



LAVISTA BAR  GRILL



# Herzlich willkommen !

Geselliger Grill-Genuss direkt am Tisch.  
Individuell gegart, gewürzt und verfeinert ganz wie Sie es wünschen.

Das KIM-Team begrüßt Sie sehr herzlich zu einer neuen, besonderen Ess-Erfahrung.

Erleben Sie eine neue, einzigartige Geschmacksexplosion durch verschiedene Aromen und Texturen der allerbesten Zutaten: Zartes Fleisch, knackige Salate, würzige Saucen – frischer geht es nicht.

Extras? Upgrades? Kein Problem, Sie bestellen, grillen und genießen so lange Sie und Ihre Freunde oder Familie es möchten. Wir wünschen viel Vergnügen bei Ihrem individuellen koreanischen Geschmackserlebnis und stehen für Fragen, Hilfe oder Anregungen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# KIMs Business

**je 9,90-€**

mit kleinen koreanischen Beilagen / *together with small Korean side dishes*

- 01 Gebratene Nudeln mit Gemüse** <sup>A,B,F,4</sup>  
*fried noodle with vegetable*
- 02 Gomtang** <sup>F,K,4</sup>  
trad.Eintopf mit Ochsenschwanzeinlage & Frühlingszwiebeln  
*stew with oxtail & scallions*
- 03 Crazy Crispy Chicken** <sup>A,B,E,F,8</sup> (kl. Port.)  
Hähnchen im knusprigen Teigmantel, mit Erdnüssen  
in scharfer Honig-Chiliglasur  
*Coated chicken with peanuts and spicy honey glaze*
- 04 Bulgogi – Topf** <sup>A,F,K,8</sup>  
Dünnes Roastbeef & Glasnudeln in süß-würziger Sojasauce  
*Thinly sliced roast beef with glass noodles in savory-sweet soy sauce cooked and served in hot stoneware bowl*
- 05 Jeyuk** <sup>A,F,K,8</sup>  
Scharfes Schweinefleisch in Chili-Sauce, Frühlingszwiebeln  
& Champignons auf Salatbett  
*Spicy stir-fried pork with scallions, mushrooms and salad*
- 06 Bibimbab** <sup>A,B,F,K,8</sup>  
Verschiedene Gemüsesorten auf Quinoa-Reis, Ei &  
Rindfleisch, heiß im Steingut-Topf gegart  
*Quinoa-rice topped with vegetables, fried egg and beef*
- 07 Mildes Curry Korean style** <sup>A,F,8</sup>  
Verschiedenes Gemüse & Huhn in koreanischer Currysauce  
*Korean Curry with vegetables and chicken*
- 08 Kimchi – Bokkumbab** <sup>B,F,K</sup>  
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Kimchi und Spiegelei  
*Fried rice with pork, Kimchi & fried egg*





## VORSPEISE/STARTER

1	gebr. Teigtaschen 5 (Stk.)	4.50
2	Mini Frühlingsrollen <b>vegetarisch 8stk.</b>	3.90
3	<b>Kimchi Nudeln suppe</b> , spiegel ei und Gemüse (leicht scharf ) mit	<b>klein</b> <b>groß</b>
	h. Hähnchen	5.50 10.50
	t. Tofu	5.50 10.50
	r. Rindfleisch	5.50 10.50
	g. Garnelen	6.50 11.50
	e. Ente	7.50 13.50
4	<b>Kim Chi Glasnudel Suppe</b> spiegel ei und Gemüse (leicht scharf ) mit	
	h. Hähnchen	5.50 10.50
	t. Tofu	5.50 10.50
	r. Rindfleisch	5.50 10.50
	g. Garnelen	6.50 11.50
	e. Ente	7.50 13.50
5	<b>Kim Chi Udon Suppe</b> spiegel ei und Gemüse (leicht scharf ) mit	
	h. Hähnchen	5.50 10.50
	t. Tofu	5.50 10.50
	r. Rindfleisch	5.50 10.50
	g. Garnelen	6.50 11.50
	e. Ente	7.50 13.50



# KIMs Bowls täglich

## B1 Tofu-Bowl C,F,K,8

9,-€

Reisschale mit Tofu und Salat, dazu ein würziger Mix aus Cocktail- und Soja-Soße

*bowl with rice and tofu with spicy sauce & salad and Quinoa-rice*

## B2 Spicy -Bowl B,C,F,K,8

11,-€

Reisschale mit scharf gewürztem Schweinefleisch auf Salat, Koriander und verschiedenem Gemüse

*ricebowl with spicy pork with salad and vegetables*

## B3 Chicken-Bowl A,B,E,F,8

11,-€

Reisschale mit Hähnchen im Teigmantel auf Salat, Gemüse und pikanter Sauce

*ricebowl with crunchy chicken with salad and spicy sauce*





# KIMs BBQ

Montag – Freitag: ab 15:00 Uhr  
Sa, So und Feiertag ganztätig

1 Person 19€

2 Personen zum Selbergrillen 35€

2 orders to grill yourself

Räuberteller Erw. 5,-€/ Kinder 1,-€

## KIMs 5 BBQ A,F,K,8 300g Fleisch / meat p. P

19,50 €

Unser Basis-Mix bestehend aus

- dünnen Roastbeefscheiben / *roastbeefslices*
- Schweinefleisch mariniert in Miso / *porkneck with miso*
- Schweinebauchscheiben / *pork belly*
- Hühnerschenkel mit Basilikum / *chicken drumstick meat*
- Hühnerbrust mariniert in Curry / *chicken with curry*

extra Portion Fleisch je 2,-€

inklusive koreanischen Beilagen, Salatblätter zum Wickeln, Soßen und Reis

*including Korean side dishes, lettuce-leafs, sauces and rice*

## KIMs Dak Galbi BBQ A,F,K,8 300g p. P.

19,00 €

sehr scharf in Chilisoße mariniertes Hähnchenschenkefleisch mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, grüner Chili, Knoblauch, Weißkohl und Frühlingszwiebeln, inkl. Korean. Beilagen & Reis

*very hot and spicy marinade diced chicken with sweet potatoes, potatoes, green chili, garlic, cabbage and scallions, including Korean side dishes and rice*

## KIMs Doeji BBQ A,F,K,8 300g p. P.

19,50 €

scharf in Chilisoße mariniertes Schweinenacken mit Karotten, Lauch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Zwiebeln, inkl. Beilagen, Salatblätter zum Wickeln und Reis

*spicy marinade pork with carrots, leek, scallions, garlic and onions, including Korean side dishes, lettuce-leafs and rice*





**KIMs Bulgogi BBQ <sup>A,F,K,8</sup> 300g p. P.**

**19,00 €**

Roastbeefscheiben würzig in Sojasoße und Sesamöl mariniert mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Zwiebeln, inklusive koreanischen Beilagen und Reis  
*roastbeefslices marinated in sojasauce and sesame-oil with scallions, garlic and onions, including Korean side dishes and rice*

**KIMs BBQ mit argentinischem Entrecôtes 200g p. P.**

**23,00 €**

inklusive koreanischen Beilagen, Salatblätter zum Wickeln, Soßen und Reis  
*Rib eyes steak including Korean side dishes, lettuce-leafs, sauces and rice*

**KIMs BBQ mit Riesengarnelen <sup>D</sup> 300g p. P.**

**28,00 €**

inklusive koreanischen Beilagen, Salatblätter zum Wickeln, Soßen und Reis  
*kingsize prawns BBQ including Korean side dishes, lettuce-leafs, sauces and rice*

**KIMs BBQ mit Lachs <sup>C</sup> 200g p. P.**

**19,00 €**

inklusive koreanischen Beilagen, Salatblätter zum Wickeln, Soßen und Reis  
*Salmon BBQ including Korean side dishes, lettuce-leafs, sauces and rice*

**KIMs BBQ **vegetarisch** p. P.**

**16,90 €**

inklusive koreanischen Beilagen, Salatblätter zum Wickeln, Soßen und Reis  
*vegetarian BBQ including Korean side dishes, lettuce-leafs, sauces and rice*



**Bitte den Herd sofort ausmachen, sobald das Fleisch gar ist!**  
**Switching off plate when not in use!**



# KOOGIs Singles

mit koreanischen Beilagen und Reis nach Wahl

*served with steamed rice of your choice and Korean side dishes*

- 09 **Gganpunggi** <sup>A,F,K,8</sup> 10,50 €  
Knuspriges Schweinefleisch an Teriyaki Sauce  
*Crispy fried pork with Teriyaki sauce*
- 10 **Crazy Crispy Chicken** <sup>A,E,F,K,8</sup> 10,50 €  
Hähnchen in knusprigen Teigmantel in scharfer  
Honiglasur und Erdnüssen  
*Coated chicken with spicy honey glaze and peanuts*
- 11 **Ganjang Dak** <sup>A,F,K,8</sup> 10,50 €  
Hühnchen glassiert in würzigem Ingwer-Honigsud,  
mit Salat an Sesamdressing  
*Chicken with tasty ginger-honey glaze and salad  
with sesame dressing*
- 12 **Gebr. Nudeln mit Schrimps** <sup>A,B,D,F,K,4,8</sup> 10,50 €  
mit würziger Soße, Frühlingszwiebeln und Gemüse  
*Fried noodles with king prawns, spicy sauce,  
scallions and vegetable*
- 13 **Bulgogi-Steak (200g)** <sup>A,F,K</sup> 17,00 €  
Entrecôte in süß-würziger Bulgogi-Sauce  
mit Reis an Sesamdressing  
*Entrecôte in savory-sweet Bulgogi-sauce  
with salad and sesame dressing sauce*





- 14 Gomgtang** <sup>F,K,4</sup> **09,50 €**  
traditioneller Eintopf, lang gekockt mit Ochsenchwanz-Einlage und Frühlingszwiebeln  
*trad. stew with oxtail and scallions*



- 15 Udon** <sup>A,B,C,F,K</sup> **09,50 €**  
Udon Nudeln in einer milden Brühe aus Meeresfrüchten und Gemüse (auf Wunsch auch scharf)  
*Udon noodles served in mild Dashi broth and vegetables (spicy broth also available)*



- 16 Ramen** <sup>A,F,K</sup> **11,00 €**  
Ramen-Nudeln in scharfer hausgemachter Brühe mit Schweinefleisch, Kimchi und Gemüse  
*Ramen noodles in spicy homemade kimchi-broth, pork and vegetables*



- 17 Lachs – Steak (200g)** <sup>F,C,K,8</sup> **12,50 €**  
Gegrillter Lachs auf verschiedenem Gemüse mit Teriyaki-Sauce  
*Grilled salmon and grilled vegetables with Teriyaki-sauce*
- 18 Mildes Curry Korean style** <sup>A,F,8</sup> **13,00 €**  
Verschiedenes Gemüse & Huhn in koreanischer Currysauce  
*Korean Curry with vegetables and chicken*
- 19 Bibimbab** <sup>A,B,F,K,8</sup> **09,90 €**  
Fein geschnittene Gemüsesorten der Saison an Quinoa-Reis, Ei und Rindfleisch, heiß im Steingut-Topf gegart, scharf  
*Quinoa-rice topped with seasoned vegetables, fried egg and beef, served in a hot-stone bowl, spicy*



**20 Jab Chae mit Rindfleisch** <sup>F,K,D,N,8</sup> **8,50 €**

Gebr. Glasnudeln aus Süsskartoffeln mit Rinderstreifen und Gemüse

*Korean glassnoodles from sweet potatoes with beef and vegetables*



**21 Bulgogi** <sup>A,F,K,8</sup> **9,50 €**

Dünne Roastbeefscheiben im Glasnudelwirbel an süß-würziger Sojasauce, heiß im Steingut-Topf gegart

*Thinly sliced roast beef with glass noodles in savory-sweet soy sauce cooked and served in a hot stoneware bowl*



**22 Kimchi Jigae-Menu** <sup>D,F,K</sup> **9,50 €**

traditioneller Eintopf mit Chinakohl & Schweinefleisch

*trad. stew with chinese cabbage and pork*

**23 Soft-Tofu Jigae-Menu** <sup>B,D,F,N</sup> **9,50 €**

traditioneller Eintopf mit Soft-Tofu & Meeresfrüchten

*trad. stew with soft tofu and seafood*



**24 Daenjand Jigae-Menu** <sup>A,C,F</sup> **12,00 €**

trad. Eintopf aus Sojabohnenpaste & Meeresfrüchten

*trad. stew with soybeanpaste and seafood*

**25 Kimsan** <sup>D,F,K</sup> **14,00 €**

Scharf mariniertes Schweinefleisch, gebraten mit Kimchi und Tofu

*Spicy marinated pork with Kimchi and tofu*





# KIMs Veggie

mit Koreananischen Beilagen & Reis nach Wahl

- 26 **Jab Chae vegetarisch** <sup>F,K,D,N,8</sup> 9,50€  
Gebr. Glasnudeln aus Süsskartoffeln mit Gemüse  
*Korean glassnoodles from sweet potatoes with vegetable*
- 27 **Tofu & Kimchi** 9,50 €  
Tofu mit Sojasoße, Sesamöl und Frühlingszwiebeln mit gebr.  
scharf eingelegtem Chinakohl  
*Tofu with sojasauce, sesame-oil and scallions with stir fried hot cabbage*
- 28 **Mildes Curry Korean style** <sup>A,F,8</sup> 13,00 €  
Verschiedenes Gemüse & Tofu in koreanischer Currysauce  
*Korean Curry with vegetables and Tofu*
- 29 **Bibimbab vegetarisch** <sup>A,B,F,K,8</sup> 9,50 €  
Fein geschnittene Gemüsesorten an Quinoa-Reis, Ei und Tofu,  
scharf & heiß im Steingut-Topf  
*Quinoa-rice topped with vegetable, fried egg & Tofu, served in a hot-stone bowl*

## Desserts

- Mocchi <sup>G,1,8</sup> 2 Reiskuchen mit Eisfüllung / *2 ricecakes filled with ice-cream* 4,20 €
- 2 Kugeln Eis nach Wahl <sup>B,E,F,G,K,1,8</sup> 3,00 €  
- Grüntee, Sesam, Mango, Lychee oder Vanille / *2 scoops ice-cream of your choice*
- Hausgemachte Kuchen <sup>A,B,G</sup> 4,20 €  
- Grüntee/Matcha oder Honig/Ingwer / *Homemade cake Matcha or honey/ginger*  
mit 1 Kugel Eis nach Wahl, / *with 1 scoop ice-cream* +1,50 €



# Heiße Getränke

Hot beverages

<b>Kaffee</b> <sup>6</sup>	2,50 €
<i>Coffee</i>	
<b>Milchkaffee</b> <sup>G,6</sup>	3,30 €
<i>Cafe au lait</i>	
<b>Espresso</b> <sup>6</sup>	2,10 €
<b>Espresso Macchiatto</b> <sup>G,6</sup>	2,30 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>6</sup>	3,60 €
<i>Double Espresso</i>	
<b>Cappuccino</b> <sup>G,6</sup>	2,90 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G,6</sup>	3,30 €
<b>Grüner Tee mit geröstetem braunem Reis</b>	2,90 €
<i>Green tea with roasted brown rice</i>	
<b>Pflaumentee</b> <sup>8</sup>	2,90 €
<i>Plum tea</i>	
<b>Ingwertee</b> <sup>8</sup>	2,90 €
<i>Ginger tea</i>	
<b>Zitronentee</b> <sup>8</sup>	2,90 €
<i>Lemon tea</i>	
<b>Koreanischer Salomonsiegeltee</b>	2,00 €
<i>Korean solomon's tea</i>	
<b>Koreanischer Maistee</b>	2,50 €
<i>Korean corn tea</i>	
<b>Sonstiger Tee nach Auswahl</b>	2,50 €
<i>Optional tea</i>	



## Alkoholfreie Getränke

### soft drinks

Selters – Still, classic, <i>Mineral water, sparkling</i>	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	5,90 €
Bionade – Holunder, Ingwer – Orange, Zitrone, Lychee	0,33 l	3,00 €
Afri Cola <sup>1,2,3,6</sup> , Afri Cola ohne Zucker <sup>1,2,3,6,8,9</sup>		
Bluna Orange <sup>1,2,3</sup> , Bluna Zitrone <sup>2,3</sup>	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,80 €
Schweppes – Bitter Lemon <sup>1,7</sup> , Tonic Water <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>1,7</sup>	0,2 cl 2,80 €	0,4 l 3,80 €
Säfte – Apfel, Orange, Kirsche, KiBa, Maracuja, Johannisb., Traube, Cranberry, Mango, Lychee, Guave		
<i>Juices – apple, orange, cherry, passionfruit, currant, mango, lychee, guave, grape, cranberry</i>	0,2 l 2,80 €	0,4 l 3,90 €
alle Säfte auch als Schorle <i>all juices available as spritzer</i>	0,2 l 2,50 €	0,4 l 3,60 €
KIMs Zitronenlimonade mit Ingwer <sup>8</sup> <i>lemonade with ginger</i>	0,4 l	4,10 €
KIMs Pflaumenlimonade <sup>8</sup> <i>plum lemonade</i>	0,4 l	4,10 €
KIMs Eistee (Orange, Pfsich, Zitronengras) <sup>8</sup> <i>Ice tea</i>	0,4 l	5,50 €
Erdbeer	0,4 l	4,90 €
Pfeffer Minz	0,4 l	4,90 €
Mango	0,4 l	4,90 €



# Alkoholische Getränke

## Alcoholic beverages

### Bier & Apfelwein

- Pils vom Fass <sup>A</sup>

0,3 l | 2,90 €

0,5 l | 4,50 €

Radler A,3 , Cola-Bier <sup>A,1,3,6</sup>

0,3 l | 2,90 €

0,5 l | 4,50 €

### Schöffelhofer

- Hefeweizen, alkoholfrei,  
Kristallweizen, dunkles Weizen

0,5 l

4,80 €

Schöffelhofer – Grapefruit <sup>A,1,3</sup>

0,3 l

3,00 €

Kraft Malzbier <sup>A,1</sup>

0,3 l

3,00 €

Schwarzbier Hövels Original <sup>A</sup>

0,5 l

4,80 €

Clausthaler alkoholfrei <sup>A</sup>

0,3 l

2,90 €

Singha Beer – Thailändisches Bier <sup>A</sup>

0,3 l

3,50 €

Hite – Koreanisches Bier <sup>A</sup>

0,3 l

3,50 €

Der Alte Hochstädter Apfelwein

pur oder gespritzt <sup>3,5,10</sup>  
cider or spritzer

0,5 l

4,00 €

### Prosecco & Champagner

HUGO <sup>L,5</sup>

0,2 l

6,00 €

Aperol Spritz <sup>L,5</sup>

0,2 l

6,00 €

Prosecco Glas <sup>L,5</sup>

0,1 l

4,00 €

Prosecco Flasche <sup>L,5</sup>

0,7 l

25,00 €

Moët & Chandon Champagner Flasche

0,7 l

109,00 €



# Spirits & Longdrinks

Sake warm	5 cl	3,80 €
Lecheewein <sup>5</sup>	5 cl	3,00 €
Pflaumenwein <sup>5</sup>	5 cl	3,00 €
Martini bianco	5 cl	3,00 €
Campari – mit Soda oder Orange <sup>1</sup>	mit 4 cl	6,00 €
Hendrik's Gin Tonic	mit 4 cl	7,50 €
Bacardi Cola <sup>1,3,6</sup>	mit 4 cl	6,50 €
Jack Daniel's mit Cola <sup>1,3,6</sup>	mit 4 cl	7,50 €
Wodka Lemon <sup>1,7</sup>	mit 4 cl	6,50 €
Wodka Redbull <sup>1,3,6,7,8</sup>	mit 4	6,50 €
Ramazotti on ice <sup>1</sup>	4 cl	4,50 €
Jägermeister <sup>1</sup>	2 cl	3,00 €
Jack Daniel's	2 cl	4,80 €
Aquavit	2 cl	3,00 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Fernet Branca <sup>10</sup>	2 cl	3,00 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
	0,5 l	39,00 €
Koreanischer Soju	2 cl	1,50 €
	0,36l	13,50 €
Doornkaat <sup>A</sup>	2 cl	3,00 €
	0,7 l	35,00 €



# Wein offen & in Flaschen

## Wine by the glass & by the bottle

**0,2l je 5,90 /  
0,75l je 18,- €**

- 01 Riesling Classic  
feinherb Weingut Hirt-  
Gebhardt Rheingau

Dry German Riesling

- 02 Weißer Burgunder  
trocken, Weingut  
Köster-Wolf,  
Rheinhessen

Dry German  
white Burgundy

- 03 Rosé halbtrocken,  
Weingut Götz  
Rheinhessen

Medium-dry  
German Rose

- 04 St. Laurent  
(Burgunderrebsorte),  
trocken Weingut Köster-  
Wolf, Rheinhessen

Dry German  
red Burgundy

**0,2l je 6,90 /  
0,75l je 22,- €**

- 05 Grauburgunder trocken,  
Weingut Weinmann  
Rheinhessen

Dry German  
grey burgundy

- 06 Merlot trocken Abbot &  
Delaunay,  
Languedoc

Dry French red wine

- 07 Sauvignon Blanc  
trocken.  
Weingut Kneweitz  
Rheinhessen

Dry German white wine

**0,2l je 11,90 /  
0,75l je 35,- €**

- 09 Lugana Capuzza  
Venetien

Medium-dry Italian  
white wine

- 10 Cru Bourgeois Medoc  
AC, Chateau St. Aubin  
Medoc, dry French

Dry French red wine

- 11 Koonuga Hill Shiraz /  
Cabernet Sauvignon,  
Australien,  
dry Australian

Dry Australian red wine

- 12 Spätburgunder  
halbtrocken,  
G. H. Mumm (VDP)  
Johannisberg Rheingau

Medium dry German  
red burgundy



# LAVISTA

## **Wir kochen ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.**

Allergene und Zusatzstoffe: A=Gluten, B=Ei, C=Fisch, D=Krebstiere, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milchprodukte, J=Senf, K=Sesam, L=Sulfite, N=Weichtiere,

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidantien, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=Koffein, 7=Chinin, 8=Süßungsmittel, 9=Phosphat, 10=Schwefeldioxid  
Alle Angaben ohne Gewähr. Die Preise beinhalten MwSt. Und Bedienung.

## **All of our dishes do not include glutamate or preservatives!**

Allergens and additives: A=gluten, B=egg, C=fish, D=crustaceans, E=peanuts, F=soy, G=dairy products, J=mustard, K=sesame, L=sulphites, N=molluscs,

1=dye, 2=preservative, 3=antioxidants, 4=flavor enhancer, 5=sulphurised, 6=caffeine, 7=quinine, 8=sweeteners, 9-phosphate, 10=sulfur dioxide  
All information without guarantee. All prices including VAT and service.



LAVISTA BAR  GRILL