

KOKORO

MITTAGSTISCH

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert.

01 Sushi Mix / 9.00

2 Lachs Nigiri (Sake), 2 Thunfisch Nigiri (Maguro), 1 Ura Maki (6 Stück)

101 Veggie Sushi Mix / 8.50

1 Ura Maki (6 Stück) + 4 Nigiri

02 Tori Katsu / 9.00

Japanisches Hähnchenschitzel mit Tonkatsu Sauce und Reis

03 Sake Don / 9.00

Reisschale, Teriyaki Lachs

04 Tendon / 9.00

Tempura von Fisch, Garnele, Gemüse und Reis

05 Wildkräuter Curry / 9.00

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremigem Kokos-Curry mit Salat und Reis

06 Lunch Bento / 10.00

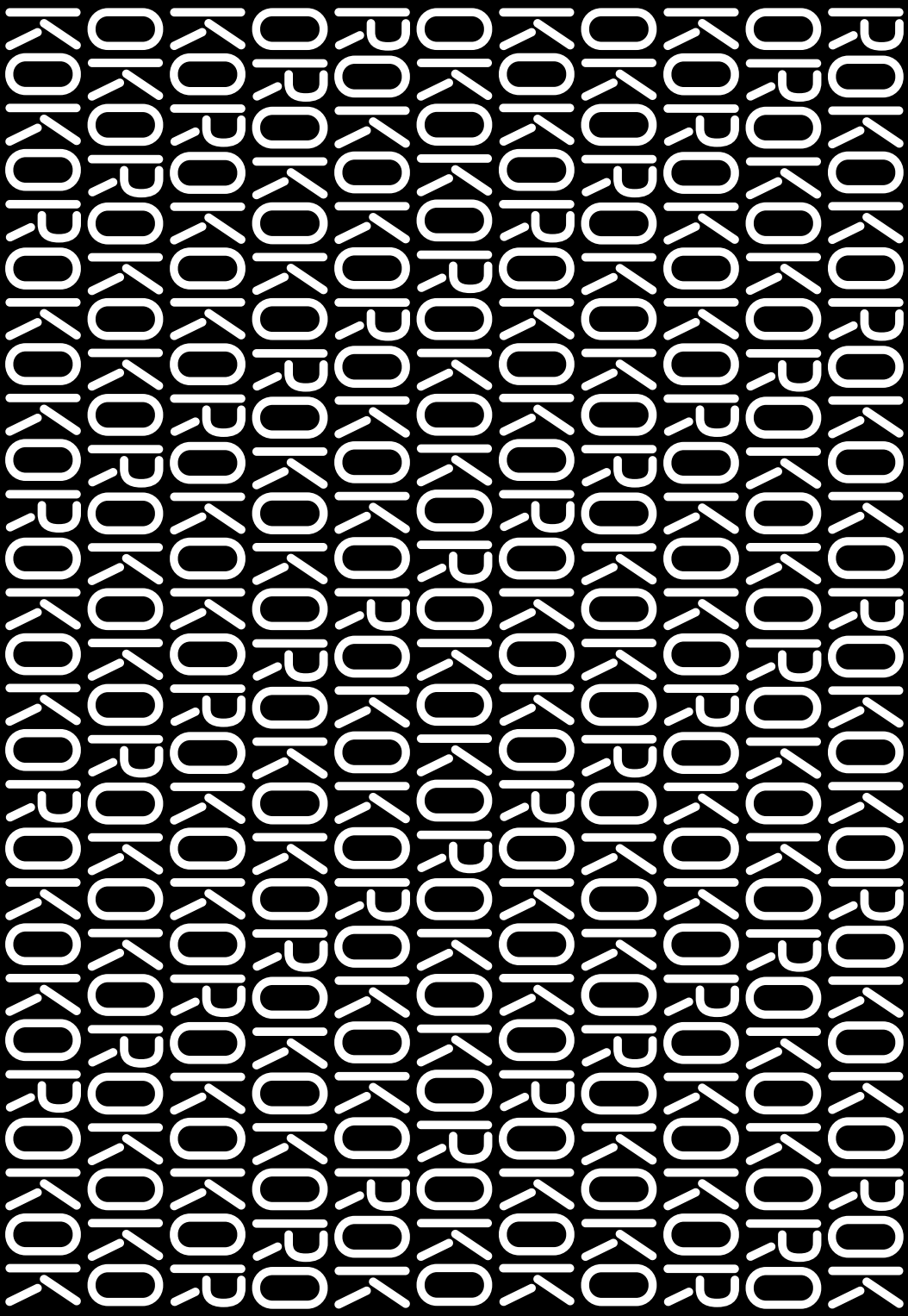
Gemischte Lunchbox mit Lachsfilet oder mit knuspriger Ente
+ 1 Ura Maki (3 Stück) + Salat und Reis

607 KOKORO Lunch Menü / 9.00

Wöchentlicher Wechsel

VORSP EISEN

POKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
ROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
ORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK



07 Gyoza / 5.50

Gebratene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

707 Veggie Gyoza / 5.50 VEGETARISCH

Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

08 Tsuki / 5.50

Gebackene Garnelenteigtäschchen

09 Edamame / 5.00 VEGETARISCH

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

611 Poppukōn / 5.00 VEGETARISCH

Mais-Tempura mit Ponzu Sauce

608 Avocado Ponzu / 9.80

1/2 Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce und
flambiertem Teriyaki-Lachs

11 Hot Basket / 5.00

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse
und Garnelen

12 Yume / 5.50

Gebackener Thunfisch im Teigmantel

13 Umi / 8.50

Feines Thunfisch Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce und Sesam

14 Sora / 7.50

Feines Lachs Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce und Sesam

15 Nasu / 5.50 VEGETAR

Auberginen mit
Süßsauer-Ingwer-Sojasauce

16 Akari / 6.00

Knuspriges Hähnchen auf Gurken
mit Sesamsauce

17 Hana / 5.80

Gebackener Tintenfisch mit pikanter Sauce

18 Ebininniku / 6.00

Garnelen in Knoblauch-Sojasauce

19 Asupara / 5.50 VEGETAR

2 Yakitori Spieße mit grünem Spargel in
Tempurateig & Teriyakisauce

22 Sake / 5.80

2 Yakitori Spieße mit Lachs &
Teriyakisauce

47 Smoky Saté / 5.80

3 Hühnerspieße gegrillt,
mit Erdnusssauce

604 Crispy Pocket / 5.80

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel

SUPPEN & SALATE

24 Miso / 4.00 VEGETAR

Sojabohnensuppe mit Tofu,
Seetang und Sprossen

25 Tom Yam / 6.00

Mit Garnelen, Gemüse und
Koriander, scharf

26 Udon / 6.50

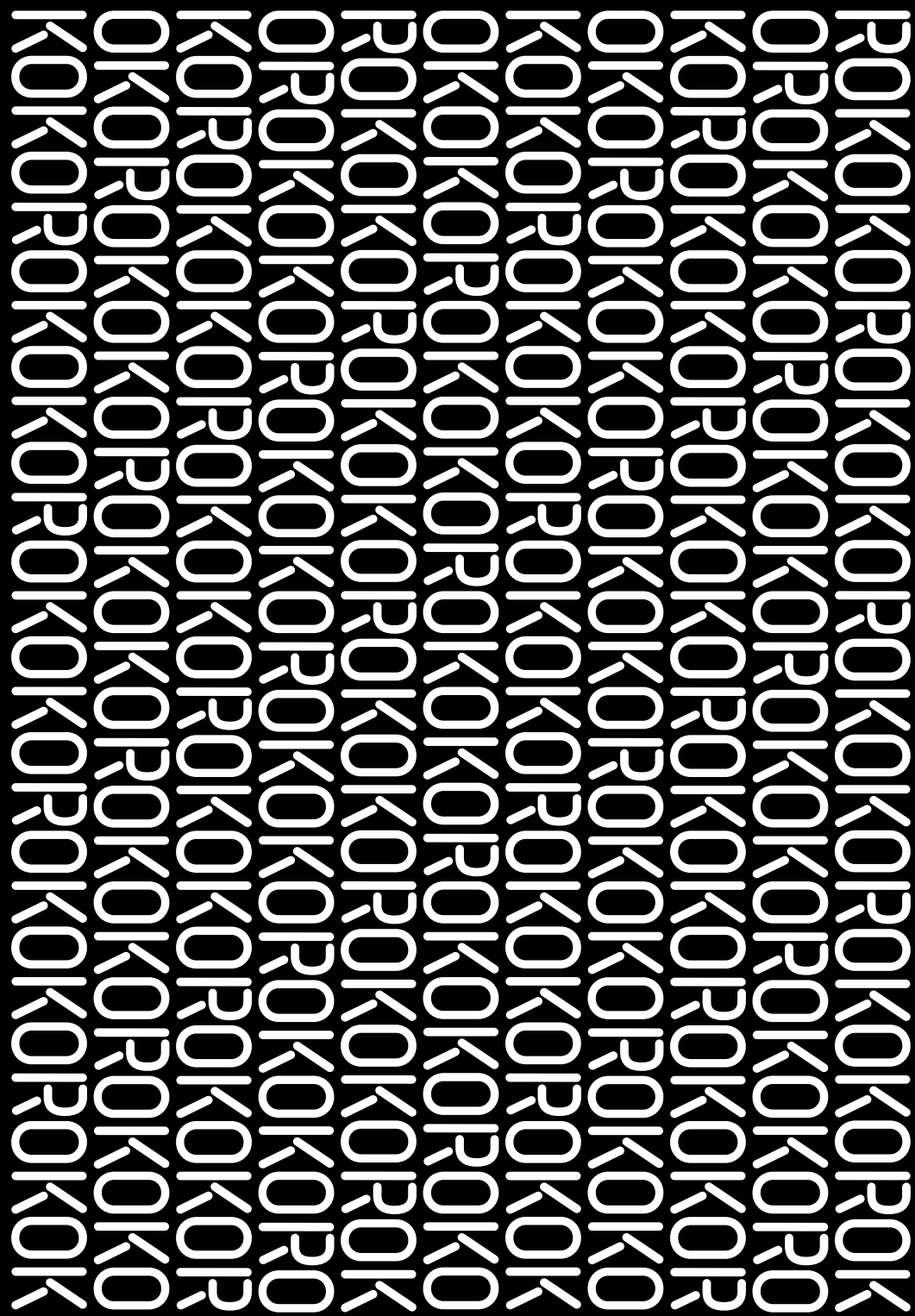
Fischbrühe mit japanischen Weizen-
nudeln Hähnchen und Frühlingszwiebel

27 Tempura Udon / 10.50

Udon-Suppe mit Garnelen- und
Gemüse-Tempura

606 Phở Bowl / 11.50

Reisbandnudelsuppe mit aromatischer
Rinderbrühe, zartem Rindfleisch,
Koriander, Limette



600 Hyashiwakame / 6.00 

Seetangsalat

29 Abokado / 7.50 Frische Avocado und Blattsalat der
Saison mit Hausdressing**30 Sashimi / 11.50**Roher Fisch und Avocado, mariniert
mit Wasabi-Sojasauce, auf buntem
Blattsalat mit Hausdressing**31 Asupara / 6.00** Grüner Spargel mit Sojasauce,
Limette und Sesam**32 Ki / 6.00**Fruchtige Mangostreifen mit Garnelen,
Minze und Koriander

HAUPTSPESIEN

Alle Hauptspeisen auf dieser Seite werden mit Gemüse der Saison, Reis und Salat serviert

33 Sake / 14.00

Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce

34 Kamo / 15.00

Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger Mango-Miso-Sojasauce

35 Tori / 13.00

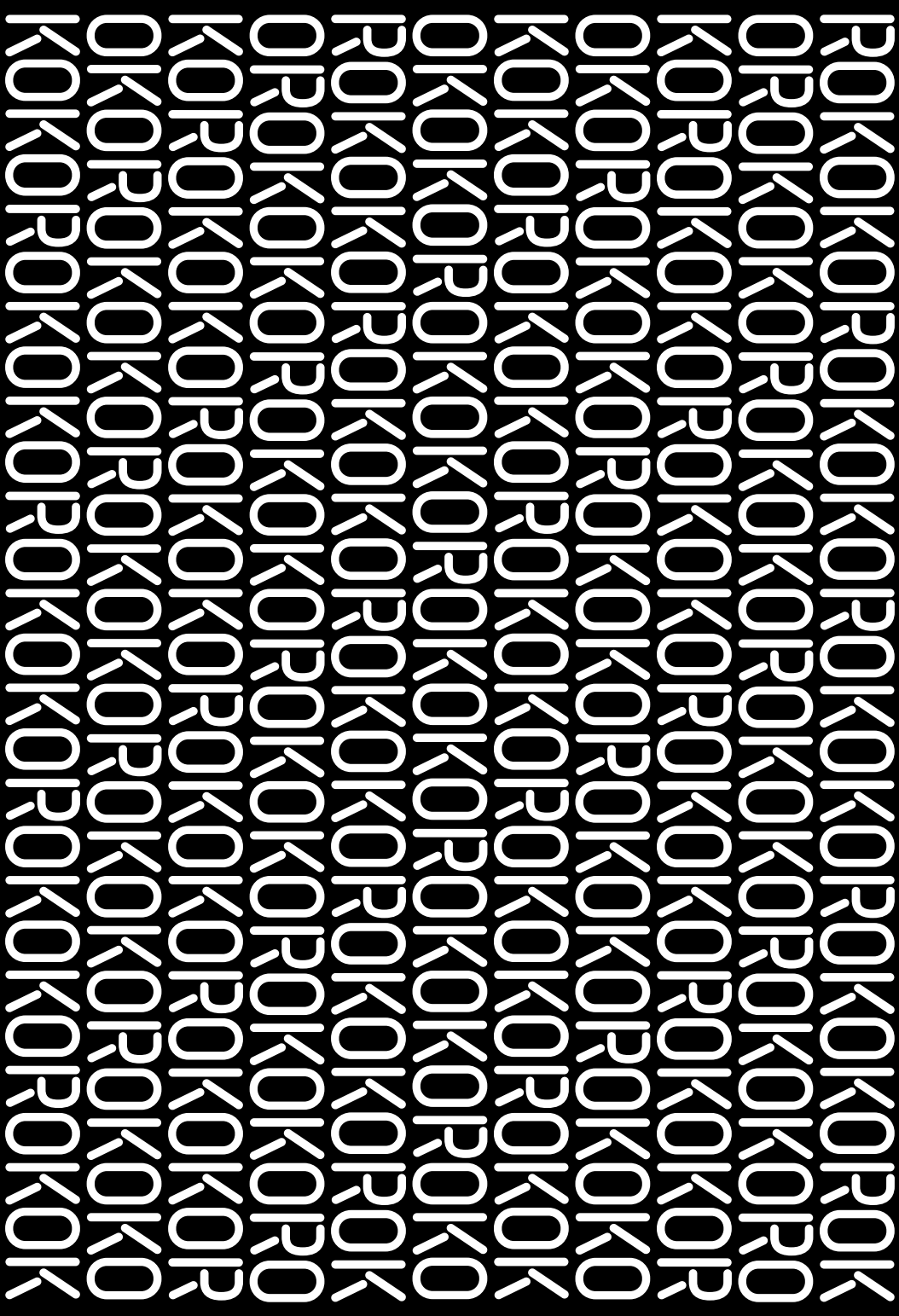
Hähnchenbrust mit Sesam-Sojasauce

36 Ebitempura / 15.00

Riesengarnelen im Tempurateig
+3.50 mit Guacamole

601 Jakarta Bay Curry / 12.00

Masaman Curry mit zartem Hühnchen und Erdnüssen



10 Bangkok Baby / 9.50

Krosse Entenwürfel pikant mariniert mit Limetten-Fischsauce-Dressing, Chili, gerösteter Reis, Europagras, Koriander, Zwiebel, serviert mit Reis, lauwarm

609 KOKORO Beef (Nikkei Style) / 24.00

180 Gramm zartes Rinderfilet mit Guacamole, Miso-Teriyaki Sauce, Sesam & Reis

603 Yaki Udon / 10.50

Gebratene Weizenudeln mit Gemüse, Ei und zartem Hähnchen

6033 Veggie Yaki Udon / 9.50 VEGETAR

Gebratene Weizennudeln mit Ei und Gemüse

SUSHI

SASHIMI

42 Sake / 11.90

Lachs

43 Maguro / 14.90

Thunfisch

44 Maguro to Sake / 13.50

Thunfisch und Lachs

45 Tataki / 14.00

Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam

CHIRASHI BOWL

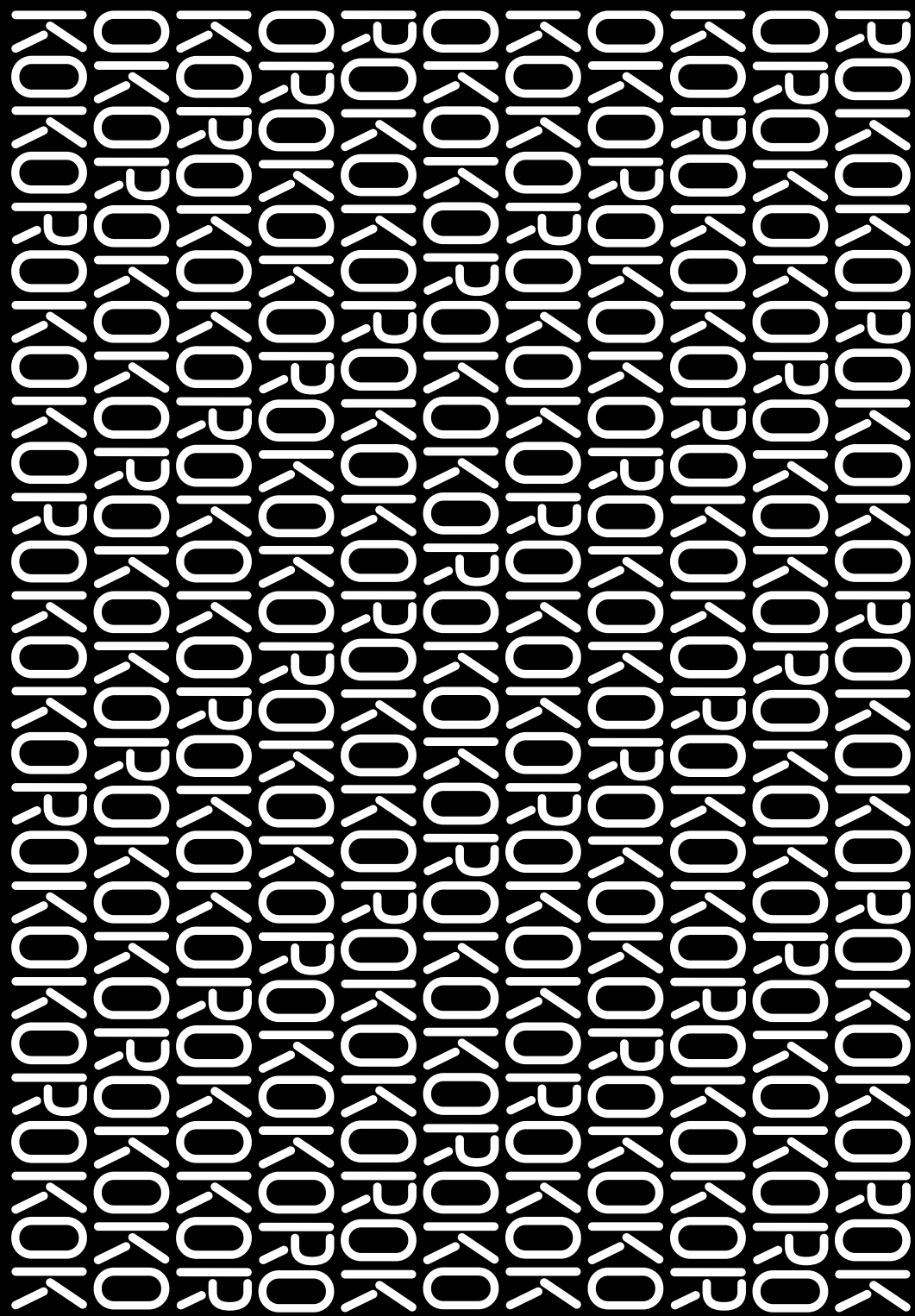
Kleine Schale mit Sushi-Reis &
Tamago, wählbar mit:

46 Avocado / 7.50 

48 Sake / 8.50

49 Moriawase / 9.50

gemischter roher Fisch



NIGIRI

2 Stück

50 Abokado / 4.00 

Avocado

51 Asupara / 4.00 

Spargel

52 Sake / 5.50

Lachs

53 Maguro / 6.00

Thunfisch

54 Suzuki / 5.00

Seewolf

55 Ikura / 6.00

Lachskaviar

56 Ebi / 5.50

Garnelen

57 Shizuka / 6.00Flambierter Lachs mit Spargel, Chilifäden,
Chili-Mayo, Unagi Sauce**58 Honoka / 7.00**Flambierter Thunfisch mit Avocado, Chilifäden,
Chili-Mayo, Unagisauce

HOSOMAKI

59 Abokado / 3.80 

Avocado

60 Kappa / 3.50 

Gurken und Sesam

61 Aki / 4.50 

Mango und Spargel

62 Sake / 5.00

Lachs

63 Tekka / 6.00

Thunfisch

64 Kazumi / 5.00Thunfisch, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch und Chili

URA MAKI

65 Sachiko / 6.00

Lachs, Mango, Gurken,
Ingwer und Shiso

66 Junko / 5.50

Gebatene Lachshaut, Philly-Cheese,
Gurke und Sesam

67 Pirikara / 6.00

Pikanter Thunfisch, Chili Sauce und Chili

68 Philadelphia / 6.00

Garnele, Rucola und Philly-Cheese

69 California / 6.00

Garnelen, Gurke, Avocado und
Flugfischkaviar

70 Tempura / 6.80

Frittierte Garnelen und Sesam

71 Aiko / 6.00

Räucherlachs, Apfel, Philly-Cheese,
Koriander und Unagi Sauce

72 Sayuri / 6.00 

Spargel, Philly-Cheese, Rucola und
schwarzer Sesam

73 Kaori / 6.00 

Aubergine-Tempura und Miso-Sauce

SPECIAL
HOMEMADE ROLLS
(KOKORO STYLE)**74 Nao / 7.00**

Philly-Cheese, Krebsfleisch, Avocado,
paniert, Tonkatsu Sauce (6 Stück)

75 Haruna / 8.00 

Avocado, Spargel-Tempura,
Philly-Cheese und Sesam

76 Tomoko / 9.00

Ente im knusprigen Tempurateig,
Sesam, Schnittlauch und Chilisauce

90 Saté Roll / 9.00

Mariniertes und gebratenes Hühnchen
mit Avocado, Erdnussauce on top

77 Yoko / 8.00

Gebackenes Hühnchen, Mangostreifen,
Gurke, Sesam und Unagi Sauce

78 Hitomi / 9.00

Frittierter Taschenkrebs, Avocado,
Gurke und Flugfischkaviar

79 Yukiko / 13.00

Aal, gebratene Lachshaut,
Gurke, Philly-Cheese, Lachs, Lachs-
kaviar on top und Unagi Sauce

80 Momo / 12.00

Lachstatar, Mango, Gurken, pikante
Sauce, flambierter Lachs on top,
Tobikko, Chili-Mayo und Unagi Sauce

81 Midori / 13.00

Thunfischtatar, Spargel, Avocado,
pikante Sauce, flambierter Thunfisch
on top, Flugfischkaviar, Chili-Mayo
und Unagi Sauce

82 Ebisu / 12.00

Panierte Riesengarnele, Salat und
Avocado on top und Tonkotsu Sauce

83 Daiki / 12.00

Garnelen, Avocado, Spargel und
Tobikko, mit flambiertem Lachs on top,
Chili-Mayo und Unagi Sauce

93 Murakami / 7.00 

Crunchy Roll mit Avocado, Mango, rote
Beete, Guacamole und Blattsalat on top

94 Mononoke / 13.00

Inside-Out Roll mit Avocado, rote Beete,
flambierter Teriyaki-Lachs und Guacamole on top

**SUSHI MIX
(LOVE TO SHARE)**

Die Zusammenstellung der Zutaten
erfolgt durch den Koch

84 Kokoro / 10.00

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

85 Tokyo / 17.00

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)
+ Sashimi

86 Sakura / 12.00

Hosomaki (je 6 Stück)
Tekka, Avocado und Uramaki mit Sake,
Gurke und Sesam

87 Kyoto / 36.00

6 Nigiri
+ 2 Special homemade Rolls (8 Stück)
+ 6 Scheiben flambierter Sashimi

88 Shibuya / 12.00 

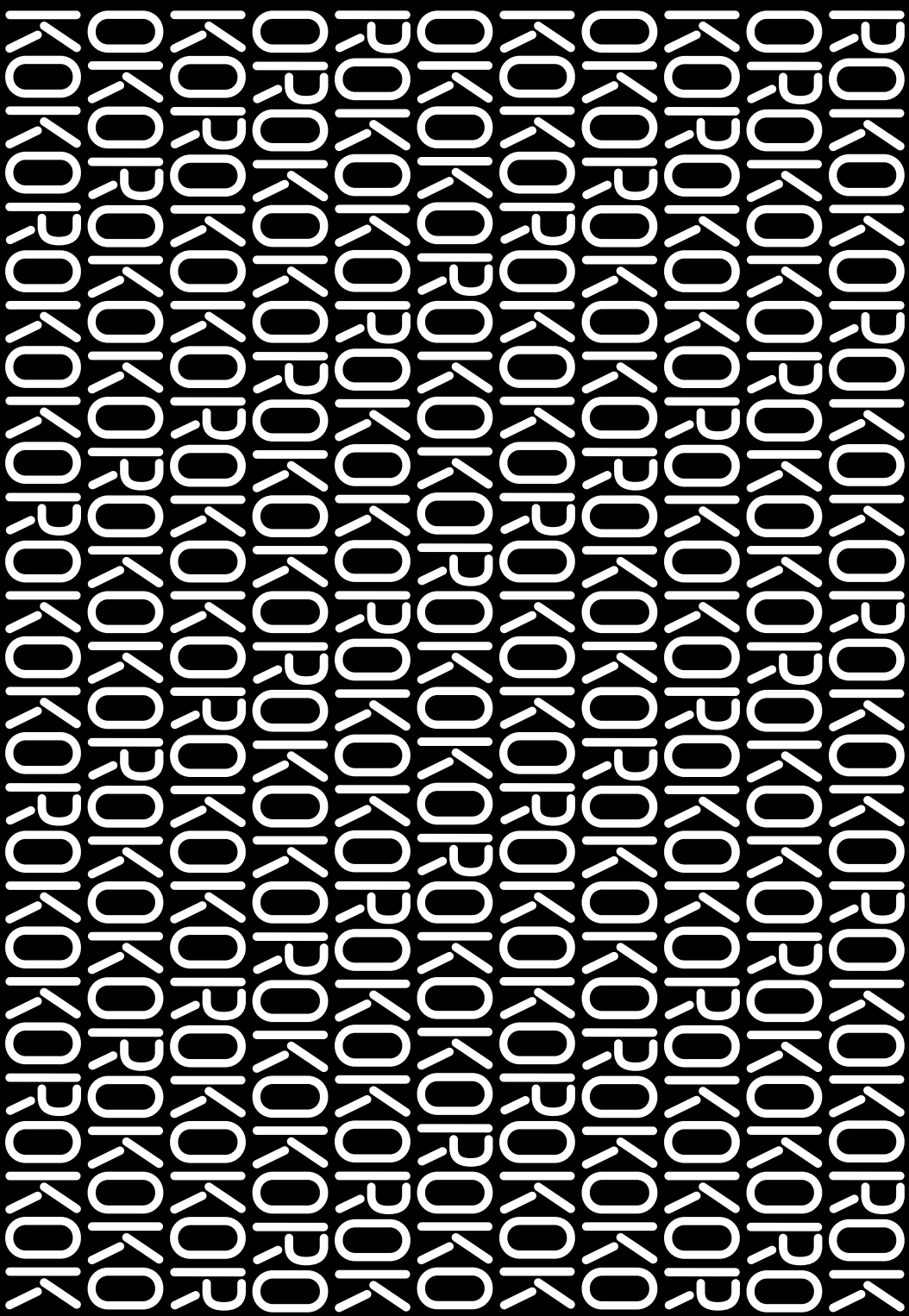
4 Nigiri + Tamagomaki
+ 1 Avocado Hosomaki (6 Stück)

DESSERTS

POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

- 37 Jasmin**
Crème Brûlée / 3.80
- 38 Kokos Pudding** / 3.50
- 39 Sesam Eis** / 2.00
- 40 Matcha Eis** / 2.00
- 41 Mochi Ice** / 6.00
3 Stück, Japanischer Reiskuchen mit
Eiscreme Füllung
- 89 Black Rice** / 3.80
Schwarzer Klebereis
mit Kokosmilch

Alle Speisen können Spuren von Gluten und Sesam
enthalten. Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie
sich bitte an unser Personal.



GETRÄNKE

POKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
POKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

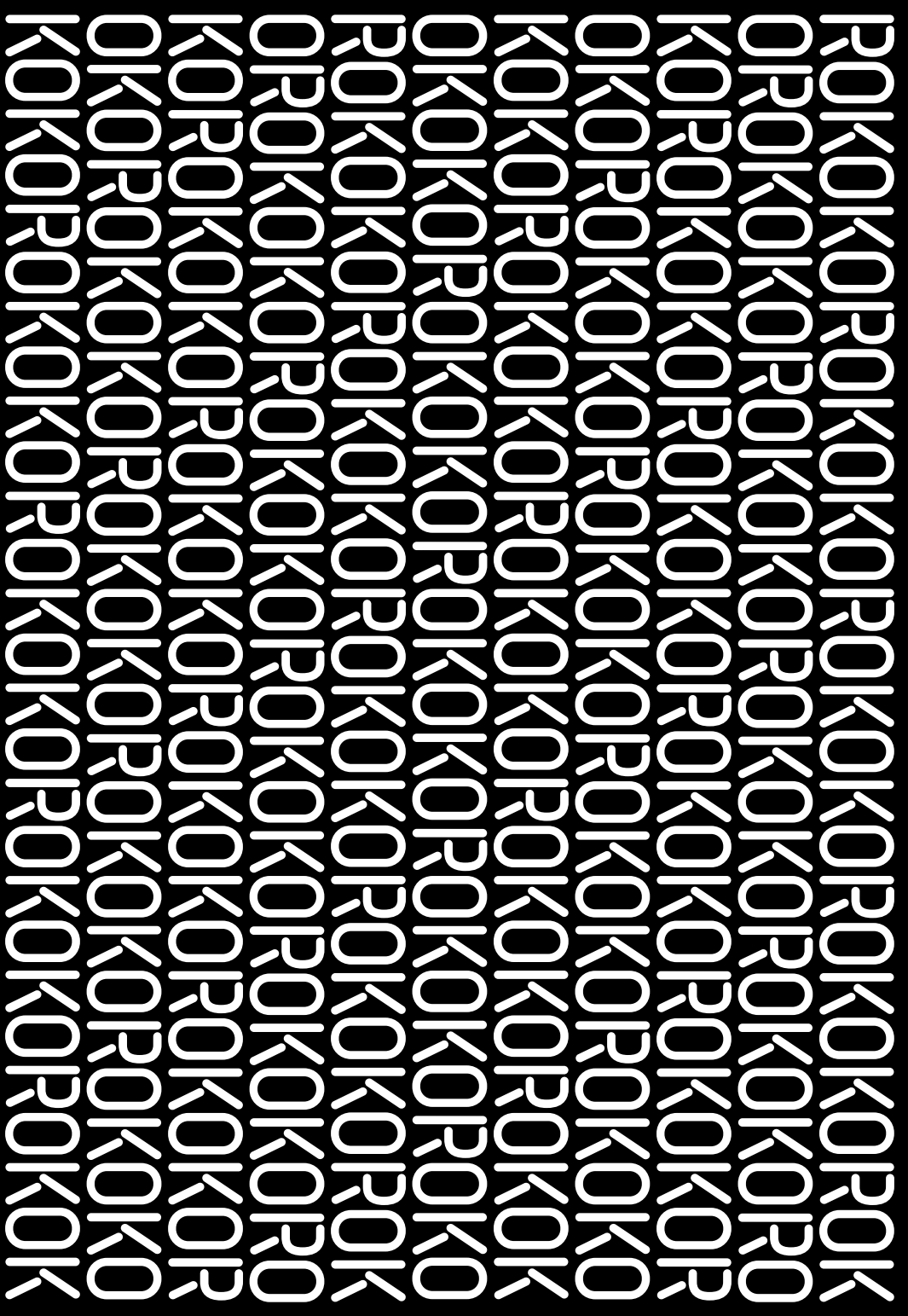
HOT

Tee

Sencha Grüntee ²	2.00
Jasmintee ²	2.00
Zitronengraste	3.00
Frischer Ingwertee	3.50
Ingwer Tee mit Limetten	3.50
Frischer Pfefferminztee	3.50

Kaffee²

Kaffee	3.00
Espresso	2.00
Espresso Macchiato	2.50
Doppelter Espresso	3.00
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.50



COLD

Softs 0,2l / 0,4l

Coca Cola ^{1,2}	2.50 / 3.50
Cola Cola Zero ^{1,2,4}	2.50 / 3.50
Fanta, Sprite ^{1,5}	2.50 / 3.50
Spezi ^{1,2,5}	2.50 / 3.50
Ginger Ale, Bitter Lemon ¹	2.50 / 3.50

Säfte 0,2l / 0,4l

Apfelsaft	2.50 / 3.60
Mangonektar	2.50 / 3.60
Maracujanektar	2.50 / 3.60
Lychee Saft	2.50 / 3.60
Johannisbeernektar	2.50 / 3.60
Orangesaft	2.50 / 3.60
Guavensaft	2.50 / 3.60
Saftschorle	2.50 / 3.60

Sodas 0,5l / 1,0l

Tafelwasser, wählbar mit

Limette	3.00 / 5.50
Minze	3.00 / 5.50
Erdbeeren	3.00 / 5.50
Zitronengras	3.00 / 5.50
Ingwer	3.00 / 5.50
Orange	3.00 / 5.50

Vösslauer still 0,25l / 0,75l	3.00 / 5.50
Vösslauer spr. 0,25l / 0,75l	3.00 / 5.50

Homemade Drinks 0,3l

Limetten Calpico	5.50
Calpico, Limette, Soda	
Kokoros Calpico	6.50
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze	
Ginger Cooler	6.50
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale	
Berry Lovers	6.50
Erdbeerpüree, frische Limette, Minze	
Kokoro Island	6.00
Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup	
Lemon Soda	5.50
Frische Limette, braunen Zucker, Soda	
Green Ginger Ice Tee	5.50
Frischer Ingwer und grüner Tee	
Tokyo Yuzu	6.00
Japanische Zitrusfrucht, Minze, Orange, Soda	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitifs

Aperol Sprizz 0,2l	6.50
Hugo 0,2l	6.50
Lillet Wildberry 0,2l	6.50

Longdrinks 0,3l

Tanquery Tonic ³	8.50
Roku Gin Tonic ³	8.50
Hendrick's Tonic ³	10.50
Monkey 47 Tonic ³	10.50
Moscow Mule ^{1,3,4}	8.50
London Mule	8.50
Cuba Libre ^{1,2}	8.50

Bier (Flasche)

Kirin 0,3l	3.50
Asahi 0,3l	3.50
Lammsbräu Pils ⁶ 0,3l	3.50
Lammsbräu Weizen ⁷ 0,5l	4.00
Alkoholfreies Pils ⁶ 0,3l	3.50
Alkoholfreies Weizen ⁷ 0,5l	4.00

Japanischer Whisky

Suntory Toki 4 cl	7.00
Nikka from the Barrel 4 cl	9.00
Hibiki Harmony 4 cl	12.00

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE

WEISS 0,2l / Flasche

Sauvignon Blanc

6.50 / 24.00

Vignobles Berthier / Loire / Frankreich

Ein erfrischend lebendiger und fruchtiger Wein aus der Sancerre Region mit floralen Aromen von weißen Blüten, zarten Beerennoten und Nuancen von hellen Früchten wie Quitte und Birne.

Alter Satz *Jansker*

7.10 / 26.00

Weingut Eymann / Pfalz / Deutschland

Eine Hommage an den traditionell gemischten Satz aus Riesling, Muskateller und Gewürztraminer gemeinsam von Hand gelesen.

Weißburgunder

6.50 / 24.00

Dr. Gänz / Nahe / Deutschland

Extraktreich, vollmundig und sehr harmonisch, im Duft Birne und Weißdorn, schöner Schmelz und rassisger Abgang.

Scheurebe

7.50 / 28.00

Kopp / Baden / Deutschland
Ein feinfruchtiger, leichter Weißwein.
Aroma exotischer Früchte wie Papaya
und Litschi, Ananas und Pfirsich.
Feinherb mit dezenter Restsüße.

Chardonnay

6.50 / 24.00

Geil / Bechtheim / Deutschland
Zarter Hauch von Vanilleschote in der
Nase, Noten von Orange und Ananas,
wunderbar elegant. Traditionell im
Eichenbarrique gereift.

Lugana

7.10 / 26.00

Tenuta Roveglia / Lombardei / Italien
Der Kultwein vom Gardasee.
Feiner Blütenduft, Geschmack von
grünen Äpfeln. Erfrischende Säure,
kraftvoll, aber mit Finesse.

Weinschorle 0,2l / 4.50

ROSÉ 0,2l / Flasche

Rosé

6.90 / 25.00

Stahl / Franken / Deutschland
Dezente Erdbeer- und Rhabarbararomen,
umspielt von einer frischen Säure.
Finessenreicher Nachhall auf cremiger
Textur.

ROT 0,2l / Flasche

Primitivo

5.50 / 20.00

Baroco / Apulien / Italien
Reinsortiger Primitivo aus Puglia,
Noten von schwarzen Johannisbeeren
und Pflaumen, feinwürzig, sehr
weiches Tannin, langanhaltend, trocken

Syrah Grenache

7.50 / 28.00

Château Saint-Roch / Languedoc / Frankreich
Ein feinwürziges Cuvée mit Kirsch- und
Beerennoten, nuancenreich mit Aromen
von Thymian, Efeu und weißem Pfeffer.
Fein geschliffene Taninne, weich am Gaumen.

CHAMPAGNER & PROSECCO

Perrier-Jouët Grand Brut

0,75l / 95.00

Perrier-Jouët / Champagner / Frankreich
Floral-fruchtiges Bouquet mit Duftnoten von
Kirschkpflaume, Zitrone und Bergamotte und
weichen Vanillenuancen. Feine Perlage.

Perrier-Jouët Blason Rosé

0,75l / 110.00

Perrier-Jouët / Champagner / Frankreich
Ein animierender, komplexer, geschmeidiger
Champagner mit intensiven Fruchtaromen
von Granatapfel, Birnen, Aprikosen, schwarzen
Johannisbeeren und floralen Noten von
weißen Blüten.

Villa Sandi Prosecco Spumante

0,1l / 4.00

0,75l / 28.00

Aromatischer und erfrischender Schaumwein
aus Venetien.

OFFENER SAKE & FLASCHENSAKE

Sake Reiswein (Warm) 0,15l / 3.50

Kikumasamune

0,1l / 5.30

500 ml / 25.00

Junmai / Kobe / Hyogo
Halbtrockener und erfrischender Sake,
den eine traditionelle Brauerei aus
Kobe speziell für den europäischen
Markt entwickelt hat.

Koujo Kikumasamune

0,1l / 5.00

300ml / 14.00

Honjozo / Kobe / Niigata
Trockener Sake aus Niigata.
Merkmal klar, sanft und trocken im
Geschmack.

Yamatoshizuku

0,1l / 7.30

300ml / 20.00

Junmai-Ginjo / Akita

Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.

Tamanohikari

0,1l / 9.00

300ml / 27.00

Daiginjo / Kyoto

Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

ITAKDAKIMASU!

**Zahlung mit EC-Karte
ab 20.00 € und mit
Kreditkarte (Visa,
Mastercard) ab 40.00 €**

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff
2 Koffein
3 Chininhaltig
4 Enthält eine Phenylalaninequelle
mit Süßungsmitteln
5 Antioxidationsmittel
6 Gerstenmalz
7 Hefe
8 mit Konservierungsstoff
9 mit Phosphat
10 geschwefelt
11 Geschmacksverstärker

Alle Preise in EURO inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung.

