



KYKO



(Liebe)

(Freude)

愛 喜

– KYKO –

Traditionen weiterführen und Grenzen überschreiten.

Gefühlvolle Ästhetik und intensiver Geschmack.

Nachhaltige Verwertung und höchstklassige Produkte.

Das ist die Philosophie des KYKO.

Erleben Sie mit unseren modern interpretierten, multikulturellen

Gerichten die tiefgreifende Geschichte asiatischer Kulinarik.

Lassen Sie sich auf eine Reise voller vielschichtiger

Geschmacksnuancen ein, um die bunte

Vielfalt unserer Kochkunst zu entdecken.

”

SO DANN SCHWINGEN WIR
DIE WÖRTER VERGESSEN UNS
GEFÜHLE LEBEN

KYKO FLAVORS OF
MODERN ASIA

VORSPEISEN



VORSPEISEN

O1. DIAMOND ROLLS (f,h)

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reisnudeln, gerösteten Sesam, serviert mit einer Chili-Limetten Vinaigrette oder einem Soja - Schalotten Dip.

- Bio Tofu (m, i, g)	4,9
- gegrillte Hühnerbrust (e)	5,5
- Tempura Garnelen (i, b, c, n, m, 8)	6,5

O2. EDAMAME (m)

Grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz	5,5
--	-----

O3. HANOI CRISPY ROLLS (a, b, c, m) (4 Stk.)

knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen & Gemüse, süß-scharfer Dip	6,5
---	-----

O4. DUMPLINGS (b, c, j) (4 Stk.)

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen serviert mit Sesam Dressing und Schalotten Dip	6,5
---	-----

O5. VEGGIE GYOZA (b, c, j) (4 Stk.)

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse serviert mit Sojasauce	5,9
--	-----

O6. WAKAME (f, m, l, 3, 8)

Seetangsalat mit Salsa Roja und Shiso	5,5
- flambierten Lachs (b)	8,5
- flambierten Thunfisch (b)	8,9
- flambierten Jakobsmuscheln (c, n)	9,5

O7. CRISPY OCEAN (b, i, f, n, m, 8) (3 Stk.)

Gebackene Garnelen mit Curry Sauce und dunkler Sojasauce	6,9
--	-----

O8. KYKO'S CHICKEN SKEWER (f,m) (2 Stk.)

Gegrillte Hühnerspieße, garniert mit dunkler Sojasoße und Sesam, serviert mit Peanut Dip	6,5
--	-----

O9. TARTAR (b, i, f, m, 8)

Avocadowürfel, hausgemachte Saucen serviert mit Reiscracker und Sesam.	
- Tuna	8,5
- Lachs	7,9

O10. KYKOS TAPAS SELECTION (a, b, c, f, h, i, m, 8) (2-3 Personen)

Eine Auswahl an Tempura Garnelen, Frühlingsrollen, Dumplings, Edamame und mit Tofu gefüllte Sommerrollen, garniert mit haus eigenen Saucen	14,9
--	------



SUPPEN & HAUPTSPEISEN



SUPPEN

12. PHO CLASSIC (m, 8)

Traditionelle Suppe und Nationalspeise Vietnams aus einer klaren Rindfleisch/Hühnerbrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen und Limetten

- Rindfleisch	12,9
- Hühnerbrust	11,9
- Bio Tofu (m)	10,9

13. MISO SUPPE

Traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpaste und Frühlingszwiebeln

- Bio Tofu (m)	4,9
- Lachs (b)	6,9

14. LEMONGRASS SUPPE

Traditionell pikante Suppe mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern, verfeinert mit Koriander

- Bio Tofu (m)	4,9
- Huhn	5,9
- Black Tiger Garnelen (c)	6,9

15. COCO SUPPE

Traditionell pikante Suppe mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern, verfeinert mit Kokosmilch und Koriander

- Bio Tofu (m)	4,9
- Huhn	5,9
- Black Tiger Garnelen (c)	6,9



HAUPTSPEISEN

16. GOLDEN CURRY (8, d)

Curry Kokos Sauce, Hokkaido Kürbis und frischem Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Reis

- Bio Tofu (m)	10,9
- Marinierte Hühnerbrust	11,9
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)	13,9
- Black Tiger Garnelen (c)	16,9
- Barbarie Entenbrustfilet	16,9
- Gegrilltes Lachsfilet (b)	15,9

17. COCONUT PEANUT (8, h, d)

Erdnuss Sauce verfeinert mit Curry, Kokos, frischem Gemüse und Süßkartoffeln, serviert mit Erdnüssen, Wildkräutersalat und Reis

- Bio Tofu (m)	10,9
- Marinierte Hühnerbrust	11,9
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)	13,9
- Black Tiger Garnelen (c)	16,9
- Barbarie Entenbrustfilet	16,9
- Gegrilltes Lachsfilet (b)	15,9

18. BLACK SAMURAI (i, m, h)

Soja - Austern Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Erdnüssen, Wildkräutersalat und Reis

- Bio Tofu (m)	10,9
- Rindfleisch	12,9
- Tori Teri (Knuspriges Hähnchen jap. Art) (i)	13,9
- Black Tiger Garnelen (c)	16,9
- Barbarie Entenbrustfilet	16,9
- Gegrilltes Lachsfilet (b)	15,9

19. BUN BOWL (8, b)

Traditionelles Vermicelli Reismudel Gericht aus Vietnam mit Wildkräutersalat, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit einer Chili-Limetten Vinaigrette

- Bio Tofu (m)	10,9
- marinierte Hühnerbrust	11,9
- Rindfleisch geschwenkt in Knoblauch und Schalotten	12,9
- Angebratenes Barbarie Entenbrustfilet	16,9



20. KYKO BOWL (a, f)

Bowl mit Jasminreis, Avocado, Wildkräuter Salat und Gurken, garniert mit Edamame, Mais und Kichererbsen, Sesam Dressing

- Bio Tofu (m) 10,9
- Gegrillte Hühnerbrust (f, m) 11,9
- Gegrilltes Lachsfilet (b) 15,9

21. OCEAN BREEZE (b, c, f, i, m, n, 8)

Thunfisch, Lachs, Butterfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen und Tempura Garnele, serviert mit Sushi Reis, Wildkräutersalat und hausgemachten Saucen, Salsa und Dips, Wasabi und Ingwer 18,9

22. SASHIMI CUBES BOWL (b, d, f, k, m, 8)

Bowl mit Sushi Reis, Wildkräutersalat, Avocadowürfel, Mango, Granatapfelkerne, Cashewnüsse und Salsa, serviert mit hausgemachten Saucen, Sesam und Furikake Nori

- Lachswürfel 15,9
- Tunawürfel 16,9



SUSHI



NIGIRI (b, d, f, i, m, 8) (2 Stk.)

Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der dazugehörige Fisch mit der Hand zu einem kleinen und zwei Finger breiten Häppchen geformt.
Wahlweise flambiert mit Aufpreis.

N11. SAKE <small>(b)</small> Lachs	4,5
N12. TUNA <small>(b)</small> Thunfisch	4,9
N13. EBI <small>(c, n)</small> Gekochte Garnele	4,9
N14. KANI <small>(b, c, n)</small> Krebsfleischimitat	4,0
N15. HOTATEGAI <small>(c, n)</small> Jakobsmuscheln	5,9
N16. ANAGO <small>(b, i, 8)</small> Gegrillter Japanischer Aal	6,5
N17. AVOCADO	4,0
N18. IKURA	6,5

SASHIMI (b, d, i, f, m, 8) (6 Stk.)

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis, Roh oder flambiert nach Art des Hauses, plus haus eigenen Saucen

S30. SALMON SASHIMI Lachs Sashimi, Seetangsalat	13,5
S31. TUNA SASHIMI Thunfisch Sashimi, Seetangsalat	15,5
S32. KYKOS DELUXE SASHIMI <small>(15 Stk.)</small> Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Butterfisch, Großgarnelen, Seetangsalat	24,5



MAKI (b, d, f, i, m, 8) (8 Stk.)

Maki Sushi sind in Nori eingepackt und werden mit einer Bambusmatte gerollt.

M1. SAKE <small>(b)</small> Lachs	4,9
M2. TEKKA <small>(b)</small> Thunfisch	5,5
M3. EBI TEMPURA <small>(i, c, n, 8)</small> Gebackene Garnele	5,9
M4. SALMONSKIN <small>(b)</small> Gebackene Lachshaut	6,5
M5. ANAGO <small>(b, 8, i)</small> Gegrillter Japanischer Aal	6,5
M6. EBI <small>(c, n)</small> Gekochte Garnele	5,5
M7. AVOCADO Hass Avocado	4,5
M8. KAPPA Gurke	3,9
M9. MANGIFERA Mango	4,5

INSIDE OUT (b, d, f, i, m, 8) (8 Stk.)

Der Reis ist außen am Nori Blatt angebracht und oft dekorativ mit Sesam oder farbigen Fischeiern verziert.

U20. ALASKA I.O <small>(b, d)</small> Lachs, Avocado, Philadelphia und Tobiko	7,9
U21. MAGURO I.O <small>(b, d)</small> Thunfisch, Avocado und Tobiko	8,9



SUSHI

U22. HOTATEGAI I.O (c, n, d) Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko	8,9
U23. ANAGO I.O (b, d, i, 8) Japanischer Aal, Gurke und Sesam	8,9
U24. EBI TEMPURA I.O (i, c, n, 8, d) Knusprige Großgarnele, Avocado und Sesam	8,9
U25. SALMONSKIN I.O (b, d) Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam	8,5
U27. CALIFORNIA I.O (d, c, n) Avocado, Surimi und Tobiko	6,9
U26. VEGGIE I.O (d) Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia und Sesam	7,5
U27. VEGAN I.O Avocado, Spargel, Gurke, Rucola und Sesam	7,5
U28. SPICY SALMON (b, a) Avocado, Lachs, Sesam serviert mit Sesamsauce, Lauchzwiebeln und Chili	8,5
U29. SPICY TUNA (b, a) Avocado, Thunfisch, Sesam serviert mit Sesamsauce, Lauchzwiebeln und Chili	8,9
U30. SALMON RUCOLA (b, d, a) Avocado, Rucola, Lachs, Philadelphia und Sesam	8,5
U31. CRISPY AVOCADO (i, d) Knusprige Avocadosticks, Mango, Philadelphia und Sesam	7,9

SPECIAL ROLLS (b, d, i, f, m, 8) (8Stk.)

Spezial Rollen nach Kyko Art mit hausgemachten Saucen

H40. TIGER FIRE Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs	10,5
---	------



SUSHI

H41. PHOENIX FIRE Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch	10,9
H42. FLYING EBI Gegrillte Lachshaut, Avocado, Philadelphia, Bedeckt mit gekochten Garnelen	10,5
H42. PABLO ESCOLAR Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Bedeckt mit kurz gegrilltem Butterfisch	10,5
H43. SIZZLING TEMPTATION Tempura Avocado, Mango, Philadelphia, bedeckt mit Lachs	10,5
H44. FLAMING BEEF Tempura Spargel, Gurke, Rucola, Philadelphia, Bedeckt mit flambiertem Entrecote und Miso Trüffel Sauce	12,9
H45. VEGGIE LOVER Tempura Spargel, Tempura Avocado, Philadelphia, Bedeckt mit Avocado und Früchten	10,5
H46. FUTO MAKI (6 Stk.) Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango und Gurke serviert mit Tobiko und Furikake Nori	10,5
H47. SUSHI CHEFS FREESTYLE ROLL Freestyle Rolle des Sushi Kochs	11,9

TEMPURA BIG ROLLS (b, d, f, i, m, 8) (10 Stk.)

Premium Rolle im Tempuramantel mit hausgemachten Saucen und Salsa nach Kyko Art

T50. SALMON TEMPURA Lachs, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel	13,9
--	------



SUSHI

T51. TUNA TEMPURA
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel 14,5

T52. BIG EBI TEMPURA
Gekochte Garnele, Avocado, Mango, Philadelphia, Tempuramantel 14,5

T53. VEGGIE CRUNCHY
Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Philadelphia, Tempuramantel 12,9

T54. KYKO DELUXE CRUNCHY
Lachs, Tuna, Jakobsmuscheln Avocado, Philadelphia, Tempuramantel 14,9

SUSHI SET

Zusammengestellte Menüs nach Kyko Art

FANCY VEGGIE SET 13,9
8 Stk. Crispy Avocado I.O.
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Mango Maki

VEGGIE SET 12,9
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Veggie Inside Out

MIX MAKI SET 11,9
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Tuna Maki

SALMON LOVER SET 17,9
8 Stk. Alaska I.O.
2 Stk. Sake Nigiri
4 Stk. Sake Sashimi



SUSHI

NIGIRI LOVER 16,9
8 Stk. Lachs Maki
2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri

YUGO FUSION SET 19,9
10 Stk. Lachs Tempura
8 Stk. Sake Maki
2 Stk. Sake Nigiri

6 PM SET 18,9
8 Stk. Tiger Fire
2 Stk. Sake Nigiri
4 Stk. Sake Sashimi

BUDDHAS GIFT FÜR 2 PERSONEN 39,9
10 Stk. Lachs Tempura
8 Stk. Tiger Fire
8 Stk. Kappa Maki
2 Stk. Nigiri
4 Stk. Sashimi
Seetang Salat

GEISHA INVASION SET FÜR 3 PERSONEN 59,9
10 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Phoenix Fire
8 Stk. Alaska I.O.
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Surimi Maki
8 Stk. Lachs Maki
4 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetang Salat

CRAZY STRANGERS SET FÜR 5-6 PERSONEN 129
Kreative Kreation unserer Sushi Köche

*Menüänderungen werden zusätzlich berechnet



DESSERT

MOCHI MIX (l, 4, d) 3 gemischte Reisbällchen mit Eiscreme Füllung, Beeren und Schokoladensauce	7,9
SESAMBÄLLCHEN (f, m, i, d) 3 Sesambällchen mit Bohnenfüllung, Schokoladensauce und Beeren	5,9
CRUNCHY SWEET BANANA (l, 4, i) 3 Frühlingsrollen mit Thai-Bananenfüllung, Schokoladensauce und Beeren	6,9



SOFTDRINKS

Krumbach Classic	0,75l	5,9
Krumbach Naturell	0,75l	5,9
Krumbach Wasser Classic	0,25l	2,5
Krumbach Wasser Naturell	0,25l	2,5
Cola / Fanta / Sprite / Spezi (l, 4, 7)	0,25l 0,5l	2,8 3,9
Apfelsaft / Mango / Lychee / Johannis	0,25l 0,5l	2,9 4,5
Saftschorle	0,5l	3,9
Tonic Water / Ginger Ale (3)	0,2l	2,5

HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE LIME Frische Limetten, Lychee, Lycheesaft, Soda	0,5l	5,9
GINGER LEMONADE Frische Limetten, Ingwer, Minze, Gingersoda	0,5l	5,9
PINK SAKURA Frische Limetten, Beeren, Minze, Berry Soda	0,5l	5,9



SIZZLING ALCOHOL

SENSEI DELIGHT Japanese Craft Vodka, Ginger Ale, Rohrzucker, Minze und Limetten	8,5
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limetten	8,0
MUNICH MULE Japanischer Gin, Ginger Beer, Gurke, Limetten	8,0
MOJITO Weißer Rum, Limette, Minze und Rohrzucker	8,0
CAIPI BERRY Cachaca, Wildberry, Limette, Beeren	8,5
GIN TONIC Japanischer Gin, Tonic Water, Limette, Gurke	8,0

APERITIF

VERY BERRY Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange	5,9
LILLET VIVE Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze	5,9
HUGO Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze	5,9
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orange	5,9



WARM

Kaffee Vietnam (7) Serviert mit Milch und Biscuit	3,9
Jasmin Tee	3,0
Grüner Tee	3,0
Ingwer Tee mit Orange und Honig	3,9
Minze Tee mit Limette und Honig	3,9

BIERE

Singha Bier	0,3l	3,9
Meckatzer Weiss-Gold	0,5l	3,6
Meckatzer Radler	0,5l	3,6
Meckatzer Weizen	0,5l	3,6
Meckatzer Alkoholfrei	0,5l	3,6
Meckatzer Ur Weizen	0,5l	3,6



INFORMATIONEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

a(Ei und Eiprodukte) b(Fisch und Fischprodukte) c(Krustentiere) d(Milch)
e(Sellerie und Sellerieerzeugnisse) f(Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse)
g(Enthält Sulfite) h(Schalenfrüchte;Erdnüsse) i(glutenhaltiges Getreide: Weizen, Gerste)
j(Lupinen und Lupinenerzeugnisse) k(Schalenfrüchte;Cashewnüsse) m(Sojabohnen)
n(Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)

l(mit Farbstoff) 2(mit Antioxidationsmittel) 3(chininhaltig) 4(Süßungsmittel)
6(enthält eine Phenylalaninquelle) 6(Säuerungsmittel) 7(koffeinhaltig) 8(mit Geschmacksverstärker)

