

Herzlich Willkommen zum



C O C H I N ²
V I E T N A M E S E D I N I N G

... traditionell handgeschnitzte Tische,
kunstvolle Wandelemente und edles Design
entführen den Gast in das Reich der feinen
Cochin- (=Süd-Vietnam) Küche.

Abwechslungsreich, kreativ und frisch zubereitet serviert,
aus regionalen Produkten und artgerechter Tierhaltung.

Die Krönung für ein tolles Genusserlebnis, sind unsere
ausgefallenen Desserts und Cocktails mit einem
Hauch von vietnamesischen und exotischen Palmenstränden.

Wir freuen uns, Ihnen ein einzigartiges Erlebnis und eine
unverwechselbare Gaumenfreude näher bringen zu können!

APERITIVS

Martini Bianco	5 cl	5,00 €
Martini Rosso	5 cl	5,00 €
Campari Orange	5 cl	7,00 €
Campari Soda	5 cl	7,00 €
Gin Tonic	5 cl	7,00 €
Lavanda Gin Tonic	5 cl	7,90 €
Lav'a Belle Spritz	30 cl	7,50 €
Hugo	30 cl	7,50 €
Lillet Hugo	30 cl	7,50 €
Valdo Prosecco	10 cl	5,00 €
Aperol Spritz ⁽²⁾	30 cl	7,60 €
Wodka mit Redbull	5 cl	7,50 €

COCKTAILS

Hauscocktail	Prosecco / Ananas-Püree / Minze	7,90 €
Maitai „Spezial“	Verschiedene Rums / Maracujasaft / Ananassaft / uvm.	8,90 €
Caipirinha	Cachaca / Limetten / Rohrzucker	8,90 €
Zombie	Rum / Whisky / Limetten / Brandy / Ananassaft / Maracuja / Mango	9,50 €
Gingapure Sling	Gin / Sherry / Limetten / Angostura / Grenadine	8,90 €
Pina Colada	Kokos / Bacardi / Ananassaft / frische Ananas	8,90 €
Ingwer Mojito	Rum / Minze / Ingwer / Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale	8,90 €
Fruchttraum Erdbeer	Bacardi / Limette / frische Erdbeeren	8,90 €
Lemongrass Mojito	Rum / Minze / Zitronengras / Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale	8,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Da Chanh	Limetten / Rohrzucker / Sodawasser	6,90 €
Nuoc Dua & Phuc Bon Tu	Kokoswasser / Kokossirup / Limetten / Himbeeren	8,90 €
Moskito	Limetten / Minze / Rohrzucker / Ginger Ale	7,50 €
Kokos Kiss	Kokos / Ananassaft / Frische Ananas	7,50 €
Fruit Punch	Ananassaft / Orangensaft / Lycheesaft / Limetten / Maracuja / Mango und Grenadin	7,50 €
Cam Tac Xa	Orangen / Kumquats / Zitronengras / Rohrzucker / Ginger Ale	7,50 €
Mango Lassi	Mango / Yoghurt / Milch	7,50 €
Kumquats-Ingwer	Kumquats / Ingwer / Limetten / Rohrzucker	7,50 €
„Rosen Lady“	Lychee / Rosenblüten / Kumquats	7,50 €

MITTAGSMENÜ

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer Sonntag und Feiertag)

Jedes Mittagsmenü mit Sauer-Scharf Suppe oder Frühlingsrollen oder vegetarische Frühlingsrollen

M 1	COM CHIEN GA ^(C,D,F) Eierreis gebraten mit frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Sojasprossen	13,50 €
M 2	MI XAO GA ^(C,D,F) Eiernudeln gebraten mit frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli, Sojasprossen und Spezial-Sauce	13,50 €
M 3	GA CA RI ^(C,D,G) Frisches zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce	13,50 €
M 4	GA CA RI VANG ^(D,G,L,M) Frisches zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce	13,50 €
M 5	GA KUNG PO ^(A,D,F,H,N) (COCHIN ART) Frisches zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce	13,50 €
M 6	GA GION CHUA NGOT ^(A,C,D,F,O) Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morscheln und Paprika mit Süß-Sauer-Sauce	14,50 €
M 7	GA GION DAU PHONG ^(A,C,D,E,F,N,O) Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse mit Erdnuß-Sauce	14,50 €
M 8	BO CA RI ^(C,D,G) Frisches zartes Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce	14,90 €
M 9	BO CA RI VANG ^(C,D,G) Frisches zartes Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce	14,90 €
M10	BO XAO HANH ^(A,F) Frisches zartes Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in würziger Knoblauch-Soja-Sauce leicht scharf	14,90 €
M11	VIT CA RI ^(C,D,F,G) Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce	16,00 €
M12	VIT CA RI VANG ^(A,D,G,L,M) Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce	16,00 €
M13	VIT KUNG PO ^(A,D,F,H,N) (COCHIN ART) Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Cashew-Nüssen und leicht scharfer Kung Po-Sauce	16,00 €
M14	VIT CHUA NGOT ^(D,F,O) Knusprige Ente auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morscheln, Paprika und Süß-Sauer-Sauce	16,00 €
M15	VIT DAU PHONG ^(A,D,E,F,N,O) Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse und Erdnuss-Sauce leicht scharf	16,00 €
M16	VIT CAI THIA ^(A,D,F,O,R) Knusprige Ente auf gebratenem Pakchoi, Tonko-Pilze, Schittlauch in Austern-Sauce	16,00 €
M17	TOM CA RI ^(B,C,D,G) Riesengarnelen gebraten mit Gemüse, Limettenblättern Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce	17,50 €
M18	TOM CAI THIA ^(A,B,D,F,O,R) Riesengarnelen gebraten mit Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Tongopilzen in Austern-Sauce	17,50 €
M19	CA HOI CA RI ^(C,D,G) Lachsfilet gegrillt serviert mit gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce	17,50 €
M20	CA HOI NUONG RAU QUE ^(A,D,F,R) Lachsfilet gegrillt serviert mit Saisongemüse, Basilikum, Pepperoni scharf	17,50 €
M21	TOFU CA RI ^(C,D,G) Tofu gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce	13,00 €
M22	CAI THIA NAM HUONG ^(A,F,O) Pakchoi gebraten mit Ingwerstreifen, Knoblauch, Tongopilzen in Mushroom-Sauce	13,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

MITTAGSMENÜ

Nudelschale (Bun)

Große Reissnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Zitronengras und gerösteten Zwiebeln. Lauwarm serviert mit Nuoc-Mam-Sauce (leicht scharf) und mit...

M25	frischem, zartem Hühnerbrustfilet ^(A,D,E,F,G,R)	15,50 €
M26	frisches Hüftfilet vom Weiderind ^(A,D,E,F,G,R)	17,50 €
M27	knuspriger Ente ^(A,D,E,F,G,R)	17,50 €
M28	gebratenen Riesengarnelen ^(A,B,D,E,F,G,R)	18,50 €
M29	gebratenem Tofu ^(A,D,E,F,G,R)	14,50 €

Sushi

M31	SUSHI 1 6 Maki: 3 Lachs, 3 Gurken; 8 In-Outside: 4 Tobiko, 4 Alaska ^(A,D,F,N 2)	13,50 €
M32	SUSHI 2 2 Nigiri: 1 Lachs, 1 Thunfisch; 12 Maki: 3 Gurke, 3 Rettich ²⁾ , 3 Kürbis, 3 Avocado ^(A,D,E,N)	15,00 €
M33	SUSHI 3 24 In-Outside: 8 Alaska, 8 Tobiko, 8 Lachs Philadelphia ^(A,B,C,D,E,F,G,N 7)	24,50 €
M34	SUSHI 4 18 Maki: 6 Lachs, 6 Thunfisch, 3 Gurke, 3 Avocado ^(D,N)	15,00 €
M35	SUSHI 5 2 Nigiri: 1 Garnele; 6 Maki: 3 Lachs, 3 Thunfisch; 8 In-Outside: 4 Spicy, 4 Alaska	19,00 €

Crispy Uramaki

M36	VEGGI CRISPY ^(A,C,E,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse garniert mit Rucola und Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	14,00 €
M37	SAKE CRISPY ^(A,C,D,E,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Lachs, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	15,50 €
M38	EBI CRISPY ^(A,B,C,D,E,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	14,50 €
M39	CHICKEN CRISPY ^(A,C,E,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Tempura Hähnchenbrust, Avocado, Frischkäse, garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	14,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

MITTAGSANGEBOT

COCHIN FRISCHE NUDELN

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer Sonntag und Feiertag)

(A F N) kann Spuren von (B C D E G H L O)

Frische Nudeln oder frische Bánh Canh (Udon)

**mit Pakchoi, Kräuterseitling Pilze, weich gekochtem Ei,
Frühlingszwiebeln, Sojasprossen in S1-S2-S3-S4-S5 oder S6**

M 41	mit gegrilltem Spanferkelscheiben	14,90 €
M 42	mit gegrilltem Hähnchen	14,00 €
M 43	mit Crispy Hühnerbrustfilet	14,90 €
M 44	mit frittierte Hähnchenstücke (Schenkel)	14,90 €
M 45	mit geschmorte Jungbullen	15,90 €
M 46	mit knuspriger Ente	16,90 €
M 47	mit Garnelen im Crispy-Mantel	16,90 €
M 48	mit gegrillten Riesengarnelen	18,90 €
M 49	mit Tofu	14,00 €
M 50	mit Vegane Hähnchen und Vegane Rindfleisch (helle und dunkle Seitan Scheiben)	15,00 €

Wählen Sie Ihre Nudeln

Frische Nudeln (Ramen)

Frische Bánh Canh (Udon)

Wählen Sie Ihre Brühe

S1 Cremige Brühe

S2 Brühe mit Sojapaste

S3 Klare Soja Brühe

S4 Gemüse Soja Brühe

S5 Gemüse-Sojapaste Brühe

S6 Spezial Sauce (Gebraten)

Beilage zu Nudeln

B1 Weich gekochtes Ei 2 €

B2 Pakchoi 2 €

B3 Kräuterseitling 2 €

B4 Mais 2 €

B5 Eingelegtem Ingwer 2 €

B6 Bambus 2 €

B7 Frische Nudeln 3 €

COCHIN FRISCHE NUDELN

(A F N) kann Spuren von (B C D E G H L O)

FrISChe Nudeln oder frISChe B  nh Canh (Udon)

mit Pakchoi, Kräuterseitling Pilze, weich gekochtem Ei,

Fr  hlingss Zwiebeln, Sojasprossen in S1-S2-S3-S4-S5 oder S6

N 1	mit gegrilltem Spanferkelscheiben	16,90 €
N 2	mit gegrilltem Hühnerbrustfilet	16,00 €
N 3	mit Crispy Hühnerbrustfilet	16,90 €
N 4	mit frittierte Hähnchenstücke (Schenkel)	16,90 €
N 5	mit geschmorte Jungbullen	17,90 €
N 6	mit knuspriger Ente	18,90 €
N 7	mit Garnelen im Crispy-Mantel	18,90 €
N 8	mit gegrillten Riesengarnelen	20,90 €
N 9	mit Tofu	15,90 €
N 10	mit Vegane H��hnchen und Vegane Rindfleisch (helle und dunkle Seitan Scheiben)	16,90 €

Wählen Sie Ihre Nudeln

FrISChe Nudeln (Ramen)

FrISChe B  nh Canh (Udon)

Wählen Sie Ihre Brühe

S1 Cremige Brühe

S2 Brühe mit Sojapaste

S3 Klare Soja Brühe

S4 Gemüse Soja Brühe

S5 Gemüse-Sojapaste Brühe

S6 Spezial Sauce (Gebraten)

Beilage zu Nudeln

B1 Weich gekochtes Ei 2 €

B2 Pakchoi 2 €

B3 Kräuterseitling 2 €

B4 Mais 2 €

B5 Eingelegtem Ingwer 2 €

B6 Bambus 2 €

B7 FrISChe Nudeln 3 €

SUPPEN

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | SUP CHUA NGOT ^(A,O)
Sauer-Scharfe Suppe | 4,90 € |
| 2 | PHO BO ^(D,F)
Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reismudeln und würziger Brühe
(Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochtem Rindfleisch, Brühe, Reismudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln; sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frischer Ingwer, Sternais und Mandarinenschalen). | 17,50 € |
| 3 | SUP GA NUOC DUA ^(D,F)
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern und Koriander – leicht scharf | 6,90 € |
| 4 | CANH CHUA TOM ^(B,D)
Typische Süß-Saure-Suppe aus dem Mekong-Delta mit Garnelen, Sojakeimen, Tomaten, Ananas, Tamarinde, Koriander und Stachelkoriander | 7,50 € |
| 5 | SUP TOM NUOC DUA ^(B,D,F)
Kokossuppe mit Garnelen, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern und Koriander | 8,50 € |
| 6 | HOANH THANH SUPPE ^(A,B,D,F,N)
Gemahlene Garnelen und Hühnerfleisch im Blätterteig | 6,90 € |
| 7 | MIEN GA ^(D,F,N)
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Pilzen und Frühlingszwiebeln, Rau Ram | 6,50 € |
| 8 | SUP RAU TOFU ^(D,F,N)
Gemüsesuppe mit Tofu | 5,50 € |

VORSPEISEN

DUMPLING (GEDÄMPFTE GERICHTE)

- | | | |
|----|--|--------|
| 9 | HA CAO ^(A,B,F,N) Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 7,50 € |
| 10 | XIU MAI GA ^(A,B,F,N) Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch | 7,50 € |
| 11 | XIU MAI HEO ^(A,B,F,N)
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch | 7,50 € |
| 12 | BANH IT TRAN ^(A,B,D)
Klebreis-Bällchen gefüllt mit Garnelen und Mungo-Bohnen serviert mit Nuoc-Mam-Sauce. Sehr beliebte Vorspeise im Süden Vietnams | 7,50 € |
| 13 | GYOZA TEIGTASCHEN ^(A,F,N)
Gedämpfte oder fritierte Teigtaschen mit Schweinefleisch | 7,50 € |
| 14 | GYOZA CHICKEN DUMPLINGS ^(A,F,N)
Gedämpfte oder fritierte Teigtaschen mit Chicken | 7,50 € |
| 15 | GYOZA VEGGI DUMPLINGS ^(A,F,G,N)
Gedämpfte oder fritierte (nach Wahl) Teigtaschen mit Gemüse | 7,50 € |
| 16 | BANH BAO GA ^(A,F,G,N,O)
Gedämpfte Hefeteigklöße mit Hühnchen serviert mit Hoisin-Sauce | 7,50 € |
| 17 | DUMPLINGS MIX ^(A,B,F,G,N)
Variation von 5 verschiedenen Dumplings (9,10,13,14,15) mit hausgemachtem Dip | 9,50 € |

VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | COCHIN Vorspeisenplatte ^(A,B,C,D,E,F,G,N,O) ab 2 Personen p.P. | 16,00 € |
| | Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Gyoza Veggi Dumpling, Wantan gebacken, Vietnam Frühlingsrollen, Rindfleisch in Betelblättern, grüner Papaya-Salat mit Garnelen (min. 20 Min. Zubereitungszeit) | |
| 20 | CHA GIO (Hausgemacht) ^(A,C,F) | 5,00 € |
| | Crispy Frühlingsröllchen mit Hackfleisch und Gemüse | |
| 21 | CHA GIO VIET NAM (Hausgemacht) ^(C,D,O) | 6,50 € |
| | Crispy Frühlingsröllchen mit Hühnerbrustfilet, Glasnudeln und Morcheln; serviert mit Nuoc-Mam-Sauce (Fisch-Limetten-Sauce) | |
| 22 | CHA GIO CHAY NHO ^(A,F) | 4,50 € |
| | Vegetarische Mini-Frühlingsrollen | |
| 23 | CHA GIO CHAY (Hausgemacht) ^(D,O) | 6,50 € |
| | Vegetarische Crispy-Frühlingsrollen gefüllt mit Taro-Gemüse und Glasnudeln | |
| 24 | BON LOAI CHA GIO ^(A,C,D,F,O) | 9,50 € |
| | Variation von 4 verschiedenen Frühlingsrollen mit verschiedenen Saucen | |
| 25 | HOANH THANH CHIEN (Hausgemacht) ^(A,B,N) | 7,00 € |
| | Crispy Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch; serviert mit Süß-Sauer-Sauce | |
| 26 | BANH PHONG TOM ^(A,B) | 4,00 € |
| | Krabbenchips (Krupuk) | |
| 27 | TOM CHIEN DUA ^(A,B,C,G) | 8,50 € |
| | Garnelen im Crispy-Mantel serviert mit Mango und Mayo-Sauce | |
| 28 | SO DIEP NAM ^(F,G,N,O) | 14,50 € |
| | Gebratene Jakobsmuscheln mit Pilzen in Spezialsauce | |
| 29 | SO DIEP NUONG PHO MAI ^(C,G) | 14,50 € |
| | Gebackene Jakobsmuscheln mit Mayo-Spicy-Sauce und Mozzarella | |
| 30 | GA SATE ^(A,C,E,M,N) | 7,50 € |
| | gegrillte Hühnerbrustspieße mariniert mit Sate, serviert mit Erdnuß-Sauce | |

FRISCHE ROLLEN MIT REISPAPIER

GOI CUON ^(A,E,F)

Vietnamesische Sommerrollen gerollt in Reispapier mit Reisnudeln, Salat, Sojasprossen, frische Pfefferminze, Koriander, Frühlingszwiebeln.

Dazu feine hausgemachte Dip-Sauce

und mit

- | | | |
|----|---------------------------------------|--------|
| 31 | - Iberico Schweinenacken gegrillt | 9,50 € |
| 32 | - frisches, zartes Hähnchenbrustfilet | 7,50 € |
| 33 | - frisches Hüftfilet vom Weiderind | 8,50 € |
| 34 | - Garnelen ^(B) | 9,50 € |
| 35 | - Tofu | 7,00 € |
| 36 | - Avocado Mango | 7,50 € |

SALATE

- 37 **SALAT TRON** ^(F,G,N) 6,90 €
Gemischter Salat mit hausgemachter Sesam-Sauce
- 38 **RONG BIEN SALAT** ^(A,F,N,O,2) 5,90 €
Seetang mit hausgemachter Sesam-Sauce
- 39 **KIMCHI** ^(N) **(COCHIN ART)** 5,90 €
eingelegter Chinakohl (scharf)
- 40 **SALAT BO CA HOI** ^(D,E,G,N) 13,90 €
Avocado Salat mit flambiertem Lachs und hausgemachter Sesam-Sauce
- 41 **GOI DU DU** ^(B,D,E) 11,50 €
Grüner Papaya Salat mit Garnelen, Röstzwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern
- 42 **GOI VIT** ^(A,D,E) 11,50 €
Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mangostreifen
garniert mit Basilikum, Koriander und Erdnüssen

NUDELSCHALE

BUN

Große Reisnudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Zitronengras und gerösteten Zwiebeln. Lauwarm serviert mit Nuoc-Mam-Sauce (leicht scharf) und mit ...

- 43 **BUN BO LA LOT** ^(A,D,E,F,G,N) 19,50 €
Eingelegtes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesam, eingewickelt in Betelblätter
- 44 **Crispy vietnamesischer Frühlingsrolle und frischem Hüftfilet vom Weiderind** ^(A,C,D,E,F,G,N,O,R) 19,50 €
- 45 **gegrilltem Iberico Schweinenacken** ^(A,D,E,F,G,R) 21,50 €
- 46 **frisches zartes Hühnerbrustfilet** ^(A,D,E,F,G,R) 17,90 €
- 47 **frisches Hüftfilet vom Weiderind** ^(A,D,E,F,G,R) 19,50 €
- 48 **knuspriger Ente** ^(A,D,E,F,G,R) 19,50 €
- 49 **gebratenen Riesengarnelen** ^(A,B,D,E,F,G,R) 20,50 €
- 50 **gebratenem Tofu** ^(A,D,E,F,G,R) 16,90 €

HAUPTSPEISEN

Besondere Empfehlungen unseres Küchenchefs

- 51 **COM CHAY XAO THAP CAM** ^(A,D,F,O,R) 27,50 €
in einem Topf mit knusprigem Reis. Darauf kommt knackiges Gemüse (Zuckererbsen, Baby-Spargel, Frühlingszwiebeln, Pilze, Zucchini und Zwiebeln) sowie in Knoblauch, Austernsoße gebratene Jakobsmuschel, King Prawn, Hähnchenfleisch und zartes Rinderhüftfilet.
Das besondere an diesem Gericht ist die Verbindung der Aromen von knusprigem Reis und der würzigen Sauce.
- 52 **TOM CARI DUA** ^(B,F) 26,50 €
King Prawn mit Saisongemüse, Limettenblätter, Zuckererbsen, Mini-Grün-Spargel und frischem Kokosfleisch in leicht scharfer Currysauce
- 53 **TOM NUONG MO HANH** ^(B,D,F) 26,50 €
King Prawn gegrillt, serviert mit gebratenem Ananasreis und Chili-Ingwer-Sauce
- 54 **VEGAN COM CHAY** ^(A,F,N,O) 18,90 €
in einem Topf mit knusprigem Reis. Darauf kommt knackiges Gemüse sowie in Knoblauch-Mushroom-Sauce gebraten mit Tofu, vegane Hähnchen und veganes Rindfleisch (helle und dunkle Seitan-Scheiben)
- 55 **HEO IBERICO NUONG** ^(C,D,F) 22,90 €
Iberico Schweine-Nackten gegrillt mit Saison-Gemüse, hausgemachter Sauce serviert mit spezial gebratenem Eierreis
- 56 **PREMIUM AMERIKA BLACK ANGUS RIP EYE** ^(A,F,N,O) 39,90€
gegrillt mit verschiedenen Pilzen und hausgemachter Gourmet Sauce, serviert mit spezial gebratenem Eierreis
- 57 **ORIGINAL A5 WAGYU FILET** ^(A,F,N,O) 62,00 €
gegrillt mit Saison-Gemüse, hausgemachter Sauce serviert mit spezial gebratenem Eierreis
- 58 **CA HOI NUONG** ^(A,D,F,N,O) 21,90 €
Lachsfilet gegrillt mit hausgemachter Sauce dazu Saison-Gemüse und Duftreis
- 59 **VIT SPEZIAL** ^(A,C,D,F,N) 21,90 €
Knusprige Ente auf Saison-Gemüse mit gebratenem Eierreis und Hoisin-Sauce nach Cochín Art

FRISCHES ZARTES HÜHNERBRUSTFILET

- 60 **GA CA RI** ^(C,D,G) 15,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 61 **GA CA RI VANG** ^(C,D,G) 15,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 62 **GA KUNG PO** ^(A,F,H,N,D) **(COCHIN ART)** 15,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce
- 63 **GA CHUA NGOT** ^(A,C,O) 15,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Ananas, Babytomaten, Bambus, Morcheln und Paprika in Süß-Sauer-Sauce
- 64 **GA DAU PHUNG** ^(A,C,D,E,F,N,O) 15,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse in Erdnuß-Sauce

CRISPY HÜHNERBRUSTFILET

- 65 **GA GION CA RI** ^(A,C,D,F,G) 17,50 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 66 **GA GION CA RI VANG** ^(A,C,D,F,G) 17,50 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 67 **GA GION CHUA NGOT** ^(A,C,D,F,O) 17,50 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morcheln und Paprika in Süß-Sauer-Sauce
- 68 **GA GION DAU PHONG** ^(A,C,D,E,F,N,O) 17,50 €
Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse in Erdnuß-Sauce

FRISCHES HÜFTFILET VOM WEIDERIND

- 70 **BO CA RI** ^(C,D,G) 17,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 71 **BO CA RI VANG** ^(C,D,G) 17,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 72 **BO KUNG PO** ^(A,F,H,N) **(COCHIN ART)** 17,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce
- 73 **BO XAO HANH** ^(A,F) 17,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in würziger Knoblauch-Soja-Sauce leicht scharf

ENTE

- 75 **VIT CA RI** ^(A,C,D,F,G) 19,50 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 76 **VIT CA RI VANG** ^(A,D,G,L,M) 19,50 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 77 **VIT KUNG PO** ^(A,F,H,N,D) **(COCHIN ART)** 19,50 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse und Cashew-Nüssen in leicht scharfer Kung Po-Sauce
- 78 **VIT CHUA NGOT** ^(A,D,F,O) 19,50 €
Knusprige Ente auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morcheln und Paprika in Süß-Sauer-Sauce
- 79 **VIT DAU PHONG** ^(A,D,E,F,N,O) 19,50 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse in Erdnuss-Sauce leicht scharf
- 80 **VIT CAI THIA** ^(A,D,F,O,R) 19,50 €
Knusprige Ente auf gebratenem Pakchoi, Tonko-Pilze, Schnittlauch in Austern-Sauce

GARNELEN / FISCH

- 81 **TOM CA RI** ^(B,D,C,G) 20,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 82 **TOM XAO RAU QUE** ^(A,B,D,F,R) 20,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse und Basilikum leicht scharf
- 83 **TOM CAI THIA** ^(A,B,D,F,O,R) 20,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Tongopilzen in Austern-Sauce
- 84 **CA HOI CA RI** ^(C,D,G) 20,90 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 85 **CA HOI NUONG RAU QUE** ^(A,D,F,R) 20,90 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit Saisongemüse, Basilikum leicht scharf

VEGETARISCH & VEGAN

- 86 **TOFU CA RI** ^(C,D,G) 14,50 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch
in leicht scharfer Curry-Sauce
- 87 **TOFU CA RI VANG** ^(G,L,M) ✓ 14,50 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch
in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce
- 88 **TOFU KUNG PO** ^(A,F,H,N) (COCHIN ART) ✓ 14,50 €
Tofu gebraten mit Gemüse und Cashew-Nüssen
in leicht scharfer Kung-Po-Sauce
- 89 **CAI THIA NAM HUONG** ^(A,F,O) ✓ 14,50 €
Pakchoi gebraten mit Ingwerstreifen, Knoblauch, Tongopilzen in Mushroom-Sauce
- 90 **TOFU XAO XA OT** ^(D,F) 14,50€
Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras leicht scharf
- 131 **GÀ CHAY CÀ RI** ^(A G) 16,90 €
Vegan Hähnchen (helle Seitan Scheiben) mit Saison-Gemüse,
Limeblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 132 **GÀ CHAY ĐẬU PHỘNG** ^(A E F N O) ✓ 16,90 €
Vegan Hähnchen (helle Seitan Scheiben) mit Saison-Gemüse in Erdnuß-Sauce
- 133 **GÀ CHAY GIÒN CÀ RI** ^(A C G) 16,90 €
Crispy Vegan Hähnchen (helle Seitan Scheiben) mit Saison-Gemüse,
Limeblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce
- 134 **GÀ CHAY GIÒN ĐẬU PHỘNG** ^(A C E F N O) ✓ 16,90 €
Crispy Vegan Hähnchen (helle Seitan Scheiben) mit Saison-Gemüse und Erdnuß-Sauce
- 135 **BÒ CHAY NĂM HƯƠNG** ^(A F O) ✓ 16,90 €
Veganes Rindfleisch (dunkle Seitan Scheiben) mit Pakchoi,
Tonkopilze und Frühlingszwiebeln in Mushroom-Sauce

NUDELN

- 91 MI XAO RAU** ^(A,C,D,F) 14,50 €
Frische Nudeln gebraten mit Gemüse und Tofu in Spezial-Sauce
- 92 MI XAO GA** ^(A,C,D,F) 14,90 €
Frische Nudeln gebraten mit frischem, zarten Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce
- 93 MI XAO BO** ^(A,C,D,F) 17,00 €
Frische Nudeln gebraten mit frischem, zartem Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce
- 94 MI XAO VIT** ^(A,C,D,F) 18,50 €
Frische Nudeln mit knuspriger Ente, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce
- 95 MI XAO GA GION** ^(A,B,C,D,F) 16,50 €
Frische Nudeln mit Crispy Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce
- 96 MI XAO TOM** ^(C,D,F) 19,90 €
Frische Nudeln gebraten mit Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce
- 97 PHO XAO TOM GA, BO** ^(A,B,C,D,F) 19,00 €
Reisbandnudeln mit gebratenem, frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Hüftfilet vom Weiderind Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen und Koriander in Spezial-Sauce

EIERREIS

- 101 COM CHIEN RAU** ^(C,D,F) Eierreis gebraten mit Gemüse und Tofu 14,50 €
- 102 COM CHIEN GA** ^(C,D,F) 14,90 €
Eierreis gebraten, frisches, zartes Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
- 103 COM CHIEN BO** ^(C,D,F) 17,00 €
Eierreis gebraten mit frischem, zartem Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
- 104 COM CHIEN VIT** ^(A,C,D,F) 18,50 €
Eierreis gebraten mit knuspriger Ente, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen
- 105 COM CHIEN GA GION** ^(B,C,D,F) 16,50 €
Eierreis gebraten mit Crispy Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen
- 106 COM CHIEN TOM** ^(B,C,D,F) 19,90 €
Eierreis gebraten mit Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen
- 107 COM CHIEN TOM GA BO** ^(B,C,D,F) 19,00 €
Eierreis gebraten mit frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen

BEILAGEN

DUFTREIS	2,50 €
GEBRATENER EIERREIS ^(C,D,F) (nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)	5,50 €
GEBRATENE NUDELN ^(A,C,D,F) (nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)	5,50 €
GEBRATENES GEMÜSE ^(A,D,F,O,R) (nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)	8,00 €
SAUCEN ^(A,D,F,E,G,N) (Leichte Curry-, Gelb-Curry-, Erdnuß-Süß-sauer Sauce usw.)	je 2,50 €
FRISCHE KRÄUTER	2,50 €
FRISCHE CHILI	1,50 €

DESSERT

111	CHUOI CHIEN ^(A,E) (COCHIN ART) Gebackene Banane mit Honig, Vanille Eis und Früchte der Saison	7,90 €
112	KOKOSNUSSBÄLLCHEN GEDÄMPFT ^(A,E)	5,50 €
113	BANH CHUOI NUOC DUA ^(A,E,N) Klebreis mit Bananenfüllung gedämpft mit Kokosnussmilch	7,00 €
114	CREME BRULEE	7,00 €
115	PANA COTTA	7,00 €
116	KEM TRA XANH Grüner Tee Eis	6,00 €
117	KEM MANGO Mango-Sorbet	6,00 €
118	KEM SESAM Schwarzes Sesam Eis	6,00 €
119	COCHIN DESSERTVARIATION ^(A,E) Baby Creme Brûlée / Kokosnussbällchen / 1 Kugel Eis / Früchte der Saison	9,90 €
120	MOCHI EISPLATTE DES TAGES 3 verschiedene Mochieisorten	8,90 €

CRISPY URAMAKI (mind. 15 Min. Zubereitungszeit)

- 1150 VEGGI CRISPY** (A,C,F,G,N) 14,50 €
Gebackenes Sushi mit Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse garniert mit Rucola und Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1151 SAKE CRISPY** (A,C,D,F,G,N) 15,90 €
Gebackenes Sushi mit Lachs, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1152 EBI CRISPY** (A,B,C,F,G,N) 15,90 €
Gebackenes Sushi mit Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1153 SALMONSKIN CRISPY** (A,C,D,F,G,N) 15,90 €
Gegrillte Lachshaut mit Avocado, Gurke, Sesam, Majonaise und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1154 CHICKEN CRISPY** (A,C,F,G,N) 15,90 €
Gebackenes Sushi mit Tempura Hähnchenbrust, Avocado, Frischkäse, garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1155 SURIMI CRISPY** (A,B,C,D,F,G,N) 15,50 €
Gebackenes Sushi mit Surimi, Avocado, Frischkäse, garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce

COCHIN URAMAKI (mind. 15 Min. Zubereitungszeit)

- 1160 SAKE MANGO SOSU URAMAKI** (A,C,D,F,G) 16,00 €
Lachs, Avocado, Tobiko, Mangomantel, Mango-Sauce
- 1161 SAKE EBI URAMAKI** (A,B,C,D,F,G) 18,50 €
Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, flambierter Lachsmantel, Sesam, Majonaise und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1162 SAKE UNAGI URAMAKI** (A,C,D,F,G) 18,90 €
Lachs, Gurke, Frischkäse, Avocado-Mantel und Flußaalmantel flambiert, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1163 SAKE CHIZU URAMAKI** (A,C,D,F,G,N) 18,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachsmantel, Tobiko, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce
- 1164 TUNA MOZZARELLA** (A,C,D,F,G,N) 18,50 €
Mozzarella, Tomaten, Thunfischmantel und Mozzarella flambiert, garniert mit Sesam-Reispapier, Basilikum und Teriyaki-Sauce
- 1165 SAKE MOZZARELLA** (A,C,D,F,G,N) 18,50 €
Mozzarella, Tomaten, Lachsmantel und Mozzarella flambiert, garniert mit Sesam-Reispapier, Basilikum und Majonaise-Sauce
- 1166 WAGYU ASUPARA URAMAKI** (A,F,N) 19,90 €
Spargel, Sesam, Wagyu-Beef gegrillt und hausgemachter Teriyaki-Sauce

SUSHI NIGIRI

1100	GARNELE ^(B)	2 Stück	7,50 €
1101	SURIMI ^(A,B,C,D,F,7)	2 Stück	6,50 €
1102	AVOCADO	2 Stück	6,50 €
1103	LACHS ^(D)	2 Stück	7,00 €
1104	THUNFISCH ^(D)	2 Stück	7,50 €
1105	FLUSSAAL ^(A,F)	2 Stück	7,90 €
1106	WEISSFISCH ^(D)	2 Stück	6,90 €
1107	HOKKIGAI ^(R)	2 Stück	8,50 €
1108	TINTENFISCH ^(R)	2 Stück	6,50 €
1109	MAKRELE ^(D)	2 Stück	6,50 €
1110	OKTOPUS ^(R)	2 Stück	6,50 €
1112	TOBIKO ^(A,F,2)	2 Stück	7,50 €
1113	JAKOBSMUSCHELN ^(R)	2 Stück	8,50 €
1114	TOBIKO WASABI ^(A,F,2)	2 Stück	7,50 €

SUSHI MAKI

1115	RETTICH ² MAKI ^(N,2)		5,00 €
1116	THUNFISCH MAKI ^(D)		6,50 €
1117	THUNFISCH MAKI ^(D)	gehackt, Frühlingszwiebeln	7,00 €
1119	EBI MAKI ^(B)		6,50 €
1120	AVOCADO MAKI ^(N)		5,50 €
1121	GURKEN MAKI ^(N)		5,00 €
1122	SPINAT MAKI ^(E,N)		5,50 €
1123	LACHS MAKI ^(D)		6,00 €
1124	FLUSSAAL MAKI ^(A,F)		6,50 €
1125	LACHS MAKI ^(D)	gehackt, Frühlingszwiebeln, scharf	6,50 €
1126	SURIMI MAKI ^(A,B,C,D,F,7)		5,50 €
1127	KÜRBIS MAKI ^(A,F)		5,00 €
1128	HÜHNERBRUST (TEMPURA) ^(A,C,F,N)	MAKI mit Mayonaise	6,50 €
1129	ENTE MAKI ^(A,F,N)		7,00 €

Informationen bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

IN / OUTSIDE MAKI

1130	ALASKA ROLL	Lachs, Avocado, Sesam ^(D,N)	8,90 €
1131	CALIFORNIA ROLL	Surimi ⁷ , Avocado, Sesam ^(A,B,C,D,F,N)	7,90 €
1132	TOBIKO ROLL	Surimi ⁷ , Avocado, Fliegenfischkaviar ^(A,B,C,D,F,2)	8,50 €
1133	SPICY ROLL	Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Wasabi Tobiko ^(A,D,F,G)	9,50 €
1134	SURIMI PHILADELPHIA	Surimi ⁷ , Gurke, Frischkäse, Wasabi Tobiko ^(A,B,C,D,F,G,2)	8,50 €
1135	SPINAT ROLL	Spinat an Sesam-Sauce, Sesam ^(N)	7,90 €
1136	KRESSE PHILADELPHIA	Avocado, Gurke, Frischkäse, Kresse, Sesam ^(G,N)	7,90 €
1137	FUTO MAKI	Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich, Eierstich ^(A,C,F,2)	8,90 €
1138	FLUSSAAL ROLL	Flußaal, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam ^(A,F,N)	9,50 €
1139	MAGURO PHILADELPHIA	Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Wasabi Tobiko ^(A,D,F,G,2)	9,50 €
1140	ENTEN ROLL	Ente, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam ^(N)	8,50 €
1141	LACHS PHILADELPHIA	Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse ^(A,D,F,G,2)	9,50 €
1142	VEGET. PARADIES	Weißkraut, Avocado, Gurke, Karotte, Paprika, Frischkäse, Sesam ^(G,N)	8,00 €
1143	KREBS SPICY ROLL	Krebssalat (Krebs, Chili, Sesam-Mayonaise- Sauce), Avocado, Paprika, Sesam ^(A,B,C,D,F,M,N)	8,90 €
1144	LACHS SPICY ROLL	Lachs, Avocado, Paprika, Sesam und Spicy-Mayonaise-Sauce ^(C,D,M,N)	9,50 €
1145	MANGO ROLL	Mango, Krebssalat (Krebs, Chili, Sesam- Mayonaise-Sauce), Avocado, Gurke ^(A,B,C,D,F,M,N,2)	8,90 €
1146	ALASKA RUCOLA	Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, Rucola ^(A,B,C,D,F,M,N,2)	9,50 €
1147	MANGO PHILADELPHIA	Mango, Frischkäse, Sesam ^(A,B,C,D,F,G,N,2)	7,90 €
1148	HÜHNERBRUST TEMPURA ROLL	Hühnerbrust Tempura Roll, Gurke, Mayonaise, Sesam ^(A,C,G,N)	7,90 €

SUSHI SASHIMI

194	THUNFISCH ^(D) (8 St.)	18,00 €
195	GEMISCHT ^(B,D,R)	25,00 €
196	LACHS ^(D) (8 St.)	17,00 €

SUSHI COMPO

SUSHI COMPO 1	13,50 €
6 Maki: 3 Lachs, 3 Gurken; 8 In-Outside: 4 Tobiko, 4 Alaska ^(A,D,F,N 2)	
SUSHI COMPO 2	15,50 €
2 Nigiri: 1 Lachs, 1 Thunfisch ; 12 Maki: 3 Gurke, 3 Rettich ²⁾ , 3 Kürbis, 3 Avocado ^(A,D,F,N)	
SUSHI COMPO 3	24,00 €
24 In-Outside: 8 Alaska, 8 Tobiko, 8 Lachs Philadelphia ^(A,B,C,D,F,G,N 7)	
SUSHI COMPO 4	15,50 €
18 Maki: 6 Lachs, 6 Thunfisch, 3 Gurke, 3 Avocado ^(D,N)	
SUSHI COMPO 5	19,50 €
2 Nigiri: 1 Garnele, 1 Surimi ⁷⁾ ; 6 Maki: 3 Lachs, 3 Thunfisch 8 In-Outside: 4 Spicy, 4 Alaska ^(A,B,C,D,F,G,N 2)	
SUSHI COMPO 6	19,00 €
2 Nigiri: 2 Lachs 6 Maki: 6 Lachs 8 In-Outside: 8 Alaska ^(D,N)	
SUSHI COMPO 7	23,50 €
18 Maki: 3 Lachs, 3 Thunfisch, 3 Avocado, 3 Gurke, 3 Rettich ²⁾ , 3 Kürbis 8 In-Outside: 4 Maguro Philadelphia, 4 Lachs Philadelphia ^(A,D,F,G,N)	
SUSHI COMPO 8	32,00 €
2 Nigiri: 1 Lachs, 1 Thunfisch 12 Maki: 6 Lachs, 6 Gurke 16 In-Outside: 4 Tobiko ²⁾ , 4 Spicy, 8 Lachs Philadelphia ^(A,B,C,D,F,G,N 2,7)	
SUSHI COMPO 9	36,00 €
4 Nigiri: 1 Lachs, 1 Thunfisch, 1 Surimi ⁷⁾ , 1 Weißfisch 24 In-Outside: 4 Tobiko ²⁾ , Roll, 8 Alaska, 4 Kresse Philadelphia, 8 Lachs Philadelphia ^(A,B,C,D,F,G,N)	
SUSHI COMPO 10	41,00 €
9 Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 1 Surimi ⁷⁾ , 1 Oktopus, 1 Tintenfisch, 1 Garnele, 1 Weißfisch 16 In-Outside: 4 Maguro Philadelphia, 4 Alaska, 4 Spicy, 4 Lachs Philadelphia ^(A,B,C,D,F,G,N,R 2)	
SUSHI COMPO 11	37,00 €
8 Sashimi: 4 Lachs, 4 Thunfisch 2 Nigiri: 1 Lachs, 1 Garnele 12 Maki: 3 Lachs, 3 Avocado, 3 Gurke, 3 Rettich 8 In-Outside: 4 Maguro Philadelphia, 4 Lachs Philadelphia ^(A,B,D,F,G,N, 2)	

Informationen bzgl. Allergene können beim Personal erfragt werden. Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

BIERE

Asia-Bier: Saigon Bier, Kirin Bier, Singha Bier, Tsingtao Bier	0,33 ltr.	4,50 €
Helles vom Fass	0,30 ltr. 3,80 €	0,50 ltr. 4,60 €
Pils	0,33 ltr.	3,80 €
Dunkles Bier	0,50 ltr.	4,60 €
Weißbier ⁽⁹⁾	0,50 ltr.	4,80 €
Weißbier Dunkel ⁽⁹⁾	0,50 ltr.	4,80 €
Leichte Weiße ⁽⁹⁾	0,50 ltr.	4,80 €
Weißbier Alkoholfrei	0,50 ltr.	4,80 €
Alkoholfreies Helles	0,50 ltr.	4,60 €
Radler ^(1,2,3,4)	0,50 ltr.	4,60 €
Cola Weizen ^(1,2,3,4,5,9)	0,50 ltr.	4,60 €

ALKOHOLFREI

	0,20 ltr.	0,40 ltr.
Cola ^(1,2,3,4,5) , Cola Zero, Fanta ^(1,2,3,4) , Limo, Spezi ^(1,2,3,4,5) , Eistee ⁽¹⁾	3,00 €	4,30 €
Saftschorlen	3,00 €	4,30 €
(Apfel, Orange, Johannisbeer, Ananas, Marakuja, Mango, Lychee, Guave ⁽²⁾ , Rhabarber, Holunder)		
Säfte	3,40 €	4,70 €
(Apfel, Orange, Johannisbeer, Ananas, Marakuja, Mango, Lychee, Guave ⁽²⁾ , Rhabarber)		
Tafelwasser, Stilles Wasser	2,70 €	4,00 €
AC Qua Morelli Sparkling (0,25 ltr.-Fl.)	3,20 €	(0,7 ltr.-Fl.) 6,50 €
AC Qua Morelli non Sparkling (0,25 ltr.-Fl.)	3,20 €	(0,7 ltr.-Fl.) 6,50 €
Bitter Lemon ^(3,6) , Ginger Ale ⁽²⁾ (0,25 ltr.-Fl.)	3,20 €	
Tonic Water ⁽⁶⁾ (0,25 ltr.-Fl.)	3,20 €	

HEISSE GETRÄNKE

„Nespresso“ Kaffee

Tasse Kaffee ⁽¹⁾	3,00 €
Tasse Espresso ⁽¹⁾	2,70 €
Doppelter Espresso ⁽¹⁾	3,80 €
Espresso Macchiatto ⁽¹⁾	3,00 €
Doppelter Espresso Macchiatto ⁽¹⁾	3,90 €
Cappuccino ⁽¹⁾	3,20 €
Latte Macchiato ⁽¹⁾	4,00 €
Kaffee Vietnam (mit Eis und Kondenzmilch) ⁽¹⁾	5,20 €

Tee

Jasmin Tee	4,50 €
Grüner Tee	4,50 €
Schwarzer Tee	4,20 €
Ingwer Tee (Heißes Wasser mit frischem Ingwer)	4,20 €
Frische Pfefferminze (mit schwarzem Tee und Honig)	4,20 €

SPIRITUOSEN

Asiatisch

Pflaumenwein warm oder kalt	10 cl	6,50 €
Mekong Whisky	2 cl	4,50 €
Nep Moi (Klebreisschnaps)	2 cl	3,50 €
Sake (Japanischer Reiswei - warm)	10 cl	6,50 €

International

Sambuca	4 cl	5,90 €
Johnnie Walker	4 cl	5,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,00 €
Fernet Branca	4 cl	5,00 €
Ramazotti (auf Eis mit Limette)	4 cl	5,00 €
Averna (auf Eis mit Limette)	4 cl	5,00 €

Inländische Spezialitäten

Himbeergeist	2 cl	4,00 €
Mirabelle	2 cl	4,00 €
Williamsbirne	2 cl	4,00 €

PROSECCO

Valdo Prosecco	di Valdobbiadene Marca Oro DOCG	0,10 ltr.	5,00 €
		0,75 ltr.	35,00 €
Valdo Prosecco Rose	Tenuta La Maredana	0,75 ltr.	35,00 €

SPARKLING WINE

Vive la Joie Rose 2018	Frankreich	0,75 ltr.	49,90 €
Cremantt de Bourgogne Appellation d' Origine Contrölee			

CHAMPAGNER

Moet & Chandon	Brut Imperial Champagner	0,75 ltr.	99,00 €
----------------	--------------------------	-----------	---------

WEINE

	Rotwein	0,1 ltr.	0,2 ltr.	0,75 Fl.
R 1	Salbanello Rosso Italien, Veneto, jung & fruchtig, Cabernet Sauvignon, Malbec Italien, kirschrote Farbe, kraftvolles und fruchtiges Aroma	4,90 €	8,90 €	29,00 €
R 2	Il Pumo D'oro Italien, Indicazione, körperreich & vollmundig, Primitivo, Syrah	5,50 €	9,50 €	33,00 €
R 3	Montes Alpha Cabernet Sauvignon Chile, Valle de Colchagua, körperreich & vollmundig, Cabernet Sauvignon			49,00 €
R 4	Nativ Eremo San Quirico Italien, Taurasini, Irpinia Campi, kraftvolles und fruchtiges Aroma			55,00 €
R 5	Le Blasen du Prince Chateauneuf -du Pape Frankreich Chateauneuf -du- Pape, Shiraz, Mourvedre, Grenache			65,00 €
R 6	Editione Cinque Autoctoni Italien, Abruzzo, vollmundiges, kräftiges und fruchtiges Aroma			55,00 €
R 7	Rotweinschorle		0,2 ltr. 5,50 €	0,5 ltr. 8,90 €
	Roséwein	0,1 ltr.	0,2 ltr.	0,75 Fl.
R 11	Paul Mas Vignes de Nicole Rosé Frankreich, Pays d'Oc, kräftig & saftig, Grenache, Syrah	5,50 €	8,90 €	31,00 €
R 12	Domaine Corne-Loup Tavel Frankreich, Tavel, kräftig & saftig, Grenache, Syrah Cinsault, Clairette	5,90 €	9,50 €	33,00 €
R 13	Ca dei Frati Italien, Lombardia, fruchtiges Aroma, erfrischender Duft			36,00 €
R 14	Roséweinschorle		0,2 ltr. 5,50 €	0,5 ltr. 8,90 €
	Weißwein	0,1 ltr.	0,2 ltr.	0,75 Fl.
R 16	De Stefani Pinot Grigio Italien, Venezia, zartfruchtig & frisch	4,50 €	7,50 €	25,00 €
R 17	The Ned Sauvignon Neuseeland, Marlborough, aromatisch & fruchtbetont, Sauvignon Blanc	5,50 €	8,90 €	31,00 €
R 18	Monte Zovo Lugana „Le Civaie“ Italien, Lugane, zartfruchtig & frisch, Trebbiano di Lugana			38,00 €
R 19	Markus Molitor Zeltinger Deutschland, Mosel, aromatisch, fruchtbetont, Riesling			49,00 €
R 20	Chablis La Pierreleé Frankreich, Chablis, körperreich & vollmundig, Chardonnay			59,00 €
R 21	Weißweinschorle		0,2 ltr. 5,50 €	0,5 ltr. 8,90 €

Wissen, was drin ist: Die 14 Allergene im Überblick!



A - Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



B - Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



C - Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiweiß, E 222 - Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



D - Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



E - Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



F - Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



G - Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



H - Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



L - Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



M - Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



O - Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



R - Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

Wasabi ^{C,M 2)}

Ingwer ³⁾

¹⁾ = koffeinhaltig, ²⁾ = Farbstoff, ³⁾ = Süßstoff, ⁴⁾ = Konservierungsstoff, ⁵⁾ = Antioxidationsmittel, ⁶⁾ = Chininhaltig, ⁷⁾ = Fischmuskelweiß, ⁸⁾ = enthält Sulfide.

*Allergie-Speisekarte: Druckfehler und Fehler vorbehalten.

