



KOKONO DELUXE APERITIF



	€
Prickle Berry	6,9
Lillet Rose, Gurke, Erdbeere, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze	
Lillet Fizz	6,2
Lillet Blanc, Limetten, Gurke, Tonic, Minze	
Night Sky (Red Lotus)	6,9
Hendrick's Gin, Schlehenlikör, Limetten, Gurke, Tonic	
Aruba Spritz	6,9
Myers's Rum, Pistaziensirup, Limetten, Maracujasaft, Prosecco	
Boss Drink	6,9
Absolut Apeach Vodka, Peach Tree, Pandanus Ice Tea, Limetten, Prosecco	
Pink Bubble	6,2
Creme De Pamplemousse, Wild Russian Berry, Prosecco	
Rhabarber Spritz	6,2
L-Affaire Likör, Rhabarbersaft, Limetten, Prosecco	
Hugo	5,9
Minze leave, Holunder Sirup, Limetten, Prosecco	
Aperol Spritz	5,9

WARME VORSPEISE

Coco Love Soup ^{7,14}

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Okra
/ Soup with creamy coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and okra

- | | |
|---|-----|
| | € |
| 1. Huhn / <i>Chicken</i> | 4,5 |
| 2. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> | 5,8 |
| 3. Lachs / <i>Salmon</i> | 5,8 |

Catch The Fish ¹⁴

Suppe mit Cherry Tomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

/ Soup with cherry tomatoes, dill, okra and spring onions, seasoned with a dash of lime juice

- | | |
|---|-----|
| 4. Huhn / <i>Chicken</i> | 4,5 |
| 5. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> | 5,8 |
| 6. Lachs / <i>Salmon</i> | 5,8 |

- | | | |
|----|---|-----|
| 7. | Edamame ⁶  | 5,2 |
|----|---|-----|

Gedämpfte Sojabohnen
/ Steamed soybeans

- | | | |
|----|--|-----|
| 8. | Vietnamese Spring Rolls „Nem“ ^{1,3,11} | 6,9 |
|----|--|-----|

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln
und Gemüsefüllung mit Wildkräutersalat

*/ Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles
and vegetables with wild herb salad*

- | | | |
|----|--|------|
| 9. | Grilled Seafood ^{4,14} | 11,9 |
|----|--|------|

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
auf Salat, serviert mit Spezialsoße

/ Grilled king prawns and scallops served with salad and special sauce

10. **Edamame Sweet & Sour Spicy**  6 € 6,5
Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und hausgemachtem Sweet-Sour Sauce
/ Japanese soybeans with chili, garlic and homemade sweet-sour sauce
11. **Pearl On Spoon** 1,2,5,6,14 € 9,9
3 gegrillte Jakobsmuscheln gewürzt mit Soja-Honig Sauce und Wasabi-Creme
/ 3 grilled scallops marinated in soy-honey sauce and wasabi-cream
12. **Beef Lolot** 1,11 € 7,5
Rindfleisch in Wildbettelblättern umwickelt und gegrillt
/ Grilled beef wrapped in wild beggar leaves
13. **Crispy Babys** 1,3 € 6,9
3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße
/ 3 prawns in Tempura batter, served with salad and special sauce
14. **Green Papaya Salad vs. Mr. Pulpo** 5,11,14 € 12,5
Grüne vietnamesische Papaya mit gegrilltem Oktopus-Tentakel, gerösteter Sesam, Erdnüssen, frischen Kräutern abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette
/ Vietnamese green papaya with grilled octopus tentacle, roasted sesame, peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette
15. **Horenso & Truffle**  5,6,11 € 14,9
Frischer Babyspinat, schwarze Trüffel und hausgemachte Sesam Dressing
/ Fresh baby spinach, black truffle and homemade sesame dressing

16.	<p>Crispy Duck-Mango-Salad ^{5,11,14}</p> <p>Mangostreifen Salat mit knuspriger Ente, Limetten und Schalotten</p> <p><i>/ Mango salad with crispy duck, lime and shallots</i></p>	€ 12,5
23.	<p>Popcorn Shrimp & Walnuts ^{1,3}</p> <p>Knusprige Garnelen mit Chiliflocken und Walnuss</p> <p><i>/ Crispy shrimps with chili flakes and walnuts</i></p>	7,9
24.	<p>Spicy Calamari ^{1,4,11}</p> <p>Knusprige Calamari „Tintenfisch“ in Tempura-Teig mit Limettenblatt und Meersalz</p> <p><i>/ Crispy calamari in tempura with lime leaves and sea salt</i></p>	7,9
25.	<p>Avocado Ponzu ^{4,6,11}</p> <p>½ gegrillte Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und flambiertem Teriyaki Lachs</p> <p><i>/ ½ grilled avocado filled with ponzu sauce and flambéed teriyaki salmon</i></p>	9,5
26.	<p>Gyoza ^{1,3,11}</p> <p>Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung gegrillt</p> <p><i>/ Grilled dumplings with chicken and vegetable filling</i></p>	5,9
	<p>Crew Love Tapas ^{1,3,5,11,14}</p> <p>Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü</p> <p><i>/ Various appetizers from our starters</i></p>	
27.	Für zwei Personen <i>/ Portion for two</i>	18,9
28.	Für drei Personen <i>/ Portion for three</i>	26,9

SUSHI VORSPEISEN

Seetang Salat ^{3,14}

Seetang Salat serviert mit Guacamole
/ Seaweed salad served with Guacamole

	€
17. Feuerlachs / <i>Flambéed salmon</i>	9,5
18. Feuerthunfisch / <i>Flambéed tuna</i>	9,9
19. Jakobsmuscheln gegrillt / <i>Grilled scallops</i>	10,9

Tartare ^{3,11}

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce,
vietnamesischem Reiskuchen und Kaviar
*/ Tartare with avocado, spring onions, served with Ponzu sauce,
vietnamese rice cake and caviar*

20. Lachs / <i>Salmon</i>	7,2
21. Thunfisch / <i>Tuna</i>	8,5

22.	Best Ocean ^{1,7,14}	17,9
-----	-------------------------------------	------

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,
gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf warmem Sesamreis,
verfeinert mit Wildblüten Rucola Salat und Guacamole

*/ Fresh raw salmon, tuna, scallops, tiger prawns, ebi tempura served with
warm sesame rice, wildflower, arugula salad and guacamole*

WARME HAUPTGERICHTE

Gemischter Salat ^{5,11,14}

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing

/ fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil, refined with homemade sesame dressing

€

- | | |
|--|------|
| 32. Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i> | 13,9 |
| 34. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> | 14,5 |
| 35. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i> | 14,5 |

Kokos - Curry (Mekong Style) ^{1,5,7,11,14}

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

/ Creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables, pumpkin, pineapple, roasted peanuts and served with rice

- | | |
|--|------|
| 50. Tofu / <i>Tofu</i> | 10,5 |
| 51. Huhn / <i>Chicken</i> | 11,5 |
| 52. Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i> | 13,9 |
| 53. Barbarie Entebrust / <i>Barbarien duck breast</i> | 14,5 |
| 54. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> | 14,5 |
| 55. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i> | 16,5 |


VEGETARISCH 5,6,11


- | | | € |
|-----|---|------|
| 15. | Horens & Truffle
Frischer Babyspinat, schwarze Trüffel und hausgemachte Sesam Dressing
<i>/ Fresh baby spinach, black truffle and homemade sesame dressing</i> | 14,9 |
| 30. | Tofu Salat
Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl und Tofu, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing
<i>/ Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil and tofu, refined with homemade sesame dressing</i> | 10,5 |
| 50. | Kokos-Curry-Tofu
Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis
<i>/ Tofu in creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables, pumpkin, pineapple, roasted peanuts and served with rice</i> | 10,5 |
| 60. | Gemüse in Tamarinde-Sauce
Beste verschiedene Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu
<i>/ Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu</i> | 10,5 |
| 70. | White FUNGUS
Weißer Fungus, knuspriges Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße
<i>/ White fungus, crispy tofu and vegetables in soy-sesame sauce</i> | 11,5 |

- 
 —————
Pho (Hanoi Style) ^{1,5,6,11,14} € 11,9
 Rinderhüftsteak / *Juicy roastbeef*

Das Nationalgericht der Vietnamesen schlechthin - welches auch als 24h Suppe weltberühmt ist.

/ Pho is a traditional soup of Vietnamese cuisine, as a popular street food in Vietnam and served in restaurants around the world


 —————
Kids Menüs ^{1,3,6}

81. Menü 1: 6 japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes 6,9
/ 6 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fritters
82. Menü 2: 3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis 6,9
/ 3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice

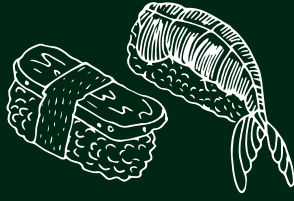

 —————
KOKONO Delicacies
 —————


Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach KOKONO Style

89. **Ducky Style** ^{1,11} 18,9
 Gegrillte weibliche Barbarie-Entebrust mit Kräuterseitlinge, Babykarotten, Brokkoli und Mango Sauce
/ Grilled female barbarien duck breast with king oyster mushrooms, baby carrots, broccoli and mango sauce
90. **Island Coconut Prawn** ^{1,5,7,11,14} 21,9
 Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Baby-Mais in Curry Soße, serviert im jungen Kokosnuss
/ Grilled giant prawn with fresh market vegetables, baby corn in creamy coconut sauce, served in young coconut and steamed rice
91. **Pineapple Beef Bowl** ^{1,11} 17,9
 Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in der frischen Ananas, scharf
/ Wok-tossed juicy beef with lemongrass, chili, pineapple, celery, baby corn, asparagus, snow peas, cherry tomatoes, fresh hot peppers, basil leaves and seasonal vegetables, served in fresh pineapple and steamed rice, spicy

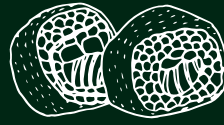
- €
92. **Beef Clay Pot** 1,11 22,5
 Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffer Sauce, serviert im Maroko Tontopf, leicht scharf
/ Roasted beef steak with vegetables, shallots, chili in red pepper sauce, served in Marocco cley pot, slightly spicy
93. **Deep Sea** 1,5,7,11,14 24,9
 Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Chili und Spezialsoße, scharf
/ Wok-tossed giant prawns, scallops with fresh chili, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables, served with steamed rice, spicy
94. **Best Ocean** 1,5,7,11,14 25,9
 Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge serviert mit Tamarinde-Sauce
/ Grilled giant prawn, scallops and octopus tentacle with grilled king oyster mushrooms, asparagus, red paprika, zucchini, eggplan, served with our homemade special Tamarind sauce and steamed rice
95. **Surf & Turf "Maldives Beach" Style** 1,11,14 24,9
 Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, begleitet von angebratenen Gemüse in der KoKoNo Whisky Sauce, serviert mit gegrillten Süßkartoffeln
/ Grilled giant prawn skewer on top of 250g medium Argentina Rip-Eye Steak, served with wok-tossed seasonal vegetables in Kokono Whisky sauce and grilled sweet potato
96. **Salmon Lover** 1,5,7,11,14 24,9
 250g gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, gegrillte Süßkartoffel und Spargel verfeinert mit Deluxe Sauce
/ 250g grilled salmon fillet from Scotland, grilled sweet potato and asparagus refined with deluxe sauce
97. **Samba Tuna Steak** 1,5,7,11,14 23,9
 250g kurz gegrillter Thunfischsteak serviert mit Spargel, Babykarotten, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce
/ 250g grilled tuna steak served with asparagus, baby carrots, grilled sweet potato and deluxe sauce


NIGIRI (2 Stück) ^{1,3,4}

	€
N1: Aburi Sake Flambierter Lachs / <i>Salmon flambé</i>	4,9
N2: Aburi Maguro Flambierter Thunfisch / <i>Tuna flambé</i>	5,9
N3: Aburi Gai Flambierte Jakobsmuscheln / <i>Scallops flambé</i>	5,9
N4: Sake Biolachs / <i>Organic salmon</i>	4,8
N5: Maguro Thunfisch / <i>Tuna</i>	5,8
N6: Anago Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	5,3
N7: Hotagai Jakobsmuscheln / <i>Scallops</i>	5,8
N8: Ebi Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	4,9
N9: Ikura Lachskaviar / <i>Salmon caviar</i>	6,2
N10: Spezial Nigiri Garnelen Salat in flambiertem Lachs <i>/ Prawn salad in salmon flambé</i>	6,2

MAKI (8 Stück)^{1,3,4}



	€
M20: Avocado  Avocado / <i>Avocado</i>	3,8
M21: Kappa  Gurke / <i>Cucumber</i>	3,5
M22: Sake Lachs / <i>Salmon</i>	4,5
M23: Tekka Thunfisch / <i>Tuna</i>	4,8
M24: Ebi Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	4,5
M25: Fry Ebi Gebackene Garnele / <i>Fried king prawns</i>	6,2
M26: Anago Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	4,8
M27: Salmonskin Gebackene Lachshaut / <i>Grilled salmon skin</i>	4,5
M28: Kani Surimi / <i>Surimi</i>	4,5
M29: Tatar Tuna Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce / <i>Tuna, spring onions and spicy sauce</i>	4,9

INSIDE – OUT ROLLS (8 Stück)^{1,4,11}



	€
U30: Alaska Lachs, Avocado und Tobiko / <i>Salmon, avocado and tobiko</i>	8,9
U31: Smoked Salmon vs. Apple Schottischer Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philadelphia und Unagi Sauce <i>/ Scottish smoked salmon, apple, coriander, philadelphia cream cheese and unagi sauce</i>	8,5
U32: Maguro Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko <i>/ Tuna, cucumber, philadelphia cream cheese and tobiko</i>	8,9
U33: Karaage Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Philadelphia und Sesam <i>/ Japanese fried chicken, cucumber, mango, philadelphia cream cheese and sesame</i>	8,5
U34: Ebi Tempura Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam <i>/ Fried king prawns, avocado, philadelphia cream cheese and sesame</i>	8,9
U35: Salmonskin Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam <i>/ Grilled salmon skin, cucumber, philadelphia cream cheese and sesame</i>	8,5
U36: Veggie  Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam <i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and sesame</i>	8,5
U37: Hotategai Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko <i>/ Scallops, avocado and tobiko</i>	9,2
U38: Tempura Aubergine  Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam <i>/ Fried aubergine, mozzarella, arugula and sesame</i>	7,9
U39: Spicy Salmon Pikanter Lachs, Mango, Dill und Shiso <i>/ Spicy salmon, mango, dill and shiso</i>	8,9



SASHIMI ₄




	€
S40: Sashimi Tuna	15,9
8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>/ 8 slices of tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	
S41: Aburi Tuna	16,9
8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>/ 8 slices of tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	
S42: Sashimi Sake	14,9
8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>/ 8 slices of salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	
S43: Aburi Sake	15,9
8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>/ 8 slices of salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	
S44: Kokono's Deluxe	19,9
Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch, Jakobsmuscheln auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>/ Salmon, tuna, butterfish flambé, scallops on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	

—  —
KOKONO DELICACIES (8 Stück) 1,3,4,7

—  —
Besondere Köstlichkeiten nach KOKONO Style



	€
H50: Dragon Fire	13,5
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs <i>/ Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with salmon flambé</i>	
H51: Phonix Fire	13,5
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch <i>/ Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with tuna flambé</i>	
H52: Sizzling Temptation	12,9
Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia im Lachsmantel <i>/ Tempura avocado, mango, fig, philadelphia cream cheese and covered with salmon</i>	
H53: Atula Ebi	13,5
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt <i>/ Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese and wrapped in tiger prawns</i>	
H54: Sake Fancy	12,9
Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs <i>/ Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambé</i>	
H55: Futo Maki	10,2
6 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko <i>/ 6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobiko</i>	
H56: „Figi“ Veggie New Style 	10,5
Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Seetang Salat <i>/ Fig, fried asparagus, cucumber, philadelphia cream cheese and covered with seaweed salad</i>	

		€
H57:	Special Veggie 	12,9
	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!! <i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i>	
H58:	Special Freestyle	15,9
	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!! <i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i>	
H70:	Salmon Fan	11,9
	Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko <i>/ Spicy salmon tartare, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with salmon flambé und tobiko</i>	
H72:	The Prime Avocado	12,9
	Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit Avocado umwickelt <i>/ Tempura prawns, cucumber, arugula, mozzarella and covered with avocado</i>	
H73:	Smoked Salmon	11,9
	Schottischer Räucherlachs, Mango, Mozzarella mit Avocado umwickelt <i>/ Scottish smoked salmon with mango, mozzarella and covered with avocado</i>	
H74:	Anago meets Smoked Salmon	12,5
	Knusprige Aal, Gurke, Rucola, Ingwer, Philadelphia bedeckt mit Räucherlachs und Lachskaviar <i>/ Crispy eel, cucumber, arugula, ginger, philadelphia cream cheese, covered with smoked salmon and salmon caviar</i>	

TEMPURA BIG ROLLS (10Stück) ^{1,3,4,7,11}

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Soße

- | | € |
|---|------|
| T60: Salmon Tempura | 12,9 |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
<i>/ Salmon, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce</i> | |
| T61: Tuna Tempura | 13,5 |
| Tuna, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
<i>/ Tuna, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and special sauce</i> | |
| T62: Hotategai Tempura | 14,5 |
| Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße
<i>/ Scallops, avocado, philadelphia cream cheese, serviert with guacamole, Sakura Kresse and special sauce</i> | |
| T63: Vegie Tempura  | 11,9 |
| Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Philadelphia
<i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and philadelphia cream cheese</i> | |
| T64: KOKONO Big Rolls | 16,9 |
| Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado, Philadelphia
<i>/ Salmon, tuna, tiger prawns, see-water eel, avocado and philadelphia cream cheese</i> | |


MENÜS 1,4,7,11


	€		€
Menü 1: Maki Mix	11,5	Menü 2: Salmon Love Set	13,9
8 Stk. Salmon Maki		8 Stk. Salmon Maki	
8 Stk. Tuna Maki		6 Stk. Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki			
Menü 3: Cali Maki	13,5	Menü 4: Alaska Adventures	17,9
8 Stk. California Inside Out		8 Stk. Alaska Inside Out	
8 Stk. Tatar Tuna Maki		2 Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki		2 Tuna Nigiri	
		2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 5: Blazing Love	19,9	Menü 6: Crispy Rocket	21,5
10 Stk. Salmon Tempura		8 Stk. Dragon Fire	
2 Salmon Nigiri		2 Salmon Nigiri	
2 Tuna Nigiri		2 Tuna Nigiri	
2 Tiger Prawns Nigiri		2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 7: Gift of Love (2 Personen)	39,5	Menü 8: Perfect Strangers (3 Personen)	57,5
8 Stk. Special Freestyle		8 Stk. Special Freestyle	
8 Stk. Kani Maki		8 Stk. Spicy Salmon Inside Out	
4 Stk. Nigiri		8 Stk. Avocado Maki	
10 Stk. Tempura		8 Stk. Kani Maki	
Butterfish und Lachs Sashimi		6 Stk. Nigiri	
Seetangsalat, Lachskaviar		10 Stk. Tempura	
		Butterfish und Lachs Sashimi	
		Seetangsalat, Lachskaviar	
Menü 9: Crazy Love Roll (5-6 Personen)			119,9
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! „Killing Classics“			



KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



Sweet Nana € 6,9
Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft

Mr. BIN 6,9
Limettensaft, Zitronensaft, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft,
Blue Curacao Fresh Garden Limetten, brauner Zucker, Minze,
Thomas Henry Spicy Ginger



CLASSIC COCKTAILS



Zombie (stark!) 8,9
Lassen Sie sich von uns überraschen

Mai Tai 7,9

Mojito 7,9
Limetten, Barcadi Rum, brauner Zucker, Minze



KOKONO CAIPIRINHA



Classic Caipirinha 8,9
Limetten, brauner Zucker, Pitu

Pineapple Caipi 8,9
Pitu, Limejuice, frischer Ananassaft, Ingwer

Strawberry Caipi 8,9
Pitu, Limejuice, frischer Strawberry Vodka Smoothie



LONG DRINKS



Gin Tonic (Gordon)	€	6,9
Gin Tonic (Hendrick's)		6,9



DIGESTIFS & BITTER



Martini Bianco/Rosso	4,5
Ramazotti 4cl	4,0
Tequila Silber / Gold	4,0



ASIAN FLAVOURS



Sake Reiswein 4cl (warm oder kalt)	4,5
Mekong Whisky 4cl	6,2
Reisschnaps 4cl	6,2



H2O & SOFTIES



Wasser Acqua Morrelli	0,25L	2,6
<i>Non-Sparkling und Sparkling</i>	0,75L	5,9
Bitter Lemon	0,2L	2,9
Ginger Ale	0,2L	2,9
Tonic Water	0,2L	2,9
Cola_{a,f} / Colalight_{a,d,e,f} / Spezi / Sprite / Fanta_a	0,2L 0,4L	2,5 3,2



ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADE



	€
Ingwer Minze	4,2
Ananas Ingwer	4,2
Strawberry Minze	4,2
Passion Fruit Minze	5,9
Kumquat Ingwer	5,9
Lychee Lime mit Russian Berry	5,9
Hausgemachter Eistee aus Pandanus und Ginseng „Pandanus Eistee“	4,2



JUICE & SODA



**Lychee, Mango, Johannisbeer,
Ananas, Maracuja, Apfel, Orange**

als Saft	0,2L	2,5
als Schorle	0,4L	3,8



BIERE



Tucher Weißbier <small>1a,1b</small>	0,4L	3,5
Tucher Helles <small>1a</small>	0,5L	3,5
Tucher Alkoholfrei Weißbier	0,5L	3,5
Kirin Ichiban	0,33L FL	3,5



OFFENE WEIßWEIN¹²



	0,1L	0,2L
	€	€
WEINGUT LEITZ RÜDESHEIM Riesling 1-2-dry QbA trocken	3,9	6,9
WEINGUT LETH, FELS AM WAGRAM Gruner Veltliner „Klassik“ trocken	3,9	6,9
FAMIGLIA OLIVINI, DESENZANO DEL GARDA Lugana DOC trocken	4,9	7,9



OFFENE ROTWEIN¹²



	0,1L	0,2L
PALACIOS REMONDO, ALFARO Rioja „La Vendimia“ trocken	4,5	7,9
WEINGUT ROBERT GOLDENITS, TADTEN Zweigelt „Heideboden“ trocken	4,9	8,9
CANTINA RIFF, PROGETTO LAGEDER „Riff Rosso“ Cabernet & Merlot delle Dolomiti IGT trocken	4,5	7,9



SCHAUMWEINE



	0,1L	0,75L
CANTINA COLLI DEL SOLIGO, PIEVE DI SOLIGO TREVISO Prosecco Soligo Frizzante DOC Treviso	5,9	29,9
Prosecco Soligo Spumante Brut DOCG		29,9
CHAMPAGNE PAUL LOUIS MARTIN, EPERNAY P.L Martin „Blanc de Blancs Brut		89,9
CHAMPAGNE RUINART BRUT, CHAMPAGNE AC Ruinart Rosé		129,9

Weine enthalten Sulfite



FLASCHENWEINE WEIß



DEUTSCHLAND

0,75L

SAAR

€

WEINGUT VAN VOLXEM, WILTINGEN

34,9

Riesling „Rotschiefer“ Kabinett feinherb

RHEINGAU

WEINGUT JOHANNISBERG, GEISENHEIM

49,9

Riesling trocken „Bronzelack“ QbA

NAHE

WEINGUT EMRICH - SCHÖNLEBER, MONZINGEN

39,9

Grauburgunder trocken „S“

WEINGUT HERMANN DÖNNHOFF, OBERHAUSEN

39,9

Weißburgunder trocken

PFALZ

WEINGUT KNISPER, LAUMERSHEIM

34,9

Sauvignon Blanc trocken QbA

ÖSTERREICH

WAGRAM

WEINGUT BERNHARD OTT, FEUERSBRUNN

39,9

BIODYNAMISCHE PRODUKTION

Gruener Veltliner „Fass4“ trocken

ITALIEN

TENUTE LAGEDER, MARGREID

79,9

BIODYNAMISCHE PRODUKTION

Chardonnay trocken „Löwengang“ DOCG

FRANKREICH

DOMAINE PINSON, CHABLIS

39,9

Chablis Villages AOC trocken



FLASCHENWEINE ROSÉ



PROVENCE

0,75L

DOMAINE GÉRARD MILLET, BUE

Sancerre Rosé AOC trocken

€
39,9



FLASCHENWEINE ROT



DEUSCHLAND

0,75L

PFALZ

WEINGUT KNISPER, LAUMERSHEIM

Blauer Spätburgunder trocken QbA

34,9

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT

„Black Print“ trocken St. Laurent Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Dorsa & Cabernet Mitos

44,9

ITALIEN

ALTO ADIGE - SÜDTIROL

WEINGUT ALOIS LAGEDER - MARGREID

Cabernet Riserva DOC trocken

39,9



ZUSATZSTOFFE



- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 1a Weizen
 - 1b Gerste
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und dar gewonnene Erzeugnisse (außerFischgelatine)
- 5 Erdnusse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusiveLaktose)
- 8 Schalenfruchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - a Mit Farbstoff
 - b Mit Konservierungsstoff
 - c Mit Antioxidationsmittel
 - d Mit Süßungsmitteln
 - e Enthält Phenylalaninquelle
 - f Coffeinhaltig
 - g Chininhaltig