



# *Menu*

메뉴

*Jeong Kwan Cooks*  
*19. Januar 2019*

## ***Zur Begrüssung***

*Kalter, koreanischer Grüntee*

냉녹차

*Ueong-Tee [Tee aus Wurzeln der Butzenklette]*

우엉차

## ***Erster Gang***

*Reiskuchen-Suppe*

떡국

*Frittierte*

*Ginsengwurzeln*

수삼튀김

*Salat*

샐러드

*Shiitake- und  
Kiefern-pilze mit  
Kastanien,  
Ginkonüssen und  
koreanischen  
Datteln  
in Gerstensirup  
geschmort  
표고버섯,  
새송이버섯  
옛장조림*

## Zweiter Gang

*Süss-sauer  
eingelegte Lotus-  
wurzeln*  
연근초절임

*Tofu mit  
Zucchini und  
Auberginen*  
애호박가지  
두부찜

*Muk aus Eichel-  
und Sumpf-  
binsennuss*  
도토리묵,  
올방개묵

*Deodeok gebraten  
[Wurzeln der  
Tigerglocken]*  
더덕양념구이

## Dritter Gang

*Getrocknete  
Zucchini*  
호박고지나물

*Chinakohl*  
배추나물

*Brokkoli*  
브로콜리

*Reis*  
밥

*Ueong [Wurzeln  
der Butzenklette]  
in Sojasauce  
geschmort*

우엉간장구이

*Getrocknete Kaki*  
감말랭이무침

*Jang-a-jji [Pickle]*  
짭아찌

*Tofu mit wildem  
Pfeffer*  
두부산초구이

*Suppe mit  
Neungi-Pilzen*  
능이버섯국

*Kimchi*  
aus Chinakohl  
배추김치

## *Nachspeise*

*Frittierte Kartoffel, Algen,  
Lotuswurzeln*  
감자 부각, 김 부각, 연  
근 부각

*Koreanisches Gebäck*  
약과

*Kandierter Ingwer*  
생강편강

*Gebäck aus Klebereis*  
찰쌀강정

*Fermentierter Tee*  
발효차



Asia Society  
Switzerland