

Dinner Menu

Kleine Speisen

V1 MISO SUPPE aus Sojabohnen und Lauchzwiebeln	2.5
V2 HIYASHI SALAT grüner Seetangsalat	4
V3 HORENSO GOMAAE gekochter Spinat (kalt) in Sesamsauce	4.5
V4 KIMCHI eingelegter Chinakohl (scharf)	3.5
V5 GUN MANDU veget. , frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Tofu	4.5
V5 GUN MANDU , frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein	4.5
V6 YAKI TORI, 2 Stk. gegrillte Hühnerfleischspieße	5
V7 NANBANZUKE frittierter Lachs (kalt) in Essig-Soya Dressing mit Chilli	6
V8 MAGURONUTA Thunfisch Sashimi in Miso-Senf Sauce	7
V9 KAKUNI gekochter Thunfisch in Soja-Ingwer Sauce	6
V10 TEMPURA Gemüse und Meeresfrüchte im Tempuramantel	kl. 10 / gr. 17
V11 SASHIMI SALAT 사시미샐러드 mit verschiedenen Meeresfrüchten in Zitronen-Soya Dressing	13
V12 KIMCHI JEON 김치전 vegetarische Kimchi Pfannkuchen	13
V13 HAEMUL PAJEON 해물파전 Pfannkuchen mit Meeresfrüchten	15



Dinner Menu

Sushi

Zu jedem Sushi Gericht gibt es eine Miso Suppe dazu.

Z1 VEGGIE MIX (vegan/vegetarisch) 야채 스시 6 Nigiri gemischt & 6 gemischte Maki Rolls	13
Z2 SHAKE MIX 연어 스시 6 Lachs Nigiri & 6 Insideout Maki Rolls	18
Z3 TUNA-SHAKE MIX 참치연어 스시 6 Nigiri vom Thunfisch und Lachs & 6 Inside Maki Rolls	20
Z4 JO SUSHI 요 스시 (모듬 스시 중) 8 Nigiri gemischt & 6 Insideout Maki Rolls	23
Z5 SUSHI DELUXE 스시 디럭스 (모듬 스시 대) 10 Nigiri gemischt & 6 Spezial Insideout Maki Rolls mit Ebi Fry	25

Sushi-Sashimi Variation

Z6 TUNA-SHAKE VARIATION 참치 연어 스시 사시미 7 Nigiri und 7 Sashimi vom Lachs und Thunfisch	24
Z7 SUSHI-SASHIMI VARIATION 모듬 스시 사시미 Gemischte Platte aus 8 Nigiri und Sashimi von verschiedenen Meeresfrüchten	28

Sashimi

Zu jedem Sashimi Gericht wird Sushi Reis serviert..

Z8 SASHIMI ROYAL 모듬 사시미 로얄 (중) Gemischte Sashimiplatte (mittel)	25
Z9 SASHIMI DELUXE 모듬 사시미 디럭스 (대) Gemischte Sashimiplatte (gross)	30
Z10 THE CHEF'S CHOICE (für 2 Pers.) 모듬 사시미 Sashimi aus einer feinen Auswahl von verschiedenen Meeresfrüchten	50
Z11 STEINBUTT SASHIMI 5-Gänge Menü (für 4 Pers.) Nur auf Vorbestellung möglich! 활광어 회 코스메뉴 - 당일예약 15시까지 가능합니다!	150

Möchten Sie Sushi einzeln bestellen? Dann fragen Sie nach unserer Sushi à la carte nach!



Dinner Menu

Donburi

Beim Donburi wird Reis in eine Schüssel gefüllt und mit verschiedenen Zutaten bedeckt.
Die Namen der Gerichte ergeben sich aus dem Topping und der Abkürzung von Donburi „Don“.
Alle Donburi Gerichte werden mit einer Miso Suppe serviert.

D1 SHAKE DON 연어회 덮밥	18
Sashimi vom Lachs mit Salat auf Sushireis und Chillisauce	
D2 SPICY TUNA DON 참치회 덮밥	20
Sashimi vom Thunfisch scharf mariniert mit Salat auf Sushireis	
D3 CHIRASHI 모듬회 덮밥	20
Sashimi von verschiedenen Fischarten mit Salat auf Sushireis und Chillisauce	
D4 TEN DON 튀김 덮밥	18
Gemüse und Garnelen im Tempuramantel auf Sushireis und Teriyaki Sauce	
D5 UNA DON 장어 덮밥	20
Gegrillter Aal auf Reis, serviert mit einem Salat mit Miso-Senf Dressing	

Bento

Im Bento werden kleine Köstlichkeiten voneinander getrennt in einem Kasten serviert.
Die Bento Gerichte beinhalten eine kleine Vorspeise, Reis, Salat,
Garnelen/Gemüse Tempura und eine Miso Suppe.

B6 TOFU BENTO (vegan/vegetarisch) 두부 벤또	15
Tofu gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	
B7 CHICKEN BENTO 치킨 벤또	17
Hähnchenfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	
B8 BEEF BENTO 불고기 벤또	18
Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	
B9 SALMON BENTO 연어구이 벤또	20
Frisches Lachsfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	



Dinner Menu

Anju

Anju sind vielseitige Speisen in Korea, die als gemeinsamer Snack, Vorspeise oder als Hauptgericht bestellt werden können.

A1 KIMCHI JEON 김치전	13
vegetarische Kimchi Pfannkuchen	
A2 HAEMUL PAJEON 해물파전	15
Pfannkuchen mit Meeresfrüchten	
A3 TEMPURA gr. 모듬 튀김	17
Gemüse und Meeresfrüchte im Tempuramantel	
A4 TONKATSU SALAT 돈까스 샐러드	17
Salat mit Schweineschnitzel jap. Art	
A5 TOFU-KIMCHI 두부김치	20
Schweinebauchfleisch mariniert mit Kimchi und Tofu (scharf)	
A6 TANGSUYUK 탕수육	20
Schweinefleisch paniert in einer süß-sauren Sauce nach korean. Art	
A7 YUK HAE 육회	28
Rindfleischtartar nach korean. Art	
A8 SORA MUTCHIM 소라무침+소면	25
Muschelhornsalat serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)	
A9 NAGJIBOKKEUM 낙지 볶음+소면	25
Pulpo (kl. Oktopus) gebraten in einer scharfen Chillisauce, serviert mit Weizennudeln	
A10 GOLBAENGI MUTCHIM 골뱅이 무침+소면	28
Mondschneckensalat scharf mariniert, serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)	
A11 SUYUK 수육	28
Gekochter Schweinebauch nach korean. Art in Scheiben geschnitten, serviert mit Lauchsalat	
A12 JOKBAL 족발 / MAEUN JOKBAL (scharf) 매운족발	30
Gekochter Eisbein nach korean. Art (kann auch scharf serviert werden)	
A13 GRILLED UNA 장어구이	34
Gegrillter Aal	
A14 FRIED CHICKEN 순살 후라이드 치킨	25
Fried Chicken serviert mit scharfem Dip und Lauchsalat	
A15 MODEUM JEON 모듬 전 / GUL JEON 굴전	28
Gemischte Platte aus verschiedenen "Jeons" / Austern im Teigmantel	



Dinner Menu

Korean Classics

Alle Korean Classics werden mit korean. Beilagen und Reis serviert.

C1 TONKATSU 돈까스	14
Schweineschnitzel nach jap. Art an einer würzigen Tonkatsu Sauce	
C2 BIBIMBAP (vegan/vegetarisch) 비빔밥	12
Lauwarmes Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei, serviert mit Chillisauce	
- TOFU 두부 + 1.00	
- CHICKEN 닭고기 + 1.00	
- BEEF 불고기 + 2.00	
- DOLSOT (heisser Steintopf) 돌솥 + 2.00	
C3 JEYUK BOKKEUM 제육 볶음	16
Scharf mariniertes Schweinefleisch serviert auf einer heißen Steinplatte (scharf)	
C4 BULGOGI 쇠불고기	17
Rindfleisch mariniert in einer Sojasauce Marinade, serviert auf einer heißen Steinplatte	
C5 OJINGER BOKKEUM 오징어 볶음	17
Tintenfisch gebraten mit frischem Gemüse (scharf)	
C6 MoMo ENTE 모모오리	19
Ente gebraten mit frischem Gemüse (leicht scharf)	
C7 SPICY TOFU (vegan/vegetarisch) 마파베이컨두부	14
Tofu mit frischem Gemüse und Bacon gebraten in scharfer Sauce (sehr scharf)	
C8 JABCHAE (vegan/vegetarisch) 잡채	15
Glasnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse	



Dinner Menu

Nudelgerichte

N1 JJAMBBONG 해물 짬뽕	15
Korean. Nudelsuppe mit Weizennudeln und Meeresfrüchten (sehr scharf)	
N2 JAJANGMYEON 짜장면	15
Weizennudeln mit schwarzer Sojabohnensauce mit Schweinefleisch	
N3 YAKI UDON (vegan/vegetarisch möglich) 야끼우동	12
Jap. Udonnudeln gebraten mit frischem Gemüse, serviert mit einer Miso Suppe	
- CHICKEN 닭고기 + 1.00	
- BEEF 불고기 + 2.00	
- SCHNITZEL 돈까스 + 4.00	
N4 UDON SUPPE 우동	11
Jap. Udonnudelsuppe	
- GEMÜSE TEMPURA 야채 튀김 + 3.00	
- GARNELEN TEMPURA 새우 튀김 + 4.00	

Korean. Eintöpfe

Alle Suppen und Eintöpfe werden mit Reis und Beilagen serviert.

E1 YUKGAEJANG 육개장	15
Suppe mit Rindfleisch und Gemüse (scharf)	
E2 SUNDUBU JJIGAE 순두부 찌개	14
Suppe mit weichem Tofu und Meeresfrüchten (scharf)	
E3 DOENJANG JJIGAE 된장 찌개	14
Sojabohnen Suppe mit Tofu, Gemüse und Meeresfrüchten (leicht scharf)	
E4 KIMCHI JJIGAE 김치 찌개	15
Eintopf mit Kimchi, Tofu und Schweinefleisch (scharf)	
E5 KONGNAMUL HAEJANGGUK (vegetarisch) 콩나물 해장국	15
Suppe mit Bio-Sojasprossen und Kimchi (scharf)	
E6 KIMCHI JEONGOL (für 2 Per.) 김치 전골	32
Eintopf mit Kimchi, Tofu, Reiskuchen und Ramennudeln (scharf)	
E7 BUDAE JJIGAE (für 2 Per.) 부대 찌개	34
Eintopf mit Kimchi, Tofu, verschied. Wurstsorten und Ramennudeln (scharf)	
E8 DAEGU MAEUNTANG (für 2 Per.) 대구 매운탕	34
Eintopf mit Fisch, Tofu und verschiedenem Gemüse (scharf)	
E9 HAEMUL JEONGOL (für 2 Per.) 해물 전골	36
Eintopf mit verschiedenen Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse (pikant)	
E10 HONGHAP TANG (für 2 Per.) 홍합탕	34
Eintopf mit Miesmuscheln (leicht scharf)	

