



# KOKONO DELUXE APERITIF



	€
<b>Prickle Berry</b> <small>a,b,d</small>	7,9
Lillet Rose, Gurke, Erdbeere, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze	
<b>Passion Soul</b> <small>a,b,d</small>	7,9
Maracuja, Lillet, Prosecco, Minze	
<b>KoKoNo Pimm's</b> <small>a,b,d</small>	7,9
Pimm's No.1, Gurke, Orange, GingerAle, Himbeere, Minze	
<b>Night Sky (Red Lotus)</b> <small>a,b</small>	7,9
Hendrick's Gin, Schlehenlikör, Limetten, Gurke, Tonic	
<b>Aruba Spritz</b> <small>a,b,d</small>	7,9
Myers's Rum, Pistaziensirup, Limetten, Maracujasaft, Prosecco	
<b>Pink Bubble</b> <small>a,b,d</small>	7,9
Crème De Pamplemousse, Wild Russian Berry, Prosecco	
<b>Hugo</b> <small>a,b,d</small>	7,5
Minze leave, Holunder Sirup, Limetten, Prosecco	
<b>Aperol Spritz</b> <small>a,b</small>	7,5

# WARME VORSPEISE

## Coco Love Soup

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Okra

*/ Soup with creamy coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and okra*

- |                           |     |
|---------------------------|-----|
|                           | €   |
| 1. Huhn / Chicken 7       | 6,5 |
| 2. Garnelen / Prawns 7,14 | 7,5 |
| 3. Lachs / Salmon 7       | 7,5 |

## Catch The Fish

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

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

- |                         |     |
|-------------------------|-----|
| 4. Huhn / Chicken       | 6,5 |
| 5. Garnelen / Prawns 14 | 7,5 |
| 6. Lachs / Salmon       | 7,5 |

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 7. | <b>Edamame</b>  6 | 6,9 |
|    | Gedämpfte Sojabohnen   |     |
|    | <i>/ Steamed soybeans</i>  |     |

- |    |   |     |
|----|---|-----|
| 8. | <b>Vietnamese Spring Rolls "Nem"</b> 1,3,11   | 7,9 |
|    | Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung mit Wildkräutersalat |     |
|    | <i>/ Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and vegetables with wild herb salad</i>         |     |

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 9. | <b>Grilled Seafood</b> 4,14   | 13,9 |
|    | Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße |      |
|    | <i>/ Grilled king prawns and scallops served with salad and special sauce</i>   |      |

- |     |   | €    |
|-----|---|------|
| 10. | <p><b>Edamame Sweet &amp; Sour Spicy</b> <sup>6</sup> </p> <p>Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und hausgemachtem Sweet-Sour Sauce</p> <p><i>/Japanesesoybeanswithchili,garlicandhomemadesweet-soursauce</i></p>  | 8,9  |
| 11. | <p><b>Gyoza vegetarisch</b> <sup>6</sup></p> <p>Teitaschen mit gemüsefüllung (vegetarisch)</p> <p><i>/dumplings with vegetable filling</i></p>  | 7,9  |
| 13. | <p><b>Crispy Babys</b> <sup>1,3</sup></p> <p>3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße</p> <p><i>/ 3 prawns in Tempura batter, served with salad and special sauce</i></p>   | 9,9  |
| 14. | <p><b>Green Papaya Salad vs. Mr. Pulpo</b> <sup>5,11,14</sup></p> <p>Grüne vietnamesische Papaya mit gegrilltem Oktopus-Tentakel, gerösteter Sesam, Erdnüssen, frischen Kräuter abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette</p> <p><i>/ Vietnamese green papaya with grilled octopus tentacle, roasted sesame, peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette</i></p> | 14,9 |
| 16. | <p><b>Crispy Duck-Mango-Salad</b> <sup>5,11,14</sup></p> <p>Mangostreifen Salat mit Ente, Limetten und Schalotten</p> <p><i>/ Mango salad with duck, lime and shallots</i></p>  | 14,9 |

- €
23. **Popcorn Shrimp & Cashew** <sup>1,3</sup> 10,9  
 Knusprige Garnelen mit Chiliflocken und Cashew  
*/ Crispy shrimps with chili flakes and cashews*
24. **Spicy Calamari** <sup>1,4,11</sup> 10,9  
 Knusprige Calamari "Tintenfisch" in Tempura-Teig  
 mit Limettenblatt und Meersalz  
*/ Crispy calamari in tempura with lime leaves and sea salt*
25. **Ponzu Soul** <sup>4,6,11</sup> 12,9  
 ½ gegrillte Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und  
 flambiertem Teriyaki Lachs  
*/ ½ grilled avocado filled with ponzu sauce and flambéed teriyaki salmon*
26. **Gyoza** <sup>1,3,11</sup> 7,9  
 Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung gegrillt  
*/ Grilled dumplings with chicken and vegetable filling*
- Crew Love Tapas** <sup>1,3,5,11,14</sup>  
 Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü  
*/ Various appetizers from our starters*
27. Für zwei Personen / *Portion for two* pro Person 11,9
28. Für drei Personen / *Portion for three*

# SUSHI VORSPEISEN

## Seetang Salat

Seetang Salat serviert mit Guacamole

*/ Seaweed salad served with Guacamole*

€

17. Feuerlachs / *Flambéed salmon* 3,14

12,9

18. Feuerthunfisch / *Flambéed tuna* 3,14

13,9

## Tartare

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce,  
vietnamesischem Reiskuchen und Kaviar

*/ Tartare with avocado, spring onions, served with Ponzu sauce, vietnamese rice cake and caviar*

20. Lachs / *Salmon* 3,11

12,9

21. Thunfisch / *Tuna* 3,11

13,9

22. **Best Ocean** 1,7,14

21,9

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

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

# WARME HAUPTGERICHTE

## Wildkräutersalat

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

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

	€
32. Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i> 5,11	16,9
34. Garnelen / <i>Prawns</i> 5,11,14	18,9
35. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i> 5,11	19,9

## Kokos-Curry (Mekong Style)

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

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

50. Tofu / <i>Tofu</i> 1,5,6,7,11	14,9
51. Huhn / <i>Chicken</i> 5,7,11	15,9
52. Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i> 5,7,11	17,9
53. Barbarie Entebrust / <i>Barbarien duck breast</i> 5,7,11	19,9
54. Garnelen / <i>Prawns</i> 5,7,11,14	19,9
55. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i> 5,7,11	20,9

# VEGETARISCH

€

30. **Tofu Salat** 5,6,11 14,9  
Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl und Tofu, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing  
*/ Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil and tofu, refined with homemade sesame dressing*
50. **Kokos-Curry-Tofu** 5,6,11 14,9  
Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis  
*/ Tofu in creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables, pumpkin, pineapple, roasted peanuts and served with rice*
60. **Gemüse in Tamarinde-Sauce** 5,6,11 14,9  
Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu  
*/ Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu*
70. **White FUNGUS** 5,6,11 15,9  
Weißer Fungus, knuspriges Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße  
*/ White fungus, crispy tofu and vegetables in soy-sesame sauce*
71. **Spicy Tofu** 5,6,11 15,9  
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf  
*/ Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, slightly spicy*
72. **Green Power** 5,11 15,9  
Gebratene Pakchoi, Austernpilze mit hausgemachter Soße  
*/ Fried pakchoi, oyster mushrooms with homemade sauce*

- 
€
80. **Pho (Hanoi Style)** <sup>1,5,6,11,14</sup> 16,9  
 Rinderhüftsteak / *Juicy roastbeef*

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

*/ Pho ist 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:** 6 japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce 9,9  
 und Süßkartoffelpommes <sup>1,3,6</sup>  
*/ 6 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fritters*
82. **Menü 2:** 3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis 10,9  
*/ 3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice <sup>1,3,6</sup>*

  
**KOKONO Delicacies**  


Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach KOKONO Style

89. **Ducky Style** <sup>1,11</sup> 23,9  
 Gegrillte weibliche Barbarie-Entebrust mit marktfrischem  
 Gemüse in Deluxe Sauce  
*/ Grilled female barbarien duck breast with market fresh vegetables in deluxe sauce*
90. **Island Coconut Prawn** <sup>1,5,7,11,14</sup> 25,9  
 Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse,  
 Baby-Mais in Curry Soße, serviert im jungen Kokosnuss  
*/ Grilled giant prawn with fresh market vegetables, baby corn in creamy coconut sauce,  
 served in young coconut and steamed rice*
91. **Pineapple Beef Bowl** <sup>1,11</sup> 21,9  
 Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras,  
 Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten,  
 Peperoni und Zwiebeln, serviert in der frischen Ananas, scharf  
*/ Wok-tossed juicy beef with lemongrass, chili, pineapple, celery, baby corn, asparagus, snow  
 peas, cherry tomatoes, fresh hot peppers, basil leaves and seasonal vegetables, served in fresh  
 pineapple and steamed rice, spicy*



- €
92. **Beef Clay Pot** <sup>1,11</sup> 23,9  
 Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffer Sauce, serviert im Maroko Tontopf, leicht scharf  
*/ Roasted beef steak with vegetables, shallots, chili in red pepper sauce, served in Marocco cley pot, slightly spicy*
93. **Deep Sea** <sup>1,5,7,11,14</sup> 25,9  
 Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Chili und Spezialsoße, scharf  
*/ Wok-tossed giant prawns, scallops with fresh chili, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables, served with steamed rice, spicy*
94. **Best Ocean** <sup>1,5,7,11,14</sup> 27,9  
 Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge serviert mit Tamarinde-Sauce  
*/ Grilled giant prawn, scallops and octopus tentacle with grilled king oyster mushrooms, asparagus, red paprika, zucchini, eggplan, served with our homemade special Tamarind sauce and steamed rice*
95. **Surf & Turf "Maldives Beach" Style** <sup>1,11,14</sup> 26,9  
 Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, begleitet von angebratenen Gemüse in der KoKoNo Whisky Sauce, serviert mit gerillten Süßkartoffeln  
*/ Grilled giant prawn skewer on top of 250g medium Argentina Rip-Eye Steak, served with wok-tossed seasonal vegetables in Kokono Whisky sauce and grilled sweet potato*
96. **Salmon Lover** <sup>1,5,7,11,14</sup> 26,9  
 250g gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, gegrillte Süßkartoffel und Spargel verfeinert mit Deluxe Sauce  
*/ 250g grilled salmon fillet from Scotland, grilled sweet potato and asparagus refined with deluxe sauce*
97. **Samba Tuna Steak** <sup>1,5,7,11,14</sup> 27,9  
 250g kurz gegrillter Thunfischsteak serviert mit Spargel, Babykarotten, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce  
*/ 250g grilled tuna steak served with asparagus, baby carrots, grilled sweet potato and deluxe sauce*

—  
NIGIRI (2 Stück)  
—



	€
N1. <b>Aburi Sake</b> <sup>1,4</sup> Flambierter Lachs / <i>Salmon flambé</i>	6,9
N2. <b>Aburi Maguro</b> <sup>1,4</sup> Flambierter Thunfisch / <i>Tuna flambé</i>	7,9
N3. <b>Aburi Gai</b> <sup>1,4</sup> Flambierte Jakobsmuscheln / <i>Scallops flambé</i>	7,9
N4. <b>Sake</b> <sup>1,4</sup> Biolachs / <i>Organic salmon</i>	6,5
N5. <b>Maguro</b> <sup>1,4</sup> Thunfisch / <i>Tuna</i>	7,5
N6. <b>Anago</b> <sup>1,4</sup> Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	6,9
N7. <b>Hotagai</b> <sup>1,4</sup> Jakobsmuscheln / <i>Scallops</i>	7,9
N8. <b>Ebi</b> <sup>1,4</sup> Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	6,9
N9. <b>Ikura</b> <sup>1,4</sup> Lachskaviar / <i>Salmon caviar</i>	8,5
N10. <b>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs</b> <sup>1,4</sup> <i>/ Creative creation of our sushi chefs</i>	8,5

## MAKI (8 Stück)<sup>1,3,4</sup>



	€
M20. <b>Avocado</b> <sub>1</sub> 	4,9
Avocado / <i>Avocado</i>	
M21. <b>Kappa</b> <sub>1</sub> 	3,9
Gurke / <i>Cucumber</i>	
M22. <b>Sake</b> <sub>1,4</sub>	5,9
Lachs / <i>Salmon</i>	
M23. <b>Tekka</b> <sub>1,4</sub>	6,9
Thunfisch / <i>Tuna</i>	
M24. <b>Ebi</b> <sub>1,4</sub>	6,9
Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	
M25. <b>Fry Ebi</b> <sub>1,4</sub>	7,9
Gebackene Garnelen / <i>Fried prawns</i>	
M26. <b>Anago</b> <sub>1,4</sub>	7,5
Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	
M27. <b>Salmonskin</b> <sub>1,4</sub>	6,5
Gebackene Lachshaut / <i>Grilled salmon skin</i>	
M28. <b>Kani</b> <sub>1,4</sub>	5,9
Surimi / <i>Surimi</i>	
M29. <b>Tatar Tuna</b> <sub>1,4</sub>	6,9
Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce / <i>Tuna, spring onions and spicy sauce</i>	

# INSIDE – OUT ROLLS (8 Stück)



- |   | €    |
|---|------|
| U30. <b>Alaska</b> <sup>1,4,11</sup><br>Lachs, Avocado und Tobiko / <i>Salmon, avocado and tobiko</i>   | 9,9  |
| U31. <b>Smoked Salmon vs. Apple</b> <sup>1,7,11</sup><br>Schottischer Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philadelphia und Unagi Sauce<br><i>/ Scottish smoked salmon, apple, coriander, philadelphia cream cheese and unagi sauce</i>                          | 9,5  |
| U32. <b>Maguro</b> <sup>1,4,7,11</sup><br>Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko<br><i>/ Tuna, cucumber, philadelphia cream cheese and tobiko</i>  | 9,9  |
| U33. <b>Karaage</b> <sup>1,7,11</sup><br>Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Philadelphia und Sesam<br><i>/ Japanese fried chicken, cucumber, mango, philadelphia cream cheese and sesame</i>  | 9,5  |
| U34. <b>Ebi Tempura</b> <sup>1,7,11</sup><br>Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam<br><i>/ Fried king prawns, avocado, philadelphia cream cheese and sesame</i>   | 9,9  |
| U35. <b>Salmonskin</b> <sup>1,7,11</sup><br>Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam<br><i>/ Grilled salmon skin, cucumber, philadelphia cream cheese and sesame</i>  | 9,5  |
| U36. <b>Veggie</b> <sup>1,11</sup> <br>Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam<br><i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and sesame</i>             | 9,5  |
| U37. <b>Hotategai</b> <sup>1,4,11</sup><br>Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko<br><i>/ Scallops, avocado and tobiko</i>  | 10,2 |
| U38. <b>Tempura Aubergine</b> <sup>1,7,11</sup> <br>Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam<br><i>/ Fried aubergine, mozzarella, arugula and sesame</i> | 9,5  |
| U39. <b>Spicy Salmon</b> <sup>1,11</sup><br>Pikanter Lachs, Mango, Dill und Shiso<br><i>/ Spicy salmon, mango, dill and shiso</i>   | 9,9  |



**SASHIMI**



- |   | €    |
|---|------|
| S40. <b>Sashimi Tuna</b> <sup>4</sup><br>Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse<br><i>/ Tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>  | 18,9 |
| S41. <b>Aburi Tuna</b> <sup>4</sup><br>Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse<br><i>/ Tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>   | 19,9 |
| S42. <b>Sashimi Sake</b> <sup>4</sup><br>Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse<br><i>/ Salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>  | 17,9 |
| S43. <b>Aburi Sake</b> <sup>4</sup><br>Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse<br><i>/ Salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i>   | 18,9 |
| S44. <b>Kokono's Deluxe</b> <sup>4</sup><br>Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch, Jakobsmuschel und Trogmuscheln auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse<br><i>/ Salmon, tuna, butterfish flambé, scallops and arctic surf clams on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i> | 23,9 |

—  —  
**KOKONO DELICACIES (8 Stück)**  
—  —

Besondere Köstlichkeiten nach KOKONO Style

	€
H50. <b>Dragon Fire</b> <sup>1,4,7</sup> Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs <i>/ Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with salmon flambé</i>	15,5
H51. <b>Phonix Fire</b> <sup>1,4,7</sup> Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch <i>/ Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with tuna flambé</i>	15,5
H52. <b>Sizzling Temptation</b> <sup>1,7</sup> Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia im Lachsmantel <i>/ Tempura avocado, mango, fig, philadelphia cream cheese and covered with salmon</i>	14,9
H53. <b>Atula Ebi</b> <sup>1,7</sup> Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt <i>/ Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese and wrapped in tiger prawns</i>	15,5
H54. <b>Sake Fancy</b> <sup>1,7</sup> Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs <i>/ Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambé</i>	14,9
H55. <b>Futo Maki</b> <sup>1,4,7</sup> 6 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko <i>/ 6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobiko</i>	12,2
H56. <b>"Figi" Veggie New Style</b> <sup>1,7</sup>  Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Seetang Salat <i>/ Fig, fried asparagus, cucumber, philadelphia cream cheese and covered with seaweed salad</i>	12,5

- |   | €    |
|---|------|
| <p>H57. <b>Special Veggie</b> <sup>1,4,7</sup> </p> <p>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!!</p> <p><i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i></p>  | 14,9 |
| <p>H58. <b>Special Freestyle</b> <sup>1,4,7</sup></p> <p>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!!</p> <p><i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i></p>   | 17,9 |
| <p>H70. <b>Salmon Fan</b> <sup>1,4,7</sup></p> <p>Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko</p> <p><i>/ Spicy salmon tartare, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with salmon flamé und tobico</i></p>                          | 13,9 |
| <p>H72. <b>The Prime Avocado</b> <sup>1,3,4,7</sup></p> <p>Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit Avocado umwickelt</p> <p><i>/ Tempura prawns, cucumber, arugula, mozzarella and covered with avocado</i></p>  | 14,9 |
| <p>H73. <b>Smoked Salmon</b> <sup>1,7</sup></p> <p>Schottischer Räucherlachs, Mango, Mozzarella mit Avocado umwickelt</p> <p><i>/ Scottish smoked salmon with mango, mozzarella and covered with avocado</i></p>  | 13,9 |
| <p>H74. <b>Anago meets Smoked Salmon</b> <sup>1,4,7</sup></p> <p>Knusprige Aal, Gurke, Rucola, Ingwer, Philadelphia bedeckt mit Räucherlachs und Lachskaviar</p> <p><i>/ Crispy eel, cucumber, arugula, ginger, philadelphia cream cheese, covered with smoked salmon and salmon caviar</i></p> | 14,5 |

—  —

# TEMPURA BIG ROLLS ( 10Stück)

—  —

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Soße

- |      |   | €    |
|------|---|------|
| T60. | <b>Salmon Tempura</b> <small>1,3,7,11</small><br>Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße<br><i>/ Salmon, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce</i>                           | 15,5 |
| T61. | <b>Tuna Tempura</b> <small>1,3,7,11</small><br>Tuna, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße<br><i>/ Tuna, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce</i>                                | 15,9 |
| T62. | <b>Hotategai Tempura</b> <small>1,3,7,11</small><br>Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße<br><i>/ Scallops, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce</i>             | 16,9 |
| T63. | <b>Veggie Tempura</b> <small>1,3,7,11</small> <br>Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Philadelphia<br><i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and philadelphia cream cheese</i> | 14,9 |
| T64. | <b>KOKONO Big Rolls</b> <small>1,3,4,7,11</small><br>Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado and Philadelphia<br><i>/ Salmon, tuna, tiger prawns, sea-water-eel, avocado and philadelphia cream cheese</i>   | 18,9 |



# MENÜS

	€		€
Menü 1: <b>Maki Mix</b> <sup>1,11</sup>	14,5	Menü 2: <b>Salmon Love Set</b> <sup>1,11</sup>	18,5
8 Stk. Salmon Maki		8 Stk. Salmon Maki	
8 Stk. Tuna Maki		6 Stk. Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki			
Menü 3: <b>Cali Maki</b> <sup>1,11</sup>	17,9	Menü 4: <b>Alaska Adventures</b>	21,9
8 Stk. California Inside Out		8 Stk. Alaska Inside Out <sup>1,11</sup>	
8 Stk. Tatar Tuna Maki		2 Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki		2 Tuna Nigiri	
		2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 5: <b>Blazing Love</b>	24,9	Menü 6: <b>Crispy Rocket</b> <sup>1,11</sup>	25,5
10 Stk. Salmon Tempura <sup>1,11</sup>		8 Stk. Dragon Fire	
2 Salmon Nigiri		2 Salmon Nigiri	
2 Tuna Nigiri		2 Tuna Nigiri	
2 Tiger Prawns Nigiri		2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 7: <b>Gift of Love</b>	49,9	Menü 8: <b>Perfect Strangers</b>	69,9
(2 Personen) <sup>1,4,7,11</sup>		(3 Personen) <sup>1,4,7,11</sup>	
8 Stk. Special Freestyle		8 Stk. Special Freestyle	
8 Stk. Kani Maki		8 Stk. Spicy Salmon Inside Out	
4 Stk. Nigiri		8 Stk. Avocado Maki	
10 Stk. Tempura		8 Stk. Kani Maki	
Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar		6 Stk. Nigiri	
		10 Stk. Tempura	
		Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar	
Menü 9: <b>Crazy Love Roll</b> <sup>1,4,7,11</sup>			132,9
(5-6 Personen)			
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! "Killing Classics"			



# KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



	€
<b>Sweet Nana</b> <small>a,b,d</small> Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft	7,9
<b>Summer Breeze</b> <small>a,b,d</small> Limetten, brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Ginger Ale	7,9
<b>Sury Dream</b> <small>a,b,d</small> Grapelfruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	7,9
<b>Mr. Bin</b> <small>a,b,d</small> Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao	7,9



## CLASSIC COCKTAILS



<b>Zombie (stark!)</b> <small>a,b,d</small> Lassen Sie sich von uns überraschen	9,9
<b>Mai Tai</b> <small>a,b,d</small>	9,9
<b>Mojito</b> Limetten, Barcadi Rum, brauner Zucker, Minze	8,9
<b>Long Island Ice Tea</b> <small>a,b,d</small> Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cola	9,9
<b>Bombay Crushed</b> <small>d</small> Gin, Kumquat, Ginger, brauner Zucker	8,9



## KOKONO CAIPIRINHA



<b>Classic Caipirinha</b> Limetten, brauner Zucker, Pitu	9,9
<b>Pineapple Caipi</b> Pitu, Limejuice, frischer Ananassaft, Ingwer	9,9
<b>Strawberry Caipi</b> Pitu, Limejuice, frischer Strawberry Vodka Smoothie	9,9

## ASIAN FLAVOURS & LONG DRINKS

	€
<b>Gin Tonic</b> (Gordon)	9,9
<b>Gin Tonic</b> (Hendrick's)	11,9
<b>Sake Reiswein 4cl</b> (warm oder kalt)	6,5
<b>Mekong Whisky 4cl</b>	6,5
<b>Reisschnaps 4cl</b>	6,5

## DIGESTIFS & BITTER

<b>Martini Bianco / Rosso</b>	6,5
<b>Ramazotti 4cl</b>	6,5
<b>Tequila Silber / Gold</b>	6,5

## HOT TEA & COFFEE

<b>Ingwertee</b>	4,9	<b>Espresso</b> <sub>f</sub>	2,9
<b>Minztee</b>	4,9	<b>Kaffee</b> <sub>f</sub>	2,9
<b>Lemongrasstee</b>	4,9	<b>Cappuccino</b> <sub>7,f</sub>	3,5

## H2O & SOFTIES

<b>Wasser Acqua Morrelli</b>	0,25L	3,5
Non-Sparkling und Sparkling	0,75L	7,2
<b>BitterLemon</b>	0,3L	3,9
<b>GingerAle</b>	0,3L	3,9
<b>TonicWater</b>	0,3L	3,9
<b>Pepsi-Cola</b> <sub>a,f</sub> / <b>Pepsi Zero Zucker</b> <sub>a,d,e,f</sub> /	0,3L	3,9
<b>Schwipp Schwapp Orange / 7Up</b> <sub>a</sub>	0,5L	4,9



## ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE



	€
<b>Ingwer Minze</b>	5,9
<b>Ananas Ingwer</b>	5,9
<b>Strawberry Minze</b>	5,9
<b>Passion Fruit Minze</b>	7,9
<b>Kumquat Ingwer</b>	7,9
<b>Lychee Lime mit Russian Berry</b>	7,9
<b>Hausgemachter Eistee aus Pandanus und Ginseng "Pandanus Eistee"</b>	6,9



## NEKTAR & SODA



<b>Lychee, Mango, Johannisbeer, Ananas, Maracuja, Apfel, Orange</b>	0,3L	4,2
	0,5L	5,2
<b>Nektar und Schorle</b>		



## BIERE



<b>Allgäuer Büble Bayrisch Helles</b> <small>1a,1b</small>	0,5L	5,5
<b>Allgäuer Büble Edelweißbier</b> <small>1a</small>	0,5L	5,5
<b>Alkoholfreie Radeberger Helles</b> <small>1a,1b</small>	0,5L	5,5
<b>Alkoholfreie Allgäuer Büble Weißbier</b> <small>1a</small>	0,5L	5,5
<b>Kirin Ichiban</b> <small>1b</small>	0,33L FL	4,9



## OFFENE WEIßWEIN<sup>12</sup>



	0,1L €	0,2L €
<b>Weingut Leitz, Rüdesheim</b> Riesling 1-2-Dry QbA trocken	3,9	7,9
<b>Weingut Bernhard OTT, Feuersbrunn/Wagram</b> Grüner Veltliner "Am Berg" trocken	4,9	8,9
<b>Famiglia Olivini, Desenzano del Garda</b> Lugana DOC trocken	4,9	8,9
<b>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt</b> Chardonnay Pfalz QbA trocken	4,9	8,9
<b>Weingut Bietigköfer, Mühlenhofer</b> Grauer Burgunder Qw trocken	4,9	8,9



## OFFENE ROTWEIN<sup>12</sup>



	0,1L	0,2L
<b>Palacios Remondo, Alfaro</b> Rioja "La Vendimia" trocken	4,5	8,9
<b>Cantina Riff, Progetto Lageder</b> "Riff Rosso" Cabernet & Merlot delle Dolomiti IGT trocken	4,5	8,3
<b>Weingut Markus Schneider, Ellerstadt</b> Ursprung Cuvée/ Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser	4,9	9,1
<b>Masseria Li Veli, Celliono San Marco</b> "Primonero" / Primitivo & Negroamaro	4,5	8,9
<b>Château Ollieux Romanis</b> Corbières Classique - Languedoc	4,5	8,9



## ROSÉ



	0,1L	0,2L
<b>Weingut M. &amp; G. Fusser, Niederkirchen</b> "Saku", Rosé von Spätburgunder	3,9	7,9

  
**SCHAUMWEINE**  


	0,1L	0,75L
		€
<b>Cantina Colli del Soligo, Pieve di Soligo Treviso</b>		
Prosecco Soligo Frizzante DOC Treviso	5,9	29,9
Prosecco Soligo Spumante di Valdobbiadene Brut DOCG		33,0
<b>Champagne Paul Louis Martin, Epernay</b>		89,9
P.L. Martin "Blanc de Blancs" Brut		
<b>Crémant d'Alsace Brut, Rosé</b>		45,0
<b>Champagne Ruinart Brut, Champagne AC</b>		129,9
Ruinart Rosé		

  
**FLASCHENWEINE WEIß**  
  
**DEUTSCHLAND**

	0,75L
<b>MOSEL</b>	
<b>Weingut Fritz Haag, Brauneberg</b>	39,9
Riesling Brauneberg "Tradition" - feinherb	
<i>Fruchtiger Riesling mit dezenter Restsüsse</i>	
<b>RHEINHESSEN</b>	
<b>Weingut Bischel, Appenheim</b>	39,9
Riesling 1.Lage "Bingen" QW trocken	
<i>Würzige Aromatik mit Anklängen von wilden Kräutern und Zitrusfrüchten</i>	
<b>Weingut Bischel, Appenheim</b>	90,0
Riesling GG "Schalachberg" QW trocken	
<i>Tiefgründige Exotik mit mineralischem Abgang</i>	
<b>NAHE</b>	
<b>Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen</b>	36,9
Weißburgunder QW trocken	
<i>Aromatik nach Birne und Quitte - tolle Balance zwischen Frische und Schmelz</i>	
<b>PFALZ</b>	
<b>Weingut Knipser, Laumersheim</b>	
Liebstück für Müchen	36,9
<i>Chardonay und Weissburgunder</i>	
Grauburgunder QW trocken	36,9
<i>Intensiver Duft, der an Birne, Melone und Banane erinnert - gehaltvoll und ausgeprägt</i>	
<i>Weine enthalten Sulfite</i>	

0,75L

€

**Weingut Schneider, Ellerstadt**

Sauvignon Blanc "Kaitui" QW trocken 39,9

*Ein von neuseeländischem Sauvignon inspirierter Wein - aromatisch und entsprechend exotisch*

"Hullabaloo" Cuvée Sauvignon & Viognier QW trocken 39,9

*Exotische Nase mit leicht salziger Note - Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, frisch und saftig*

**ÖSTERREICH**

**WAGRAM**

**Weingut Bernhard OTT, Feuersbrunn/ Biodynamische Produktion**

Grüner Veltliner "Fass 4" trocken 45,9

*Typischer Vertreter seiner Art, gelbfruchtig mit feinem Pfefferl*

**SÜDSTEIERMARK**

**Weingut Manfred Tement, Berghausen** 39,9

Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" DAC

*Vielschichtige Frucht, klare Frische mit Aromatik nach Holunderblüte, Stachelbeere, Fenchel und grünem Wiesenduft*

**ITALIEN**

**SÜDTIROL**

**Tenutae Lageder, Margreid/ Biodynamische Produktion** 79,9

Chardonnay trocken IGT "Löwengang"

*Leicht "butterige" Nase und dem Duft von Vanille - Voll, opulent, aber dennoch elegant*

**FRIAUL**

**Tenuta Meroi, Buttrio** 45,9

Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

*Satte Birnenfrucht kombiniert mit Orangenesten und einer angenehmen Holzwürze stoffig und komplex im Geschmack*

**FRANKREICH**

**LOIRETAL**

**Domaine Tinel Blondelet, Pouilly-Sur-Loire** 45,9

Pouilly Fumé "L' Arrêt Buffatte" AOC trocken

*Typische Noten von Citrusfrüchten und Stachelbeeren auf einem würzigen Gerüst: knackig und frisch*



# FLASCHENWEINE ROSÉ



0,75L

€

## LOMBARDEI

**Cà dei Frati, Sirmione**

32,0

Rosa dei Frati

*Ein fein abgestimmter Rosé: duftig und fruchtig, mit anmutigen floralen Noten*



# FLASCHENWEINE ROT



0,75L

## DEUTSCHLAND

### PFALZ

**Weingut Bietighöfer, Billigheim-Ingenheim**

29,0

Dark Chocolate Cuvée

*Pinotage, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder*

*Dunkelbeeriger, würziger und eben nach Kakao schmeckender Rotwein aus der Pfalz*

**Weingut Markus Schneider, Ellerstadt**

44,9

Black Print Cuvée

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch. Einer der*

*erfolgreichsten Rotwein-Cuvées in Deutschland - dunkel, fruchtig und ausdrucksvoll*

## ÖSTERREICH

### BURGENLAND

**Weingut Robert Goldenits, Tadten**

45,0

Tetuna Reserve

*Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon. Einladende Dunkelfrucht nach reifen*

*Beeren in der Nase, feine Vanille, angenehm runde Tannine*

## ITALIEN

### SÜDTIROL

**Weingut Alois Lageder, Margreid**

39,9

Cabernet Riserva DOC trocken

*Viel Cassis und Kirsche, fleischig aber elegant - mit Geruchsnoten von Leder, Teer und schwarzem Pfeffer*