



KOKONO DELUXE APERITIF



	€
Prickle Berry a,b,d	7,9
Lillet Rosé, Gurke, Russian Wild Berry, Erbeeren, Prosecco, Minze	
Passion Soul a,b,d	7,9
Maracuja, Lillet Blanc, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
KoKoNo Pimm's a,b,d	7,9
Pimm's No.1, Gurke, Orange, Ginger Ale, Beere, Minze	
Night Sky (Red Lotus) a,b,d	7,9
Hendrick's Gin, Gurke, Schlehenlikör, Limetten, Beeren, Tonic, Prosecco, Minze	
Aruba Spritz a,b,d	7,9
Myers's Rum, Pistaziensirup, Maracujasaft, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
Pink Bubble a,b,d	7,9
Crème De Pamplemousse, Russian Wild Berry, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
Hugo a,b,d	7,5
Holunder Sirup, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze	
Aperol Spritz a,b	7,5

WARMEVORSPEISE

Coco Love Soup ^{2,4,7}

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten, Champignons und Okra

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

- | | |
|----------------------|-----|
| 1. Huhn / Chicken | 6,9 |
| 2. Garnelen / Prawns | 7,9 |
| 3. Lachs / Salmon | 8,5 |

Siam Tamarinde Royale

Aromatische Tamarindensuppe mit Cherrytomaten, Ananas, Okra und verschiedenen Pilzarten, verfeinert mit einem Spritzer Limettensaft

/ Aromatic tamarind soup with cherry tomatoes, pineapple, okra, and mixed mushrooms, finished with a splash of lime.

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 4. Huhn / Chicken ⁴ | 6,9 |
| 5. Garnelen / Prawns ^{2,4} | 7,9 |
| 6. Lachs / Salmon ^{4,7} | 8,5 |



- | | | |
|----|----------------|-----|
| 7. | Edamame | 6,9 |
|----|----------------|-----|

Gedämpfte Sojabohnen

/ Steamed soybeans



- | | | |
|----|--|-----|
| 8. | Edamame Sweet & Sour Spicy ^{1,4,6} | 8,9 |
|----|--|-----|

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

/ Japanese soy beans with chili, garlic and homemade sweet-sour sauce

- | | | |
|----|---------------------------------------|-----|
| 9. | Truffle Edamame ^{6,7} | 9,9 |
|----|---------------------------------------|-----|

Junge Edamame veredelt mit frischem schwarzem Trüffel, Parmesan und Meersalz

/ Young edamame refined with fresh black truffle, parmesan and sea salt

10. **Vietnamese Spring Rolls „Nem“** ^{1,3,11} 8,2
 Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch,
 Glasnudeln und Gemüsefüllung mit Wildkräutersalat
*/ Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and vegetables with wild herb
 salad*
11. **Gyoza Veggie** ^{1,6,11}  8,9
 Teitaschen mit gemüsefüllung (vegetarisch)
/ Dumplings with vegetable filling
12. **Gyoza Chicken** ^{1,3,6,11} 8,9
 Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung, gegrillt
/ Dumplings with chicken and vegetable filling
13. **Gyoza Selection** ^{1,3,6,11} 9,9
 Feine Gyoza mit Huhn, Garnelen und Gemüse, gegrillt und
 serviert mit Signature Sauce
*/ Delicate grilled gyoza filled with chicken, prawns and vegetables,
 served with signature sauce*
14. **Green Papaya Salad vs. Black Tiger Prawns** 14,9
 Grüne vietnamesische Papaya mit gegrillten Black Tiger Garnelen,
 gerösteter Sesam, Erdnüssen, frischen Kräuter abgeschmeckt mit
 hausgemachter Limetten-Vinaigrette ^{4,5,11,14}
*/ Vietnamese green papaya with grilled black tiger prawns, roasted
 sesame, peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette*
15. **Grilled Duck - Mango Salad** ^{5,11,14} 14,9
 Mangostreifen Salat mit Ente, Limetten und Schalotten
/ Mango salad with duck, lime and shallots
16. **Crispy Babys** ^{1,2,3,6} 9,9
 3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße
/ 3 prawns in tempura batter, served with salad and special sauce

		€
17.	Heritage Vegan Rolls ⁵ Sommerrollen in Drachenfrucht-Reispapier, gefüllt mit frischen Kräutern, knackigem Gemüse und Kräuterseitlingen, serviert mit hausgemachter Dipsauce <i>/ Summer rolls in dragon fruit rice paper with fresh herbs, crisp vegetables, and king oyster mushrooms, served with homemade dipping sauce</i>	8,9
18.	Sakura Flame Wagyu Tataki ^{6,11} Zartes A5 Wagyu, kurz flambiert, veredelt mit Ponzu, Frühlingszwiebeln und Sakura-Kresse <i>/ Lightly seared A5 wagyu, finished with ponzu, spring onions and sakura cress</i>	14,9
19.	Imperial Silk Wagyu Tartare ^{6,11} Handgeschnittenes A5 Wagyu Tatar mit Avocado, Schalotten und Ponzu-Vinaigrette <i>/ Hand-cut A5 wagyu tartare with avocado, shallots and ponzu vinaigrette</i>	14,9
20.	Black Truffle Beef Carpaccio ⁷ Zartes Rindercarpaccio, veredelt mit frischem schwarzem Trüffel, Parmesan und Trüffelöl <i>/ Delicate beef carpaccio refined with fresh black truffle, parmesan and truffle oil</i>	11,9
21.	Ocean Pearl Scallops ^{7,14} Gebratene Jakobsmuscheln auf cremigem Süßkartoffelpüree mit feinen Kräutern <i>Pan-seared scallops on creamy sweet potato purée with delicate herbs</i>	12,9

22.  **Ruby Garden Beetroot Carpaccio** 9,9
Rote Bete Carpaccio mit Rucola und exotischem Maracuja-Dressing
/ Beetroot carpaccio with wild rucola and exotic passion fruit dressing.
23.  **Fig Elegance** ⁸ 9,9
Frische Feigen mit Wildkräutern, Rucola, Mandeln und gereiftem Balsamico
/ Fresh figs with wild herbs, rucola, almonds and aged balsamic
24.  **Bangkok Garden Som Tam** ⁵ 11,9
Grüne Papaya mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Dressing
/ Green papaya with fresh herbs, roasted peanuts and lime dressing
25.  **Truffle Harvest** 10,9
Saisonales Gemüse und Waldpilze, verfeinert mit frischem schwarzem Trüffel
/ Seasonal vegetables and fresh wild mushrooms refined with fresh black truffle

SUSHI VORSPEISEN

Seetang Salat ^{4,11}

Seetang Salat serviert

/ Seaweed salad

€

26. Feuerlachs */ Flambéed salmon*

13,9

27. Feuerthunfisch */ Flambéed tuna*

14,9

Tartare ^{4,11}

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*

28. Lachs */ Salmon*

13,9

29. Thunfisch */ Tuna*

14,9

30. **Citrus Symphony Salmon Ceviche** ⁴

12,9

Lachs-Ceviche auf Pomelo-Salat, verfeinert mit
frischer Limetten-Vinaigrette

/ Salmon ceviche on pomelo salad, refined with fresh lime vinaigrette

31. **Andaman Royale Salmon Sashimi** ^{4,7}

13,9

Premium Lachs-Sashimi, serviert mit hausgemachter Thai-
Meeresfrüchte-Sauce, frischen Kräutern und Limette

*/ Premium salmon sashimi served with homemade Thai seafood
sauce, fresh herbs and lime*

WARMER 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	18,9
34. Garnelen	<i>/ Prawns</i> 2,5,11	20,9
35. Lachs gegrillt	<i>/ Grilled salmon</i> 5,11	21,9

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> 4,5,6,7,11	17,9
51. Huhn	<i>/ Chicken</i> 4,5,7,11	18,9
52. Rinderhüftsteak	<i>/ Juicy roastbeef</i> 4,5,7,11	20,9
53. Barbarie Entebrust	<i>/ Barbarien duck breast</i> 4,5,7,11	21,9
54. Garnelen	<i>/ Prawns</i> 2,4,5,7,11	23,9
55. Lachs gegrillt	<i>/ Grilled salmon</i> 4,5,6,7,11	23,9

VEGETARISCH

€

40. **Tofu Salat** ^{5,6,11} 17,9
 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** ^{4,5,6,7,11} 17,9
 Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfischem 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} 17,9
 Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu
/ Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu
70. **White FUNGUS** ^{1,4,5,6,11} 18,9
 Weißer Fungus, Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße
/ White fungus, tofu and vegetables in soy-sesame sauce
71. **Spicy Tofu** ^{1,4,5,6,11} 17,9
 Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf
/ Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, slightly spicy
72. **Green Power** ^{1,4,5,6,11} 18,9
 Gebratene Pakchoi, Austernpilze und Tofu mit hausgemachter Soße
/ Fried pakchoi, oyster mushrooms and tofu with homemade sauce

		€
80.	 Pho (Hanoi Style) ^{1,4,6} Rinderhüftsteak / Juicy Roastbeef	19,9

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 und Süßkartoffelpommes | ^{1,2,3,6,11} 10,9 |
| <i>/ 6 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fries</i> | | |
| 82. Menü 2: | 3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis | ^{1,3,6,9} 11,9 |
| <i>/ 3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice</i> | | |

KOKONO Delicacies

Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach KOKONO Style

- | | | |
|--|---------------------|------|
| 89. Ducky Style | ^{1,4,6,11} | 23,9 |
| Gegrillte weibliche Barbarie-Entebrust mit marktfrischem Gemüse in Deluxe Sauce | | |
| <i>/ Grilled female barbarien duck breast with market fresh vegetables in deluxe sauce</i> | | |
| 90. Island Coconut Prawn | ^{2,5,7,11} | 25,9 |
| Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Baby-Mais in Curry Soße, serviert im jungen Kokosnuss | | |
| <i>/ Grilled giant prawn with fresh market vegetables, baby corn in creamy coconut sauce, served in young coconut and steamed rice</i> | | |
| 91. Pineapple Beef Bowl | ^{1,6,9,11} | 24,9 |
| Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in der frischen Ananas, scharf | | |
| <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> | | |

- 92. Beef Clay Pot** ^{1,4,6,11} 26,9
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffer Sauce, serviert im Marokko Tontopf, leicht scharf
/ Roasted beef steak with vegetables, shallots, chili in red pepper sauce, served in Morocco clay pot, slightly spicy
- 93. Deep Sea** ^{1,2,4,6,9,11,14} 27,9
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** 28,9
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** ^{1,2,6,11} 29,9
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** ^{1,4,6,11} 28,9
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. Tokyo Carbonara Udon** ^{1,2,3,7} 29,9
Udon-Nudeln mit Garnelen, frischem schwarzem Trüffel und cremigem Parmesan
/ Udon noodles with prawns, fresh black truffle and creamy parmesan
- 98. Ocean Nocturne Scallops & Caviar Udon** ^{1,3,4,7,14} 32,9
Udon-Nudeln mit Jakobsmuscheln, Lachskaviar, frischem schwarzem Trüffel und cremigem Parmesan
/ Udon noodles with scallops, salmon caviar, fresh black truffle and creamy Parmesan

KOKONO Prime Cuts



Unsere erstklassiges Japanisches A5 Wagyu Cuts

Wir servieren Ihnen das höchste Qualitätslevel – ein Geschmackserlebnis von unvergleichlicher Tiefe, butterzarter Konsistenz und einem aromatischen Schmelz, der jeden Gaumen verzaubert.

€

100. Kyoto Ember A5 Wagyu Short Rib 49,9

Japanisches A5 Wagyu Short Rib mit Grillgemüse und feiner Wagyu-Jus

/ Japanese A5 wagyu short rib with grilled vegetables and wagyu juse

101. Marble Prestige A5 Wagyu Striploin 69,9

Japanisches A5 Wagyu Striploin mit Grillgemüse und hausgemachter Signature Sauce

/ Japanese A5 wagyu striploin with grilled vegetables and signature sauce

102. Marble Crown A5 Wagyu Ribeye 69,9

Exquisites A5 Wagyu Ribeye aus Japan, serviert mit Grillgemüse

/ Exquisite Japanese A5 wagyu ribeye served with grilled vegetables

NIGIRI (2 Stück)



		€
N1.	Aburi Sake ^{1,4,6,11} Flambierter Lachs / <i>Salmon flambé</i>	6,9
N2.	Aburi Maguro ^{1,4,6,11} Flambierter Thunfisch / <i>Tuna flambé</i>	7,9
N3.	Aburi Gai ^{1,6,14} Flambierte Jakobsmuscheln / <i>Scallops flambé</i>	7,9
N4.	Sake ⁴ Lachs / <i>Organic salmon</i>	6,5
N5.	Maguro ⁴ Thunfisch / <i>Tuna</i>	7,5
N6.	Anago ^{1,4,6} Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	6,9
N7.	Hotagai ¹⁴ Jakobsmuscheln / <i>Scallops</i>	7,9
N8.	Ebi ² Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	6,9
N9.	Ikura ⁴ Lachskaviar / <i>Salmon caviar</i>	8,5
N10.	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ^{2,4,11} / <i>Creative creation of our sushi chefs</i>	8,5

MAKI (8 Stück)^{1,3,4}



	€
M20. Avocado ₁ 	5,9
Avocado / <i>Avocado</i>	
M21. Kappa ₁ 	5,5
Gurke / <i>Cucumber</i>	
M22. Sake ₄	6,9
Lachs / <i>Salmon</i>	
M23. Tekka ₂	7,9
Thunfisch / <i>Tuna</i>	
M24. Ebi _{1,2,4}	7,9
Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	
M25. Fry Ebi _{1,4,6}	8,5
Gebackene Garnelen / <i>Fried prawns</i>	
M26. Anago _{1,4}	8,5
Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	
M27. Salmonskin _{1,2,4,6}	7,5
Gebackene Lachshaut / <i>Grilled salmon skin</i>	
M28. Kani ₄	6,9
Surimi / <i>Surimi</i>	
M29. Tatar Tuna ₁	7,9
Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce / <i>Tuna, spring onions and spicy sauce</i>	

INSIDE – OUT ROLLS (8 Stück)



	€
U30. Alaska ⁴ Lachs, Avocado und Tobiko / <i>Salmon, avocado and tobico</i>	9,9
U31. Smoked Salmon vs. Apple ^{1,4,6} Schottischer Räucherlachs, Apfel, Koriander, Philadelphia und Unagi Sauce <i>/ Scottish smoked salmon, apple, coriander, philadelphia cream cheese and unagi sauce</i>	9,5
U32. Maguro ^{1,3,7,11} Thunfisch, Gurke, Philadelphia und Tobiko <i>/ Tuna, cucumber, philadelphia cream cheese and tobico</i>	9,9
U33. Karaage ^{1,2,6,7,11} Gebackenes japanisches Hühnchen, Gurke, Mango, Philadelphia und Sesam <i>/ Japanese fried chicken, cucumber, mango, philadelphia cream cheese and sesame</i>	9,5
U34. Ebi Tempura ^{1,7,11} Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia und Sesam <i>/ Fried king prawns, avocado, philadelphia cream cheese and sesame</i>	9,9
U35. Salmonskin ^{1,7,11} Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia und Sesam <i>/ Grilled salmon skin, cucumber, philadelphia cream cheese and sesame</i>	9,5
U36. Veggie ^{1,11}  Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam <i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and sesame</i>	9,5
U37. Hotategai ^{4,11,14} Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko <i>/ Scallops, avocado and tobico</i>	10,2
U38. Tempura Aubergine ⁴  Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam <i>/ Fried aubergine, mozzarella, arugula and sesame</i>	9,5
U39. Spicy Salmon ^{3,4,7} Pikanter Lachs, Mango, Dill und Shiso <i>/ Spicy salmon, mango, dill and shiso</i>	9,9



SASHIMI



- | | € |
|--|------|
| S40. Sashimi Tuna <small>4,11</small>
Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse
<i>/ Tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i> | 18,9 |
| S41. Aburi Tuna <small>1,4,6,11</small>
Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse
<i>/ Tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i> | 19,9 |
| S42. Sashimi Sake <small>4,11</small>
Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse
<i>/ Salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i> | 17,9 |
| S43. Aburi Sake <small>1,4,6,11</small>
Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse
<i>/ Salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i> | 18,9 |
| S44. Kokono's Deluxe <small>1,4,6,11</small>
Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch und Jakobsmuschel auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse
<i>/ Salmon, tuna, butterfish flambé, scallops and arctic surf clams on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon</i> | 21,9 |

KOKONO DELICACIES (8 Stück)

Besondere Köstlichkeiten nach KOKONO Style

	€
H50. Dragon Fire ^{1,2,3,4,6,7,11} 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. Phonix Fire ^{1,2,3,4,6,7,11} 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. Sizzling Temptation ^{1,4,7} Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia im Lachsmantel <i>/ Tempura avocado, mango, fig, philadelphia cream cheese and covered with salmon</i>	14,9
H53. Atula Ebi ^{1,2,4,7} 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. Sake Fancy ^{1,4,6,7,11} Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs <i>/ Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambé</i>	14,9
H55. Futo Maki ⁴ 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>	13,5
H56. "Figi" Veggie New Style ^{1,7,11} VEGETARISCH 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>	12,9

		€
H57.	Special Veggie  ^{1,7,11} Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!! <i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i>	14,9
H58.	Special Freestyle ^{1,2,4,7} Kreative Kreation unserer Sushi Chefs !!! <i>/ Our sushi cook's creative creation !!!</i>	16,9
H70.	Salmon Fan ^{1,4,6,7,11} Pikanter Lachstatar, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs und Tobiko <i>/ Spicy salmon tartare, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, covered with salmon flamé und tobico</i>	14,9
H72.	The Prime Avocado ^{1,2,7} Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Rucola, Mozzarella mit Avocado umwickelt <i>/ Tempura prawns, cucumber, arugula, mozzarella and covered with avocado</i>	14,9
H73.	Smoked Salmon ^{1,4,6,7} Schottischer Räucherlachs, Mango, Mozzarella mit Avocado umwickelt <i>/ Scottish smoked salmon with mango, mozzarella and covered with avocado</i>	13,9
H74.	Anago meets Smoked Salmon ^{1,4,6,7} Knusprige Aal, Gurke, Rucola, Ingwer, Philadelphia bedeckt mit Räucherlachs und Lachskaviar <i>/ Crispy eel, cucumber, arugula, ginger, philadelphia cream cheese, covered with smoked salmon and salmon caviar</i>	14,5

TEMPURA BIG ROLLS (10Stück)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Soße

- | | € |
|--|------|
| T60. Salmon Tempura <small>1,3,4,6,7</small> | 15,5 |
| 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> | |
| T61. Tuna Tempura <small>1,3,4,6,7,14</small> | 15,9 |
| Tuna, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße | |
| <i>/ Tuna, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce</i> | |
| T62. Hotategai Tempura <small>1,3,6,7,14</small> | 16,9 |
| Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße | |
| <i>/ Scallops, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon and our special sauce</i> | |
| T63. Vegie Tempura <small>1,3,6,7</small>  | 14,9 |
| Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Philadelphia | |
| <i>/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and philadelphia cream cheese</i> | |
| T64. KOKONO Big Rolls <small>1,2,3,4,6,7</small> | 18,9 |
| Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal, Avocado and Philadelphia | |
| <i>/ Salmon, tuna, tiger prawns, sea-water-eel, avocado and philadelphia cream cheese</i> | |

MENÜS

	€		€
Menü 1: Maki Mix ⁴	16,5	Menü 2: Salmon Love Set ⁴	19,5
8 Stk. Salmon Maki		8 Stk. Salmon Maki	
8 Stk. Tuna Maki		6 Stk. Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki			
Menü 3: Cali Maki ^{1,4}	17,9	Menü 4: Alaska Adventures	21,9
8 Stk. Califonia Inside Out		8 Stk. Alaska Inside Out ^{2,4}	
8 Stk. Tatar Tuna Maki		2 Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki		2 Tuna Nigiri	
		2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 5: Blazing Love	23,9	Menü 6: Crispy Rocket ^{1,2,3,4,6,7,11}	25,5
10 Stk. Salmon Tempura		8 Stk. Dragon Fire	
2 Salmon Nigiri ^{1,2,3}		2 Salmon Nigiri	
2 Tuna Nigiri ^{4,6,7}		2 Tuna Nigiri	
2 Tiger Prawns Nigiri		2 Tiger Prawns Nigiri	
Menü 7: Gift of Love	59,9	Menü 8: Perfect Strangers	89,9
(2 Personen) ^{1,2,3,4,6,7,11}		(3 Personen) ^{1,2,3,4,6,7,11}	
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,		6 Stk. Nigiri	
Seetangsalat, Lachskaviar		10 Stk. Tempura	
		Butterfish und Lachs Sashimi,	
		Seetangsalat, Lachskaviar	
Menü 9: Crazy Love Roll ^{1,2,3,4,6,7,11,14}			149,9
(5-6 Personen)			
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! "Killing Classics"			

KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

CLASSIC COCKTAILS

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

KOKONO CAIPIRINHA

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

ASIAN FLAVOURS & LONG DRINKS

	€
Gin Tonic (Gordon)	9,9
Gin Tonic (Hendrick's)	11,9
Sake Reiswein 4cl (warm oder kalt)	8,5
Mekong Whisky 4cl	8,5
Reisschnaps 4cl	8,5

DIGESTIFS & BITTER

Martini Bianco / Rosso	8,5
Ramazotti 4cl	8,5
Tequila Silber / Gold 4cl	8,5

HOT TEA & COFFEE

Ingwertee	4,9	Espresso _f	2,9
Lemongrasste	4,9	Kaffee _f	3,5
		Cappuccino _{7,f}	3,9

H2O & SOFTIES

Wasser Acqua Morrelli	0,25L	3,5
Non-Sparkling und Sparkling	0,75L	7,2
BitterLemon	0,3L	3,9
GingerAle	0,3L	3,9
TonicWater	0,3L	3,9
Afri-Cola _{a,f} / Afri Cola Zero _{a,d,e,f} /	0,3L	3,9
Afri Cola Light / Spezi / Fanta / Sprite _a	0,4L	4,9

ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE

€

Ingwer Minze	6,9
Ananas Ingwer	6,9
Strawberry Minze	6,9
Passion Fruit Minze	7,9
Kumquat Ingwer	7,9
Lychee Lime mit Russian Berry	7,9

NEKTAR & SODA

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

BIERE

Tucher Helles 1a,1b	0,5L	5,5
Tucher Weizenbier 1a	0,5L	5,5
Tucher Alkoholfreies Weizenbier 1a	0,5L	5,5
Kirin Ichiban 1b	0,33L FL	4,9

OFFENE WEIßWEIN¹²

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

OFFENE ROTWEIN¹²

	0,1L	0,2L
Palacios Remondo, Alfaro Rioja "La Vendimia" trocken	4,5	8,9
Merlot Trevenezieigt Merlot "Insieme" IGT, Ambre, Veneto	4,5	8,3
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt Ursprung Cuvée/ Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser	4,9	9,1
Masseria Li Veli, Celliono San Marco "Primonero" / Primitivo & Negroamaro	4,5	8,9

ROSÉ

	0,1L	0,2L
Weingut M. & G. Fusser, Niederkirchen "Saku", Rosé von Spätburgunder	3,9	7,9

SCHAUMWEINE

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

FLASCHENWEINE WEIß

DEUTSCHLAND

MOSEL	
Weingut Fritz Haag, Brauneberg	39,9
Riesling Brauneberg "Tradition" - feinherb	
<i>Fruchtiger Riesling mit dezenter Restsüsse</i>	
Weingut Van Volxem, Wiltingen	79,9
Riesling GG "Gottesfuß" Alte Reben QW trocken	
<i>Tiefgründige Exotik mit mineralischem Abgang</i>	
RHEINHESSEN	
Weingut Bischel, Appenheim	39,9
Riesling 1.Lage "Bingen" QW trocken	
<i>Würzige Aromatik mit Anklängen von wilden Kräutern und Zitrusfrüchten</i>	
NAHE	
Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen	39,9
Weißburgunder QW trocken	
<i>Aromatik nach Birne und Quitte - tolle Balance zwischen Frische und Schmelz</i>	
PFALZ	
Weingut Knipser, Laumersheim	
Sauvignon Blanc QW trocken	36,9
<i>Eleganter, frischer Sauvignon Blanc, der mit seinen Kräuternoten punktet</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 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 "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