

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) 3,50 €
würzige Sojasuppe mit Seetang, Seiden-Tofu und Lauchzwiebeln
Seaweed, tofu and onions
102. **Lotuswurzel - Seafood Suppe** ^(f,h,a,b) 5,50
Meeresfrüchte mit Cherrytomaten, Austernpilzen und Zuckererbsen,
gekrönt mit verschiedene Kräutern
*3 kind of fish, shrimps, mushrooms, tofu, corn, onions,
zucchini and tomatoes*
103. **Tom Kha Suppe** ^(a,b,f,d,h,n) 5,50
Thai - Suppe mit Garnelen, Mais, Pilzen, Cherrytomaten,
Lauch und Koriander
Shrimps, mushrooms, tofu, onions, tomatoes and seaweed
104. **Gyoza Suppe** ^(f,h,a,d) 5,50
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) 5,50
Koreanischen Kimchi abgestimmt mit Garnelen,
verschiedenen Pilzen und Kräutern
kimchi, shrimps, tofu, onions, tomatoes and mushrooms



SALATE (Salads)

301. **Avocado Salat** ^(k,c) 6,50 €
grüner Salat mit Avocado und Sesam
green salad with avocado and sesame
302. **Mango Salat** ^(e) 6,50
Mango, rote Zwiebeln, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und Koriander
mango, onions, peanuts, roasted onions and cilantro
303. **Horenso** ^(k,e) 5,50
blanchierter Spinatblätter mit hausgemachter Cocoon Soße verfeinert
blanched spinach with homemade cocoon sauce
304. **Kimchi Salat** ^(f,h,a,k,d) 5,50
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,d,k) 5,90
eingelegter Algensalat mit Sesam
seaweed salad
306. **Oktopus Salat** ^(f,h,a,d,n,b) 10,50
gekochter Oktopus auf frischem buntem Salat mit Cherrytomaten,
Paprika, Koriander und Körnerdressing
cooked octopus on lettuce with tomatoes, paprika, cilantro and dressing
307. **Garnelen Salat mit Seetang** ^(f,h,a,d,n,b) 9,50
eingelegte Garnelen auf buntem Salat mit Chili-Limetten-Dressing
shrimps on lettuce
308. **Beef Salat a la Indochina** ^(d,e,f,k) 11,90
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

VORSPEISEN (Starters)

201. **Yaki Tori Spieße** ^(a) 5,50 €
3 japanische Hähnchenspieße eingelegt in Teriyakisauce
3 skewered chicken in teriyaki
202. **Gyoza** ^(f,h,a,d) 5,50
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) 5,50
2 knusprig frittierte Garnelen im Teigmantel, serviert mit Kimchisalat
2 fried shrimps with kimchi cabbage
205. **Cocoon Rolle** ^(f,a,h,d,n,b) 5,50
2 traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit
Schweinehackfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Glasnudeln
2 traditional springrolls, filled with pork, carrots, morels, onions, salad and ricenoodles

VORSPEISEN (Starters)

206. **Nem De Chien** ^(f,a,h,d,n,b) 5,50
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) 5,50
2 Hähnchenspieße mit Erdnusssoße / *2 chicken breast skewers with peanut sauce*
208. **Ebininiku** ^(e,g,n) 6,90
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) 6,90
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) 15,90
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) ^(f,a,h,d) 11,90
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) ^(f,a,h,d) 11,90
mariniertes Norwegischer 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) 12,90
Rucola, Schmelzkäse, Zitronengras umwickelt mit
fein geschnittenem Argentinischem Rinderfilet
rucola, cheese spread und lemongrass, wrapped in finely cuted argentina beef filet



HAUPTSPEISEN (Main course)

- | | | |
|------|--|---------|
| 401. | Bo Xao Sa Ot <small>(f,a,h,d)</small>
im Wok scharf angebratenes Rindfleisch, mit frischem Saisongemüse und Zitronengras, serviert mit Reis
<i>fried beef with vegetables and lemongrass, served with rice</i> | 13,90 € |
| 402. | Bun Xao Hai San - Hanoi Art <small>(b,d,h,i)</small>
im Wok gebratene Reismudeln mit Fisch a la Hanoi style, serviert mit vietnamesischer Fischsoße
<i>fried rice noodles with fish - a la Hanoi style, served with fishsauce</i> | 14,90 |
| 403. | Bun Bo Nam Bo <small>(f,a,h,d,e,i)</small>
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> | 13,90 |
| 404. | Tamarinde Scampi <small>(f,a,h,b,d,n)</small>
gebratene Garnelen in Tamarindensoße mit jungem Gemüse, serviert mit Reis
<i>fried shrimps with vegetables, with rice</i> | 18,90 |
| 405. | Fresh Garden <small>(f,h,a,d)</small>
Saison Gemüse und Tofu gebraten im Wok, serviert mit Reis
<i>fried vegetables and tofu, served with rice</i> | 12,50 |
| 406. | Shaking Beef <small>(f,a,h,d)</small>
argentinisches Rindfleisch in Würfel geschnitten, mit jungem Gemüse angebraten im Wok, serviert mit Reis
<i>beef cubes fried with vegetables, served with rice</i> | 17,90 |
| 407. | Pineapple Chicken <small>(f,a,h,d)</small>
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> | 14,90 |
| 408. | Niku Moriwase <small>(f,a,h,d)</small>
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> | 18,90 |

Beilagen / side dishes

- | | |
|--|--------|
| gebratene Udon Nudeln
<i>fried Udon noodles</i> | 4,00 € |
| Reis / <i>rice</i> | 1,50 |
| hausgemachte Bratkartoffeln
<i>homefried potatoes</i> | 2,00 |



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	11,50 €
410.	Hähnchenfleisch / chicken	12,90
411.	Rindfleisch / beef	13,90
412.	Französische Barbarie Ente / duck	16,50
413.	Meeresfrüchte / seafood	13,90

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	11,50 €
415.	Hähnchenfleisch / chicken	12,90
416.	Rindfleisch / beef	13,90
417.	Französische Barbarie Ente / duck	16,50
418.	Meeresfrüchte / seafood	13,90

Pho (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	10,50 €
425.	Hähnchenfleisch / chicken	12,90
426.	Rindfleisch / beef	12,90
427.	Lachs / salmon	13,90
428.	Argentinisches Rib-Eye / argentina Rib-Eye	16,50



Ramen (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	10,90 €
420.	Hähnchenbrust / chicken	12,90
421.	Barbarie Ente / duck	15,50
422.	Argentinisches Rib-Eye / argentina Rib-Eye	16,50
423.	Meeresfrüchte / seafood	13,90

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	12,90 €
430.	Hähnchenfleisch / chicken	13,90
431.	Rindfleisch / beef	14,90
432.	Meeresfrüchte / seafood	13,90
433.	Garnelen / shrimps	15,90
434.	Barberie Ente / duck	15,90

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	9,90 €
441.	Sake Don 8 Stück rohem Lachs / 8 pieces of raw salmon	12,90
442.	Tekka Don 8 Stück Thunfisch / 8 pieces of raw tuna	12,90
443.	Misoshiru Don verschiedene Fischarten wie Lachs, Thunfisch, Garnelen uvm. / different kind of fish	15,90
444.	Una Don im Unagi eingelegter Aal / pickled eel in unagi	16,90
445.	Hi Ga Wa Ri Don 3 Stück Garnelen, 3 Stück Chicken Yaki-Tori-Spieße / 3 pieces shrimps, 3 pieces Yaki skewers	12,90

Cocoon's Grill

serviert mit frischem Salat, knackigen Reisbandnudeln und hausgemachten Bratkartoffeln,
optional mit Reis

served with salad, fried noodles and homefried potatoes, optional with rice:

- | | | |
|------|---|---------|
| 501. | Grilled Chicken (f,h,a,d,g,e)
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pak Choi und Erdnusssoße
grilled chicken breast with pak choi and peanut sause | 13,90 € |
| 502. | Grilled Beef (f,h,a,d,g)
gegrilltes Rib-Eye Steak auf Gemüsespießen
grilled Rib-Eye steak on vegetable skewers | 21,90 |
| 503. | Grilled Lamb (f,h,a,d,g)
gegrilltes Lammkarree auf Gemüsespießen
grilled lamb carree on vegetable skewers | 21,90 |
| 504. | Grilled Scampi (f,h,a,d,b,n)
gegrillte Garnelen mit angebratenem jungem Gemüse
grilled king shrimps with fried vegetables | 19,90 |
| 505. | Grilled Sake (f,h,a,d,b,n)
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse
grilled salmon filet on salat | 16,90 |
| 506. | Grilled Tuna-Red (f,h,a,d,g)
gegrilltes Roter Thunfisch Filet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen
grilled red tuna stuffed with fisheggs, served on vegetable skewers | 18,90 |
| 507. | Grilled Tuna-White (f,h,a,d,g)
gegrilltes Weißes Thunfisch Filet, gefüllt mit Caviar auf Gemüsespießen
grilled white tuna stuffed with fishegg, served on vegetable skewers | 17,90 |
| 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)
grilled duck on fresh vegetables in tamarinde sauce (sweet-sour-flavour) | 16,90 |
| 509. | Pearl of the East (f,h,a,d,g,b,n)
gegrillte Jakobs- und Grünschalenschnecken auf angebratenem jungem Gemüse
grilled scallops on fried vegetables | 19,90 |



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

Verschiedene Grill Platten, serviert mit hausgemachte Bratkartoffeln oder Reis auf frischem Salat, Kimchi und knusprigen Reisbandnudeln

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

- | | | |
|------|---|---------|
| 510. | Steaks | 45,00 € |
| | gegrilltes Lammcarre, Rib-Eyesteak, Entenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet abgerundet mit hausgemachter Soße
grilled lamb carree, Rib-Eye, duck and chicken rounded with homemade sauce | |
| 511. | Seafood | 45,00 |
| | 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 | 62,00 |
| | 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 | |

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 | 4,90 € |
| | Lachs / salmon | |
| 2. | Maguro | 5,50 |
| | Thunfisch / tuna | |
| 3. | Ebi | 4,90 |
| | Garnelen / shrimps | |
| 4. | Suzuki | 4,90 |
| | Wolfsbarsch / sea bass | |
| 5. | Tako | 4,90 |
| | Oktopus / octopus | |
| 6. | Unagi | 5,50 |
| | ingelegter Aal / eel | |
| 7. | Ikura | 5,50 |
| | Lachskaviar, mit gurke umwickelt
salmon caviar, wrapped in cucumber | |
| 8. | Izumidai | 4,90 |
| | Tilapia / tilapia | |
| 9. | Mutzu | 4,90 |
| | Butterfisch / butterfish | |
| 10. | Hotate | 5,50 |
| | Jakobsmuschel / scallop | |

Vegetarisch

- | | | |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 11. | Tamago | 4,00 € |
| | Jap. Süßeiomelett / japanese omelette | |
| 12. | Avocado | 4,00 |
| | avocado | |
| 13. | Kampyo | 4,00 |
| | Kürbis / pumpkin | |
| 14. | Asupara | 4,00 |
| | grüner Spargel / green asparagus | |

Chef's Aburi | 2 Stück (d,n)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Sake Asupara | 7,90 € |
| | Lachs flambiert mit grünem Baby-Spargel
(Flambeed salmon with green asparagus) | |
| 16. | Tuna Asupara | 8,90 |
| | Thunfisch flambiert mit grünem Baby-Spargel
(Flambeed tuna with green asparagus) | |
| 17. | Hotategai | 8,90 |
| | Jakobsmuscheln flambiert mit grünem Baby-Spargel
(Flambeed scallops with green asparagus) | |

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** 8,50 €
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** 7,90
gehackte Garnelen, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado
chopped shrimps, avocado, chives, wrapped in avocado



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 3,10 €
Surimi, Avocado / surimi, avocado | Vegetarisch |
| 21. Sake Maki 3,20
Lachs / salmon | 29. Avocado Maki 2,90 €
avocado |
| 22. Spicy Sake Maki 3,30
scharfes Lachstatar, Schnittlauch
spicy salmon tatar, chives | 30. Kappa Maki 2,70
Gurke, Sesam / cucumber, sesame |
| 23. Sake Avocado Maki 3,50
Lachs, Avocado / salmon, avocado | 31. Kampyo Maki 2,70
eingelegter Kürbis / pickled pumpkin |
| 24. Tekka Maki 3,70
Thunfisch / tuna | 32. Rucola Maki 2,70
Rucola, Frischkäse / arugula, cream cheese |
| 25. Spicy Tuna Maki 3,80
scharfes Thunfischstatar, Schnittlauch
spicy tuna tatar, chives | 33. Asupara Maki 2,80
grüner Spargel, Sesam / asparagus, sesame |
| 26. Ebi Maki 3,70
Garnelen / shrimps | 34. Tamago Maki 2,80
jap. Süßeiomelett, Sesam
jap. omelette, sesame |
| 27. Spicy Ebi Maki 3,80
scharfes Garnelentatar
spicy shrimps tatar, chives | 35. Vegi Futo Maki I 6 Stück 7,90
grüner Spargel, Avocado, Gurke,
eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis
und Rucola
asparagus, avocado, cucumber, pickled
pumpkin, pickled radish and arugula |
| 28. Ebi Avo Maki 3,80
Garnelen, Avocado / shrimps, avocado | |

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 | 6,00 € |
| 41. | Sake I.O.
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
salmon, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 7,00 |
| 42. | Spicy Sake I.O.
scharfes Lachstatar, Gurke und Kaviar
spicy salmon tatar, cucumber and fishegg | 7,00 |
| 43. | Salmon Roll
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
salmon, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon | 9,00 |
| 44. | Sake Tempura Roll
panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, mit Lachs umwickelt
fried salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon | 8,00 |
| 45. | Tuna I.O.
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
tuna, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 46. | Spicy Tuna I.O.
scharfes Thunfischstatar, Gurke, Frischkäse und Kaviar
spicy tuna tatar, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 47. | Tuna Roll
Gurke, Avocado, Frischkäse, mit Thunfisch umwickelt
cucumber, avocado, cream cheese, wrapped with tuna | 10,00 |
| 48. | Tuna Tempura Roll
panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Kaviar
fried tuna, cucumber, cream cheese and fishegg | 9,00 |
| 49. | Ebi I.O.
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Kaviar
shrimps, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg | 8,00 |
| 50. | Ebi Tempura I.O.
panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse und Kaviar
fried shrimps, avocado, cream cheese and fishegg | 9,00 |
| 51. | Masai I.O. (vegetarisch)
Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam
avocado, cucumber, radish, cream cheese and sesame | 6,00 |
| 52. | Yaki Tori Roll
Hähnchen japanisch, Gurke, Frischkäse und Sesam
japanese chicken yaki tori, cucumber, cream cheese and sesame | 8,00 |

Sashimi I 8 Stück (f,h,a,d,n,b)

Roher Fisch / **raw fish**

- | | | |
|-----|--|---------|
| 55. | Sake Sashimi
Lachs / salmon | 10,90 € |
| 56. | Tuna Sashimi
Thunfisch / tuna | 12,90 |
| 57. | Sake & Tuna Sashimi
Lachs und Thunfisch / salmon and tuna | 12,00 |
| 58. | Moriawase Sashimi
gemischtes Sashimi / mixed seafood | 17,50 |

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 | 11,50 € |
| 61. | Crazy Tuna
Thunfisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
tuna, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 11,50 |
| 62. | Ebi Crunchy Roll
panierte Garnelen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
fried shrimps, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 11,50 |
| 63. | Yasai Crunchy Roll (vegetarisch)
japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 9,50 |
| 64. | Yaki Tori Crunchy
japanisches Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
yaki tori chicken, radish, pumpkin, cucumber, avocado, fishegg | 10,50 |
| 65. | Four Season Roll
Rindfleisch, Surimi, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
beef, surimi, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese | 11,50 |
| 66. | Com Salmon
Avocado, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade
avocado, salmon, wrapped in fried green rice flakes | 12,50 |
| 67. | Com Ebi
Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade
shrimps, arugula, avocado, wrapped in fried green rice flakes | 12,50 |
| 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 | 11,50 |
| 73. | Surf & Turf Roll
Butterkrabbe, Rinderfilet, grüner Spargel und Frischkäse, mit Avocado umwickelt
soft-shell crab, beef, asparagus, cream cheese, wrapped with avocado | 17,00 |
| 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 | 8,50 |
| 75. | Smoky Salmon (scharf)
scharfes Lachstatar, Avocado, Dill, mit flambiertem Lachs umwickelt
spicy salmon tatar, avocado, dill, wrapped in flambeed salmon | 9,50 |
| 76. | Smoky Tuna (scharf)
scharfes Thunfischtatar, Gurke, mit flambierten Thunfisch umwickelt
spicy tuna tatar, cucumber, wrapped in flambeed tuna | 10,50 |
| 77. | Spider Roll
Butterkrabbe, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse mit Sesam
soft-shell crab, asparagus, avocado, cream cheese with sesame | 13,50 |
| 78. | Captain Roll
panierter Lachs, Spinat, Salat, grüner Spargel und Frischkäse
breaded salmon, spinach, salad, asparagus and cream cheese | 9,70 |
| 79. | Rainbow Roll
Surimi, Avocado, Frischkäse, mit Lachs, Thunfisch und weißem Fisch umwickelt
surimi, avocado, cream cheese, wrapped in salmon, tuna and white fish | 8,70 |
| 80. | Green Roll (vegetarisch)
panierter Spargel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Spinat umwickelt
breaded asparagus, avocado, cucumber and cream cheese, with spinach on top | 8,70 |
| 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 | 11,70 |
| 82. | Wild Snow Roll
panierte Garnelen, Avocado und Frischkäse - mit Butterfisch umwickelt
breaded shrimps, avocado and cream cheese - wrapped in pomfret | 11,90 |
| 83. | Bamboo Roll
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Gurke und Mango - mit Avocado umwickelt
grilled chicken, cucumber and mango - wrapped in avocado | 11,90 |
| 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 | 10,70 |
| 85. | Skin on Skin
Lachshaut, Gurke und Avocado - mit umwickelt Lachs
crispy salmon skin, cucumber and avocado - wrapped in salmon | 10,70 |
| 86. | Chef's Special
Lachshaut, Gurke und Avocado - mit umwickelt fein flambiertem Rinderfilet
crispy salmon skin, cucumber and avocado - wrapped in flambeed beef filet | 16,90 |

Sushi Menü (f,h,a,d,n,b,c,g,k)

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

- | | | |
|-----|---|---------|
| 91. | Sea Mix
8 verschiedene Nigiri, 3 verschiedene Tatar / <i>8 different nigiri, 3 different tatar</i> | 20,90 € |
| 93. | Sake Set
4 Stück Sashimi, 2 Lachs Nigiri, 1 Rolle Lachs Maki, 1 Rolle Sake I.O.
1 Crunchy Com Salmon
<i>2 salmon nigiri, 1 roll salmon maki, 1 roll sake i.o., 1 com salmon crunchy</i> | 24,90 |
| 94. | Tuna Set
4 Stück Sashimi, 2 Thunfisch Nigiri, 1 Rolle Thunfisch Maki, 1 Rolle
Tuna I.O., 1 Crunchy Com Tuna
<i>2 tuna nigiri, 1 roll tuna maki, 1 roll tuna i.o., 1 com tuna crunchy</i> | 25,90 |
| 95. | Vegi Set
4 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Gurke Maki, 1 Rolle Yasai I.O., 1 Yasai Crunchy
<i>4 different nigiri, 1 roll cucumber maki, 1 roll yasai i.o., 1 yasai crunchy</i> | 19,90 |
| 96. | Sushi Master Tip
kleines Sashimi Mix, 1 Maki Rolle, 1 Sake Aburi, 1 Tuna Aburi
1 I.O. Rolle, 1 Crunchy Rolle
<i>small sashimi mix, 1 maki roll, 1 sake aburi, 1 tuna aburi, 1 i.o. roll, 1 crunchy roll</i> | 27,90 |
| 97. | Special Plate for 2
Sashimi Mix, 4 Stück Sake Maki, 4 Stück Tekka Maki, 4 Stück Avocado Maki,
4 Stück Gurke Maki, 3 verschiedene Tatar Nigiri, 4 verschiedene Nigiri,
1 Crunchy Rolle, 1 Smoky Tuna Rolle, 1 Skin on Skin Rolle
<i>sashimi mix, 4 pieces of sake maki, 4 pieces of tekka maki, 4 pieces avocado maki,
4 pieces cucumber maki, 3 different tatar nigiri, 4 different nigiri, 1 crunchy roll,
1 smoky tuna roll, 1 skin on skin roll</i> | 49,90 |
| 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),
8 verschiedene Nigiri, 1 Crunchy Rolle
<i>sashimi mix, 1 roll tekka maki, 1 roll sake maki, 1 sake kamu, 1 tuna kamu,
1 skin on skin roll, 7 pieces nigiri, 1 crunchy roll</i> | 59,90 |



DESSERT

601.	Kokos Zitronengras Panna Cotta cocos-lemongrass panna cotta	5,00 €
602.	Grüntee Eis / greentea icecream	5,00
603.	Mochi Eis / Japanese icecream with different flavors	8,00
604.	Matcha Max Out / Grüntee Jello	7,00
605.	Mango Joghurt Creme / mango yogurt cream	5,00
606.	Cocoon´s dessert dream Überraschungssplatte a la cocoon / surprise plate á la cocoon	17,00

GETRÄNKE

Aperitif

801.	Martini Bianco ⁽⁷⁾	2,90 €
802.	Martini Rosso ^(1,5)	2,90
803.	Aperol Spritz ^(1,2,10,13) frische Orangen, Aperol, Prosecco, Soda	6,00
804.	Aperol Maracuja ^(1,2,10,13) frische Orangen, Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda	6,00
805.	Hugo ^(1,5,11) Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda	6,00
806.	Lillet Wild Berry ^(1,3,5) Lillet, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	6,00
807.	Lillet Maracuja ^(1,3,5) Lillet, Beeren, Limetten, frische Maracuja, Russian Wild Berry	6,00

Coffee ⁽³⁾

810.	Cafe Crema	2,90 €
811.	Espresso	1,90
812.	Espresso Doppio	3,20
813.	Espresso Macchiato	3,30
814.	Cappuccino	3,40
815.	Latte Macchiato	3,80
816.	Cafe Vietnam	3,90

Hot Drinks

820.	Jasmin Tee	3,80 €
821.	Sencha Tee	4,10
822.	Hot Lemon Ingwer, Honig, Zitrone, Minze	4,10
823.	Bangkok Autumn Grüntee, Zitronengras, Minze, Zitronenblätter	4,10
824.	Hanoi Sense Jasmintee, Kumquats, Limette, Honig	4,10
825.	Shanghai Power Grüntee, Longan, Apfel, Goji Beeren, Zucker	4,10
826.	Tokyo Winter Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig	4,10

Säfte

830.	Apfel	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,60 €
831.	Orange	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
832.	Maracuja ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
833.	Guave ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
834.	Lychee ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
835.	Cranberry ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
836.	Trauben ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
837.	Ananas ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
838.	Johannisbeere ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
839.	Mango ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
840.	Rhabarber ⁽³⁾	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60
841.	Saftschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,60

Cocoon's non alcoholic

901.	Homemade Iced Tea ^(1,11)				6,50 €
902.	Wild Berry ^(11,14)				6,50
	Weißer Rohrzucker, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry				
903.	Calpico Lover ^(8,11)				6,50
	Erdbeersirup, Calpis, Erdbeeren, Limetten, Soda				
904.	Passion Dream ^(1,3,11)				6,50
	Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda				
905.	Ginger Cooler ⁽¹⁾				6,50
	Brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale				
906.	Detox Delight ^(1,11)				6,50
	Aloe Vera, Ananas, Gurke, Ananassaft, Soda				
907.	Virgin Colada ^(3,8)				6,50
	Kokossirup, Kokosraspel, Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft				

Softdrinks

985.	Coca Cola	0,33 l	2,70 €
986.	Cola Light	0,33 l	2,70
987.	Fanta	0,33 l	2,70
988.	Mezzo Mix	0,33 l	2,70
989.	Sprite	0,33 l	2,70
990.	Ginger Beer	0,20 l	2,70
991.	Tonic Water	0,20 l	2,70
992.	Bitter Lemon	0,20 l	2,70
993.	Ginger Ale	0,20 l	2,70
994.	Selters Still	0,25 l	2,60
995.	Selters Sprudel	0,25 l	2,60
996.	Selters Still	0,50 l	4,90
997.	Selters Sprudel	0,50 l	4,90

Cocktails

910.	Tokyo Drift	Sake, Lycheelikör, Orangensaft, Grenadine	7,50 €
911.	Mai Tai	Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	7,50
912.	Cosmopolitan	Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysirup, Cranberrynektar	7,50
913.	Pina Colada	Weißer Rum, Kokosirup, Kokosmilch, Kokosraspel, Ananassaft, Maracujasaft	7,50
914.	Caipirinha	Limetten, brauner Zucker, Cachaca	7,50
915.	Mojito	Limetten, Minze, Zucker, Havana, Soda	7,50
916.	Classic Margarita	Tequila, Cointreau, Limettensaft	7,50
917.	Classic Daiquiri	Havana, Rohrzuckersirup, Zitronensaft	7,50
918.	Whiskey Sour	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	7,50
919.	Moscow Mule	Vodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer	7,50
920.	Gin Tonic	Verschiedene Gins zur Auswahl	7,50



Digestif & Liköre (2 cl)

930.	Baileys Irish Cream	<small>(1,8,9,11)</small>	3,10 €
931.	Sambuca		3,10
932.	Remy Martin V.S.O.P.	<small>(1,5)</small>	3,10
933.	Nep Moi	<small>(1,5)</small>	3,10

Bitters (2 cl)

941.	Averna	2,90 €
942.	Ramazotti	2,90
943.	Jägermeister	2,90

Rum (2 cl)

945.	Havana Club 7 ⁽¹⁾	3,50 €
946.	Ron Zacapa Solera 23 ⁽¹⁾	3,50
947.	Gosling's Black Seal ⁽¹⁾	3,50
948.	Myer's Rum ⁽¹⁾	3,50

Whiskys (2 cl)

935.	Jack Daniel's Tennessee ⁽¹⁾	4,50 €
936.	Maker's Mark ⁽¹⁾	4,50
937.	Glenmorangie 10 ⁽¹⁾	4,50
938.	Ardbeg 10 ⁽¹⁾	4,50
939.	Laphroaig 10 ⁽¹⁾	4,50
940.	Oban 14 ⁽¹⁾	4,50

Biere ^(a)

970.	Tucher Hell vom Fass	0,5 l	3,40 €
971.	Tucher Weizen	0,5 l	3,40
972.	Tucher Leichtes Weizen	0,5 l	3,40
973.	Tucher Weizen Dunkel	0,5 l	3,40
974.	Tucher Premium Pils	0,5 l	3,40
975.	Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	3,40
976.	Tucher Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,40
977.	Tucher Pils alkoholfrei	0,5 l	3,40
978.	Colaweizen	0,5 l	3,40
979.	Russen	0,5 l	3,40
980.	Radler	0,5 l	3,40
981.	Diesel	0,5 l	3,40
982.	Saigon Bier	0,3 l	3,60
983.	Kirin Bier	0,3 l	3,60
984.	Singha Bier	0,3 l	3,60

Schaumweine

950.	Prosecco	0,1 l	3,70 €
947.	Champagner Moët & Chandon Imperial Brut	0,75 l	72,00

Weine ⁽⁵⁾

WEISS

- | | | | | | |
|------|---|-------|--------|---------|---------|
| 960. | Chardonnay / Italien
Weißweincuvee mit intensivem Bukett,
Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz | 0,2 l | 6,20 € | Flasche | 23,00 € |
| 961. | Scheurebe / Deutschland
Feine Frucht sowie frische Noten von tropischen Früchten,
leicht und spritzig | 0,2 l | 6,80 | Flasche | 26,00 |
| 962. | Lugana / Italien
Schlanker, nach exotischen Früchten und
kandierte Zitrusfrüchten duftender, eleganter Weißwein | 0,2 l | 6,80 | Flasche | 26,00 |
| 963. | Müller Thurgau / Deutschland
Fruchtig, ein Hauch von Honig, frische Säure, lebendige Art | 0,2 l | 6,00 | Flasche | 22,00 |

ROT

- | | | | | | |
|------|---|-------|------|---------|-------|
| 965. | Merlot / Italien
BIO-zertifiziert, harmonisches Zusammenspiel
aus roten Früchten | 0,2 l | 6,50 | Flasche | 29,00 |
| 966. | Primitivo / Italien
Note von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen,
fein würzig, sehr weich | 0,2 l | 6,20 | Flasche | 26,00 |
| 967. | Montepulciano / Italien
Reifes, warmes Früchte- und Gräser-Aroma,
mit einem sehr weichen und vollen Körper | 0,2 l | 6,20 | Flasche | 26,00 |
| 968. | Chianti Classico / Italien
Lebhafter, rubinroter Chianti Classico, volle Aromen
von Kirsche und Veilchen | 0,2 l | 6,80 | Flasche | 32,00 |



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

