

# Bab & Bab

Since 2014

비빔밥, 김밥, 도시락 전문 한식당  
Bibimbab, Kimbab, Doshirak Koreanische Küche



## Öffnungszeiten



Mo. - Do. 12:00 - 15:00 und 17:30 - 21:00

Fr. - Sa. 12:00 - 15:00 und 17:30 - 22:00

Sa. Ruhetag



Bab & Bab Erfurt



Bab\_Bab.erfurt2014

Catering Service bei Familien-, Freunden-, Betriebs-  
feier, Private Party Veranstaltung als fingerfood usw  
fragen Sie bei uns nach

Küche schließt vor 30. Minuten des Feierabend.

Besuchen sie  
unsere website!



[www.babnbaberfurt.com](http://www.babnbaberfurt.com)

Tel. (0361) 7896 0440

[bnberfurt@gmail.com](mailto:bnberfurt@gmail.com)

Lange Brücke 64, 99084 Erfurt

# Vorspeise

- **1. Kimchi** (selbstgemacht) 김치  
pikant eingelegter Chinakohl  3.90 €
- **2. Algensalat** 미역 샐러드  
eingelegte Algen, Sesam<sup>g</sup> 3.90 €
- 3. Hühnerspiesse** (2 Stk.) 닭꼬치  
gebraten, in Sojasoße mariniertes Hähnchenfleisch, Lauch, Sesam<sup>g</sup> 4.20 €
- **4. Youbuh Chobab** (hausgemacht) 유부초밥  
Tofutaschen, mit gewürzter Reisfüllung in marinierte Tofumantel, Sesam<sup>g</sup>  
-normal (4 Stk.) 5.90 €  
-mit Topping (2 Stk.) – Schwarzwurzel, Algensalat 5.90 €
- 5. Kunmandu** (4 Stk.) 군만두  
Knusprig gebratene Teigtaschen<sup>a,c</sup> mit Fleischfüllung, Lauch, Sesam<sup>g</sup>, Salat 5.90 €
- 6. Zzin Mandu** (Gedämpfte Teigtaschen<sup>a,c</sup>) 찌만두
  - – vegetarisch (Gemüsefüllung, 3Stk.) mit Salat, Lauch, Sesam<sup>g</sup> 야채 찌만두 5.90 €
  - Bulgogie (Rindfleischfüllung, 3Stk.) mit Salat, Lauch, Sesam<sup>g</sup> 불고기 찌만두 5.90 €
  - Kimchifüllung (3Stk.) Pikant, mit Salat, Lauch, Sesam<sup>g</sup> 김치 찌만두 5.90 €
- 7. Manduguk** (Teigtaschensüppchen)<sup>a,c</sup> 만두국
  - Fleischfüllung Teigtaschen<sup>a,c</sup> mit Eierflocken<sup>c</sup>, Lauch 고기 만두국  5.90 €
  - – vegetarische Teigtaschen<sup>a,c</sup> mit Eierflocken<sup>c</sup>, Lauch 야채 만두국 5.90 €
- 8. Banchan** 반찬 – Dreierlei (koreanische Tapas)  
Beilagen nach koreanischem Rezept 6.00 €
- 9. Tteokbokgi** (Reiskuchen, scharf) 떡볶이  
Reiskuchen mit Gemüse in Gochuzang<sup>a,f</sup> (koreanische scharfe, fermentierte Gewürzpaste), Lauch, Sesam<sup>g</sup>  
\*Soßeauswahl : Gochuzang(scharf) oder curry (pikant)  7.90 €

# Kimbab-Reisrolle

Es wird in Algenblatt mit gewürztem Reis, Karotten, Gurke, eingelegtem Gelbrettich, Sesam eingerollt und aufgeschnitten.

\* Es wird traditionell keine Sojasoße dazu serviert.

## ● K-1. Käse Kimbab 치즈김밥

Reis, Karotten, eingelegtem Gelbrettich<sup>4</sup>, Gurke, Käse<sup>e, 3, 4</sup>, Sesam<sup>9</sup>

10.50 €

## ● K-2. Zahngahchi Kimbab 장아찌 김밥 (Scharf)

Reis, Karotten, eingelegtem Gelbrettich<sup>4</sup>, Gurke, pikant eingelegter koreanischer Rettich-Kimchi, Sesam<sup>9</sup>

10.90 €

## K-3. Thunfisch Kimbab 참치 김밥

Reis, Karotten, eingelegtem Gelbrettich<sup>4</sup>, Gurke, Lauch, in Majonaise<sup>a</sup> mariniertes Thunfisch, Sesam<sup>9</sup>

10.90 €

## K-4. Bulgogie Kimbab 불고기 김밥

Reis, Karotten, eingelegtem Gelbrettich<sup>4</sup>, Gurke, Lauch, in Sojasoße mariniertes Rindfleisch, Sesam<sup>9</sup>

11.90 €

## K-5. Chamchi-Mayo Joomukbab (Reisbällchen, 6 Stk.) 참치마요 주먹밥

Reisbällchen mit in Majonaise<sup>a</sup> mariniertes Thunfisch<sup>a</sup>, Gemüse, frittierte Seetang-Flocken, Sesam<sup>9</sup>, Lauch

11.90 €



# Nudelgerichte

## N-1. Zapagetty<sup>1,2,Δ,a</sup> (Nudelgericht) 짜파게티

Koreanische dicke Nudeln Schwarz-Sojabohnen Sauce,  
Spiegelei<sup>i</sup>, Lauch, Sesam<sup>g</sup>, Erbsen, Kartoffel, Karotten

- vegetarisch
- mit Hähnchenfleisch
- mit Rindfleisch



10.90 €  
12.90 €  
13.90 €

## N-2. Ramyun<sup>1,2,Δ,a</sup> (Nudelsuppe) 라면

Ramyun wird mit verschiedenem Gemüse, Ei<sup>c</sup> zubereitet  
scharf oder leicht scharf Auswahl

### Gemüse Ramyun 야채라면

9.90 €

### Käse Ramyun 치즈라면

10.50 €

mit Käse<sup>e,3,4</sup>

### Mandu Ramyun 만두라면

mit koreanischer Fleischfüllung

10.90 €

### Tteog Ramyun 떡라면

mit koreanischen Reisteig

10.90 €

### ● Zejuk Ramyun 제육라면

mit mariniertem Schweinefleisch

11.00 €

### Dakgogie Ramyun 닭고기라면

mit mariniertem Hähnchenfleisch

11.50 €

### Bulgogie Ramyun 불고기라면

mit mariniertem Rindfleisch

11.90 €



## N-3. Zapchea (Glasnudel) 잡채

Koreanische Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse(nach Saison)  
in Sojasoße<sup>f</sup>, Lauch, Sesam<sup>g</sup>

- Vegetarisch
- mit mariniertem Rindfleisch



11.90 €  
13.90 €

## N-4. Curry Bokkum-Udong 카레 볶음우동 (leicht scharf)

dicke Nudel aus Weizen<sup>a</sup>, mit Salat, Lauch, Sesam<sup>g</sup>, Gemüse

- vegetarisch mit Avocado
- mit Mandu (Teigtaschen)
- mit Hähnchenfleisch
- mit Kimchi (mittel scharf)
- mit Bulgogie (Rindfleisch)



12.90 €  
12.90 €  
13.90 €  
13.90 €  
14.90 €

## Bibimbab (Reisgericht) 비빔밥

Grundzutaten: Reis, Karotten, Salat, Zwiebel, Pilze, Zucchini, Spiegelei<sup>1</sup>

Soße: Sojasoße<sup>2</sup> oder Chilisoße

\* Soja und Chilisoße enthalten Spuren von Weizen

- B-1. Avocado Bibimbab (Vegetarisch) 아보카도 비빔밥 10.50 €
- B-2. Dubuh Bibimbab (Tofu) 두부 비빔밥 11.50 €
- B-3. Kimchi Bibimbab (eingelegter Chinakohl) 김치 비빔밥 11.90 €
- B-4. Zejuk Bibimbab (Schweinefleisch) 제육 비빔밥 11.90 €
- B-5. Dakgogie Bibimbab (Hähnchenfleisch) 닭고기 비빔밥 11.90 €
- B-6. Bulgogie Bibimbab (Rindfleisch) 불고기 비빔밥 12.90 €
- B-7. Namul Bibimbab (Spezialität von Bab&Bab) 나물 비빔밥 15.00 €



Grundzutaten(kor.) Farnspitzen(Gosari), Shitarkepilze(Pyogo), Tschyünamul(wie Spinat), frittierte Seetang-Flocken, Rettichsalat, Pinienkerne, Bokkum-Gochuzang(in kor. Chilipaste mit Hackfleisch)



Bibimbab wird gut durchgemischt und traditionell mit Löffel gegessen

## Dolsot-Bibimbab (Reisgericht)

돌솥 비빔밥 – Reisgericht im Steintopf (Dolsot)

Der Reis wird durch die Zubereitung etwas knusprig.

Grundzutaten: Reis, Karotten, Salat, Zwiebel, Pilze, Zucchini, Spiegelei<sup>1</sup>

Soße: Sojasoße<sup>2</sup> oder Chilisoße

\* Soja und Chilisoße enthalten Spuren von Weizen

- D-1. Avocado Dolsot-Bibimbab (Vegetarisch) 아보카도 돌솥비빔밥 12.00 €
- D-2. Dubuh Dolsot-Bibimbab (Tofu) 두부 돌솥비빔밥 13.00 €
- D-3. Kimchi Dolsot-Bibimbab (eingelegter Chinakohl) 김치 돌솥비빔밥 13.50 €
- D-4. Zejuk Dolsot-Bibimbab (Schweinefleisch) 제육 돌솥비빔밥 13.50 €
- D-5. Dakgogie Dolsot-Bibimbab (Hähnchenfleisch) 닭고기 돌솥비빔밥 13.50 €
- D-6. Bulgogie Dolsot-Bibimbab (Rindfleisch) 불고기 돌솥비빔밥 14.50 €
- D-7. Namul Dolsot -Bibimbab (Spezialität von Bab&Bab) 나물 돌솥비빔밥 16.00 €



Grundzutaten(kor.) Farnspitzen(Gosari), Shitarkepilze(Pyogo), Tschyünamul(wie Spinat), frittierte Seetang-Flocken, Rettichsalat, Pinienkerne, Bokkum-Gochuzang(in kor. Chilipaste mit Hackfleisch)



Bibimbab wird gut durchgemischt und traditionell mit Löffel gegessen

## Koreanisches BBQ

### 한국식 바베큐

wird mit eingelegtem Fleisch, Reis, verschiedenen Beilagen, Salaten, hausgemachte Soße serviert.

\* Reservierungspflichtig mind. 2 Tage vorher!

- 1. Zejuk (Schweinefleisch) 제육볶음
- 2. Dakgalbie (Hähnchenfleisch) 닭갈비
- 3. Bulgoggie (Rindfleisch) 소불고기



Ab 2 Personen pro Person
29.90 €
30.90 €
32.90 €

## Zibbab als Menü

### 집밥

Zibbab ist eine typische koreanische Mahlzeit, die mit kleinen Beilagen, gekochten Reis und zusammen mit Suppe bzw. Eintopf Fleisch-, Fisch-, oder vegetarischen Hauptkomponenten serviert wird.

#### S-1. Kimchi Ziegäh Zibbab (scharf) 김치찌개

- Kimchisuppe, Natur-Reis, drei verschiedene koreanische Beilagen
- vegetarisch
- mit Schweinefleisch in Kimchisuppe

17.90 €
19.90 €

#### S-2. Dakgangjeong 닭강정

Frittiertes Hähnchenfleisch mit hausgemachter Soja-Chilisauce, Erdnüsse, koreanischer Natur-Reis, drei verschiedene Beilagen

19.50 €
---------

Beispiele:



# Nachtisch

## Hotteock<sup>a</sup> 호떡

Koreanischer Pancake mit einer Süßen Füllung (Nüße<sup>h</sup>, Zimt, Honig)

7.50 €



## Gyeongdan (Reiskuchenbällchen) 경단

-Duteob Tteok (2 Stk.) 두릅떡

Koreanische große Reiskbällchen aus Klebreis mit Weißbohnenfüllung, Nüße<sup>h</sup>, Honig

7.30 €



● Vegetarisch

● mittel scharf

● scharf

### Zusatzoffe:

(1) Geschmacksverstärker, (2) Antioxidationsmittel, (3) Konservierungsstoffe, (4) Farbstoff, (5) Süßungsmittel

### Allererkennzeichnungen:

(a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Milch, (f) Sojabohnen, (g) Sesamsamen, (h) Schalenfrüchte, (i) Weichtiere, (A) Majonaise: Rapsöl, Senf, Eigelb, Antioxidationsmittel

Über die in den Speisen enthaltene Allergene informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!

# Getränke

## Koreanischer Tee (Warm)

Huynminokcha – Grüner Tee mit geröstetem Reis 현미녹차	3.20 €
Mais Tee – Oksusu 옥수수차	3.20 €
Schwarzwurzel Tee – Ueong 우엉차	3.20 €
Dung-Gullecha (Kräuter Tee) 둥굴레차	3.20 €
Nuss Tee – Gyeongwalyn 견과류차	3.90 €
Gin Seng Tee – In Sam Cha 인삼차	3.90 €
Dattel Tee – Deachu 대추차	3.90 €
Pflaumen Tee – Meschil 매실차	3.90 €
Honig Zitronen Tee – Youza 유자차	3.90 €
Ingwer Honig Tee – Senggang 생강차	3.90 €
Aloe Tee 알로에 차	3.90 €
Quitten Tee – Mogwa 모과차	3.90 €
Maxim Kaffee 맥심커피	2.20 €
Grüner Tee Latte 녹차 라떼	4.90 €
☆ Misugaru (10 verschiedene koreanische gemahlene Getreide) ☆	
Misugaru-Latte 미숫가루 라떼	4.90 €
Misugaru -Grüntee Latte 미숫가루 녹차라떼	5.50 €
Misugaru -Maxim Latte (koreanischer Kaffee) 미숫가루 맥심 라떼	5.50 €

## Korea-Drink(kalt) alkoholfrei

Shikhye-Reispunch 식혜	3.70 €
Soo Jeong Gwa-Zimtpunch 수정과	3.70 €
Birnen Saft 갈아만든 배	3.70 €
Weintrauben Saft 봉봉	3.70 €
Demisoda (Lemon, Apfel, Orange, Grapefruit) – Koreanische Limonade 데미소다	3.50 €
Milkis (Milchsoda) 밀키스	3.50 €
Aloe Vera 알로에 베라	3.50 €
Birnensaft-Schorle	3.90 €
Weintraubensaft (Bong Bong)-Schorle	3.90 €
Soo Jeong Gwa (Zimtpunch)-Schorle	3.90 €
Shikhye-(Reispunch)-Schorle	3.90 €

## Alkoholfrei Koreanische – Ice Tee (Hausgemacht)

Pflaumen	5.90 €
Zitronen	5.90 €
Quitten	5.90 €
Ingwer	5.90 €
Dattel	5.90 €
☆ Misugaru (10 verschiedene koreanische gemahlene Getreide) ☆	
Misugaru (koreanische gemahlene Bohnen)	6.50 €

## Soft-Drink

Cola	3.00 €
Apfelschorle	3.00 €
Wasser	3.00 €
Wasser (Flasche 0,75l)	6.70 €
Limonade-Zitrone	2.90 €
Limonade-Orange	2.90 €

## Alkoholische Getränke

Cass (Koreanischer Bier) / 0,33l 카스	3.70 €
Soju (kor.Schnaps) / Flasche 0,33l 소주 1 병	11.50 €
Soju (kor.Schnaps) / Glas 소주 1 잔	2.50 €
Chung Hwa (kor.Reiswein) Flasche / 0,33l 청하 1 병	11.50 €
Chung Hwa (kor.Reiswein) / Glas 청하 1 잔	2.50 €
Mageollie / Flasche 0,75l verschiedene Geschmacksrichtungen 막걸리 1 병 (Koreanisches fermentiertes Reisbier)	12.50 €
Mageollie / Schale 막걸리 1 잔	3.00 €
Watzdorfer Pils / 0,33l	3.20 €
Radler / 0,33L	3.20 €
Deutsches, alkoholfreies Bier / 0,33l	3.20 €

## Koreanische Cocktails

Somaek (koreanischer beliebter Biercocktail) 소맥	6.90 €
Meschil-Soju (Pflaumen, Soju) 매실소주	7.50 €
Senggang-Soju (Ingwer, Soju) 생강소주	7.50 €
Makmaek (Mageolie, Bier) 막맥	7.50 €
Youza-Mageollie (koreanische Zitrone, Mageollie) 유자막걸리	7.50 €

# Wein

## Weißweine

### PFALZ

#### 2018er Grauer Burgunder / trocken

Deutscher Qualitätswein

Weingut A. Diehl, Edesheim, klar und fruchtig im Bukett, Aromen von Äpfeln, Haselnüssen und reifer Quitte, saftige Limettenfrische, angenehmes Süße-Säure-Spiel

0,2l / 5.00 €

Schorle / 5.50 €

Flasche 1l / 23.00€

#### 2018er Chardonnay "Eins zu Eins" / trocken

Kabinett, Weingut A. Diehl, Edesheim

fruchtig Bukett, feine Aromen von Birne und Pfirsich, mit zartem Schmelzig und frischer Säure

0,2l / 5.50 €

Schorle / 6.00 €

Flasche 0.75l / 19.00€

### SALLE-UNSTRUT

#### 2018er Müller-thurgau / feinherb

Deutscher Qualitätswein Winzerhof Gussek, Naumburg feine Geschliffene Frucht, Schmelzig, Süße-Säure-Spiel, harmonisch

0,2l / 6.00 €

Schorle / 6.50 €

Flasche 1l / 27.00€

### PFALZ

#### 2018er Silvaner / halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim Winzerhof Gussek, Naumburg, fruchtvoll, herzhaft, lebendig, harmonisch

0,2l / 5.00 €

Schorle / 5.50 €

Flasche 1l / 23.00€

## Roseweine

### APULIEN

#### 2018er Rosato / trocken

Collezione Il Mio, IGT Puglia

Mondo del vino, Apulien, 90% Negroamaro, 10% Primitivo, Helles Lachsrot im Glas, frisch und fruchtig, einladend mit Aromen von Roten Früchten, wie Walderdbeeren, knackigen Süßkirschen, rund und ausgewogen

0,2l / 5.00 €

Schorle / 5.50 €

Flasche 1l / 23.00€

## Rotweine

### FRANKREICH

#### 2018er "Le Ciel" Rouge / trocken

Pays d' Oc Blancays d IGP, Domaine Mas Aplin, Languedoc  
50% Syrah,

10% Merlot, schönes fruchtvolles Bukett im Geschmack, eine frische, volle Frucht mit Aromen von Kirsche und Cassis, feinwürzig, zart, harmonisch

0,2l / 5.00 €

Schorle / 5.50 €

Flasche 1l / 23.00€

### SAALÉ-UNSTRUT

#### Rote Cuvée / halbtrocken

Deutscher Qualitätswein, Dornfelder, Portugieser, Zweigelt, Landeskehlerei Weinhaus Pforta, Bad Kösenmittleres Rubinrot,

fruchtig mit Pflaume, harmonische, milde Taunige, samtig

0,2l / 5.50 €

Schorle / 6.00 €

Flasche 1l / 25.00€