

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT COCOON

Entfliehen Sie dem Alltag in unserem
modernen, asiatischen Ambiente.
Ob köstliche Cocktails zeitgemäß interpretiert,
exotische Homemade Lemonades oder
sorgsam ausgewählte Weine,
bei uns sind Sie genau richtig.

Unsere Speisekarte bietet von zahlreichen Sushi-Kreationen
in höchster Qualität über traditionelle asiatische Gerichte
bis hin zu feinsten Grill-Spezialitäten
eine große Auswahl für jeden Geschmack.

Dabei stehen immer die Qualität und
das Produkt selbst im Mittelpunkt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit.

Ihr Restaurant COCOON

Öffnungszeiten / **Opening Hours**

Dienstag Ruhetag

Montag, Mittwoch bis Sonntag: 11:30 - 14:30 Uhr

(warme Küche bis 14:00 Uhr)

und

17:00 - 23:00 Uhr

(warme Küche bis 22:30 Uhr)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

All dishes possible for take-away

EC und Kreditkartenzahlung erst ab 25,- €

EC and credit card payment only from 25,- €

Unsere Küche ist überwiegend vegan und somit weitgehend laktosefrei,
Weizen und Gluten können in geringfügigen Mengen enthalten sein.

www.cocoon-restaurant-weissenburg.de

Cocoon Mittagsmenü

Gültig von Montag bis Samstag 11:30 - 14:30 Uhr (nicht an Sonn- u. Feiertagen)

Mit wechselnden kleinen Vorspeisen, lassen Sie sich überraschen

Gegrillter Lachs auf buntem Salat und Reis	10,90
Gegrillter Tuna (White) auf buntem Salat und Reis	10,90
Gebackenes Hähnchen nach „Japanischer Art“ mit Salat und Reis	10,90
Gebratenes Rind mit Gemüse auf knusprigen Reisbandnudeln	10,90
Hühnerfleischspieße 4 Stück auf buntem Salat mit Reis	9,90
Gebackenes Hähnchen mit Gemüse und Reis in Erdnusssoße	10,90
Gebratene Ente in Tamarindensauce mit Gemüse und Reis	11,90

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse

Tofu <small>tofu</small>	9,90
Hähnchen <small>(chicken)</small>	10,90
Rindfleisch <small>(beef)</small>	10,90
Meeresfrüchte <small>(seafood)</small>	10,90
Barbarie Ente <small>(duck)</small>	11,90
Garnelen <small>(shrimps)</small>	11,90

Curry mit Gemüse und Reis

Tofu <small>tofu</small>	9,90
Hähnchen <small>(chicken)</small>	10,90
Rindfleisch <small>(beef)</small>	10,90
Meeresfrüchte <small>(seafood)</small>	10,90
Barbarie Ente <small>(duck)</small>	11,90
Garnelen <small>(shrimps)</small>	11,90

Mango-Kokos Stew mit Gemüse und Reis

Tofu <small>tofu</small>	9,90
Hähnchen <small>(chicken)</small>	10,90
Rindfleisch <small>(beef)</small>	10,90
Meeresfrüchte <small>(seafood)</small>	10,90
Barbarie Ente <small>(duck)</small>	11,90
Garnelen <small>(shrimps)</small>	11,90

Sushi Mix

Sushi Mix 1 1x Sake (Maki), 1x Sake (I.O)	9,90
Sushi Mix 2 1x Tuna (Maki), 1x Tuna (I.O)	11,90
Sushi Mix 3 1x Sake (Maki), 1x Tuna (Maki), 1x Avocado (Maki)	9,90
Sushi Mix 4 1x Rainbow Roll (Extreme), 1x Sake Avocado (Maki)	11,90
Sushi Mix 5 1x Cocoon Special Roll (Crunchy Roll)	10,90
Sushi Mix 6 <small>(vegetarisch)</small>  1x Avocado (Maki), 1x Kappa (Maki), 1x Yasai (I.O)	9,90



SUPPEN Soups

101	Miso Suppe / Sup Chay ^(f,h,a) Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln <i>seaweed, tofu, spring onions</i>	4,50
102	Miso-Meeresfrüchte Suppe / Sup Hai San ^(f,h,a,b,d,n) Meeresfrüchte Mix, Seetang, Tofu, Zwiebeln <i>seafood mix, seaweed, tofu, onions</i>	6,50
103	Tom Kha Suppe / Sup Chua Cay ^(a,b,h,d) Garnelen, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Gemüse <i>shrimps, mushroom, tomatoes, coriander, vegetables</i>	6,50
104	Gyoza Suppe / Sup Wan Tan ^(f,h,a) mit Hähnchenfleisch gefüllten Teigtaschen, Tofu, Lauchzwiebeln, Gemüse <i>chicken-stuffed dumplings, tofu, spring onions, vegetables</i>	6,50
105	Kimchi Garnelen Suppe / Sup Tom Kimchi ^(a,b,h,d) Kimchi, Garnelen, Zwiebeln, Cherrytomaten, Pilze, Gemüse <i>kimchi, shrimps, onions, tomatoes, mushrooms, vegetables</i>	6,50

KINDERKARTE

mit Überraschungs-Spielzeug, wahlweise mit Mayonnaise oder Ketchup

701	Gebackenes Hähnchen mit Pommes ^(a,g,d,f) <i>fried chicken with fries</i>	7,90
702	Tori Kaarage mit Pommes ^(a,k,d,f) <i>fried chicken japanese style with fries</i>	7,90
703	Sate Gai mit Pommes ^(e,a) <i>fried chicken skewers with fries</i>	7,90
704	Yakitory mit Pommes ^(a,k,c,f,d) <i>skewered chicken japanese style with fries</i>	7,90
705	Tempura Ebi mit Pommes ^(a,k,b,c,d,f) <i>fried shrimps in tempura with fries</i>	7,90

Extra Beilage: Pommes frites / *extra side dish: french fries* 3,90



VORSPEISEN Starter

- | | | |
|-----|--|------|
| 201 | Yakitori / Ga Xien Nhat / 3 Stück <small>(a,k,c,d,g,f)</small>
japanische Hühnerspieße eingelegt in Teriyaki Sauce mit Sesam
japanese chicken skewers marinated in teriyaki sauce
with sesame (japanese style) | 6,50 |
| 202 | Gyoza / Wan Tan Chien / 4 Stück <small>(a,c,g)</small>
frittierte japanische Teigtaschen mit Hühnchen gefüllt
wahlweise auch mit Gemüse (vegetarisch)
fried japanese dumplings filled with chicken
optionally with vegetables (vegetarian) | 6,50 |
| 203 | Tempura Ebi / Tom Chien Xu / 3 Stück <small>(a,k,b,c,d,g,f)</small>
frittierte Garnelen im Tempuramantel, mit Kimchi, Sesam
tempura prawns with kimchi, sesame | 6,90 |
| 204 | Sommerrolle / Goi Cuon / 2 Stück <small>(f,b,e,c,g)</small>
frische Sommerrollen - gefüllt mit Reisnudeln, Gurke, Garnelen,
Ei, Kräuter, Erdnuss, Hühnerbust, umwickelt mit Reisblättern (traditionell)
wahlweise auch mit Tofu (vegetarisch)
fresh summer rolls - filled with rice noodles, cucumber, shrimps,
egg, herbs, peanuts, chicken breast wrapped in rice paper
optional with tofu (vegetarian) | 6,50 |
| 205 | Frühlingsrolle / Nem Ran / 2 Stück <small>(a,h,b,c,d,g)</small>
traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit
Schweinehackfleisch, Karotten, Morcheln, Sojasprossen
und Glasnudeln
traditional vietnamese spring rolls , filled with minced pork,
carrots, morels, bean sprouts and glass noodles | 6,50 |
| 206 | Nem De Chien/ 4 Stück <small>(a,b,c,d,g)</small>
4 kleine Frühlingsrollen nach südvietnamesischer Art,
gefüllt mit Garnelen und Gemüse und Gemüse
4 small springrolls á la south vietnam, filled with shrimps
and vegetables | 6,50 |

VORSPEISEN Starters

- 207 **Sate Gai / Ga Nuong Lac / 3 Stück** ^(e,a,c,g) 6,50
3 frittierte Sate-Hähnchenspieße mit Erdnussauce
3 fried sate chicken skewers with peanut sauce
- 208 **Ebininiku / Tom Xao Toi** ^(f,a,c,g) 7,50
Garnelen gebraten in Sake-Knoblauchsauce, mit Lauchzwiebeln
stir fried shrimps in sake-garlic sauce garnish with spring onion
- 209 **Seafood Deli / Tom Vien Chien / 4 Stück** ^(a,b,c,g) 6,90
frittierte Teigbällchen mit Garnelen gefüllt
fried shrimp balls
- 210 **Garnelen im Kartoffelmantel / 4 Stück** ^(a,b,c,g) 6,90
Garnelen mit Kartoffeln umwickelt, serviert mit Kimchi
shrimps wrapped in potatoes, served with kimchi
- 211 **Tempura Mix / Rau Chien Bot** ^(a,c,d,b,k,g) 7,50
verschiedene Gemüse und Fischarten, Garnelen in
Tempurateig frittiert, serviert mit Mayo und Sesam
tempura fried shrimp, fish and various vegetables,
served with Mayo and sesame
- 212 **Tori Kaarage / Ga Vien Chien / 4 Stück** ^(a,k,c,d,g,f) 6,50
gebackenes Hähnchen nach japanischer Art mit Sesam
japanese style fried chicken with sesame
- 213 **Edamame / Dau Hap** ^(g,f,c) 6,50
gesalzene Bohnen in Knoblauchbutter angemacht
salted beans dressed in garlic butter
- 214 **Dim Sum / Wan Tan Hap / 4 Stück** ^(a,b,c,k,g) 6,50
verschiedene gedämpfte Teigtaschen,
serviert mit Mayo und Sesam
various steamed dumplings, served with Mayo and sesame
- 215 **Tuna Tataki / Ca Thu Nuong** ^(d,k,c,g,f) 13,90
Thunfischfilet leicht angebraten, serviert auf grünem Spargel
und Sesam
seared tuna, served on top of green asparagus and sesame
- 216 **Sake Tataki / Ca Hoi Nuong** ^(d,k,c,g,f) 12,90
Lachsfilet leicht angebraten, serviert auf grünem Spargel
und Sesam
seared salmon, served on top of green asparagus and sesame
- 217 **Beef Tataki / Bo cuon Rucola** ^(c,g) 13,90
Rucola umwickelt mit kurz gebratenen Rinderfiletstreifen,
mit Tabasco und Parmesan
rucola wrapped in fried strips of beef fillet
with Tabasco and Parmesan
- 218 **Cocoon Vorspeisen Platte / Khai vi Cocoon** ^(f,a,d,k,b,g) 17,90
Frühlingsrollen, Gyoza, Tori Kaarage, Sommerrolle, Tofu,
Sate Gai, Yakitori, Ebi Tempura, Nem de Chien, Salat, Kimchi,
Sesam, dazu zwei Soßen
springrolls, gyoza, tori kaarage, tofu, sate gai, ebi tempura,
yakitori, nem de chien, salad, kimchi, sesame, with two sauces




301

SALATE Salads

- | | | |
|-----|--|-------|
| 301 | <p>Avocado Salat / Goi Bo ^(k,c,g)
 grüner Salat mit Avocado und Sesam, serviert mit Balsamico und einem Mayo Dressing
 green salad with avocado and sesame, served with balsamico and mayo dressing</p> | 8,90 |
| 302 | <p>Mango Salat / Goi Xoai ^(e,d)
 Mango, Salat, rote Zwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln, Koriander, serviert mit Cocoon Dressing
 mango, salad, red onions, peanuts, roasted onions, cilantro, served with cocoon sauce</p> | 8,90 |
| 303 | <p>Horenso / Goi Cai ^(k,c,g,f)
 blanchierte Spinat mit Sesam-Dressing verfeinert
 blanched spinach with sesame dressing</p> | 6,90 |
| 304 | <p>Kimchi Salat / Goi Cai Chua Cay ^(a,k,d,c,g)
 pikant eingelegter Chinakohl mit Karotten und Lauch, nach koreanischer Art, serviert mit Sesam
 spicy pickled cabbage with carrots and leek, in korean style, served with sesame</p> | 6,90 |
| 305 | <p>Wakame Salat / Goi Rong Bien ^(k,c,g)
 eingelegter Algensalat mit Sesam
 seaweed salad with sesame</p> | 6,90 |
| 306 | <p>Oktopus Salat / Goi Bach Tuoc ^(n,e,d,f)
 gekochter Oktopus auf buntem Salat mit Koriander, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Cocoon Dressing
 cooked octopus on salad with cilantro, peanuts, fried onions, served with cocoon sauce</p> | 11,90 |
| 307 | <p>Garnelen Salat / Goi Tom ^(b,d,e)
 Garnelen auf buntem Salat, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, Cocoon Dressing
 shrimps on salad, peanuts, fried onion, with cocoon dressing</p> | 12,90 |
| 308 | <p>Softshellcrab Salad / Goi Cua Lot ^(a,k,b,c,g)
 Butterkrebis im Sesammantel auf buntem Salat, mit Mayo und Sesam
 softshellcrab in sesame on salad, with mayonnaise and sesame</p> | 11,90 |
| 309 | <p>Duck Salad / Goi Vit ^(d,c,g,f)
 gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet auf Salat
 grilled Muscovy duck fillet on salad</p> | 14,90 |
| 310 | <p>Beef Salad / Goi Bo Xao ^(f,a,e,d)
 zartes Rindfleisch auf Salat, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, Koriander
 salad with tender beef, peanuts, fried onion and coriander</p> | 11,90 |

HAUPTSPEISEN Main course

- 401 **Bo Xao Xa Ot** ^(f,a,d,g) 15,90
im Wok scharf angebratenes Rindfleisch mit frischem
Saisongemüse, Chili und Zitronengras, serviert mit Reis
stir fried beef with fresh seasonal vegetables, chili and
lemongrass, served with rice
- 402 **Bun Xao Hai San - Saigon Art** ^(f,b,d,h,i,e,n,g) 16,90
im Wok gebratene Meeresfrüchte á la Saigon Art,
serviert mit Reismudeln und Cocoon Soße
Saigon style stir fried seafood, served with rice noodles and cocoon sauce
- 403 **Bun Nem** ^(a,d,e,c,g) 15,90
hausgemachte Frühlingsrollen, serviert auf Reismudeln, Erdnüssen,
Koriander, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Cocoon Soße
homemade spring rolls, served with rice noodles, peanuts, coriander,
roasted onions, served with cocoon sauce
- 404 **Bun Bo Nam Bo** ^(f,a,d,e,i,g) 15,90
gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, serviert auf Reismudeln, Erdnüssen,
Koriander, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Cocoon Soße
stir fried beef with celery, served on rice noodles, peanuts, coriander,
roasted onions, served with cocoon sauce
- 405 **Tamarinde Scampi / Tom Xao Me** ^(f,a,b,g,d) 19,90
Garnelen in Tamarindensauce mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
stir fried prawns in tamarind sauce, with vegetables, served with rice
- 406 **Tamarinde Duck / Vit Xao Me** ^(f,a,g,d) 18,90
gebratene Barbarie Entenbrust in Tamarindensoße mit jungem
Gemüse, serviert auf Reis
stir fried Muscovy duck in tamarind sauce, with vegetables, served with rice
- 407 **Monk Lunch / Rau Xao** ^(f,a,g)  12,90
Tofu mit Saison Gemüse, gebraten im Wok, serviert auf Reis
stir fried tofu, with seasonal vegetables, served with rice
- 408 **Shaking Beef / Bo Luc Lac** ^(f,a,d,g) 18,90
in Würfel geschnittenes argentinisches Rindfleisch, mit jungem
Gemüse im Wok gebraten, serviert mit Reis
Argentinian beef stir fried in a wok, with vegetables, served with rice
- 409 **Pineapple Chicken / Ga Sot Dau Phong** ^(f,a,h,e,g,d) 16,90
gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas und Gemüse,
verfeinert mit Erdnusssoße, serviert mit Reis
stir fried chicken with pineapple and vegetables,
refined with peanut sauce, served with rice
- 410 **Niku Moriawase / Thit Xao Nhieu Loi** ^(f,a,g) 21,50
drei verschiedene Fleischsorten (Hühnchen, Rindfleisch und
Barbarie Entenbrust) angebraten mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
three different types of meat (chicken, beef and Muscovy duck)
stir fried with vegetables, served with rice

Extra Beilagen / extra side dishes

- gebratene Udon Nudeln ^(f,a,g) 4,50
fried udon noodles
- Jasminreis ^(k) 2,00
jasmin rice
- Süßkartoffel Patty ^(a,g,c) 2,50
sweet potato patty



415

Cocoon's Curry / Ca-Ri Do (a,d,g,k)

rotes Curry mit jungem Gemüse, serviert auf Reis, wahlweise mit:
red curry with vegetables, served with rice, optional with:

411	Tofu <small>tofu</small> 	12,90
412	Hühnerfleisch <small>chicken</small>	14,90
413	Rindfleisch <small>beef</small>	15,90
414	Meeresfrüchte <small>seafood</small>	16,90
415	Barbarie Entenbrust <small>Muscovy duck</small>	18,90
416	Garnelen <small>shrimps</small>	17,90
417	Gemüse <small>vegetables</small> 	12,90



421

Cocoon's Mango-Kokos Stew / Sot Xoai (a,d,g,k)

Mango-Kokossauce mit jungem Gemüse, serviert auf Reis, wahlweise mit:
mango cocos sauce with vegetables, served with rice, optional with:

421	Tofu <small>tofu</small> 	12,90
422	Hühnerfleisch <small>chicken</small>	14,90
423	Rindfleisch <small>beef</small>	15,90
424	Meeresfrüchte <small>seafood</small>	16,90
425	Barbarie Entenbrust <small>Muscovy duck</small>	18,90
426	Garnelen <small>shrimps</small>	17,90
427	Gemüse <small>vegetables</small> 	12,90




432

Ramen / Mi Nuoc (f,a,d,c,k)

japanische Ramen Nudeln in Dashi-Brühe mit Seetang, japanischen Pilzen und Pak Choi, wahlweise mit:

japanese ramen noodles in dashi broth with seaweed, japanese mushrooms and pak choi, optional with:

431	Tofu <small>tofu</small> 	12,90
432	Hühnerfleisch <small>chicken</small>	14,90
433	Meeresfrüchte <small>seafood</small>	16,90
434	Rindfleisch <small>beef</small>	16,90
435	Barbarie Entenbrust <small>Muscovy duck</small>	18,90



444

Pho (f,a,d)

traditionelle fünf Kräuter Brühe mit Reisbandnudeln, garniert mit frischem Koriander und Sojasprossen, wahlweise mit:

traditional vietnamese rice noodles in five herbs broth, refined with fresh cilantro and sprouts, optional with:

441	Gemüse <small>vegetables</small> 	12,90
442	Tofu <small>tofu</small> 	12,90
443	Lachs <small>salmon</small>	15,90
444	Rindfleisch <small>beef</small>	15,90
445	Rinderfilet <small>beef fillet</small>	17,90



453

Pan Fried Udon / Mi Xao (f,a,d,g)

japanische Weizennudeln angebraten im Wok mit jungem Gemüse, wahlweise mit:

fried japanese noodles with vegetables, optional with:

451	Tofu <small>tofu</small> 	12,90
452	Hühnerfleisch <small>chicken</small>	14,90
453	Meeresfrüchte <small>seafood</small>	16,90
454	Rindfleisch <small>beef</small>	15,90
455	Garnelen <small>shrimps</small>	17,90
456	Barbarie Entenbrust <small>Muscovy duck</small>	18,90



461

Udon Nudel Suppe / Banh Canh (f,a,d,k)

japanische Nudelsuppe mit Seetang, Pilzen, Pak Choi und jungem Gemüse, wahlweise mit:

japanese noodle soup with seaweed, mushrooms, pak choi, vegetables, optional with:

461	Meeresfrüchte <small>seafood</small>	16,90
462	Hühnerfleisch <small>chicken</small>	14,90
463	Lachs <small>salmon</small>	15,90
464	Rindfleisch <small>beef</small>	15,90
465	Barbarie Entenbrust <small>Muscovy duck</small>	18,90



Donburi / Com Tron (f,a,d,g,k)

Lauwarmer Sushi Reis in einer großen Schale zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Karotten, Pilzen, Pak Choi, Brokkoli, mit Cocoon Soße, wahlweise mit:

Lukewarm sushi rice prepared in a large bowl, with onions, paprika, zucchini, carrots, mushrooms, pak choi, broccoli, with cocoon sauce, optionally with:

- | | | |
|-----|---|-------|
| 471 | Tofu Don 
gebratene Tofu mit Knoblauchbutter fried tofu with garlic butter | 12,90 |
| 472 | Sake Don
roher Lachs raw salmon | 14,90 |
| 473 | Tekka Don
roher Thunfisch raw tuna | 15,90 |
| 474 | Kaisen Don
verschiedene rohe Fischarten, Meeresfrüchte
different kinds of raw fish, seafood | 16,90 |
| 475 | Una Don
in Unagi Sauce eingelegter Aal eel marinated in unagi sauce | 17,90 |
| 476 | Hi Ga Wa Ri Don
Garnelen, Yakitori-Spieße shrimps, yakitori skewers | 14,90 |

Cocoon's Grill / Do Nuong

serviert mit frischem Salat, frittierten Reisbandnudeln und Süßkartoffel Patty (gefüllt mit Süßkartoffeln, Speisekartoffeln und Karotten), oder wahlweise mit Reis, serviert mit Cocoon Soße
served with fresh salad, fried flat rice noodles and sweet potato patty (filled with sweet potatoes, potatoes and carrots), or optional with rice, served with cocoon sauce

- | | | |
|-----|--|-------|
| 501 | Grilled Chicken / Ga Nuong ^(f,a,d,g,e,c)
gegrilltes Hühnerbrustfilet angebraten mit Pak Choi und jungem Gemüse, serviert mit Erdnusssauce
grilled chicken breast fillet fried with pak choi and vegetables, served with peanut sauce | 15,90 |
| 502 | Grilled Beef / Bo Nuong ^(a,d,g,c,f,k,n,j)
gegrilltes Rib Eye Steak mit Gemüsespießen
grilled rib eye steak with vegetable skewers | 22,90 |
| 503 | Grilled Lamb / Cuu Nuong ^(a,d,g,c,f,k,n,j)
gegrilltes Lammkarree auf Gemüsespießen
grilled lamb chop on vegetable skewers | 23,90 |
| 504 | Grilled Scampi / Tom Nuong ^(f,a,d,b,g,c)
gegrillte Garnelen mit angebratenem jungen Gemüse
grilled king prawn with fried vegetables | 21,90 |
| 505 | Grilled Sake / Ca Hoi Nuong ^(a,d,g,c,f)
gegrilltes Lachsfilet auf Gemüsespießen
grilled salmon fillet on vegetable skewers | 18,90 |
| 506 | Grilled Tuna Red / Ca Thu Nuong ^(a,d,g,c,f)
gegrilltes (rotes) Thunfischfilet, gefüllt mit Kaviar auf Gemüsespießen
grilled (red) tuna fillet stuffed with caviar on vegetable skewers | 20,90 |
| 507 | Grilled Tuna White / Ca Nuc Nuong ^(a,d,g,c,f)
gegrilltes (weißes) Thunfischfilet, gefüllt mit Kaviar auf Gemüsespießen
grilled (white) tuna fillet stuffed with caviar on vegetable skewers | 19,90 |
| 508 | Grilled Duck / Vit Nuong ^(f,a,d,g,c,f)
gegrillte französische Barbarie Entenbrust auf gebratenem jungen Gemüse in hausgemachte Dunkle Soße (mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)
grilled French Muscovy duck on fried vegetables in homemade dark sauce (mildly sweet and sour, pleasantly fruity and slightly sour) | 18,90 |
| 509 | Pearl Of The East / So Diep Nuong ^(a,d,g,n,c)
gegrillte Jakobs- und Grünschalmuscheln auf Gemüsespießen
grilled scallops and greenshells on vegetable skewers | 20,90 |

Sharing is Caring

Grillplatte für 2 Personen (a,d,n,b,g,e,c,j,f)

verschiedene Grill Platten, serviert mit kleinem Salat, Kimchi, Süßkartoffel Patty

(gefüllt mit Süßkartoffeln, Speisekartoffeln und Karotten), wahlweise mit Reis

plate for 2, different variants, served with small salad, kimchi, sweet potato patty

(filled with sweet potatoes, potatoes, and carrots), optionally with rice

- | | | |
|-----|--|-------|
| 510 | Steaks / Thit Nuong Nhieu Loai
gegrilltes Lammkarree, Rib-Eye Steak, Barbarie Entenbrust und Hühnerbrustfilet mit zwei Soßen
grilled lamb chop, rib-eye steak, Muscovy duck and chicken breast fillet with two sauces | 48,90 |
| 511 | Seafood / Hai San Nuong Nhieu Loai
gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Jakobsmuscheln, Grünschalmuscheln, Garnelen und Oktopus mit zwei Soßen
grilled salmon fillet, tuna fillet, scallops, green shells, king prawns and octopus with two sauces | 48,90 |
| 512 | Grilled Deluxe / Dia Nuong Hon Hop
zwei gegrillte King Garnelen, Oktopus, Rib-Eye Steak, Lachsfilet, Thunfischfilet, Hähnchenbrustfilet, Barbarie Entenbrust, Lammcarree und Jakobsmuscheln mit verschiedenen Soßen
two grilled king prawns, octopus, rib-eye steak, salmon fillet, tuna fillet, chicken breast fillet, Muscovy duck, rack of lamb and scallops with various sauces | 63,90 |





98

SUSHI

Nigiri (1 Stück) (f,a,d,n,b,c,j)

Reishäppchen mit Fisch- oder Gemüseauflage
rice morsel with fish or vegetables on top

- | | | |
|---|-----------------------------------|------|
| 1 | Sake | 2,90 |
| | Lachs salmon | |
| 2 | Maguro | 3,20 |
| | Thunfisch tuna | |
| 3 | Kani | 3,00 |
| | Krebsfleisch-Imitat surimi | |
| 4 | Ebi | 3,00 |
| | Garnelen shrimps | |
| 5 | Tako | 3,00 |
| | Oktopus octopus | |
| 6 | Unagi | 3,20 |
| | eingelegter Aal eel | |
| 7 | Ikura | 3,00 |
| | Lachskaviar salmon caviar | |
| 8 | Mutzu | 2,90 |
| | Butterfisch pomfret | |
| 9 | Hotate | 3,20 |
| | Jakobsmuschel scallop | |



Vegetarisch **vegetarian**

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | Tamago | 2,40 |
| | japanisches Omelett
japanese omelette | |
| 11 | Avocado | 2,40 |
| | Avocado avocado | |
| 12 | Kampyo | 2,40 |
| | Kürbis pumpkin | |
| 13 | Asupara | 2,40 |
| | grüner Spargel
green asparagus | |



Nigiri Tatar (2 Stück) (f,a,d,b,j,g,k)

verschiedene Tatar, umwickelt mit Fisch oder Gemüse á la Japanstyle
nigiri tatar, wrapped in fish or vegetables á la japanese style

- | | | |
|-----|--|------|
| 111 | Tuna Tatar
gehackter Thunfisch, Schnittlauch, umwickelt mit Thunfisch
chopped tuna, chives, wrapped in tuna | 7,30 |
| 112 | Salmon Tatar
gehackter Lachs, Schnittlauch, umwickelt mit Lachs
chopped salmon, chives, wrapped in salmon | 6,90 |
| 113 | Ebi Tatar
gehackte Garnelen, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado
chopped shrimp, chives, wrapped in avocado | 7,00 |

Maki (8 Stück) (f,a,d,b,c,g,k,j)

kleine Sushi Rollen mit Fisch, Garnelen oder Gemüse mit Noriblatt umwickelt
small sushi rolls with fish, shrimps or vegetables, wrapped in nori sheets

- | | | | |
|----|---|--|--|
| 20 | California Maki 4,00
Surimi, Avocado surimi, avocado | | |
| 21 | Sake Maki 4,50
Lachs salmon | | |
| 22 | Spicy Sake Maki 4,50
Lachs Tatar, Schnittlauch
spicy salmon tatar, chives | | |
| 23 | Sake Avocado Maki 4,50
Lachs, Avocado salmon, avocado | | |
| 24 | Tekka Maki 5,00
Thunfisch tuna | | |
| 25 | Spicy Tuna Maki 5,00
Thunfisch Tatar, Schnittlauch
spicy tuna tatar, chives | | |
| 26 | Ebi Maki 5,00
Garnelen shrimps | | |
| 27 | Spicy Ebi Maki 5,00
Garnelen Tatar, Schnittlauch
spicy shrimps tatar, chives | | |
| 28 | Ebi Avo Maki 5,00
Garnelen, Avocado shrimps, avocado | | |
| 29 | Avocado Maki 3,90
Avocado avocado | | |
| 30 | Kappa Maki 3,50
Gurke, Sesam
cucumber, sesame | | |
| 31 | Kampyo Maki 3,50
eingelegter Kürbis
pickled pumpkin | | |
| 32 | Rucola Maki 3,50
Rucola, Frischkäse
arugula, cream cheese | | |
| 33 | Asupara Maki 3,90
grüner Spargel, Sesam
green asparagus, sesame | | |
| 34 | Tamago Maki 3,90
japanisches Omlette, Sesam
japanese omelette, sesame | | |
| 35 | Mango Maki 3,90
Mango
mango | | |
| 36 | Vegi Futo Maki (6 Stk.) 7,50
grüner Spargel, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis, Rucola und Frischkäse
asparagus, avocado, cucumber, pickled pumpkin, pickled radish, rocket and cream cheese | | |



Vegetarisch /vegetarian





Inside Out Roll (8 Stück) (f,a,d,b,g,k,j)


große Sushirollen, umwickelt mit Reis (big rolls, wrapped in rice)

- verschiedene Fischfüllungen - mit Kaviar obendrauf

- (filled with different kinds of fish - with fishegg on top)

- Fleisch- oder Gemüsefüllung - Sesam obendrauf

- (filled with meat or vegetables - sesame on top)

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | California I.O.
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kaviar
surimi, avocado, cucumber, cream cheese, fishegg | 7,50 |
| 41 | Sake I.O.
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kaviar
salmon, avocado, cucumber, cream cheese, fishegg | 8,50 |
| 42 | Spicy Sake I.O.
scharfer Lachs Tatar, Gurke, Kaviar
spicy salmon tatar, cucumber, fishegg | 8,50 |
| 43 | Sake Tempura Roll
panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, Kaviar
fried salmon, cucumber, cream cheese, fishegg | 10,50 |
| 44 | Tuna I.O.
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kaviar
tuna avocado, cucumber, cream cheese, fishegg | 9,50 |
| 45 | Spicy Tuna I.O.
scharfes Thunfisch Tatar, Gurke, Kaviar
spicy tuna tatar, cucumber, fishegg | 9,50 |
| 46 | Tuna Tempura Roll
panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Kaviar
fried tuna, cucumber, cream cheese, fishegg | 10,50 |
| 47 | Ebi I.O.
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kaviar
shrimps, avocado, cucumber, cream cheese, fishegg | 9,50 |
| 48 | Ebi Tempura I.O.
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, Kaviar
fried shrimp, avocado, cream cheese, fishegg | 10,50 |
| 49 | Kamo I.O.
frittierte Ente, Schnittlauch, Sesam
fried duck, chives, sesame | 10,50 |
| 50 | Tori I.O.
gebackenes Hähnchen, Gurke, Sesam
baked chicken, cucumber, sesame | 9,50 |
| 51 | Yaki Tori Roll
mariniertes Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam
yakitori chicken, cucumber, cream cheese and sesame | 9,50 |
| 52 | Yasai I.O. (vegetarisch / vegetarian) 
Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam
avocado, cucumber, radish, cream cheese and sesame | 7,50 |



Sashimi (8 Stück) (f,a,d,n,b,j)

rohes Fischfilet / raw fishfillet

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Sake Sashimi Lachs salmon | 12,90 |
| 56 | Tuna Sashimi Thunfisch tuna | 14,90 |
| 57 | Sake & Tuna Sashimi Lachs und Thunfisch salmon and tuna | 14,90 |
| 58 | Moriawase Sashimi gemischtes Sashimi mixed sashimi | 19,90 |



64

Crunchy Roll (6 Stück) (f,a,d,b,g,k,j)

panierte Rollen / breaded rolls

- | | | |
|----|--|-------|
| 60 | Cocoon Special Roll
panierte Garnelen, Lachs, Kaviar, Avocado, Gurken, Frischkäse
fried shrimps, salmon, fishegg, avocado, cucumber, cream cheese | 13,50 |
| 61 | Crazy Tuna
Thunfisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
tuna, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 13,50 |
| 62 | Ebi Crunchy Roll
panierte Garnelen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
breaded shrimp, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 13,50 |
| 63 | Yasai Crunchy Roll (vegetarisch) 
japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 10,50 |
| 64 | Yaki Tori Crunchy
japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese chicken, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 12,50 |
| 65 | Four Season Roll
Rindfleisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Käse
beef, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cheese | 13,50 |
| 66 | Flaky Salmon Roll
Avocado, Lachs und Käse - umwickelt mit grünen Reisflocken
avocado, salmon and cheese - wrapped in fried rice flakes | 13,50 |
| 67 | Flaky Ebi Roll
Garnelen, Avocado und Käse - umwickelt mit grünen Reisflocken
shrimps, avocado and cheese - wrapped in fried rice flakes | 13,50 |


Tatar (f,a,d,b,j,g,k)

gehackter Fisch - á la japan style **chopped fish - á la japanese style**

- 68 **Salmon Tatar** 12,50
gehackter Lachs, Schnittlauch, Avocado
chopped salmon, chives, avocado
- 69 **Tuna Tatar** 13,50
gehackter Thunfisch, Schnittlauch, Avocado
chopped tuna, chives, avocado
- 70 **Ebi Tatar** 13,50
gehackte Garnelen, Schnittlauch, Avocado
chopped shrimps, chives, avocado

Extreme Roll (8 Stück) (f,h,a,d,n,b,c,g,k,j)

große Rollen, unwickelt mit Fisch oder Gemüse
big rolls, wrapped in fish oder vegetables

- 71 **Dragon Roll** 15,90
frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, mit Aal unwickelt
fried shrimps, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with eel
- 72 **Tiger Roll** 13,90
frittierte Garnelen, Mango, Frischkäse, mit Lachs unwickelt
breaded shrimp, mango, cream cheese, wrapped in salmon
- 73 **Surf & Turf Roll** 17,90
Butterkreb, Rinderfileisch, grüner Spargel, Frischkäse,
mit Avocado unwickelt
soft-shell crab, beef, asparagus, cream cheese, wrapped in avocado
- 74 **Sunshine Roll** (vegetarisch / **vegetarian**)  10,90
grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat, Frischkäse,
mit jap. Omelett unwickelt
asparagus, mango, avocado, salad, cream cheese, wrapped in jap. omelette
- 75 **Smoky Salmon** (scharf) 12,90
scharfes Lachstatar, Avocado, mit flambiertem Lachs unwickelt
spicy salmon tartare, avocado, wrapped in flaméed salmon
- 76 **Smoky Tuna** (scharf) 13,90
scharfes Thunfischatar, Gurke, mit flambiertem Thunfisch unwickelt
spicy tuna tatar, cucumber, wrapped in flambéed tuna
- 77 **Spider Roll** 16,90
Butterkreb, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, Sesam
soft-shell crab, asparagus, avocado, cream cheese, sesame
- 78 **Rainbow Roll** 12,90
Surimi, Avocado, Frischkäse, mit Lachs, Thunfisch
und weißem Fisch unwickelt
surimi, avocado, cream cheese, wrapped in salmon, tuna und white fish
- 79 **Wild Snow Roll** 12,90
panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse,
mit flambiertem Butterfisch unwickelt
fried shrimps, avocado and cream cheese, wrapped with flambeed pomfret
- 80 **Bamboo Roll** 12,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango, mit Avocado unwickelt
grilled chicken, cucumber and mango, wrapped with avocado




Extreme Roll (8 Stück) (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse
big rolls, wrapped in fish oder vegetables

- | | | |
|----|---|-------|
| 81 | Skin on Skin
gegrillte Lachshaut, Gurke, umwickelt mit Lachs
crispy salmon skin, cucumber, wrapped with salmon | 12,90 |
| 82 | Salmon Deluxe
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs
salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon | 13,90 |
| 83 | Supreme Roll
Thunfisch, Avocado, Sesam, Spargel, mit flambiertem Lachs umwickelt
tuna, avocado, sesame, asparagus, wrapped with flambeed salmon | 14,90 |
| 84 | Salmon Belly
gegrillter Lachsbauch, Avocado, Sesam, mit flambiertem
Thunfisch umwickelt
grilled salmon belly, avocado, sesame, wrapped with flambeed tuna | 14,90 |

Sushi Menü (f,a,d,n,b,c,g,k,j)

- | | | |
|----|---|-------|
| 91 | Nigiri Set
8 Stk. verschiedene Nigiri
8 pcs of different nigiri | 17,90 |
| 92 | Premium Set
4 Stk. verschiedene Nigiri, 1 Sake Maki Rolle, 1 Ebi Tempura I.O Rolle
4 pcs of different nigiri, 1 sake maki roll, 1 ebi tempura i.o roll | 19,90 |
| 93 | Sake Set
2 Stk. Lachs Nigiri, 1 Sake Maki Rolle, 1 Sake I.O. Rolle,
4 Stk. Lachs Sashimi
2 pcs of salmon nigiri, 1 sake maki roll, 1 sake i.o. roll,
4 pcs of salmon sashimi | 18,90 |
| 94 | Tuna Set
2 Stk. Thunfisch Nigiri, 1 Tuna Maki Rolle, 1 Tuna I.O. Rolle,
4 Stk. Thunfisch Sashimi
2 pcs of tuna nigiri, 1 tuna maki roll, 1 tuna i.o. roll,
4 pcs of tuna sashimi | 21,90 |
| 95 | Vegi Set 
4 Stk. verschiedene vegi Nigiri, 1 Kappa Maki Rolle,
1 Yasai I.O. Rolle
4 pcs of different vegetable nigiri, 1 kappa maki roll,
1 yasai i.o. Roll | 14,90 |
| 96 | Sushi Meister Tip
4 Stk. Sashimimix, 1 Maki Rolle, 2 Nigiri-Stücke,
1 I.O. Rolle, 1 Crunchy Rolle
4 pcs of sashimi mix, 1 maki roll, 2 pcs of nigiri,
1 i.o. roll, 1 crunchy roll | 26,90 |
| 97 | Cocoon Special for 2
8 Stk. versch. Sashimi, 8 Stk. Fisch Maki, 8 Stk. vegetarische Maki,
1 I.O. Rolle, 6 Stk. versch. Nigiri, 1 Crunchy Rolle
8 different pcs of sashimi, 8 pcs fish maki, 8 pcs vegetarian maki,
1 i.o. roll, 6 different pcs of nigiri, 1 crunchy roll | 46,90 |
| 98 | Cocoon Deluxe for 2
8 Stk. versch. Sashimi, 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tekka Maki,
8 Stk. veget. Maki, 4 Stk Nigiri, 2 Tatar Nigiri, 8 Stk. Crunchy Roll,
8 Stk. Salmon Deluxe, 8 Stück I.O. Rolle
8 different pcs of sashimi, 8 pcs sake maki, 8 pcs tekka maki,
8 pcs veget. maki, 4 pcs of nigiri, 2 pcs tatar nigiri,
8 pcs chruchy roll, 8 pcs salmon deluxe, 8 pcs i.o. roll | 59,90 |

DESSERT

- 601 **Kokos Pandan Panna Cotta / Thach Sua Dua** 5,90
coconut pandan panna cotta
- 602 **Grüntee Eis / Kem Tra Xanh** 5,90
3 Kugeln Grüntee Eis mit Sahne und Früchten
3 scoops of green tea ice cream with cream and fruits
- 603 **Sesam Eis / Kem Vung** 5,90
3 Kugeln Sesam Eis mit Sahne und Früchten
3 scoops of sesame ice cream with cream and fruits
- 604 **Mochi / Banh Gao Nhan Kem** 8,00
3 Stück verschiedener Klebreis, gefüllt mit Eis und Früchten
3 pieces of different sticky rice filled with ice cream and fruit
- 605 **Affogato al Caffè** 6,90
2 Kugeln Vanilleeis mit Espresso
2 scoops of vanilla ice cream with espresso
- 606 **Mango Joghurt Creme / Sua Chua Xoai** 5,90
mango yogurt cream
- 607 **Gebackene Banane (flambiert) / Chuoi Chien** 6,50
baked banana
- 608 **Gebackenes Vanille-Eis (flambiert) / Kem Chien** 7,50
baked vanilla ice cream
- 609 **Cocoon´s Dessert Platte / Trang Mieng Cocoon** 18,90
Gemischte Dessert Platte mit verschiedenen Früchten
mixed dessert plate with different variants of fruit





COCOON
FINE ASIAN CUISINE

COCOON REFRESHER

6,90

-
800. **Homemade Iced Tea** ^(1,11)
Güner Tee, Maracuja syrup, Minze
801. **Lime Soda**
Zucker, Limettensaft, Soda
802. **Wild Berry** ^(11,14)
weißer Zucker, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry
803. **Calpico Lover** ^(8,11)
Erdbeersirup, Calpis, Erdbeeren, Limetten, Soda
804. **Passion Dream** ^(1,3,11)
Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda
805. **Ginger Cooler** ⁽¹⁾
brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale
806. **Detox Delight** ^(1,11)
Aloe Vera, Ananas, Gurke, Ananassaft, Soda

APERITIF

-
807. **Martini Bianco** 5 cl ⁽⁷⁾ 3,00
808. **Martini Rosso** 5 cl ^(1,5) 3,00
809. **Aperol Spritz** ^(1,2,10,13) 6,50
Aperol, Prosecco, Soda
810. **Aperol Maracuja** ^(1,2,10,13) 6,50
Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda
811. **Hugo** ^(1,5,11) 6,50
Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda
812. **Lillet Wild Berry** ^(1,3,5) 6,50
Lillet, Beeren, Russian Wild Berry
813. **Lillet Maracuja** ^(1,3,5) 6,50
Lillet, Beeren, frische Maracuja, Russian Wild Berry
814. **Pflaumenwein** 3,50
815. **Sake** 5,50

-
816. **Old Fashioned**
Bourbon, Zucker, Angostura, Soda / **Bourbon, sugar, Angostura, soda**
817. **Tokyo Drift**
Sake, Lychee Likör, Orangensaft, Grenadine
Sake, lychee liqueur, orange juice, grenadine
818. **Rosemary Touch**
Gin, Rosmarin, Physalis, Apricot Brandy, Schwarzer Tee Sirup, Zitronensaft, Ginger Ale / **Gin, rosemary, physalis, apricot brandy, black tea syrup, lemon juice, ginger ale**
819. **Asian Glow**
Havana Club 7, Basilikum, Zitronensaft, Mandelsirup, Himbeerpüree, Johannisbeersaft / **Havana Club 7, basil, lemon juice, almond syrup, raspberry puree, blackcurrant juice**
820. **Mai Tai**
Brauner Rum, Old Pascas 73, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft / **Brown rum, Old Pascas 73, apricot brandy, almond syrup, lemon juice, pineapple juice**
821. **Gin Tai**
Gin, Triple Sec, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft
Gin, triple sec, almond syrup, lemon juice, pineapple juice
822. **Cosmopolitan**
Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberry Sirup, Cranberry Nektar
Vodka, triple sec, lemon juice, cranberry syrup, cranberry nectar
823. **Sex on the Beach**
Wodka, Peach Likör, Zitronensaft, Cranberry Sirup, Cranberrysaft, Ananassaft / **Vodka, peach liqueur, lemon juice, cranberry syrup, cranberry juice, pineapple juice**
824. **Malibu Sunrise**
Rum, Malibu, Kokossirup, Lime Juice, Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine / **Rum, Malibu, coconut syrup, lime juice, passion fruit juice, orange juice, grenadine**
825. **Tequila Sunrise**
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine
Tequila, lemon juice, orange juice, grenadine
826. **Singapore Sling**
Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura, Benedictine, Cointreau, Ananassaft / **Gin, cherry brandy, lemon juice, grenadine, Angostura, Benedictine, Cointreau, pineapple juice**
827. **Touch Down**
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine Sirup, Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasaft, Orangensaft / **Vodka, apricot brandy, grenadine syrup, lime juice, lemon juice, passion fruit juice, orange juice**
828. **Blue Night**
Malibu, Pfirsich Likör, Blue Curacao, Zitronensaft, Zuckersirup, Ananassaft
Malibu, peach liqueur, blue curacao, lemon juice, simple syrup, pineapple juice
829. **Pina Colada** Weißer Rum, Brauner Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Kokosraspel, Ananassaft, Maracujasaft, Sahne
White rum, brown rum, coconut syrup, coconut milk, coconut flakes, pineapple juice, passion fruit juice, whipped cream
830. **Swimming Pool** Weißer Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Blue Curacao, Kokosraspeln, Ananassaft, Maracujasaft, Sahne
White rum, coconut syrup, coconut milk, Blue Curacao, desiccated coconut, pineapple juice, passion fruit juice, whipped cream

CAIPI / MOJITO / DAIQUIRI ⁽¹⁴⁾ 8,20

831. **Caipirinha**
Limetten, brauner Zucker, Cachaca
Limes, brown sugar, cachaca
832. **Caipi Berry**
Limetten, Himbeeren, brauner Zucker, Cachaca
Limes, raspberries, brown sugar, cachaca
833. **Mojito**
Limetten, Minze, Zucker, Havana Club 3, Soda
Limes, mint, sugar, Havana Club 3, soda
834. **Mojito Razz**
Limetten, Himbeere, Minze, weißer Zucker, Bacardi Razz, Soda
Lime, raspberry, mint, white sugar, Bacardi Razz, soda
835. **Classic Margarita**
Tequila, Cointreau, Limettensaft
Tequila, Cointreau, lime juice
836. **Classic Daiquiri**
Havana 3, Rohrzuckersirup, Zitronensaft
Havana, cane sugar syrup, lemon juice
837. **Frozen Margarita***
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Crushed Ice
Tequila, Cointreau, lime juice, crushed ice
838. **Frozen Daiquiri***
Havana 3, Rohrzuckersirup, Zitronensaft, Crushed Ice
Havana, cane sugar syrup, lemon juice, crushed ice
- *wahlweise mit Erdbeer-, Himbeer-, oder Mangogesmack
*optional with strawberry, raspberry or mango flavor

SOURS ⁽¹⁴⁾

7,50

839. **Amaretto Sour** ⁽¹⁾
Amaretto, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft
840. **Midori Sour** ⁽¹⁾
Gin, Midori, Zitronensaft, Melonensirup, Maracujasaft
841. **Aperol Sour**
Aperol, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft
842. **Mekong Sour**
Mekong, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft
843. **Whiskey Sour**
Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Rohrzuckersirup, Orangensaft

HIGHBALL & LONGDRINKS

8,20

-
844. **Long Island Iced Tea** ^(1,3,9,11)
Weißer Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Cola
White rum, vodka, gin, tequila, triple sec, lime juice, cola
845. **Killer Cool Aid** Wodka, Amaretto, Pfirsich Likör,
Lime Juice, Zitronensaft, Johannisbeersaft / **Vodka, Amaretto,**
peach liqueur, lime juice, lemon juice, blackcurrant juice
846. **Cuba Libre** Havana 3, Limetten, Cola / **Havana 3, lime, cola**
847. **Moscow Mule** Wodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer
Vodka, cucumber, lime juice, ginger beer
848. **Himbeer Mule**
Wodka, Himbeeren, Himbeersirup, Limettensaft, Ginger Beer
Vodka, raspberries, raspberry syrup, lime juice, ginger beer
849. **Lynchburg Lemonade** Jack Daniels, Triple Sec,
Zitronensaft, Sprite / **Jack Daniels, Triple Sec, lemon juice, Sprite**
850. **Campari Orange / Soda**
851. **Jacky Cola** ^(1,9,14) Jack Daniel's, Cola 7,90
852. **Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic**
- Bombay Sapphire (England) 8,00
 - Tanqueray Gin (England) 8,00
 - Hendricks (Schottland) 11,00
 - Gin Mare (Spanien) 11,00
 - Monkey 47 (Deutschland) 11,00
 - Jinzu Gin (Japan) 11,00
 - Nikka Cottey Gin (Japan) 11,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

6,90

-
860. **Mango Lassi** ^(2,8,11)
Mango, Joghurt, Mangosaft / **Mango, yogurt, mango juice**
861. **Avocado Lassi**
Avocado, Joghurt, Zucker / **Avocado, yogurt, sugar**
862. **Ipanema** frische Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale
fresh limes, brown sugar, ginger ale
863. **Virgin Mojito** Limetten, Minze, Maracujasirup, weißer Zucker,
Tonic Water / **Lime, mint, passion fruit syrup, white sugar, tonic water**
864. **Coconut Kiss** Kokossirup, Kokosraspeln, Kokosmilch,
Ananassaft, Maracujasaft, Sahne / **Coconut syrup, coconut flakes,**
coconut milk, pineapple juice, passion fruit juice, whipped cream
865. **Strawberry Kiss** Erdbeersirup, Kokossirup, Kokosraspeln,
Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft, Sahne / **Strawberry syrup,**
coconut syrup, coconut flakes, coconut milk, pineapple juice,
passion fruit juice, whipped cream
866. **Road Runner** Lime Juice, Mangosirup, Johannisbeersaft,
Maracujasaft, Ginger Ale / **Lime juice, mango syrup,**
currant juice, passion fruit juice, ginger ale

DIGESTIF & LIKÖRE / 2 cl

867.	Baileys Irish Cream ^(1,8,9,11)	2,90
868.	Sambuca ⁽⁹⁾	2,90
869.	Nep Moi vietnamesischer Wodka ^(1,5)	2,90
870.	Mekong thailändischer Whiskey	2,90
871.	Liquid Cheesecake	2,90
872.	Sierra Tequila Gold/Silver	2,90
873.	Williams Birne	2,90
874.	Hennessy	4,00
875.	Remy Martin V.S.O.P. ^(1,5)	4,50



WHISKY / 2 cl

876.	Jack Daniel´s (1)	3,20
877.	Maker´s Mark (1)	3,50
878.	Jameson (1)	3,50
879.	Johnnie Walker Black Label (1)	3,50
880.	Chivas Regal 12 (1)	4,90
881.	Glenmorangie 10 (1)	4,90
882.	Ardbeg 10 (1)	4,90
883.	Laphroaig 10 (1)	4,90
884.	Oban 14 (1)	4,90

RUM / 2 cl

889.	Havana Club 7 ⁽¹⁾	3,50
890.	Gosling´s Black Seal ⁽¹⁾	4,50
891.	Pampero Especial ⁽¹⁾	3,50
892.	Myer´s Rum ⁽¹⁾	3,50
893.	Ron Zacapa Solera 23 ⁽¹⁾	5,50

BITTERS / 2 cl

885.	Averna	2,90
886.	Ramazzotti	2,90
887.	Jägermeister	2,90
888.	Fernet Branca	2,90

SCHAUMWEINE

894.	Prosecco	0,1 l	4,00
895.	Moet & Chandon Imperial Brut	0,75 l	72,00
896.	Moet & Chandon Rosé Imperial	0,75 l	75,00
897.	Moet & Chandon Ice Imperial	0,75 l	79,00
898.	Naldo Cuvé Di Boj Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	0,75 l	35,00

WEISS

900. **Castell Silvaner** 6,90
 In der Nase präsentiert er sich mit Noten von grünem Apfel, Nashi-Birne und Sternfrucht, sowie Anklängen von Heu. Die gut eingebundene und frische Säure zeigt eine schöne Eleganz, die für einen hohen Trinkfluss sorgt.
901. **Stahl Cuvée Nachschlag Bright Side of Life** 6,90
 Dieser frische und jugendliche Weißwein präsentiert sich in einem brillantem Farbton und entfaltet eine erfrischende Aromatik von heimischem Obst und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch und knackig mit pikanter Würze. Ein Hauch natürlicher Kohlensäure vereint sich hier auf belebende Weise mit einem zitronigen Fruchtsüße-Fruchtsäure-Spiel.
902. **Chardonnay, Terre al Piano** 6,90
 fruchtiger Duft von Birne, Apfel und Honigmelone, weiche Säure
903. **Villa Albinoni Lugana DOC RUU** 6,90
 Die Farbe ist hell-strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase duftet er angenehm nach Apfel, Zitrus und feinen floralen Aromen. Im Geschmack ist er einladend zart und fruchtig mit lebendiger Frische.
904. **Weißweinschorle** 5,90

ROSÉ

- 904.1 **Nett Swimming Rosé trocken** 6,90
 Die leuchtende Rosé Farbe, der frische, weinige Erdbeer- und Kirschduft, der straighte, fruchtige Geschmack mit der lebendigen, aber nicht übertriebenen Säure tut ein Übriges.

ROT

905. **A6mani Lifuli Primitivo Salento IGP RUU** 6,90
 Dichte Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Harmonie in Kombination mit langem Nachhall.
906. **Mandarossa Costaduna Nero D'Avola Rosso DOC RUU** 6,90
 Sehr gefälliger, sortenreiner Nero d'Avola mit einem klaren Bouquet von Schwarzkirsch-, Pflaumen- und roten Maubeernoten. Im Geschmack sehr weich mit einer ausgewogenen, sortentypischen Säure.
907. **Merlot Ilmio, Collezione IGT Sizilien** 6,90
 Beeriger, fruchtiger Merlot mit Duft von Pflaumen, Kirschen und Holunder
- 907.1 **Montecillo Crianza DOCa RUU** 6,90
 Kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Aromen von Brombeere und Kirsche werden von feinen röst- sowie floralen Noten begleitet. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und einem eleganten, langanhaltenden Nachhall.
908. **Rotweinschorle** 5,90

WEISS

909. **Baron Philippe de Rothschild
Les Cepages IGP Pays d'Oc** 19,00
Sein verführerisches Bukett wird von weißen Früchten und Blüten begleitet. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll mit fruchtigen Noten, gefolgt von einem wunderbar mineralischen Finale und einer Prise südfranzösischer Lebensfreude.
910. **Chateau Schembs Wilde 21
Sauvignon Blanc** 25,00
Ein Sauvignon wie er im Buche steht. Fruchtig, frisch, spritzig und ein bisschen Wild. Aber immer liebenswürdig. Herrliche Aromatik nach Holunderblüten, Maracuja, Lychee und Kiwi. Dezente Süße und animierende Säure.
911. **Chateau Schembs Raw
like Sushi Chardonnay** 28,00
Dieser Wein ist ein klassischer NBC. Nothing But Chardonnay. Reif und elegant, kräftig und grazil. Ananas und Apfel. Honig. Holz und Stahl. Erregt Aufmerksamkeit ohne laut zu sein. Macht nicht satt und hält die Spannung...Spannung...Spannung. Bis zum letzten Tropfen.
912. **Ca Dei Frati Lugana I Frati DOC** 36,00
Strohgelb, ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Gefällig am Gaumen, kraftvoll mit feiner, delikater Säure, saftig, ausgewogen, weich und mit langem Abgang.

ROSÉ

913. **Groh Rosé** 19,00
Spritzig, frisch und leicht. Dieser Wein macht einfach Lust auf Sommer. Eine milde Sommernacht, tolle Menschen, gute Gespräche - einfach Leben.
914. **Ca Dei Frati Riviera
del Garda Chiaertto DOC** 36,00
Ein herrliches, zartes Lachsrosa im Glas. Leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel, erfrischend fruchtig, elegant mit schönem Säurespiel.

ROT

915. **Masca Del Tacco Lu'Li Appassimento IGT** 25,00
Tiefes Rubinrot im Glas. Das opulente und intensive Bukett bringt fruchtige, florale und würzige Noten zum Ausdruck. Vollreife Brombeeren, zarte Waldhimbeeren und Schwarze Johannisbeeren vereinen sich mit Anklängen an Pflaumen, cremigen Heidebeerlikör und saftige Backpflaumen. Mediterrane Kräuter, feinste Vanille und dunkle Schokolade komplettieren die vielseitige Duftkomposition. Am Gaumen entfalten sich Nuancen saftiger Brombeeren und zartschmelzender Schokolade, armonisches Zusammenspiel aus roten Früchten.
916. **A6mani familiae RUU** 23,00
Das Bukett präsentiert sich als ausladender Duft an reifen Kirschen und Pflaumen, untermalt von feinen Kakao- und Vanillearomen. Am Gaumen besitzt der Wein eine samtig weiche Textur und eine dezente Süße im Finish, ausgeglichen mit reifen Tanninen.
917. **Masca Del Tacco SúSu Susumaniello IGP** 28,00
Das komplexe Bukett des Susumaniellos verführt mit Brombeeren, Schwarzkirschen und dezenten, aber dennoch erfrischenden Zitrusnoten. Daneben entwickeln sich Düfte von Rosenblüten und Vollmilchschokolade sowie warm-rauchige Nuancen von Zimt, Gewürznelken, Tabak und Unterholz.
918. **Markus Schneider Blackprint** 40,00
Dieser Premium-Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah präsentiert sich tiefdunkel, fast schwarz wie Tinte und zieht uns mit ihrem komplexen Bukett aus Cassis, Kirschen, Thymian und Wacholder in ihren Bann. Am Gaumen bleibt sie unvergleichlich vielschichtig, galant und weich, wobei die feinwürzige Eleganz besonder heraussticht. Im Nachhall bleiben herb-süße Johannisbeeren und saftige Kirschen lange erhalten.

BIERE ^(a)

920.	Lederer Pils	0,33 l	3,50
921.	Tucher Hell Bier	0,5 l	3,90
922.	Tucher Weizen Hell	0,5 l	3,90
923.	Tucher Weizen Dunkel	0,5 l	3,90
924.	Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	3,90
925.	Zirndorfer Keller Bier	0,5 l	3,90
926.	Tucher Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90
927.	Tucher Pils Alkoholfrei	0,5 l	3,90
928.	Colaweizen	0,5 l	3,90
929.	Russen	0,5 l	3,90
930.	Radler	0,5 l	3,90
931.	Diesel	0,5 l	3,90
932.	Saigon Bier	0,3 l	4,20
933.	Singha Bier	0,3 l	4,20
934.	Kirin Bier	0,3 l	4,20

SOFT DRINKS

935.	Coca Cola ^(1,9,14)	0,33 l	3,30
936.	Cola Light ^(1,9,11,14)	0,33 l	3,30
937.	Fanta ^(1,3,14)	0,33 l	3,30
938.	Mezzo Mix ^(1,14)	0,33 l	3,30
939.	Sprite ⁽¹⁴⁾	0,33 l	3,30
940.	Ginger Beer ⁽¹⁴⁾	0,2 l	3,20
941.	Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2 l	3,20
942.	Bitter Lemon ^(1,14)	0,2 l	3,20
943.	Ginger Ale ^(1,3,14)	0,2 l	3,20
944.	Tafelwasser	0,3 l	3,20
945.	Selters Still	0,25 l	3,20
946.	Selters Sprudel	0,25 l	3,20
947.	Selters Still	0,75 l	6,90
948.	Selters Sprudel	0,75 l	6,90

HOT DRINKS

3,90

- 950. **Jasmin Tee**
- 951. **Sencha Tee**
- 952. **Hot Lemon**
Ingwer, Honig, Zitrone, Minze
- 953. **Bangkok Autumn**
Grüntee, Zitronengras, Minze, Zitronenblätter
- 954. **Hanoi Sense**
Jasmin Tee, Kumquats, Limette, Honig
- 955. **Shanghai Power**
Grüntee, Longan, Apfel, Goji Beeren, Zucker
- 956. **Tokyo Winter**
Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig

CAFE ⁽³⁾

- 957. **Cafe Crema** 2,90
- 958. **Espresso** 2,20
- 959. **Espresso Doppio** 3,50
- 960. **Espresso Macchiato** 2,50
- 961. **Cappuccino** 3,50
- 962. **Latte Macchiato** 3,50

SÄFTE

0,2 l 3,30

- 965. **Apfel**
- 966. **Orange**
- 967. **Maracuja** ⁽³⁾
- 968. **Guave** ⁽³⁾
- 969. **Lychee** ⁽³⁾
- 970. **Cranberry** ⁽³⁾
- 971. **Trauben** ⁽³⁾
- 972. **Ananas** ⁽³⁾
- 973. **Johannisbeere** ⁽³⁾
- 974. **Mango** ⁽³⁾
- 975. **Rhabarber** ⁽³⁾
- 976. **Saftschorle** 0,33 l 3,90

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Gemacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärtzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst
- 14 Säuerungsmittel
- 15 enthält eine Phenylalalinquelle
- 16 Stabilisatoren
- 17 Taurin

Deklarationspflichtige Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Fehler vorbehalten.

Stand: 5. 2024

Layout & Druck: settele gastro-kommunikation, www.settele-gastro.de