



### **À la carte Menü**

*Dienstag bis Donnerstag*

### **SUSHI**

#### **Nigiri 1 Stk.**

Blue Fin Tuna 8 €

Dorade 7 €

Lachs Label Rouge 8 €

Gelbschwanzmakrele 7,5 €

#### **Sashimi Garden 25 €**

*Lachs | Hamachi | Jakobsmuscheln*

#### **Uramaki (Inside-Out)**

##### **Alaska Rolle 14 €**

*Lachs Label Rouge | Avocado | Gurke*

##### **Spicy Tuna Rolle 15 €**

*Thunfisch | Avocado | Gurke*

##### **Prawn Rolle 14 €**

*Gebackene Garnelen | Senfsoße | Sesam*

##### **Vegetarische Rolle 8 €**

*Avocado | Gurke | Sesam*

### **VORSPEISEN**

**Spicy Tuna auf knusprigem Reis (4 Stk.) 20 €**

**Korean Fried Chicken (12 Stk.) 15 €**

*Soja- oder KochujangsaUCE*

**Bibimbap mit Krabben 25 €**

*Schneekrabben | schwarzer Reis | Dashi-Garnitur*

**Do Mi Tang 도미탕 27 €**

*Dorade | weißer Spargel | koreanische Bouillabaisse*

### **HAUPTGERICHTE**

**Deung Sim Gui 등심구이 €40**

*Rib-Eye-Steak | weißer Kimchi | Kartoffelpüree*

**Schwarzer Kabeljau mit Miso 은대구 45 €**

*Schwarzer Kabelja | Kartoffelpüree | Gochujang*

### **DESSERT**

**Persimmon Dream 25 €**

*Koreanisches Reis-Eis | Weiße Schokoladenmousse  
mit Kaki*