



D I N N E R M E N U

K L E I N E S P E I S E N

V1 MISO SUPPE aus Sojabohnen und Lauchzwiebeln	3
V2 HIYASHI SALAT grüner Seetangsalat	4
V3 KIMCHI eingelegter Chinakohl (scharf)	3.5
V4 GUN MANDU VEGGIE veget. frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Tofu	4.5
V4 GUN MANDU frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schwein	4.5
V5 YAKI TORI gegrillte Hühnerfleischspieße (2 Stk.)	5
V6 LACHS-AVO Lachs Sashimi mit Avocado in einer leicht scharfen Chili Sauce	6
V7 MAGURONUTA Thunfisch Sashimi in Miso-Senf Sauce	8
V8 BANCHAN vier koreanische Beilagen serviert in Tapasform	8
V9 TEMPURA Gemüse und Meeresfrüchte im Tempuramantel	kl. 10 / gr. 20
V10 SASHIMI SALAT 사시미샐러드 mit gemischtem Sashimi in Zitronen-Soya Dressing	13
V11 KIMCHI JEON 김치전 vegetarische Kimchi Pfannkuchen	15
V12 HAEMUL PAJEON 해물파전 Pfannkuchen mit Meeresfrüchten	15

S A L A T E

Alle unsere Salate werden mit unserem hausgemachtem Dressing,
Salat, Tomaten, Gurken und Paprika zubereitet.

CHICKEN SALAT mit zartem Hähnchenfleisch in TeriyakisaUCE	14
BULGOGI SALAT mit mariniertem Rindfleisch in Soja-Sauce Marinade	16
SALMON SALAT mit gebratenem Lachsfilet in TeriyakisaUCE	19



S U S H I

Zu jedem Sushi / Sashimi Gericht gibt es eine Miso Suppe dazu.

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

S U S H I – S A S H I M I

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

S A S H I M I

Zu jedem Sashimi Gericht wird Sushi Reis serviert.

Z8 SASHIMI DELUXE 모듬 사시미 디럭스 (중)	30
Gemischte Sashimiplatte	
Z9 CHEF's CHOICE 모듬 사시미 (대)	50
Große Sashimiplatte aus einer feinen Auswahl von verschiedenen Meeresfrüchten	
Z10 STEINBUTT SASHIMI 5-Gänge Menü (für 4 Pers.)	150
Nur auf Vorbestellung möglich!	
활광어회 코스메뉴 - 당일예약 15시까지 가능합니다!	

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



D O N B U R I

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

B E N T O

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	16
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	19
Mariniertes Rindfleisch in hausgemachter Soja-Sauce Marinade mit verschiedenem Gemüse	
B9 SALMON BENTO 연어구이 벤또	22
Frisches Lachsfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	

Zu allen Bento Menüs kann anstatt Tempura für +3Eur Sushi bestellt werden.



A N J U

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

A1 KIMCHI JEON 김치전 vegetarische Kimchi Pfannkuchen	15
A2 HAEMUL PAJEON 해물파전 Pfannkuchen mit Meeresfrüchten	15
A3 DAKDDONGJIB 닭동집 Hähnchenmagen gebraten mit Chili	18
A4 TONKATSU SALAT 돈까스 샐러드 Salat mit Schweineschnitzel jap. Art	17
A5 TOFU-KIMCHI 두부김치 Schweinefleisch gebraten mit Kimchi serviert mit Tofu (scharf)	20
A6 TANGSUYUK 탕수육 Schweinefleisch paniert in einer süß-sauren Sauce nach korean. Art	20
A7 YUK HAE 육회 Rindfleischtartar nach korean. Art	28
A8 GUL BOSSAM 굴보쌈 Gekochter Schweinebauch in Scheiben geschnitten, serviert mit scharfem Austernsalat	34
A9 NAGJIBOKKEUM 낙지 볶음+소면 Pulpo (kl. Oktopus) gebraten in einer scharfen Chilisauce, serviert mit Weizennudeln	25
A10 GOLBAENGI MUTCHIM 골뱅이 무침+소면 Monschneckensalat scharf mariniert, serviert mit feinen Weizennudeln (scharf)	28
A11 SUYUK 수육 Gekochter Schweinebauch nach korean. Art in Scheiben geschnitten, serviert mit Lauchsalat	28
A12 JOKBAL 족발 / MAEUN JOKBAL (scharf) 매운족발 Gekochter Eisbein nach korean. Art (kann auch scharf serviert werden)	30
A13 GRILLED UNA 장어구이 Gegrillter Aal in Teriyaki Sauce	34
A14 FRIED CHICKEN 순살 후라이드 치킨 Fried Chicken serviert mit scharfem Dip und Lauchsalat	25
A15 MODEUM JEON 모듬 전 / GUL JEON 굴전 Gemischte Pfannkuchenplatte aus Gemüse und Fisch / Austernpfannkuchen	28
A16 AGUJJIM 아구찜 Seeteufel geschmort in scharfer Sauce mit Sojabohnensprossen	38



K O R E A N C L A S S I C S

Korean Classics C2 - C11 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
Mariniertes Schweinefleisch serviert auf einer heißen Steinplatte (scharf)	
C4 BULGOGI 쇠불고기	18
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	
C7 SPICY TOFU (vegan/vegetarisch möglich) 마파베이컨두부	15
Tofu mit frischem Gemüse und Bacon gebraten in scharfer Sauce (sehr scharf)	
C8 JABCHAE (vegan/vegetarisch möglich) 잡채	15
Glasnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse	
C9 OSAMBULGOGI 오삼불고기	18
Tintenfisch gebraten mit Schweinefleisch (scharf)	
C10 KIMCHI FRIED RICE (vegetarisch möglich) 김치볶음밥	15
Reis gebraten mit Kimchi, Bacon und mit Spiegelei	
C11 SAMGYOBSAL (ab 2 Per.) 삼겹살 (2인부터)	18
Schweinebauchfleisch zum selbst grillen, serviert mit Salatblättern	



N U D E L N

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 야끼우동	12
Jap. Udonnudeln gebraten mit frischem Gemüse, serviert mit einer Miso Suppe	
- TOFU 두부 + 1.00 (vegetarisch) / CHICKEN 닭고기 + 1.00	
- BEEF 불고기 + 2.00	
- SCHNITZEL 돈까스 + 4.00	
N4 UDON SUPPE 우동	12
Jap. Udonnudelsuppe mit Fischfrikadellen	
- GARNELEN TEMPURA 새우 튀김 Set + 5.00	
- TONKATSU 돈까스 Set + 5.00	
N5 NENGMYEON 냉면/비빔냉면	16
Kalte Nudeln in kalter Brühe (kann auch scharf serviert werden)	
N6 COLD SOBA 냉소바 튀김 Set	17
Kalte Buchweizennudeln serviert mit Tempura	

E I N T Ö P F E

Alle Suppen und Eintöpfe werden mit Reis und Beilagen serviert.

E1 YUKGAEJANG 육개장	16
Suppe mit Rindfleisch und Gemüse (scharf)	
E2 SUNDUBU JJIGAE 순두부 찌개	14
Suppe mit weichem Tofu und Meeresfrüchten (scharf)	
E3 DOENJANG JJIGAE 된장 찌개 (vegetarisch möglich)	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 콩나물 해장국	15
Suppe mit Bio-Sojasprossen und Kimchi (scharf)	
E6 KIMCHI JEONGOL (ab 2 Per.) 김치 전골	17
Eintopf mit Kimchi, Tofu, Reiskuchen und Ramennudeln (scharf)	
E7 BUDAE JJIGAE (ab 2 Per.) 부대 찌개	18
Eintopf mit Kimchi, Tofu, verschied. Wurstsorten und Ramennudeln (scharf)	
E8 DAEGU MAEUNTANG (ab 2 Per.) 대구 매운탕	18
Eintopf mit Kabeljaufilet, Tofu und verschiedenem Gemüse (scharf)	
E9 HAEMUL JEONGOL (ab 2 Per.) 해물 전골	20
Eintopf mit verschiedenen Meeresfrüchten, Tofu und Gemüse und Udonnudeln (pikant)	
E10 HONGHAP TANG (ab 2 Per.) 홍합탕	17
Eintopf mit Miesmuscheln (leicht scharf)	

