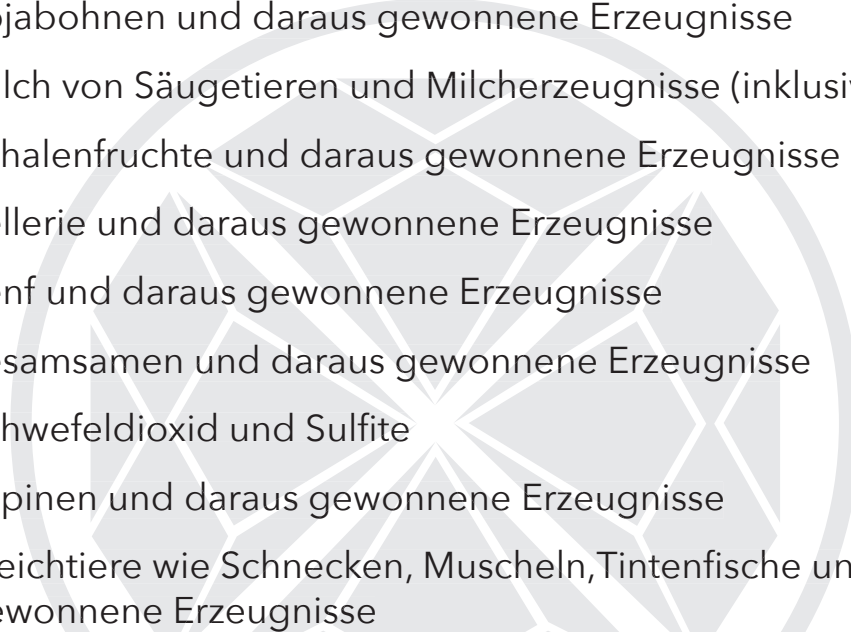




ZUSATZSTOFFE



- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
 - 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
 - 8 Schalenfrüchte 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
- 

— — — — —

KOKONO DELUXE APERITIF

— — — — —

Prickle Berry 7,5

Lillet Rose, Gurke, Erdbeere, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze

Lillet Fizz 7,2

Lillet Blanc, Limmeten, Gurke, Tonic, Minze

Night Sky (Red Lotus) 7,5

Hendrik Gin, Schlehenlikör, Limetten, Gurke, Tonic

Aruba Spritz 7,2

Myer Rum, Pistaziensirup, Limetten, Maracujasaft, Prosecco

Boss Drink 7,5

Absolute Peach Wodka, Peach Tree,
Pandanus ice tea, Limetten, Prosecco

Pink Bubble 6,9

Creme De Pamplemousse, Wild Russian Berry, Prosecco

Rhabarber Spritz 6,9

L-Affaire Likör, Rahbabersaft, Limetten, Prosecco

Hugo 6,5

Minze leave, Holunder Sirup, Limetten, Prosecco

Aperol Spritz 6,5

WARME VORSPEISE

Coco Love Soup^{7,14}

Suppe mit cremige Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champions und Okra
/ soup with creamy coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and okra

- | | |
|---|-----|
| 1. Huhn / <i>Chicken</i> | 5,5 |
| 2. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> | 6,5 |
| 3. Lachs / <i>Salmon</i> | 6,5 |

Catch The Fish¹⁴

Suppe mit Cherry Tomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft
/ Soup with cherry tomatoes, dill, okra and spring onions, with a dash of lime juice

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

Edamame

Gedämpfte Sojabohnen
/ Steamed soybeans

- | | |
|----|-----|
| 7. | 5,9 |
|----|-----|

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

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln
und Gemüsefüllung auf Kräutern und Reisnudeln

*/ Vietnamese spring rolls with pork glass noodles
and vegetables on herbs and rice noodles*

- | | | |
|----|---------------------------------------|------|
| 9. | Grilled Seafood^{4,14} | 12,5 |
|----|---------------------------------------|------|

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
auf Salat und Spezialsoße

/ Grilled king prawns and scallops on salad and special sauce

WARMER VORSPEISE

Summer Rolls (Kokono Style)

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, gerösteten Erbsen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette

83 Tofu		5,8
84 Huhn gegrillt		6,2
85 Rinderhüftsteak		6,5
86 Tempura Garnelen		6,5
87 Lachs gegrillt		6,9
88 Pho	Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander mit Rindfleisch oder Hühnerfleisch	6,9
89 Smoky Sate	gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Soße	6,9
26 Ente Mango Salat (Vietnam style)		
	Entenbrust, Mango, Röstzwiebeln, frische Kräuter mit Spezialsoße	10,5

10. **Crunchy Wan Tan**^{1,11} 6,5
 Handgemachter Teigmantel, gefüllt mit zartem gebratenem Rindfleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und einer süß-sauerer Sauce
/ Handmade fried pastry filled with delicate minced beef, served with salad, peanuts and a sweet and sour sauce
11. **Pearl On Spoon**^{1,2,5,6,14} 11,5
 3 gegrillte Jakobsmuscheln in Soja-Honig-Reduktion & verfeinert mit Wasabi-Creme. Garniert mit Lauch - pesto
/ 3 grilled scallops in soy-honey- reduction refined with wasabi-cream. Served with leek pesto
12. **Grilled Pulpo**^{1,14} 13,9
 Oktopus-Tentakeln in Olivenöl-Zitronen und Wildkräutersalat, dazu hausgemachte spezielle Soße
/ Octopus tentacle in olive oil lemons and wild herb salad with homemade special sauce
13. **Crispy Babys**^{1,3} 7,5
 3 Garnelen im Tempura- Mantel auf Salat und Spezialsoße
/ 3 prawns in tempura coat served with salad and special sauce
14. **Green Papaya Salad (Vietnam Style)**^{5,11,14} 13,5
 Grüne vietnamesische Papaya mit Wildfang Riesengarnelen, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette
/ Green Vietnamese papaya, with giant wild prawns, peas in the pod, tomatoes, roasted sesame, peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette
- Crew Love Tapas**^{1,3,5,11,14}
 Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren Starters Menü
/ Various appetizers from our starters
15. Für zwei Personen / *Various starters for two* 20,5
16. Für drei Personen / *Various starters for three* 28,5

SUSHI VORSPEISEN

Seetang Salat^{3,14}

Seetang Salat serviert mit Avocado, Guacamole, Salsa Roja, Sakura Sprossen, Shiro Purple und hausgemachte Sesam Dressing

/ Seaweed salad served with avocado, Guacamole, Salsa Roja, Sakura Sprouts, Shiro Purple and homemade Sesame Dressing

- | | |
|---|------|
| 17. Feuerlachs / <i>Flambeed salmon</i> | 11,5 |
| 18. Feuerthunfisch / <i>Flambeed tuna</i> | 11,9 |
| 19. Jakobsmuscheln gegrillt / <i>Grilled scallops</i> | 12,5 |

Tartare^{3,11}

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfer Sauce und vietnamesischem Banh Da

/ Tartare with avocado, spring onions, served with a spicy sauce and Vietnamese Banh Da

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 20. Lachs / <i>Salmon</i> | 8,5 |
| 21. Thunfisch / <i>Tuna</i> | 9,5 |

22. Best Ocean^{1,7,14} 18,5

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

/ Fresh raw salmon, tuna, scallops, boiled freshwater shrimps, ebi tempura served with warm sesame rice, wildflower bloom salad, guacamole and salsa roja

WARME HAUPTGERICHTE

Gemischter Salat^{5,11,14}

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, Shiro Purple, verfeinert mit hausgemachte Chili-Limetten-Vinaigrette

/ fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil, Shiro Purple, refined with homemade chilli-lime-vinaigrette

30. Tofu / Tofu	11,2
31. Huhn gegrillt / Grilled chicken	12,5
32. Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef	14,5
33. Barbarie Entebrust / Duck breast	15,5
34. Wildfang Riesengarnelen / Giant wild prawns	15,9
35. Lachs gegrillt / Grilled salmon	15,9
36. Thunfisch gegrillt / Grilled tuna	16,5

Bun (lauwarmes Gericht - Südvietsnam Style)

Vietnamesische Pasta aus Reismudeln serviert mit Wildkräuter-Salat, mit gerösteten Erdnüssen und Sesam

40. Tofu	12,5
41. Huhn gegrillt	13,5
42. Rinderhüftsteak	15,5
43. Barbarie Entenbrust	16,5
44. Wildfang Riesengarnelen	16,9

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

Cremige Kokos-Curry-Soße mit Pilze, Kürbis, Ananas auf Sesamreis, Wildkräuter-Salat, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Sesam

/ creamy coconut curry sauce with mushrooms, pumpkin, pineapple, wild herb salad, coriander, roasted peanuts, sesame and served with rice

50. Tofu / Tofu	12,5
51. Huhn / Chicken	13,5
52. Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef	14,5
53. Barbarie Entebrust / Duck breast	15,5
54. Wildfang Riesengarnelen / Giant wild prawns	15,5
55. Lachs gegrillt / Grilled salmon	16,5
56. Thunfisch gegrillt / Grilled tuna	16,9
58. Butterfisch gegrillt / Grilled white tuna	15,5

„ Black “ Süß - Sauer Sauce^{1,5,7,11,14}

Beste verschiedene Gemüse der Saison serviert mit Reis

/ Best various seasonal vegetables, served with rice

60. Tofu / <i>Tofu</i>	12,5
61. Huhn / <i>Chicken</i>	13,5
62. Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i>	15,5
63. Barbarie Entebrust / <i>Duck breast</i>	16,9
64. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i>	16,9
65. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i>	16,9
66. Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill / <i>Grilled tuna with shallots, dill</i>	17,2
67. Jakobmuscheln gegrillt / <i>Grilled scallops</i>	19,5

KOKONO Deluxe - Sauce^{1,5,7,11,14}

„Besondere Empfehlungen von unserem Chefkoch“

Marktfrisches Gemüse, Rote Zwiebel, Peperoni, serviert mit Reis

/ Fresh market vegetables, red onion, hot peppers and basil

70. Tofu / <i>Tofu</i>	13,5
71. Huhn / <i>Chicken</i>	13,9
72. Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i>	16,5
73. Barbarie Entebrust / <i>Duck breast</i>	16,9
74. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i>	17,5
75. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i>	17,5
76. Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill / <i>Grilled tuna with shallots, dill</i>	17,9
77. Jakobsmuscheln gegrillt / <i>Grilled scallops</i>	22,9

80.	Pho (Hanoi Style)	13,5
-----	----------------------------	------

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

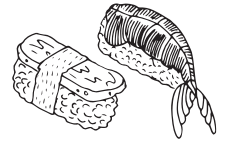
81. Menü 1: 2 Hühnerpieße mit Teriyaki - Sauce und Süßkartoffelpommes	7,9
<i>/ 2 chicken skewers with teriyaki sauce and sweet potato fritters</i>	
82. Menü 2: 3 Tempura Garnelen mit Teriyaki - Sauce und Reis	7,9
<i>/ 3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice</i>	

KOKONO Delicacies

Spezialitäten Köstlichkeiten nach KOKONO Style

90. **„ Tom Cary Dua “** 23,9
Gebratene Riesengarnelen mit Baby-Mais, Zuckerschoten, Spargel in Curry Soße. Serviert in der jungen KoKosnuss.
Grilled giant prawn with baby corn, snow peas, asparagus cooked in creamy coconut sauce. Served in young coconut and steam rice.
91. **„ Bo Xao Khom “** 19,9
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln. Serviert in der frischen Ananas.
Wok-tossed juicy beef with pineapple, celery, baby corn, asparagus, snow peas, cherry tomatoes, fresh chilly, basil leaves and seasonal vegetables. Served in fresh pineapple and steam rice.
92. **„ So Diep Xa Ot La Chanh “** 24,5
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Chili, Kefirblätter und marktfrische Gemüse
Wok-tossed giant scallops with fresh chilly, lemongrass, lime leaves, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables. Served with steam rice.
93. **„ Hai San Xao Cay “ Scharf** 26,9
Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Chili und Spezialsoße
Wok-tossed giant prawns, scallops with fresh chilly, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables. Served with steam rice.
94. **„ Tom Va So Diep Nuong “** 26,9
Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Grillgemüse, dazu Tamarinde-Sauce
Grilled giant prawns, scallops with asparagus, red paprika, zucchini, eggplant. Served with our homemade special Tamarind sauce and steam rice.
95. **Surf & Turf „ Madives Beach“ Style** 26,9
Garnelenspieß auf 200g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye Steak begleitet von scharf angebratenen Gemüse und KoKoNo Whisky Sauce dazu Süßkartoffelpommes
Grilled giant prawn skewer on top of 200g medium Argentina Rip-Eye Steak. Served with wok-tossed seasonal vegetables in Kokono Whisky Sauce and sweet potato fries.
96. **„ PHO “ KOKONO STYLE (Limited)** 26,9
Traditionelle Reisbandnudeln mit Rinderkraftbrühe und 200g US Prime Rib-Eye Steak
Our traditional signature homemade “Pho” served with 200g Prime Us Rip-Eye Steak.

NIGIRI (2 Stück)^{1,3,4}



Beim Nigiri - Sushi wird der Reis und der darauffliegende Fisch mit der Hand zu einer zwei Finger liegende Rolle gedrückt.

N1: Aburi Sake	Flambierter Lachs <i>Flambeed salmon</i>	5,9
N2: Aburi Maguro	Flambierter Thunfisch <i>Flambeed tuna</i>	6,9
N3: Aburi Gai	Flammierte Jakobsmuscheln <i>Flambeed scallops</i>	6,2
N4: Sake	Biolachs <i>Organic salmon</i>	5,5
N5: Maguro	Thunfisch <i>Tuna</i>	6,2
N6: Anago	Gegrillter Salzwasseraal <i>Grilled sea-water-eel</i>	5,9
N7: Hotagai	Jakobsmuscheln <i>Scallops</i>	6,9
N8: Ebi	Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	5,9
N9: Ikura	Lachskaviar <i>Salmon caviar</i>	6,9
N10: White Tuna	Butterfisch <i>Butterfish</i>	5,9


MAKI (8 Stück)_{1,3,4}




Maki - Sushi sind mit einer Bambusmatte gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingewickelt.

M20: Avocado	Avocado <i>Avocado</i>	4,0
M21: Kappa	Gurke <i>Cucumber</i>	3,5
M22: Sake	Lachs <i>Salmon</i>	4,9
M23: Tekka	Thunfisch <i>Tuna</i>	5,5
M24: Ebi	Eingelegte Garnelen <i>Pickled prawns</i>	5,5
M25: Fry Ebi	Gebackene Garnelen <i>Fried king prawns</i>	6,5
M26: Anago	Gegrillter Salzwasseraal <i>Grilled sea-water-eel</i>	5,5
M27: Salmonskin	Gebackene Lachshaut <i>Grilled salmon skin</i>	4,9
M28: Kani	Surimi <i>Surimi</i>	4,9
M29: White Tuna	Butterfisch <i>Butterfish</i>	5,5

INSIDE - OUT ROLLS (8 Stück)^{1,4,11}



Der Reis ist außen am Noriblatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

U30: Alaska	Lachs, Avocado und Tobiko <i>Salmon, avocado and fish roe</i>	8,9
U31: Califonia	Surimi, Avocado und Tobiko <i>Surimi, avocado and fish roe</i>	8,5
U32: Maguro	Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko <i>Tuna, cucumber, philadelphia and fish roe</i>	8,9
U33: Anago	Gegrillter Salzwasseraal, Gurke und Sesam <i>Grilled sea-water-eel, cucumber and sesame</i>	8,5
U34: Ebi Tempura	Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam <i>Fried king prawns, avocado, philadelphia and sesame</i>	8,9
U35: Salmonskin	Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam <i>Salmon skin grilled, cucumber, philadelphia 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 fish roe</i>	9,2


SASHIMI₄


Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis, roh oder flambiert nach Art des Hauses mit unserer Spezialsoße.

S40: Sashimi Tuna	6 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>6 slices of tuna on a bed of seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	16,5
S41: Aburi Tuna	6 Scheiben flambiert Thunfisch auf Seetang-Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>6 slices of flambeed tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	17,5
S42: Sashimi Sake	6 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>6 slices of salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	15,5
S43: Aburi Sake	6 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>6 slices of salmon flambeed on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	16,5
S44: Kokono's Deluxe	Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch, Jakobsmuscheln auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse <i>Salmon, tuna, flambeed butterfish, scallops on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>	19,9

KOKONO DELICACIES (8 Stück)^{1,3,4,7}

Spezialitäten Köstlichkeiten nach KOKONO Style

H50: Dragon Fire	Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs <i>Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered in flambeed salmon</i>	14,5
H51: Phonix Fire	Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerthunfisch <i>Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered in flambeed tuna</i>	14,5
H52: Sizzling Temptation	Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia und lachsmantel <i>Tempura avocado, mango, philadelphia cream cheese covered in salmon</i>	13,5
H53: Atula Ebi	Gegrillte lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt <i>Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese wrapped in tiger prawns</i>	14,5
H54: Sake Fancy	Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado und bedeckt mit Feuerlachs <i>Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado covered in flambeed salmon</i>	13,5
H55: Futo Maki	4 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko <i>4 pieces big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobiklo</i>	14,5
H56: Shiromi Butterfisch	Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Butterfisch <i>Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered in flambeed butterfish</i>	14,5
H57: Special Veggie	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! <i>Our sushi cook's creative creation !</i>	13,5
H58: Special Freestyle	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!! <i>Our sushi cook's creative creation !!!</i>	16,9

—  —

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

—  —

Gebackene Sushi im Tempuramantel und Spezial Soße

T60: Salmon Tempura	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>	13,5
T61: Tuna Tempura	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>	13,9
T62: Hotategai Tempura	Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße <i>Scallops, Avocado, Philadelphia cream cheese, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse and special sauce</i>	15,5
T63: Vegie Tempura	Avocado, Gurke, Mango, Paprika Spargel, Philadelphia <i>Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus, philadelphia cream cheese</i>	12,9
T64: KOKONO Big Rolls	Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado, Philadelphia <i>Salmon, tuna, tiger prawns, see-water-eel, avocado and philadelphia cream cheese</i>	17,9


MENÜS_{1,4,7,11}


<p>Menü 1: Maki Mix 13,5</p> <p>8 Stk. Salmon Maki 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Avocado Maki</p>	<p>Menü 2: Salmon Love Set 15,5</p> <p>8 Stk. Salmon Maki 6 Stk. Salmon Nigiri</p>
<p>Menü 3: Cali Maki 14,9</p> <p>8 Stk. California Inside Out 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Kappa Maki</p>	<p>Menü 4: Alaska Adventures 18,5</p> <p>8 Stk. Alaska Inside Out 2 Salmon Nigiri 2 Tuna Nigiri 2 Tiger Prawns Nigiri</p>
<p>Menü 5: Blazing Love 20,9</p> <p>10 Stk. Salmon Tempura 2 Salmon Nigiri 2 Tuna Nigiri 2 Tiger Prawns Nigiri</p>	<p>Menü 6: Crispy Rocket 22,5</p> <p>8 Stk. Dragon Fire 2 Salmon Nigiri 2 Tuna Nigiri 2 Tiger Prawns Nigiri</p>
<p>Menü 7: Gift of Love 42,5 (2 Personen)</p> <p>8 Stk. Special Freestyle 8 Stk. Kani Maki 4 Stk. Nigiri 10 Stk. Salmon Tempura Butterfish und Lachs Sashimi Seaweed salad, Lachskaviar</p>	<p>Menü 8: Perfect Strangers 61,5 (3 Personen)</p> <p>8 Stk. Special Freestyle 8 Stk. Alaska Inside Out 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Kani Maki 6 Stk. Nigiri 10 Stk. Tuna Tempura Butterfish und Lachs Sashimi Seaweed salad, Lachskaviar</p>
<p>Menü 9: Crazy Love Roll 123,9 (5-6 Personen)</p> <p>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! „Killing Classics“</p>	



KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



Sweet Nana 7,2
Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft

Mr. BIN 7,2
Limejuice, Zitronensaft, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao Fresh Garden Limetten, brauner Zucker, Minze, Thomas Henry Spicy Ginger



CLASSIC COCKTAILS



Zombie (stark!) 9,2
Lassen Sie sich von uns uberraschen

Mai Tai 8,5

Mojito 8,5
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

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADE

Ingwer Minze	5,2
Ananas Ingwer	5,2
Strawberry Minze	5,2
Passion Fruit Minze	6,2
Beeren, Limette und Minze	6,2
Kumquat Ingwer	6,2
Lychee Lime mit Russian Berry	6,2
Hausgemachte Eistee aus Pandanus und Ginseng „Pandanus Eistee“	5,2

JUICE & SODA

Lychee, Mango, Johannisbeer, Ananas, Maracuja, Apfel, Orange		
als Saft	0,2L	2,9
als Schorle	0,4L	4,2

BIERE

Weißbier vom Fass	0,5L	4,5
Helles vom Fass	0,5L	4,5
Helles alkoholfrei	0,5L	4,2
Weißbier alkoholfrei	0,5L	4,2
Kirin Ichiban	0,33L FL	4,2
Nattheimer Pils	0,33L FL	4,2


LONG DRINKS


Gin Tonic (Gordon)	7,5
Gin Tonic (Hendrick's)	7,5


DIGESTIFS & BITTER


Martini Bianco/Rosso	5,9
Ramazotti 4cl	5,9
Tequila Silber / Gold	5,9


ASIAN FLAVOURS


Sake Reiswein 4cl (warm oder kalt)	5,9
Mekong Whisky 4cl	6,2
Reisschnaps 4cl	6,9


H2O & SOFTIES


Wasser Acqua Morrelli	0,25L	2,9
<i>Non-Sparkling und Sparkling</i>	0,75L	6,2
Bitter Lemon	0,2L	3,2
Ginger Ale	0,2L	3,2
Tonic Water	0,2L	3,2
Cola / Colalight / Spezi / Sprite / Fanta	0,2L 0,4L	2,9 3,5



OFFENE WEINE



Weißwein

Riesßling Dragonstone Weingut Leitz Mosel 0,1L 0,2L

fruchtig, Steinobstaromen und exotische Anklänge 3,5 6,5

Pinot Grigio 2016 Weingut Cabert Italien

fruchtigtrocken, fruchtig, frisch mineralisch 3,5 6,5

Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt Chardonnay 2016

exotisch fruchtig, frisch mineralisch 3,9 7,5

Weißweinschore - 4,9

Rosewein

Rose Spiegel E.&W. Polz Österreich

duft nach Beeren und Kirschen, gute Säure für mehr frische 3,2 6,5

Rotwein

Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt Ursprung Cuvee

dunkle Beerenfrüchte, Schokolade und Kräuter, Tabak, opulent und fruchtig 3,9 7,2

Cantina Riff, Weingut Ögeder Südtirol

Riff Rosso Cabernet & Merlot beerig, feinwürzige Aromen, voller runder Geschmack mit Nachklang 3,9 7,2