

KOKORO

## MITTAGSTISCH

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert.

### 01 Sushi Mix / 11.00

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

### 101 Veggie Sushi Mix / 10.50 VEGIE

1 Ura Maki (6 Stück) + 4 Nigiri

### 02 Tori Katsu / 10.50

Japanisches Hähnchenschitzel mit Tonkatsu Sauce und Reis

### 03 Sake Don / 10.50

Reisschale, Teriyaki Lachs

### 05 Wildkräuter Curry / 10.50

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremigem Kokos-Curry mit Salat und Reis

### 06 Lunch Bento / 12.00

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

### 607 KOKORO Lunch Menü / 10.00

Wöchentlicher Wechsel

# VORSP EISEN

POKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOK  
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO  
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR  
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO  
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK  
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKO  
POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK  
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO  
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR  
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO  
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

**07 Gyoza / 6.00**

Gebratene Teigtaschen mit  
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

**707 Veggie Gyoza / 6.00** 

Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

**08 Tsuki / 7.00**

Gebackene Garnelenteigtäschchen

**09 Edamame / 5.50** 

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

**611 Poppukōn / 5.50** 

Mais-Tempura mit Ponzu Sauce

**608 Avocado Ponzu / 11.50**

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

**11 Hot Basket / 6.50**

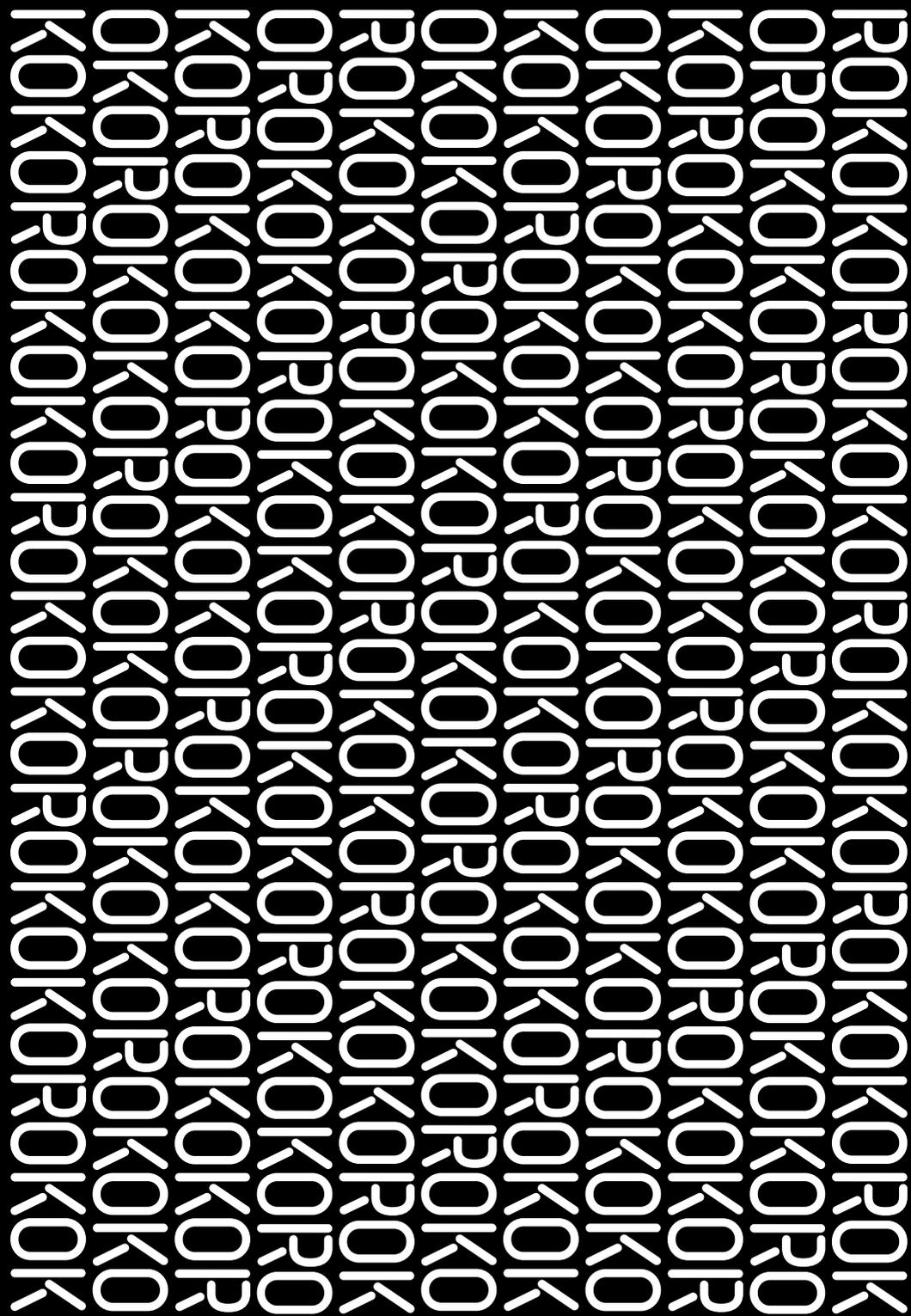
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse  
und Garnelen

**12 Yume / 7.00**

Gebackener Thunfisch im Teigmantel

**13 Umi / 10.50**

Feines Thunfisch Carpaccio mit  
Ingwer-Sojasauce und Sesam



**14 Sora / 9.50**

Feines Lachs Carpaccio mit  
Ingwer-Sojasauce und Sesam

**15 Nasu / 6.00** VEGETAR

Auberginen mit  
Süßsauer-Ingwer-Sojasauce

**16 Akari / 7.50**

Knuspriges Hähnchen auf Gurken  
mit Sesamsauce

**17 Hana / 7.00**

Gebackener Tintenfisch mit pikanter Sauce

**18 Ebininniku / 7.50**

Garnelen in Knoblauch-Sojasauce

**19 Asupara / 7.00** VEGETAR

2 Yakitori Spieße mit grünem Spargel in  
Tempurateig & Teriyakisauce

**22 Sake / 7.00**

2 Yakitori Spieße mit Lachs &  
Teriyakisauce

**47 Smoky Saté / 7.00**

3 Hühnerspieße gegrillt,  
mit Erdnusssauce

**604 Crispy Pocket / 6.50**

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel

# SUPPEN & SALATE

**24 Miso / 4.00** VEGETAR

Sojabohnensuppe mit Tofu,  
Seetang und Sprossen

**25 Tom Yam / 7.50**

Mit Garnelen, Gemüse und  
Koriander, scharf

**26 Udon / 8.00**

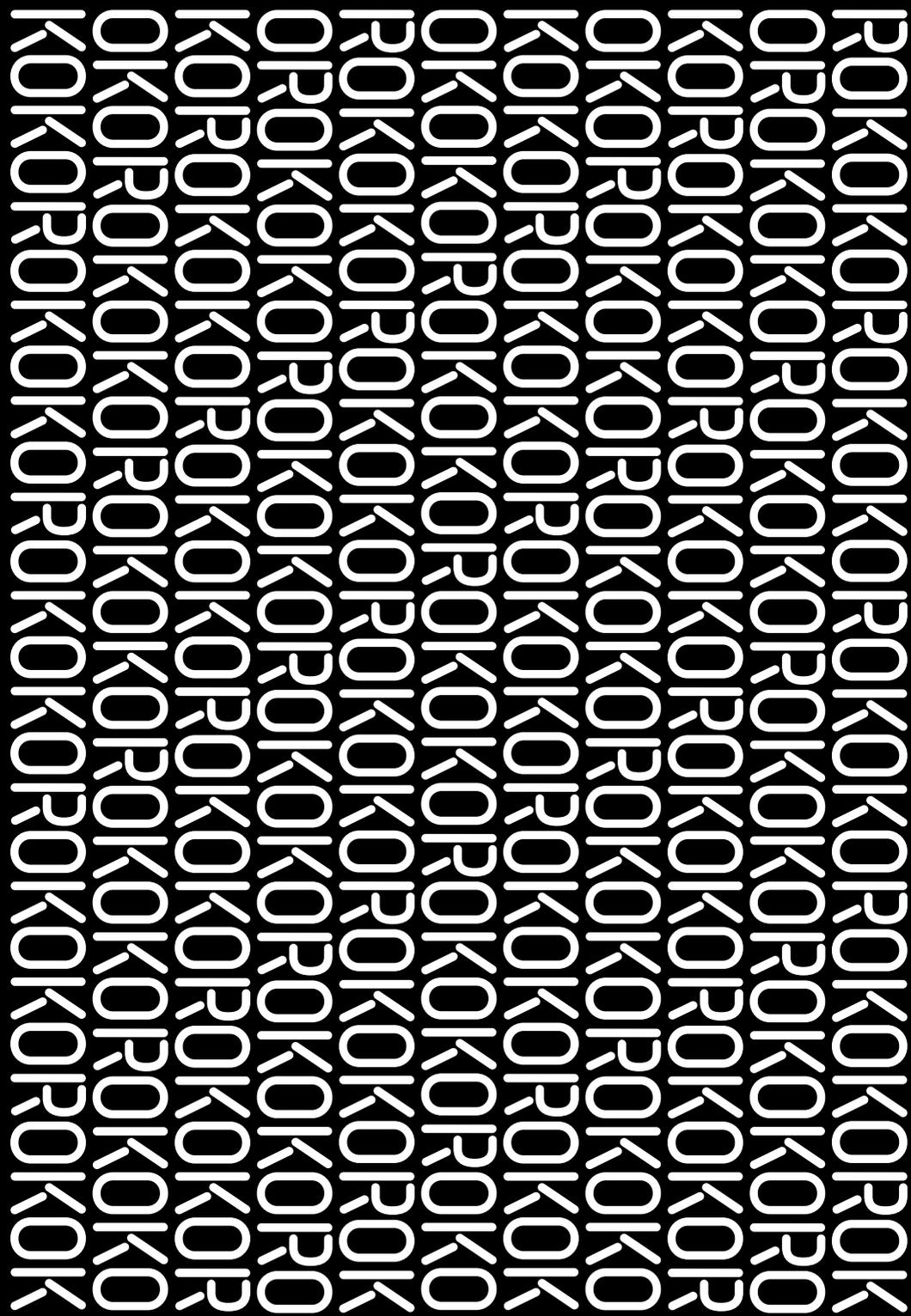
Fischbrühe mit japanischen Weizen-  
nudeln Hähnchen und Frühlingszwiebel

**27 Tempura Udon / 13.00**

Udon-Suppe mit Garnelen- und  
Gemüse-Tempura

**606 Phở Bowl / 13.50**

Reisbandnudelsuppe mit aromatischer  
Rinderbrühe, zartem Rindfleisch,  
Koriander, Limette



**600 Hyashiwakame / 7.00** 

Seetangsalat

**29 Abokado / 9.50** 

Frische Avocado und Blattsalat der Saison mit Hausdressing

**30 Sashimi / 15.00**

Roher Fisch und Avocado, mariniert mit Wasabi-Sojasauce, auf buntem Blattsalat mit Hausdressing

**31 Asupara / 7.00** 

Grüner Spargel mit Sojasauce, Limette und Sesam

**32 Ki / 8.00**

Fruchtige Mangostreifen mit Garnelen, Minze und Koriander

# HAUPTSPESIEN

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

### 33 Sake / 17.00

Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce

### 34 Kamo / 19.00

Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger Mango-Miso-Sojasauce

### 35 Tori / 15.00

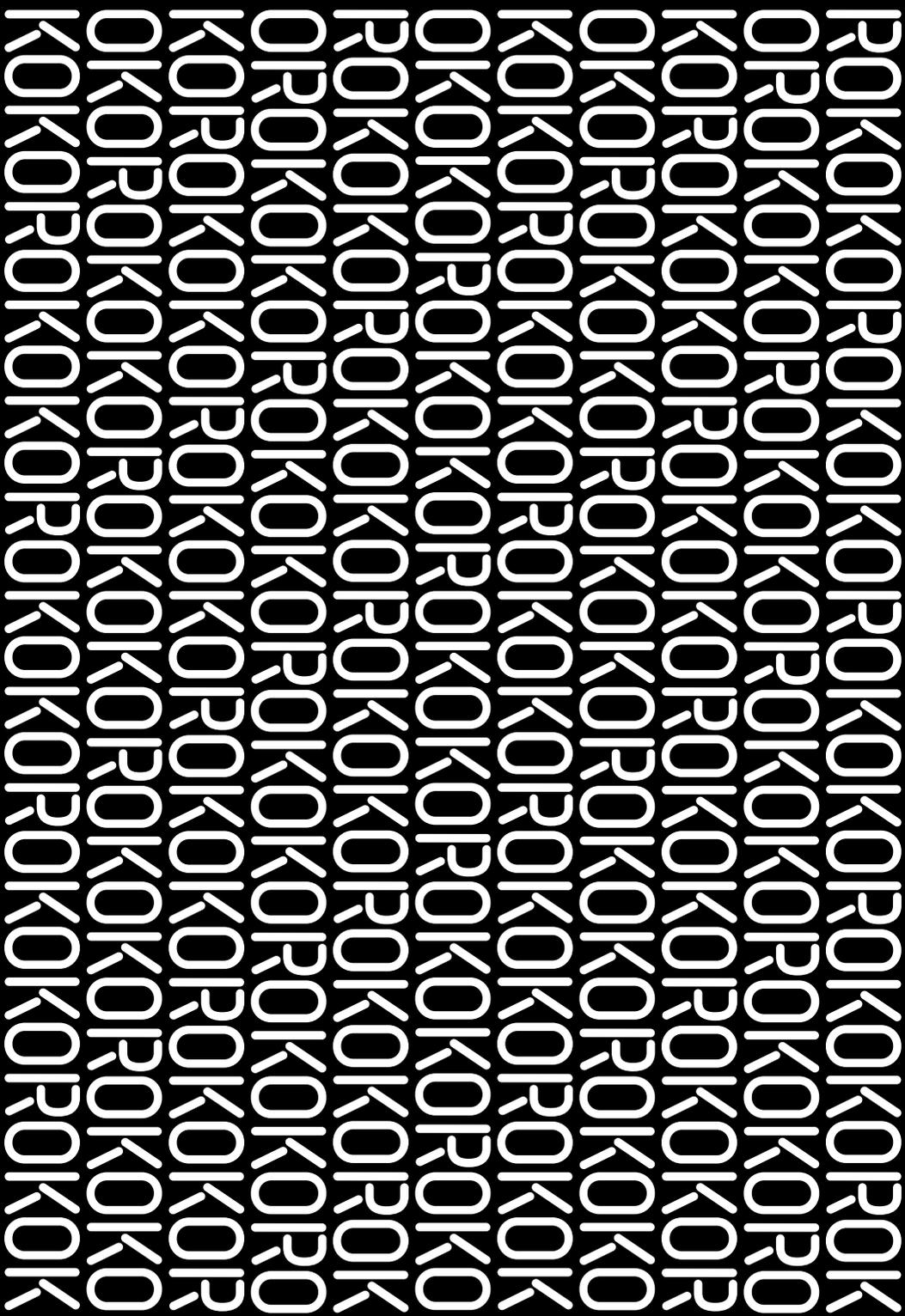
Hähnchenbrust mit Sesam-Sojasauce

### 36 Ebitempura / 18.00

Riesengarnelen im Tempurateig  
+3.50 mit Guacamole

### 601 Jakarta Bay Curry / 14.00

Masaman Curry mit zartem Hühnchen und Erdnüssen



## 10 Bangkok Baby / 13.00

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

## 609 KOKORO Beef (Nikkei Style) / 28.00

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

## 603 Yaki Udon / 13.00

Gebratene Weizenudeln mit Gemüse, Ei und zartem Hühnchen

## 6033 Veggie Yaki Udon / 12.00

Gebratene Weizennudeln mit Ei und Gemüse

# SUSHI

## SASHIMI

**42 Sake / 16.00**

Lachs

**43 Maguro / 18.00**

Thunfisch

**44 Maguro to Sake / 17.50**

Thunfisch und Lachs

**45 Tataki / 16.50**

Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam

## CHIRASHI BOWL

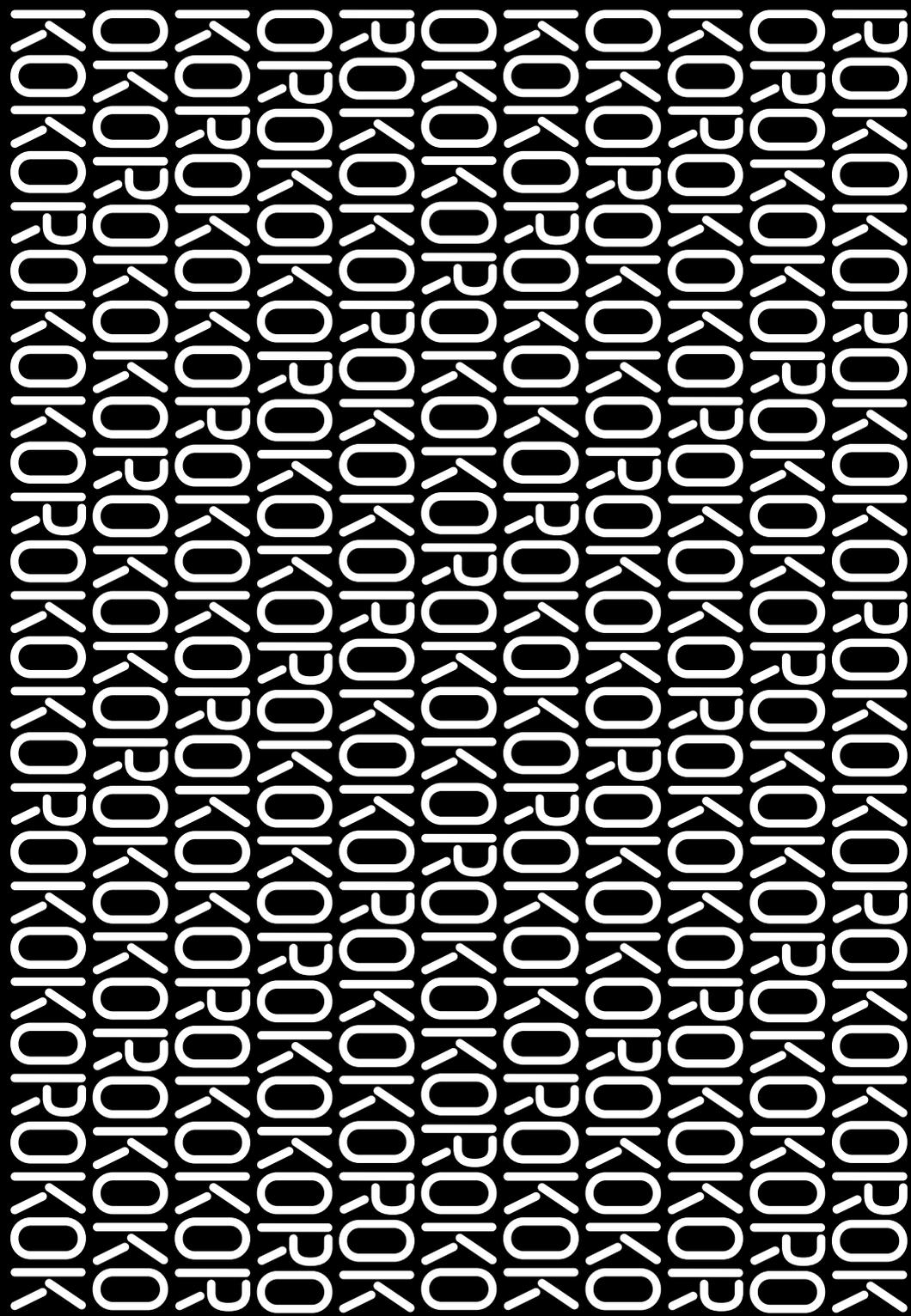
Kleine Schale mit Sushi-Reis &  
Tamago, wählbar mit:

**46 Avocado / 8.50** 

**48 Sake / 10.50**

**49 Moriawase / 11.50**

gemischter roher Fisch



## NIGIRI

2 Stück

**50 Abokado / 4.50** 

Avocado

**51 Asupara / 4.50** 

Spargel

**52 Sake / 6.50**

Lachs

**53 Maguro / 8.00**

Thunfisch

**54 Suzuki / 5.50**

Seewolf

**55 Ikura / 9.00**

Lachskaviar

**56 Ebi / 6.00**

Garnelen

**57 Shizuka / 7.50**Flambierter Lachs mit Spargel, Chilifäden,  
Chili-Mayo, Unagi Sauce**58 Honoka / 8.50**Flambierter Thunfisch mit Avocado, Chilifäden,  
Chili-Mayo, Unagisauce

## HOSOMAKI

**59 Abokado / 4.50** 

Avocado

**60 Kappa / 3.50** 

Gurken und Sesam

**61 Aki / 4.50** 

Mango und Spargel

**62 Sake / 5.00**

Lachs

**63 Tekka / 7.00**

Thunfisch

**64 Kazumi / 6.50**Thunfisch, Lachs, Ingwer,  
Schnittlauch und Chili

## URA MAKI

**65 Sachiko / 7.50**

Lachs, Mango, Gurken,  
Ingwer und Shiso

**66 Junko / 7.00**

Gebatene Lachshaut, Philly-Cheese,  
Gurke und Sesam

**67 Pirikara / 7.50**

Pikanter Thunfisch, Chili Sauce und Chili

**68 Philadelphia / 7.50**

Garnele, Rucola und Philly-Cheese

**69 California / 8.00**

Garnelen, Gurke, Avocado und  
Flugfischkaviar

**70 Tempura / 8.00**

Frittierte Garnelen und Sesam

**71 Aiko / 7.50**

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

**72 Sayuri / 7.50** 

Spargel, Philly-Cheese, Rucola und  
schwarzer Sesam

**73 Kaori / 7.50** 

Aubergine-Tempura und Miso-Sauce

SPECIAL  
HOMEMADE ROLLS  
(KOKORO STYLE)**74 Nao / 7.50**

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

**75 Haruna / 9.50** 

Avocado, Spargel-Tempura,  
Philly-Cheese und Sesam

**76 Tomoko / 10.50**

Ente im knusprigen Tempurateig,  
Sesam, Schnittlauch und Chilisauce

**90 Saté Roll / 10.50**

Mariniertes und gebratenes Hühnchen  
mit Avocado, Erdnussauce on top

**77 Yoko / 9.50**

Gebackenes Hühnchen, Mangostreifen,  
Gurke, Sesam und Unagi Sauce

**78 Hitomi / 10.50**

Frittierter Taschenkrebs, Avocado,  
Gurke und Flugfischkaviar

**79 Yukiko / 15.00**

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

**80 Momo / 14.00**

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

**81 Midori / 15.00**

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

**82 Ebisu / 14.00**

Panierte Riesengarnele, Salat und  
Avocado on top und Tonkotsu Sauce

**83 Daiki / 15.00**

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

**93 Murakami / 7.50** 

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

**94 Mononoke / 14.00**

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 / 12.00**

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

**85 Tokyo / 20.00**

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

**86 Sakura / 14.00**

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

**87 Kyoto / 39.00**

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

**88 Shibuya / 12.00** 

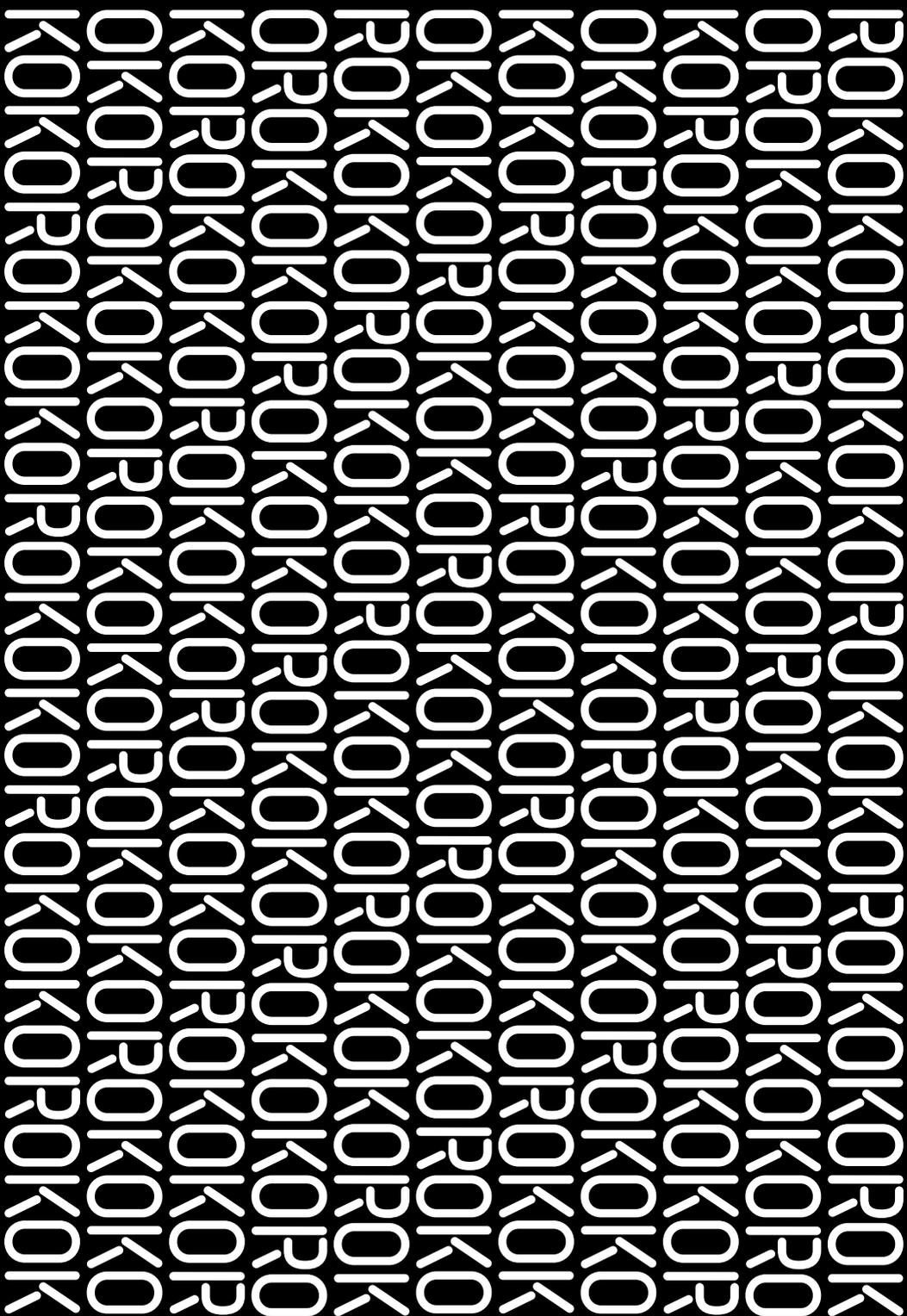
4 Nigiri + Tamagomaki  
+ 1 Avocado Hosomaki (6 Stück)

# DESSERTS

POKOKOPROKOKOPROKOKOPROK  
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO  
KOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO  
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO  
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK  
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK  
PROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK  
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO  
KOPROKOKOPROKOKOPROKOKOP  
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO  
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

- 37 Jasmin**  
Crème Brûlée / 4.00
- 38 Kokos Pudding** / 4.00
- 39 Sesam Eis** / 2.50
- 40 Matcha Eis** / 2.50
- 41 Mochi Ice** / 7.00  
3 Stück, Japanischer Reiskuchen mit  
Eiscreme Füllung
- 89 Black Rice** / 4.50  
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

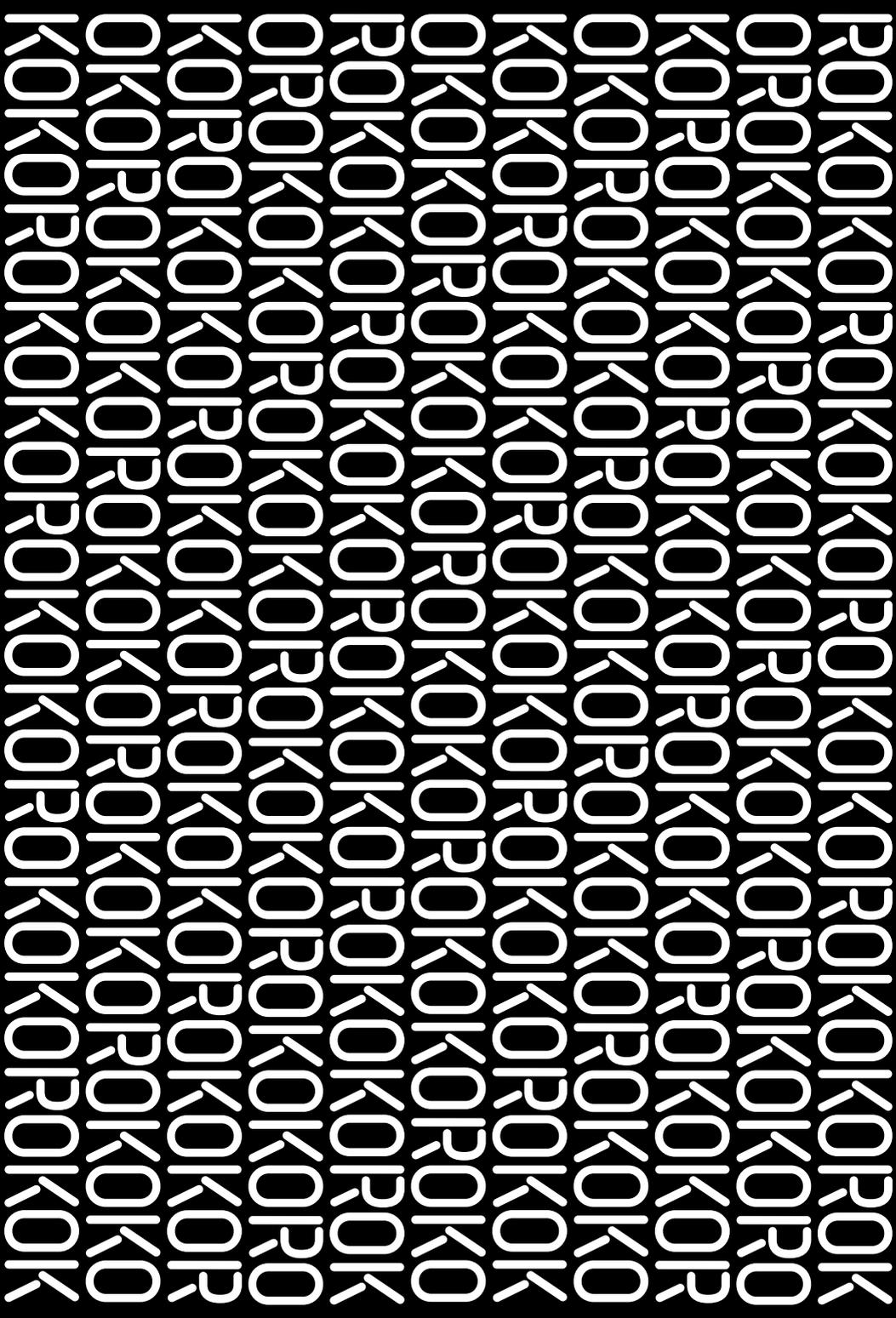
# HOT

## Tee

Sencha Grüntee <sup>2</sup>	2.50
Jasmintee <sup>2</sup>	2.50
Zitronengraste	3.00
Frischer Ingwertee	3.50
Ingwer Tee mit Limetten	3.50
Frischer Pfefferminztee	3.50

## Kaffee<sup>2</sup>

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



## COLD

## Softs 0,2l / 0,4l

Coca Cola <sup>1,2</sup>	2.50 / 4.00
Cola Cola Zero <sup>1,2,4</sup>	2.50 / 4.00
Fanta, Sprite <sup>1,5</sup>	2.50 / 4.00
Spezi <sup>1,2,5</sup>	2.50 / 4.00
Ginger Ale, Bitter Lemon <sup>1</sup>	2.50 / 4.00

## Säfte 0,2l / 0,4l

Apfelsaft	3.00 / 4.00
Mangonektar	3.00 / 4.00
Maracujanektar	3.00 / 4.00
Lychee Saft	3.00 / 4.00
Johannisbeernektar	3.00 / 4.00
Orangesaft	3.00 / 4.00
Guavensaft	3.00 / 4.00
Saftschorle	3.00 / 4.00

## Sodas 0,5l / 1,0l

Tafelwasser, wählbar mit

Limette	3.50 / 6.50
Minze	3.50 / 6.50
Erdbeeren	3.50 / 6.50
Zitronengras	3.50 / 6.50
Ingwer	3.50 / 6.50
Orange	3.50 / 6.50

Vösslauer still 0,25l / 0,75l	3.50 / 6.00
Vösslauer spr. 0,25l / 0,75l	3.50 / 6.00

## Homemade Drinks 0,3l

<b>Limetten Calpico</b>	7.50
Calpico, Limette, Soda	
<b>Kokoros Calpico</b>	8.00
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze	
<b>Ginger Cooler</b>	8.00
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale	
<b>Berry Lovers</b>	8.00
Erdbeerpüree, frische Limette, Minze	
<b>Kokoro Island</b>	8.00
Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup	
<b>Lemon Soda</b>	7.00
Frische Limette, braunen Zucker, Soda	
<b>Green Ginger Ice Tee</b>	6.50
Frischer Ingwer und grüner Tee	
<b>Tokyo Yuzu</b>	8.00
Japanische Zitrusfrucht, Minze, Orange, Soda	

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### Aperitifs

Aperol Sprizz 0,2l	7.50
Hugo 0,2l	7.50
Lillet Wildberry 0,2l	7.50

### Longdrinks 0,3l

Tanquery Tonic <sup>3</sup>	10.00
Roku Gin Tonic <sup>3</sup>	10.00
Hendrick's Tonic <sup>3</sup>	11.00
Monkey 47 Tonic <sup>3</sup>	11.00
Moscow Mule <sup>1,3,4</sup>	10.00
London Mule	10.00
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	9.50

### Bier (Flasche)

Kirin 0,3l	4.50
Asahi 0,3l	4.50
Lammsbräu Pils <sup>6</sup> 0,3l	3.50
Lammsbräu Weizen <sup>7</sup> 0,5l	5.50
Alkoholfreies Pils <sup>6</sup> 0,3l	3.50
Alkoholfreies Weizen <sup>7</sup> 0,5l	5.50

### Japanischer Whisky

Suntory Toki 4 cl	9.00
Nikka from the Barrel 4 cl	10.00
Hibiki Harmony 4 cl	13.00

## OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE

### WEISS 0,2l / Flasche

### Sauvignon Blanc

7.50 / 27.00

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.

### Weißburgunder

7.50 / 27.00

Dr. Gänz / Nahe / Deutschland  
Extraktreich, vollmundig und sehr  
harmonisch, im Duft Birne und Weiß-  
dorn, schöner Schmelz und rassiger  
Abgang.

## Scheurebe

8.00 / 30.00

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

## Chardonnay

7.50 / 27.00

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

## Lugana

8.00 / 29.00

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

**Weinschorle** 0,2l / 5.50

ROSÉ 0,2l / Flasche

## Rosé

7.50 / 27.00

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

ROT 0,2l / Flasche

## Primitivo

6.50 / 22.00

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

## Syrah Grenache

8.50 / 30.00

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 / 110.00

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 / 120.00

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 / 6.50

0,75l / 28.00

Aromatischer und erfrischender Schaumwein  
aus Venetien.

## OFFENER SAKE & FLASCHENSAKE

### Sake Reiswein (Warm) 0,15l / 5.00

### Kikumasamune

0,1l / 7.50

500 ml / 32.00

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

### Koujo Kikumasamune

0,1l / 8.00

300ml / 20.00

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

## Yamatoshizuku

0,1l / 10.00

300ml / 26.00

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 / 13.00

300ml / 36.00

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.

