

Erleben Sie Asien von seiner leckersten Seite 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.

Eine Spezialität im COCOON ist die vielfältige
und traditionelle Küche Vietnams.
Von unseren hervorragend ausgebildeten Köchen
werden original vietnamesische Köstlichkeiten
mit Zutaten von Spitzenqualität frisch für Sie zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr Restaurant COCOON

Öffnungszeiten / **Opening Hours**

Montag bis Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

Samstag: 14:30 - 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage durchgehend von 11:30 - 23:00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
All dishes possible for take-away

www.cocoon-nuernberg.de

Cocoon lunch

inklusive einer täglich wechselnden Vorspeise

- | | | |
|----|--|-------|
| 10 | Bun Cha Gio | 9,90 |
| | Hausgemachte Frühlingsrolle auf Reis Vermicelli, Röstzwiebel, Erdnüsse, Kräuter, dazu Nuoc Mam Sauce | |
| 11 | Bun Bo Nam Bo | 10,90 |
| | Gebratenes Rindfleisch auf Reis Vermicelli, Röstzwiebel, Erdnüsse, Kräuter, dazu Nuoc Mam Sauce | |
| 13 | Smoky salmon „label Rouge“ | 11,90 |
| | Lachsfilet mit buntem Salat und Unagi-sauce | |
| 14 | Smoky tuna white oder Red | 11,90 |
| | Thunfischfilet gegrillt in Teriyakisauce | |
| 15 | Smoky duck | 10,90 |
| | Entenbrust gegrillt auf Saisongemüse mit Tamarinden Sauce | |
| 16 | Reisbandnudel Suppe (Pho) | 10,90 |
| | mit Rindfleisch und frischen Kräutern | |

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse (a,d,c,d,h)

- | | | |
|----|-----------------|-------|
| 17 | - Tofu | 9,50 |
| 18 | - Huhn | 10,90 |
| 19 | - Rindfleisch | 11,50 |
| 20 | - Meeresfrüchte | 12,50 |
| 21 | - Ente | 12,50 |

Cocoon's Curry mit Gemüse u. Reis (a,d,c,d,g,h)

- | | | |
|----|-----------------|-------|
| 22 | - Tofu | 9,50 |
| 23 | - Hühnchen | 10,50 |
| 24 | - Rindfleisch | 11,50 |
| 25 | - Garnelen | 11,50 |
| 26 | - Ente | 12,50 |
| 27 | - Meeresfrüchte | 12,50 |

Mango-Kokos-Stew mit Gemüse u. Reis (a,d,c,d,g,h)

- | | | |
|----|--|-------|
| 28 | - Tofu | 9,50 |
| 29 | - Hühnchen | 10,50 |
| 30 | - Rindfleisch | 11,50 |
| 31 | - Garnelen | 11,50 |
| 32 | - Ente | 12,50 |
| 33 | - Meeresfrüchte | 12,50 |
| 34 | Sushi Mix 1 (8 Stk. Maki, 8 Stk. Inside Out) | 10,50 |
| 35 | Sushi Mix 2 (8 Stk. Maki, 4 Stk. Extreme Roll) | 10,50 |
| 36 | Sushi Mix 3 (6 Stk. Crunchy Roll) | 10,50 |
| 37 | Don Lauwarme Reisbowl mit rohem Lachs und gegrilltem Gemüse | 10,80 |

alle Sushi Mix auch vegetarisch möglich



SUPPEN Soups

- | | | |
|-----|--|------|
| 101 | <p>Miso-Suppe ^(f,h,a)
 Tofu, Seetang, Bonitoflocken und Schnittlauch
 Tofu, seaweed, bonito and chives</p> | 5,50 |
| 102 | <p>Glasnudel-Suppe ^(f,h,a)
 Glasnudeln, Hühnerbrust, Pilze, Zwiebeln, Koriander
 Glassnoodle, chicken breast, mushrooms, onions, cilantro</p> | 6,50 |
| 103 | <p>Lotuswurzel-Suppe ^(f,h,a,d)
 Garnelen, Pilze, Seetang, Zwiebeln, Gemüse
 Shrimps, mushrooms, seaweed, onion, vegetables</p> | 6,90 |
| 104 | <p>Meeresfrüchte-Suppe ^(f,h,a,d,n)
 Meeresfrüchte, Champignons, Zwiebeln,
 Ananas, Tomaten, Zitronengras
 Seafood, mushrooms, onions, pineapple, tomatoes, lemongrass</p> | 8,50 |
| 105 | <p>Gyoza-Suppe ^(f,h,a,d)
 Suppe mit Gyoza (Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung)
 soup with chicken-stuffed dumplings</p> | 6,90 |
| 106 | <p>Kimchi-Suppe ^(f,h,a,d)
 Kimchi, Garnelen, Tofu, Seetang, Schnittlauch
 Kimchi, shrimps, tofu, seaweed, chives</p> | 6,90 |

SALATE Salads

- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | <p>Avocadosalat ^(k)
 Grüner Salat mit Avocado und Sesam Green
 salad with avocado and sesame</p> | 7,90 |
| 121 | <p>Mangosalat (vietnamesische Art) ^(e)
 Mangostreifen, Karotten, Salat, rote Zwiebeln,
 Paprika, Koriander und Erdnüsse
 Mangostrips, carrots, cucumber, red onion, red pepper,
 cilantro and peanuts</p> | 8,90 |
| 122 | <p>Salat Bo ^(e)
 Gegrilltes Rindfleisch auf buntem Salat mit Erdnüssen
 Grilled beef on salad, with peanuts</p> | 11,90 |

SALATE Salads

- 123 **Sashimi Salat** ^(d) 11,90
Roher gemischter Fisch auf buntem Salat
Raw mix fish on salad
- 124 **Kimchi-Kohl** ^(f,h,a,d) 5,50
Kimchi cabbage
- 125 **Wakame Salat** ^(f,h,a,d,k) 6,90
Seetang Salat mit Sesam
Seaweed salad with sesame
- 126 **Oktopus Salat** ^(f,h,a,d,n) 12,90
Oktopus mit buntem Salat, Tomaten, Paprika
Octopus with fresh salad, tomatoes, red peppers
- 127 **Garnelen Salat** ^(f,h,a,d,b) 10,50
Garnelen auf buntem Salat
Shrimps with fresh salad
- 128 **Entenbrust Salat** 12,90
Barberie-Entenbrustfilet gegrillt auf buntem Salat
Grilled duck breast filet with mixed salad
- 129 **Meeresfrüchte Salat** ^(f,h,a,d,b) 12,90
Meeresfrüchten mit buntem Salat, frische Chili,
roten Zwiebeln und Fischsoße
seafood with salad, chili, red onions and fishsauce



VORSPEISEN Starters

- 140 **Edamame** ^(g) 5,90
Gesalzene Bohnen in Knoblauchbutter angemacht
Salted beans dressed in garlic butter
- 141 **Gyoza / 4 Stück** ^(f,h,a,d) 6,50
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch
Stuffed dumplings with chicken
- 142 **Horenso** ^(k) 5,90
Spinat mit Sesamsoße
Blanched spinach with sesame sauce
- 143 **Sommerrollen / 2 Stück** ^(n,b,d) 5,90
Garnelen, Omelett, Salat, Mango und Koriander
in Reisblätter gerollt
Shrimp, omelett, salad, mango and cilantro rolled in rice paper
- 144 **Cocoon Rolle / 2 Stück** ^(f,h,a,d,n,b) 5,90
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Fischsoße
Spring rolls with fishsauce

VORSPEISEN Starters

- 145 **Sate Gai / 2 Stück** ^(e) 6,90
Sate-Hühnerbrustspieße mit Erdnusssoße
Sate-chickenbreast skewers with peanut sauce
- 146 **Ebinniku** ^(e,g) 7,50
Garnelen in Sake-Knoblauchsoße
Shrimps fried in sake-garlic sauce
- 147 **Tuna Tataki** ^(f,h,a,d) 14,90
Thunfischfilet leicht angebraten, serviert mit Salat und grünem Spargel
Tuna filet lightly grilled with salad and green asparagus
- 148 **Sake Tataki** ^(f,h,a,d) 13,90
Lachsfilet leicht angebraten mit Sesam, serviert mit Salat und grünem Spargel
Salmon filet lightly grilled with sesame, salad and green asparagus
- 149 **Beef Tataki (scharf)** ^(f,h,a,d) 15,90
Rucola umwickelt mit kurz angebratenen Rinderfiletstreifen mit Tabasco und Parmesan
Rocket wrapped with lightly grilled beef filet with tabasco and parmesan
- 150 **Garnelen im Sesammantel | 3 Stück** ^(f,h,a,d,k) 8,50
Garnelen im Sesammantel mit Kimchi-Kohl
Shrimps coated with sesame and kimchi cabbage
- 151 **Gemüsetempura** ^(f,h,a,d,g) 7,50
Gemischtes gebackenes Gemüse in Sake-Knoblauchbuttersoße
Mixed baked vegetables in sake-garlic butter-sauce
- 152 **Auberginenspieße** ^(f,h,a,d) 5,90
Auberginenwürfel am Spieß mit Knoblauch-Sojasauce
Grilled eggplant on a skewer with garlic-soy sauce
- 153 **Dim Sum** ^(f,h,a,d,n,b) 6,50
Gedämpfte Teigtaschen / Steamed dumplings
- 154 **Tofuspieße / 3 Stück** ^(f,h,a,d,n,b) 5,90
Frittierte Tofuwürfel am Spieß / Fried tofu cubes
- 155 **Ebi Tempura / 3 Stück** ^(f,h,a,d) 7,90
Gebackene Garnelen im Tempura Teig mit Teriyakisoße
Tempura prawns with teriyaki sauce
- 156 **Lachs Tatar** ^(f,k) 12,50
Roher Lachs und Avocadowürfel auf Salatbett, verfeinert mit hausgemachter Süß-Chili-Soße
Raw salmon with avocado dices on mixed salad, refined with a homemade sweet chili sauce
- 157 **Tuna Tatar** ^(f,k) 13,50
Roher Thunfisch und Avocadowürfel auf Salatbett mit hausgemachter Süß-Chili-Soße
Raw tuna with avocado dices on mixed salad with a homemade sweet chili sauce
- 158 **Cocoon Vorspeisen Platte** ^(f,h,a,d,n,b,g) 18,90
Frühlingsrolle, Sommerrolle, Ebi Tempura, Sate Spieße, Gyoza, Yaki Tori mit diversen Soßen serviert
Spring roll, summer roll, ebi tempura, sate gai, gyoza, yaki tori served with different sauces

COCOON SPEZIALITÄTEN

- 170 **Bun Cha Gio** ^(f,h,a,d,b,n) 15,90
Frühlingsrollen auf Reismudeln mit Röstzwiebeln,
Erdnüsse, Kräuter, dazu Fischsoße
*Springrolls with rice vermicelli, fried onions, peanuts,
herbs and fishsauce*
- 171 **Bun Bo Nam Bo** ^(f,h,a,d,b,n) 16,90
Gebratenes Rindfleisch auf Reismudeln mit Röstzwiebeln,
Erdnüsse, Kräuter dazu Fischsoße
*Springrolls with rice vermicelli, fried onions, peanuts,
herbs and fishsauce*
- 172 **Ca Sot Ca Chua** ^(f,h,a,d) 16,90
Gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Lauch Jus mit Gemüse
Grilled salmon filet with tomato-leek jus, vegetables
- 173 **Bo Xao Xa Ot** ^(f,h,a,d) 16,90
Im Wok angebratenes Rindfleisch mit Gemüse,
Zitronengras und Chili
Pan-fried beef with vegetables, lemongrass and chili
- 174 **Shaking Beef** ^(f,h,a,d) 18,90
Rinderfilet in Würfel geschnitten im Wok mit jungem Gemüse,
Paprika und Zuckerschoten
*Beef filet cubes fried in wok with vegetables,
red peppers and mangetouts*
- 175 **Tamarinde Scampi** ^(f,h,a,d,b,n) 20,90
Riesengarnelen in Tamarindensauce mit jungem Gemüse
King prawns with vegetables in tamarind sauce
- 176 **Dau Sot Ca Chua** ^(f,h,a,d) 13,90
Frittierter Tofu auf Tomaten-Lauch Jus mit Shiitake Pilzen
Fried Tofu on Tomato-Leek Jus with shiitake mushrooms
- 177 **Monk Lunch** ^(f,h,a,d) 13,90
Frisches Gemüse mit Tofu und Shiitake Pilze gebraten im Wok
Pan-fried vegetables with tofu and shiitake mushrooms
- 178 **Fresh Garden** ^(f,h,a,d) 12,90
Verschiedenes Saisongemüse mit Shiitake Pilze im Wok
Pan-fried vegetables with shiitake mushrooms

Cocoon Curry ^(f,h,a,d)

Rotes Curry mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
Red curry with fresh vegetables with rice

wahlweise mit / *optional with*

- 190 Tofu / *tofu* 13,90
- 191 Hühnerbrustfilet / *chicken* 14,90
- 192 Barbarie-Entenbrust / *duck* 17,90
- 193 Rindfleisch / *beef* 15,90
- 194 Garnelen / *prawns* 17,90
- 195 Gemüse / *vegetable* 12,90
- 196 Meeresfrüchten / *seafood* 17,90

Cocoon Mango-Kokos Stew (f,h,a,d)

Mango-Kokossoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis

Mango-cocos sauce with vegetables, served with rice

wahlweise mit / optional with

210	Tofu / tofu	13,90
211	Hühnerbrustfilet / chicken	14,90
212	Barbarie-Entenbrust / duck	17,90
213	Rindfleisch / beef	15,90
214	Garnelen / prawns	17,90
215	Gemüse / vegetable	12,90
216	Meeresfrüchten / seafood	17,90



Cocoon Grill

Serviert mit hausgemachtem Süßkartoffel Patty

Served with homemade sweet potatoe patty

230	Smoky Chicken <small>(f,h,a,d)</small> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit jungem Gemüse und Pak Choi, dazu Satesoße Grilled chicken breast with vegetables and pak choi with satesauce	17,90
231	Smoky Beef <small>(f,h,a,d)</small> 200g Rinderfilet gegrillt mit verschiedenen Pilzen, dazu Cocoons Spezial Soße 200g beef filet grilled with various mushrooms with Cocoon's Special sauce	25,90
232	Smoky Lamb <small>(f,h,a,d)</small> gegrilltes Lammcarreé mit Gemüse, dazu Cocoon Rotweinsauce Rack of lamb grilled with vegetables with Cocoon redwine sauce	26,90
233	Smoky Scampi <small>(f,h,a,d,b,n)</small> gegrillte Riesengarnelen mit angebratenem Wok-Gemüse, dazu Cocktail Soße Grilled kings prawns with seasonal vegetables with cocktail sauce	23,90
234	Smoky Sake <small>(f,h,a,d,g)</small> Lachsfilet „label Rouge“ gegrillt mit Gemüsespießen und Maracujasoße Salmon filet grilled with vegetable skewers passion fruit cream sauce	19,90
235	Smoky Tuna White <small>(f,h,a,d)</small> Butterfisch gegrillt mit Saisongemüse, dazu Teriyakisoße Grilled white tuna filet with seasonal vegetables with teriyaki sauce	21,90

Cocoon Grill

Serviert mit hausgemachtem Süßkartoffel Patty

Served with homemade sweet potatoe patty

- 236 **Smoky Tuna Red** ^(f,h,a,d) 22,90
Rotes Thunfischfilet gegrillt mit gemischtem Gemüse,
Salat und Tobiko
Grilled red tuna filet with mixed vegetables,
salad and tobiko
- 237 **Smoky Duck** ^(f,h,a,d) 20,90
Barbarie-Entenbrustfilet gegrillt auf Spinat
mit Tamarinden Soße
Grilled duck breast filet on spinach with tamarind sauce
- 238 **Smoky Tai** ^(f,h,a,d,g) 21,90
Doradenfilet gegrillt mit Kräutersoße
Grilled Dorade filet with herb sauce
- 239 **Smoky Loup de mer** ^(f,h,a,d,g) 22,90
Wolfsbarschfilet gegrillt mit Spinat
und Tomaten-Lauch-Jus
Grilled sea bass filet with spinach
and tomato-leek-jus
- 240 **Smoky Sepia** ^(f,h,a,d) 22,90
Gegrillte Tintenfischfilet gefüllt Hackfleisch,
Glasnudeln, Shiitake Pilze, Frühlingslauch, Dill,
serviert mit Tomaten-Jus
Grilled cuttlefish filet with springonions, lemongrass
and dill in tomato-leek-jus
- 241 **Pearl of the east** ^(f,h,a,d,g) 23,90
Jakobsmuscheln gegrillt mit Saisongemüse
und Kräutersoße
Grilled scallops with seasonal vegetables
in herb sauce

Cocoon Spezial-Platte ^(f,h,a,d,n,g) (für 2 Personen)

- 260 **Steak Platte** 57,00
Lammcarreé, Rinderfilet, Entenbrustfilet,
Hühnerbrustfilet mit Gemüsespießen,
dazu Cocoon Spezial Soße
Rack of lamb, beef filet, duck breast filet,
chicken breast grilled with vegetable skewers
with Cocoon's Special sauce
- 261 **Meeresfrüchte Platte** 57,00
Lachs- und Thunfischfilet, Jakobsmuscheln
und Riesengarnelen, Oktopus gegrillt mit
Gemüsespießen, mit Cocoon Spezial Soße
Salmon filet, tuna filet, scallops, 2 king prawns,
octopus grilled with vegetable skewers
with Cocoon's Special sauce



Don (f,h,a,d)

Frischer Reis in einer großen Schale, zubereitet mit Brokkoli, Zucchini, Spinat, Frühlingszwiebeln, Karotten und Teriyaki Soße
Big Bowl of various fish served with warm rice and seasonal vegetables with teriyaki sauce

- | | | |
|-----|--|-------|
| 270 | Sake Don
Rohes Lachs-Sashimi in Weißweinbutter
Raw salmon sashimi in white wine butter | 14,90 |
| 271 | Tuna Don
Gehackter Thunfisch mit Lauch gebraten in Teriyaki-Sauce
Chopped tuna roasted with leek in Teriyaki sauce | 15,90 |
| 272 | Kaisen Don
Verschiedene Sashimi / Mixed raw fish | 16,90 |
| 273 | Ten Don
Ebi Tempura (Garnelen) und Teriyaki Soße
Breaded Prawns and teriyaki sauce | 14,90 |

Ramen (f,h,a,d,c,b)

Japanische Eiernudelsuppe, wahlweise mit:
Egg noodle soup optional with:

- | | | |
|-----|--|-------|
| 280 | Tofu
Frischer Tofu, Pak Choi / Fresh tofu, Pak choi | 13,90 |
| 281 | Ga
Hühnerbrustfilet, Zuckerschoten, Seetang, Ei, Spinat, Pilze
Chicken breast filet, mangetout, seaweed, egg, spinach, mushrooms | 14,90 |
| 282 | Rinderfilet
Rinderfilet Scheiben, Zuckerschoten, Seetang, Ei, Spinat, Pilze und grüner Spargel
Beef filet slices, mangetout, seaweed, spinach, egg, mushrooms and green asparagus | 21,90 |
| 283 | Barbarie-Entenbrust
Barbarie Entenbrust, Zuckerschoten, Seetang, Ei, Spinat, Pilze und grüner Spargel
Barbarie duck breast, mangetout, seaweed, spinach, mushrooms and green asparagus | 17,90 |

Fried Udon (f,h,a,d,b,n)

Gebratene, japanische Weizennudeln, wahlweise mit:

Fried japanese wheat-flour noodles, optional with:

- | | | |
|-----|--|-------|
| 290 | Gegrilltes Rindfleisch
Gegrilltes Rindfleisch, dazu Kimchi Salat
Grilled beef served with Kimchi cabbage | 16,90 |
| 291 | Meeresfrüchte
Meeresfrüchte, dazu Kimchi Salat
Seafood served with Kimchi cabbage | 17,90 |
| 292 | Hähnchen
Hühnerbrustfilet mit jungem Gemüse
Chicken with young vegetables | 15,90 |
| 293 | Tofu
Tofu mit gebratenem jungen Gemüse
Tofu with fried vegetables | 14,90 |
| 294 | Ente
Ente mit jungem Gemüse
Duck with vegetables | 17,90 |



Pho (f,h,a,d)

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe

traditional rice noodle soup

wahlweise mit / **optional with**

- | | | |
|-----|----------------------------------|-------|
| 300 | Gemüse / vegetable | 12,90 |
| 301 | Tofu / tofu | 13,90 |
| 302 | Rindfleisch / beef | 15,90 |
| 303 | Rinderfilet / beef filet | 21,90 |
| 304 | Hähnchenfleisch / chicken | 14,90 |



SUSHI (f,h,a,d,n,b)

Nigiri | 1 Stück

310	Sake Lachs / Salmon	2,80	320	Tamago (vegetarisch) japanisches Omelett Japanese omelette	2,50
311	Maguro Thunfisch / Tuna	3,00	321	Avocado (vegetarisch) Avocado / Avocado	2,50
312	Ebi Garnele / Shrimp	3,00	322	Kampyo (vegetarisch) eingelegter Kürbis Pickled Pumpkin	2,50
313	Kani Surimi / Surimi	2,80	323	Asupara (vegetarisch) grüner Spargel Green asparagus	2,50
314	Tako Oktopus / Octopus	3,00	324	Ika Tintenfisch / Cuttlefish	3,00
315	Unagi Aal / Eel	3,00	325	Saba Makrele / Mackerel	3,00
316	Ikura Lachskaviar / Salmon caviar	3,00	326	Inari Tofu / Tofu	2,80
317	Tai Dorade / Dorade	2,80	327	Massago Fliegenfisch-Kaviar / roe	3,00
318	Mutzu Butterfisch / Pomfret	3,00	328	Hokkigai Trogmuschel / trog shells	3,00
319	Hotate Jakobsmuschel / Scallop	3,00			

Cocoon Spezial Nigiri | 2 Stück

330	Mutzu Aburi <small>(d,f,g,k)</small> Flambierter Butterfisch, Spargel, hausgemachte Sauce Pomfret flambéed, asparagus, homemade sauce	6,50
331	Scallop Aburi <small>(f,g,k,n)</small> Flambierte Jakobsmuschel, Lauch, hausgemachte Sauce Scallop flambéed, leek, homemade sauce	6,50
332	Gunkan Kani Spezial <small>(h,f,k)</small> Echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayonnaise mit scharfer Soße Crab meat, leek, mayonnaise with spicy sauce	6,50
333	Salmon Spezial <small>(d,f,k)</small> Scharfes Lachs Tatar, Gurke, Lauch, scharfe Soße Spicy salmon tatare, cucumber, leek, spicy sauce	6,50
334	Tuna Spezial <small>(d,f,k)</small> Scharfes Thunfisch Tatar, Gurke, Lauch, scharfe Sauce Spicy tuna tatare, cucumber, leek, spicy sauce	6,50

Maki | 8 Stück

340	California Maki Surimi, Avocado / Surimi, avocado	4,20
341	Sake Maki Lachs / Salmon	4,50
342	Spicy Sake Maki scharfer Lachs, Schnittlauch / Spicy salmon, chives	4,50
343	Sake Avocado Maki Lachs, Avocado / Salmon, avocado	4,50
344	Tekka Maki Thunfisch / Tuna	4,90
345	Spicy Tuna Maki scharfer Thunfisch, Schnittlauch / Spicy tuna, chives	4,90
346	Ebi Maki Garnelen / Shrimps	4,50
347	Spicy Ebi Maki scharfe Garnelen, Schnittlauch / Spicy shrimps, chives	4,50
348	Ebi Avocado Maki Garnelen, Avocado / Shrimps, avocado	4,50
349	Avocado Maki (vegetarisch) Avocado / Avocado	3,90
350	Kappa Maki (vegetarisch) Gurke, Sesam / Cucumber, sesame	3,50
351	Kampyo Maki (vegetarisch) Kürbistreifen / Pumpkin strips	3,50
352	Rucola Maki (vegetarisch) Rucola, Frischkäse / Rocket, cream cheese	3,50
353	Asupara Maki (vegetarisch) grüner Spargel, Sesam / Green asparagus, sesame	3,90
354	Tamago Maki (vegetarisch) japanisches Omelette, Sesam / Japanese omelette, sesame	3,50
355	Futo Maki / 6 Stück Lachs, Surimi, Avocado, Gurken, Shinko, Kampyo, Tamago Salmon, surimi, avocado, cucumbers, shinko, kampyo, tamago	8,00
356	Vegi Futo Maki / 6 Stück (vegetarisch) grüner Spargel, Avocado, Gurke, Shinko, Kampyo, Rucola Green asparagus, avocado, cucumber, shinko, kampyo, rocket	7,00
357	Hot Tuna Maki ^(d,g) gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Röstzwiebeln Cooked tuna, mayonnaise and fried onions	4,50
358	Kani Spezial Maki ^(h,g) Echtes Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch, Avocado Crab meat, mayonnaise, leek and avocado	5,50

Inside Out Roll | 8 Stück

- | | | |
|-----|---|-------|
| 370 | California I.O.
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko | 7,50 |
| 371 | Sake I.O.
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko | 8,50 |
| 372 | Sake Tempura Roll
Paniertes Lachs, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Breaded salmon, cucumber, cream cheese, tobiko | 8,50 |
| 373 | Tuna I.O.
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko | 9,00 |
| 374 | Tuna Roll
Gurke, Avocado, Frischkäse mit Thunfisch umwickelt
Cucumber, avocado, cream cheese wrapped with tuna | 10,00 |
| 375 | Tuna Tempura Roll
Paniertes Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Tuna tempura, cucumber, cream cheese, tobiko | 10,00 |
| 376 | Ebi I.O.
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko | 9,00 |
| 377 | Ebi Tempura I.O.
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Breaded shrimp, avocado, cream cheese, tobiko | 9,50 |
| 378 | Yasai I.O. (vegetarisch)
Avocado, Gurke, Shinko, Frischkäse, Sesam
Avocado, cucumber, radish, cream cheese, sesame | 7,50 |
| 379 | Yaki Tori Roll
Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam
Chicken, cucumber, cream cheese, sesame | 8,50 |

Sashimi

- | | | |
|-----|---|-------|
| 390 | Sake Sashimi
Lachs / Salmon | 12,90 |
| 391 | Tuna Sashimi
Thunfisch / Tuna | 14,90 |
| 392 | Sake & Tuna Sashimi
Lachs und Thunfisch / Salmon and tuna | 14,90 |
| 393 | Moriawase Sashimi
gemischtes Sashimi / Mixed sashimi | 18,90 |

Extreme Roll | 8 Stück

- 400 **Sakekawa Roll** 11,00
Lachshaut, Mango, Frischkäse mit Gurke umwickelt
Salmonskin, mango, cream cheese and wrapped in cucumber
- 401 **Bamboo Roll** 11,00
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Gurken, Mango,
mit Avocado umwickelt
Grilled chicken breast, cucumbers, mango, avocado on top
- 402 **Dragon Roll** 15,00
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse,
mit Unagi umwickelt
Ebi tempura, avocado, cucumber, chives, cream cheese,
unagi on top
- 403 **Tiger Roll** 13,00
Ebi Tempura, Mango, Frischkäse mit Lachs umwickelt
Ebi tempura, mango, cream cheese, salmon on top
- 404 **Surf & Turf Roll** 15,00
Ebi Tempura, Rucola, grüner Spargel, umwickelt mit
flambierten Rinderfilet
Ebi Tempura, rocket, green asparagus, flambéed beef filet on top
- 405 **Smoky Salmon** (scharf) 12,00
Scharfes Lachs Tatar, Avocado, Dill,
mit flambiertem Lachs umwickelt
Spicy salmon tartare, avocado, dill, flambéed salmon on top
- 406 **Smoky Tuna** (scharf) 13,00
Scharfes Thunfisch Tatar, Gurke, Dill,
mit flambiertem Thunfisch umwickelt
Spicy tuna tatar, cucumber, flambéed tuna on top
- 407 **Smoky Ebi** (scharf). 13,00
Garnelen Tatar, Gurke, Dill, Frischkäse, mit Garnelen umwickelt
Prawns tatar, cucumber, cream cheese, prawns on top



Extreme Roll | 8 Stück

- 408 **Spider Roll** 17,00
Softshell Crab, Rinderfilet, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Avocado
Softshell crab, beef filet, green asparagus, avocado, cream cheese, avocado on top
- 409 **Salmon Roll** 12,00
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Lachs umwickelt
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese with salmon on top
- 410 **Rainbow Roll** 12,00
Surimi, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit verschiedenen Fischarten
Surimi, avocado, cream cheese, with mixed fish on top
- 411 **Wild Snow Roll** 13,00
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, mit Butterfisch umwickelt
Breaded shrimp, avocado, cream cheese, pomfret on top
- 412 **Shanghai Roll** 12,00
gegrilltes Entenbrustfilet mit Apfel, Gurke, Salat, Sesam und Chili
Grilled duck breast with apple, cucumber, salad, sesame and chili
- 413 **Mango Roll** (vegetarisch) 11,00
Gurke, Rucola, Frischkäse, grüner Spargel mit Mango umwickelt
cucumber, rocket, cream cheese, green asparagus and mango on top
- 414 **Sunshine Roll** (vegetarisch) 11,00
Grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat, Frischkäse mit Tamago umwickelt
Green asparagus, mango, avocado, salad, cream cheese, tamago on top
- 415 **Green Roll** (vegetarisch) 11,00
panierter Spargel, Avocado, Gurken, Frischkäse, mit Spinat umwickelt
Breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese wrapped in spinach



Crunchy Roll | 6 Stück

Frittierte Rollen / Fried rolls

- 430 **Cocoon Special Roll** 12,00
Panierte Rolle mit Garnelen, Lachs, Tobiko, Avocado, Gurken, Frischkäse, Schnittlauch
Breaded roll with shrimp, salmon, tobiko, avocado, cucumber, cream cheese, chives
- 431 **Ebi Crunchy Roll** 12,00
Panierte Rolle mit Garnelen, Shinko, Kampyo, Gurken, Avocado und Frischkäse
Breaded roll with shrimps, shinko, kampyo, cucumber, avocado and cream cheese
- 432 **Yasai Crunchy Roll** (vegetarisch) 11,00
Panierte Rolle mit Spargel, Rucola, Gurke, Avocado und Frischkäse
Breaded roll with asparagus, rocket, cucumber, avocado and cream cheese
- 433 **Yaki Tori Crunchy** 12,00
Panierte Rolle mit Hühnerfleisch, Shinko, Kampyo, Gurken, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Reisflocken
Breaded roll with chicken, shinko, kampyo, cucumber, avocado, cream cheese, wrapped with flattened rice
- 434 **Four Season Roll** 12,00
Panierte Rolle mit Rindfleisch, Surimi, Shinko, Spargel, Gurken, Avocado und Frischkäse
Breaded roll with beef, surimi, shinko, asparagus, cucumber, avocado and cream cheese
- 435 **Salmon Crunchy** 12,00
Panierte Rolle mit Lachs, grünen Reisflocken, Avocado, Gurke und Frischkäse
Breaded roll with salmon, green flattened rice, avocado, cucumber and cream cheese
- 436 **Tuna Crunchy** 12,00
Panierte Rolle mit gekochtem Thunfisch, Mayonnaise, Röstzwiebeln, Avocado, Gurke
Breaded roll with cooked tuna, mayonnaise, fried onions, avocado, cucumber



Sushi Menü

Von unserem Sushimeister zusammengestellte Platte

Sushi-sets made by our sushichef

- | | | |
|-----|---|-------|
| 450 | Nigiri Set
8 verschiedene Nigiri / 8 different nigiri | 19,50 |
| 451 | Premium Set
4 verschiedene Nigiri, 4 Sake Maki, 4 Tekka Maki, Tiger Roll
4 different nigiri, 4 sake maki, 4 tekka maki, tiger roll | 23,50 |
| 452 | Sake Set
2 Sake Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Salmon Roll, 3 Sake Sashimi
2 sake nigiri, 8 sake maki, 8 salmon roll, 3 sake sashimi | 21,50 |
| 453 | Tuna Set
2 Maguro Nigiri, 8 Tekka Maki, 8 Tuna Roll, 3 Tuna Sashimi
2 maguro Nigiri, 8 tekka maki, 8 smoky tuna, 3 tuna sashimi | 22,50 |
| 454 | Vegi Set
2 verschiedene Nigiri, 4 Kappa Maki, 4 Avocado Maki, 8 Mango Roll
2 different nigiri, 4 kappa maki, 4 avocado maki, 8 mango roll | 19,50 |
| 455 | Cocoon Meister Tip
4 Sashimimix, 8 Maki, 3 Nigiri, 8 Rainbow Roll, 6 Cocoon Special Roll
4 sashimimix, 8 maki, 3 nigiri, 8 rainbow roll, 6 cocoon special roll | 29,50 |
| 456 | Cocoon Tip for 2
Sashimimix, 16 Maki, 1 Tatar, 8 Extreme Roll, 4 Nigiri, 6 Crunchy Roll
Sashimimix, 16 maki, 1 tatare, 8 extreme roll, 4 nigiri, 6 crunchy roll | 48,00 |
| 457 | Cocoon Deluxe
8 Sashimimix, 4 Nigiri, 2 Spezial Nigiri, 1 Tatar, 16 Maki,
8 Crunchy Maki, 16 Extreme Roll, 6 Crunchy Roll
8 sashimimix, 4 nigiri, 2 special nigiri, 1 tatare, 16 maki,
8 crunchy maki, 16 extreme roll, 6 crunchy roll | 63,00 |
| 458 | Cocoon Tip for 1
2 Spezial Nigiri, 8 Maki, 8 smoky salmon
2 spezial nigiri, 8 maki, 8 smoky salmon | 23,00 |



Dessert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 470 | Kokos-Zitronengras Panna cotta ^(g)
Coconut lemongrass panna cotta | 6,90 |
| 471 | Grünteeeis ^(g)
Green-tea ice cream | 6,50 |
| 472 | Sesameis ^(g)
Sesame ice cream | 6,50 |
| 473 | Mochi ^(g)
japanische Reiskuchen mit Eis gefüllt
Japanese rice cake filled with ice | 9,50 |
| 474 | Klebreis mit Kokos ^(g)
Sticky rice with coconut | 5,90 |
| 475 | Klebreis mit Mango ^(g)
Sticky rice with mango | 5,90 |
| 476 | Mango Joghurt Crème ^(g)
Mango yoghurt cream | 6,90 |
| 477 | Cocoon Dessert Platte ^(g)
Ein Mix aus verschiedenen Dessertspezialitäten
A mix of different dessert specialities | 17,90 |

COCOON REFRESHER

500	Homemade Ice Tea ^(1,11) Grüner Tee, Orange, Zitrone, Rohrzucker Green tea, orange, lemon, cane sugar	7,50
501	Da Chanh Frische Limetten, Zucker, frische Minze Fresh lime, sugar, fresh mint	7,00
502	Wild Berry Frische Beeren, Limetten, Zucker, Wild Russian, Fresh berries, limes, sugar, wild russian	8,00
503	Calpico Lover ^(8,11) Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda Calpico, strawberries, lime, soda	8,00
504	Passion Dream ^(1,3,11) Frische Maracuja, Guavensaft, Limetten, Maracujasirup, Soda Fresh passion fruit, guava juice, lime, passion fruit sirup, lime, soda	8,50
505	Ginger Cooler ⁽⁵⁾ Ingwer, Orange, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale Ginger, orange, lime, cane sugar, ginger ale	8,50
506	Detox Delight Gurke, Ananas, Zitronengras, Aloe Vera, Soda Cucumber, pineapple, lemongrass, aloe vera, soda	8,50
507	Kyoto Tower ^(1,3,11) Yuzu, Matcha, Sprite, Calpis Yuzu, matcha, sprite, calpis	8,50

COCOON TEA (heiß)

520	Hot Lemon Ingwer, Honig, Zitrone, Minze Ginger, honey, lemon, mint	4,50
521	Bangkok Autumn Grüntee, Zitronengras, Minze green tea, lemongrass, mint	4,50
522	Hanoi Sense Jasmintee, Kumquat, Limette, Honig jasmine tea, kumquat, lime, honey	4,50
523	Tokyo Winter Senchatee, Orange, Ingwer, Zimt, Honig Sencha tea, orange, ginger, cinnamon, honey	4,50

APERITIF

530	Prosecco Frizzante	0,1 l	4,50
531	Lychee Martini ⁽⁷⁾	5 cl	6,50
532	Ginger & Lemongrass Martini ^(1,5)	5 cl	6,50
535	Aperol Spritz ^(1,2,10,13) Aperol, Soda, Prosecco	0,2 l	7,50
536	Aperol Maracuja Spritz ^(1,2,10,13) Aperol, Soda, frische Maracuja, Maracujasirup, Prosecco	0,2 l	7,90
537	Hugo ^(1,5,11) Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette, Prosecco	0,2 l	7,50
538	Lillet Wildberry ^(1,3,5) Lillet blanc, Wild Russian, frische Beeren	0,2 l	7,50
539	Lillet Maracuja ^(1,3,5) Lillet blanc, frische Maracuja, frische Beeren, Wild Russian	0,2 l	7,90

CAIPI / MOJITO

550	Caipirinha Cachaca, brauner Zucker, Limetten		8,50
551	Caipi Berry ^(1,11) Cachaca, Himbeerpüree, brauner Zucker, Limetten		8,90
552	Mojito Havana 3 Anos, Limetten, weißer Zucker, Minze, Soda		8,50
553	Mojito Razz ^(1,11) Bacardi razz, Himbeerpüree, Limetten, weißer Zucker, Minze, Soda		8,90
556	Mojito Passion ^(1,11) Havana 3 Anos, Limetten, brauner Zucker, frische Maracuja		8,90

LONGDRINKS

560	Long Island Ice Tea ^(1,3,9,11) Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca Cola		10,50
561	Moscow Mule ^(1,3) Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke		8,50
364	Munich Mule ^(1,3) Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke		8,50
562	Cuba Libre ^(1,3,9) Havana 3 Anos, Limetten, Cola		8,50
563	Lynchburg Lemonade ^(3,9,11) Jack Daniel's, Zitronensaft, Rohrzucker, Triple Sec, Sprite		8,50

COCKTAILS

570	Basil Smash	Basilikum, Gin, Zitronensaft	11,00
571	Passionista ⁽¹⁾	Don Papa 7, Aperol, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft	9,50
573	Mai Tai ^(1,3,11)	Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	10,50
574	Cosmopolitan ^(1,3)	Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysaft	8,50
575	Blue Night ^(1,3,11)	Malibu Peach, Blue Curacao, Zitronensaft, Ananassaft	9,50
576	Pina Colada ^(3,8)	Weißer Rum, Sahne, Kokosmark, Ananas	10,50
577	Swimmingpool ^(1,3,8,11)	Weißer Rum, Sahne, Kokosmark, Ananas, Blue Curacao	10,50
578	Asian Glow ^(1,3,11)	Havana Club 7, Basilikum, Mandelsirup, Himbeerpüree, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Ginger Ale	11,00
554	Margarita	(Erdbeere / Himbeere / Mango / Lychee) Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup Frozen plus 2,-	8,90
555	Classic Daiquiri ⁽¹¹⁾	Weißer Rum, Zuckersirup, Zitronensaft	8,00

MOCKTAILS

591	Mango Lassi ^(2,8,11)	Mango, Joghurt, Zitrone, Zuckersirup	7,50
592	Ipanema ⁽¹⁾	Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale	7,50
593	Virgin Colada ^(3,8)	Sahne, Kokosmark, frische Ananas	7,50
594	Virgin Mojito ^(3,11)	Limetten, Minze, Zucker, Soda	7,50
595	Strawberry Kiss ^(1,3,8,11)	Sahne, Kokosmark, Ananas, Orange, Erdbeere	8,00

SOURS

611	Aperol Sour ^(1,2,10,11,13)	Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	9,50
612	Whiskey Sour ^(3,11)	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	9,50
613	Pisco Sour ^(1,3,11)	Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eischnee	9,50
614	Melon Sour ^(1,3,11)	Gin, Melonen Likör, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujasaft	9,50

DIGESTIFS & LIQUEURS

622	Hennessy V.S.O.P ^(1,5)	2 cl	3,90
623	Hennessy X.O. ^(1,5)	2 cl	11,90
624	Remy Martin V.S.O.P ^(1,5)	2 cl	3,90
625	Nep moi ^(1,5)	2 cl	3,10
626	Mekong ^(1,5)	2 cl	3,10
627	Cheesecake ^(1,5)	2 cl	2,90
628	Lantenhammer Williamsbirne ^(1,5)	2 cl	4,90
629	Lantenhammer Haselnuss ^(1,5)	2 cl	4,90
630	Lantenhammer Himbeer ^(1,5)	2 cl	4,90
631	Lantenhammer Marillenbrand ^(1,5)	2 cl	5,50

WHISKY

640	Maker's Mark ⁽¹⁾	2 cl	3,10
641	Canadian Club ⁽¹⁾	2 cl	3,10
642	Chivas Regal 12 Jahre ⁽¹⁾	2 cl	3,30
643	Glenmorangie 10 Jahre ⁽¹⁾	2 cl	4,10
644	Ardberg 10 Jahre ⁽¹⁾	2 cl	4,10
645	Oban 14 Jahre ⁽¹⁾	2 cl	4,90
646	Yamazakura Blended ⁽¹⁾	2 cl	4,50
647	Suntory Toki Blended ⁽¹⁾	2 cl	4,10
648	The Chita Suntory ⁽¹⁾	2 cl	4,90

RUM

660	Havana Club Añejo 3 Años	2 cl	3,10
661	Havana Club Añejo 7 Años	2 cl	3,70
664	Myers's Rum	2 cl	3,10
665	Don Papa 7	2 cl	4,10
666	Ron Zacapa Solera 23	2 cl	4,90

BITTERS

681	Ramazzotti	2 cl	3,10
682	Fernet Branca ⁽¹⁾	2 cl	3,10
683	Jägermeister	2 cl	3,10

COCOON'S GIN & TONICS

690	Bombay Sapphire (England)	5 cl	5,00
691	Tanqueray No. Ten (England)	5 cl	6,50
692	Gin Mare (Spanien)	5 cl	8,00
693	Hendrick's (Schottland)	5 cl	8,00
695	Gin Sul (Hamburg)	5 cl	7,50
696	Etsu (Japan)	5 cl	8,00
698	Monkey 47 (Schwarzwald)	5 cl	10,00
699	Nikka Coffey Gin (Japan)	5 cl	10,00
700	Gentlemen's Tonic		+ 2,80



SOFT DRINKS

709	Coca Cola Zero ^(1,3,9,11)	0,3 l	3,20
710	Coca Cola ^(1,3,9,11)	0,3 l	3,30
711	Cola Light ^(1,3,9,11)	0,3 l	3,30
712	Fanta ^(1,3,9,11)	0,3 l	3,30
713	Mezzo Mix ^(1,3,9,11)	0,3 l	3,30
714	Sprite ^(1,3,9,11)	0,3 l	3,30
715	Gentlemen's Ginger Beer ^(1,3)	0,2 l	3,10
716	Gentlemen's Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2 l	3,10
717	Gentlemen's Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l	3,10
718	Gentlemen's Bitter Lemon ⁽¹⁾	0,2 l	3,10
719	Tafelwasser still/spritzig	0,3 l	2,80
720	Red Bull ^(1,9,17)	0,25 l	4,00
721	Acqua Panna	0,25 l	3,20
722	Acqua Panna	0,75 l	6,50
723	San Pellegrino	0,25 l	3,20
723	San Pellegrino	0,75 l	6,50

SÄFTE

730	Apfelsaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
731	Orangensaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
732	Maracujasaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
733	Guavensaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
734	Lycheesaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
735	Cranberrysaft	0,2 l	3,10
736	Ananassaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
737	Johannisbeersaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10
738	Mangosaft ⁽³⁾	0,2 l	3,10

Alle Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.

755	Saftschorle	0,3 l	3,40
-----	--------------------	-------	------

HOT DRINKS ⁽⁹⁾

760	Café Crema		3,10
761	Espresso		2,40
762	Doppelter Espresso		3,50
763	Cappuccino		3,40
764	Latte Macchiato		3,50
765	Jasmintee		4,00
766	Grüntee		4,00
767	Vietnamesischer Mocca		4,50
768	warmer/ kalter Sake 0,1l		5,50

BIERE ^(a)

780	Tucher Premium Pils (Fass)	0,4 l	3,90
781	Tucher Hefeweizen hell	0,5 l	4,20
782	Tucher Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20
783	Zirndorfer Landbier	0,5 l	4,20
784	Tucher Urfränkisch dunkel	0,5 l	4,20
785	Radler ^(1,3,11)	0,5 l	4,20
786	Colaweizen ^(1,3,9,11)	0,5 l	4,20
787	Tucher Pils alkoholfrei	0,5 l	3,90
788	Tucher Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,20
789	Singha Bier	0,3 l	3,90
790	Sài Gòn Bier	0,3 l	3,90
791	Kirin Bier	0,3 l	3,90

SCHAUMWEINE (5)

Zu jeder Flasche Champagner servieren wir frische Erdbeerspieße

801	Casa Gheller Bianco Frizzante IGT Veneto	0,1 l	3,90
	Perlend, Nashi-Birne und Quitte, facettenreich		
802	Cantina Pasini, Lugana Spumante Brut DOC	0,75 l	39,00
	Feine Perlage, grüner Apfel und Mandel, frische Säure		
803	Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	85,00
804	Champagne Moët & Chandon Impérial Rosé	0,75 l	95,00
805	Champagne Moët & Chandon Impérial Ice	0,75 l	110,00



OFFENE WEINE (5)

weiß (0,2 l)

810	Weingut Göbel, Rock Blauer Silvaner, trocken	7,50
	Erdig, Kernobst und Melone, moderate Säure	
811	Cà del Prato, Lugana DOC	6,90
	Erfrischend, Aprikose und Mandel, elegant	
812	Meier Schmidt „Aus dem Paradies“ Scheurebe	7,50
	Fruchtig-würzig, Mango und Cassis, saftige Säure	
813	Entre-Deux-Huitre, Entre-Deux-Mers	6,90
	Frisch, tropische Frucht und Kräuter, hermonisch	

rot (0,2 l)

820	Barocco, Primitivo IGT	7,50
	Intensiv, rote Früchte, samtig	
821	Jean-Baptiste Audy	7,50
	Château La Croix Du Duc Bordeaux Rouge AOC	
	Fruchtig, reife Kirschen, kräftig	
822	Vaccaro, Nero d'Avola-Merlot DOC	6,90
	Rauchig, Granatapfel und dunkle Beeren, langer Abgang	
823	Meier Schmidt, Cuvée Rot	6,90
	Frisch-fruchtig, Blaubeeren und Himbeere, kraftvoll	

rosé (0,2 l)

830	Arrogant Frog, Ribet Pink Rosé de Syrah IGP	6,90
	Mineralisch, Kirsche und Blüte, langer Nachhall	

FLASCHENWEINE ⁽⁵⁾

weiß (0,75 l)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 840 | Rottensteiner Gewürztraminer DOC
Würzig, süßer Honig und Nelken, kraftvoll | 39,00 |
| 841 | Château Arrogant Frog,
Blanc Chardonnay AOP
Cremig, Ananas und Papaya, vielschichtig | 39,00 |
| 842 | Weingut Robert Weil, Riesling trocken
Fruchtig-frisch, Apfel und Birne, vitale Säure | 42,00 |
| 843 | Ludwig Knoll, Grauer Burgunder
Saftig-frisch, Quitte und Pfirsich, geschmeidig | 35,00 |

rot (0,75 l)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 850 | Cà del Frati, Ronchedone IGT
Vielschichtig, Waldbeere und Amarena Kirsche, seidige Tannin | 45,00 |
| 851 | Weingut Markus Schneider,
Black Print Cuvée
Feinwürzig, Kirsche und Paprika, komplex | 49,00 |
| 852 | Château FontestEAU,
Haut-Médoc Cru Bourgeois AOC
Balanciert, Heidelbeere und Brombeere, lebendig | 39,00 |
| 853 | Lo Zoccolaio „Sucule“ Barbera d'Alba DOC
Frisch, rote Frucht und Vanille, integrierte Tannine | 35,00 |

rosé (0,75 l)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 860 | Château Miraval, Miraval Rosé
Animierend, Erdbeere und Himbeere, sehr elegant | 42,00 |
|-----|---|-------|



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

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

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld.
Änderungen und Fehler vorbehalten. Stand: 01. 01. 2022

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