



# KOKONO DELUXE APERITIF



€

**Prickle Berry** a,b,d

7,9

Lillet Rosé, Gurke, Russian Wild Berry,  
Limetten, Beeren, Prosecco, Minze

**Passion Soul** a,b,d

7,9

Maracuja, Lillet Blanc, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze

**KoKoNo Pimm's** a,b,d

7,9

Pimm's No.1, Gurke, Orange, Ginger Ale, Beere, Minze

**Night Sky (Red Lotus)** a,b

7,9

Hendrick's Gin, Gurke, Schlehenlikör, Limetten,  
Beeren, Tonic, Prosecco, Minze

**Aruba Spritz** a,b,d

7,9

Myers's Rum, Pistaziensirup, Maracujasaft, Limetten,  
Beeren, Prosecco, Minze

**Pink Bubble** a,b,d

7,9

Crème De Pamplemousse, Russian Wild Berry, Limetten,  
Beeren, Prosecco, Minze

**Hugo** a,b,d

7,5

Holunder Sirup, Limetten, Beeren, Prosecco, Minze

**Aperol Spritz** a,b

7,5

# WARME VORSPEISE

## Coco Love Soup

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherry Tomaten,  
Champignons und Okra

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

1. Huhn / <i>Chicken</i> 4,7	6,5
2. Garnelen / <i>Prawns</i> 2,4,7	7,5
3. Lachs / <i>Salmon</i> 4,7	7,5

## Catch The Fish

Suppe mit Cherry Tomaten, Dill, Okra und Frühlingszwiebeln,  
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

/ *Soup with cherry tomatoes, dill, okra and spring onions, seasoned with a dash of lime juice*

4. Huhn / <i>Chicken</i>	6,5
5. Garnelen / <i>Prawns</i> 2,4	7,5
6. Lachs / <i>Salmon</i> 4	7,5

7.	<b>Edamame</b> <small>6</small> 	6,9
Gedämpfte Sojabohnen		
/ <i>Steamed soybeans</i>		

8.	<b>Vietnamese Spring Rolls "Nem"</b> <small>1,3,11</small>	7,5
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung mit Wildkräutersalat		

/ *Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and vegetables with wild herb salad*

9.	<b>Grilled Seafood</b> <small>1,2,4,6,11,14</small>	12,9
Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße		

/ *Grilled king prawns and scallops served with salad and special sauce*

			€
10.	<b>Edamame Sweet &amp; Sour Spicy</b>  <small>VEGETARISCH 1,4,6</small>	7,9	
	Japanische Sojabohnen mit Chili, Knoblauch und hausgemachtem Sweet-Sour Sauce		
	<i>/Japanese soybeans with chili, garlic and homemade sweet-soursauce</i>		
11.	<b>Gyoza Veggie</b>  <small>VEGETARISCH 1,4,6</small>	7,9	
	Teitaschen mit gemüsefüllung (vegetarisch)		
	<i>/dumplings with vegetable filling</i>		
13.	<b>Crispy Babys</b> <small>1,2,3,6</small>	8,9	
	3 Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Spezialsoße		
	<i>/ 3 prawns in Tempura batter, served with salad and special sauce</i>		
14.	<b>Green Papaya Salad vs. Mr. Pulpo</b> <small>4,5,11,14</small>	14,9	
	Grüne vietnamesische Papaya mit gegrilltem Oktopus-Tentakel, gerösteter Sesam, Erdnüssen, frischen Kräuter abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette		
	<i>/ Vietnamese green papaya with grilled octopus tentacle, roasted sesame, peanuts, fresh herbs flavored with homemade lime vinaigrette</i>		
16.	<b>Grilled Duck - Mango Salad</b> <small>4,5,11</small>	14,9	
	Mangostreifen Salat mit Ente, Limetten und Schalotten		
	<i>/ Mango salad with duck, lime and shallots</i>		

€

23. **Popcorn Shrimp & Cashew** 1,2,3,11 9,9

Knusprige Garnelen mit Chiliflocken,  
Cashew und hausgemachter Mayo

/ Crispy shrimps with chili flakes and cashews

24. **Spicy Calamari** 1,11,14 9,9

Knusprige Calamari "Tintenfisch" in Tempura-Teig  
mit Limettenblättern und Meersalz

/ Crispy calamari in tempura with lime leaves and sea salt

25. **Ponzu Soul** 1,4,6,11 12,9

½ gegrillte Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und  
flambiertem Teriyaki Lachs

/ ½ grilled avocado filled with ponzu sauce and flambéed teriyaki salmon

26. **Gyoza Chicken** 1,3,6,11 7,9

Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung gegrillt

/ Dumplings with chicken and vegetable filling

**Crew Love Tapas** 1,3,4,5,6,11,14

Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü

/ Various appetizers from our starters

27. Für zwei Personen / Portion for two pro Person 10,9

28. Für drei Personen / Portion for three

# SUSHIVORSPEISEN

## Seetang Salat

Seetang Salat serviert

/ Seaweed salad	€
17. Feuerlachs / <i>Flambéed salmon</i> 3,14	11,9
18. Feuerthunfisch / <i>Flambéed tuna</i> 3,14	12,9

## Tartare

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzu Sauce,  
vietnamesischem Reiskuchen und Kaviar

/ Tartare with avocado, spring onions, served with Ponzu sauce, vietnamese rice cake and caviar	
20. Lachs / <i>Salmon</i> 4,11	11,9
21. Thunfisch / <i>Tuna</i> 4,11	12,9

22.	<b>Best Ocean</b> 1,2,4,5,11,14	19,9
-----	---------------------------------	------

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte  
Garnelen, Ebi Tempura, verfeinert mit  
Wildblüten Rucola Salat und Sushi-Reis

/ Fresh raw salmon, tuna, scallops, tiger prawns, ebi tempura,  
wildflower, arugula salad and sushi rice

# WARME HAUPTGERICHTE

## Wildkräutersalat

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing

/ Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil, refined with homemade sesame dressing

€

32. Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef 5,11	16,9
34. Garnelen / Prawns 2,5,11	18,9
35. Lachs gegrillt / Grilled salmon 5,11	19,9

## Kokos-Curry (Mekong Style)

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

/ Creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables, pumpkin, pineapple, roasted peanuts and served with rice

50. Tofu / Tofu 4,5,6,7,11	14,9
51. Huhn / Chicken 4,5,7,11	15,9
52. Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef 4,5,7,11	17,9
53. Barbarie Entebrust / Barbarien duck breast 4,5,7,11	19,9
54. Garnelen / Prawns 2,4,5,7,11	19,9
55. Lachs gegrillt / Grilled salmon 4,5,7,11	20,9

# VEGETARISCH

€

30. **Tofu Salat** 5,6,11 14,9

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl und Tofu, verfeinert mit hausgemachter Sesam Dressing

*/ Fresh solarico, radicchio, wild herb salad, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil and tofu, refined with homemade sesame dressing*

50. **Kokos-Curry-Tofu** 4,5,6,7,11 14,9

Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

*/ Tofu in creamy coconut curry sauce with fresh market vegetables, pumpkin, pineapple, roasted peanuts and served with rice*

60. **Gemüse in Tamarinde-Sauce** 1,4,5,6,11 14,9

Bestes verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarinde Sauce und Tofu

*/ Best various seasonal vegetables with tamarind sauce and tofu*

70. **White FUNGUS** 1,4,5,6,11 15,9

Weißer Fungus, Tofu und Gemüse in Soja-Sesam-Soße

*/ White fungus, tofu and vegetables in soy-sesame sauce*

71. **Spicy Tofu** 1,4,5,6,11 15,9

Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu, leicht scharf

*/ Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, slightly spicy*

72. **Green Power** 1,4,5,6,11 15,9

Gebratene Pakchoi, Austernpilze und Tofu mit hausgemachter Soße

*/ Fried pakchoi, oyster mushrooms and tofu with homemade sauce*

80.		€
	<b>Pho (Hanoi Style)</b>	1,4,6
	Rinderhüftsteak / Juicy roastbeef	16,9

Das Nationalgericht der Vietnamesen schlechthin - welches auch als 24h Suppe weltberühmt ist

*/ Pho ist a traditional soup of Vietnamese cuisine, as a popular street food in Vietnam and served in restaurants around the world*

### ← → Kids Menüs

81. <b>Menü 1:</b> 6 japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce	9,9
und Süßkartoffelpommes	1,3,6,9

*/ 6 Japanese chicken nuggets with teriyaki sauce and sweet potato fries*

82. <b>Menü 2:</b> 3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis	10,9
<i>/ 3 tempura prawns with teriyaki sauce and rice</i>	1,2,3,6,11

### ← → **KOKONO Delicacies**

Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach KOKONO Style

89. <b>Ducky Style</b>	21,9
Gegrillte weibliche Barbarie-Entebrust mit marktfrischem Gemüse in Deluxe Sauce	

*/ Grilled female barbarian duck breast with market fresh vegetables in deluxe sauce*

90. <b>Island Coconut Prawn</b>	24,9
Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Baby-Mais in Curry Soße, serviert im jungen Kokosnuss	

*/ Grilled giant prawn with fresh market vegetables, baby corn in creamy coconut sauce, served in young coconut and steamed rice*

91. <b>Pineapple Beef Bowl</b>	21,9
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Baby-Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in der frischen Ananas, scharf	

*/ Wok-tossed juicy beef with lemongrass, chili, pineapple, celery, baby corn, asparagus, snow peas, cherry tomatoes, fresh hot peppers, basil leaves and seasonal vegetables, served in fresh pineapple and steamed rice, spicy*

€

92. <b>Beef Clay Pot</b> <small>1,4,6,11</small>	23,9
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffer Sauce, serviert im Marokko Tontopf, leicht scharf <i>/ Roasted beef steak with vegetables, shallots, chili in red pepper sauce, served in Marocco clay pot, slightly spicy</i>	
93. <b>Deep Sea</b> <small>1,2,4,9,11,14</small>	25,9
Gebratene Jakobsmuscheln, Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse, Chili und Spezialsoße, scharf <i>/ Wok-tossed giant prawns, scallops with fresh chili, celery, asparagus, baby corn, snow peas, cherry tomatoes and seasonal vegetables, served with steamed rice, spicy</i>	
94. <b>Best Ocean</b> <small>1,2,4,9,11,14</small>	27,9
Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge serviert mit Tamarinde-Sauce <i>/ Grilled giant prawn, scallops and octopus tentacle with grilled king oyster mushrooms, asparagus, red paprika, zucchini, eggplant, served with our homemade special Tamarind sauce and steamed rice</i>	
95. <b>Surf &amp; Turf "Maldives Beach" Style</b> <small>1,2,6,11</small>	26,9
Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, begleitet von angebratenen Gemüse in der KoKoNo Whisky Sauce, serviert mit gerillten Süßkartoffeln <i>/ Grilled giant prawn skewer on top of 250g medium Argentina Rip-Eye Steak, served with wok-tossed seasonal vegetables in Kokono Whisky sauce and grilled sweet potato</i>	
96. <b>Salmon Lover</b> <small>1,4,6,11</small>	26,9
250g gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, gegrillte Süßkartoffel und Spargel verfeinert mit Deluxe Sauce <i>/ 250g grilled salmon fillet from Scotland, grilled sweet potato and asparagus refined with deluxe sauce</i>	
97. <b>Samba Tuna Steak</b> <small>1,4,6,11</small>	27,9
250g kurz gegrillter Thunfischsteak serviert mit Spargel, Babykarotten, gegrillter Süßkartoffel und Deluxe Sauce <i>/ 250g grilled tuna steak served with asparagus, baby carrots, grilled sweet potato and deluxe sauce</i>	



## NIGIRI (2 Stück)



€

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

# MAKI (8 Stück)<sub>1,3,4</sub>



		€
M20. <b>Avocado</b> <sub>1</sub>	Avocado / <i>Avocado</i>	4,9
M21. <b>Kappa</b> <sub>1</sub>	Gurke / <i>Cucumber</i>	3,9
M22. <b>Sake</b> <sub>4</sub>	Lachs / <i>Salmon</i>	5,9
M23. <b>Tekka</b> <sub>4</sub>	Thunfisch / <i>Tuna</i>	6,9
M24. <b>Ebi</b> <sub>2</sub>	Eingelegte Garnelen / <i>Pickled prawns</i>	6,9
M25. <b>Fry Ebi</b> <sub>1,2,6</sub>	Gebackene Garnelen / <i>Fried prawns</i>	7,9
M26. <b>Anago</b> <sub>1,4,6</sub>	Gegrillter Salzwasseraal / <i>Grilled sea-water-eel</i>	7,5
M27. <b>Salmonskin</b> <sub>1,4</sub>	Gebackene Lachshaut / <i>Grilled salmon skin</i>	6,5
M28. <b>Kani</b> <sub>1,2,4,6</sub>	Surimi / <i>Surimi</i>	5,9
M29. <b>Tatar Tuna</b> <sub>4</sub>	Thunfisch, Lauchzwiebeln mit pikanter Sauce / <i>Tuna, spring onions and spicy sauce</i>	6,9

# INSIDE-OUT ROLLS (8 Stück)



€

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



## SASHIMI



€

S40. **Sashimi Tuna** 4,11 18,9

Thunfisch auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse

/ *Tuna on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*

S41. **Aburi Tuna** 1,4,6,11 19,9

Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse

/ *Tuna flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*

S42. **Sashimi Sake** 4,11 17,9

Lachs auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse

/ *Salmon on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*

S43. **Aburi Sake** 1,4,6,11 18,9

Lachs flambiert auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse

/ *Salmon flambé on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*

S44. **Kokono's Deluxe** 1,4,6,11 23,9

Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch und Jakobsmuschel auf Seetang Salat, Lachskaviar und Sakura Kresse

/ *Salmon, tuna, butterfish flambé, scallops and arctic surf clams on seaweed salad, salmon caviar and Sakura Daikon*

# KOKONO DELICACIES (8 Stück)

Besondere Köstlichkeiten nach KOKONO Style

€

H50. **Dragon Fire** 1,2,3,4,6,7,11 15,5

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado,  
Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

/ *Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with salmon flambé*

H51. **Phonix Fire** 1,2,3,4,6,7,11 15,5

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado,  
Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch

/ *Tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese and covered with tuna flambé*

H52. **Sizzling Temptation** 1,4,7 14,9

Avocado im Tempuramantel, Mango, Feige, Philadelphia  
im Lachsmantel

/ *Tempura avocado, mango, fig, philadelphia cream cheese and covered with salmon*

H53. **Atula Ebi** 1,2,4,7 15,5

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia  
mit Großgarnelen umwickelt

/ *Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese and wrapped in tiger prawns*

H54. **Sake Fancy** 1,4,6,7,11 14,9

Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs

/ *Salmon skin, philadelphia cream cheese, mango, avocado and covered with salmon flambé*

H55. **Futo Maki** 4 12,2

6 Stück Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango,  
Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko

/ *6 big rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, asparagus and tobico*

H56. **"Figi" Veggie New Style** 1,7,11 12,5 

Feige, Spargel im Tempuramantel, Gurke, Philadelphia  
und bedeckt mit Seetang Salat

/ *Fig, fried asparagus, cucumber, philadelphia cream cheese and covered with seaweed salad*

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



# TEMPURA BIG ROLLS ( 10Stück)



Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial Soße

€  
T60. **Salmon Tempura** 1,3,4,6,7 15,5

Lachs, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole,  
Sakura Kresse und Spezialsoße

*/ Salmon, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon  
and our special sauce*

T61. **Tuna Tempura** 1,3,4,6,7,14 15,9

Tuna, Avocado, Philadelphia, serviert mit Guacamole,  
Sakura Kresse und Spezialsoße

*/ Tuna, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon  
and our special sauce*

T62. **Hotategai Tempura** 1,3,6,7,14 16,9

Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, serviert mit  
Guacamole, Sakura Kresse und Spezialsoße

*/ Scallops, avocado, philadelphia cream cheese, served with guacamole, Sakura Daikon  
and our special sauce*

T63. **Vegie Tempura** 1,3,6,7 14,9 

Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Philadelphia

*/ Avocado, cucumber, mango, paprika, asparagus and philadelphia cream cheese*

T64. **KOKONO Big Rolls** 1,2,3,4,6,7 18,9

Lachs, Thunfisch, große Garnelen, Salzwasseraal,  
Avocado and Philadelphia

*/ Salmon, tuna, tiger prawns, sea-water-eel, avocado and philadelphia cream cheese*

# MENÜS

	€		€
<b>Menü 1: Maki Mix</b> <small>4</small>	15,5	<b>Menü 2: Salmon Love Set</b> <small>4</small>	<small>18,5</small>
8 Stk. Salmon Maki		8 Stk. Salmon Maki	
8 Stk. Tuna Maki		6 Stk. Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki			
 <b>Menü 3: Cali Maki</b> <small>1,4</small>	<small>17,9</small>	 <b>Menü 4: Alaska Adventures</b>	<small>21,9</small>
8 Stk. Califonia Inside Out		8 Stk. Alaska Inside Out	<small>2,4</small>
8 Stk. Tatar Tuna Maki		2 Salmon Nigiri	
8 Stk. Avocado Maki		2 Tuna Nigiri	
		2 Tiger Prawns Nigiri	
 <b>Menü 5: Blazing Love</b>	<small>23,9</small>	 <b>Menü 6: Crispy Rocket</b> <small>1,2,3,4, 6,7,11</small>	<small>25,5</small>
10 Stk. Salmon Tempura		8 Stk. Dragon Fire	
2 Salmon Nigiri	<small>1,2,3</small>	2 Salmon Nigiri	
2 Tuna Nigiri	<small>4,6,7</small>	2 Tuna Nigiri	
2 Tiger Prawns Nigiri		2 Tiger Prawns Nigiri	
 <b>Menü 7: Gift of Love</b>	<small>49,9</small>	 <b>Menü 8: Perfect Strangers</b>	<small>69,9</small>
(2 Personen)	<small>1,2,3,4,6,7,11</small>	(3 Personen)	<small>1,2,3,4,6,7,11</small>
8 Stk. Special Freestyle		8 Stk. Special Freestyle	
8 Stk. Kani Maki		8 Stk. Spicy Salmon Inside Out	
4 Stk. Nigiri		8 Stk. Avocado Maki	
10 Stk. Tempura		8 Stk. Kani Maki	
Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar		6 Stk. Nigiri	
		10 Stk. Tempura	
		Butterfish und Lachs Sashimi, Seetangsalat, Lachskaviar	
 <b>Menü 9: Crazy Love Roll</b>	<small>1,2,3,4,6,7,11,14</small>		<small>132,9</small>
(5-6 Personen)			
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs ! "Killing Classics"			



## KOKONO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



**Sweet Nana** a,b,d € 7,9

Erdbeere, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft

**Summer Breeze** a,b,d € 7,9

Limetten, brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Ginger Ale

**Sury Dream** a,b,d € 7,9

Grapefruitsaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

**Mr. Bin** a,b,d € 7,9

Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao



## CLASSIC COCKTAILS



**Zombie (stark!)** a,b,d € 9,9

Lassen Sie sich von uns überraschen

**Mai Tai** a,b,d € 9,9

**Mojito** € 8,9

Limetten, Barcadi Rum, brauner Zucker, Minze

**Long Island Ice Tea** a,b,d € 9,9

Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cola

**Bombay Crushed** d € 8,9

Gin, Kumquat, Ginger, brauner Zucker



## KOKONO CAIPIRINHA



**Classic Caipirinha** € 9,9

Limetten, brauner Zucker, Pitu

**Pineapple Caipi** € 9,9

Pitu, Limejuice, frischer Ananassaft, Ingwer

**Strawberry Caipi** € 9,9

Pitu, Limejuice, frischer Strawberry Vodka Smoothie

## ASIAN FLAVOURS & LONG DRINKS

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

## DIGESTIFS & BITTER

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

## HOT TEA & COFFEE

<b>Ingwertee</b>	4,9	<b>Espresso f</b>	2,9
<b>Lemongrasstee</b>	4,9	<b>Kaffee f</b>	3,5
		<b>Cappuccino 7,f</b>	3,9

## H2O & SOFTIES

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



## ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE LIMONADE



	€
<b>Ingwer Minze</b>	6,9
<b>Ananas Ingwer</b>	6,9
<b>Strawberry Minze</b>	6,9
<b>Passion Fruit Minze</b>	7,9
<b>Kumquat Ingwer</b>	7,9
<b>Lychee Lime mit Russian Berry</b>	7,9
<b>Hausgemachter Eistee aus Pandanus und Ginseng "Pandanus Eistee"</b>	6,9



## NEKTAR & SODA



<b>Lychee, Mango, Johannisbeer, Ananas, Maracuja, Apfel, Orange</b>	0,3L	4,2
	0,4L	5,2

### Nektar und Schorle



## BIERE



<b>Gold Ochsen Helles</b> <small>1a,1b</small>	0,5L	5,5
<b>Gold Ochsen Weizenbier</b> <small>1a</small>	0,5L	5,5
<b>Gold Ochsen Alkoholfreies Weizenbier</b> <small>1a</small>	0,5L	5,5
<b>Kirin Ichiban</b> <small>1b</small>	0,33L FL	4,9



## OFFENE WEISSWEIN<sup>12</sup>



0,1L    0,2L  
€       €

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



## OFFENE ROTWEIN<sup>12</sup>



0,1L    0,2L

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



## ROSÉ



0,1L    0,2L

<b>Weingut M. &amp; G. Fusser, Niederkirchen</b> "Saku", Rosé von Spätburgunder	3,9	7,9
--	-----	-----

~~~~~

## SCHAUMWEINE

~~~~~

**0,1L 0,75L**

€

**Cantina Colli del Soligo, Pieve di Soligo Treviso**

Prosecco Soligo Frizzante DOC Treviso 5,9 29,9  
Prosecco Soligo Spumante di Valdobbiadene Brut DOCG 33,0

**Champagne Paul Louis Martin, Epernay**

P.L. Martin "Blanc de Blancs" Brut 89,9

**Crémant d'Alsace Brut, Rosé**

45,0

**Champagne Ruinart Brut, Champagne AC**

Ruinart Rosé 129,9

~~~~~

## FLASCHENWEINE WEIß

~~~~~

**0,75L**

**DEUTSCHLAND**

**MOSEL**

**Weingut Fritz Haag, Brauneberg** 39,9  
Riesling Brauneberg "Tradition" - feinherb  
*Fruchtiger Riesling mit dezenter Restsüsse*

**Weingut Van Volxem, Wiltingen**

Riesling GG "Gottesfuß" Alte Reben QW trocken 79,9  
*Tiefgründige Exotik mit mineralischem Abgang*

**RHEINHESSEN**

**Weingut Bischel, Appenheim** 39,9  
Riesling 1.Lage "Bingen" QW trocken  
*Würzige Aromatik mit Anklängen von wilden Kräutern und Zitrusfrüchten*

**NAHE**

**Weingut Hermann Dönnhof, Oberhausen** 39,9  
Weißburgunder QW trocken  
*Aromatik nach Birne und Quitte - tolle Balance zwischen Frische und Schmelz*

**PFALZ**

**Weingut Knipser, Laumersheim**  
Sauvignon Blanc QW trocken 36,9  
*Eleganter, frischer Sauvignon Blanc, der mit seinen Kräuternoten punktet*  
Grauburgunder QW trocken 36,9  
*Intensiver Duft, der an Birne, Melone und Banane erinnert - gehaltvoll und ausgeprägt*  
*Weine enthalten Sulfite*

**0,75L**

€

### **Weingut Schneider, Ellerstadt**

Sauvignon Blanc "Kaitui" QW trocken

39,9

*Ein von neuseeländischem Sauvignon inspirierter Wein - aromatisch und entsprechend exotisch*

"Hullabaloo" Cuvée Sauvignon & Viognier QW trocken

34,9

*Exotische Nase mit leicht salziger Note - Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, frisch und saftig*

## **ÖSTERREICH**

### **WAGRAM**

#### **Weingut Bernhard OTT, Feuersbrunn/ Biodynamische Produktion**

Grüner Veltliner "Fass 4" trocken

45,9

*Typischer Vertreter seiner Art, gelbfruchtig mit feinem Pfefferl*

### **SÜDSTEIERMARK**

#### **Weingut Manfred Tement, Berghausen**

39,9

Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" DAC

*Vielschichtige Frucht, klare Frische mit Aromatik nach Holunderblüte, Stachelbeere, Fenchel und grünem Wiesenduft*

## **ITALIEN**

### **SÜDTIROL**

#### **Tenuta Lageder, Margreid/ Biodynamische Produktion**

79,9

Chardonnay trocken IGT "Löwengang"

*Leicht "butterige" Nase und dem Duft von Vanille - Voll, opulent, aber dennoch elegant*

### **FRIAUL**

#### **Tenuta Meroi, Buttrio**

45,9

Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

*Satte Birnenfrucht kombiniert mit Orangenzenen und einer angenehmen Holzwürze stoffig und komplex im Geschmack*

## **FRANKREICH**

### **LOIRETAL**

#### **Domaine Tinel Blondelet, Pouilly-Sur-Loire**

45,9

Pouilly Fumé "L' Arrêt Buffatte" AOC trocken

*Typische Noten von Citrusfrüchten und Stachelbeeren auf einem würzigen Gerüst: knackig und frisch*



## FLASCHENWEINE ROSÉ



0,75L

€

### LOMBARDEI

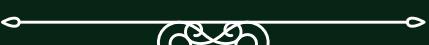
**Cà dei Frati, Sirmione**

Rosa dei Frati

*Ein fein abgestimmter Rosé: duftig und fruchtig, mit anmutigen floralen Noten*



## FLASCHENWEINE ROT



0,75L

### DEUTSCHLAND

#### PFALZ

**Weingut Bietighöfer, Billigheim-Ingenheim**

29,0

Dark Chocolate Cuvée

*Pinotage, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder*

*Dunkelbeeriger, würziger und eben nach Kakao schmeckender Rotwein aus der Pfalz*

**Weingut Markus Schneider, Ellerstadt**

44,9

Black Print Cuvée

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch. Einer der erfolgreichsten Rotwein-Cuvées in Deutschland - dunkel, fruchtig und ausdrucksvoll*

### ÖSTERREICH

#### BURGENLAND

**Weingut Robert Goldenits, Tadten**

45,0

Tetuna Reserve

*Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon. Einladende Dunkelfrucht nach reifen Beeren in der Nase, feine Vanille, angenehm runde Tannine*

### ITALIEN

#### SÜDTIROL

**Weingut Alois Lageder, Margreid**

39,9

Cabernet Riserva DOC trocken

*Viel Cassis und Kirsche, fleischig aber elegant - mit Geruchsnoten von Leder, Teer und schwarzem Pfeffer*