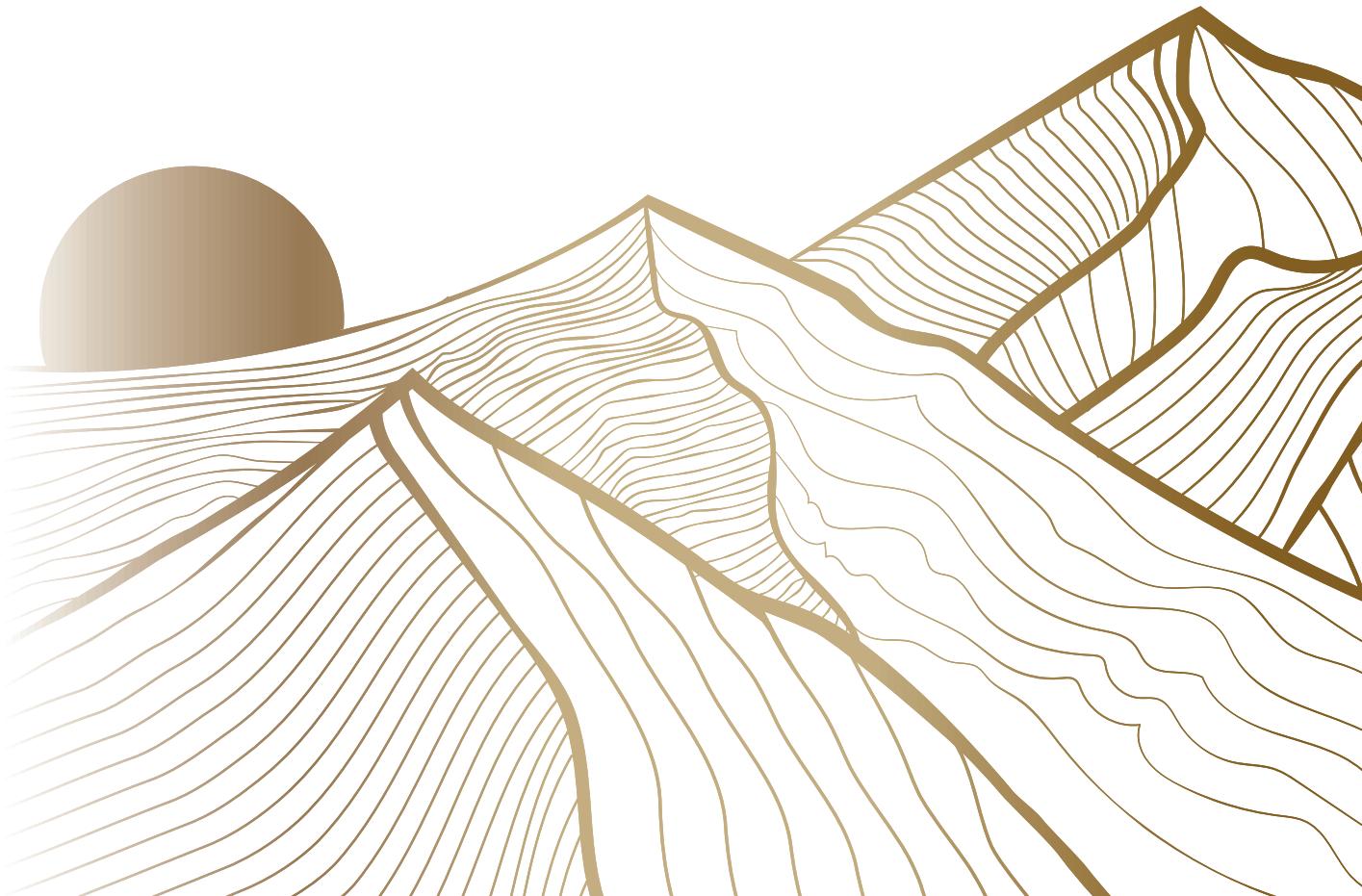


Vorspeisen





KOKOCHI

1. Salmonlover Suppe ^{D,4} – 6,90 €

Eine delikate Suppe mit feinen Lachsfiletstücken, Kirschtomaten, frischem Dill und knackigen Frühlingszwiebeln.

A delicate soup with tender salmon fillet pieces, cherry tomatoes, fresh dill, and crunchy spring onions.

2. Sanlatan-Suppe ^{F,4} – 6,90 €

Eine scharf-saure Suppe mit zartem Hühnerfleisch, Glasnudeln, Karotten und Ei, verfeinert mit Sojasauce sowie frischem Orangen- und Ananassaft.

A spicy-sour soup with tender chicken, glass noodles, carrots, and egg, enhanced with soy sauce, fresh orange and pineapple juice.

3. Golden China Rolls ^{A,F} – 6,50 €

Hausgemachte Frühlingsrollen (Chinese Style) gefüllt mit saftigem Huhn und frischem Gemüse.

Homemade spring rolls (Chinese style) filled with juicy chicken and fresh vegetables.

4. Baked Wan Tan ^{A,B} – 6,90 €

Köstliche Teigtaschen, gefüllt mit Scampi und Huhn, serviert mit einer süß-sauren Sauce.

Delicious dumplings filled with scampi and chicken, served with a sweet and sour sauce.

5. Edamame – 6,90 €

Gedämpfte Sojabohnen, leicht gesalzen, für einen gesunden Snack.

Steamed soybeans, lightly salted, for a healthy snack.

6. Vietnamese Spring Roll (2 Stk.) ^{B,C} – 7,50 €

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit fein gehacktem Hähnchen, Garnelen, Karotten und Glasnudeln, serviert mit einem frischen Wildkräutersalat und süß-saurer Sauce.

Homemade Vietnamese spring rolls filled with finely chopped chicken, shrimps, carrots, and glass noodles, served with a fresh herb salad and sweet-sour sauce.

7. Spicy Hot Honey Edamame – 7,90 €

Japanische Sojabohnen in einer hausgemachten scharfen Honig-Sauce mit Knoblauch.

Japanese soybeans in a homemade spicy honey sauce with garlic.

8. Chicken Gyoza (5 Stk.) ^{A,F} – 7,90 €

Knusprige Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit zartem Hähnchen und frischem Gemüse.

Crispy Japanese-style dumplings filled with tender chicken and fresh vegetables.



9. Veggie Gyoza (5 Stk.) ^{A,F} – 7,90 €

Leckere Teigtaschen gefüllt mit einer bunten Gemüsefüllung.

Delicious dumplings filled with a colorful vegetable mix.

10. KOKOCHI Tempura (3 Stk.) ^{A,B} – 8,90 €

Garnelen im knusprigen Tempura-Teigmantel, serviert mit süß-saurer Sauce.

Shrimps in a crispy tempura batter, served sweet-sour sauce.

11. Yakitori Spieße (2 Stk.) ^{F,K} – 6,90 €

Saftige Stücke von der Hähnchenkeule, mariniert in einer leicht süßlichen Teriyaki-Sauce.

Juicy pieces of chicken thigh, marinated in a slightly sweet teriyaki sauce.

12. Gaumenreise durch Asien (ab 2 Personen) ^{A,B,F} – 12,50 € pro Person

Eine Auswahl verschiedener Vorspeisen für Snack-Liebhaber – perfekt zum Teilen!

A selection of various appetizers for snack lovers – perfect for sharing!

13. Exotischer Mango Salat ^{E,D} – 10,50 €

Fruchtige Mango vereint mit knackigem Gemüse und einem feurigen asiatischen Dressing.

Garniert mit gerösteten Erdnüssen und würzigem Koriander – eine wahre Geschmacksexplosion!

Fruity mango combined with crunchy vegetables and a spicy Asian dressing.

Garnished with roasted peanuts and zesty coriander – a true explosion of flavors!

14. Mit Garnelen /with shrimps^B – 13,90 €

15. Mit Ente / with duck^A – 14,90 €

16. Wakame salat ^{K,1} – 6,90 €

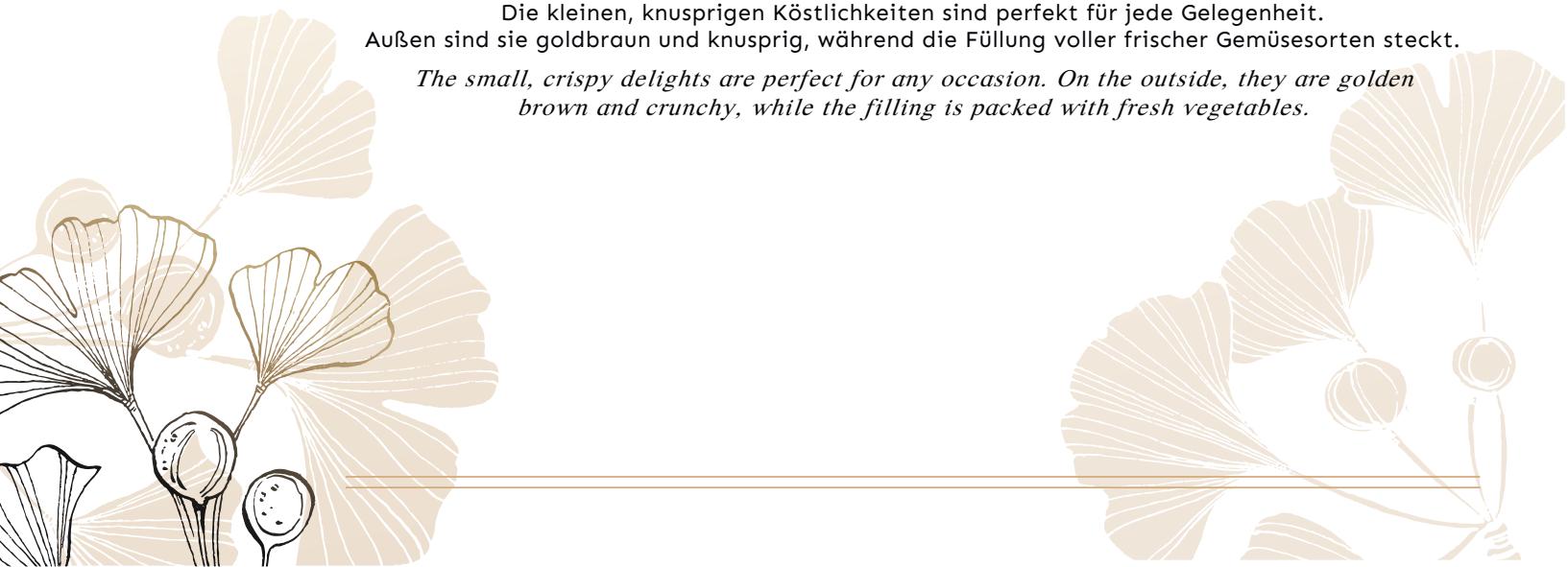
Wakame hat eine angenehme, leicht salzige Note, die mit einer leichten Süße kombiniert ist, sowie den charakteristischen Geschmack von Meer.

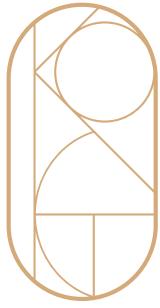
Wakame has a pleasant, slightly salty note combined with a gentle sweetness, along with the characteristic taste of the sea.

17. Vegane Mini-Frühlingsrollen – 6,90 €

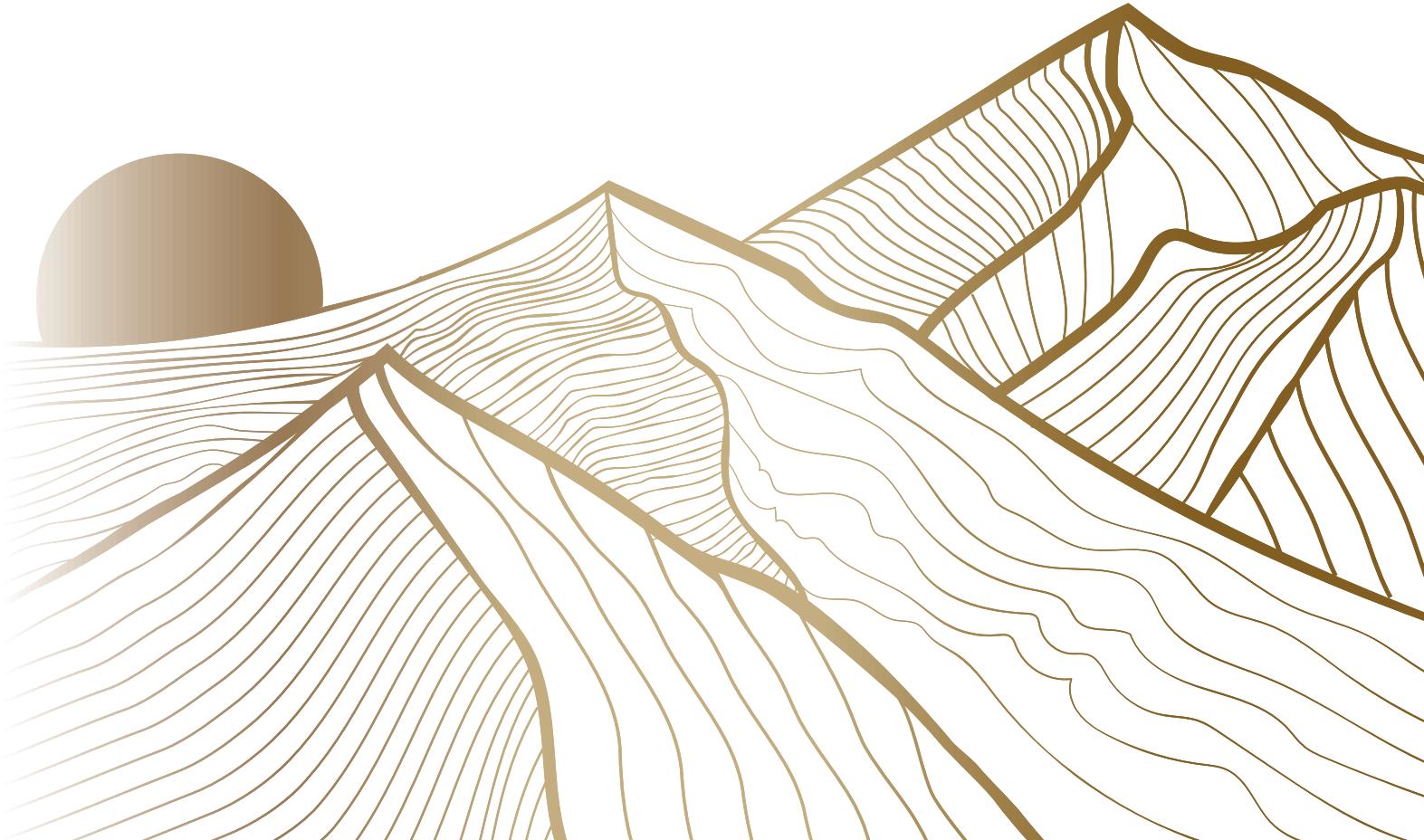
Die kleinen, knusprigen Köstlichkeiten sind perfekt für jede Gelegenheit. Außen sind sie goldbraun und knusprig, während die Füllung voller frischer Gemüsesorten steckt.

The small, crispy delights are perfect for any occasion. On the outside, they are golden brown and crunchy, while the filling is packed with fresh vegetables.





*Warm
Main Courses*





Yaki Udon A,F,K

Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, scharf angebraten und verfeinert mit hausgemachter Sojasauce
Udon noodles with fresh vegetables, stir-fried and enhanced with homemade soy sauce

20. Mit Hühnerfleisch / with chicken	16,90 €
21. Mit knuspriger Ente / with crispy duck ^	19,90 €
22. Mit Gemüse / with vegetables	16,90 €
23. Mit Rindfleisch / with beef	17,90 €

Hot Plate Vietnamese Style F,L,1

Serviert auf einer heißen Platte mit frischem Gemüse, würziger Soße und Reis
Served on a hot plate with fresh vegetables, a flavorful sauce, and rice

24. Mit Garnelen / with shrimps ^	25,90 €
25. Mit Rind Zwiebel / with beef	23,90 €
26. Mit knuspriger Ente / with crispy duck ^	24,90 €
27. Mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken	22,90 €

28. Bun F,L,1,E

Genießen Sie unsere warmen Reisbandnudeln, begleitet von frischem, gemischtem Salat, aromatischem Zitronengras, knackigen gehackten Erdnüssen und einem hausgemachten Limetten-Dressing.

Enjoy our warm rice noodles, served with fresh mixed salad, fragrant lemongrass, crunchy chopped peanuts, and a homemade lime dressing.

a. Mit Rindfleisch / with beef	18,90 €
b. Mit Frühlingsrolle / with spring rolls	17,90 €
c. Tofu / with tofu	16,90 €

29. Pho D,4

Phở sind vietnamesische Reisbandnudeln - ein traditionelles und beliebtes Street Food in Vietnam.
Serviert wird pho mit einer aromatischen Rinderknochenbrühe, frischen Kräutern und Zwiebeln.

*Phở is Vietnamese rice noodle soup - a traditional and popular street food in Vietnam.
It is served with a flavorful beef bone broth, fresh herbs, and onions.*

a. Mit Rindfleisch / with beef	17,90 €
b. Tofu / with tofu	16,90 €

30. Chicken-Mango-Kokos A,E,G,I,J,O,P - 18,90 €

Zarte Hähnchenstreifen in einer cremigen Mango-Kokos-Soße,
serviert mit gebratenem Gemüse und Reis

Tender chicken strips in a creamy mango-coconut sauce, served with stir-fried vegetables and rice



Vegetarische

40. Vegan Vibes A,E,G,I,J,O,P,F – 15,90 €

Tofu in Thai-Curry, serviert mit Gemüse und Reis

Tofu in Thai-Curry, served with vegetables and rice

41. Kung Pao Tofu D,A,N,F – 15,90 €

Verschiedene saisonale Gemüse, Chili und Tofu in leicht scharfer Kung-Pao-Soße, dazu Reis

Various seasonal vegetables, chili, and tofu in a mildly spicy Kung Pao sauce, served with rice

42. Mango Kokos D,F – 15,90 €

Mango-Kokos-Curry-Soße mit saisonalem Gemüse und Reis

Mango-coconut curry sauce with seasonal vegetables and rice

43. Special Vegan F,L,1 – 16,90 €

Gebratener grünes Gemüse in unserer hausgemachten Spezialsoße, serviert mit Reis

Fried green vegetables in our homemade special sauce, served with rice

Kids' snack menu

50. Yakitori Reis F,K – 10,90 €

2 Yakitori-Hähnchenspieße mit Teriyaki-Sauce und Reis

2 Yakitori chicken skewers with teriyaki sauce and rice

51. Tempura Pommes B,A,F,L – 10,90 €

3 Tempura-Garnelen mit Teriyaki-Sauce und pommes

3 tempura shrimps with teriyaki sauce and sweet potato fries

Beilagen

Erdnussoße – 3,90 €

Süß-sauer-Soße – 3,90 €

Gebratene Nudeln – 7,80 €

Gebratener Reis – 7,80 €



60. KOKOCHI Peking Duck Specialty F,L,1 – 29,90 €

Unsere hausgemachte Pekingente seit 1971! Das Besondere an diesem Gericht ist die knusprige Haut und das zarte, saftige Fleisch der Ente, das durch eine spezielle Zubereitung erreicht wird.

Die Ente wird traditionell erst gekocht und dann gegrillt.

1/2 Ente auf Gemüse im Wok und Reis mit hausgemachter Spezialsoße.

Our homemade Peking duck since 1971! The special feature of this dish is the crispy skin and tender, juicy meat of the duck, achieved through a special preparation. The duck is traditionally first cooked and then grilled. Half duck on wok vegetables and rice with homemade special sauce.

KOKOCHI Highlight

61. Die Perle des Meeres D,B – 24,90 €

saftige Garnelen, mariniert in Fruchtig Tamarindensoße, serviert mit saisonalem Gemüse und Reis.

Juicy shrimp and scallops marinated in a sweet-sour tamarind sauce, served with seasonal vegetables and rice

62. Surf & Turf Klassiker F,L,1,B,G – 28,90 €

Garnelen auf 200g Rib-Eye Steak aus Argentinien (Medium), serviert mit gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und pommes.

Shrimp on a 200g rib-eye steak from Argentina (medium), served with grilled vegetables, herb butter, and potato fries.

63. Salmon Delight F,L,1,D,A – 26,90 €

Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit Frische Gemüse, Reis und hausgemachter Thai Rot Curry-Soße.

Grilled salmon fillet, served with Fresh Vegetables rice and homemade red Thai curry sauce.

64. Meeresfrüchte-Trio F,L,1,B,N – 28,90 €

Gegrillte Garnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus, serviert mit Frische Gemüse, Reis und Tamarindensoße.

Grilled shrimps, scallops, and octopus, served with fresh vegetables, rice, and tamarind sauce.

65. Gegrillte Pekingente D,F,A,N – 26,90 €

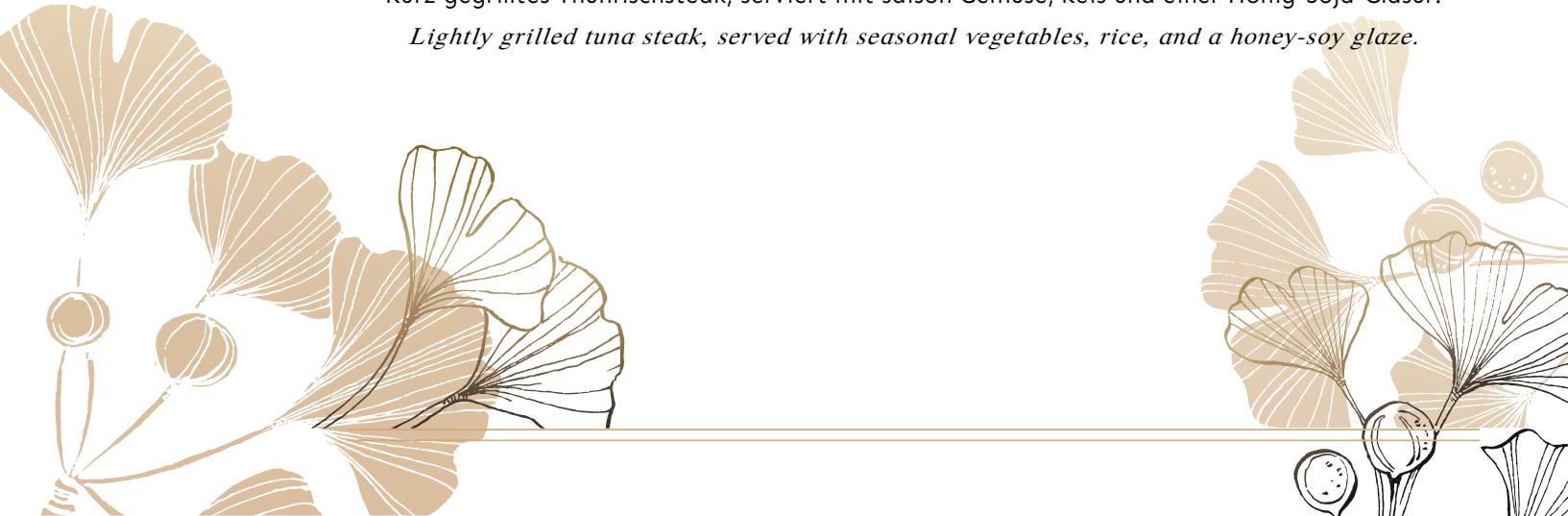
Hausgemachte Pekingente in leicht scharfer Mango-Curry-Soße, serviert mit Gemüse und Reis.

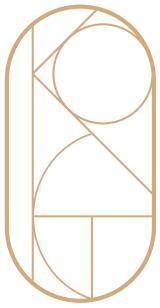
Homemade Peking duck in mildly spicy Mango curry sauce, served with vegetables and rice.

66. Tuna Steak F,L,1,D – 27,90 €

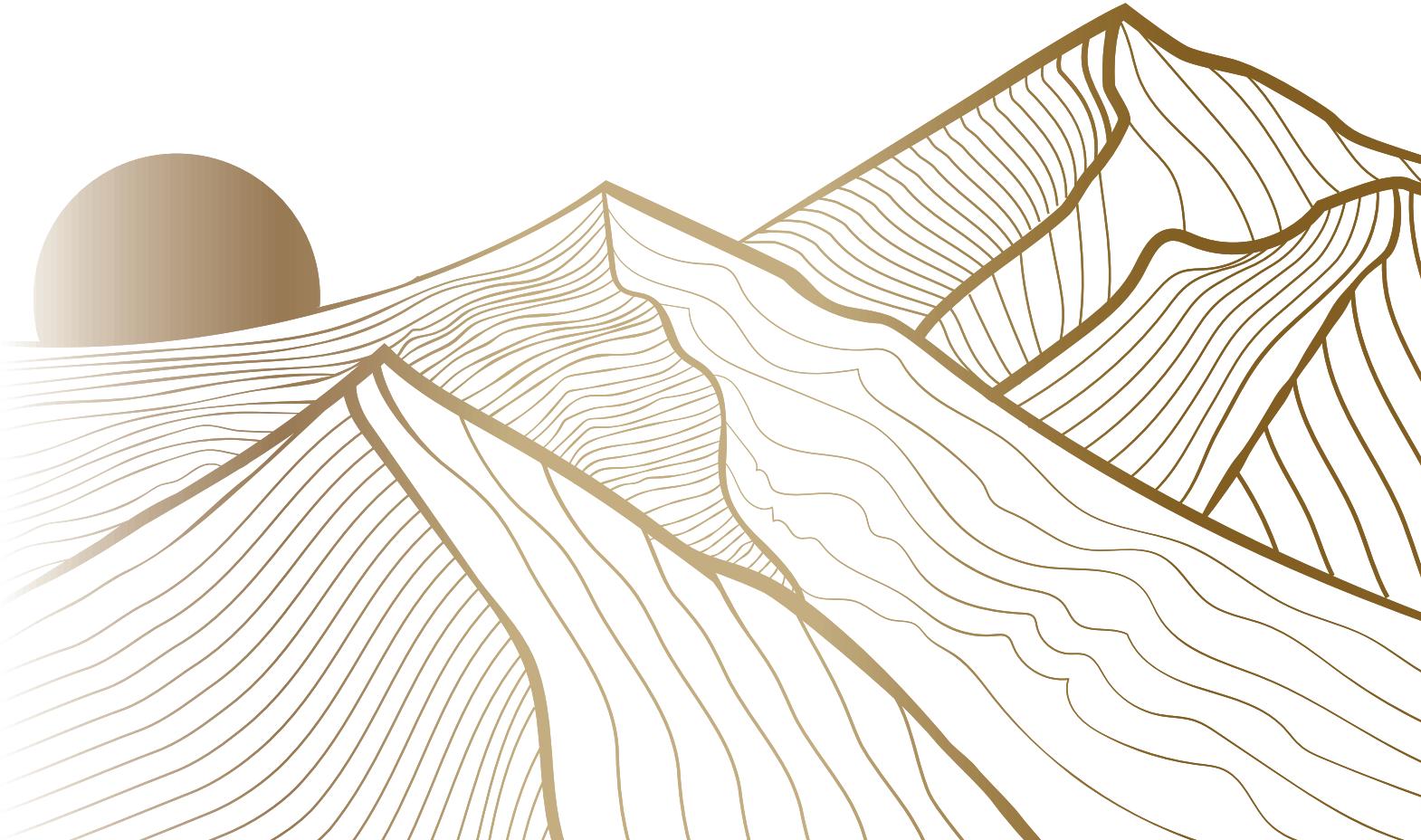
Kurz gegrilltes Thunfischsteak, serviert mit saison Gemüse, Reis und einer Honig-Soja-Glasur.

Lightly grilled tuna steak, served with seasonal vegetables, rice, and a honey-soy glaze.





Sushi





Maki (8 Stk.)

M81. Avocado



5,90 €

Zarte Avocado-Röllchen.

Tender avocado rolls.

M86. Ebi Fry



7,90 €

Knusprig gebackene Garnelen für extra Crunch.

Crispy fried shrimps for extra crunch.

M82. Kappa



5,50 €

Frische Gurke in einem knackigen Maki.

Fresh cucumber in a crispy maki.

M87. Tuna Tartar



7,90 €

Thunfisch mit Lauchzwiebeln

und pikanter Sauce, perfekt gewürzt.

*Tuna with scallions and spicy sauce,
perfectly seasoned.*

M83. Sake



6,90 €

Saftiger Lachs in einem klassischen Maki.

Juicy salmon in a classic maki.

M88. Lach tartar



7,50 €

Lachs mit Lauchzwiebeln und einer würzigen Sauce.

Salmon with scallions and a spicy sauce.

M84. Tuna



7,90 €

Saftiger Thunfisch in einem klassischen Maki.

Juicy tuna in a classic maki.

M89. Surimi



6,90 €

Surimi mit frischem Geschmack in einem Maki.

Surimi with a fresh taste in a maki.

M85. Anago



7,90 €

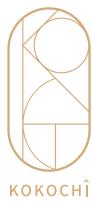
Gegrillter Salzwasseraal mit
unvergleichlichem Aroma.

Grilled saltwater eel with unmatched aroma.

M90. Maki nach Wunsch

8,90 €





Nigiri (1 Stk.)

N91. Lach Aburi ^D

4,00 €

Flambierter Lachs, verfeinert mit einer rauchigen Note.
Flamed salmon, refined with a smoky note.

N95. Tuna

^D

3,90 €

Frischer Thunfisch-Nigiri,
köstlich und vollmundig.
Fresh tuna nigiri, delicious and full-bodied.

N92. Tuna Aburi ^D

4,50 €

Flambierter Thunfisch
mit intensivem Geschmack.
Flamed tuna with intense flavor.

N96. Anago ^D

4,20 €

Gegrillter Salzwasseraal,
saftig und aromatisch.
Grilled saltwater eel, juicy and aromatic.

N93. Gai Aburi ^N

4,80 €

Flambierte Jakobsmuscheln, zart und luxuriös.
Flamed scallops, tender and luxurious.

N97. Hotegai ^N

4,40 €

Jakobsmuscheln-Nigiri,
edel und delikat.
Scallop nigiri, elegant and delicate.

N94. Sake ^D

3,80 €

Klassischer Lachs-Nigiri für puren Genuss.
Classic salmon nigiri for pure enjoyment.

N98. Ebi ^B

3,80 €

Eingelegte Garnelen auf einem Nigiri.
Marinated shrimps on a nigiri.





California Rolls (8 Stk.)

C30. California Veggie Love K,G 9,50 €

Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam für einen vegetarischen Genuss.

Avocado, cucumber, cream cheese, and sesame for a vegetarian delight.

C34. California Ebi Tempura A,K 10,50 €

Knusprig gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam.

Crispy fried shrimps, avocado, cream cheese, and sesame.

C31. California Vegan Garden K 9,90 €

Paprika, Avocado, Gurke, Mango, Rucola und Sesam – frisch und pflanzlich.

Paprika, avocado, cucumber, mango, arugula, and sesame – fresh and plant-based.

C35. California Cooked Salmon Spicy D,K 9,90 €

Pikanter gekochter Lachs mit Avocado und Sesam.

Cooked tuna, cucumber, teriyaki sauce, and sesame.

C32. California Alaska D 10,50 €

Lachs, Avocado und Tobiko – ein Klassiker mit Raffinesse.

Salmon, avocado, and tobiko – a classic with sophistication.

C36. California Surimi C,D,A,1,K,G 9,50 €

Surimi, Avocado, Gurke, Mayonnaise, und Sesam.

Surimi, avocado, cucumber, mayonnaise and sesam.

C33. California Tuna D,G 10,90 €

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko – für alle Thunfisch-Liebhaber.

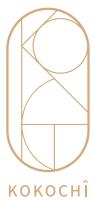
Tuna, cucumber, cream cheese, and tobiko – for all tuna lovers.

C37. California Chicken Yakitori 10,50 €

Hähnchen Yakitori mit Avocado, Teriyaki Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und Sesam.

Chicken yakitori with avocado, teriyaki, spring onions, roasted onions and sesame.





Sashimi

S40. Sashimi Sake D,F,K,1,3,4 6 Stk. – 18,90 €

Zarter Lachs auf Seetang-Salat, verfeinert mit Kaviar und Bio kresse.
Tender salmon on seaweed salad, enhanced with caviar and bio kresse.

S41. Sashimi Tuna D,F,K,1,3,4 6 Stk. – 19,90 €

Thunfisch auf Seetang-Salat, ergänzt mit Kaviar und Bio kresse.
Tuna on seaweed salad, complemented with caviar and bio kresse.

S42. Special Sashimi D,N,F,K,1,3,4 10 Stk. – 23,90 €

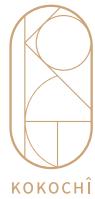
Mix aus 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Jakobsmuscheln und 2 Stk. Ebi,
serviert auf Seetangsalat mit Kaviar und Bio-Kresse.
*Mix of 3 pcs. salmon, 3 pcs. tuna, 2 pcs. scallops and 2 pcs. ebi,
served on seaweed salad with caviar and organic cress.*

S43. Sake Tataki D,K 8 Stk. – 19,90 €

Geflämmerter Lachs mit Sesam, Rettich, Ponzu-Sauce und Bio kresse
Flamed salmon with sesame, radish, ponzu sauce, and bio cress.

S44. Tuna Tataki D,K 8 Stk. – 20,90 €

Geflämmerter Thunfisch, verfeinert mit Sesam, Rettich, Ponzu-Sauce und Bio kresse.
Flamed tuna, refined with sesame, radish, ponzu sauce, and bio cress.



KOKOCHI Special Rolls (8 Stk.)

K50. Green Dragon A,B,K,E,G – 15,50 €

Tempura-Garnelen, Frischkäse, Mango, Gurke, Avocado und Kaviar – ein wahrer Genuss.

Tempura shrimps, cream cheese, mango, cucumber, avocado and caviar – a true delight.

K51. Magic Vegan Roll K, 1 – 14,50 €

Mango , Gurken, Paprika und Avocado, bedeckt mit Seetangsalat und Sesam

Mango, cucumber, Paprika and avocado, topped with seaweed salad and sesame

K52. Red Dragon A,B,C,D,1,L,F – 15,90 €

Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Surimi, gegrillter Aal, Tuna Tatar, Kaviar und Teriyaki-Sauce.

Tempura shrimps, avocado, cucumber, surimi, grilled eel, tuna tartare, caviar, and teriyaki sauce.

K53. Fire Dragon D,K,C,G – 15,50 €

Lachstatar, Avocado, Sesam, Frühlingszwiebeln, Feuerlachs-Topping, Mayonnaise und Kaviar.

Salmon tartare, avocado, sesame, scallions, fire salmon topping, mayonnaise, and caviar.

K54. Rainbow Roll C,D,A,1,B,G – 15,50 €

Surimi, Avocado, Gurke, Mayonnaise, getoppt mit Lachs, Thunfisch, Ebi, Avocado und Tobiko.

Surimi, avocado, cucumber, mayonnaise, topped with salmon, tuna, ebi, avocado, and tobiko.

K55. Fire Cracker A,B,D,F,C,1 – 15,50 €

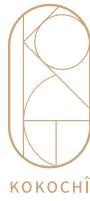
Ebi tempura, Mango, Avocado, getoppt mit Feuerlachs,
knusprigen Zwiebeln und Sriracha-Mayo.

*Tempura shrimps, mango, avocado, topped with flame-seared salmon,
crispy onions, crispy onions and sriracha mayo.*

K56. XXL Shrimp A,B,C,D,1,K – 16,90 €

Tempura-Garnelen, Surimi-Salat, Avocado, getoppt mit Ebi,
muss noch Teriyaki, Sriracha-Mayo und Sesam.

*Tempura shrimp, surimi salad, avocado, topped with ebi,
finished with teriyaki sauce, sriracha mayo, and sesame seeds.*



Futo Tempura Rolls ^A (6 Stk.)

frittiert mit Reisflocken

F70. Veggie Tempura ^G – 10,50 €

Avocado, Gurke, Mango, Paprika und Frischkäse, knusprig frittiert,
serviert mit Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce

*Avocado, cucumber, mango, paprika and cream cheese, crispy fried,
Served with sriracha mayo & teriyaki-sauce.*

F71. Salmon Tempura ^{D,F,A,L,C,G} – 11,50 €

Lach, Avocado, Frischkäse, serviert mit Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce.
Salmon, avocado, cream cheese, sriracha mayo and teriyaki-sauce.

F72. Tuna Tempura ^{D,F,A,L,C,G} – 12,50 €

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, serviert mit Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce
Tuna, avocado, cream cheese, teriyaki, served with sriracha mayo und teriyaki-sauce.

F73. Ebi Tempura ^{N,F,A,L,C,G} – 11,50 €

Garnelen-Tempura, Avocado, Gurken, serviert mit Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce.
Shrimp tempura, avocado, cucumber, served with sriracha mayo and teriyaki-sauce.

F74. KOKOCHI Big Rolls ^{B,F,A,L,C,G} – 13,50 €

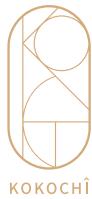
Lachs, Thunfisch, Ebi, Avocado, Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce.
Salmon, tuna, ebi, avocado, sriracha mayo and teriyaki-sauce.

F75. Chicken Tempura Rolls ^{F,K} – 11,50 €

Hähnchen-Yakitori, Gurken und Teriyaki-Sauce.
Chicken yakitori, cucumbers, and teriyaki sauce.

F76. Surimi Salat ^G – 11,50 €

Surimi, Avocado, Gurke, Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce.
Surimi, avocado, cucumber, sriracha mayo and teriyaki-sauce.



Magic Roll (8 Stk.)

Z100. Vegan Dream Roll ^{K,1} – 18,00 €

Avocado, Gurken, Mango, Paprika, Sesam, Wakame, flambierte Tomaten, Teriyaki-Soße.

Avocado, cucumber, mango, paprika, sesame, wakame, flambeed tomatoes, teriyaki sauce.

Z101. Crazy Lachs Roll ^{C,D,A,1,F,G} – 20,00 €

Ebi Tempura, Gurken, Masago, Lachstatar, Mango und Teriyaki-Sauce.

Ebi tempura, cucumber, masago, salmon tartare, mango, and teriyaki sauce.

Z102. Crazy Tuna Roll ^{A,B,C,D,1,L,F} – 21,00 €

Surimi, Avocado, Gurken, Tuna Tartare, Aal, Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce.

Surimi, avocado, cucumber, tuna tartare, eel, sriracha mayo und teriyaki-sauce.

Z103. Mystic Illusion Roll ^{D,K,C,G} – 20,00 €

Gurken, Avocado, Rucola, Paprika, Surimi Salat, Masago, Ebi und Teriyaki-Sauce.

Cucumber, avocado, arugula, paprika, surimi salad, masago, ebi and teriyaki-sauce.

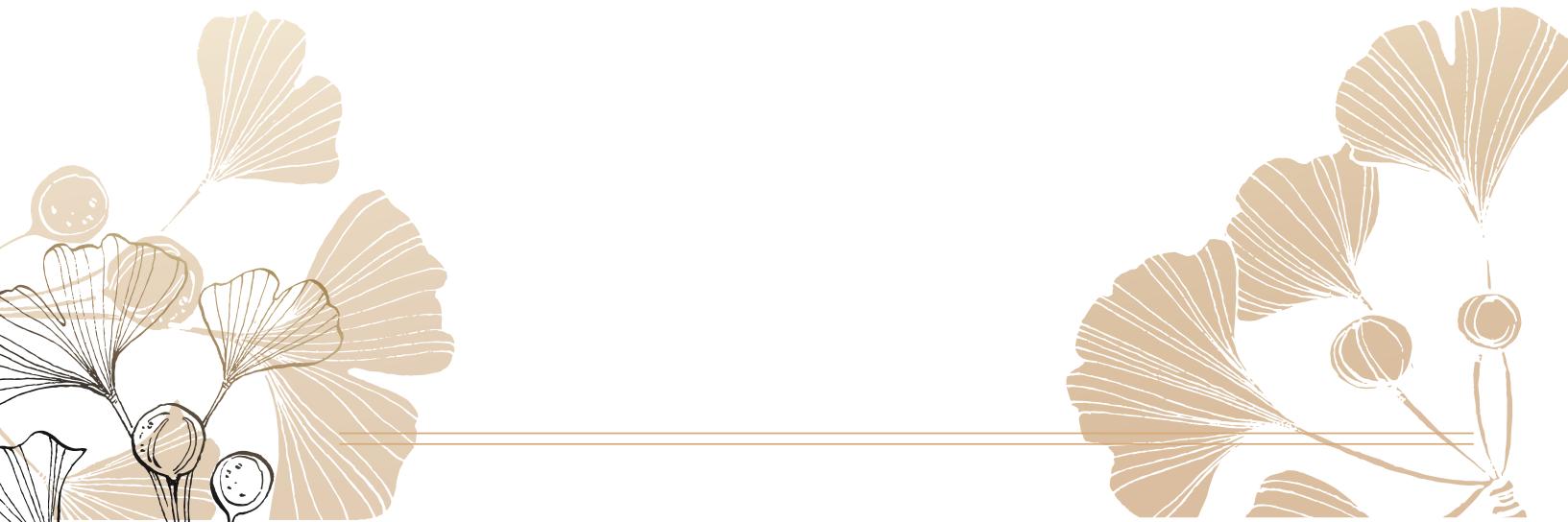
Z104. Crazy Crunchy Rolls ^{C,D,A,1,B,G} – 19,00 €

Tempura Garnelen, Gurken, Frischkäse, Gekochter Lachs, Röstzwiebeln,

Ebi, Avocado, Sriracha Mayo und Teriyaki-Sauce

Tempura shrimp, cucumber, cream cheese, cooked salmon, crispy onions,

Ebi, avocado, sriracha mayo und teriyaki-sauce





Sushi Menüs

Menü 1: Maki Mix Classic ^D 18,00 €

- 8 Stk. Maki Lachs
- 8 Stk. Maki Tuna
- 8 Stk. Maki Avocado

Menü 6: Crunchy Spicy ^{A,C,D,1,G} 30,90 €

- 12 Stk. Ebi Tempura
- 8 Stk. Maki Surimi Tempura
- 6 Stk. Futo Sake Tempura

Menü 2: Lachscado ^D

21,90 €

- 8 Stk. Maki Lachs
- 8 Stk. Maki Avocado
- 2 Stk. Nigiri Lachs
- 2 Stk. Nigiri Avocado

Menü 7: Classic For Two ^{D,A,C,G} 42,90 €

- 8 Stk. Cali Rainbow Lachs
- 4 Stk. Maki Lachs
- 4 Stk. Maki Avocado
- 4 Stk. Nigiri
- 10 Stk. Futo Tempura

Menü 3: Feel Good Vegan 18,90 €

- 4 Stk. Paprika Maki
- 4 Stk. Gurke Maki
- 4 Stk. Avocado Maki
- 4 Stk. Mango Maki
- 8 Stk. Cali Veggie

Menü 8:

Forever Young ^{D,C,A,1,F,K,3,4,G}

86,00 €

Für 3 Personen

- 8 Stk. Cali Cooked Salmon
- 8 Stk. Cali Rainbow Lachs
- 8 Stk. Cali Rainbow Avocado
- 8 Stk. Maki Surimi
- 8 Stk. Maki Avocado
- 6 Stk. Nigiri
- 10 Stk. Futo Tempura
- 3 Stk. Lachs und
3 Stk. Tuna-Sashimi auf Seetangsalat
- kaviar

Menü 4: Sake Supreme ^D

22,90 €

- 8 Stk. Cali Lachs Tobiko
- 8 Stk. Maki Lachs
- 2 Stk. Nigiri Lachs

Menü 5: Sushi Fan ^{D,H,F,K,1,3,4}

27,00 €

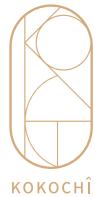
- 6 Stk. Tempura Futo
- 4 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Maki Lachavo

Menü 9: Sushi Gang ^{A,B,C,D,G,L,1,9}

Chef's Choice: Eine große Auswahl an kreativen Sushi-Kreationen, ideal für eine Gruppe von Feinschmeckern

- Ab 3 Personen (je Person 30 €)
- Ab 5 Personen (je Person 25 €)
- Ab 8 Personen (je Person 20 €)





Dessert

D1. Mochi Eis mit Saisonfrüchten ^G – 6,90 €

Ein leichtes und fruchtiges Erlebnis mit saisonalen Früchten.

Mochi ice cream with seasonal fruits – a light and fruity experience with seasonal fruits.

D2. Medovnik ^H – 6,90 €

Ein cremiger Honigwalnusskuchen, garniert mit saisonalen Früchten.

Medovnik – a creamy honey walnut cake, garnished with seasonal fruits.

D3. Crème Brûlée ^C – 6,90 €

Eine reichhaltige, cremige Creme, gekrönt mit einer knusprigen Karamellschicht.

Crème brûlée – a rich, creamy custard topped with a crispy caramel layer.

D4. Gebackene Banane mit Honig ^G – 7,90 €

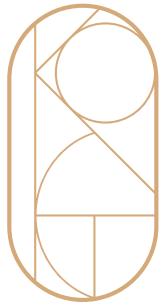
Gebackene Banane in knusprigem Teig, mit süßem Honig beträufelt.

Serviert mit gerösteten Mandeln und Vanilleeis.

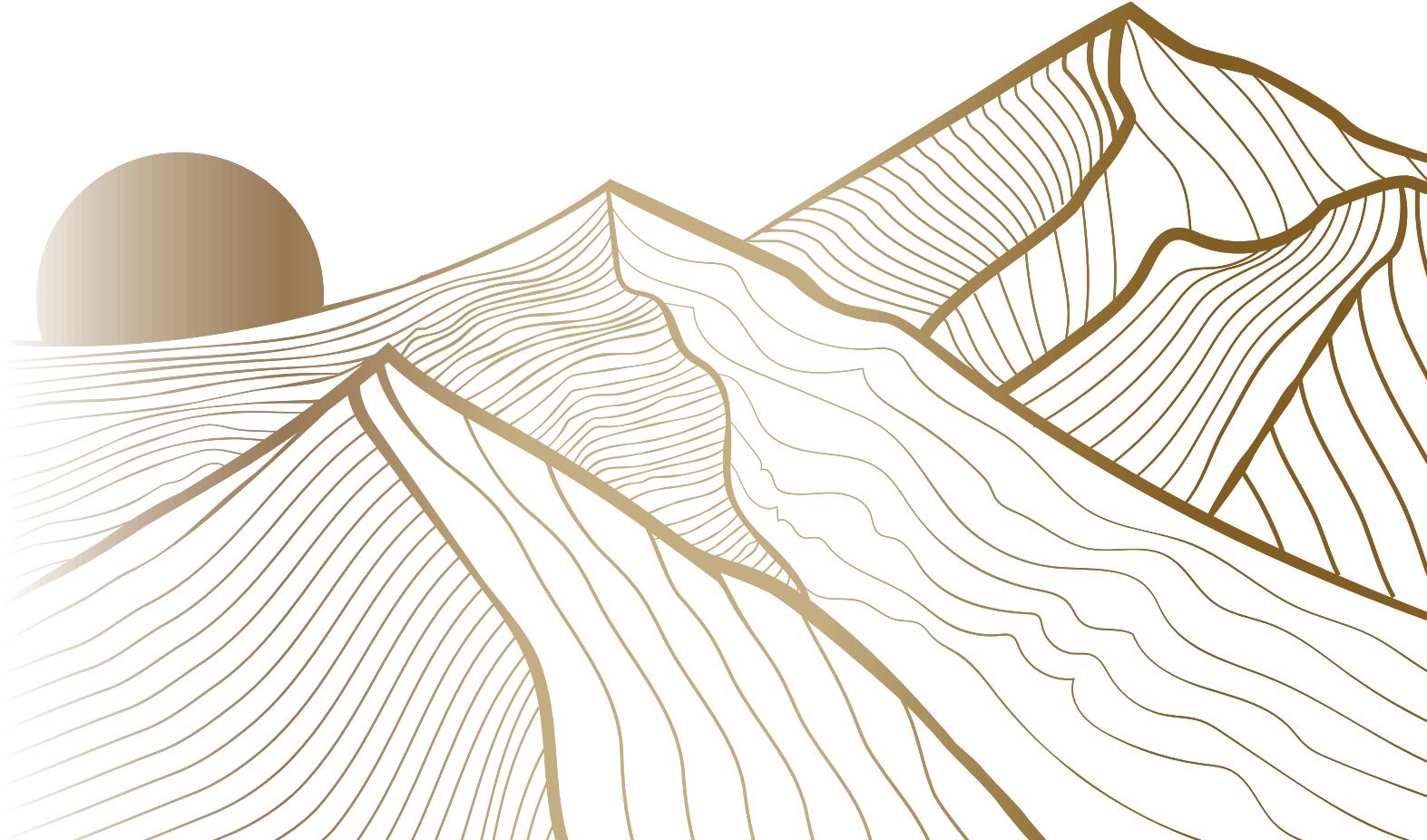
Baked banana in crispy batter, drizzled with sweet honey.

Served with roasted almonds and vanilla ice cream.





Drinks





Aperitif

Lillet Wildberry L,5,12

7,90 €

Ein erfrischender Mix aus Lillet Blanc, Beeren, Prosecco und Minze.

Limoncello Spritz L,5,12

7,90 €

Spritziger Limoncello vereint mit Prosecco, Zitrone und Minze.

Aperol Spritz L,1,5,12

7,50 €

Der klassische Aperitif mit Aperol, Prosecco und einer Prise Orange.

Ginger Spritz L,5,12

7,90 €

Gin, Limetten, Ingwer und Prosecco treffen auf frische Minze.

Hugo 5,12,L

7,90 €

Holunder-Sirup, Limetten und Prosecco, verfeinert mit Minze.

Aperol Maracuja Spritz L,1,5,12

7,90 €

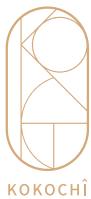
Aperol und Maracuja-Sirup mit Prosecco, Orange, Physalis und Minze.

Yuzu Spritz L,5,12

7,90 €

Gin, Limetten, Yuzu und Ingwer-Sirup, aufgepeppt mit Prosecco, Orange und Minze.





Cocktails with alcohol

Basil Smash C,L

8,90 €

Ein erfrischender Gin-Cocktail mit Limettensaft, Eiweiß, Zuckersirup und frischem Basilikum.

Mai Tai 1,3,12

9,90 €

Ein exotischer Mix aus Rum, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft und Ananassaft.

Whisky Sour 1,2

9,90 €

Klassischer Whisky Sour mit Whisky, Angostura, Eiweiß, Zuckersirup und Zitronensaft.

Lychee Fizz 2,1

9,90 €

Gin trifft auf Lychee-Likör, Lychee-Sirup und Limettensaft für ein spritziges Erlebnis.

Aperol Sour L,C,1,5,12

8,90 €

Aperol kombiniert mit Zuckersirup, Eiweiß und Zitronensaft für einen fruchtig-sauren Genuss.

Cocktails without alcohol

Bon Bon

7,90 €

Himbeersirup, Zitronensaft, Maracujasaft und Ginger Beer – ein süß-spritziger Genuss.

CoCo Kiss

7,90 €

Eine tropische Mischung aus Erdbeeren, Kokosmilch, Sahne und Ananassaft.

Mai Tai AKF

7,90 €

Eine alkoholfreie Version des Klassikers mit Zitronensaft, Mandelsirup und Ananassaft.



Homemade beverages

Raspberry Lemonade

7,90 €

Erfrischende Zitronenlimonade mit einer fruchtigen Note von Himbeeren.

Maracuja Minze

7,90 €

Ein exotischer Mix aus Maracuja und Minze.

Lemonade Soda

6,90 €

Klassische Limonade mit prickelndem Soda.

Lychee Strawberry Minze

6,90 €

Erfrischende Lycheesaft mit einer fruchtigen Erdbeernote.

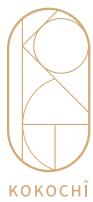
Hausgemachter Eistee ¹¹

6,90 €

Eistee in den Geschmacksrichtungen

- Mango
- Erdbeere
- Pfirsich





Water & soft drinks

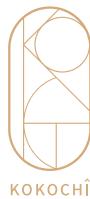
Adelholzener Quelle	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	6,90 €
Coca-Cola/Zero <small>1,11,8</small>	0,3 l	4,00 €
Spezi/Fanta¹/Sprite	0,3 l	4,00 €
Nektar & Schorle	0,3 l	4,00 €
Apfel, Lychee, Mango, Ananas Maracuja, Johannis, Orange	0,4 l	5,00 €

Coffee

Espresso <small>11</small>	2,50 €
Ein kräftiger, aromatischer Espresso.	
Café Crème <small>11</small>	3,00 €
Feiner Café Crème mit vollmundigem Geschmack.	
Cappuccino <small>11</small>	3,50 €
Wohlgepflegter Cappuccino mit samtigem Milchschaum.	

Tea

Teekanne	4,50 €
Wählen Sie aus Ingwer, Jasmin ¹¹ oder grünem Tee ¹¹ für eine entspannende Auszeit.	

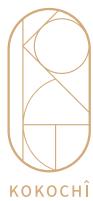


Beer

Riegele Feines Urhell ^A	0,5 l	5,50 €
Ein helles Bier von feiner Qualität.		
Riegele Hefe Weißbier ^A	0,5 l	5,50 €
Traditionelles Weißbier mit würzigem Geschmack.		
Riegele Weißbier Alkoholfrei ^A	0,5 l	5,50 €
Für den Genuss ohne Alkohol.		
Tsing Tao	0,3 l	4,50 €
Leichtes, erfrischendes Bier mit mildem Malz.		
Riegele Radler	0,5 l	5,50 €
Spritziges Biermischgetränk mit Zitrusnote.		

Spirits

Williamsbirne	2 cl	4,00 €
Klassischer Williamsbirnenbrand.		
Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Kräuterlikör mit tiefem Geschmack.		
Grappa	2 cl	4,00 €
Italienischer Grappa für echte Kenner.		
Kao Liang (Reisschnaps) ^A	2 cl	4,00 €
Exotischer Reisschnaps mit feinem Aroma.		
Pflaumenwein (Hot/Cold) ^L	0,5cl	5,50 €
Pflaumenwein, serviert warm oder kalt.		
Sake Choya (Reiswein) ^L	0,1 l	9,50 €
Feiner Reiswein aus Japan.		



Wine spritzer ^(L)

Weiß, Rosé, Rot

0,5 l 12,90 €

Erfrischende Weinschorle in verschiedenen Varianten.

Weinschorle

0,2 l 5,90 €

Rot Wein ^(L)

■ ■ VANITÁ Primitivo fruchtig

0,1 l 5,50 €

Bouquet mit reifen Pflaumen, dunklen Beeren,

0,2 l 7,50 €

saftigen Feigen und mediterranen Kräutern.

0,75 l 26,50 €

Samtig am Gaumen, wo Fruchtsüße und

Weinsäure sich gekonnt die Waage halten.

■ ■ Cabernet-Merlot trocken

0,1 l 7,50 €

Cassis, Teer, Brennessel und Bohnenkraut ergeben

0,2 l 9,50 €

ein interessantes Trio. Eine dezente Rauch und

0,75 l 33,20 €

Zedernholz ergänzen die Duftvielfalt. Am Gaumen

zeigt er sich pikant, scharf und würzig

■ ■ Château trocken

0,1 l 4,50 €

Rubinrote Farbe, ein herrlich ausdrucksstarker Duft

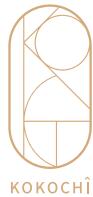
0,2 l 6,50 €

nach Waldhimbeeren, Kirschen und Kräuteraromen.

0,75 l 24,50 €

Harmonische Komposition aus schwarzen Früchten

und schmelzigen Tanninen.



Rosé wine (L)

■ ■ SARTORI Rosato trocken

Das Bouquet glänzt durch reife Beeren, Süßkirschen und Zitrus.
Am Gaumen kräftig, mit saftiger Fruchtsüße, schöner Weinsäure
und den gleichen Aromen wie in der Nase.

0,1 l 5,50 €

0,2 l 7,50 €

0,75 l 25,50 €

■ ■ BELTEMPO trocken

Himbeere, Erdbeere und Sauerkirschjoghurt machen diesen
Rosato zu einem beerigen Weingenuss. Der leicht fruchtsüße
Geschmack endet in einem ausladenden Abgang.

0,1 l 5,50 €

0,2 l 7,50 €

0,75 l 26,50 €

■ ■ VILLA TABERNUS Rosé trocken

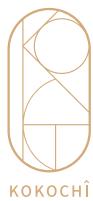
Herrlich fruchtiges Bouquet nach Himbeeren, Erdbeeren und Granatapfel.
Am Gaumen mit feiner Säure, Fruchtsüße und großer Ausgewogenheit.

0,1 l 5,50 €

0,2 l 7,50 €

0,75 l 26,50 €





Weißweine ^(L)

■ ■ LE BLANC DE MONSIEUR HENRI	<i>fruchtig</i>	0,1 l	5,50 €
Ananas und Grapefruit treffen auf Noten von Stachelbeere,		0,2 l	7,50 €
Limetten und gelbem Steinobst. Cremig, fruchtig und weich, mit einem dezent fruchtsüßem Touch im Nachklang.		0,75 l	25,50 €
<hr/>			

■ ■ TABERNUS Kleine Blume	<i>fruchtig</i>	0,1 l	5,50 €
Am Gaumen frisch, fruchtig, saftig und süffig, und bietet bis		0,2 l	7,50 €
zum Nachhall einen federleichten Weingenuss		0,75 l	25,50 €

■ ■ Willems-Willems Rosenberg Bio	<i>lieblich</i>	0,1 l	7,80 €
Dominiert von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten. Am		0,2 l	9,80 €
Gaumen großartige Harmonie zwischen knackiger Weinsäure, feiner Fruchtsüße und dezenter Schiefer-Mineralität.		0,75 l	35,00 €

■ ■ KARL PFAFFMANN Riesling	<i>trocken</i>	0,1 l	7,50 €
Ein Riesling, der von allem etwas zu bieten hat: Fruchtsüße, Mineralität und knackige Säure. Er überzeugt mit Aromen von		0,2 l	9,50 €
Rosmarin, exotischen Früchten, Akazienhonig und Lavendel.		0,75 l	33,20 €

Allergene:

Zusatzstoffe:

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 1) mit Farbstoff | A) glutenhaltig | M) enthält Lupinen |
| 2) mit Konservierungsstoff | B) enthält Krebstiere | N) enthält Weichtiere |
| 3) mit Antioxidationsmittel | C) enthält Eier | O) Koriandersamen |
| 4) mit Geschmacksverstärker | D) enthält Fisch, | P) Kreuzkümmelpulver |
| 5) geschwefelt | E) enthält Erdnüsse | |
| 6) geschwärzt | F) enthält Soja | |
| 7) gewachst | G) enthält Milch | |
| 8) mit Süßungsmittel | H) enthält Schalenfrüchte | |
| 9) Aspartam- Phenylalaninquelle | I) enthält Sellerie | |
| 10) mit Phosphat | J) enthält Senf | |
| 11) Koffeinhaltig | K) enthält Sesamsamen | |
| 12) Chininhaltig | L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite | |

Vegan

