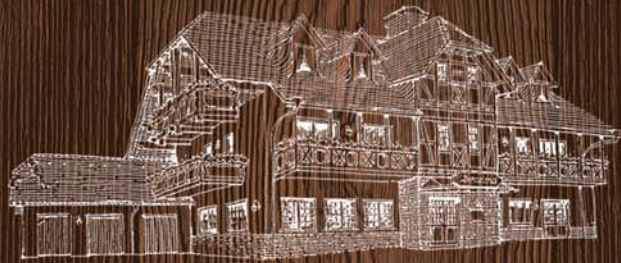


KOREANISCHES RESTAURANT



Batzenhaus



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS SAMSTAG

18:00 - 22:00 UHR (KÜCHE BIS 21:30 UHR)

ADD: KÖNIGSTEINERSTR. 157, 65812 BAD SODEN/Ts.

TEL: 06196 23430

WEB: WWW.BATZENHAUS.COM

EMAIL: HOTELBATZENHAUS@HOTMAIL.COM



Vorspeise

A, C, F

MANDU 군만두

*Gebratene koreanische Teigtaschen
gefüllt mit Tofu, Hackfleisch,
Glasnudeln und Gemüse*

101 klein 3St. € 6,50

102 groß 10St. € 13,50



KIMCHI PFANNKUCHEN 김치전

A



103 € 10,00

Pikante Pfannkuchen mit gereiftem Kimchi und Schweinefleisch

SALAT MIT FRITTIERTE CARNELEN

A, B

새우튀김 샐러드

104 € 11,00

FRITTIERTE CARNELEN NACH JAPANISCHER ART

A, B

일식 새우튀김

105 klein 3St. € 10,00

106 groß 8St. € 18,00

Diese Gerichte werden ohne Reis und Beilagen serviert.



Vorspeise

YUKHOE 육회 ^{C,K}

107 € 28,00

Rohes Rindfleisch nach koreanischer Art

HOE-MUCHIM ^D 회무침 

108 mittel € 19,00

Würziger roher Fischesalat

109 groß € 29,00



^{A,F,K} JABCHAE 잡채

110 mittel € 18,00

111 groß € 33,00

*gebratene koreanische Glasnudeln mit
Zwiebeln, Karotten, Spinat, Pilzen
(Black Fungus), Sojasauce, Sesamöl*

^{D,N} MORIAWASE SASHIMI 모듬 사시미
참치, 연어, 도미, 문어, 계절생선

201 klein € 32,00

Thunfisch, Lachs, Dorade, Oktopus und Saisonkalender Fisch

^D LACHS SASHIMI 연어 사시미

205 klein € 28,00

frisches Lachsfilet aus Norwegen

Diese Gerichte werden ohne Reis und Beilagen serviert.



Sashimi

MORIAWASE SASHIMI ^{D, N} 모듬 사시미 (참치, 연어, 도미, 문어, 계절생선)

*Thunfisch, Lachs, Dorade, Oktopus
und saisonaler Fisch*

201	klein 소	€ 32,00
202	mittel 중	€ 52,00
203	groß 대	€ 74,00
204	übergroß 특대	€ 112,00



LAGHS SASHIMI ^D 연어 사시미 *frisches Lachsfilet aus Norwegen*

205	klein 소	€ 28,00
206	mittel 중	€ 47,00



Rohfisch nach japanischer Art. Diese Gerichte werden mit Ingwer, Wasabi, Sojasauce serviert. ^{1,14,F}



Fleischgerichte

ENTRECÔTE ^C 꽃등심

mit Grillgemüse, eingelegten
Zwiebeln und gedämpften Eiern

400 p.P 200g € 34,00



IBÉRICO SCHWEINENACKEN ^C

이베리코 목살

mit Grillgemüse, eingelegten
Zwiebeln und gedämpften Eiern

401 p.P 200g € 30,00

Tischgrill ab 2 Personen.

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Fleischgerichte



ZWISCHENRIPPENFLEISCH ^C 갈비살

mit Grillgemüse, eingelegten
Zwiebeln und gedämpften Eiern

402 p.P 200g € 28,00



SCHWEINEBAUCHSCHEIBEN ^C 삼겹살

mit Grillgemüse, eingelegten
Zwiebeln und gedämpften Eiern

403 p.P 200g € 22,00



Tischgrill ab 2 Personen.

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Fleischgerichte



^{F, K}
BULGOGI 불고기 **404** p.P 200g € 23,00

In Sojasauce mariniertes Rindfleisch und Gemüse mit Glasnudeln, Zwiebel-salat und gedämpften Eier



Kleine Gerichte nach dem Grill

REISSUPPE 누룽지 **580** € 11,00

^{14, K, A} 맛보기 물냉면 **BUCHWEIZENNUDELN** IN EINER EISKALTEN FLEISCHBRÜHE **581** € 12,00

^{14, K, A} 맛보기 비빔냉면 **KALTE BUCHWEIZENNUDELN** MIT SCHARFER CHILIPASTE **582** € 12,00

^{A, K} 맛보기 온소면 **FEINE FADENNUDELN** IN MEERESFRÜCHTENBRÜHE **583** € 12,00

Tischgrill ab 2 Personen.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Spezialgerichte



^A KIMCHI PFANNKUCHEN 김치전

*Pikante Pfannkuchen
mit gereiftem Kimchi
und Schweinefleisch*

301 € 27,00

^{A,E} SAUCED CHICKEN (OHNE KNOCHEN) 순살양념치킨

*Frütiertes Hähnchen mit einer
einzigartigen koreanischen Sauce
bestehend aus koreanischer
Chili-Paste, Zwiebeln und
Knoblauch*

302 € 27,00



^{D,K} JANGEO-GUI 일식 장어구이

gegrillter Aal mit süßer Sojasauce

303 € 27,00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Spezialgerichte

6,14,G,K

DAKGALBI MIT KÄSE 치즈닭갈비

*gebratenes Hähnchen
mit Gemüse, scharfer Sauce
und geschmolzenem Käse*

304

€ 29,00



Extra gebratener Reis 1 Portion

Hierbei wird Reis mit der übrigen Sauce gebraten und serviert

볶음밥 추가 1공기 € 5,00



14,N,K

OSAM-DOLPAN 오삼돌판

*Tintenfisch, Schweinebauch
und Gemüse mit scharfer Sauce
auf heißer Steinplatte serviert*

305

€ 30,00



Extra gebratener Reis 1 Portion

Hierbei wird Reis mit der übrigen Sauce gebraten und serviert

볶음밥 추가 1공기 € 5,00



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Spezialgerichte



6,14,F

JOKBAL 족발

*würzig geschmortes Spitzbein
vom Schwein
mit frischem Gemüse*

306 € 30,00

6,14,K

SCHARFER JOKBAL 매운족발

gebratene Schweinshaxe mit Gemüse und scharfer Sauce

307 € 27,00



14,A,C

308 € 38,00 YOUK-JUN 육전

*Von Eiermantel umhülltes,
dünn geschnittenes Entrecôte
mit scharf eingelegten
Lauchzwiebeln
und koreanische Senfsauce*

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Spezialgerichte

^{14,A,N,K} GOLBAENGI MUCHIM 골뱅이 소면 무침

*scharfer Wellhornschneckensalat
mit Nudeln*

309

€ 29,00



Extra Somyeon € 4,00

소면 추가



^{C,K} BEEF MONGOLIAN 몽골리안비프

*gebratene Rinderbrust
mit Sojasauce*

310

€ 28,00



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Groß Eintopf

KIMCHI-JEONGOL ^{14,F} 김치전골

*Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch,
Tofu und Gemüse*

501 p.P. € 18,00



EINTOPF AUS SCHWARZEM HEILBUTT ^{D,F,B,14}

광어매운탕 또는 지리탕

mit Tofu und verschiedenem Gemüse

502  p.P. € 23,00

503  p.P. € 23,00



mit Gasgrill ab 2 Personen.

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Großseintopf

D,N,B,14

HAEMULTANG

해물탕



Eintopf aus Meeresfrüchten aller Art mit einer scharfen Brühe und verschiedenen Gemüsesorten

504 p.P. € 28,00



14,A

BUDAE-JEONGOL

부대전골

Eintopf aus Kimchi, Wurst, Ramen und verschiedenem Gemüse

505



p.P. € 19,00



470

EXTRA RAMEN € 4,00

mit Gasgrill ab 2 Personen.
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.



Menü

Eintopf und kleine Menüs



^{B,14}
HAEMUL-DOENJANG-JJIGAE 해물된장찌개 **550** € 17,00
Eintopf mit gereifter Sojabohnenpaste, Gemüse und Meeresfrüchten

^{14,F}
KIMCHI-JJIGAE 김치찌개
Kimchi-Eintopf mit Schweinefleisch, Tofu und Gemüse, in einem heißen Steintopf serviert.

551 € 17,00 



^{14,F}
BUDAE-JJIGAE 부대찌개
Eintopf aus Kimchi, Schweinefleisch und Wurst, in einem heißen Steintopf serviert



552 € 18,00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





HOE-DEOPBAP ^D 회덮밥

Reisgericht mit rohem Fisch, diverser Gemüse, Sesamöl und extra scharfer Sauce

553 € 18,00



JANCEO-DEOPBAP ^D 일식 장어덮밥

Reis mit gebratenem Aal

554 € 28,00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.



Satzenhaus

Menü

Eintopf und kleine Menüs



¹⁴
JEY UKDEOPBAP

제육덮밥



555

€ 17,00

pikant mariniertes Schweinefleisch auf Reis

^{14,F,K}
TTUKBAEGIBULGOGI

뚝배기 불고기

*In Sojasauce mariniertes
Rindfleisch mit Gemüse,
in einem heißem Steintopf serviert*

556

€ 18,00



^{A,K}
SOMYEON

온소면

*Feine Fadennudeln in Meeresfrüchten-
brühe mit verschiedenem Gemüse,
Ei und getrockneten Seetangstreifen*

557

€ 15,00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





^{4,J,A}
DONKATSU 돈까스

*knusprig panierte Schnitzel
vom Schwein*

558 € 17,00



^{A,C,14}
NAENGMYEON 물냉면

*Buchweizennudeln in einer eiskalten
Rinderbrühe mit gekochtem Ei und Gemüse*

559 € 17,00

^{A,C,14}
BIBIM-NAENGMYEON 비빔냉면

*Kalte Buchweizennudeln mit scharfer
Chilipaste, gekochtem Ei und Gemüse*

560 € 17,00



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.



Menü

Eintopf und kleine Menüs



^D
SAKE-DON 일식 연어덮밥

Roher Lachs auf Sushireis mit Sojasauce

561 € 19,00

^{D,N}
CHIRASHI SUSHI 모듬생선덮밥

Verschiedene Scheiben von rohem Fisch auf Sushireis im Lackkästchen serviert

562 € 27,00

^{C,K}
YUKHOE-BIBIMBAP 육회비빔밥

Reis mit rohem Rinderhüftsteak in dünnen Streifen

563 € 20,00

^{C,K,F}
DOLSOTBIBIMBAP 돌솥비빔밥

Reis mit verschiedenem Gemüse, Rindfleisch, Ei und Chilipaste (oder Sojasauce)

564 € 17,00



Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen
Reis und 4 verschiedene Tagesbeilagen.





Japanisches Menü

MISOSUPPE ^{A,F} 901 € 5,00
미소국

EDAMAME ^F 902 € 6,00
삶은 완두콩

HAMACHI PONZU ^D 8ST. 903 € 14,00
방어 폰즈 8점

LACHS ABURI PONZU ^D 8ST. 904 € 12,00
연어아부리 폰즈 8점

AVOCADO MAKI 6ST. 905 € 9,00
아보카도마끼 6개

KANPYO MAKI 6ST. 906 € 9,00
박고지마끼 6개

LACHS MAKI ^D 6ST. 907 € 9,50
연어마끼 6개



Japanisches Menü

MAKI MIT EI ^C 6ST.
계란말이마끼 6개

908 € 8,50

MAKI MIT GURKE 6ST.
오이마끼 6개

909 € 7,00

FUTOMAKI ^{C,B,D} 10ST.
푸토마끼 10개

910 € 20,00

CALIFORNIA ROLL ^{C,B,D} 8ST.
캘리롤 8개

911 € 20,00

CALIFORNIA ROLL ^{C,B,D} 4ST.
+ LACHS NIGIRI 5ST.
캘리롤 4개 + 연어초밥 5개

912 € 19,00

LACHS NIGIRI ^D 10ST.
연어초밥 10개

913 € 19,00



EIS

MOCHI MIT GRÜNTÉEIS ^G	130	5,00€
MOCHI MIT VANILLEEIS ^G	131	4,50€
MOCHI MIT SCHOKOLADENEIS ^G	132	4,50€
VANILLE-EIS ^G	133 1 Kugel 1,50€	134 2 Kugel 2,50€
ERDBEERE-EIS ^G	135 1 Kugel 1,50€	136 2 Kugel 2,50€
SCHOKOLADE-EIS ^G	137 1 Kugel 1,50€	138 2 Kugel 2,50€

KAFFEE

ESPRESSO ¹¹	731	2,50€
KAFFEE ^{5,6}	732	2,70€
CAPPUCCINO ^{5,6}	733	3,20€
LATTE MACCHIATO ^{5,6}	734	3,20€
EXTRA SCHUSS	737	0,80€

TEE

GINSENG TEE ^G	140	3,60€
GRÜNTÉE	141	3,20€
JASMIN TEE	142	3,20€
DARJEELING TEE	143	3,20€
TEE MIT INGWER (IN HONIG MARINIERT)	144	3,20€
KAMILLENTÉE	145	3,20€
PFEFFERMINZTEE	146	3,20€



Alkoholfreie Getränke

ELISABETHEN QUELLE
PUR MINERALWASSER

701 0,2l 2,70€

702 0,75l 6,70€

CEROLSTEINER MINERALWASSER
MIT KOHLENSÄURE

703 0,25l 2,70€

704 0,75l 6,70€

COCA COLA ^{1,3,5}

705 0,2l 2,90€

706 0,4l 4,90€

COCA COLA LIGHT ^{1,3,5,9}

707 0,2l 2,90€

708 0,4l 4,90€

FANTA ^{1,3}

709 0,2l 2,90€

710 0,4l 4,90€

SPRITE ²

711 0,2l 2,90€

712 0,4l 4,90€

SPEZI ^{1,3,5}

713 0,2l 2,90€

714 0,4l 4,90€

GINGER ALE

715 0,2l 2,90€

716 0,4l 4,90€

BITTER LEMON ¹⁰

717 0,2l 2,90€

718 0,4l 4,90€

RAPP'S ORANGensaft

719 0,2l 2,90€

720 0,4l 4,90€

RAPP'S APFelsaft

721 0,2l 2,90€

722 0,4l 4,90€

APFelschorle

723 0,2l 2,90€

724 0,4l 4,90€

MALZBIER

725 0,33l 2,90€



Alkoholische Getränke

SCHNAPS

DOORNKAAT (FL.) 돈카트	761	0,75l	43€
SOJU (FL.) 소주	762	0,35l	16€
HARDENBERG (FL.) 하덴베르크	763	0,7l	38€

BIERE

맥주

SCHMUCKER MEISTERPILS VOM FASS	741	0,3l	3,60€
SCHMUCKER MEISTERPILS VOM FASS	742	0,5l	4,90€
SCHMUCKER HEFEWEIZEN (FL.) ^A	743	0,5l	4,90€
SCHMUCKER DUNKELWEIZEN (FL.) ^A	744	0,5l	4,90€
SCHMUCKER SCHWARZBIER (FL.)	745	0,5l	4,90€
RADLER	746	0,3l 3,60€	0,5l 4,90€
SCHMUCKER ALKOHOLFREI (FL.)	747	0,33l	3,60€
PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (FL.) ^A	748	0,5l	4,90€
SCHMUCKER PILS (FL.)	749	0,5l	3,50€

APFELWEIN

사과주

APFELWEIN POSSMANN	754	0,25l	3,30€
APFELWEIN POSSMANN	755	0,5l	4,50€



Weine

Alkoholische Getränke

WEISSWEIN TROCKEN AUS DEUTSCHLAND 0,75l

HORRWEILER WEISSBURGUNDER
QUALITÄTSWEIN TROCKEN 779 26€

HORRWEILER GRAUER BURGUNDER
QUALITÄTSWEIN TROCKEN 780 28€

WEINGUT DR. H. THANISCH RIESLING
FRUCHTIG, MOSEL 781 30€
angenehm fruchtig, Aromen Pfirsich, Honigmelon, erfrischenden Wein.

HORRWEILER RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN 782 32€

WG OBERBERGEN BASSCEIGE GRAUBURGUNDER
SPÄTLESE TROCKEN, BADE 783 32€
Aroma von exotischen Früchte. Gaumen mit Saftigkeit und Kraft.

WEINGUT DR. HEGER WINKLERBERG
CHARDONNAY VDP. ERSTE LAGE TROCKEN, BADE 784 52€
Weisswein mit Kraft, Eleganz und Finesse. nussigrauchigen
Note durch den dezenten Ausbau im Barrique.

SILVANER EISWEIN EDELSÜSS (0,375l) 785 67€



Weine

Alkoholische Getränke

ROTWEINE AUS FRANKREICH U. EUROPA 0,75l

CHIANTI DEL BARONE RICASOLI, D.O.C.G. BARONE RICASOLI, ITALIEN

790 28€

sortenreine Sangiovese aus Toscana.
9 monatige Lagerung im Barrique und Holzfass.

TERRE DI SAN LEONARDO TRENTINO I.G.T. TENUTA SAN LEONARDO

791 36€

Wein von Dolomiten, Südtirol. Charaktervoll,
trotz angenehme Abgang mit Säurestruktur.

CHATEAU LES HAUTS CONSEILLANTS

792 58€

fabelhafter Merlot aus appellation Lalande de Pomerol.
Mittelkräftig und fruchtig am Gaumen,
frisches und köstliches dunkles Fruchtroma.

CHATEAU GRAND PEY LESCOURS

793 58€

Wein aus Saint-Émilion. In der Nase Veilchen,
feines Holz, elegant strukturiert Cuvée
von Merlot und Cabernet Franc.

CHATEAU LE PAPE

794 78€

frischer und eleganter Rotwein.
mittleren Körper, seidige Textur und große Tanninstruktur.



Weine

Alkoholische Getränke

SEKT

0,2l 0,75l

FRANZ KELLER PINOT SEKT BRUT

38€

771

ROSE

0,2l 0,75l

FRANZ KELLER JEDEN TAG SAIGNÉE ROSÉ

5,40€

38€

773

774

HAUSWEIN

0,2l 0,75l

WEISSWEINE TROCKEN

776

6,00€

WEISSBURGUNDER BADEN

776

6,00€

ROTWEINE

777

6,50€

Château Jonqueyres, Bordeaux, France

I MURI Puglia Primitivo

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon



Allergenhaltige und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

.....

A Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen)	1 mit Farbstoff
B Krebstiere	2 mit Konservierungsstoff
C Eier	3 koffeinhaltig
D Fisch	4 chininhaltig
E Erdnüsse	5 taurinhaltig
F Soja	6 mit Süßungsmittel
G Milch	7 enthält eine Phenylalaninquelle
H Schalenfrüchte	8 mit Antioxidationsmittel
I Sellerie	9 enthält Sulfite
J Senf	10 Azofarbstoff(e)-kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen
K Sesamsamen	11 erhöhter Koffeingehalt(32mg/100ml)
L Schwefeldioxid	12 mit Phosphat
M lupinen	13 geschwefelt
N Weichtiere	14 mit Geschmacksverstärker
	15 mit Nitritpökelsalz

.....

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen