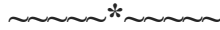
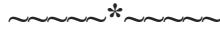


# KOKONO DELUXE APERITIF



<b>Prickle Berry</b> Lillet Rose, Gurke, Erdbeere, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze	<b>7,5 €</b>
<b>Passion Soul</b> Maracuja, Lillet, Prosecco, Minze	<b>7,5 €</b>
<b>KoKoNo Pimm's</b> Pimm's, Gurke, Orange, Ginger Ale, Himbeere, Minze	<b>7,5 €</b>
<b>Night Sky (Red Lotus)</b> Hendrick's Gin, Schlehenlikör, Limetten, Gurke, Tonic	<b>7,5 €</b>
<b>Pink Bubble</b> Crème De Pamplemousse, Wild Russian Berry, Prosecco	<b>7,5 €</b>
<b>Hugo</b> Minze leave, Holunder Sirup, Limetten, Prosecco	<b>7,5 €</b>
<b>Aruba Spritz</b> Myers's Rum, Pistaziensirup, Limetten, Maracujasaft, Prosecco	<b>7,5 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,5 €</b>

# WARME VORSPEISE



## **Coco Love Soup** 7,14

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Okra,  
Frühlingszwiebeln, Koriander

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

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Huhn /Chicken                              | 6,5 € |
| 2. Wildfang Riesengarnelen /Giant wild prawns | 7,5 € |
| 3. Lachs /Salmon                              | 7,5 € |

## **Catch The Fish** 14

Suppe mit Cherry Tomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln, Koriander  
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. Wildfang Riesengarnelen /Giant wild prawns | 7,5 € |
| 6. Lachs /Salmon                              | 7,5 € |

## **7. Edamame** 6

Gedämpfte Sojabohnen

*/ Steamed soybeans*

6,9 €

## **8. Vietnamese Spring Rolls "Nem"** 1,3,11

7,9 €

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und  
Gemüsefüllung mit Wildkräutersalat

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

## **9. Grilled Seafood** 4,14

13,9 €

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat,  
serviert mit Spezialsöße

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

- 10. Edamame Sweet & Sour Spicy** <sup>6</sup> **8,5 €**  
 Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und  
 hausgemachtem Sweet-Sour Sauce  
*/Japanese soybeans with chili, garlic and homemade sweet-sour sauce*
- 11. Pearl On Spoon** <sup>1,2,5,6,14</sup> **10,9 €**  
 3 gegrillte Jakobsmuscheln gewürzt mit Soja-Honig Sauce  
 und Wasabi-Crème  
*/3 grilled scallops marinated in soy-honey sauce and wasabi-cream*
- 13. Crispy Babys** <sup>1,3</sup> **7,9 €**  
 3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße  
*3 prawns in Tempura batter, served with salad and special sauce*
- 14. Green Papaya Salad vs. Mr. Pulpo** <sup>5,11,14</sup> **14,9 €**  
 Grüne vietnamesische Papaya mit gegrilltem Oktopus-Tentakel,  
 Erdnüssen, frischen Kräuter abgeschmeckt mit  
 hausgemachter Limetten-Vinaigrette  
*/Vietnamese green papaya with grilled octopus tentacle, roasted sesame,  
 peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette*
- 16. Crispy Duck-Mango-Salad** <sup>5,11,14</sup> **14,9 €**  
 Mango streifen Salat mit Ente, Erdnüssen, Limetten und Rotzwiebeln  
*/Mango salad with duck, lime and shallots*
- 23. Popcorn Shrimp & Cashew** <sup>1,3</sup> **9,9 €**  
 Knusprige Garnelen mit Chiliflocken und Cashew  
*/Crispy shrimps with chili flakes and cashews*
- 24. Spicy Calamari** <sup>1,4,11</sup> **9,9 €**  
 Knusprige Calamari "Tintenfisch" in Tempura-Teig  
 mit Limettenblatt und Meersalz  
*/Crispy calamari in tempura with lime leaves and sea salt*

**25. Ponzu Soul** *4,6,11*

**11,9 €**

1/2 gegrillte Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und  
flambiertem Teriyaki Lachs

*1/2 grilled avocado filled with ponzu sauce and flambéed teriyaki salmon*

**26. Gyoza** *1,3,11*

**6,9 €**

Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung gegrillt

*/ Grilled dumplings with chicken and vegetable filling*

**Crew Love Tapas** *1,3,5,11,14*

**Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü**

*/ Various appetizers from our starters*

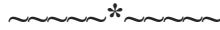
**27.** Für zwei Personen / *Portion for two*

**18,9 €**

**28.** Für drei Personen / *Portion for three*

**26,9 €**

# SUSHI VORSPEISEN



## **Seetang Salat** 3,14

Seetang Salat serviert mit Guacamole

*/Seaweed salad served with Guacamole*

**17.** Feuerlachs / *Flambéed salmon* **12,9 €**

**18.** Feuerthunfisch / *Flambéed tuna* **13,9 €**

## **Tartare** 3,11

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

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

**20.** Lachs / *Salmon* **11,9 €**

**21.** Thunfisch / *Tuna* **12,9 €**

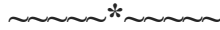
## **22. Best Ocean** 1,7,14

**19,9 €**

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

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

# WARME HAUPTGERICHTE



## Gemischter Salat *5,6,11,14*

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

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

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>30.</b> Tofu Salat  | <b>12,9 €</b> |
| <b>32.</b> Rinderhüftsteak/ <i>Juicy roastbeef</i>           | <b>16,9 €</b> |
| <b>34.</b> Wildfang Riesengarnelen/ <i>Giant wild prawns</i> | <b>18,9 €</b> |
| <b>35.</b> Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i>            | <b>19,9 €</b> |

## Kokos-Curry (Mekong Style) *1,5,7,11,14*

**Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Champignons**

**Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis**

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

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>50.</b> Tofu / <i>Tofu</i>                                 | <b>13,9 €</b> |
| <b>51.</b> Huhn / <i>Chicken</i>                              | <b>14,9 €</b> |
| <b>52.</b> Rinderhüftsteak / <i>Juicy roastbeef</i>           | <b>17,9 €</b> |
| <b>53.</b> Barbarie Entebrust / <i>Barbarien duck breast</i>  | <b>19,9 €</b> |
| <b>54.</b> Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> | <b>18,9 €</b> |
| <b>55.</b> Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i>             | <b>20,9 €</b> |

- 60. Gemüse in Tamarinde-Sauce** **13,9 €**  
 Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu  
*/ Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu*
- 70. White FUNGUS** **14,9 €**  
 Weißer Fungus, knuspriges Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße  
*/ White fungus, crispy tofu and vegetables in soy-sesame sauce*
- 71. Spicy Tofu** **14,9 €**  
 Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf  
*/ Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, slightly spicy*  
*Green Power*
- 72. Green Power** **14,9 €**  
 Gebratene Pakchoi, Austernpilze mit hausgemachter Soße  
*/ Fried pakchoi, oyster mushrooms with homemade sauce*
- 80. Pho (Hanoi Style)** <sup>1,5,6,11,14</sup> **15,9 €**  
 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

1,3,6



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

# KOKONO Delicacies

## Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach KOKONO Style



**89. Ducky Style** *1,11* **21,9 €**  
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** *1,5,7,11,14* **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** *1,11* **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** *1,11* **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** *1,5,7,11,14* **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** *1,5,7,11,14* **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, eggplant, served with our homemade special Tamarind sauce and steamed rice*

**95. Surf & Turf "Maldives Beach" Style** *1,11,14* **27,9 €**  
Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak,  
begleitet von angebratenem 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** *1,5,7,11,14* **27,9 €**  
250g gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, gegrillte Süßkartoffel und Spargel  
verfeinert mit Deluxe Sauce

*/ 250g grilled salmon fillet from Scotland, grilled sweet potato and asparagus refined with deluxe sauce*

**97. Samba Tuna Steak** *1,5,7,11,14* **28,9 €**  
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*

### **Extra**

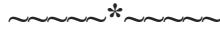
*Tamarind Sauce, Soja Sesam Sauce, Deluxe Sauce,* **2 €**  
*Pfeffer Sauce, Whisky Sauce*  
*Mango Sauce, Teriyaki Sauce, Spicy Sauce* **2 €**

*Kokos Curry Sauce* **5 €**

*Reis Extra* **2 €**

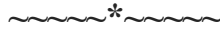
*Salat Extra* **5 €**

## NIGIRI ( 2 Stück ) <sup>1,3,4</sup>



<b>N1. Aburi Sake</b> Flambierter Lachs / <i>Salmon flambé</i>	<b>6,5 €</b>
<b>N2. Aburi Maguro</b> Flambierter Thunfisch/ <i>Tuna flambé</i>	<b>7,5 €</b>
<b>N3. Aburi Gai</b> Flambierte Jakobsmuscheln / <i>Scallops flambé</i>	<b>7,9 €</b>
<b>N4. Sake</b> Biolachs/ <i>Organic salmon</i>	<b>6,0 €</b>
<b>N5. Maguro</b> Thunfisch/ <i>Tuna</i>	<b>7,0 €</b>
<b>N6. Anago</b> Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	<b>6,5 €</b>
<b>N7. Hotagai</b> Jakobsmuscheln / <i>Scallops</i>	<b>7,5 €</b>
<b>N8. Ebi</b> Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	<b>6,5 €</b>
<b>N9. Ikura</b> Lachskaviar/ <i>Salmon caviar</i>	<b>8,5 €</b>
<b>N10. Kreative Kreation unserer Sushi Chefs</b> <i>/Creative creation of our sushi chefs</i>	<b>8,5 €</b>

## MAKI ( 8 Stück ) <sup>1,3,4</sup>



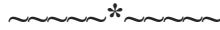
<b>M20. Avocado</b> Avocado/ <i>Avocado</i>	<b>4,9 €</b>
<b>M21. Kappa</b> Gurke / <i>Cucumber</i>	<b>3,9 €</b>
<b>M22. Sake</b> Lachs / <i>Salmon</i>	<b>5,9 €</b>
<b>M23. Tekka</b> Thunfisch/ <i>Tuna</i>	<b>6,9 €</b>
<b>M24. Ebi</b> Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	<b>5,9 €</b>
<b>M25. Fry Ebi</b> Gebackene Garnelen / <i>Fried prawns</i>	<b>7,9 €</b>
<b>M26. Anago</b> Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	<b>6,9 €</b>
<b>M27. Salmonskin</b> Gebackene Lachshaut / <i>Grilled salmon skin</i>	<b>5,9 €</b>
<b>M28. Kani</b> Surimi / <i>Surimi</i>	<b>5,2 €</b>
<b>M29. Tatar Tuna</b> Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce <i>/Tuna, spring onions and spicy sauce</i>	<b>6,9 €</b>

# INSIDE-OUT ROLLS (8 Stück) 1,3,4,7,11



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

# SASHIMI <sup>4</sup>



- S40. Sashimi Tuna** **18,5 €**  
Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse  
*/Tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*
- S41. Aburi Tuna** **19,5 €**  
Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse  
*/Tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*
- S42. Sashimi Sake** **17,5 €**  
Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und  
*/Salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*
- S43. Aburi Sake** **18,5 €**  
Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse  
*/Salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*
- S44. Kokono's Deluxe** **20,9 €**  
Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch, Jakobsmuscheln auf Seetang Salat,  
Lachskaviar und Sakura Kresse  
*/Salmon, tuna, butterfish flambé, scallops on seaweed salad, salmon caviar  
and Sakura Daikon*

**KOKONO DELICACIES (8 Stück)** 1,3,4,7,11  
**Besondere Köstlichkeiten nach KOKONO Style**



**H50. Dragon Fire** **14,5 €**  
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

*/Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with salmon flambé*

**H51. Phonix Fire** **14,5 €**  
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch

*/Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with tuna flambé*

**H52. Sizzling Temptation** **13,9 €**  
Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia im Lachsmantel

*/Tempura avocado, mango, fig, philadelphia cream cheese and covered with salmon*

**H53. Atula Ebi** **14,5 €**  
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

*/ Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese and wrapped in tiger prawns*

**H54. Sake Fancy** **13,9 €**  
Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs

*/Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambé*

**H55. Futo Maki** **11,9 €**  
6 Stucken Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko

*/6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobico*

- H56. "Figi" Veggie New Style** **11,5 €**  
 Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit  
 Seetang Salat
- / Fig, fried asparagus, cucumber, philadelphia cream cheese and covered  
 with seaweed salad*
- H57. Special Veggie** **13,9 €**  
 Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!!
- /Our sushi cook's creative creation !!!*
- H58. Special Freestyle** **15,9 €**  
 Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!!
- /Our sushi cook's creative creation !!!*
- H70. Salmon Fan** **12,9 €**  
 Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit  
 flambiertem Lachs und Tobiko
- Spicy salmon tartare, mango, cucumber, philadelphia cream cheese,  
 covered with salmon flamé und tobico*
- H72. The Prime Avocado** **13,9 €**  
 Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit  
 Avocado umwickelt
- /Tempura prawns, cucumber, arugula, mozzarella and covered with avocado*
- H73. Smoked Salmon** **12,9 €**  
 Schottischer Räucherlachs, Mango, Mozzarella mit Avocado umwickelt
- /Scottish smoked salmon with mango, mozzarella and covered with avocado*
- H74. Anago meets Smoked Salmon** **13,9 €**  
 Knusprige Aal, Gurke, Rucola, Ingwer, Philadelphia bedeckt mit  
 Räucherlachs und Lachskaviar
- /Crispy eel, cucumber, arugula, ginger, philadelphia cream cheese,  
 covered with smoked salmon and salmon caviar*

# TEMPURA BIG ROLLS

(10Stück) 1,3,4,7,11

## Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Soße

~~~~~\*~~~~~

### **T60. Salmon Tempura**

**13,5 €**

Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße

*/Salmon, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce*

### **T61. Tuna Tempura**

**13,9 €**

Tuna, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße

*/Tuna, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce*

### **T62. Hotategai Tempura**

**14,9 €**

Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße

*/Scallops, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce*

### **T63. Vegie Tempura**

**13,9 €**

Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Philadelphia, serviert mit Guacamole

*/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and philadelphia cream cheese*

### **T64. KOKONO Big Rolls**

**18,9 €**

Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado and Philadelphia serviert mit Guacamole

*/Salmon, tuna, tiger prawns, sea-water-eel, avocado and philadelphia cream cheese*



# MENÜS

1,3,4,7,11



|                                                                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Menü 1: Maki Mix</b><br>8 Stk. Salmon Maki<br>8 Stk. Tuna Maki<br>8 Stk. Avocado Maki                                  | <b>14,5 €</b> |
| <b>Menü 2: Salmon Love Set</b><br>8 Stk. Salmon Maki<br>6 Stk. Salmon Nigiri                                              | <b>17,5 €</b> |
| <b>Menü 3: Cali Maki</b><br>8 Stk. California Inside Out<br>8 Stk. Tatar Tuna Maki<br>8 Stk. Avocado Maki                 | <b>16,9 €</b> |
| <b>Menü 4: Alaska Adventures</b><br>8 Stk. Alaska Inside Out<br>2 Salmon Nigiri<br>2 Tuna Nigiri<br>2 Tiger Prawns Nigiri | <b>20,9 €</b> |
| <b>Menü 5: Blazing Love</b><br>10 Stk. Salmon Tempura<br>2 Salmon Nigiri<br>2 Tuna Nigiri<br>2 Tiger Prawns Nigiri        | <b>22,9 €</b> |
| <b>Menü 6: Crispy Rocket</b><br>8 Stk. Dragon Fire<br>2 Salmon Nigiri<br>2 Tuna Nigiri<br>2 Tiger Prawns Nigiri           | <b>24,9 €</b> |

**Menü 7: Gift of Love**  
(2 Personen)

**49,5 €**

8 Stk. Special Freestyle  
8 Stk. Kani Maki  
4 Stk. Nigiri  
10 Stk. Tempura  
Butterfish und Lachs Sashimi,  
Seetangsalat, Lachskaviar

**Menü 8: Perfect Strangers**  
(3 Personen)

**67,5 €**

8 Stk. Special Freestyle  
8 Stk. Spicy Salmon Inside Out  
8 Stk. Avocado Maki  
8 Stk. Kani Maki  
6 Stk. Nigiri  
10 Stk. Tempura  
Butterfish und Lachs Sashimi,  
Seetangsalat, Lachskaviar

**Menü 9: Crazy Love Roll**  
(5-6 Personen)

**132,9 €**

Kreative Kreation unsure Sushi Chefs! "Killing Classics"

**Extra**

*Tamarind Sauce, Soja Sesam Sauce, Deluxe Sauce,  
Pfeffer Sauce, Whisky Sauce* **2 €**

*Mango Sauce, Teriyaki Sauce, Spicy Sauce* **2 €**

*Kokos Curry Sauce* **5 €**

*Reis Extra* **2 €**

*Salat Extra* **5 €**

## KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



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

## CLASSIC COCKTAILS



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

## KOKONO CAIPIRINHA



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

## LONG DRINKS



|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <b>Gin Tonic</b> (Gordon)     | 8,9 €  |
| <b>Gin Tonic</b> (Hendrick's) | 10,5 € |

## DIGESTIFS & BITTER



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

## ASIAN FLAVOURS



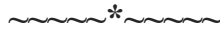
|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| <b>Sake Reiswein 6 cl (warm oder kalt)</b> | 6,9 € |
| <b>Mekong Whisky 4 cl</b>                  | 6,2 € |
| <b>Reisschnaps 4 cl</b>                    | 6,2 € |

## H2O & SOFTIES



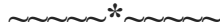
|                                          |        |       |
|------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Wasser Acqua Morrelli</b>             | 0,25 l | 3,5 € |
| Non-Sparkling und Sparkling              | 0,75 l | 6,2 € |
| <b>Bitter Lemon</b>                      | 0,2 l  | 3,5 € |
| <b>Ginger Ale</b>                        | 0,2 l  | 3,5 € |
| <b>Tonic Water</b>                       | 0,2 l  | 3,5 € |
| <b>Cola / Colalight</b> <i>a,d,e,f</i>   | 0,3 l  | 3,5 € |
| <b>Spezi / Sprite/Fanta</b> <i>a,d,e</i> | 0,4 l  | 4,9 € |

# ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADE



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

## JUICE & SODA



|                                                                                      |              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Lychee, Mango, Johannisbeer, Ananas, Maracuja, Apfel, Orange Saft und Schorle</b> |              |              |
|                                                                                      | <b>0,3 l</b> | <b>3,9 €</b> |
|                                                                                      | <b>0,4 l</b> | <b>4,9 €</b> |

## BIERE



|                                            |               |              |
|--------------------------------------------|---------------|--------------|
| <b>Weizenbier <i>1a,1b</i></b>             | <b>0,5 l</b>  | <b>5,5 €</b> |
| <b>Hellesbier <i>1a,1b</i></b>             | <b>0,5 l</b>  | <b>5,5 €</b> |
| <b>Alkoholfrei Weizenbier <i>1a,1b</i></b> | <b>0,5 l</b>  | <b>5,5 €</b> |
| <b>Kirin Ichiban <i>1a,1b</i></b>          | <b>0,33 l</b> | <b>4,9 €</b> |

## OFFENE WEISSWEIN <sup>1,2</sup>



**MÜLLER-THÜRGAUESCHERNDORF"** 0,2 l 6,2 €

**HORST SAUER - ESCHERNDORF MAINDREIECK**

Saftig, leicht und gelbfruchtig

**SILVANER ERSTE LAGE IPHÖFER KALB** 0,2 l 7,2 €  
**€ H.WIRSCHING - IPHOFEN STEIGERWALD**

Allroundtalent! Elegantes Bukett aus Blumenwiese,  
Apfel und Melone

**FAMIGLIA OLIVINI, DESENZANO DEL GARDA** 0,2 l 6,9 €

Lugana DOC trocken. Spitzenwein vom Gardasee  
Zeigt feine Kräuter, Apfel und Birne, angenehme Säure

## OFFENE ROTWEIN <sup>1,2</sup>



**WEINGUT KNIPSER - LAUMERSHEIM – PFALZ** 0,2 l 7,9 €

Blauer Spätburgunder. Rotwein vom Kult - Weingut  
Reife Sauerkirsche, Pfeffer und Rauch

**WEINGUT SCHNEIDER ELLERSTADT-PFALZ** 0,2 l 7,2 €

Ursprung, Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser  
Überzeugt immer. Viel Kirsche, Waldbeeren und Kakao  
Samtig am Gaumen

**RIOJA, LA VENDEMIA PALACIOS REMONDO** 0,2 l 7,2 €  
**SPANIEN**

Rotwein vom "Man of the Year" Offenbart  
Waldbeeren, Rosmarin und Vanille, weich

## SCHAUMWEINE



|                                                                                                                                                                                                                                                          |        |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>PROSECCO SOLIGO FRIZZANTE</b>                                                                                                                                                                                                                         | 0,10 l | <b>5,9 €</b>   |
| <b>SOLIGO SPUMANTE</b><br>Unkompliziert und herrlich erfrischend                                                                                                                                                                                         | 0,75 l | <b>29,9€</b>   |
| <b>CHAMPAGNER PAUL LOUIS MARTIN<br/>P.L MARTIN „BLANC DE BLANCS BRUT"</b><br>Schaumwein mit großartiger und aromatischer<br>Ausstattung, elegant                                                                                                         | 0,75 l | <b>89,9 €</b>  |
| <b>CHAMPAGNER RUINART BRUT ROSÉ</b><br>Intensiv, fruchtig und aromatisch<br>Er verdankt seine elegante Sinnlichkeit der Mischung aus<br>Chardonnay und Pinot Noir aus der Montagen de Reims<br>und dem Tal der Marne, der zu rotem Wein verarbeitet wird | 0,75 l | <b>129,9 €</b> |

## FLASCHENWEINE WEIß

( 0,75 l )



### FRANKEN

|                                                                                                                                                 |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
| <b>SCHEUREBE QW TROCKEN</b><br><b>H.WIRSCHING-IPHOFEN STEIGERWALD</b><br>Füllt den Gaumen mit Feinheit und Exotik                               |  | <b>27,0 €</b> |
| <b>RIESLING ESCHERNDORF" ORTSWEIN</b><br><b>TROCKEN H.SAUER-ESCHERNDORF</b><br>Beeindruckende Intensität. Fruchtig, trocken und ausbalanciert   |  | <b>27,0 €</b> |
| <b>SILVANER „ESCHERNDORF" ORTSWEIN</b><br><b>TROCKEN H.SAUER-ESCHERNDORF</b><br>Delizios mit weißer und gelber Pfirsich. Exzellenter Trinkfluss |  | <b>21,5 €</b> |

**SILVANER IPHÖFER KRONSBURG ALTE REBEN, 41,9€  
ERSTE LAGE TROCKEN, H.WIRSCHING - IPHOFEN  
STEIGERWALD**

Lagenwein mit definiertem Körper  
Wilde Kräuter, Birne und Apfel. Vollmundig und lang

**SILVANER,ESCHERNDORF" LUMP „S" 32,5 €  
ERSTE LAGE TROCKEN, H.SAUER - ESCHERNDORF,  
MAINDREIECK**

Reife Frucht von Birne, Melone und Apfel  
Fein in der Nase und cremig am Gaumen

**RIESLING ESCHERNDORF" LUMP „S" 39,9 €  
ERSTE LAGE TROCKEN, H.SAUER - ESCHERNDORF,  
MAINDREIECK**

Unverkennbarer Riesling mit Premium - Qualitäten  
Reifer Apfel, Melone und Limette. Kräftige Säure

***DEUTSCHLAND***

**SAAR 33,5 €  
RIESLING ROTSCHEIFER" KABINETT FEINHERB,  
WEINGUT VAN VOLXEM - WILTINGEN**

Alles Handarbeit. Kräftige Aromen nach Maracuja, Orange  
und dezente Fruchtsüße

**PFALZ 32,5 €  
SAUVIGNON BLANC WEINGUT KNIPSER  
LAUMERSHEIM**

Sehr aromatisch, zeigt viel Holunderblüte und Stachelbeere  
Knackig

**NAHE 48,9 €  
WEISSBURGUNDERS" QW TROCKEN,  
WEINGUT DÖNNHOF - OBERHAUSEN**

Schwer nur ein Glas zu trinken  
Aromen von Apfel, Quitte und Vanille



## ***FRANKREICH***

**BOURGOGNE BLANC,** 39,9 €  
**DOMAINE BZIKOT - PULIGNY - MONTRACHET**  
Angenehmer und nicht zu lauter Chardonnay  
Cremig, fein und ausbalanciert  
Weine enthalten Sulfite

## ***ITALIEN***

**„PORER" PINOT GRIGIO** 38,9 €  
**TENUTA LAGEDER - MAGREID**  
Starker Auftritt am Gaumen und eher ein wahrer Super - Grigio  
Füllend und ausdehnend mit kräftigen Aromen

## **FLASCHENWEINE ROSÉ** ( 0,75 l )



**SANCERRE ROSÉ, DOMAINE MILLET – BLUE** 35,9 €  
Sensationell Aromatik nach Rosen und Waldbeeren  
Fein und duftig

## **FLASCHENWEINE ROT** ( 0,75 l )



**SPÄTBURGUNDER MALTERDINGER" TROCKEN,** 49,5 €  
**WEINGUT HUBER-BADEN**  
Phänomenal und unkompliziert  
Zusammenspiel aus Sauerkirsche, Pfeffer und Waldpilzen

**ROSSO DI MONTALCINO,** 35,9 €  
**PICCOLOMINI D'ARAGONA**  
Ein echter Klassiker aus der Toskana  
Viel Kirsche, Veilchen, Rosen und wilde Kräuter

**BLEU DE MER ROUGE**  
**100% MERLOT BERNARD MAGREZ-LANGUEDOC** 27,0 €  
Leichter Körper mit schmackhafter Frucht von Himbeere und Pflaume  
Pfeffrig und weich