

COCOON

▣ FINE ASIAN CUISINE

Erleben Sie Asien von seiner leckersten Seite im Restaurant COCOON.

Entfliehen Sie dem Alltag in einem modernen, asiatischen Ambiente. Die Speisekarte bietet Sushi, asiatische Gerichte und Grill-Spezialitäten in höchster Qualität, abgerundet mit einer Auswahl an Cocktails, Homemade Lemonades und Weinen. Qualitätsfokus steht im Mittelpunkt.

Wir hoffen, dass Sie Ihren Aufenthalt genießen und wünschen ihnen einen guten Appetit haben.

Ihr Restaurant COCOON.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag

11:30 – 14:30 (Küche bis 14:00 Uhr)

17:30 – 23:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

Samstag, Sonntag & Feiertag

11:30 – 14:30 (Küche bis 14:00 Uhr)

17:00 – 23:00 Uhr (Küche 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 €

SUPPEN

SOUPS

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

SALATE

SALADS

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

VORSPEISSEN

STARTERS

200. **Tori Karaage** 6,50€
5 japanische Hähnchen Nugget, serviert mit Salat
5 chicken nugget with salad
201. **Yaki Tori Spieße** ^(a) 6,50€
3 japanische Hähnchenspieße eingelegt in Teriyakisauce
3 skewered chicken in teriyaki
202. **Gyoza** ^(f,h,a,d) 6,50€
4 japanische Hähnchen-Teigtaschen paniert, serviert mit Salat
4 pieces of fried stuffed dumplings with chicken
203. **Tempura Ebi** ^(f,h,a,d,k,n,b) 6,50€
2 knusprig frittierte Garnelen im Teigmantel, serviert mit Kimchisalat
2 fried shrimps with kimchi cabbage
204. **Cocoon Rolle** ^(f,a,h,d,n,b) 6,50€
2 traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Glasnudeln
2 traditional springrolls, filled with pork, carrots, morels, onions, salad and ricenoodles
205. **Garnelen Salat mit Seetang** ^(f,h,a,d,n,b) 6,50€
eingelegte Garnelen auf buntem Salat mit Chili-Limetten-Dressing
shrimps on lettuce
206. **Nem De Chien** ^(f,a,h,d,n,b) 6,50€
4 kleine Frühlingsrollen nach südvietnamesischer Art, gefüllt mit Garnelen und Gemüse
4 small springsroll a la southvietnam, filled with shrimps and vegetables
207. **Sate Gai** ^(e) 6,50€
2 Hähnchenspieße mit Erdnusssoße
2 chicken breast skewers with peanut sauce

208. **Ebininiku** ^(e,g,n) 8,00€
Garnelen gebraten in Sake-Knoblauchsoße serviert mit frischem Salat
 shrimps fried in sake-garlic-sauce, served with salad
210. **Cocoon Tempura a la Vietnam** ^(a,c,d,k,h) 8,00€
2 panierte Riesengarnelen im grünen Reisflockenmantel
 2 fried shrimps coated with vietnamese green rice flakes
211. **Tapas Plate** ^(f,h,a,d,n,b,g,d,k) 17,00€
Frühlingsrolle, Gyoza, Sate Gai, Ebi Tempura, serviert auf frischem Salat
 springrolls, gyoza, sate gai, ebi tempura served on fresh salad
212. **Edamame** ^(g) 6,50€
gedämpfte japanische Bohnen mit Knoblauchbutter, verfeinert mit Meersalz
 salted beans dressed in garlic butter
213. **Dim Sum** ^(f,a,g,d,h) 6,50€
verschiedene Teigtaschen
 various kind of dumplings
214. **Tuna Tataki (scharf/spicy)** ^(f,a,h,d) 13,00€
mariniertes Thunfischfilet nach Chef's Rezept, zart angebraten, serviert auf buntem Salat
 tuna lightly marinated a la cocoon style (spicy) served on fresh salad
215. **Sake Tataki (scharf/spicy)** ^(d,e,f,k) 13,00€
mariniertes Norwegischers Lachsfilet nach Chef's Rezept, zart angebraten, serviert auf buntem Salat
 norwegian salmon marinated a la cocoon style (spicy) served on fresh salad
216. **Beef Tataki** ^(g,k) 15,00€
leicht angebratenes Rindfl eisch auf buntem Salat mit Röstzwiebeln, Erdnuss, Koriander, abgestimmt mit Körnerdressing
 lightly seared beef on lettuce with roasted onions and cilantro on top

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

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

BEILAGEN

SIDE DISHES

gebratene Udon Nudeln
fried Udon noodles

5,00€

Reis
rice

3,00€

Süßkartoffel Patty
homefried potatoes

3,00€

COCOON SPEZIALITÄTEN

COCOON SPECIALITIES

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	13,00€
410.	Hähnchenfleisch chicken	14,50€
411.	Rindfleisch beef	16,00€
412.	Französische Barbarie Ente duck	18,50€
413.	Meeresfrüchte seafood	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	13,00€
415.	Hähnchenfleisch chicken	14,50€
416.	Rindfleisch beef	16,50€
417.	Französische Barbarie Ente duck	18,50€
418.	Meeresfrüchte seafood	17,00€

Pho (Suppe/soupe)

(f,h,a,d,g)

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

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

424.	Tofu tofu	12,00€
425.	Hähnchenfleisch chicken	14,00€
426.	Rindfleisch beef	15,00€
427.	Lachs salmon	17,00€
428.	Argentinisches Rib-Eye argentinian rib-eye	18,00€

Ramen (Suppe/soupe)

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

Japanische Ramennudeln in Dashi-Brühe neu interpretiert, mit Seetang, Rindfl eischbällchen, 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	12,50€
420.	Hähnchenfleisch chicken	14,50€
421.	Barbarie Ente duck	15,50€
422.	Rindfleisch beef	18,00€
423.	Argentinisches Rib-Eye argentinian rib-eye	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	12,00€
430.	Hähnchenfleisch chicken	14,50€
431.	Rindfleisch beef	15,00€
432.	Meeresfrüchte seafood	16,00€
433.	Garnelen shrimps	16,00€
434.	Barberie Ente duck	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	12,00€
441.	Sake Don 8 Stück rohem Lachs 8 pieces of raw salmon	16,00€
442.	Tekka Don 8 Stück Thunfisch 8 pieces of raw tuna	16,50€
443.	Misoshiru Don verschiedene Fischarten wie Lachs, Thunfisch, Garnelen uvm. a variety of fish like salmon, tuna, shrimps and more	17,00€
444.	Una Don im Unagi eingelegter Aal pickled eel in unagi	17,00€
445.	Hi Ga Wa Ri Don 3 Stück Garnelen, 3 Stück Chicken Yaki-Tori-Spieße 3 pieces shrimps, 3 pieces Yaki skewers	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) 16,00€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pak Choi und Erdnusssoße
grilled chicken breast with pak choi and peanut sauce
502. **Grilled Beef** (f,h,a,d,g) 23,00€
gegrilltes Rib-Eye Steak auf Gemüsespießen
grilled Rib-Eye steak on vegetable skewers
503. **Grilled Lamb** (f,h,a,d,g) 24,00€
gegrilltes Lammkarree auf Gemüsespießen
grilled lamb carree on vegetable skewers
504. **Grilled Scampi** (f,h,a,d,b,n) 23,00€
gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse
grilled king shrimps with fried vegetables
505. **Grilled Sake** (f,h,a,d,b,n) 19,50€
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse
grilled salmon filet on salad
506. **Grilled Tuna-Red** (f,a,h,d,g) 22,00€
gegrillter Roter Thunfisch Filet, gefüllt mit Kaviar auf Gemüsespießen
grilled red tuna stuffed with caviar, served on vegetable skewers

507. **Grilled Tuna-White** (f,h,a,d,g) 20,00€
gegrilltes Weißes Thunfisch Filet, gefüllt mit Kaviar auf Gemüsespießen
grilled white tuna stuffed with caviar, served on vegetable skewers

508. **Grilled Duck** (f,h,a,d,g) 18,00€
gegrillte französische Barbarie Ente auf gebratenem jungem Gemüse in Tamarindensoße (mild süß-säuerlich, angenehm fruchtig und leicht herb)
grilled duck on fresh vegetables in tamarinde sauce (sweet-sour-flavour)

509. **Neumarkt Special** (a,d,f,g,k) 18,00€
gegrillter Tintenfisch auf Gemüsespießen
grilled squid on vegetable skewers

SHARING IS CARING A PLATE FOR 2 (f,h,a,d,g,n)
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** 50,00€
gegrilltes Lammcarree, Rib-Eyesteak, Entenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet abgerundet mit hausgemachter Soße
grilled lamb carree, Rib-Eye, duck and chicken rounded with homemade sauce

511. **Seafood** 55,00€
gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Jakobsmuscheln, Garnelen und Oktopus in Maracuja-Soße
grilled salmon, tuna, scallops, shrimps and octopus with passion fruit sauce

512. **Chef's Mix** 75,00€
2 gegrillte King Garnelen, Oktopus, Rib-Eye Steak, Lachsfilet, Thunfischfilet, 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

SUSHI

NIGIRI | 2 STÜCK

NIGIRI | 2 PIECES (f,h,a,d,n,b,c)

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

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

VEGETARISCH

VEGETARIAN OPTIONS

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

CHEF'S ABURI | 2 STÜCK

CHEF'S ABURI | 2 PIECES (d,n)

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

TATAR | 2 STÜCK

TATAR | 2 PIECES (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** 10,00€
gehackter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
chopped tuna, avocado, chives, wrapped in flambeed tuna
112. **Salmon Tatar** 9,50€
gehackter Lachs, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Lachs
chopped salmon, avocado, chives, wrapped in flambeed salmon
113. **Ebi Tatar** 9,50€
gehackte Garnele, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado
chopped shrimps, avocado, chives, wrapped in avocado

MAKI (1 ROLLE | 2 STÜCK)

MAKI (1 ROLE | 2 PIECES) (f,h,a,d,n,b,c)

Kleine Sushirollen mit Fisch oder Gemüse, mit Nori-blättern umwickelt

Small rolls with fish or vegetables, wrapped in seaweed

- | | |
|--|--|
| 20. California Maki 4,50€
Surimi, Avocado
surimi, avocado | 25. Spicy Tuna Maki 5,50€
scharfes Thunfischtatar, Schnittlauch
spicy tuna tatar, chives |
| 21. Sake Maki 5,00€
Lachs
salmon | 26. Ebi Maki 5,00€
Garnelen
shrimps |
| 22. Spicy Sake Maki 5,00€
scharfes Lachstatar, Schnittlauch
spicy salmon tatar, chives | 27. Spicy Ebi Maki 5,00€
scharfes Garnelentatar
spicy shrimps tatar, chives |
| 23. Sake Avocado Maki 5,00€
Lachs, Avocado
salmon, avocado | 28. Ebi Avo Maki 5,00€
Garnelen, Avocado
shrimps, avocado |
| 24. Tekka Maki 5,50€
Thunfisch
tuna | |

VEGETARISCH

VEGETARIAN OPTIONS

29. **Avocado Maki** 4,00€
Avocado

30. **Kappa Maki** 4,00€
Gurke, Sesam
cucumber, sesame

31. **Kampyo Maki** 4,00€
ingelegter Kürbis
pickled pumpkin

32. **Rucola Maki** 4,00€
Rucola, Frischkäse
arugula, cream cheese

33. **Asupara Maki** 4,00€
grüner Spargel, Sesam
asparagus, sesame

34. **Tamago Maki** 4,00€
jap. Süßeiomelett, Sesam
jap. omelette, sesame

35. **Vegi Futo Maki** 7,90€
6 Stück
grüner Spargel, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis und Rucola
asparagus, avocado, cucumber, pickled pumpkin, pickled radish and arugula

INSIDE OUT ROLL | 8 STÜCK

INSIDE OUT ROLL | 8 PIECES (f,h,a,d,n,b,g,k)

Große Sushirollen, umwickelt mit Reis | Fisch Füllungen - Kaviar on Top | Fleisch und Gemüse Füllungen - Sesam on top
big rolls, wrapped in rice with | filled with different kind of fish - caviar on top | filled with meat or vegetables - sesame on top

40. **California I.O.** 8,00€
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
surimi, avocado, cucumber, cream cheese, caviar

41. **Sake I.O.** 9,00€
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
salmon, avocado, cucumber, cream cheese and caviar

42. **Spicy Sake I.O.** 9,00€
scharfes Lachstatar, Gurke und Kaviar
spicy salmon tatar, cucumber and caviar

43. **Salmon Roll** 10,50€
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
salmon, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon

- | | | |
|-----|--|--------|
| 44. | Sake Tempura Roll
panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, mit Kaviar
fried salmon, cucumber, cream cheese and caviar | 10,00€ |
| 45. | Tuna I.O.
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
tuna, avocado, cucumber, cream cheese and caviar | 11,00€ |
| 46. | Spicy Tuna I.O.
scharfes Thunfi shtatar, Gurke, Frischkäse und Kaviar
spicy tuna tatar, cucumber, cream cheese and caviar | 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 caviar | 11,00€ |
| 49. | Ebi I.O.
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
shrimps, avocado, cucumber, cream cheese and caviar | 10,50€ |
| 50. | Ebi Tempura I.O.
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Kaviar
fried shrimps, avocado, cream cheese and caviar | 10,50€ |
| 51. | Masai I.O. (VEGETARISCH / VEGETARIAN)
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 | 8 STÜCK

SASHIMI | 8 PIECES (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 | 6-7 STÜCK

CRUNCHY ROLL | 6-7 PIECES (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, caviar, avocado, cucumber | 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 / VEGETARIAN)
japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 11,50€ |

64. **Yaki Tori Crunchy** 12,50€
japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
 yaki tori chicken, radish, pumpkin, cucumber, avocado, caviar
65. **Four Season Roll** 13,50€
Rindfi let, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
 beef, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese
66. **Com Salmon** 13,50€
Avocado, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade
 avocado, salmon, wrapped in fried green rice flakes
67. **Com Ebi** 14,50€
Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade
 shrimps, arugula, avocado, wrapped in fried green rice flakes
68. **Com Bo** 14,50€
Argentinisches Rinderfilet, Avocado und Schmelzkäse, umwickelt mit Reisflocken-Panade
 argentinian Beef filet, avocado, cheese, wrapped in fried green rice flakes

EXTREME ROLL | 8 STÜCK

EXTREME ROLL | 8 PIECES (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** 14,50€
frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse, umwickelt mit Aal
 breaded shrimps, avocado, cucumber, chives, cream cheese, wrapped with eel
72. **Tiger Roll** 12,50€
frittierte Garnele, Mango und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
 breaded shrimps, mango and cream cheese, wrapped with salmon
73. **Surf & Turf Roll** 16,50€
Butterkrabbe, Rinderfi let, grüner Spargel und Frischkäse, mit Avocado umwickelt
 soft-shell crab, beef, asparagus, cream cheese, wrapped with avocado

74. **Sunshine Roll** (VEGETARISCH / VEGETARIAN) 10,50€
grüner Spargel, Mango, Avocado, Salat&Frischkäse, mit jap. Omelett umwickelt
asparagus, mango, avocado, salad&cream cheese, wrapped in japanese omelette
75. **Smoky Salmon** (SCHARF / SPICEY) 12,00€
scharfes Lachstatar, Avocado, Dill, mit flambiertem Lachs umwickelt
spicy salmon tatar, avocado, dill, wrapped in flambeed salmon
76. **Smoky Tuna** (SCHARF / SPICEY) 11,50€
Scharfes Thunfischtatar, Gurke, mit flambierten Thunfisch umwickelt
spicy tuna Tatar, cucumber, wrapped in flambeed tuna
77. **Spider Roll** 14,50€
ButterKrabbe, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse mit sesam
soft-shell crab, asparagus, avocad, cream cheese with sesame
78. **Captain Roll** 10,50€
Panierter Docá, Spinat, Salat, grüner Spargel und Frischkäse
breaded salmon, spinach, salad, asparagus and cream cheese
79. **Rainbow Roll** 12,00€
Docá, Avocad, Frischkäse, mit Lachs , Thunfisch und weißem Fisch umwickelt
surimi, avocad, cream cheese, wrapped in salmon
80. **Green Roll** 10,50€
panierter Spargel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Spinat umwickelt
breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped in spinach

81. **Tuna tataki Roll** 12,50€
Kurz angebratener Thunfisch, Gurke und grüner Spargel - mit Thunfisch tataki umwickelt
lightly fried tuna, cucumber and asparagus - wrapped in tuna tataki
82. **Wild Snow Roll** 12,00€
panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse - mit Butterfisch umwickelt
breded shrimps, avocado and cream cheese - wrapped in pomfret
83. **Bamboo Roll** 12,50€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango- mit Avocado umwickelt
grilled chicken, cucumber and mango - wrapped in avocado
84. **Shanghai Roll** 12,50€
gegrilltes Entenbrustfilet mit Apfel, Gurke und Salat - Sesam und Chilis on top
grilled Duck, Apple, cucumber and salad - sesame and chilis on top
85. **Skin on Skin** 12,50€
Lachshaut , Gurke und Avocado - umwickelt in Lachs
crispy salmon skin, cucumber and avocado, wrapped in salmon
86. **Chef's Special** 16,00€
Lachshaut, Gurke und avocado - umwickelt mit fein flambiertem Rinderfilet
crispy salmon skin, cucumber and avocado - wrapped in flambéed beef filet

SUSHI MENÜ

Die Menüs werden von unseren Küchenchefs für Sie zusammengestellt,
lehnen 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 Saki on skin,
1 Cocoon Special Roll
4 Sashimi, 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 Thunfi sch Nigiri, 1 Rolle Thunfi sch Maki, 1 Rolle
Tuna I.O., 1 Cocoon Special Roll
4 sashimi, 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 7,00€
cocos-lemongrass panna cotta
602. Grüntee Eis 7,00€
greentea icecream
603. Mochi Eis 8,00€
Japanese icecream with different flavors
605. Mango Joghurt Creme 7,00€
mango yogurt cream
606. Cocoon 's dessert dream 19,00€
Überraschungsplatte a la cocoon
surprise plate á la cocoon

GETRÄNKE

APERITIF

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

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	0,4L	4,50€
831.	Orange	0,4L	4,50€
832.	Maracuja ⁽³⁾	0,4L	4,50€
833.	Guave ⁽³⁾	0,4L	4,50€
834.	Lychee ⁽³⁾	0,4L	4,50€
835.	Cranberry ⁽³⁾	0,4L	4,50€

836.	Trauben ⁽³⁾	0,4L	4,50€
837.	Ananas ⁽³⁾	0,4L	4,50€
838.	Johannisbeere ⁽³⁾	0,4L	4,50€
839.	Mango ⁽³⁾	0,4l	4,50€
840.	Rhabarber ⁽³⁾	0,4L	4,50€
841.	Saftschorle	0,4L	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	0,33L	7,50€
986.	Cola Light	0,33L	7,50€
987.	Fanta	0,33L	7,50€
988.	Mezzo Mix	0,33L	7,50€
989.	Sprite	0,33L	7,50€
990.	Ginger Beer	0,20L	7,50€
991.	Tonic Water	0,20L	7,50€
992.	Bitter Lemon	0,20L	7,50€
993.	Ginger Ale	0,20L	7,50€
994.	Selters Still	0,25L	7,50€
995.	Selters Sprudel	0,25L	7,50€
996.	Selters Still	0,50L	7,50€
997.	Selters Sprudel	0,50L	7,50€

COCKTAILS

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

SCHAUMWEINE

950.	Prosecco	0,1L	4,70€
947.	Champagner Moët & Chandon Imperial Brut	0,1L	4,70€

BIERE ^(a)

970.	Tucher Hell vom Fass	0,50L	4,90€
971.	Tucher Weizen	0,50L	4,90€
972.	Tucher Leichtes Weizen	0,50L	4,90€
973.	Tucher Weizen Dunkel	0,50L	4,90€
974.	Tucher Premium Pils	0,50L	4,90€
975.	Tucher Urfränkisch Dunkel	0,50L	4,90€
976.	Tucher Weizen alkoholfrei	0,50L	4,90€
977.	Tucher Pils alkoholfrei	0,50L	4,90€
978.	Colaweizen	0,50L	4,90€
980.	Radler	0,50L	4,90€
983.	Kirin Bier	0,50L	4,90€

WEISSWEINE ⁽⁵⁾

960.	Chardonnay / Italien Weißweincuvee mit intensivem Bukett, Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz	0,2L Flasche	7,50€ 28,00€
961.	Scheurebe / Deutschland Feine Frucht sowie frische Noten von tropischen Früchten, leicht und spritzig	0,2L Flasche	7,50€ 33,00€

962.	Lugana / Italien	0,2L 7,50€
	Schlanker, nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten duftender, eleganter Weißwein	Flasche 33,00€

963.	Müller Thurgau / Deutschland	0,2L 6,00€
	Schlanker, nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten duftender, eleganter Weißwein	Flasche 26,00€

ROTWEINE ⁽⁵⁾

965.	Merlot / Italien	0,2L 7,50€
	BIO-zertifiziert, harmonisches Zusammenspiel aus roten Früchten	Flasche 28,00€

966.	Primitivo / Italien	0,2L 7,50€
	Note von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, fein würzig, sehr weich	Flasche 29,00€

967.	Montepulciano / Italien	0,2L 7,50€
	Reifes, warmes Früchte- und Gräser-Aroma, mit einem sehr weichen und vollen Körper	Flasche 29,00€

968.	Chianti Classico / Italien	0,2L 7,50€
	Lebhafter, rubinroter Chianti Classico, volle Aromen von Kirsche und Veilchen	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

COCOON

▣ FINE ASIAN CUISINE