

Erleben Sie Asien von seiner leckersten Seite im Restaurant COCOON.

Entfliehen Sie dem Alltag in unserem modernen, asiatischen Ambiente.
Ob köstliche Cocktails zeitgemäß interpretiert,
exotische Homemade Lemonades oder sorgsam ausgewählte Weine,
bei uns sind Sie genau richtig.

Unsere Speisekarte bietet von zahlreichen Sushi-Kreationen
in höchster Qualität über traditionelle asiatische Gerichte
bis hin zu feinsten Grill-Spezialitäten eine große Auswahl
für jeden Geschmack.

Dabei stehen immer die Qualität
und das Produkt selbst im Mittelpunkt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit.

Ihr Restaurant COCOON

Öffnungszeiten / **Opening Hours**

Montag bis Sonntag: 11:30 - 14:30 Uhr und 17:00 - 23:00 Uhr
(warme Küche bis 14:00 Uhr und bis 22:00 Uhr)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
All dishes possible for take-away

Zahlung mit EC-Karte ab 20,00 € und mit
Kreditkarte (Visa, Mastercard) ab 40 €

www.cocoon-neumarkt.de

SUPPEN (Soups)

- | | | |
|------|--|--------|
| 101. | Miso Suppe ^(f,h,a)
würzige Sojasuppe mit Seetang, Seiden-Tofu und Lauchzwiebeln
<i>Seaweed, tofu and onions</i> | 4,50 € |
| 102. | Tom Kha Gai Suppe ^(f,h,a,b)
Thai - Suppe mit Hähnchen, Mais, Pilzen, Cherrytomaten, Lauch und Koriander
<i>Chicken, mushrooms, tofu, onions, tomatoes and seaweed</i> | 6,00 |
| 103. | Tom Kha Suppe ^(a,b,f,d,h,n)
Thai - Suppe mit Garnelen, Mais, Pilzen, Cherrytomaten, Lauch und Koriander
<i>Shrimps, mushrooms, tofu, onions, tomatoes and seaweed</i> | 6,50 |
| 104. | Gyoza Suppe ^(f,h,a,d)
mit japanischen Teigtaschen mit Hähnchenfleisch gefüllt, Simeji-Pilze, Tofu und Kräutern on Top
<i>dumplings stuffed with chicken, mushrooms, tofu, onions, tomatoes</i> | 6,00 |
| 105. | Kimchi-Garnelen-Suppe ^(a,b,d,f,h)
Koreanischen Kimchi abgestimmt mit Garnelen, verschiedenen Pilzen und Kräutern
<i>kimchi, shrimps, tofu, onions, tomatoes and mushrooms</i> | 6,50 |



SALATE (Salads)

- | | | |
|------|---|--------|
| 301. | Avocado Salat ^(k,c)
grüner Salat mit Avocado und Sesam
<i>green salad with avocado and sesame</i> | 7,50 € |
| 302. | Mango Salat ^(e)
Mango, rote Zwiebeln, Erdnüsse,
geröstete Zwiebeln und Koriander
<i>mango, onions, peanuts, roasted
 onions and cilantro</i> | 7,50 |
| 304. | Kimchi Salat ^(f,h,a,k,d)
Pikant eingelegter Chinakohl mit Möhren
und Lauch nach koreanischer Art
<i>spicy pickled cabbage with carrots
 and leek in Korean-Style</i> | 6,50 |
| 305. | Wakame Salat ^(f,h,a,d,k)
eingelegter Algensalat mit Sesam
<i>seaweed salad</i> | 6,50 |
| 306. | Cocoon Oktopus ^(d,e,f,k)
gegrillten Oktopus auf Salatr und hausgemachtem Dressing
<i>grilled octopus on salad and dressing</i> | 17,00 |
| 307. | Garnelen Salat mit Seetang ^(f,h,a,d,n,b)
eingelegte Garnelen auf buntem Salat mit Chili-Limetten-Dressing
<i>shrimps on lettuce</i> | 12,00 |
| 308. | Beef Salat a la Indochina ^(d,e,f,k)
leicht angebratenes Rindfleisch auf buntem Salat mit Röstzwiebeln,
Erdnuss, Koriander, abgestimmt mit Körnerdressing
<i>lightly seared beef on lettuce with roasted onions and cilantro on top</i> | 12,50 |



VORSPEISEN (Starters)

- | | | |
|------|---|------|
| 200. | Tori Karaage
5 japanische Hähnchen Nugget, serviert mit Salat
<i>5 chicken nugget with salad</i> | 6,50 |
| 201. | Yaki Tori Spieße ^(a)
3 japanische Hähnchenspieße eingelegt in Teriyakisauce
<i>3 skewered chicken in teriyaki</i> | 6,50 |
| 202. | Gyoza ^(f,h,a,d)
4 japanische Hähnchen-Teigtaschen paniert, serviert mit Salat
<i>4 pieces of fried stuffed dumplings with chicken</i> | 6,50 |
| 203. | Tempura Ebi ^(f,h,a,d,k,n,b)
2 knusprig frittierte Garnelen im Teigmantel, serviert mit Kimchisalat
<i>2 fried shrimps with kimchi cabbage</i> | 6,50 |

VORSPEISEN (Starters)

- | | | |
|------|--|-------|
| 205. | Cocoon Rolle ^(f,a,h,d,n,b)
2 traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Glasnudeln
<i>2 traditional springrolls, filled with pork, carrots, morels, onions, salad and ricenoodles</i> | 6,50 |
| 206. | Nem De Chien ^(f,a,h,d,n,b)
4 kleine Frühlingsrollen nach südvietnamesischer Art, gefüllt mit Garnelen und Gemüse
<i>4 small springsroll a la southvietnam, filled with shrimps and vegetables</i> | 6,50 |
| 207. | Sate Gai ^(e)
2 Hähnchenspieße mit Erdnusssoße / <i>2 chicken breast skewers with peanut sauce</i> | 6,50 |
| 208. | Ebininiku ^(e,g,n)
Garnelen gebraten in Sake-Knoblauchsoße serviert mit frischem Salat
<i>shrimps fried in sake-garlic-sauce, served with salad</i> | 8,00 |
| 210. | Cocoon Tempura a la Vietnam ^(a,c,d,k,h)
2 panierte Riesengarnelen im grünen Reisflockenmantel
<i>2 fried shrimps coated with vietnamese green rice flakes</i> | 8,00 |
| 211. | Tapas Plate ^(f,h,a,d,n,b,g,d,k)
Frühlingsrolle, Gyoza, Sate Gai, Ebi Tempura, serviert auf frischem Salat
<i>springrolls, gyoza, sate gai, ebi tempura served on fresh salad</i> | 17,00 |
| 212. | Edamame ^(g)
gedämpfte japanische Bohnen mit Knoblauchbutter, verfeinert mit Meersalz
<i>salted beans dressed in garlic butter</i> | 6,50 |
| 213. | Dim Sum ^(f,a,g,d,h)
verschiedene Teigtaschen / <i>various kind of dumplings</i> | 6,50 |
| 214. | Tuna Tataki (scharf) ^(f,a,h,d)
mariniertes Thunfischfilet nach Chef's Rezept, zart angebraten, serviert auf buntem Salat
<i>tuna lightly marinated a la cocoon style (spicy) served on fresh salad</i> | 13,00 |
| 215. | Sake Tataki (scharf) ^(f,a,h,d)
mariniertes Norwegischers Lachsfilet nach Chef's Rezept, zart angebraten, serviert auf buntem Salat
<i>norwegian salmon marinated a la cocoon style (spicy) served on fresh salad</i> | 13,00 |
| 216. | Beef Tataki ^(g,k)
Rucola, Schmelzkäse, Zitronengras umwickelt mit fein geschnittenem Argentinischem Rinderfilet
<i>rucola, cheese spread und lemongrass, wrapped in finely cuted argentina beef filet</i> | 15,00 |



HAUPTSPEISEN (Main course)

- | | | |
|------|---|---------|
| 401. | Bo Xao Sa Ot ^(f,a,h,d)
im Wok scharf angebratenes Rindfleisch, mit frischem
Saisongemüse und Zitronengras, serviert mit Reis
<i>fried beef with vegetables and lemongrass, served with rice</i> | 16,00 € |
| 402. | Bun Xao Hai San - Hanoi Art ^(b,d,h,i)
im Wok gebratene Reismudeln mit Fisch a la Hanoistyle,
serviert mit vietnamesischer Fischsoße
<i>fried rice noodles with fish - a la Hanoi style, served with fishsauce</i> | 16,00 |
| 403. | Bun Bo Nam Bo ^(f,a,h,d,e,i)
gebratenes Rindfleisch serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Sellerie, Koriander
und gerösteten Zwiebeln, serviert mit vietnamesischer Fischsoße
<i>fried beef with celery on ricenoodles, refined with peanuts, cilantro and roasted onions</i> | 16,00 |
| 404. | Tamarinde Scampi ^(f,a,h,b,d,n)
gebratene Garnelen in Tamarindensoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
<i>fried shrimps with vegetables, with rice</i> | 20,00 |
| 405. | Fresh Garden ^(f,h,a,d)
Saison Gemüse und Tofu gebraten im Wok, serviert mit Reis
<i>fried vegetables and tofu, served with rice</i> | 14,00 |
| 406. | Shaking Beef ^(f,a,h,d)
argentinisches Rindfleisch in Würfel geschnitten,
mit jungem Gemüse angebraten im Wok, serviert mit Reis
<i>beef cubes fried with vegetables, served with rice</i> | 20,00 |
| 407. | Pineapple Chicken ^(f,a,h,d)
gebratenes Hähnchenfleisch mit Ananas und Gemüse, verfeinert mit Erdnüssen,
serviert mit Reis
<i>fried chicken with pineapple and vegetables, served with peanut sauce with rice</i> | 16,00 |
| 408. | Niku Moriwase ^(f,a,h,d)
drei verschiedene Fleischsorten (Hähnchen, Rindfleisch und Barbarie Ente)
angebraten mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
<i>3 kind of meat (chicken, beef, duck) fried with vegetables, served with rice</i> | 20,00 |

Beilagen / side dishes

- | | |
|---------------------------|--------|
| gebratene Udon Nudeln | 5,00 € |
| <i>fried Udon noodles</i> | |
| Reis / <i>rice</i> | 3,00 |
| Süßkartoffel Patty | 3,00 |
| <i>homefried potatoes</i> | |



COCOON SPEZIALITÄTEN

Cocoon's Curry (f,h,a,d,g)

Rotes Curry mit frischem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:

Red curry with vegetables, served with rice, optional with:

- 409. Tofu / **tofu**
- 410. Hähnchenfleisch / **chicken**
- 411. Rindfleisch / **beef**
- 412. Französische Barbarie Ente / **duck**
- 413. Meeresfrüchte / **seafood**



- 13,00 €
- 14,50
- 16,00
- 18,50
- 17,00

Cocoon's Mango-Kokos Stew (f,h,a,d,g)

Mango-Kokossoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:

mango cocos sauce with vegetables, served with rice, optional with:

- 414. Tofu / **tofu**
- 415. Hähnchenfleisch / **chicken**
- 416. Rindfleisch / **beef**
- 417. Französische Barbarie Ente / **duck**
- 418. Meeresfrüchte / **seafood**

- 13,00 €
- 14,50
- 16,50
- 18,50
- 17,00

Pho (Suppe) (f,h,a,d)

Traditionelle Fünf-Kräuter-Brühe mit Reisbandnudeln, garniert mit frischem Koriander, Thai Basilikum und Sojasprossen, wahlweise mit:

Traditional vietnamese ricenoodles in 5 herbs broth, refined with fresh cilantro, Thai basil and bean sprouts, optional with:

- 424. Tofu / **tofu**
- 425. Hähnchenfleisch / **chicken**
- 426. Rindfleisch / **beef**
- 427. Lachs / **salmon**
- 428. Argentinisches Rib-Eye / **argentina Rib-Eye**



- 12,00 €
- 14,00
- 15,00
- 17,00
- 18,00

Ramen (Suppe) (f,h,a,d,c,b)

Japanische Ramennudeln in Dashi-Brühe neu interpretiert, mit Seetang, Rindfleischbällchen, Ei, Zwiebeln, japanischen Pilzen und Pak Choi, verfeinert mit Bonito-Flocken, wahlweise mit:
japanese noodles in cocoons dashi-broth with seaweed, eggs, and vegetables, optional with:

- 419. Tofu / **tofu**
- 420. Hähnchenbrust / **chicken**
- 421. Barbarie Ente / **duck**
- 422. Argentinisches Rib-Eye / **argentina Rib-Eye**
- 423. Meeresfrüchte / **seafood**



- 12,50 €
- 14,50
- 15,50
- 18,00
- 16,00

Pan Fried Udon (f,h,a,d,g,n)

Japanische Weizennudeln angebraten im Wok mit jungem Gemüse, wahlweise mit:
Japanese wheat noodles fried in wok with vegetables, optional with:

- 429. Tofu / **tofu**
- 430. Hähnchenfleisch / **chicken**
- 431. Rindfleisch / **beef**
- 432. Meeresfrüchte / **seafood**
- 433. Garnelen / **shrimps**
- 434. Barberie Ente / **duck**

- 12,00 €
- 14,50
- 15,00
- 16,00
- 16,00
- 17,00

Don (f,h,a,d)

Lauwarmer Sushireis in einer grossen Schale zubereitet mit lila Zwiebeln, Paprika, Spinat, Zucchini, Karotten, Pak Choi, Brokkoli, abgerundet mit hausgemachter Cocoon Soße wahlweise mit:
japanese rice bowl with different vegetables, served with cocoons sauce-topping, optional with:



- 440. **Don Chay** 3 Tofuspieße / **3 tofu skewers**
- 441. **Sake Don** 8 Stück rohem Lachs / **8 pieces of raw salmon**
- 442. **Tekka Don** 8 Stück Thunfisch / **8 pieces of raw tuna**
- 443. **Misoshiru Don**
verschiedene Fischarten wie Lachs, Thunfisch, Garnelen uvm. / **different kind of fish**
- 444. **Una Don** im Unagi eingelegter Aal / **pickled eel in unagi**
- 445. **Hi Ga Wa Ri Don**
3 Stück Garnelen, 3 Stück Chicken Yaki-Tori-Spieße / **3 pieces shrimps, 3 pieces Yaki skewers**

- 12,00 €
- 16,00
- 16,50
- 17,00
- 17,00
- 16,00

Cocoon's Grill

serviert mit frischem Salat, knackigen Reisbandnudeln und hausgemachten Soßen und Reis
served with salad, fried noodles and rice:

- | | | |
|------|--|---------|
| 501. | Grilled Chicken (f,h,a,d,g,e)
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pak Choi und Erdnusssoße
<i>grilled chicken breast with pak choi and peanut sauce</i> | 16,00 € |
| 502. | Grilled Beef (f,h,a,d,g)
gegrilltes Rib-Eye Steak auf Gemüsespießen
<i>grilled Rib-Eye steak on vegetable skewers</i> | 23,00 |
| 503. | Grilled Lamb (f,h,a,d,g)
gegrilltes Lammkarree auf Gemüsespießen
<i>grilled lamb carree on vegetable skewers</i> | 24,00 |
| 504. | Grilled Scampi (f,h,a,d,b,n)
gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse
<i>grilled king shrimps with fried vegetables</i> | 23,00 |
| 505. | Grilled Sake (f,h,a,d,b,n)
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse
<i>grilled salmon filet on salat</i> | 19,50 |
| 506. | Grilled Tuna-Red (f,h,a,d,g)
gegrilltes Roter Thunfisch Filet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen
<i>grilled red tuna stuffed with fisheggs, served on vegetable skewers</i> | 22,00 |
| 507. | Grilled Tuna-White (f,h,a,d,g)
gegrilltes Weißes Thunfisch Filet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen
<i>grilled white tuna stuffed with fishegg, served on vegetable skewers</i> | 20,00 |
| 508. | Grilled Duck (f,h,a,d,g)
gegrillte französische Barbarie Ente auf gebratenem jungem Gemüse
in Tamarindensoße (mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)
<i>grilled duck on fresh vegetables in tamarinde sauce (sweet-sour-flavour)</i> | 18,00 |
| 509. | Neumarkt Special (a,d,f,g,k)
gegrillter Tintenfisch auf Gemüsespießen
<i>grilled squid on vegetable skewers</i> | 18,00 |



Sharing is Caring | Plates for 2 (f,h,a,d,n,b,g,e)

auf verschiedenen Grill Platten, serviert mit hausgemachten Soßen und Reis
auf frischem Salat, Kimchi und knusprigen Reisbandnudeln

Various grilled plates, served with homefried sauces and rice on fresh salad, kimchi
and crispy noodles

- | | | |
|------|---|---------|
| 510. | Steaks
gegrilltes Lammcarree, Rib-Eyesteak, Entenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet
abgerundet mit hausgemachter Soße
grilled lamb carree, Rib-Eye, duck and chicken rounded with homemade sauce | 50,00 € |
| 511. | Seafood
gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Jakobsmuscheln, Garnelen
und Oktopus in Maracuja-Soße
grilled salmon, tuna, scallops, shrimps and octopus with passion fruit sauce | 55,00 |
| 512. | Chef's Mix
2 gegrillte King Garnelen, Oktopus, Rib-Eye Steak, Lachsfilet, Tunfischfilet,
Hähnchenbrustfilet, Entenbrustfilet, Lammcarree und Jakobsmuscheln
mit verschiedenen Cocoon's Soßen
grilled king shrimps, octopus, Rib-Eye steak, salmon, chicken breast,
duck, lamb carree and scallops with different sauces | 75,00 |



SUSHI

Nigiri | 2 Stück (f,h,a,d,n,b,c)

Reishäppchen mit Fisch- oder Gemüseauflage
rice morsel with fish or vegetables on top

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Sake
Lachs / salmon | 6,00 € |
| 2. | Maguro
Thunfisch / tuna | 6,50 |
| 3. | Ebi
Garnelen / shrimps | 6,00 |
| 4. | Suzuki
Wolfsbarsch / sea bass | 4,90 |
| 5. | Tako
Oktopus / octopus | 6,00 |
| 6. | Unagi
eingelegter Aal / eel | 6,50 |
| 7. | Ikura
Lachskaviar, mit gurke umwickelt
salmon caviar, wrapped in cucumber | 6,50 |
| 9. | Mutzu
Butterfisch / butterfish | 4,90 |
| 10. | Hotate
Jakobsmuschel / scallop | 6,00 |

Vegetarisch

- | | | |
|-----|--|--------|
| 11. | Tamago
Jap. Süßeiomelett / japanese omelette | 4,50 € |
| 12. | Avocado avocado | 4,50 |
| 13. | Kampyo
Kürbis / pumpkin | 4,50 |
| 14. | Asupara
grüner Spargel / green asparagus | 4,50 |

Chef's Aburi | 2 Stück (d,n)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 15. | Sake Asupara
Lachs flambiert mit grünem Baby-Spargel
(Flambeed salmon with green asparagus) | 7,50 € |
| 16. | Tuna Asupara
Thunfisch flambiert mit grünem Baby-Spargel
(Flambeed tuna with green asparagus) | 8,00 |
| 17. | Hotategai
Jakobsmuscheln flambiert mit
grünem Baby-Spargel
(Flambeed scallops with green asparagus) | 8,80 |

Tatar I 2 Stück (f,h,a,d,n,b)

Verschiedene Tatar umwickelt mit Fisch oder Gemüse a la Japanstyle
Nigiri tatar, wrapped in fish or vegetable a la japanese style

- | | | |
|------|--|---------|
| 111. | Tuna Tatar
gehackter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
<i>chopped tuna, avocado, chives, wrapped in flambeed tuna</i> | 10,00 € |
| 112. | Salmon Tatar
gehackter Lachs, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Lachs
<i>chopped salmon, avocado, chives, wrapped in flambeed salmon</i> | 9,50 |
| 113. | Ebi Tatar
gehackte Garnele, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado
<i>chopped shrimps, avocado, chives, wrapped in avocado</i> | 9,50 |



Maki (1 Rolle I 8 Stück) (f,h,a,d,n,b,c)

Kleine Sushirollen mit Fisch oder Gemüse, mit Noriblättern umwickelt
Small rolls with fish or vegetables, wrapped in seaweed

- | | | | | | |
|-----|---|--------|--------------------|--|--------|
| 20. | California Maki
Surimi, Avocado / <i>surimi, avocado</i> | 4,50 € | Vegetarisch | | |
| 21. | Sake Maki
Lachs / <i>salmon</i> | 5,00 | 29. | Avocado Maki
<i>avocado</i> | 4,00 € |
| 22. | Spicy Sake Maki
scharfes Lachstatar, Schnittlauch
<i>spicy salmon tatar, chives</i> | 5,00 | 30. | Kappa Maki
Gurke, Sesam / <i>cucumber, sesame</i> | 4,00 |
| 23. | Sake Avocado Maki
Lachs, Avocado / <i>salmon, avocado</i> | 5,00 | 31. | Kampyo Maki
eingelegter Kürbis / <i>pickled pumpkin</i> | 4,00 |
| 24. | Tekka Maki
Thunfisch / <i>tuna</i> | 5,50 | 32. | Rucola Maki
Rucola, Frischkäse / <i>arugula, cream cheese</i> | 4,00 |
| 25. | Spicy Tuna Maki
scharfes Thunfischstatar, Schnittlauch
<i>spicy tuna tatar, chives</i> | 5,50 | 33. | Asupara Maki
grüner Spargel, Sesam / <i>asparagus, sesame</i> | 4,00 |
| 26. | Ebi Maki
Garnelen / <i>shrimps</i> | 5,00 | 34. | Tamago Maki
jap. Süßeiomelett, Sesam
<i>jap. omelette, sesame</i> | 4,00 |
| 27. | Spicy Ebi Maki
scharfes Garnelentatar
<i>spicy shrimps tatar, chives</i> | 5,00 | 35. | Vegi Futo Maki I 6 Stück
grüner Spargel, Avocado, Gurke,
eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis
und Rucola
<i>asparagus, avocado, cucumber, pickled
 pumpkin, pickled radish and arugula</i> | 7,90 |
| 28. | Ebi Avo Maki
Garnelen, Avocado / <i>shrimps, avocado</i> | 5,00 | | | |

Inside Out Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,g,k)

Große Sushirollen, umwickelt mit Reis
big rolls, wrapped in rice with

Fisch Füllungen - Kaviar on Top

filled with different kind of fish - fishegg on top

Fleisch und Gemüse Füllungen - Sesam on Top

filled with meat or vegetables - sesame on top

- | | | |
|-----|--|--------|
| 40. | California I.O.
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
surimi, avocado, cucumber, cream cheese, fishegg | 8,00 € |
| 41. | Sake I.O.
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
salmon, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 9,00 |
| 42. | Spicy Sake I.O.
scharfes Lachstatar, Gurke und Kaviar
spicy salmon tatar, cucumber and fishegg | 9,00 |
| 43. | Salmon Roll
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
salmon, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon | 10,50 |
| 44. | Sake Tempura Roll
panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, mit Kaviar
fried salmon, cucumber, cream cheese and fishegg | 10,00 |
| 45. | Tuna I.O.
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
tuna, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 11,00 |
| 46. | Spicy Tuna I.O.
scharfes Thunfischstatar, Gurke, Frischkäse und Kaviar
spicy tuna tatar, cucumber, cream cheese and fishegg | 11,00 |
| 47. | Tuna Roll
Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Thunfisch umwickelt
cucumber, avocado, cream cheese, wrapped with tuna | 11,00 |
| 48. | Tuna Tempura Roll
panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Kaviar
fried tuna, cucumber, cream cheese and fishegg | 11,00 |
| 49. | Ebi I.O.
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
shrimps, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 10,50 |
| 50. | Ebi Tempura I.O.
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Kaviar
fried shrimps, avocado, cream cheese and fishegg | 10,50 |
| 51. | Masai I.O. (vegetarisch)
Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam
avocado, cucumber, radish, cream cheese and sesame | 8,00 |
| 52. | Yaki Tori Roll
Hähnchen japanisch, Gurke, Frischkäse und Sesam
japanese chicken yaki tori, cucumber, cream cheese and sesame | 10,00 |

Sashimi I 8 Stück (f,h,a,d,n,b)

Roher Fisch / **raw fish**

- | | | |
|-----|--|---------|
| 55. | Sake Sashimi
Lachs / salmon | 14,50 € |
| 56. | Tuna Sashimi
Thunfisch / tuna | 15,00 |
| 57. | Sake & Tuna Sashimi
Lachs und Thunfisch / salmon and tuna | 17,00 |
| 58. | Moriawase Sashimi
gemischtes Sashimi / mixed seafood | 19,50 |



Crunchy Roll I 6-7 Stück (f,h,a,d,n,b,g,k)

Panierte Rollen / **breaded rolls**

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | Cocoon Special Roll
panierte Garnelen, Lachs, Kaviar, Avocado, Gurken, Frischkäse
fried shrimps, salmon, fishegg, avocado, cucumber, fishegg | 12,50 € |
| 61. | Crazy Tuna
Thunfisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
tuna, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 13,00 |
| 62. | Ebi Crunchy Roll
panierte Garnelen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
fried shrimps, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 13,00 |
| 63. | Yasai Crunchy Roll (vegetarisch)
japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 11,50 |
| 64. | Yaki Tori Crunchy
japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
yaki tori chicken, radish, pumpkin, cucumber, avocado, fishegg | 12,50 |
| 65. | Four Season Roll
Rindfilet, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
beef, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 13,50 |
| 66. | Com Salmon
Avocado, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade
avocado, salmon, wrapped in fried green rice flakes | 13,50 |
| 67. | Com Ebi
Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade
shrimps, arugula, avocado, wrapped in fried green rice flakes | 13,50 |
| 68. | Com Bo
Argentinisches Rinderfilet, Avocado und Schmelzkäse, umwickelt mit Reisflocken-Panade
Argentina Beef filet, avocado, cheese, wrapped in fried green rice flakes | 14,50 |



Extreme Roll I 8 Stück (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse

big rolls wrapped with salmon or vegetable

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | Dragon Roll
frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Frischkäse, umwickelt mit Aal
breaded shrimps, avocado, cucumber, chives and cream cheese, wrapped with eel | 14,50 € |
| 72. | Tiger Roll
frittierte Garnele, Mango und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
breaded shrimps, mango and cream cheese, wrapped with salmon | 12,50 |
| 73. | Surf & Turf Roll
Butterkrabbe, Rinderfilet, grüner Spargel und Frischkäse, mit Avocado umwickelt
soft-shell crab, beef, asparagus, cream cheese, wrapped with avocado | 16,50 |
| 74. | Sunshine Roll (vegetarisch)
grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat und Frischkäse, mit jap. Omelett umwickelt
asparagus, mango, avocado, salad and cream cheese, wrapped in japanese omelette | 10,50 |
| 75. | Smoky Salmon (scharf)
scharfes Lachstatar, Avocado, Dill, mit flambiertem Lachs umwickelt
spicy salmon tatar, avocado, dill, wrapped in flambeed salmon | 12,00 |
| 76. | Smoky Tuna (scharf)
scharfes Thunfischtatar, Gurke, mit flambierten Thunfisch umwickelt
spicy tuna tatar, cucumber, wrapped in flambeed tuna | 11,50 |
| 77. | Spider Roll
Butterkrabbe, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse mit Sesam
soft-shell crab, asparagus, avocado, cream cheese with sesame | 14,50 |
| 78. | Captain Roll
panierter Docá, Spinat, Salat, grüner Spargel und Frischkäse
breaded salmon, spinach, salad, asparagus and cream cheese | 10,50 |
| 79. | Rainbow Roll
Docá, Avocado, Frischkäse, mit Lachs, Thunfisch und weißem Fisch umwickelt
surimi, avocado, cream cheese, wrapped in salmon, tuna and white fish | 12,00 |
| 80. | Green Roll (vegetarisch)
panierter Spargel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Spinat umwickelt
breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese, with spinach on top | 10,50 |
| 81. | Tuna Tataki Roll
kurz angebratener Thunfisch, Gurke und grüner Spargel - mit Thunfisch Tataki umwickelt
lightly fried tuna, cucumber and asparagus - wrapped in tuna tataki | 12,50 |
| 82. | Wild Snow Roll
panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse - mit Butterfisch umwickelt
breaded shrimps, avocado and cream cheese - wrapped in pomfret | 12,00 |
| 83. | Bamboo Roll
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango - mit Avocado umwickelt
grilled chicken, cucumber and mango - wrapped in avocado | 12,50 |
| 84. | Shanghai Roll
gegrilltes Entenbrustfilet mit Apfel, Gurke und Salat - Sesam und Chilis on Top
grilled duck, apple, cucumber and salad - with sesame and chili on top | 12,50 |
| 85. | Skin on Skin
Lachshaut, Gurke und Avocado - mit umwickelt Lachs
crispy salmon skin, cucumber and avocado - wrapped in salmon | 12,50 |
| 86. | Chef's Special
Lachshaut, Gurke und Avocado - mit umwickelt fein flambiertem Rinderfilet
crispy salmon skin, cucumber and avocado - wrapped in flambeed beef filet | 16,00 |

Sushi Menü (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

Die Menüs werden von unseren Küchenchef für Sie zusammengestellt,
leihen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen
the menus are put together by our chefs

- | | | |
|-----|---|---------|
| 91. | Sea Mix
6 verschiedene Nigiri, 3 verschiedene Tatar / 6 different nigiri, 3 different tatar | 20,00 € |
| 93. | Sake Set
4 Stück Sashimi, 2 Lachs Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki, 1 Rolle Sakin on Skin
1 Cocoon Special Roll
2 salmon nigiri, 1 roll salmon maki, 1 roll sake i.o., 1 com salmon crunchy | 29,00 |
| 94. | Tuna Set
4 Stück Sashimi, 2 Thunfisch Nigiri, 1 Rolle Thunfisch Maki, 1 Rolle
Tuna I.O., 1 Cocoon Special Roll
2 tuna nigiri, 1 roll tuna maki, 1 roll tuna i.o., 1 com crunchy | 29,00 |
| 95. | Vegi Set
2 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Gurke Maki, 1 Rolle Yasai I.O., 1 Yasai Crunchy
2 different nigiri, 1 roll cucumber maki, 1 roll yasai i.o., 1 yasai crunchy | 21,00 |
| 96. | Sushi Master Tip
kleines Sashimi Mix, 1 Maki Rolle, 1 Sake Aburi, 1 Tuna Aburi
1 Rolle Skin on Skin, 1 Cocoon Special Roll
small sashimi mix, 1 maki roll, 1 sake aburi, 1 tuna aburi, 1 skin on skin, 1 crunchy roll | 29,00 |
| 97. | Special Plate for 2
Sashimi Mix, 2 Stück Sake Maki, 2 Stück Tekka Maki, 4 Stück Avocado Maki,
4 Stück Gurke Maki, 3 verschiedene Tatar Nigiri, 2 verschiedene Nigiri,
1 Crunchy Rolle, 1/2 Smoky Tuna Rolle, 1/2 Skin on Skin Rolle
sashimi mix, 4 pieces of sake maki, 4 pieces of tekka maki, 4 pieces avocado maki,
 4 pieces cucumber maki, 3 different tatar nigiri, 2 different nigiri, 1 crunchy roll,
 1/2 smoky tuna roll, 1/2 skin on skin roll | 55,00 |
| 98. | Deluxe Plate for 2
Sashimi Mix, 1 Rolle Tekka Maki, 1 Rolle Sake Maki, 1 Sake aburi, 1 Tuna aburi,
1 Skin on Skin Rolle, 1 Special Rolle (Rinderfilet ,Avocado und Frischkäse umwickelt mit Aal),
4 verschiedene Nigiri, 1 Crunchy Rolle
sashimi mix, 1 roll tekka maki, 1 roll sake maki, 1 sake kamu, 1 tuna kamu,
 1 skin on skin roll, 4 pieces nigiri, 1 crunchy roll | 65,00 |



DESSERT

601.	Kokos Zitronengras Panna Cotta cocos-lemongrass panna cotta	7,00 €
602.	Grüntee Eis / greentea icecream	7,00
603.	Mochi Eis / Japanese icecream with different flavors	8,00
605.	Mango Joghurt Creme / mango yogurt cream	7,00
606.	Cocoon´s dessert dream Überraschungsplatte a la cocoon / surprise plate á la cocoon	19,00

GETRÄNKE

Aperitif

801.	Martini Bianco ⁽⁷⁾	5,50 €
803.	Aperol Spritz ^(1,2,10,13) frische Orangen, Aperol, Prosecco, Soda	7,00
804.	Aperol Maracuja ^(1,2,10,13) frische Orangen, Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda	7,00
805.	Hugo ^(1,5,11) Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda	7,00
806.	Lillet Wild Berry ^(1,3,5) Lillet, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	7,00
807.	Lillet Maracuja ^(1,3,5) Lillet, Beeren, Limetten, frische Maracuja, Russian Wild Berry	7,00

Coffee ⁽³⁾

810.	Cafe Crema	3,50 €
811.	Espresso	2,50
814.	Cappuccino	4,50
816.	Cafe Vietnam	5,00

Hot Drinks

820.	Jasmin Tee	4,50 €
822.	Hot Lemon Ingwer, Honig, Zitrone, Minze	4,50
823.	Bangkok Autumn Grüntee, Zitronengras, Minze, Zitronenblätter	4,50
824.	Hanoi Sense Jasmintee, Kumquats, Limette, Honig	4,50
826.	Tokyo Winter Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig	4,50

Säfte

830.	Apfel	0,4 l	4,50 €
831.	Orange	0,4 l	4,50
832.	Maracuja ⁽³⁾	0,4 l	4,50
833.	Guave ⁽³⁾	0,4 l	4,50
834.	Lychee ⁽³⁾	0,4 l	4,50
835.	Cranberry ⁽³⁾	0,4 l	4,50
836.	Trauben ⁽³⁾	0,4 l	4,50
837.	Ananas ⁽³⁾	0,4 l	4,50
838.	Johannisbeere ⁽³⁾	0,4 l	4,50
839.	Mango ⁽³⁾	0,4 l	4,50
840.	Rhabarber ⁽³⁾	0,4 l	4,50
841.	Saftschorle	0,4 l	4,50

Cocoon's non alcoholic

901.	Homemade Iced Tea ^(1,11)	7,50 €
902.	Wild Berry ^(11,14) Weißer Rohrzucker, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	7,50
903.	Calpico Lover ^(8,11) Erdbeersirup, Calpis, Erdbeeren, Limetten, Soda	7,50
904.	Passion Dream ^(1,3,11) Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda	7,50
905.	Ginger Cooler ⁽¹⁾ Brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale	7,50
906.	Detox Delight ^(1,11) Aloe Vera, Ananas, Gurke, Ananassaft, Soda	7,50
907.	Virgin Colada ^(3,8) Kokossirup, Kokosraspel, Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft	8,00

Softdrinks

985.	Coca Cola	0,33 l	3,50 €
986.	Cola Light	0,33 l	3,50
987.	Fanta	0,33 l	3,50
988.	Mezzo Mix	0,33 l	3,50
989.	Sprite	0,33 l	3,50
990.	Ginger Beer	0,20 l	3,50
991.	Tonic Water	0,20 l	3,50
992.	Bitter Lemon	0,20 l	3,50
993.	Ginger Ale	0,20 l	3,50
994.	Selters Still	0,25 l	3,50
995.	Selters Sprudel	0,25 l	3,50
996.	Selters Still	0,50 l	4,90
997.	Selters Sprudel	0,50 l	4,90

Cocktails

910.	Tokyo Drift	Sake, Lycheelikör, Orangensaft, Grenadine	8,00 €
911.	Mai Tai	Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	8,50
912.	Cosmopolitan	Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysirup, Cranberrynektar	8,00
913.	Pina Colada	Weißer Rum, Kokosirup, Kokosmilch, Kokosraspel, Ananassaft, Maracujasaft	8,00
914.	Caipirinha	Limetten, brauner Zucker, Cachaca	8,00
915.	Mojito	Limetten, Minze, Zucker, Havana, Soda	8,00
916.	Classic Margarita	Tequila, Cointreau, Limettensaft	8,00
917.	Classic Daiquiri	Havana, Rohrzuckersirup, Zitronensaft	8,00
918.	Whiskey Sour	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	9,00
919.	Moscow Mule	Vodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer	8,00
920.	Gin Tonic	Verschiedene Gins zur Auswahl	8,50



Biere ^(a)

970.	Tucher Hell vom Fass	0,5 l	4,90 €
971.	Tucher Weizen	0,5 l	4,90
972.	Tucher Leichtes Weizen	0,5 l	4,90
973.	Tucher Weizen Dunkel	0,5 l	4,90
974.	Tucher Premium Pils	0,5 l	4,90
975.	Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	4,90
976.	Tucher Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90
977.	Tucher Pils alkoholfrei	0,5 l	4,90
978.	Colaweizen	0,5 l	4,90
980.	Radler	0,5 l	4,90
983.	Kirin Bier	0,3 l	4,90

Schaumweine

950.	Prosecco	0,1 l	4,70 €
947.	Champagner Moët & Chandon Imperial Brut	0,75 l	72,00

Weine ⁽⁵⁾

WEISS

- | | | | | | |
|------|---|-------|--------|---------|---------|
| 960. | Chardonnay / Italien
Weißweincuvée mit intensivem Bukett,
Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz | 0,2 l | 7,50 € | Flasche | 28,00 € |
| 961. | Scheurebe / Deutschland
Feine Frucht sowie frische Noten von tropischen Früchten,
leicht und spritzig | 0,2 l | 7,50 | Flasche | 33,00 |
| 962. | Lugana / Italien
Schlanker, nach exotischen Früchten und
kandierte Zitrusfrüchten duftender, eleganter Weißwein | 0,2 l | 7,50 | Flasche | 33,00 |
| 963. | Müller Thurgau / Deutschland
Fruchtig, ein Hauch von Honig, frische Säure, lebendige Art | 0,2 l | 6,00 | Flasche | 26,00 |

ROT

- | | | | | | |
|------|---|-------|------|---------|-------|
| 965. | Merlot / Italien
BIO-zertifiziert, harmonisches Zusammenspiel
aus roten Früchten | 0,2 l | 7,50 | Flasche | 28,00 |
| 966. | Primitivo / Italien
Note von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen,
fein würzig, sehr weich | 0,2 l | 7,50 | Flasche | 29,00 |
| 967. | Montepulciano / Italien
Reifes, warmes Früchte- und Gräser-Aroma,
mit einem sehr weichen und vollen Körper | 0,2 l | 7,50 | Flasche | 29,00 |
| 968. | Chianti Classico / Italien
Lebhafter, rubinroter Chianti Classico, volle Aromen
von Kirsche und Veilchen | 0,2 l | 7,50 | Flasche | 29,00 |



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe / Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Gemacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst, 14 Säuerungsmittel, 15 enthält eine Phenylalalinquelle, 16 Stabilisatoren, 17 Taurin

Deklarationspflichtige Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld. Änderungen und Fehler vorbehalten.

Layout & Druck: settele gastro-kommunikation, www.settele-gastro.de

