

The background of the entire image is a repeating pattern of stylized, layered floral or cloud-like shapes. Each shape is composed of three distinct layers: an outermost layer of bright green, a middle layer of white, and an innermost layer of vibrant red. The shapes are arranged in a way that they appear to be overlapping and radiating from the center, creating a sense of depth and movement. The overall aesthetic is bold and graphic, reminiscent of traditional East Asian decorative motifs.

COCOON

FINE ASIAN CUISINE

---

# HERZLICH WILLKOMMEN

im Restaurant Cocoon in Nürnberg.

Entfliehen Sie dem Alltag in unserem modernen, asiatischem Ambiente.

Ob köstliche Cocktails zeitgemäß interpretiert,

Exotische Homemade Limonades 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 steht immer die Qualität und das Produkt selbst im Mittelpunkt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit.

Ihr Restaurant Cocoon Nürnberg.

## ÖFFNUNGSZEITEN

MO - FR: 11:30-23:00

SA - SO: 11:30-23:00

---

---

## SUPPEN

101	Lachs-Miso Suppe <sup>f,h,a</sup> Tofu, Seetang, Bonitoflocken und Schnittlauch Tofu, seaweed, Bonito and chives	3,00 €
102	Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch <sup>f,h,a</sup> Glasnudeln, Hühnerbrust, Pilze, Zwiebeln, Koriander Glass noodles, chicken breast, mushrooms, onions, cilantro	5,50 €
103	Lotuswurzel-Suppe mit Garnelen <sup>f,h,a,d</sup> Garnelen, Pilze, Seetang, Zwiebel, Gemüse Shrimp, mushrooms, kelp, onion, vegetables	5,50 €
104	Seafood <sup>f,h,a,d,n</sup> Meeresfrüchte, Champignons, Zwiebeln, Erbsen, Ananas, Tomaten, Zitronengrass Seafood, mushrooms, onions, peas, pineapple, tomatoes, lemongrass	5,50 €
105	Gyoza Suppe mit japanischem Tofu <sup>f,h,a,d</sup> Gemüsesuppe mit gefüllten Teigtaschen Vegetable soup with stuffed dumplings	4,50 €
106	Kimchi Garnelen Suppe <sup>f,h,a,d</sup> Kimchi, Tofu, Seetang, Garnelen, Schnittlauch, Sesam Kimchi, tofu, kelp, shrimp, chives, sesame	6,50 €

## SALATE

301	Avocadosalat <sup>k</sup> Grüner Salat mit Avocado und Sesam Green salad with avocado and sesame seeds	6,50 €
302	Mangosalat (Vietnamesische Art) <sup>e</sup> Mangostreifen, Karotten, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Koriander und Erdnüsse Mango strips, carrots, cucumber, red onion, bell pepper cilantro and peanuts	6,90 €
303	Salat Bo Gegrilltes Rindfleisch auf buntem Salat Grilled beef on a colorful salad	9,90 €
304	Sashimisalat <sup>d</sup> Roher Fisch auf buntem Salat Raw fish on colorful salad	10,90 €
305	Kimchi-Kohl Salat <sup>f,h,a,d</sup> Kimchi cabbage	4,50 €

---

---

## SALATE

306	Wakame Salat <sup>f,h,a,d,k</sup> Wakame salad	5,90 €
307	Oktopus Salat <sup>f,h,a,d,n</sup> Oktopus mit buntem Salat, Tomaten, Paprika und asiatische Kräuter	9,50 €
308	Garnelensalat <sup>f,h,a,d,b</sup> Garnelen mit Buntem Salat mit Olivenöl	9,50 €

## VORSPEISE

201	Edamame <sup>g</sup> Gesalzene Bohnen in Knoblauchbutter angemacht Salted beans dressed in garlic butter	4,90 €
202	Gyoza <sup>f,h,a,d</sup> Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch Stuffed dumplings with chicken	5,50 €
203	Horenso <sup>k</sup> Spinat mit Sesamsauce Spinach with sesame sauce	5,50 €
204	Sommerrolle (2 Stk.) <sup>n,b,d</sup> Garnelen, Salat und frische Kräuter in Reisblätter gerollt Shrimp, salad and fresh herbs rolled in rice leaves	5,50 €
205	Cocoon Rolle (2 Stk.) <sup>f,h,a,d,n,b</sup> Frühlingsrolle mit Fischsauce Spring roll with fish sauce	5,50 €
206	Sate Gai <sup>e</sup> Hühnerbrustspieße mit Erdnusssauce Chicken breast skewers with peanut sauce	5,50 €
207	Ebininiku <sup>e,g</sup> Garnelen in Sake-Knoblauchsauce Prawns in sake garlic sauce	5,90 €
208	Tuna Tataki <sup>f,h,a,d</sup> Thunfischfilet leicht angebraten serviert auf Salatbett und grünem Spargel Thuna lightly sautéed on lettuce bed and green asparagus	12,90 €

---

---

## VORSPEISE

209	<b>Sake Tataki</b> <sup>f,h,a,d</sup> Norwegisches Lachsfilet leicht angebraten im Sesammantel serviert auf Salatbett und grünen Spargeln Norwegian salmon fillet lightly sautéed on salad bed and green asparagus	12,50 €
210	<b>Beef Tataki</b> <sup>f,h,a,d</sup> Roastbeef mit Chilli, Rucola und Teriaki Sauce Roast beef with chilli, rocket and teriaki sauce	12,90 €
211	<b>Garnelen mit Sesam</b> <sup>f,h,a,d,k</sup> Garnelen im Sesammantel auf Kimchi-Kohl Shrimp in sesame clod on kimchi cabbage	5,50 €
212	<b>Gemüsetempura</b> <sup>f,h,a,d,g</sup> Verschiedenes gebackenes Gemüse an Sake-Knoblauchbuttersauce Various baked vegetables on sake-garlic butter sauce	5,50 €
213	<b>Auberginenspieß</b> <sup>f,h,a,d</sup> Aubergine am Spieß mit Knoblauch-Sojasauce Eggplant on a skewer with garlic and soy sauce	5,50 €
214	<b>Tori Kaarage</b> <sup>f,h,a,d</sup> Gebackenes Huhn nach japanischer Art Baked chicken Japanese style	5,50 €
215	<b>Dim Sum</b> <sup>f,h,a,d,n,b</sup> Verschiedene Teigtaschen Assorted dumplings	6,50 €
216	<b>Cocoon Vorspeisen Platte</b> <sup>f,h,a,d,n,b,g</sup> Frühlingsrolle mit Fischsauce, Sommerrolle, Garnelen im Teigmantel, Gebackenes Hühnchen Spring roll with fish sauce, summer roll, shrimps in batter, baked chicken	15,00 €

## COCOON SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Reis / Served with rice

401	<b>Bo Xao Xa Ot</b> <sup>f,h,a,d</sup> Rindfleisch mit Gemüse, Zitronengrass und Chili Beef with vegetables, lemongrass and chilli	13,90 €
402	<b>Shaking Beef</b> <sup>f,h,a,d</sup> Rib-Eye Steak in Würfel geschnitten im Wok mit Jungem Gemüse, Paprika und Zuckerschoten Rib-eye steak diced in wok with vegetables, peppers and mangetouts	15,50 €

---

---

## COCOON SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Reis / Served with rice

403	Tamarinde Scampi <sup>f,h,a,d,b,n</sup> Riesengarnelen mit Gemüseseecken in Tamarindesauce King prawns with vegetables in tamarind sauce	18,90 €
404	Monk Lunch <sup>f,h,a,d</sup> Frisches Gemüse und Tofu im Wok Fresh vegetables and tofu out of the wok	10,50 €
405	Fresh Garden <sup>f,h,a,d</sup> Verschiedenes Saisongemüse im Wok Various seasonal vegetables out of the wok	10,50 €
	Cocoon Curry's <sup>f,h,a,d</sup> Wahlweise mit: / Optional with:	
406	Tofu / Tofu	10,50 €
407	Hühnerbrustfilet / Chicken	13,90 €
408	Barberie Entenbrust / Barberie Duck	14,50 €
409	Rindfleisch / Beef	14,90 €
410	Gemüse / Vegetables	10,50 €
	Cocoon's Mango-Kokos Stew <sup>f,h,a,d</sup> Wahlweise mit: / Optional with:	
411	Tofu / Tofu	10,50 €
412	Hühnerbrustfilet / Chicken	13,90 €
413	Barberie Entenbrust / Barberie Duck	14,50 €
414	Rindfleisch / Beef	14,90 €
415	Gemüse / Vegetables	10,50 €

## COCOON GRILL

Serviert mit Süßkartoffel Crisp / Served with crispy sweet potatoes

501	Smoky chicken <sup>f,h,a,d</sup> Hühnerbrustfilet gegrillt mit jungem Gemüse und Pak Choi in Satesauce Chicken Breast Grilled with Vegetables and Pak Choi in Satesauce	14,90 €
502	Smoky beef <sup>f,h,a,d</sup> Rib-Eye steak gegrillt mit versch. Pilzen in Cocoons Spezial Sauce Rumpsteak grilled with different mushrooms in Cocoons special sauce	22,90 €
503	Smoky lamb <sup>f,h,a,d</sup> Lammcarree gegrillt mit Gemüse in Cocoons Rotweinsauce Rack of lamb grilled with vegetables in cocoons red wine sauce	24,90 €

---

---

## COCOON GRILL

Serviert mit Süßkartoffel Crisp / Served with crispy sweet potatoes

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 504 | <b>Smoky scampi</b> <sup>f,h,a,d,b,n</sup><br>Garnelen gegrillt mit Saisongemüse in Cocktails Sauce<br>Prawns grilled with seasonal vegetables in cocktails sauce   | 18,90 € |
| 505 | <b>Smoky sake</b> <sup>f,h,a,d,g</sup><br>Norwegisches Lachsfilet mit buntem Salat und Maracuja Sauce<br>Norwegian salmon fillet grilled on mixed Salad with maracuja sauce   | 16,90 € |
| 506 | <b>Smoky tuna white</b> <sup>f,h,a,d</sup><br>Thunfischfilet gerillt mit Saisongemüse in Teriyakisauce<br>Tuna fillet grilled with seasonal vegetables in teriyaki sauce  | 19,90 € |
| 507 | <b>Smoky Tuna red</b> <sup>f,h,a,d</sup><br>Thunfischfilet gegrillt mit gemischtem Gemüse, Salat und TOBIKO<br>Grilled tuna with mixed vegetables, salad and TOBIKO   | 19,90 € |
| 508 | <b>Smoky duck</b> <sup>f,h,a,d</sup><br>Entenbrust gegrillt auf Spinat mit Tamarinde Sauce<br>Duck breast grilled on spinach with Tamarinde Sauce   | 17,90 € |
| 509 | <b>Smoky Duck-Salat</b><br>Entenbrustfilet gegrillt mit buntem Salat<br>Duck breast fillet grilled with mixed salad   | 12,90 € |
| 510 | <b>Pearl of the east</b> <sup>f,h,a,d,g</sup><br>Jakobsmuscheln mit Saisongemüse und Maracuja Sauce<br>Scallops with seasonal vegetables in maracuja sauce  | 18,90 € |
|     | <b>Cocoon Spezial Platte (2 Personen)</b> <sup>f,h,a,d,n,d,g</sup>  | 42,50 € |
| 511 | <b>Steaks</b><br>Lammcarree, Rind, Ente, Hähnchen gerillt mit Saisongemüse in Cocoon Spezial Sauce<br>Lamb carree, beef, duck, chicken grilled with seasonal vegetables in cocoon special sauce   |         |
| 512 | <b>Meeresfrüchte</b><br>Lachsfilet, Thunfischfilet, Jakobsmuscheln, Garnelen, Muscheln, Oktopus gegrillt mit Saisongemüse in Maracuja Cream Sauce<br>Salmon fillet, tuna fillet, scallops, prawns, mussels, octopus grilled with seasonal vegetables in passion fruit cream sauce   |         |
| 513 | <b>Mixed Special Platte</b><br>2 Reisengarnelen, Rib-Eye Steak, Lachsfilet, Entenbrustfilet, Salat, gegrilltes Gemüse, Tamarinde Sauce und Maracuja Sauce und Crispy Sweet Potatoe<br>2 shrimps, rib-eye steak, salmon fillet, duck breast fillet, salad, grilled vegetables, tamarind sauce and passion fruit sauce and Crispy Sweet Potatoe |         |
-

---

## DON <sup>f,h,a,d</sup>

Große Schale mit verschiedenen Fischarten, angerichtet auf warmen, frisch gekochtem Reis  
Big Bowl of different fish served with fresh warm rice

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 514 | <b>Sake Ikura Don</b><br>Roher Lachs in Weißweibutter, Zucchini, Spinat, Frühlingszwiebel, Tomaten, Karotten und Teriyaki Sauce<br>Raw salmon in white wine butter, zucchini, spinach, spring onion, tomatoes, carrots and teriyaki sauce | 11,90 € |
| 515 | <b>Tuna Don</b><br>Gehackter Thunfisch mit Lauch gebraten in Teriyaki-Soße<br>Chopped tuna with Leek roasted in teriyaki sauce  | 12,90 € |

## RAMEN <sup>f,h,a,d,c,b</sup>

Eiernudelsuppe / egg noodles soup

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 516 | <b>Tofu</b><br>Frischer Tofu, Pak Choi<br>Fresh tofu, Pak Choi  | 10,90 € |
| 517 | <b>Ga</b><br>Hühnerbrustfilet, Zuckerschoten, Seetang, Ei, Spinat, Pilze, Rindfleischbällchen<br>Chicken breast fillet, mangetout, kelp, egg, spinach, mushrooms, beefballs | 11,90 € |
| 518 | <b>Rib-Eye</b><br>Rib-Eye Steak, Zuckerschoten, Seetang, Spinat, Pilze<br>Rib-eye steak, mangetout, kelp, spinach, mushrooms  | 12,90 € |
| 519 | <b>Barberie-Entenbrust</b><br>Barberie Entenbrust, Zuckerschoten, Seetang, Spinat, Pilze<br>Barberie duck breast, mangetout, kelp, spinach, mushrooms                       | 12,90 € |

## FRIED UDON <sup>f,h,a,d,b,n</sup>

Japanische Weizennudeln / Japanese wheat noodles

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 520 | <b>Gegrilltes Rindfleisch</b><br>Gegrilltes Rindfleisch und Kimchi-Kohl<br>Grilled beef and kimchi cabbage | 12,90 € |
| 521 | <b>Meeresfrüchte</b><br>Meeresfrüchte Kimchi-Kohl<br>Seafood and kimchi cabbage                            | 13,90 € |
-



---

## FRIED UDON <sup>f,h,a,d,b,n</sup>

Japanische Weizennudeln / Japanese wheat noodles

522	Hähnchen Hühnerbrustfilet mit jungem Gemüse Chicken with young vegetables	11,90 €
523	Tofu Tofo mit gebratenem jungen Gemüse Tofu with fried vegetables	10,90 €

## PHO <sup>f,h,a,d</sup>

Reisbandnudelsuppe / Rice noodle soup

524	Pho mit Rindfleisch Pho with Beef	12,90 €
525	Pho mit Gemüse Pho with Vegetables	9,50 €
526	Pho mit Tofu Pho with Tofu	10,90 €

## NIGIRI <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (1 Stk.)

1	Sake Lachs / Salmon	2,50 €
2	Maguro Thunfisch / Tuna	2,80 €
3	Hamachi King Fisch / King Fish	2,80 €
4	Ebi Garnelen / Prawns	2,80 €
5	Amaebi Grönlandgarnelen / northern shrimp	2,80 €
6	Kani Surimi / Surimi	2,50 €

---

---

## NIGIRI <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (1 Stk.)

7	Tako Oktopus / Octopus	2,80 €
8	Unagi Aal / Eel	2,80 €
9	Ikura Lachs Kaviar / Salmon caviar	2,80 €
10	Tai Dorade / Dorade	2,80 €
11	Izumidai Telapia / Tilapia	2,50 €
12	Mutzu Butterfisch / Pomfret	2,50 €
13	Hotate Jakobsmuschel / scallop	3,00 €
14	Tamago (vegetarisch) jap. Eiomelett / Japanese egg omelette	2,00 €
15	Avocado (vegetarisch) Avocado / Avocado	2,00 €
16	Kampyo (vegetarisch) Kürbis / Pumpkin	2,00 €
17	Asupara (vegetarisch) grüner Spargel / Green Asparagus	2,00 €

## MAKI <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (8 Stk.)

20	California Maki Surimi, Avocado / Surimi, avocado	3,80 €
21	Sake Maki Lachs / Salmon	4,00 €
22	Spicy Sake Maki scharfer Lachs, Schnittlauch / spicy salmon, chives	4,00 €

---

---

## MAKI <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (8 Stk.)

23	Sake Avocado Maki Lachs, Avocado / Salmon, avocado	4,20 €
24	Tekka Maki Thunfisch / Tuna	4,50 €
25	Spicy Maki Tuna scharfer Thunfisch, Schnittlauch / Spicy tuna, chives	4,50 €
26	Ebi Maki Garnelen / Prawns	4,20 €
27	Spicy Ebi Maki scharfe Garnelen, Schnittlauch / spicy prawns, chives	4,20 €
28	Ebi Avocado Maki Garnelen, Avocado / Shrimp, avocado	4,00 €
29	Avocado Maki (vegetarisch) Avocado / Avocado	3,80 €
30	Kappa Maki (vegetarisch) Gurke, Sesam / Cucumber, sesame	3,20 €
31	Kampyo Maki (vegetarisch) Kürbisstreifen / Pumpkin strips	3,00 €
32	Rucola Maki (vegetarisch) Rucola, Cream Cheese / Rocket, Cream Cheese	3,00 €
33	Asupara Maki (vegetarisch) grüner Spargel, Sesam / green asparagus, sesame	3,50 €
34	Tamago Maki (vegetarisch) jap. Eiomlette, Sesam / Japanese egg omelette, sesame	3,00 €
35	Futo Maki (6 Stk.) Lachs, Surimi, Avocado, Gurken, Schinko, Kampyo, Tamago Salmon, surimi, avocado, cucumbers, Schinko, Kampyo, Tamago	7,00 €
36	Vegi Futo Maki (6 Stk.) (vegetarisch) grüner Spargel, Avocado, Gurke, Schinko, Kampyo, Rucola Green asparagus, avocado, cucumber, Schinko, Kampyo, rocket	6,00 €

---

---

## INSIDE OUT ROLL <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (8 Stk.)

40	California I.O. Surimi, Avocado, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Surimi, Avocado, Cucumber, Cream Cheese, TOBIKO	6,00 €
41	Sake I.O. Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Salmon, Avocado, Cucumber, Cream Cheese, TOBIKO	7,00 €
42	Spicy Sake I.O. scharfer Lachs, Gurke, TOBIKO Spicy salmon, cucumber, TOBIKO	7,00 €
43	Salmon Roll Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese mit Lachs umwickelt Salmon, avocado, cucumber, cream cheese wrapped in salmon	9,00 €
44	Sake Tempura Roll Panierter Lachs, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Breaded salmon, cucumber, cream cheese, TOBIKO	8,00 €
45	Tuna I.O. Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Tuna, Avocado, Cucumber, Cream Cheese, TOBIKO	8,00 €
46	Spicy Tuna I.O. Scharfer Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Spicy tuna, cucumber, cream cheese, TOBIKO	8,00 €
47	Tuna Roll Gurke, Avocado, Cream Cheese mit Thunfisch umwickelt Cucumber, avocado, cream cheese wrapped in tuna	10,00 €
48	Tuna Tempura Roll Panierter Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Breaded tuna, cucumber, cream cheese, TOBIKO	9,00 €
49	Ebi I.O. Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Shrimp, Avocado, Cucumber, Cream Cheese, TOBIKO	8,00 €
50	Spicy Ebi I.O. scharfe Garnelen, Gurke, Cream Cheese, TOBIKO Spicy Prawns, Cucumber, Cream Cheese, TOBIKO	8,00 €
51	Ebi Tempura I.O. panierte Garnelen, Avocado, Cream Cheese, TOBIKO Breaded shrimp, avocado, Cream Cheese, TOBIKO	9,00 €

---

---

## INSIDE OUT ROLL <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (8 Stk.)

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 52 | Yasai I.O. (vegetarisch)<br>Avocado, Gurke, Rettich, Cream Cheese, Sesam<br>Avocado, Cucumber, Radish, Cream Cheese, Sesame | 6,00 € |
| 53 | Yaki Tori Roll<br>Hänchen, Gurke, Cream Cheese, Sesam<br>Chicken, Cucumber, Cream Cheese, Sesame                            | 8,00 € |

## SASHIMI <sup>f,h,a,d,n,b</sup>

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 55 | Sake Sashimi<br>Lachs / Salmon                                     | 10,50 € |
| 56 | Tuna Sashimi<br>Thunfisch / Tuna                                   | 12,90 € |
| 57 | Sake & Tuna Sashimi 11,90<br>Lachs und Thunfisch / Salmon and tuna | 11,90 € |
| 58 | Hamachi Sashimi 18,00<br>King Fisch / King Fish                    | 18,00 € |
| 59 | Moriawase Sashimi<br>gemischtes Sashimi / Mixed Sashimi            | 17,00 € |

## EXTREME ROLL <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (8 Stk.)

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 71 | Dragon Roll<br>Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Cream Cheese mit Unagi umwickelt<br>Ebi tempura, avocado, cucumber, Chives, Cream Cheese wrapped in unagi                       | 15,00 € |
| 72 | Tiger Roll<br>Ebi Tempura, Mango, Cream Cheese, mit Lachs umwickelt<br>Ebi Tempura, Mango, Cream Cheese, wrapped in salmon  | 12,00 € |
| 73 | Surf & Turf Roll<br>Softshell Crab, Rinderfilet, grüner Spargel, Cream Cheese mit Avocado umwickelt<br>Soft shell crab, beef tenderloin, green asparagus, cream cheese wrapped in avocado | 17,00 € |
| 74 | Sunshine Roll (vegetarisch)<br>Grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat, Cream Cheese mit Tamago umwickelt<br>Green asparagus, mango, avocado, lettuce, cream cheese wrapped with tamago     | 9,00 €  |
-

---

## EXTREME ROLL <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (8 Stk.)

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 75 | <b>Smoky Salmon (scharf)</b><br>Scharfes Lachs Tatar, Avocado, Dill mit flambierten Lachs umwickelt<br>Spicy salmon tartare, avocado, dill wrapped in flaméed salmon                    | 10,00 € |
| 76 | <b>Smoky Tuna (scharf)</b><br>Scharfes Thunfisch Tatar, Gurke mit flambierten Thunfisch umwickelt<br>Spicy tuna tatar, cucumber wrapped in flambéed tuna                                | 11,00 € |
| 77 | <b>Spider Roll</b><br>Softshell Crab, grüner Spargel, Avocado, Cream Cheese<br>Softshell Crab, green asparagus, Avocado, Cream Cheese   | 12,00 € |
| 78 | <b>Captain Roll</b><br>panierter Lachs, Spinat, Salat, grüner Spargel und Cream Cheese<br>Breaded salmon, spinach, lettuce, green asparagus and cream cheese                            | 10,00 € |
| 79 | <b>Rainbow Roll</b><br>Surimi, Avocado, Cream Cheese mit Lachs, Thunfisch, White Fisch umwickelt<br>Surimi, avocado, cream cheese wrapped in salmon, tuna, white fish                   | 9,00 €  |
| 80 | <b>Green Roll (vegetarisch)</b><br>panierter Spargel, Avocado, Gurken und Cream Cheese mit Spinat umwickelt<br>Breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese wrapped in spinach | 9,00 €  |
| 81 | <b>Tuna Tataki Roll</b><br>kurz gebratener Thunfisch, Gurke, grüner Spargel mit Thunfisch Tataki umwickelt<br>Short-fried tuna, cucumber, green asparagus wrapped in tuna Tataki        | 12,00 € |
| 82 | <b>Wild Snow Roll</b><br>panierte Garnelen, Avocado, Cream Cheese mit Butterfisch umwickelt<br>Breaded shrimp, avocado, cream cheese wrapped in pomfret                                 | 12,00 € |
| 83 | <b>Bamboo Roll</b><br>Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Gurken, Mango mit Avocado umwickelt<br>Grilled chicken breast, cucumbers, mango wrapped in avocado                                   | 10,00 € |
| 84 | <b>Shanghai Roll</b><br>gegrilltes Entenbrustfilet mit Apfel, Gurke & Salat, Sesam und Chili<br>Grilled duck breast with apple, cucumber and salad, sesame and chilli                   | 11,00 € |
-

---

## CRUNCHY ROLL <sup>f,h,a,d,n,b</sup> (6 Stk.)

60	<b>Cocoon Special Roll</b> Panierte Rolle mit Garnelen, Lachs, TOBIKO, Avocado, Gurken, Cream Cheese Breaded roll with shrimp, salmon, TOBIKO, avocado, cucumber, cream cheese	12,00 €
61	<b>Crazy Tuna</b> Panierte Rolle mit Thunfisch, Surimi, Schinko, Kampyo, Gurken, Avocado und Cream Cheese Breaded roll with tuna, surimi, ham, kampyo, cucumber, avocado and cream cheese	12,00 €
62	<b>Ebi Crunchy Roll</b> Panierte Rolle mit Garnelen, Schinko, Kampyo, Gurken, Avocado und Cream Cheese Breaded roll with shrimp, ham, kombyo, cucumber, avocado and cream cheese	12,00 €
63	<b>Yasai Crunchy Roll</b> Panierte Rolle mit Inari, Schinko, Kampyo, Gurken, Avocado und Cream Cheese Breaded roll with Inari, Schinko, Kampyo, Cucumber, Avocado and Cream Cheese	9,00 €
64	<b>Yaki Tori Crunchy</b> Panierte Rolle mit Hühnerfleisch, Schinko, Kampyo, Gurken, Avocado und Cream Cheese Breaded roll with chicken meat, ham, kampyo, cucumber, avocado and cream cheese	10,00 €
65	<b>Four Season Roll</b> Panierte Rolle mit Rindfleisch, Surimi, Schinko, Kampyo, Gurken, Avocado und Cream Cheese Breaded Roll with Beef, Surimi, Schinko, Kampyo, Cucumber, Avocado and Cream Cheese	12,00 €

## SUSHI MENÜ <sup>f,h,a,d,n,b</sup>

90	<b>Basic Set 10,00</b> 4 verschiedene Nigiri, Sake Maki 4 different nigiri, sake maki	10,00 €
91	<b>Nigiri set</b> 8 verschiedene Nigiri 8 different nigiri	15,00 €
92	<b>Premium Set</b> 4 verschiedene Nigiri, Sake Maki, Ebi Tempura I.O. 4 different Nigiri, sake Maki, Ebi Tempura I.O.	17,00 €
93	<b>Sake Set</b> Sake Nigiri, Sake Maki, Sake I.O. Sake Sashimi Sake nigiri, sake maki, sake I.O. Sake sashimi	15,00 €

---

---

## SUSHI MENÜ <sup>f,h,a,d,n,b</sup>

94	<b>Tuna Set</b> Maguro, Nigiri, Tekka, Maki, Tuna I.O., Tuna Sashimi Maguro, Nigiri, Tekka, Maki, Tuna I.O., Tuna Sashimi	18,00 €
95	<b>Vegi. Set</b> 4 verschiedene Nigiri, Kappa Maki, Yasai I.O. 4 different Nigiri, Kappa Maki, Yasai I.O.	13,90 €
96	<b>Sushi Meister Tip</b> Sashimi, Maki, Nigiri, I.O. Roll, Crunchy Roll Sashimi, Maki, Nigiri, I.O. Roll, Crunchy Roll	23,00 €
97	<b>Cocoon Deluxe for 2</b> Kleines Sashimi, Tekka Maki, Sake Maki, I.O. Roll, 7 verschiedene Nigiri, Crunchy Roll Small sashimi, Tekka maki, sake maki, I.O. Roll. 7 different nigiri, crunchy roll	38,00 €

## DESSERT

601	<b>Kokos Zitronengrass Panna cotta <sup>g</sup></b> Coconut Lemongrass Panna cotta	5,00 €
602	<b>Grünteeeis <sup>g</sup></b> Green tea ice cream	5,00 €
603	<b>Mochi <sup>g</sup></b> japanische Reiskuchen mit Eis gefüllt Japanese rice cake filled with ice	8,00 €
604	<b>Pochierte Birnen in Honig-Zimt-Sake-Sauce</b> Poached pears in honey-cinnamon-sake-sauce	7,00 €
605	<b>Klebereis mit Kokos <sup>g</sup></b> Sticky rice with Coconut	5,00 €
606	<b>Mango Joghurt Crème <sup>g</sup></b> Mango yoghurt Creme	5,00 €
607	<b>Cocoon Platte <sup>g</sup></b> Ein Mix aus verschiedenen Dessertspezialitäten A mix of different dessert specialties	16,90 €

---



---

## COCOON REFRESHER

848	Homemade Ice Tea <sup>1,11</sup> Nach Saison	5,50 €
849	Da Chanh Frische Limette, Zucker, Minzblätter	5,50 €
850	Wild Berry Beeren, Rohrzucker, Wild Russian und frische Minze	6,50 €
851	Calpico Lover <sup>8,11</sup> Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda	6,50 €
852	Passion Dream <sup>11,1,3</sup> Frische Maracuja, Guavensaft, Kokossirup, Limetten, Soda	6,50 €
853	Ginger Cooler <sup>1</sup> Ingwer, Orange, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	6,00 €
854	Detox Delight Gurke, frische Ananas, Limetten, aloe vera sirup, sofa	6,50 €

## COCOON'S TEE

842	Hot Lemon Ingwer, Honig, Zitronen, Minze	4,00 €
843	Bangkok Autumn Grüntee, Zitronengrass, Minze und Zitronenblätter	4,00 €
844	Hanoi Sense Jasmin Tee, Kumquat, Limette, verfeinert mit Arkarzien Honig	4,00 €
845	Shanghai Power Grüntee, Longan, Apfel, Goji Beeren, Zucker	4,00 €
846	Tokyo Winter Senchatee, Orange, Ingwer, Zimt, Arkarzienhonig	4,00 €

## HOT DRINKS <sup>9</sup>

827	Café Crema	2,60 €
828	Espress	1,90 €
829	Doppelter Espresso	3,00 €
830	Cappuccino	2,90 €
831	Latte macchiato	3,00 €
832	Kännchen Jasmin Tee	2,90 €
833	Kännchen Grüner Tee	2,90 €



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## LONGDRINKS

878	Long Island Ice Tea <sup>1,3,9,11</sup> Weißer Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola	8,50 €
879	Horse's Neck Makers Mark, Angostura, Ginger Ale	7,50 €
880	Moscow Mule <sup>1,3</sup> Vodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer	8,50 €
881	Cuba Libre <sup>1,3,9</sup> Havana 3 Anos, Limetten, Coca-Cola	6,50 €
882	Lynchburg Lemonade <sup>11,9,3</sup> Jack Daniel's Tennessee, Zitronensaft, Rohrzucker, Triple Sec, Soda	7,50 €
883	Gin Tonic <sup>10,3</sup>	7,50 €

## APERETIF

895	Pflaumenwein <sup>1,5</sup>	4 cl   3,10 €
896	Martini Bianco <sup>7</sup>	5 cl   3,50 €
8966	Martini Rosso <sup>1,5</sup>	5 cl   3,50 €
897	Campari <sup>1,5</sup>	5 cl   3,50 €
8971	Campari Soda <sup>1,5</sup>	0,2 l   5,50 €
8972	Campari Orange <sup>1,3,5</sup>	0,2 l   5,50 €
898	Aperol <sup>1,2,10,13</sup>	5 cl   3,50 €
899	Aperol Spritz <sup>1,2,10,13</sup> Aperol, Soda, Prosecco	0,2 l   6,50 €
8991	Aperol Maracuja Spritz <sup>1,2,10,13</sup> Aperol, Soda, frische Maracuja, Prosecco	6,50 €
900	Hugo <sup>1,11,5</sup> Holunderblütensirup, Minzblätter, Prosecco	0,2 l   6,50 €
901	Lillet Maracuja/Wildberry <sup>5,1,3</sup> Lillet wahlweise mit frischer Maracuja/Russian Wild Berry	5,50 €
902	Kir imperial <sup>5,11</sup> Chambord, Prosecco	0,1 l   5,50 €



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## COCKTAILS

865	Tokyo Drift <sup>1,3,5</sup>	Sake, Litschi-Likör, Grenadine, Orangensaft	7,50 €
866	Gin Tai <sup>1,11,3</sup>	Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft	7,50 €
867	Mai Tai <sup>1,3,11</sup>	Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Mandelsirup, Zitronen Saft, Ananassaft	7,50 €
868	Sex On The Beach <sup>1,11,3</sup>	Vodka, Peach, Zitronensaft, Cranberrysirup, Ananassaft, Cranberrysaft	7,50 €
869	Cosmopolitan <sup>1,3</sup>	Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysaft	7,50 €
870	Singapore Sling <sup>1,3,11,5,10</sup>	Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Angostura	7,50 €
871	Blue Night <sup>1,3,11</sup>	Bacardi, Malibu, Peach, Blue Curacao, Zitronensaft, Ananassaft	7,50 €
872	Pina Colada <sup>8,3</sup>	Weißer Rum, Kokosmilch, Sahne, Ananassaft	7,50 €
873	Swimmingpool <sup>1,3,11,8</sup>	Weißer Rum, Vodka, Kokosmilch, Blue Curacao, Sahne, Orangensaft, Ananassaft	7,50 €
874	Rosemary Touch <sup>1,3,11</sup>	Gin, Rosmarin, Physalis, Apricot Brandy, Earl Grey Sirup, Ginger Ale	7,50 €
875	Asian Glow <sup>1,3,11</sup>	Havana Club 7, Basilikum, Zitronensaft, Mandelsirup, Himbeerpüree, Johannisbeersaft	7,50 €

## CAIPI / MOJITO / DAIQUIRI

885	Caipirinha	Cachaca, brauner Zucker, Limetten	7,00 €
886	Caipi Berry <sup>1,11</sup>	Cachaca, Himbeerpüree, weißer Zucker, Limetten	7,00 €
887	Mojito	Havana 3 Anos, Limetten, weißer Zucker, Minze, Soda	7,00 €
888	Mojito Razz <sup>1,11</sup>	Bacardi razz, Himbeerpüree, Limetten, weißer Zucker, Minze, Soda	7,00 €
889	Margarita (Erdbeer, Himbeer, Mango)	Tequila, Cointreau, Zitronensaft	6,50 €
890	Classic Daiquiuri <sup>11</sup>	Weißer Rum, Rohrzucker, Zitronensaft	6,50 €
891	Frozen Daiquiuri <sup>1,11</sup>	Erdbeer, Himbeer, Mango	6,50 €



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## SOURS

855	Midori Sour <sup>1,11,3</sup>	Gin, Midori, Zitronensaft, Melonensirup, Maracujasaft	6,50 €
856	Aperol Sour <sup>1,2,10,13,11</sup>	Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	6,50 €
857	Amaretto Sour <sup>1,11,3</sup>	Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	6,50 €
858	Whiskey Sour <sup>11,3</sup>	Bourbon Whiskey, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup	6,50 €
859	Mekong Sour <sup>1,3,11</sup>	Mekong, Zitronensaft, Rohrzucker, Orangensaft	6,50 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

860	Mango Lassy <sup>8,2,11</sup>	Mango, Joghurt, Rohrzucker	6,00 €
861	Ipanema <sup>1</sup>	Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	6,00 €
862	Virgin Colada <sup>8,3</sup>	Ananassaft, Kokosmilch, Sahne	6,00 €
863	Virgin Mojito <sup>11,3</sup>	Limetten, Minze, Zucker, Soda	6,00 €
864	Strawberry Kiss <sup>1,3,11,8</sup>	Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Sahne	6,00 €

## DEGESTIFS & LIKÖRE

905	Baileys Irish Cream <sup>1,9,8,11</sup>		2 cl   2,60 €
906	Sambuca		2 cl   2,60 €
907	Southern Comfort <sup>1,11</sup>		2 cl   2,60 €
908	Drambuie <sup>1,11</sup>		2 cl   2,90 €
909	Hennessy Fine De Cognac <sup>1,5</sup>		2 cl   3,60 €
910	Remy Martin VSOP <sup>1,5</sup>		2 cl   3,60 €
911	Meukow XO <sup>1,5</sup>		2 cl   4,50 €
912	Nếp mới <sup>1,5</sup>		2 cl   2,90 €
913	Mekong <sup>1,5</sup>		2 cl   2,90 €
914	Cheesecake <sup>1,5</sup>		2 cl   2,90 €



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## WHISKY & WHISKEY

917	Jack Daniel's <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
918	Maker's Mark <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
919	Jameson <sup>1</sup>	2 cl   3,20 €
920	Canadian Club <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
921	Chivas Regal 12 Jahre <sup>1</sup>	2 cl   3,20 €
9211	Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	2 cl   4,90 €
9212	Dimple <sup>1</sup>	2 cl   4,50 €
9213	Glenmorangie 10 Jahre <sup>1</sup>	2 cl   4,50 €
9214	Ardberg 10 Jahre <sup>1</sup>	2 cl   4,50 €
9215	Laphroaig 10 Jahre <sup>1</sup>	2 cl   4,50 €
9216	Oban 14 Jahre <sup>1</sup>	2 cl   5,50 €

## BITTERS

922	Averna	2 cl   2,90 €
923	Ramazzotti	2 cl   2,90 €
924	Fernet Branca <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
9244	Jägermeister	2 cl   2,90 €

## RUM

9245	Havana Club Añejo 3 Años <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
9246	Havana Club Añejo 7 Años <sup>1</sup>	2 cl   3,50 €
9247	Pampero Especial <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
9248	Bacardi Blanca Superior <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
9249	Ron Zacapa Solera 23 <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
9250	Gosling's Black Seal <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €
9251	Myer's Rum <sup>1</sup>	2 cl   2,90 €



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## OFFENE WEISSWEINE <sup>5</sup>

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 925 | T-Cuvée Weinberg Dolomiten IGT<br>Duftnoten von Blumenblüten und Apfel, ausgeglichene Säure und ausgeprägte Aromatik. | 0,2 l   5,90 € |
| 926 | Müller Thurgau Weingut Eherieder Mühle<br>Gelbfleischige Frucht, ein Hauch Honig, frische Säure lebendiger Art.       | 0,2 l   5,90 € |
| 927 | Silvaner Weingut Castell-Castell Franken<br>Säurearm mit duft von grünem Apfel, frischem Heu und Holunderblüten.      | 0,2 l   5,90 € |
| 928 | Chardonnay Weingut Tellus Umbrien<br>Intensive gelbe Farbe mit herzhaft mit Zitrusnoten von Cedron.                   | 0,2 l   5,90 € |

## OFFENE ROSEWEINE <sup>5</sup>

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 929 | Syrah Rosé Weingut Arrogant Frog IGP Languedoc Frankreich<br>Aromen von Kirsche, Toffee und roten Früchten. | 0,2 l   5,90 € |
|-----|---|----------------|

## OFFENE ROTWEINE <sup>5</sup>

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 930 | Primitivo Puglia Weingut Barocco IGT Apulien<br>Konzentrierte Noten von Schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig, sehr weiches Tannin. | 0,2 l   5,90 € |
| 931 | Merlot Ilmio Weingut Collezione Il Mio IGT Sizilien<br>Sehr beeriger, fruchtiger Merlot mit Duft von Pflaumen, Kirsche und Holunder.            | 0,2 l   5,90 € |
| 932 | Pinot Noir Weingut Les Tannes IGP Languedoc<br>Feine pflaumige, würzige und erdige Noten begleitet von Cassis und Laub                          | 0,2 l   5,90 € |
| 933 | Casa Sant Orsola Cuvée Weingut Sant Orsola<br>Beerig Süß, gelungene Harmonie zwischen Säure und Alkohol   | 0,2 l   5,90 € |



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## WEISSWEIN FLASCHE <sup>5</sup>

- |     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 934 | Lugana Weingut Pratello DOC Lombardei<br>Wacholderduft gepaart mit grünem Apfel und Birnen.                           | 0,75 l   35,00 € |
| 935 | Gewürztraminer Weingut Peter Zemmer DOC Südtirol<br>Süße Duftnoten von Rosen und Nelken, vollmundig dennoch frisch.   | 0,75 l   33,00 € |
| 936 | Chardonnay-Mauzac Limoux Câteau Arrogant AOC Languedoc<br>Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz. | 0,75 l   35,00 € |
| 937 | Scheurebe Weingut Then Franken Qualitätswein<br>Feiner Stachelbeere und Cassis, Duft von frischen Blumen.             | 0,75 l   26,00 € |

## ROSÉ FLASCHEN WEIN <sup>5</sup>

- |     |  |                  |
|-----|--|------------------|
| 938 | Rosa dei Frati Weingut Cá die Frati DOC Lombardei<br>Delikate Frucht gepaart mit Aromen von Weißdorn, Mandel und Äpfeln. | 0,75 l   38,00 € |
|-----|--|------------------|

## ROTWEIN FLASCHE <sup>5</sup>

- |     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 939 | Nero d'Avola-Merlot Weingut Vaccaro Agricola IGT Sizilien<br>BIO-Zertifiziert, harmonisches Zusammenspiel aus roten Früchten. | 0,75 l   26,00 € |
| 940 | Cuvée Bourgeois Château FontestEAU Bordeaux<br>Buket mit Noten von Tabak sowie Leder, harmonische Tanninstruktur.             | 0,75 l   47,00 € |
| 941 | Vincent de Catari Côt du Rhône Domaine Fond Croze<br>Dunkle Beeren gefolgt von Schokolade, leichte Röstaromen.                | 0,75 l   25,00 € |
| 942 | Chianti Classico Weingut Rocca della Macie DOCG Toskana<br>Erdig-balsamische Noten, Schwarzer Tee, feinen Tannine.            | 0,75 l   50,00 € |



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

---

## SCHAUMWEINE <sup>5</sup>

943	Casa Ghellir Vino Fizanta, feinperlig, fruchtig, frisch	0,75 l   15,00 €
944	Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l   85,00 €
945	Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	0,375 l   40,00 €
946	Champagne Moët & Chandon Impérial Rosé	0,75 l   85,00 €
947	Champagne Moët & Chandon Impérial Ice	0,75 l   100,00 €

Zu Jeder Flasche Champagner servieren wir frische Erdbeerspieße.

## BIERE <sup>a</sup>

834	Tucher Prämium Pils (vom Fass)	0,4 l   3,30 €
835	Tucher Hefeweizen hell	0,5 l   3,50 €
8344	Tucher Prämium Pils (vom Fass)	0,3 l   2,80 €
836	Tucher Hefeweizen hell leicht	0,5 l   3,50 €
837	Tucher Hefeweizen dunkel	0,5 l   3,50 €
838	Zirndorfer Landbier	0,5 l   3,50 €
839	Tucher Urfränkisch dunkel	0,5 l   3,50 €
8381	Radler <sup>1,3,11</sup>	0,5 l   3,30 €
8351	Colaweizen <sup>1,3,9,11</sup>	0,5 l   3,30 €
8352	Russen <sup>1,3,11</sup>	0,5 l   3,30 €
8383	Tucher Pils alkoholfrei	0,5 l   3,30 €
8353	Tucher Alkoholfreies Weizen	0,5 l   3,30 €
840	Singha Bier	0,3 l   3,50 €
841	Sài Gòn Bier	0,3 l   3,50 €
842	Kirin Bier	0,3 l   3,50 €



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---



---

## SOFTDRINKS

801	Coca-Cola <sup>1,9,14</sup>	0,33l   2,80 €
802	Coca-Cola light <sup>1,9,11,14,15</sup>	0,33l   2,80 €
803	Fanta <sup>1,3,14,16</sup>	0,33l   2,80 €
804	mezzo mix <sup>1,14,16</sup>	0,33l   2,80 €
805	Sprite <sup>14</sup>	0,33l   2,80 €
806	Ginger Beer <sup>1</sup>	0,2l   2,60 €
807	Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l   2,60 €
808	Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2l   2,60 €
809	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l   2,60 €
8091	ViO Schorle Apfel	0,3l   2,60 €
8092	ViO Schorle Johannisbeere	0,3l   2,60 €
8093	ViO Schorle Rhabarber	0,3l   2,60 €
810	Tafelwasser Still/Spritzig	0,3l   2,60 €
811	Acqua Panna	0,25l   2,60 €
812	Acqua Panna	0,75l   5,50 €
813	San Pellegrino	0,25l   2,60 €
814	San Pellegrino	0,75l   5,50 €

## SÄFTE

815	Apfelsaft	0,2l   2,60 €
816	Orangensaft	0,2l   2,60 €
817	Maracujasaft <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
818	Guavensaft <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
819	Lycheesaft <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
820	Cranberrysaft	0,2l   2,60 €
821	Traubensaft <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
822	Ananassaft <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
823	Johannisbeersaft	0,2l   2,60 €
824	Kirschsft	0,2l   2,60 €
825	Bananen-Nektar <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
826	Mango-Nektar <sup>3</sup>	0,2l   2,60 €
8261	Saftschorle	0,3l   3,00 €

Alle Säfte sind auch in Saftschorle erhältlich.



---

Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

---

WICHTIGER HINWEIS:

Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren,  
keine Abgabe von Spirituosen, Likören und Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.  
Im Zweifel werden wir uns vor Verkauf von Alkohol den Ausweis zeigen lassen.  
§9 Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß  
(bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst, 14 mit Säuerungsmittel, 15 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 Stabilisatoren

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  
Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

---

DAS  ORIGINAL  
ORIGINAL SERVIERT

# FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.





**COCOON**  
FINE ASIAN CUISINE

**Cocoon Nürnberg**

Bahnhofstraße 11 | 90402 Nürnberg  
Tel: 0911 71590690  
Mail: nuernberg@cocoon-restaurant.de  
cocoon-restaurant.de

**Cocoon Bamberg**

Luitpold Str. 55 | 96052 Bamberg  
Tel: 0951 30279368  
Mail: info@cocoon-restaurant.de  
cocoon-restaurant.de