Herzlich Willkommen zum

COCHIN²

VIETNAMESE DINING

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

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	7,90 €
Kokos Kiss	Kokos / Ananassaft / Frische Ananas	7,90 €
Fruit Punch	Ananassaft / Orangensaft / Lycheesaft / Limetten / Maracuja / Mango und Grenadin	7,90 €
Cam Tac Xa	Orangen / Kumquats / Zitronengras / Rohrzucker / Ginger Ale	7,90 €
Mango Lassi	Mango / Yoghurt / Milch	7,90 €
Kumquats-Ingwer	Kumquats / Ingwer / Limetten / Rohrzucker	7,90 €
„Rosen Lady"	Lychee / Rosenblüten / Kumquats	7,90 €

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) — 13,90 €
Eierreis gebraten mit frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Sojasprossen

M 2 MI XAO GA (C,D,F) — 13,90 €
Eiernudeln gebraten mit frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli, Sojasprossen und Spezial-Sauce

M 3 GA CA RI (C,D,G) — 13,90 €
Frisches zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

M 4 GA CA RI VANG (D,G,L,M) — 13,90 €
Frisches zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce

M 5 GA KUNG PO (A,D,F,H,N) **(COCHIN ART)** — 13,90 €
Frisches zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashhew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce

M 6 GA GION CHUA NGOT (A,C,D,F,O) — 14,90 €
Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morscheln und Paprika mit Süß-Sauer-Sauce

M 7 GA GION DAU PHONG (A,C,D,E,F,N,O) — 14,90 €
Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse mit Erdnuß-Sauce

M 8 BO CA RI (C,D,G) — 15,50 €
Frisches zartes Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

M 9 BO CA RI VANG (C,D,G) — 15,50 €
Frisches zartes Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce

M10 BO XAO HANH (A,F) — 15,50 €
Frisches zartes Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in würziger Knoblauch-Soja-Sauce leicht scharf

M11 VIT CA RI (C,D,F,G) — 16,00 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

M12 VIT CA RI VANG (A,D,G,L,M) — 16,00 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch in leicht scharfer Gelb-Curry-Sauce

M13 VIT KUNG PO (A,D,F,H,N) **(COCHIN ART)** — 16,00 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse, Cashhew-Nüssen und leicht scharfer Kung Po-Sauce

M14 VIT CHUA NGOT (D,F,O) — 16,00 €
Knusprige Ente auf gebratener Ananas, Babytomaten, Bambus, Morscheln, Paprika und Süß-Sauer-Sauce

M15 VIT DAU PHONG (A,D,E,F,N,O) — 16,00 €
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse und Erdnuss-Sauce leicht scharf

M16 VIT CAI THIA (A,D,F,O,R) — 16,00 €
Knusprige Ente auf gebratenem Pakchoi, Tonko-Pilze, Schittlauch in Austern-Sauce

M17 TOM CA RI (B,C,D,G) — 17,50 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse, Limettenblättern Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

M18 TOM CAI THIA (A,B,D,F,O,R) — 17,50 €
Riesengarnelen gebraten mit Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Tongopilzen in Austern-Sauce

M19 CA HOI CA RI (C,D,G) — 17,50 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

M20 CA HOI NUONG RAU QUE (A,D,F,R) — 17,50 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit Saisongemüse, Basilikum, Pepperoni scharf

M21 TOFU CA RI (C,D,G) — 13,50 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

M22 CAI THIA NAM HUONG (A,F,O) — 13,50 €
Pakchoi gebraten mit Ingwerstreifen, Knoblauch, Tongopilzen in Mushroom-Sauce

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

MITTAGSMENÜ

Nudelschale (Bun)

Große Reisnudelschale 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)	16,00 €
M26	frisches Hüftfilet vom Weiderind (A,D,E,F,G,R)	18,00 €
M27	knuspriger Ente (A,D,E,F,G,R)	18,00 €
M28	gebratenen Riesengarnelen (A,B,D,E,F,G,R)	19,00 €
M29	gebratenem Tofu (A,D,E,F,G,R)	15,00 €

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

Crispy Uramaki

M36	VEGGI CRISPY (A,C,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse garniert mit Rucola und Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	15,00 €
M37	SAKE CRISPY (A,C,D,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Lachs, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	16,50 €
M38	EBI CRISPY (A,B,C,D,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	15,50 €
M39	CHICKEN CRISPY (A,C,F,G,N) Gebackenes Sushi mit Tempura Hähnchenbrust, Avocado, Frischkäse, garniert mit Rucola, Spicy-Majo-Sauce und hausgemachter Teriyaki-Sauce	15,50 €

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	15,90 €
M 42	mit gegrilltem Hähnchen	15,00 €
M 43	mit Crispy Hühnerbrustfilet	15,90 €
M 44	mit frittierte Hähnchenstücke (Schenkel)	15,90 €
M 45	mit geschmorte Jungbullen	16,90 €
M 46	mit knuspriger Ente	17,90 €
M 47	mit Garnelen im Crispy-Mantel	17,90 €
M 48	mit gegrillten Riesengarnelen	19,90 €
M 49	mit Tofu	15,00 €
M 50	mit Vegane Hähnchen und Vegane Rindfleisch (helle und dunkle Seitan Scheiben)	15,90 €

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 €

(Nur in Verbindung mit einer Hauptspeise erhältlich)

COCHIN FRISCHE NUDELN

(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

N 1	mit gegrilltem Spanferkelscheiben	17,90 €
N 2	mit gegrilltem Hühnerbrustfilet	16,90 €
N 3	mit Crispy Hühnerbrustfilet	17,90 €
N 4	mit frittierte Hähnchenstücke (Schenkel)	17,00 €
N 5	mit geschmorte Jungbullen	18,50 €
N 6	mit knuspriger Ente	19,50 €
N 7	mit Garnelen im Crispy-Mantel	19,50 €
N 8	mit gegrillten Riesengarnelen	20,90 €
N 9	mit Tofu	16,50 €
N 10	mit Vegane Hähnchen und Vegane Rindfleisch (helle und dunkle Seitan Scheiben)	16,90 €

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 €

(Nur in Verbindung mit einer Hauptspeise erhältlich)

SUPPEN

1 **SUP CHUA NGOT** (A,O) 4,90 €
Sauer-Scharfe Suppe

2 **PHO BO** (D,F) 17,50 €
Aromatisch geschmortes Rindfleisch mit Reisnudeln und würziger Brühe
(Eine traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochtem Rindfleisch, Brühe, Reisnudeln, frschen 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).

3 **SUP GA NUOC DUA** (D,F) 6,90 €
Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern und Koriander – leicht scharf

4 **CANH CHUA TOM** (B,D) 7,50 €
Typische Süß-Saure-Suppe aus dem Mekong-Delta mit Garnelen, Sojakeimen, Tomaten, Ananas, Tamarinde, Koriander und Stachelkoriander

5 **SUP TOM NUOC DUA** (B,D,F) 8,50 €
Kokossuppe mit Garnelen, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern und Koriander

6 **HOANH THANH SUPPE** (A,B,D,F,N) 6,90 €
Gemahlene Garnelen und Hühnerfleisch im Blätterteig

7 **MIEN GA** (D,F,N) 6,50 €
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet, Pilzen und Frühlingszwiebeln, Rau Ram

8 **SUP RAU TOFU** (D,F,N) 5,50 €
Gemüsesuppe mit Tofu

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) 7,50 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch

12 **BANH IT TRAN** (A,B,D) 7,50 €
Klebreis-Bällchen gefüllt mit Garnelen und Mungo-Bohnen serviert mit Nuoc-Mam-Sauce. Sehr beliebte Vorspeise im Süden Vietnams

13 **GYOZA TEIGTASCHEN** (A,F,N) 7,50 €
Gedämpfte oder fritierte Teigtaschen mit Schweinefleisch

14 **GYOZA CHICKEN DUMPLINGS** (A,F,N) 7,50 €
Gedämpfte oder fritierte Teigtaschen mit Chicken

15 **GYOZA VEGGI DUMPLINGS** (A,F,G,N) 7,50 €
Gedämpfte oder fritierte (nach Wahl) Teigtaschen mit Gemüse

16 **BANH BAO GA** (A,F,G,N,O) 7,50 €
Gedämpfte Hefeteigklöße mit Hühnchen serviert mit Hoisin-Sauce

17 **DUMPLINGS MIX** (A,B,F,G,N) 9,50 €
Variation von 5 verschiedenen Dumplings (9,10,13,14,15) mit hausgemachtem Dip

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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 Mozarella

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 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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,F,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 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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, Hühnchenfleisch und zartes Rinderhüftfilet.

Das besondere an diesem Gericht ist die Verbindung der Aromen von knusprigem Reis und der würzigen Sauce.

52 TOM CA RI 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-Nacken 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 Cochin Art

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

FRISCHES ZARTES HÜHNERBRUSTFILET

60 **GA CA RI** (C,D,G) — 16,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

61 **GA CA RI VANG** (C,D,G) — 16,90 €
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)** — 16,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashhew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce

63 **GA CHUA NGOT** (A,C,O) — 16,90 €
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) — 16,90 €
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse in Erdnuß-Sauce

CRISPY HÜHNERBRUSTFILET

65 **GA GION CA RI** (A,C,D,F,G) — 17,90 €
Crispy-Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

66 **GA GION CA RI VANG** (A,C,D,F,G) — 17,90 €
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) — 17,90 €
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) — 17,90 €
Crispy Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse in Erdnuß-Sauce

FRISCHES HÜFTFILET VOM WEIDERIND

70 **BO CA RI** (C,D,G) — 18,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

71 **BO CA RI VANG** (C,D,G) — 18,90 €
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)** — 18,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Gemüse und Cashhew-Nüssen in leicht scharfer Kung-Po-Sauce

73 **BO XAO HANH** (A,F) — 18,90 €
zartes Hüftfilet dünn geschnitten, gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln in würziger Knoblauch-Soja-Sauce leicht scharf

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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 Cashhew-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) — 21,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

82 **TOM XAO RAU QUE** (A,B,D,F,R) — 21,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Gemüse und Basilikum leicht scharf

83 **TOM CAI THIA** (A,B,D,F,O,R) — 21,90 €
Riesengarnelen gebraten mit Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Tongopilzen in Austern-Sauce

84 **CA HOI CA RI** (C,D,G) — 21,90 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit gebratenem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

85 **CA HOI NUONG RAU QUE** (A,D,F,R) — 21,90 €
Lachsfilet gegrillt serviert mit Saisongemüse, Basilikum leicht scharf

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

VEGETARISCH & VEGAN

86 **TOFU CA RI** (C,D,G) — 14,90 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch
in leicht scharfer Curry-Sauce

87 **TOFU CA RI VANG** (G,L,M) — 14,90 €
Tofu gebraten mit Gemüse, Süß-Kartoffeln und Kokosnussmilch
in leicht scharfer Gelb-Curry-Saucee

88 **TOFU KUNG PO** (A,F,H,N) **(Cochin Art)** — 14,90 €
Tofu gebraten mit Gemüse und Cashhew-Nüssen
in leicht scharfer Kung-Po-Sauce

89 **CAI THIA NAM HUONG** (A,F,O) — 14,90 €
Pakchoi gebraten mit Ingwerstreifen, Knoblauch, Tongopilzen in Mushroom-Sauce

90 **TOFU XAO XA OT** (D,F) — 14,90€
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,
Limettenblättern 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) — 17,90 €
Crispy Vegan Hähnchen (helle Seitan Scheiben) mit Saison-Gemüse,
Limettenblättern und Kokosnussmilch in leicht scharfer Curry-Sauce

134 **GÀ CHAY GIÒN ĐẬU PHỘNG** (A C E F N O) — 17,90 €
Crispy Vegan Hähnchen (helle Seitan Scheiben) mit Saison-Gemüse und Erdnuß-Sauce

135 **BÒ CHAY NẤM HƯƠNG** (A F O) — 16,90 €
Veganes Rindfleisch (dunkle Seitan Scheiben) mit Pakchoi,
Tonkopilze und Frühlingszwiebeln in Mushroom-Sauce

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

NUDELN

91 MI XAO RAU (A,C,D,F) — 14,90 €
Frische Nudeln gebraten mit Gemüse und Tofu in Spezial-Sauce

92 MI XAO GA (A,C,D,F) — 15,90 €
Frische Nudeln gebraten mit frischem, zarten Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce

93 MI XAO BO (A,C,D,F) — 17,90 €
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) — 19,50 €
Frische Nudeln mit knuspriger Ente, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce

95 MI XAO GA GION (A,B,C,D,F) — 17,50 €
Frische Nudeln mit Crispy Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce

96 MI XAO TOM (C,D,F) — 20,50 €
Frische Nudeln gebraten mit Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen in Spezial-Sauce

97 PHO XAO TOM GA, BO (A,B,C,D,F) — 19,90 €
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 — 14,90 €

102 COM CHIEN GA (C,D,F) — 15,90 €
Eierreis gebraten, frisches, zartes Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen

103 COM CHIEN BO (C,D,F) — 17,90 €
Eierreis gebraten mit frischem, zartem Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen

104 COM CHIEN VIT (A,C,D,F) — 19,50 €
Eierreis gebraten mit knuspriger Ente, Pakchoi, Broccoli und Soyasprossen

105 COM CHIEN GA GION (B,C,D,F) — 17,50 €
Eierreis gebraten mit Crispy Hühnerbrustfilet, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen

106 COM CHIEN TOM (B,C,D,F) — 20,50 €
Eierreis gebraten mit Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen

107 COM CHIEN TOM GA BO (B,C,D,F) — 19,90 €
Eierreis gebraten mit frischem, zartem Hühnerbrustfilet, Hüftfilet vom Weiderind dünn geschnitten, Riesengarnelen, Pakchoi, Broccoli, Soyasprossen

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

BEILAGEN

DUFTRREIS	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 Kokusnussmilch	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 Brülee / Kokosnussbällchen / 1 Kugel Eis / Früchte der Saison	9,90 €
120	MOCHI EISPLATTE DES TAGES 3 verschiedene Mochieissorten	8,90 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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