

◆ ————— CôCô Food ————— ◆



◆ ◆ ◆
—————
taste of asia

Welcome to
the CÔCÔ



— • • • —
taste of asia

Mittagsmenü

Mo - Fr / 11.30h - 16.00h

Miso Suppe

2.5

Gerichte mit Reis

Roter-Thai-Curry-Sauce

dazu gemischter Salat, wahlweise mit:

Saison Gemüse	6.5
Tofu	6.5
Hühnerfleisch	7.5
knusprige Ente	8.5

Mango-Kokos-Sauce

dazu gemischter Salat, wahlweise mit:

Saison Gemüse	6.5
Tofu	6.5
Hühnerfleisch	7.5
knusprige Ente	8.5

WOK Gemüse

geschwenkt in Soja-Austern-Sauce

dazu gemischter Salat, wahlweise mit:

Tofu	6.5
Hühnerfleisch	7.5
knusprige Ente	8.5

Côcô Bowl

9.5

roher Fisch (Lachs / Tuna / Surimi) / Ebi Tempura / gemischter Salat / Daikon / Karotten-Ingwer-Dressing / serviert mit Miso-Teriyaki-Sauce

Sake Don

9.5

gebratener Lachs / gemischter Salat / Daikon / Karotten-Ingwer-Dressing / Teriyaki-Sauce

Gerichte mit Nudeln

Bun Nem

7.5

vietnamesische Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch / Gemüse und Shitake Pilz / serviert mit Reisnudeln und Fisch-Limetten-Dressing

Bun Ca

8.5

Reisnudeln in kräftigem Fischfond / Lachs / Dill / Lauchzwiebeln / Kräuterseitlinge / Tomaten

Phở

traditionelle Reisbandnudelsuppe, welche mit Rindermark-Fond, gerösteter Sternanis, Kardamom, Zimt und asiatischen Kräutern zubereitet wird

wahlweise mit

Huhn 7.5

Rinderfleisch 7.5

Sushi Menü

Maki Mix 7.5

8 Stk. Lachs Maki / 8 Stk. California Maki

Sushi Mix 9.5

8 Stk. Lachs Maki / 4 Stk. Crispy Tiger

Alaska Menü 9.5

2 Stk. Nigiri Lachs / 8 Stk. Maki Lachs / 4 Stk. Lachs I-O mit Tobiko

Sushi Mix Special 12.5

1 Stk. Nigiri Lachs / 1. Stk Nigiri Tuna / 4 Stk. Lachs Maki /
4 Stk. Kappa Maki / 8 Stk. California Roll umwickelt mit
Lachs und Miso-Teriyaki-Sauce

Veggie Mix 6.5

8 Stk. Avo Maki / 8 Stk. Kappa Maki

Veggie Mix Special 9.5

8 Stk. Kappa Maki / 5 Stk. Crunchy Veggie

Crispy Tiger 8.5

Garnelen Tempura / Mango / Avo umwickelt mit Lachs / Daikon /
Miso-Teriyaki-Sauce

Crunchy Salmon 8.5

Lachs / Garnelen Tempura / Mango / Avo / Philly Cheese /
Wasabi-Mayo-Teriyaki-Sauce

Crunchy Veggie 8.5

Avo / Gruke / Spargel / Mango / Philly Cheese / Wasabi Mayo-Teriyak

Alle Gerichte können Sesam enthalten.

Fancy Starters

10.5

Maguro Tataki *(b, m)*

kurz angebratenes Tuna / Frühlingslauch / Miso-Teriyaki

Sake Tataki *(b, m)*

kurz angebratener Lachs / Frühlingslauch / Miso-Teriyaki

Ceviche

peruvianischer Fischsalat / rote Zwiebeln / Koriander / Chili / Mais

Kani Tempura *(a, c, f, i, m)*

Butterkrebis / Trüffel Mayo

Morimoto Sushi Pizza *(a, b, i, m)*

Tortilla / Thunfisch / Jalapeños / Tobiko / Daikon / Schnittlauch / Trüffel-Mayo

Beef Tataki

Carpaccio vom Rind / Yuzu-Chili-Salsa / Zwiebeln / Koriander / Krabbenchips

Sashimi Salat* *(b, c, f)*

verschiedene Fischarten / gemischter Salat / Miso / Daikon / Karotten-Ingwer-Dressing

Soups

4.5

Miso Dashi Tofu *(m, o, i,) 4*

Dashi-Fond / Enoki Pilze / Seetang / Tofu / Edamame / Lauch

CôCôlius *(i, o)*

Hühnerfond / Kokosmilch / Chicken Dumplings / Kräuterseitlinge / Koriander / Lauch / Röstzwiebeln

Fish & Sour *(b, o)*

kräftiger Fischfond / Lachs / Kräuterseitlinge / Tomaten / Lauch / Dill / Enoki

All Time Favorite

4.5

Edamame

jap. Grüne Bohnen gekocht / Meer Salz

Nem Nem *(a, o) 4*

vietn. Frühlingsrollen / gehacktes Fleisch aus der Schulter / Shitake Pilze / Glasnudeln / Gemüse / CôCô-Nuoc-Cham

Gyoza *(f, i, m)*

jap. Chicken-Dumplings / Ponzu-Dashi

Horenso Gomae *(a, f, h, i, m)*

Babypinac blanchiert / Sesam-Sauce

Chuka Wakame *(f, m) 1, 4, 9*

marinierte Seealgen / Ponzu-Dashi

Yaki Tori *(f, m)*

Hühnchen-Spieße / Teriyaki-Sauce

Grilled Scallop *(h, m)*

gegrillte Jacobsmuschel / Frühlingslauch / Erdnüsse / Röstzwiebeln

Black Tiger Balls *(c, i)*

frittierte Garnelenbällchen / Mango Chutney

CôCô Roll *(a, c, h, m)*

Garnelen / Beef / Salat / Kräutern / Reismudeln / Ei / in Reispapier gewickelt / Hoisin-Erdnuss-Dip

CôCô's Noodles

9.0

Pho Bo

Reisbandnudel-Suppe / in kräftigem Rindermark-Fond / Roastbeef medium / frischem Ingwer/ Frühlingslauch / Koriander

Bun Ca

Reisnudel-Suppe in kräftigem Fisch-Fond / Lachs / Enoki / Tomaten / Dill / Kräuterseitlinge / Wasser-Sellerie

Maincourses

Sake Teriyaki

gegrillter Lachs / Teriyaki-Sauce / Daikon / Ingwer

11.5

mildes Thai Curry *(o)* oder

exotische Mango Côcô's Sauce *(o)*

mit Saisongemüse, wahlweise mit:

Tofu

Chicken

9.0

knuspriger Ente

Blacktiger-Garnelen

11.5

* Serviert mit Rundkornreis, gemischtem Blattsalat und hausgemachtem Karotten-Ingwer-Dressing.

Alle Gerichte können Sesam enthalten.



taste of asia

Sushi

Menü

Omakase alla Chef	p.P. 18
Sashimi Mix / 2 Nigiri / 8 Stk. Maki / Specialroll	
Tuna Deluxe	18
3 Sashimi Tuna Tataki / 2 Nigiri / 8 Stk. Tekka negi / 4 Stk. Maguro I-O	
Salmon Delight	18
3 Sashimi Lachs Tataki / 2 Nigiri / 8 Stk. Lachs Maki / 4 Stk. Lachs I-O	
Veggie Mix Special	15
2 Nigiri / Gurke-Avocado Maki / Veggie Specialroll	
Sushi Mix	15
4 verschiedene Nigiri / Lachs-Gurke Maki / California I-O	
Maki Mix	11
Lachs / Tekka Negi / California Maki	
Veggie Maki Mix	11
Avocado / Kappa / Spargel-Tempura	

Sashimi

Sake	7 pcs / 10
Lachs	
Maguro	7 pcs / 12
Thunfisch	
Moriawase	12 pcs / 17
gemischt	

Nigiri/Sashimi

1 pc / **2.5**

- | | |
|--|--|
| 1. Sake
Lachs / salmon | 2. Maguro
Thunfisch / tuna |
| 3. Tako
Oktopus / octopus | 4. Ebi
gekochte Garnelen / cooked prawn |
| 5. Avocado
Avocado | 6. Unagi
Fluss-Aal / eel |
| 7. Gunkan Wakame
marinierter Seetang / seaweed | 8. Gunkan Tobiko
Flugfisch Rogen / flying fish roe |

Aburi Nigiri

1 pc / **3.5**

- | | |
|---|--|
| Salmon
Lachs / Spargel / Wasabi Mayo /
Tempura-Flocken | Tuna
Thunfisch / Avocado /
Miso-Teriyaki / Daikon |
| Avocado
Avocado / Tobiko / Fluss Aal | Unagi
Salmon / Flusaal /
Teriyaki-Sauce |

CôCô's Special Rolls

9.5

CôCô Futo / 5 pcs

IN: Garnelen Tempura / Lachs / Gurke / Avocado / Daikon / Mayo / Tobiko / Teriyaki-Sauce

Crispy Chicken* / 6 pcs

IN: Hühnchen / Avocado / Gurke / Koriander
OUT: Sesam / Schnittlauch / Chili-Mayo

Spider* / 6 pcs

IN: deep fried Soft-shell crab / Avocado / Zwiebeln / Gurke
OUT: Sesam / Spicy-Mayo

Salmon* / 8 pcs

IN: Spargel-Tempura / Avocado / Mango / Philly Cheese
OUT: flambierter Lachs / Daikon / Tempuraflocken / Wasabi-Mayo

Volcano / 8 pcs (a, b, f, m)

IN: spicy Tuna / Gurke / Avocado
OUT: Tuna / Jalapeños / Schnittlauch / Trüffel-Mayo / Chili-Sauce

Crispy Tiger / 8 pcs

IN: Garnelen-Tempura / Avocado / Mango
OUT: Lachs / Daikon / Miso-Teriyaki

Poppeye Favourite / 8 pcs

IN: Spargel-Tempura / Avocado / Mango
Out: Spinat / Sesam-Sauce

Spicy Tuna* / 8 pcs

IN: Scharfer Thunfisch / Avocado / Gurke
Out: Tempuraflocken / Teriyaki-Chili-Sauce

Salmon Tatare / 8 pcs

IN: Avocado / Gurke
OUT: Scharfer Lachstartar / Dill / Lauch / Tempuraflocken / Teriyaki-Chili-Sauce

Golden Buddha / 8 pcs

IN: Spargel-Tempura / Mango / Avocado
Out: Avocado / exotische Mango-Sauce

Crunchy Spicy Salmon / 5 pcs frittiert (a, b, c, m, i)

IN: scharfer Lachstartar / Dill / Lauch / Gurke / Avocado
Out: Miso-Teriyaki-Sauce

Crunchy Salmon / 5 pcs frittiert (a, b, c, i, m)

IN: Lachs / Ebi-Tempura / Avocado / Mango / Philly Cheese
Out: Wasabi-Mayo / Teriyaki-Sauce

Crunchy Veggie / 5 pcs frittiert (a, i, m)

IN: Avocado / Spargel / Gurke / Mango / Philadelphia
Out: Wasabi-Mayo / Teriyaki-Sauce

Maki

8 pcs / 4.5

Sake

Lachs

Tekka Negi

Tuna / Lauch

California

Surimi / Avocado

Ebi Avocado

gekochte Garnelen / Avocado

Unagi

Fluss-Aal / Gurke

Avocado

Avocado

Kappa

Gurke

Rucola

Rucola / Philly Cheese

CôCô Classico I-0

8 pcs / 7.5

Alaska ^{1,7}

Lachs / Avocado / Gurke / Tobiko

California ^{1,4,7}

Surimi Avocado / Gurke / Tobiko

Maguro ^{1,7}

Thunfisch / Avocado / Gurke / Tobiko

Yasai

Avocado / Rucola / Mango / Philly Cheese / Sesam

Dessert

3.5

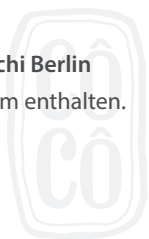
Mochi Matcha Eis*

jap. Reiskuchen / Grüntee-Eis

Bitte fragen Sie nach unseren Wochenspecials und Wochendesserts!

*Inspired by Mr. Duc / Kuchi Berlin

Alle Gerichte können Sesam enthalten.



taste of asia

CôCô's Saucen-Lexikon

Dashi 出汁

Dashi ist die Mutter aller Suppenbrühen in Japan. Sie wird typischerweise aus Kombu Seetang, getrockneten Anchovies oder getrockneten Shitake Pilzen gewonnen.

Dashi is the mother of soup stocks in Japan. It's typically made with dried fish, dried seaweed or dried Shitake mushrooms.

Mirin みりん

Mirin ist japanischer Kochwein, ähnlich wie Sake. Mirin hat jedoch einen höheren Zuckergehalt und weniger Alkohol als Sake.

Mirin is an essential condiment used in Japanese cuisine. It's rice wine similar to sake, but with lower alcohol and higher sugar content.

Miso 味噌

Miso ist eine Paste aus hauptsächlich fermentierten Sojabohnen. Sie ist sehr proteinreich, nahrhaft und ein fundamentaler Bestandteil der jap. Küche.

Miso paste is made from fermented soybeans and is a staple in Japanese cooking. Miso paste is high in protein and rich in vitamins and minerals.

Yuzu ゆず

Die Yuzu-Frucht ist eine Zitrusfrucht aus Ostasien. Sie sieht aus wie eine gelbe Limette, jedoch ist sie vom Geschmack her ganz distinkt. Yuzu ist sehr beliebt unter Gourmets in Frankreich und in Nordamerika.

Yuzu is a very aromatic citrus fruit originating in East Asia. Yuzu has the size of lime and it has a very distinct citrus flavour. Yuzu has become an ingredient of choice among gourmets in France and North America.

Ponzu ポン酢

Ponzu ist eine auf Yuzu und Sojasauce basierende Sauce, die sehr gut zu Meeresfrüchten und Fisch passt. Unsere Ponzu Sauce machen wir immer selber.

Ponzu is a Yuzu citrus and soy sauce based sauce. It's ideal for seafood and fish. Our homemade Ponzu contains fish broth for extra flavouring.

Teriyaki Sauce てりやきソース

Unsere hauseigene Barbeque Sauce besteht aus Sojasauce, Sake, Mirin und Zucker.

Our homemade Japanese BBQ sauce is made from soy sauce, sake, mirin and sugar.

CôCô Getränke

Wasser Monaco

still / spritzig

0.33 Fl / 2.9

still / spritzig

0.75 Fl / 5.5

Tonics Monaco

0.23 Fl / 3.2

Bitter Lemon

Ginger Ale

Tonic Water ¹⁰

Ginger Beer

Softdrinks

0.2 Fl / 2.5

Cola ^{1,3,9} / Cola Light ^{1,3,9,11,12} /

Fanta ^{2,3} / Sprite ^{2,3}

Säfte

0.21 / 2.5

0.31 / 3.5

Apfel / Cranberry / Mango / Maracuja /
Schwarze Johannisbeere / Sauerkirsche

* alle Säfte auch als Schorle

0.31 / 3.2

CôCô Homemade

0.31 / 4.2

Mango Kokos

CôCô Ice Tea

Driver's Cocktails

5.8

Da Chanh

frische Limette / Rohrzucker / Minze / Soda

Ginger Lime

frischer Limette / frischer Ingwer / Rohrzucker / Soda

Lychee Kento

Holundersirup / frischer Zitronensaft / Cranberrysaft / Soda

Mosquito

frische Limette / Minze / Rohrzucker / Tonic

CôCônut Kiss

Kokosirup / Sahne / Ananassaft / Kirschsafft

Fruit Punch

Mango- / Maracuja- / Cranberry- / Johannisbeersaft

taste of asia

Cocktails

8.5

White Vodka Berry Mash

Belvedere / Cranberrysaft / frischer Limettensaft

Yubai Highball

Nikka Whisky / Melonensirup / frischer Zitronensaft

Melon Sour

Belvedere / Melonenlikör / frischer Limettensaft

Strawberry Saketini

Ozeki Sake / Belvedere / Cranberrysaft / Erdbeerpüree

Japanischer Slipper

Belvedere / Melonenlikör / Contreau / frischer Limettensaft

Ginzu Geisha

vietn. Reisschnaps / Maracujasaft / Ananassaft / Sahne

Jin Zu Fizz

Jinzu Gin / Yuzusaft / Tonic

CôCô Colada

Rum/ Belvedere / Kokosmilch / Ananassaft

Biere aus der Flasche

Asahi (jap. Bier) (i)	0.33 l / 3.8
Kulmbacher Pils (i)	0.33 l / 2.5
Kapuziner Weißbier (i)	0.5 l / 3.5
Kapuziner Alkoholfreies (i)	0.5 l / 3.5
Mönchshof Kellerbier (i)	0.5 l / 3.5
Radler / Diesel (i)	0.3 l / 2.9 0.5 l / 3.9
Russen / Colaweizen (i) 1, 3, 9	0.5 l / 3.9

Sake

Ozeki (kalt / warm)	18 cl / Karaffe / 4.5
Hana Awaka (spritzig)	25 cl / Fl / 10.5
Gasgan No Yuku Junmai Ginjo	30 cl / Fl / 21.5
Tamano Hikari	30 cl / Fl / 29.5

Mixgetränke

0.3 l / 5.8

Apperol Spritz

Hugo

Umeshu

taste of asia

Weißweine

	0.1l	0.2l	0.75 Fl	Schorle
Chardonnay	3.4	6.2	22.0	3.9
Silvaner	2.9	5.2	18.9	3.4
Weissburgunder	2.9	5.2	18.9	3.4

Rotweine

	0.1l	0.2l	0.75 Fl	Schorle
Sasyr Rosso Toscana	3.4	6.2	22.0	3.9
Arrogant Frog	2.9	5.2	18.9	3.4
Rosé	2.9	5.2	18.9	3.4

Schaumweine

Prosecco	0.1l / 3.8	0.75 Fl / 23.0
Ruinart Champagner		0.75 Fl / 85.0

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl / 4.5
Martini Rosso	
Ramazotti	
Campari	
Apperol	

Pourings, Whisky & Rum

Hendrick`s / Monkey 47 / Safron Gin	4.0
Jinzu / Belvedere / Olmeca / Licor 43	3.5
Havanna 7 / Chivas Regal 12 /	
JW Black Label	3.0
Havanna 3 / Jim Beam / JW Red Label /	
Baileys	2.5

Longdrinks

Pourings wahlweise mit Softdrink oder Milch	zzgl. 4.5
Pourings wahlweise mit Tonic oder Kokosmilch	zzgl. 6.5

Single Malts / 2 cl

Hibiki 17 / Nikka Yoichi 12 / The Yamazaki 11.5

Hibiki 12 / Nikka Yoichi 10 / Nikka Coffe Malt 8.5

Talisker / Glenmorangie / Glenlivet / Cardhu 5.5

Tee 3.5

Schwarzer Tee

Sencha (jap. Grüntee)

Jasmin Tee

frischer Pfefferminz Tee mit Honig

frischer Ingwer Tee mit Zitronen 5

CôCô Special Tee 3.9

Kaffee

Cafe Crema 9 2.2

Espresso 9 1.9

Espresso Macchiato 9 2.2

Doppelter Espresso 9 2.9

Doppelter Espresso Macchiato 9 3.2

Cappucino 9 2.9

Milchkaffee 9 3.2

Latte Macchiato 9 3.5

Zusatzstoffe & Allergienkennzeichnungen:

- | | | | |
|-------------|---------------|-------------------|-------------|
| a) Ei | b) Fisch | c) Schalentiere | d) Milch |
| e) Sellerie | f) Sesam | g) sulfid | h) Erdnüsse |
| i) Gluten | j) Lupine | k) Schalenfrüchte | l) Senft |
| m) Soja | n) Weichtiere | o) Pilze | |

1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungstoffen; 3 = Antioxidationsmittel;
4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = Süßungsmittel, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = Phosphat, 12 = Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, Tartrazin (kann die Aktivität und
Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

taste of asia

