokolade . 4,50

Extra Espresso Shot . +0,90

Teeglas verschiedene Sorten varioussorts • **3,90**

Bio JasminGrüntee / Royal Darjeeling ¹⁰ /
Spicy Black Chai ¹⁰ / Rooibos Vanilla / Kamilienblüten / Pfefferminz

Frische Ingwer-Minze-Orange . 4,90

Fresh ginger-mint-orange

BEER⁸

Carlsberg vom Fass draft beer

0,3 L **3,80** | 0,5 L **5,50**

Asia Bier vom Fass draft beer

0,3 L **3,80**

Alsterwasser

0,3 L **3,80** | 0,5 L **5,20**

Erdinger Hefeweizen

Carlsberg Alkoholfrei FL. 5,50 nonalcoholic

FL. **3,80**

Somaek Bier . **6,50**

MitSoju - withsoju

APERITIFS⁸

Crémant de Bourgogne Rosé Brut

0,1 L **5,90** | FL. 0,75 L **27,50**

Berry Crémant

0,1 L **6,90**

Aperol Spritz ¹³

0,2 L **8,50**

Lillet Wild Berry ¹³

0,2L **8,50**



— SPIRITS⁸ —

Sake¹¹

2CL 6,90
warm | kalt
warm | cold

Soju

2 CL 2,50 | FL.0,35L 13,90
verschiedene Geschmack
differentvarieties

Makgeolli

FL.0,75L 10,50

Whisky

2CL 7,50
Suntori Toki / Suntori The Chita / Glenlivet 12J / Chivas Regal 12J

Cognac Hennessy VS

2 CL 7,50

Vodka Haku

2 CL 4,50

Averna Amaro

2 CL 2,50

Jägermeister

2 CL 2,50

Ramazzotti

2CL 2,50



LONGDRINKS - COCKTAILS⁸

Gin Tonic¹¹ · 8,50

Monkey Gin, Tonic

Seoul Mule¹¹ · 8,50

Soju, Yuzu, Ingwer, Gurken
soju, yuzu, ginger, cucumber

Gangnam Tonic^{6,11} · 10,50

Roku Gin, Orangen-Marmelade, Tonic, Soja Soße
rokugin, orange jam, tonic, soysauce

Sakura Blossoms¹¹ · 11,90

Rum, Lychee, Rosen, Yuzu, Limetten
rum, lychee, roses, yuzu, limes

Matcha Dream^{10,11} · 11,90

Vodka, Zucker Sirup, Kwai Fe, Yuzu Soju,
Matcha, Passionsfrucht
vodka, sugarsyrup, kwaife, yuzusoju, matcha, passion fruit

Violett Daiquiri · 11,90

Weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Butterfly Pea
white rum, lemonjuice, sugarsyrup, butterfly pea

Chingu´s Sour³ · 11,90

Disaronno, Boubon, Zitronen, Orange, Zucker, Eiweiß
disaronno, boubon, lemons, orange, sugar, egg white

K - Basil Smash · 11,90

Soju, Gin, Zitronen, Zucker, Basilikum
soju, gin, lemons, sugar, basil

OFFENE WEINE

Wine by glass

Weißwein/White Wine 14

Grauburgunder „BUI“

0,2L 6,00 | 0,75L 21,00

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam

Riesling „LesCornes“

0,2L 7,50 | 0,75L 26,00

VDP. Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland

Eine bezaubernde Nase nach Pfirsich und Blüten.
Am Gaumen hat er viel Kraft und eine geradezu elegante Frische.

Sauvignon Blanc „Signature“

0,2L 7,00 | 0,75L 24,00

Spier, Western Cape, Südafrika

Hinreißender Duft nach Stachelbeere, Holunderblüte und Gras. Im Mund eine knackig-frische Fruchtigkeit.
Pure Sinnlichkeit im Glas.

OFFENE WEINE

Wine by glass

Rosé 14

Rosé „BUI“

0,2L 6,50 | 0,75L 23,00

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satter rote Beerenaromen,
die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!

Rotwein / Red Wine 14

Cuvée Rot „BUI“

0,2L 6,50 | 0,75L 23,00

Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland

Viel dunkle Frucht und eine enorme Vielschichtigkeit.
Am Gaumen Johannis- und Brombeeren, Pflaumen und eine
harmonisch tiefe Würzigkeit.



FLASCHENWEINE

bottled wine

Weißwein/White Wine 14

Scheurebe „Steinmeer“ . 29,00

Weingut Fogt, Rheinhessen, Deutschland

Duftet nach roter Johannisbeere und Apfel.

Im Mund brilliert ein knackiger, intensiv fruchtiger
Geschmack - ein Jungbrunnen!

Weißburgunder „Edition R“ . 32,00

VDP. Weingut Kruger-Rumpf, Nahe, Deutschland

Hinreißender Duft nach Mandeln, Orangenschale und
weißen Blüten. Am Gaumen viel gelbe Frucht,
subtiler Säure und Cremigkeit.

Grüner Veltliner Haidviertel . 29,00

Pfaffl, Weinviertel, Österreich

Charmante Ananas und knackige Bürgermeisterbirne
in der Nase. Im Geschmack so richtig saftig, rund
und frisch mit typischem Nachhall

Sancerre . 53,00

Domaine Franck Millet, Loire, Frankreich

Ungemein fein nuancierter Duft, indem sich mineralische Noten,
sowie Apfel und reife Birne befinden. Der Eindruck am Gaumen
ist geprägt von großer Eleganz

FLASCHENWEINE

bottledwine

Weißwein/White Wine 14

Lugana „Felugan“ . 35,00

Feliciano, Lombardei, Italien

Verführerischer Duft nach Granny Smith und Lychee. Am Gaumen voll, kräftig und cremig. Es bleibt eine zauberhafte Note nach Williams-Christ-Birne zurück.

Chardonnay „The Forgotten Vineyards“ . 29,00

Kruger Family Wines, Pieknierskloof, Südafrika

Ein vibrierend lebendiger, ungemein vielschichtiger, saftiger und animierender Burgunder von eleganter Komplexität – und das ganz ohne Eichenholz

Rosé 14

Provence Rosé „L'Opaline „ . 34,00

Pure Provence, Provence, Frankreich

Rote Waldfrüchte, ein Meer von Blüten, unterfrischende zitrische Untertöne. Am Gaumen ist dieser Rosé quicklebendig und stark in der Frucht.

FLASCHENWEINE

bottledwine

Rotwein /Red Wine 14

Primitivo „Primasole“ . 23,00

Weingut Knab, Baden, Deutschland

Dieser exzellente Spätburgunder vom Kaiserstuhl gelangt im großen Holzfass zur Reife. Aromen von Mandeln, Karamell und reifer Kirsche verzaubern.

Spätburgunder „Lössterrassen“ . 38,00

Weingut Knab, Baden, Deutschland

Dieser exzellente Spätburgunder vom Kaiserstuhl gelangt im großen Holzfass zur Reife. Aromen von Mandeln, Karamell und reifer Kirsche verzaubern.

Rioja Reserva „Lar de Sotomayor“ . 34,00

Bodegas Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien

Viel dunkle Frucht und eine enorm komplexe Vielschichtigkeit. Am Gaumen Johannis- und Brombeeren, Pflaumen und eine tiefe Würzigkeit.

Malbec „Catalpa“ . 35,00

Bodega Atamisque, Mendoza, Argentinien

Brombeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere und feine würzige Noten wie Wacholder. Grandiose Fülle am Gaumen, weiche Tannine und sehr saftig.

Shiraz „Bull Ant“ . 43,00

Lake Breeze, South Australia, Australien

Nicht der zurückhaltende Typ: Ganz viel Schokolade und dunkle Beerenkonfitüre. Australischer Optimismus im XXL-Format.

