



# KOKONO DELUXE APERITIF



	€
<b>Prickle Berry</b> Lillet Rose, Gurke, Erdbeere, Wild Russian Berry. Prosecco, Minze	7,5
<b>Lillet Fizz</b> Lillet Blanc, Limetten, Gurke, Tonic, Minze	7,2
<b>Passion Soul</b> Maracuja, Lillet, Prosecco, Minze	7,5
<b>Night Sky (Red Lotus)</b> Hendrick's Gin, Schlehenlikör, Limetten, Gruke, Tonic	7,5
<b>Aruba Spritz</b> Myers's Rum, Pistaziensirup, Limetten, Maracujasaft, Prosecco	7,5
<b>Pink Bubble</b> Crème De Pamplemousse, Wild Russian Berry, Prosecco	6,9
<b>Rhabarber Spritz</b> L-Affaire Likör, Rhababersaft, Limetten, Prosecco	6,9
<b>Hugo</b> Minze, Holunder Sirup, Limetten, Prosecco	6,9
<b>Aperol Spritz</b>	6,9

—  —  
**WARME VORSPEISE**  
—  —

**Coco Love Soup**

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten,  
Champignons und Gemüse

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

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

**Catch The Fish**

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

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

- |  |     |
|--|-----|
| 4. Huhn / <i>Chicken</i>                                 | 6,2 |
| 5. Wildfang Riesengarnelen / <i>Giant wild prawns</i> 14 | 6,5 |
| 6. Lachs / <i>Salmon</i> 4                               | 6,5 |

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 7. | <b>Edamame</b>  6 | 5,9 |
|    | Gedämpfte Sojabohnen   |     |
|    | <i>/ Steamed soybeans</i>  |     |

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 8. | <b>Vietnamese Spring Rolls "Nem"</b> 1,3,1   | 6,9 |
|    | Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und<br>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   | 12,5 |
|    | Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuschel auf Salat,<br>serviert mit Spezialsoße |      |
|    | <i>/ Grilled king prawns and scallop served with salad and special sauce</i>      |      |

- €
10. **Crunchy Wan Tan** <sup>1,11</sup> 6,9  
 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 sweet - sour sauce.*
11. **Gyoza vegetarisch** <sup>1,4,6</sup> 6,9  
 Teigtaschen mit Gemüsefüllung (gegrillt)  
*/ Grilled dumplings with vegetable filling*
12. **Gyoza Chicken** <sup>1,3,6,11</sup> 7,2  
 Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung gegrillt  
*/ Grilled dumplings with chicken and vegetable filling*
13. **Crispy Babys** <sup>1,2,3,6</sup> 7,9  
 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)** <sup>5,11,14</sup> 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 flavoured with homemade lime vinaigrette.*
- Crew Love Tapas** <sup>1,3,5,11,14</sup>  
 Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü  
*/ Various appetizers from our starters*
15. Für zwei Personen / *Portion for two* 21,5
16. Für drei Personen / *Portion for three* 29,5

### **Summer Rolls (Kokono Style)**

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reismudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichten hausgemachten Limetten - Vinaigrette.

€

83. **Tofu** 6,2

84. **Huhn gegrillt** 6,5

85. **Rinderhüftsteak gegrillt** 6,9

86. **Tempura Garnelen** 6,9

87. **Lachs gegrillt** 6,9

88. **Pho** 7,2

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

89. **Edamame Sweet & Sour Spicy** 7,2

Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und hausgemachtem Sweet-Sour Sauce

26. **Ente Mango Salat (Vietnam style)** 11,5

Entenbrust, Mango, Röstzwiebeln, frische Kräuter mit Spezialsoße.

—  —  
**SUSHI VORSPEISEN**  
—  —

**Seetang Salat** <sup>3,14</sup>

Seetang Salat serviert mit Guacamole  
*/ Seaweed salad served with Guacamole*

€

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

**Tartare** <sup>3,11</sup>

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

*/ Tartar with avocado, spring onions, served with spicy sauce, Vietnamese Banh Da*

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

- |     |                                     |      |
|-----|-------------------------------------|------|
| 22. | <b>Best Ocean</b> <sup>1,7,14</sup> | 18.5 |
|-----|-------------------------------------|------|

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

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

# WARME HAUPGERICHTE

## 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*

	€
30. Tofu / <i>Tofu</i>	12,5
31. Huhn gegrillt / <i>Grilled chicken</i>	13,5
32. Rinderhüftsteak gegrillt / <i>Grilled juicy roastbeef</i>	15,5
33. Barbarie Entebrust gegrillt / <i>Grilled duck breast</i>	16,5
34. Wildfang Riesengarnelen gegrillt / <i>Grilled giant wild prawns</i>	17,5
35. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i>	17,5
36. Thunfisch gegrillt / <i>Grilled tuna</i>	18,5

## Bun (lauwarmes Gericht - Südvietsnam Style)

Reisnudeln serviert mit Wildkräuter-Salat, mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

40. Tofu / <i>Tofu</i>	13,5
41. Huhn gegrillt / <i>Grilled chicken</i>	14,5
42. Rinderhüftsteak gegrillt / <i>Grilled juicy roastbeef</i>	16,5
43. Barbarie Entebrust gegrillt / <i>Grilled duck breast</i>	17,5
44. Wildfang Riesengarnelen gegrillt / <i>Grilled giant wild prawns</i>	17,9

## 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*

50. Tofu / <i>Tofu</i>	14,5
51. Huhn / <i>Chicken</i>	14,9
52. Rinderhüftsteak gegrillt / <i>Grilled juicy roastbeef</i>	15,5
53. Barbarie Entebrust gegrillt / <i>Grilled duck breast</i>	16,9
54. Wildfang Riesengarnelen gegrillt / <i>Grilled giant wild prawns</i>	17,2
55. Lachs gegrillt / <i>Grilled salmon</i>	17,9
56. Thunfisch gegrillt / <i>Grilled tuna</i>	18,5

## „Black“ Süß - Sauer Sauce<sup>1,5,7,11,14</sup>

Bestes verschiedene Gemüse der Saison serviert mit Reis.

*/ Best various seasonal vegetables, served with rice.*

€

60. Tofu / Tofu	14,5
61. Huhn / Chicken	14,9
62. Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef	16,5
63. Barbarie Entebrus / Duck breast	17,5
64. Wildfang Riesengarnelen / Giant wild prawns	17,9
65. Lachs gegrillt / Grilled salmon	18,2
66. Thunfisch gegrillt / Grilled tuna	18,9
67. Jakobmuscheln gegrillt / Grilled scallops	20,5

## KOKONO Deluxe - Sauce<sup>1,5,7,11,14</sup>

„Besondere Empfehlungen von unserem Chefkoch“

Marktfrisches Gemüse, Rote Zwiebel, Peperoni, serviert mit Reis.

*/ Fresh market vegetables, red onion, hot peppers and basil, served with rice.*

70. Tofu / Tofu	14,5
71. Huhn / Chicken	15,5
72. Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef	16,9
73. Barbarie Entebrust / Duck breast	18,2
74. Wildfang Riesengarnelen / Giant wild prawns	18,5
75. Lachs gegrillt / Grilled salmon	18,9
76. Thunfisch gegrillt / Grilled tuna	19,2
77. Jakobmuscheln gegrillt / Grilled scallops	23,5

80. **Pho (Hanoi Style)** 15,5

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<sup>1,3,6</sup>

81. Menü 1: japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes	8,5
<i>/ Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fries</i>	
82. Menü 2: 3 Tempura Garnelen mit Teriyaki-Sauce und Reis	8,9
<i>/ 3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice.</i>	

# VEGETARISCH

€

30. **Tofu Salat** 5,6,11 12,5

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*

40. **Bun - Tofu (lauwarmes Gericht - Südvietsnam Style)** 13,5

Reisnudeln serviert mit Wildkräuter-Salat, mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

50. **Kokos-Curry-Tofu** 4,5,6,7,11 14,5

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** 1,4,5,6,11 14,5

Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu

*/ Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu*

70. **KOKONO Deluxe - Tofu** 1,4,5,6,11 14,5

Marktfrisches Gemüse, Rote Zwiebel, Peperoni, serviert mit Reis

*/ Fresh market vegetables, red onion, hot peppers and basil, served with rice*

27. **White FUNGUS** 1,4,5,6,11 13,5

Weißer Fungus, Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße

*/ White fungus, tofu and vegetables in soy-sesame sauce*

28. **Spicy Tofu** 1,4,5,6,11 14,9

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf

*/ Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, slightly spicy*





# KOKONO Delicacies



Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach KOKONO Style

- |   | €    |
|---|------|
| <b>90. Island Coconut Prawn</b> <small>2,5,7,11</small>   | 24,9 |
| Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Baby-Mais in Curry Soße, serviert im jungen Kokosnuss<br><i>/ Grilled giant prawn with fresh market vegetables, baby corn in creamy coconut sauce, served in young coconut and steamed rice.</i>   |      |
| <b>91. Pineapple Beef Bowl</b> <small>1,6,9,11</small>  | 20,9 |
| Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in der frischen Ananas, schatf.<br><i>/ 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.</i> |      |
| <b>92. „PHO“ KOKONO STYLE (Limited)</b> <small>1,4,6</small>  | 27,9 |
| Traditionelle Reisbandnudeln mit Rinderkraftbrühe und 200g US Prime Rib-Eye Steak.<br><i>/ Our traditonal signature homemade “Pho” served with 200g Prime Us Rip-Eye Steak.</i>   |      |
| <b>93. Deep Sea</b> <small>1,2,4,9,11,14</small>  | 27,9 |
| Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Chili und Spezialsoße, schart<br><i>/ Wok-tossed giant prawns, scallops with fresh chili, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables, served with steamed rice, spicy.</i>   |      |

94. **Best Ocean** <sup>1,2,4,6,11,14</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, eggplant, served with our homemade special Tamarind sauce and steamed rice*

95. **Surf & Turf "Maldives Beach" Style** <sup>1,2,6,11</sup> 26,9

Garnelenspieß auf 200g 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 200g medium Argentina Rip-Eye Steak, served with wok-tossed seasonal vegetables in Kokono Whisky sauce and grilled sweet potato*

96. **Salmon Lover** <sup>1,4,6,11</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>1,4,6,11</sup> 27,9

250g kurz gegrillter Thunfischsteak serviert mit Spargel, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce

*250g grilled tuna steak served with asparagus, baby carrots, grilled sweet potato and deluxe sauce*

# NIGIRI (2 Stück) <sup>1,3,4</sup>



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

N1.	<b>Aburi Sake</b>		6,5
		Flambierter Lachs / <i>Salmon flambé</i>	
N2.	<b>Aburi Maguro</b>		6,9
		Flambierter Thunfisch / <i>Tuna flambé</i>	
N3.	<b>Aburi Gai</b>		6,2
		Flambierte Jakobsmuscheln / <i>Scallops flambé</i>	
N4.	<b>Sake</b>		5,5
		Lachs / <i>Organic salmon</i>	
N5.	<b>Maguro</b>		6,2
		Thunfisch / <i>Tuna</i>	
N6.	<b>Anago</b>		5,9
		Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilledsea-water-eel</i>	
N7.	<b>Hotagai</b>		6,9
		Jakobsmuscheln / <i>Scallops</i>	
N8.	<b>Ebi</b>		5,9
		Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	
N9.	<b>Ikura</b>		6,9
		Lachskaviar / <i>Salmon caviar</i>	
N10.	<b>Kreative unserer Sushi Chefs</b>		8,5
		<i>/ Creative creation of our sushi chefs</i>	

# MAKI (8 Stück)<sup>1,3,4</sup>



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

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

# INSIDE - OUT ROLLS (8 Stück) <sup>1,4,7,11</sup>



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

- |   | €   |
|---|-----|
| <b>U30. Alaska</b><br>Lachs, Avocado und Tobiko<br><i>/ Salmon, avocado and fish roe</i>  | 9,2 |
| <b>U31. Califonia</b><br>Surimi, Avocado und Tobiko<br><i>/ Surimi, avocado and fish roe</i>  | 8,9 |
| <b>U32. Maguro</b><br>Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko<br><i>/ Tuna, cucumber, philadelphia creamcheese and fish roe</i>   | 9,2 |
| <b>U33. Anago</b><br>Gegrillter Salzwasseraal, Gurke und Sesam<br><i>/ Grilled sea-water-eel, cucumber and sesame</i>   | 9,2 |
| <b>U34. Ebi Tempura</b><br>Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam<br><i>/ Friedking prawns, avocado, philadelphia creamcheese and sesame</i>   | 9,5 |
| <b>U35. Salmonskin</b><br>Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam<br><i>/ Grilled salmon skin, cucumber, philadelphia creamcheese and sesame</i>   | 8,9 |
| <b>U36. Veggie</b> <br>Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam<br><i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and sesame</i> | 9,2 |
| <b>U37. Hotategai</b><br>Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko<br><i>/ Scallops, avocado and fish roe</i>  | 9,9 |
| <b>U38. Karaage</b><br>Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Mayonnaise und Sesam<br><i>/ Japanese fried chicken, cucumber, mango, mayonnaise und sesame</i>   | 9,2 |



# SASHIMI



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 Spezialsße.

	€
<p>S40. <b>Sashimi Tuna</b></p> <p>Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse</p> <p><i>/ Tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i></p>	17,9
<p>S41. <b>Aburi Tuna</b></p> <p>Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse</p> <p><i>/ Tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i></p>	18,5
<p>S42. <b>Sashimi Sake</b></p> <p>Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse</p> <p><i>/ Salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i></p>	17,5
<p>S43. <b>Aburi Sake</b></p> <p>Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse</p> <p><i>/ Salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i></p>	18,9
<p>S44. <b>Kokono's Deluxe</b> <sup>1,4,6,11</sup></p> <p>Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse</p> <p><i>/ Salmon, tuna, butterfish flambé, scallops and arctic surf clams on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i></p>	23,9

# KOKONO DELICACIES (8 Stück)<sup>1,3,4,7</sup>

Spezialitäten Köstlichkeiten nach KOKONO Style

		€
H50.	<b>Dragon Fire</b> Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerlachs <i>/ Tempura prawns ,mango, avocado, philadelphia creamcheese and covered with salmon flambé</i>	15,9
H51.	<b>Phonix Fire</b> Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia und bedeckt mit Feuerthunfisch <i>/ Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia creamcheese and covered with tuna flambé</i>	15,9
H52.	<b>Sizzling Temptation</b> Avocado im Tempuramantel, Mango ,Avocado, Philadelphia und Lachsmantel <i>/ Tempura avocado, mango, fig, philadelphia creamcheese and covered with salmon</i>	14,5
H53.	<b>Atula Ebi</b> Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt <i>/ Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia creamcheese and wrapped in tiger prawns</i>	15,5
H54.	<b>Sake Fancy</b> Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Fueleachs <i>/ Salmons kin, philadelphia creamcheese, mango, avocado and covered with salmon flambé</i>	14,5
H55.	<b>Futo Maki</b> 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 tobico</i>	15,5
H56.	<b>"Figi" Veggie New Style</b> Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit Seetang Salat <i>/ Fig ,fried asparagus, cucumber ,philadelphia creamcheese and covered with seaweed salad</i>	15,5
H57.	<b>Special Veggie</b> Kreative Kreation unserer Sushi Chefs!!! <i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i>	14,9
H58.	<b>Special Freestyle</b> Kreative Kreation unserer Sushi Chefs!!! <i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i>	17,9

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


Gebackene Sushi im Tempuramantel und Spezial Soße

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



  
**MENÜS**<sub>1,4,7,11</sub>  


	€		€
<b>Menü 1: Maki Mix</b>	14,9	<b>Menü 2: Salmon Love Set</b>	17,5
8 Stk. Salmon Maki		8 Stk. Salmon Maki	
8 Stk. Tuna Maki		6 Stk. Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki			
<b>Menü 3: Cali Maki</b>	15,9	<b>Menü 4: Alaska Adventures</b>	19,9
8 Stk. Califonia Inside Out		8 Stk. Alaska Inside Out	
8 Stk. Tuna Maki		2 Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki		2 Tuna Nigiri	
		2 Tiger Prawns Nigiri	
<b>Menü 5: Blazing Love</b>	21,9	<b>Menü 6: Crispy Rocket</b>	23,5
10 Stk. Salmon Tempura		8 Stk. Dragon Fire	
2 Salmon Nigiri		2 Salmon Nigiri	
2 Tuna Nigiri		2 Tuna Nigiri	
2 Tiger Prawns Nigiri		2 Tiger Prawns Nigiri	
<b>Menü 7: Gift of Love</b>	45,5	<b>Menü 8: Perfect Strangers</b>	64,5
(2 Personen)		(3 Personen)	
8 Stk. Special Freestyle		8 Stk. Special Freestyle	
8 Stk. Kani Maki		8 Stk. Alaska Inside Out	
4 Stk. Nigiri		8 Stk. Avocado Maki	
10 Stk. Salmon Tempura		8 Stk. Kani Maki	
Tuna und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar		6 Stk. Nigiri	
		10 Stk. Tempura	
		Tuna und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar	
<b>Menü 9: Crazy Love Roll</b>			129,9
(5-6 Personen)			
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! "KillingClassics"			



# KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



	€
<b>Sweet Nana</b> <small>a,b,d</small> Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft	7,5
<b>Mr. Bin</b> <small>a,b,d</small> Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao	7,5
<b>Summer Breeze</b> <small>a,b,d</small> Limetten, brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Ginger Ale	7,5
<b>Sury Dream</b> <small>a,b,d</small> Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	7,5



## CLASSIC COCKTAILS



<b>Zombie (stark!)</b> <small>a,b,d</small> Lassen Sie sich von uns überraschen	9,5
<b>Mai Tai</b> <small>a,b,d</small>	8,9
<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	9,2
<b>Bombay Crushed</b> <small>d</small> Gin, Kumquat, Ginger, brauner Zucker	8,9



## KOKONO CAIPIRINHA



<b>Classic Caipirinha</b> Limetten, brauner Zucker, Pitu	8,9
<b>Pineapple Caipi</b> Pitu, Limejuice, frischer Ananassaft, Ingwer	8,9
<b>Strawberry Caipi</b> Pitu, Limejuice, frischer Strawberry Vodka Smoothie	8,9

## ASIAN FLAVOURS & LONG DRINKS

	€
<b>Gin Tonic</b> (Gordon)	7,9
<b>Gin Tonic</b> (Hendrick's)	8,5
<b>Sake Reiswein 4cl</b> (warm oder kalt)	6,5
<b>Mekong Whisky 4cl</b>	6,5
<b>Reisschnaps 4cl</b>	6,9

## DIGESTIFS & BITTER

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

## HOT TEA & COFFEE

<b>Ingwertee</b>	4,9	<b>Espresso<sup>f</sup></b>	2,5
<b>Jasmintee</b>	4,9	<b>Kaffee<sup>f</sup></b>	2,9
<b>Griiner Tee</b>	4,9	<b>Cappuccino<sup>7,f</sup></b>	3,9
<b>Thai Tee</b>	4,9		

## H2O & SOFTIES

<b>Wasser Acqua Morrelli</b>	0,25L	3,2
Non-Sparkling und Sparkling	0,75L	7,2
<b>BitterLemon</b>	0,3L	3,5
<b>GingerAle</b>	0,3L	3,5
<b>TonicWater</b>	0,3L	3,5
<b>Afri-Cola<sup>a,f</sup> / Afri Cola Zero<sup>a,d,e,f</sup></b>	0,3L	3,2
<b>Afri Cola Light / Spezi / Fanta / Sprite<sup>a</sup></b>	0,4L	4,2

# 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>	6,9
<b>Beeren, Limette und Minze</b>	6,9
<b>Kumquat Ingwer</b>	6,9
<b>Lychee Lime mit Russian Berry</b>	6,9
<b>Hausgemachte Eistee aus Pandanus und Ginseng „Pandanus Eistee“</b>	5,9

## JUICE & SODA

<b>Lychee, Mango, Johannisbeer</b>		
<b>Ananas, Maracaja, Apfel, Orange</b>		
<b>als Saft</b>	0,3L	3,5
<b>als Schorle</b>	0,4L	4,9

## BIERE

<b>Weißbier vom Fass</b>	0,5L	4,9
<b>Helles vom Fass</b>	0,5L	4,9
<b>Helles alkoholfrei</b>	0,5L	4,5
<b>Weißbier alkoholfrei</b>	0,5L	4,5
<b>Kirin Ichiban</b>	0,33L FI	4,2
<b>Nattheimer Pills</b>	0,33L FI	4,2

  
**OFFENE WEIßWEIN**<sup>12</sup>  


	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>
	€	€
<b>Riesling Dragonstone Weingut Leitz Mosel</b> fruchtig, Steinobstaromen und exotische Anklänge	3,9	7,2
<b>Pinot Grigio 2016 Weingut Cabert Italien</b> fruchtig trocken, fruchtig, frisch mineralisch	3,9	7,2
<b>Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt Chardonnay 2016</b> exotisch fruchtig, frisch mineralisch	4,5	7,9
<b>Weißweinschorle</b>		5,5

  
**OFFENE ROTWEIN**<sup>12</sup>  


	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>
<b>Weingut Marcus Schneider, Ellerstadt Ursprung Cuvee</b> dunkle Beerenfüchte, Schokolade und Kräuter, Tabak, opulent und fruchtig	4,2	7,5
<b>Cantina Riff, Weingut Ögeder Südtirol</b> Riff Rosso Cabernet & Merlot beerig, feinwürzige Aromen, voller runder Geschmack mit Nachklang	4,2	7,5

  
**ROSÉ**  


	<b>0,1L</b>	<b>0,2L</b>
<b>Rose Spiegel E.&amp;W.Polz Österreich</b> duft nach Beeren und Kirschen, gut Säure für mehr frische	3,9	7,5

# FLASCHENWEINE WEIß

## DEUTSCHLAND

### MOSEL

€

#### Weingut Fritz Haag, Brauneberg

39,9

Riesling Brauneberg "Tradition" - feinherb

*Fruchtiger Riesling mit dezenter Restsüsse*

### PFALZ

#### Weingut Knipser, Laumersheim

Riesling Sauvignon Blanc QW trocken

36,9

*Eleganter, frischer Sauvignon Blanc der mit seinen Kräuternoten punktet*

Grauburgunder QW trocken

36,9

*Intensiver Duft, der an Birne, Melone und Banane erinnert - gehaltvoll und ausgeprägt*

#### 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

34,9

*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 "Fass4" 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*

*Weine enthalten Sulfite*

## FRANKREICH

### LOIRETAL

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

Pouilly Fumé "L' Arrêt Buffatte" AOC trocken

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

€

45,9

## 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*



# KOKONO DESSERT



€

## Mochi - Eis

6,5

*3 Stück japanischer Dessert Kuchen aus Klebreismehl, gefüllt mit Eiscreme*

## Eis - Sticky Rice

6,5

*Eine leckeres Thai - Dessert aus Klebreismehl mit Eis und Früchten  
serviert mit Schokolade*

## Crème brûlée

6,5

*Dessertklassiker mit Früchten "Old but Gold"*

## Gebackene Banane mit - Eis

6,5

*Köstliche hausgemachte Gebackene Banane mit Eis und Früchten*

## Sesambällchen

6,0

*3 Stück hausgemachte Seambällchen gefüllt mit roten Bohnenpaste  
serviert mit Schokolade*