



MENU

Menu 1 (für 2 Personen)

45,00

Vorspeise

Zwei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen f

Hauptgerichte

Hühnerfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch a·f·d·b·i

Rindfleisch* mit verschiedenem Gemüse und Ingwer a·f·d·b·i

Nachtisch

Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis

Menu 2 (für 3 Personen)

65,00

Vorspeise

Drei Suppen Ihrer Wahl oder vegetarische Frühlingsrollen f

Hauptgerichte

Rindfleisch* mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch a·f·d·b

Knusprige Ente süß-sauer mit Ananas, Bambus und Gurken d·f·b

Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Cashewkernen a·i·f·m·k

Nachtisch

Gebackene Ananas mit gebackener Banane und Eis



HEEYANG SPEZIALITÄTEN

A1	Heeyang Teller* Gegrillte Fischarten und Garnelen mit Gemüse in Teriyaki Soße f·b·i	19,90
A2	Chicken Curry* Hühnerfleisch mit Gemüse, Ingwer, Knoblauch und hausgemachtes Curry a·f·d	16,90
A3	Rhamen* Koreanische Nudelsuppe mit Rindfleisch a·f	15,90
A4	Yakitori* Gegrillter Hähnchenspieß mit Salat und Soße a·f·b·i	13,90
A5	Tintenfisch* Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und Teriyaki Soße f·b·i	17,50
A6	Garnelen & Tintenfisch* Brokkoli, Champignons, Zwiebeln, Karotten, Paprika f·b·i	20,50



SUPPEN

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Sabji Suppe*
Süß-saure Suppe mit Ei, Tofu und Gemüse a-f-b-m-i | 5,00 |
| 2 | Tom Yam Gai*
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch, Kha, frische Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und Koriander sauer pikant f-a | 5,50 |
| 3 | Tom Kha Gai*
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Kha, Kokosmilch, frische Champignons, Zitronenblätter und Koriander a-f-d-b | 6,00 |
| 4 | Tom Yam Gung*
Zitronensuppe mit Garnelen, Kha, frischen Champignons, Zitronensaft, Zitronengras und Koriander, sauer pikant f-b | 6,50 |
| 5 | Miso Suppe
Helle Misosuppe mit Tofu, Porree und Algen f-b | 5,00 |



SALATE

- | | | |
|----|--|-------|
| 6 | Mangosalat*
Frische Mangostücke mit Chili, Erdnüssen, Möhren und Paprika b-f | 8,00 |
| 7 | Yam Gai*
Hühnerfleischsalat mit roten Zwiebeln, Chili, Gurke, Tomaten, Erdnüssen, Koriander und Dressing nach Art des Hauses a-b-f | 8,80 |
| 8 | Teng Tam*
Gurkensalat mit Erdnüssen, Chili, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Dressing nach Art des Hauses b-f | 7,50 |
| 9 | Enten Salat*
Gurkensalat mit Erdnüssen, Chili, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Dressing nach Art des Hauses b-f | 10,50 |
| 10 | Crispy Mix
2 Wantan, 2 Gyoza, 2 Frühlingsrollen, Sweetchili-Soße f-i | 7,00 |
| 11 | Garnelen gegrillt
Garnelen gegrillt mit Sweetchili-Soße f-i | 12,00 |
| 12 | Edamame
Gedünstete, junge Sojabohnen f-m | 6,00 |





VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 13 | Gyoza 4 Stück
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse a·i | 6,50 |
| 14 | Sommerrollen 2 Stück
Sommerrollen gefüllt mit Garnelen oder Hähnchen | 6,50 |
| 15 | Vegetarische Frühlingsrollen 6 Stück
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse i | 4,50 |
| 16 | Gebackene Wan Tan 6 Stück
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Lauchzwiebeln a·i | 6,00 |
| 17 | Hausgemachte Frühlingsrolle
Frühlingsrolle mit Gemüse und Hackfleisch a·i | 6,00 |
| 18 | Krupuk 10 Stück
Krabbenchips b | 4,00 |
| 19 | Yasai Tempura
Frittierte Gemüse i | 7,80 |
| 20 | Tempura Moriawase
Frittierte Gemüse, Fisch und Garnelen i | 10,00 |
| 21 | Ebi Tempura
Frittierte Hummerkrabben i | 12,00 |
| 22 | Yaki Tori
Hühnerfleischspieß mit Teriyakisoße a·i | 7,00 |
| 23 | Satay
Hühnerfleischspieß mit Erdnusssoße a·h·f | 7,00 |
| 24 | Mo:Mo 5 Stück
Gedampfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch a | 7,00 |

GEFLÜGELGERICHTE

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 25 | Ente süß-sauer*
Knusprige Ente mit Ananas, Paprika, Karotten, Apfel und Bambus in süß-sauer Soße f·i | 18,50 |
| 26 | Ente mit Erdnussoße*
Knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons a·b·f·d·h·i | 19,90 |
| 27 | Ente nach Art des Hauses*
Knusprige Ente mit verschiedenen Sorten Fleisch, Garnelen und Gemüse f·b·i | 20,50 |
| 28 | Hühnerfleisch süß-sauer*
Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas, Paprika, Karotten, Apfel und Bambus in süß-sauer Soße f·a·i | 16,50 |
| 29 | Gai Phad Khing*
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, verschiedenem Gemüse, Ingwer und Knoblauch a·f·b·i·k | 16,50 |
| 30 | Gäng Gai**
Hühnerfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch a·f·b·d | 16,90 |
| 31 | Hühnerfleisch mit Erdnussoße*
Hühnerfleisch mit Erdnussoße und verschiedenem Gemüse a·f·b·d·h | 16,50 |
| 32 | Mango Chicken
Gebratenes Hähnchen mit frischer Mango, Karotten, Paprika, Zwiebeln, in Mangosoße und Kokosmilch a·f·d | 16,90 |

FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 33 | Gäng Nua**
Rindfleisch mit rotem Thaicurry, Paprika, Peperoni, Bambussprossen, Auberginen und Basilikum in Kokosmilch a·f·b·d | 17,50 |
| 34 | Pa Näng Nua**
Rindfleisch mit Pa Näng Thaicurry, Zitronenblätter, Peperoni, Paprika, Basilikum, Zuckerschoten, Erdnüssen und Kokosmilch a·f·b·d·h·k | 17,50 |
| 35 | Nua Phad Gra Pau*
Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum a·f·b·i | 17,50 |
| 36 | Beef Curry*
Kurz gebratene Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen auf einer scharfen Currysoße a·f·d | 17,90 |



FISCH & MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|----|---|-------|
| 37 | Fisch süß-sauer
Knusprig gebackenes Fischfilet mit Ananas, Paprika, Karotten, Apfel und Bambus in süß-sauer Soße f·b·i | 19,00 |
| 38 | Gäng Khow Wahn Gung**
Garnelen mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch f·b·d | 20,50 |
| 39 | Gäng Khow Gung**
Garnelen mit rotem Thaicurry, Peperoni, Auberginen, Bambussprossen und Basilikum in Kokosmilch f·b·d | 20,50 |
| 40 | Pa Näng Gung**
Gebratene Garnelen mit Pa Näng Thaicurry, Peperoni, Zitronenblätter, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch f·b·d·h·k | 20,50 |
| 41 | Pla Muk Phad Prik*
Gebratener Tintenfisch mit Peperoni, Zwiebeln, Paprika und Basilikum f·b·i | 17,50 |
| 42 | Shake Teriyaki
Gegrilltes, norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und Teriyaki Soße f·b·i | 19,90 |
| 43 | Maguro Teriyaki
Gegrilltes Thunfischfilet mit Gemüse und Teriyaki Soße f·b·i | 20,50 |



VEGETARISCH

- | | | |
|----|--|-------|
| 44 | Kung Tun Phad*
Soi-Sam mit Brokkoli, Paprika, Champignons, Ingwer und Knoblauch in Erdnussoße f·d·h | 14,90 |
| 45 | Tohu Phad Pak*
Tofu mit Brokkoli, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Basilikum f·b·m | 14,90 |
| 46 | Phad Phak Ruom*
Glasnudeln mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Karotten, Cashewnüssen, Ingwer und Knoblauch f·b·k | 15,50 |
| 47 | Veggie-Mix in Kokosmilch*
Verschiedene Gemüse und Soi-sam in Kokosmilch f | 14,90 |



EINTOPF

48	Gäng Massaman Gai* Hühnerfleisch mit Massaman Thaicurry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch b·f·d·h·a	16,50
49	Gäng Khow Wan Gai** Hühnerfleisch mit grünem Thaicurry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peproni und Basilikum in Kokosmilch b·f·d·a	16,50
50	Pa Nang Gai** Hühnerfleisch mit Pa Nang Thaicurry, Peperoni, Paprika, Zuckerschoten, Zitronenblätter, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch b·f·d·a·h·k	16,50
51	Fisch (Thai Eintopf) Norwegisches Lachsfilet mit rotem Thaicurry und Gemüse in Kokosmilch f·d	18,90
52	Gäng Khow Gung** Garnelen mit rotem Thaicurry, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und Basilikum in Kokosmilch b·f·d	20,50
53	Gäng Khow Wahn ToFu** Tofu mit grünem Thaicurry, Bambus, Brokkoli, Champignons, Okra, Zitronenblätter, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch f·d·m·b	15,50



NUDELN & REIS

54	Gebratene Nudeln	
A	mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a·f·b·i	15,50
B	mit Ente, Gemüse und Ei a·f·b·i	18,50
C	mit Garnelen, Gemüse und Ei a·f·b·i	19,90
55	Gebratener Reis	
	mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a·f·b	15,50



NUDELSUPPEN (THUKPA)

- | | | |
|----|--|-------|
| 56 | Garnelen Nudelsuppe*
Nudelsuppe mit Ingwer, Knoblauch, Garnelen und Gemüse f.b | 19,50 |
| 57 | Gemüse Nudelsuppe*
Nudelsuppe mit Spinat, Ingwer, Knoblauch und verschiedenem Gemüse f.b | 15,50 |
| 58 | Rindfleisch Nudelsuppe*
Nudelsuppe mit Ingwer, mariniertem Rindfleisch und Gemüse a.f.b | 17,50 |



KIDS MENU

Für Kinder bis 10 Jahre

- | | | |
|------|---|-------|
| 59 a | Gebratene Nudeln
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a.f.b-i | 9,50 |
| 59 b | Gebratene Nudeln
mit Ente, Gemüse und Ei a.f.b-i | 12,50 |
| 60 | Gebratener Reis
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei a.f.b | 9,50 |
| 61 | Gebackenes Hühnerfleisch
süß-sauer a.f-i | 10,50 |





NIGIRI 2 Stück

62	Shake Lachsfilet f	6,00
63	Maguro Thunfisch f	6,50
64	Ebi gekochte Garnelen f	5,00
65	Ikura Lachsrogen f	7,50
66	Tamago Ei f	5,00
67	Gunkan Marinierter Lachs f-i	7,50
68	Massago Fischrogen f	6,50
69	Unagi marinierter Aal f	6,20
70	Avocado f	5,00
72	Shiromi Loup de mer f	6,20



NIGIRI PLATTE 10 Stück

73	Tuna, Lachs, Ebi, Shiromi, Aal f	22,00
----	-------------------------------------	-------



SASHIMI 14 Stück

74	Shake Lachs f	21,00
75	Maguro Thunfisch f	24,50
76	Shake und Maguro f	23,00
77	Moriawase Gemischte Sashimi (20 Stk.) f	27,00



MAKI SUSHI 6 Stück

78	Shake Maki Lachs f	6,00
79	Maguro Maki Thunfisch f	7,00
80	Ebi Maki Hummerkrabben f	5,50
81	Tamago Maki Eier Omlette f	5,20
82	Oshinko Maki Jap. Rettich f	5,20
83	Kappa Maki Gurke f	5,20
84	Avocado Maki	5,20
85	Kampiyo Maki Kürbisstreifen f	5,20



CALIFORNIA MAKI INSIDE OUT 8 Stück

86	Shake California Maki Lachs, Avocado f	9,50
87	Philadelphia Roll Lachs, Mango, Philadelphia, Lachs on top d	14,00
88	Maguro Spezial Thunfisch, eingelegter Rettich f	9,90
89	Hot Night Roll Tempura Shrimps, Philadelphia, geräucherter Lachs, House Sauce d-f	14,50
90	Rainbow Roll Tempura Schrimps, Philadelphia, Lachs, Tuna, gekochte Garnelen, Avocado House Sauce i-d-f	14,90

SASHIMI NEW STYLE 8 Stück

- 91 Gebratene Tuna-Sashimi 15,50
Thunfischfilet, Teriyakisoße, Sesam f
- 92 Gebratenes Lachssashimi 14,00
Lachsfilet, Teriyakisoße, Sesam f-i
- 93 Marinierte Lachs-Butter 14,50
Lachsfilet, Lauchzwiebeln mit heißer Butter f-d

SPECIAL ROLLS MODERN STYLE 10 Stück

- 94 Spicy Tunaroll** 16,50
Thunfisch, Avocado, Spicy Soße f
- 95 Special Tunaroll 16,90
Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko on top f
- 96 Special Salmon Roll 16,50
Lachs, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko on top f
- 97 Boston Roll 14,50
Vegetarisch, Kürbis, Spargel, Gurke, Avocado, japanischer Rettich, Philadelphia f-d
- 98 Green Veggie Roll 14,50
Japanischer Rettich, Gurke, Philadelphia, Ruccola, Avocado on top f-d
- 99 Dragon Roll 17,50
Tempura Shrimps, Gurke, Aal und Avocado on top i-f-d

HOT ROLLS 5 Stück

- 100 Sweet Memory Roll 9,90
Tempura Tuna, Gurke, Avocado, House Sauce f-i
- 101 Crispy Dreams Roll 8,50
Tempura Garnele, Spargel, Avocado, House Sauce f-i
- 102 Crispy Duck Roll 8,00
Tempura Ente, Frischkäse, Avocado, House Sauce f-i
- 103 Salmon Special Roll 8,50
Lachs, Spargel, Avocado, House Sauce f-i
- 105 Crispy Chicken Roll 7,50
Tempura Chicken, Frischkäse, Avocado, House Sauce a-f-i



MIXPLATTEN FREESTYLE

108	Bento für 1 Person 6 Maki Tuna, 6 Maki Lachs, 4 Nigiris f	21,00
109	Heeyang Mix 1 für 1 Person 6 California Lachs Avocado, Massago, 6 Sashimi Lachs & Tuna, 4 Nigiris f	23,00
110	Heeyang Mix 2 für 2 Personen 8 Hot Rolls, 8 California Maki, 6 Maki, 10 Scheiben Sashimi, 8 Nigiri i-f	55,00
111	Chef Special Tempura Platta frittiert, scharf Gyoza, Lachs, Thunfisch, Garnelen i-f 1 Person 20 Stück 35,00 2 Personen 40 Stück 65,00	
112	Menu Freestyle für 1 Person 20 Stück	35,00



POKE SUSHI BOWLS

113	Poke Lachs Marinierter Lachs mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat f-m	17,50
114	Poke Tuna Marinierter Thunfisch mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat f-m	18,50
115	Poke Chicken Gegrilltes Hühnerfleisch mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat a-f-m	15,50
116	Poke Ente Knusprige Ente mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat i-f-m	16,50
117	Poke Tofu Frischer Tofu mit Avocado, rotem Krautsalat, Edamame, Granatapfel, Wakame, Gurke, Sushi Reis und Salat f-m	15,50



DESSERT

118	Gebackene Banane mit Honig und einer Kugel Eis	6,50
119	Gebackene Ananas mit Honig und einer Kugel Eis	6,50
120	Eis 2 Kugeln (Mango, Kokos, Vanille)	5,00



APERITIF

Aperol Spritz	7,80
Hugo	7,80
Prosecco Basil	7,80
Lillet Wild Berry	7,80
Campari Orange	7,80



ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Sake (warm)	0,2l	6,50
Pflaumenwein	0,1l	3,50

Allergene

A	Eier und Erzeugnisse daraus
B	Fisch und Erzeugnisse daraus
C	Krebstiere und Erzeugnisse daraus
D	Milch und Erzeugnisse daraus
E	Sellerie und Erzeugnisse daraus
F	Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
G	Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je KG bzw. 10 mg je 1
H	Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
I	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus
J	Lupine und Erzeugnisse daraus
K	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
L	Senf und Erzeugnisse daraus
M	Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
N	Weichtiere und Erzeugnisse daraus

WARME GETRÄNKE

Jasmin Tee		4,50
Grüner Tee		4,50
Ingwer Minze Tee		4,90
mit frischem Ingwer & frischer Minze		
Schwarzer Tee		3,50
Japanischer Genmaicha Tee		4,90
Caffé Créma		3,00
Cappuccino		3,40
Espresso		3,00
Doppelter Espresso		3,80
Milchkaffee		3,50
Latte Macchiato		3,50

BIERE

Bitburger Pils	0,4l	4,90
vom Fass		
Benediktiner Weißbier	0,5l	4,90
Naturtrüb, dunkel, alkoholfrei		
Alsterwasser	0,4l	4,90
Kirin	0,33l	4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Zero	0,3l	3,30
	0,4l	3,80
Spezi	0,3l	3,30
	0,4l	3,80
Möwenherz Kola	0,33l	3,80
Möwenherz Kola	0,33l	3,80
ohne Zucker		
Möwenherz	0,33l	3,90
Mandarine, Zitrone, Apfel, Quitte, Gurke-Minze, Basilikum (BIO)		
Gerolsteiner	0,25l	3,00
Mineralwasser	0,75l	5,90
Klindworth Säfte	0,3l	3,90
Apfelsaft, Mangosaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft,		
Kiba	0,3l	4,00
Saftschorlen	0,3l	3,30
	0,4l	3,90
Schweppes	0,2l	3,30
Tonic Water, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Bitter Lemon, Ginger Beer		
Bionade	0,33l	3,50
Homemade Lemonade	0,3l	5,50
Yuzuka Yuzu	0,33l	3,90
Vegan		



SPIRITUOSEN 2 cl

Asiatische Spirituosen

Mekong	3,00
Bambusschnaps	3,00
Mao Tai	3,50

Gin

Bombay Sapphire	4,00
Needle Gin	4,50
Gin Sul Knut Hansen	5,50

Vodka

Absolut	4,50
Moskovskaya	3,50

Rum

Havana Club 3 Jahre	3,50
Havana Club 7 Jahre	4,50

Whiskey

Jack Daniels	5,50
Ballantines	3,50
Chivas Regal 12 Jahre	5,50
Singel Malt	5,50

Bitters

Aperol	3,00
Campari	3,00

Kräuter

Helbing Krümmel	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazzotti Averna <small>4 cl</small>	3,00

Liköre

Baileys	3,00
Frangelico	3,50
Sambuca	3,00
Likör 43	3,50

Brandy

Hennessy	5,50
Carlos	5,00

LONG DRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic

Needle Gin	4 cl	8,00
Bombay Sapphire	4 cl	7,80
Knut Hansen	4 cl	8,50
Gin Sul	4 cl	9,50

Gin Lemonade

(Basilikum | Gurke-Minze)

Bombay Sapphire	4 cl	7,80
Needle Gin	4 cl	8,50
Gin Sul Knut Hansen	4 cl	9,50

Moscow Mule

Vodka mit Schweppes, 4 cl	7,80
Ginger Beer und Gurke	

Vodka Red Bull

Vodka	4 cl	7,80
-------	------	------

Cuba Libre

Havana Club 3 Jahre	4 cl	7,80
Havana Club 7 Jahre	4 cl	8,50

Dark & Stormy

Havana Rum 7 Jahre	8,90
Schweppes, Ginger Beer, Limette	

Whiskey Cola

Jack Daniels	4 cl	7,80
Ballantines	4 cl	7,80

Caipirinha

Mojito	8,50
--------	------

Vodka Limonade

mit Möwenherz Mandarine	7,80
-------------------------	------

