

KOKORO

MITTAGSTISCH

DI - SA 11:30 - 14:30 UHR

Alle Gerichte werden mit
Miso Suppe serviert.^{1,3,4,6,7}

01 Sushi Mix⁶ / 8.90

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

02 Veggie Sushi Mix⁶ / 8.50

1 Ura Maki (6 Stück) + 4 Nigiri

03 Sake Don⁶ / 7.50

Reisschale, Teriyaki Lachs

04 Tori Don / 7.50

Reisschale, Teriyaki Huhn

05 Wildkräuter Curry / 7.90

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremigem
Kokos-Curry mit Salat und Reis

06 Lunch Bento⁶ / 9.90

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

VORSP EISEN

POKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKO
ROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

07 Gyoza¹ / 5.50

Gebratene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

08 Tsuki^{1,4} / 5.50

Gebackene Garnelenteigtaschen

09 Edamame⁵ / 4.80 

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

10 Bangkok Baby¹ / 8.50

Krosse Entenwürfel pikant mariniert,
Chili, Kräuter, Koriander, serviert mit Reis

11 Hot Basket^{1,4} / 5.00

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse
und Garnelen

12 Yume^{1,6} / 5.50

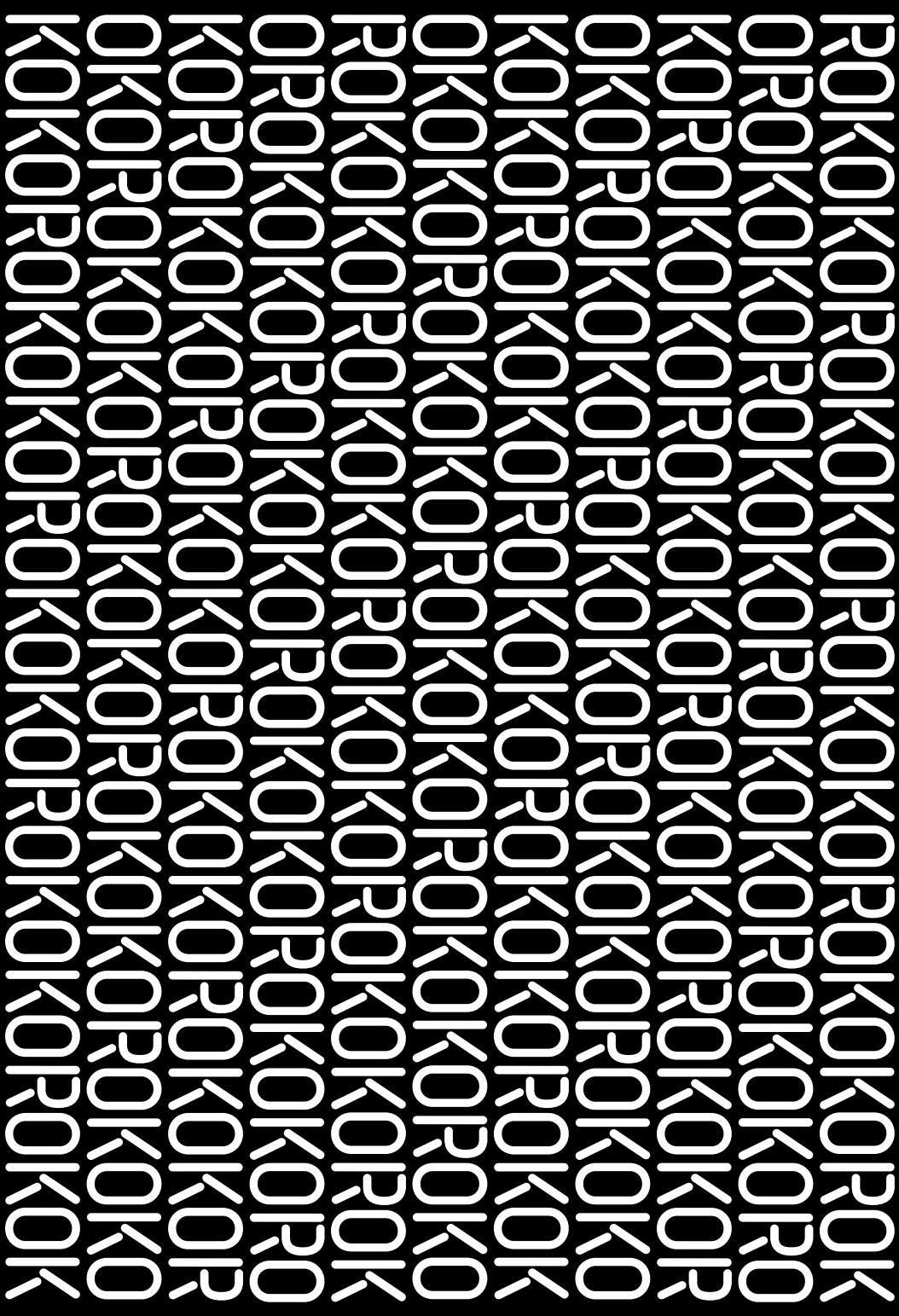
Gebackener Thunfisch im Teigmantel

13 Umi^{5,6} / 7.90

Feines Thunfisch Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce

14 Sora^{5,6} / 6.20 

Feines Lachs Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce



15 Nasu⁶ / 4.80

Auberginen mit
Süßsauer-Ingwer-Sojasauce

16 Akari^{2,5} / 5.50

Knusprige Hähnchenbrust auf Gurken
mit Sesamsauce

17 Hana^{1,8} / 5.80

Gebackener Tintenfisch mit
scharfer Sauce

18 Ebininiku^{4,5} / 5.50

Garnelen in Knoblauch-Sojasauce

47 Smoky Saté² / 4.50

3 Hühnerspieße gegrillt,
mit Erdnusssauce

YAKITORI SPIESSE

2 Stück / mit Teriyakisauce

19 Asupara¹ / 4.50 

Grüner Spargel in Tempurateig

20 Tori / 4.60

Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln

21 Ebi⁴ / 5.80

Garnele

22 Sake⁶ / 5.80

Lachs

SUPPEN & SALATE

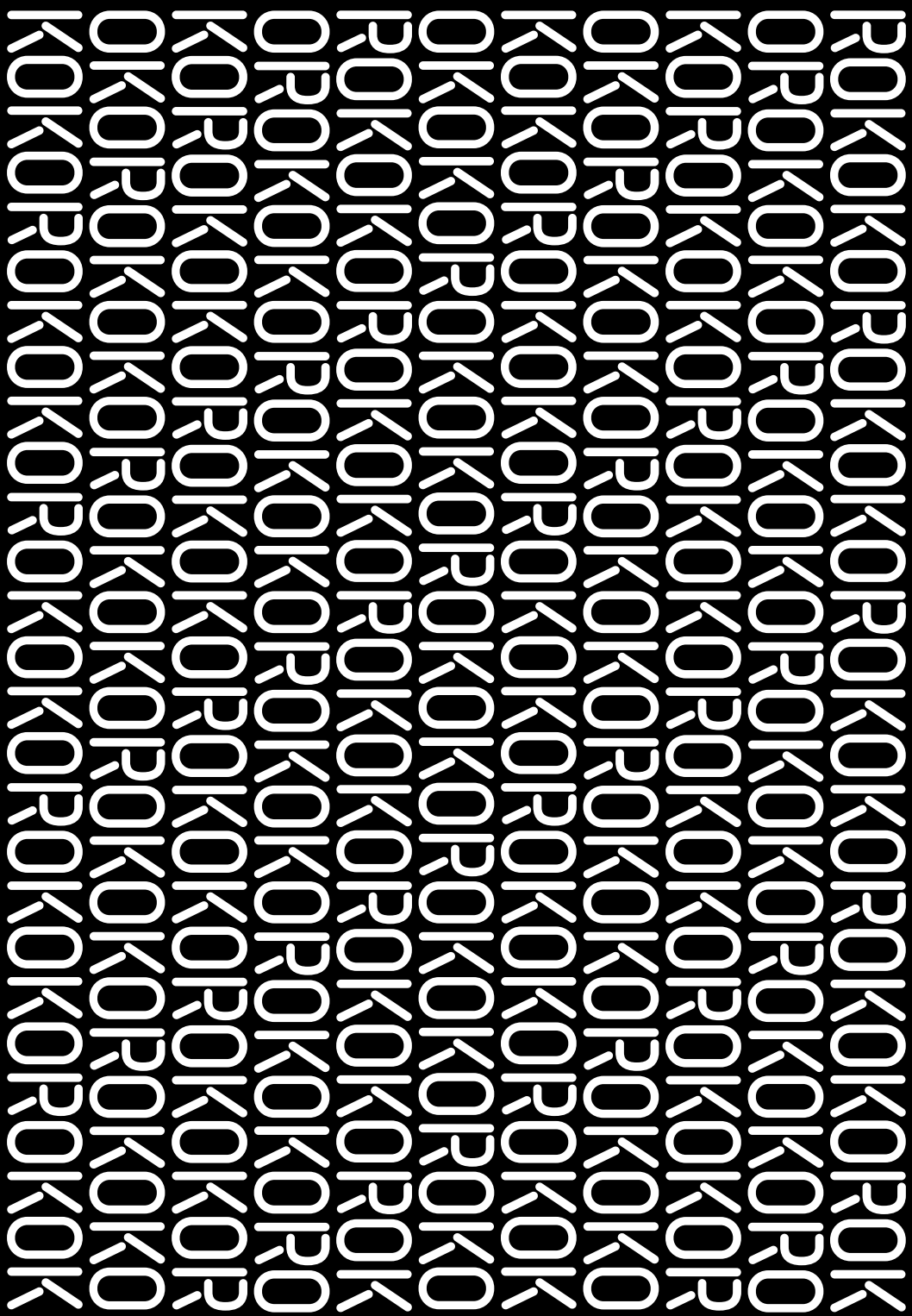
POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKO
POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK


24 Miso⁵ / 3.00 

Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang

25 Tom Yam⁴ / 5.50Mit Garnelen, Gemüse und Koriander,
scharf**26 Udon^{1,6} / 5.50**Fischbrühe mit japanischen Weizen-
nudeln und Hähnchen**27 Tempura Udon^{1,4} / 8.50**

Udon-Suppe mit Garnelen-Tempura



28 Tofu⁵ / 5.50 

Tofusalat mit Sesamdressing

29 Abokado / 6.50 

Frische Avokado und Blattsalat der Saison mit Hausdressing

30 Sashimi^{5,6} / 9.80

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

31 Asupara⁵ / 5.00 

Grüner Spargel mit Sojasauce, Limette und Sesam

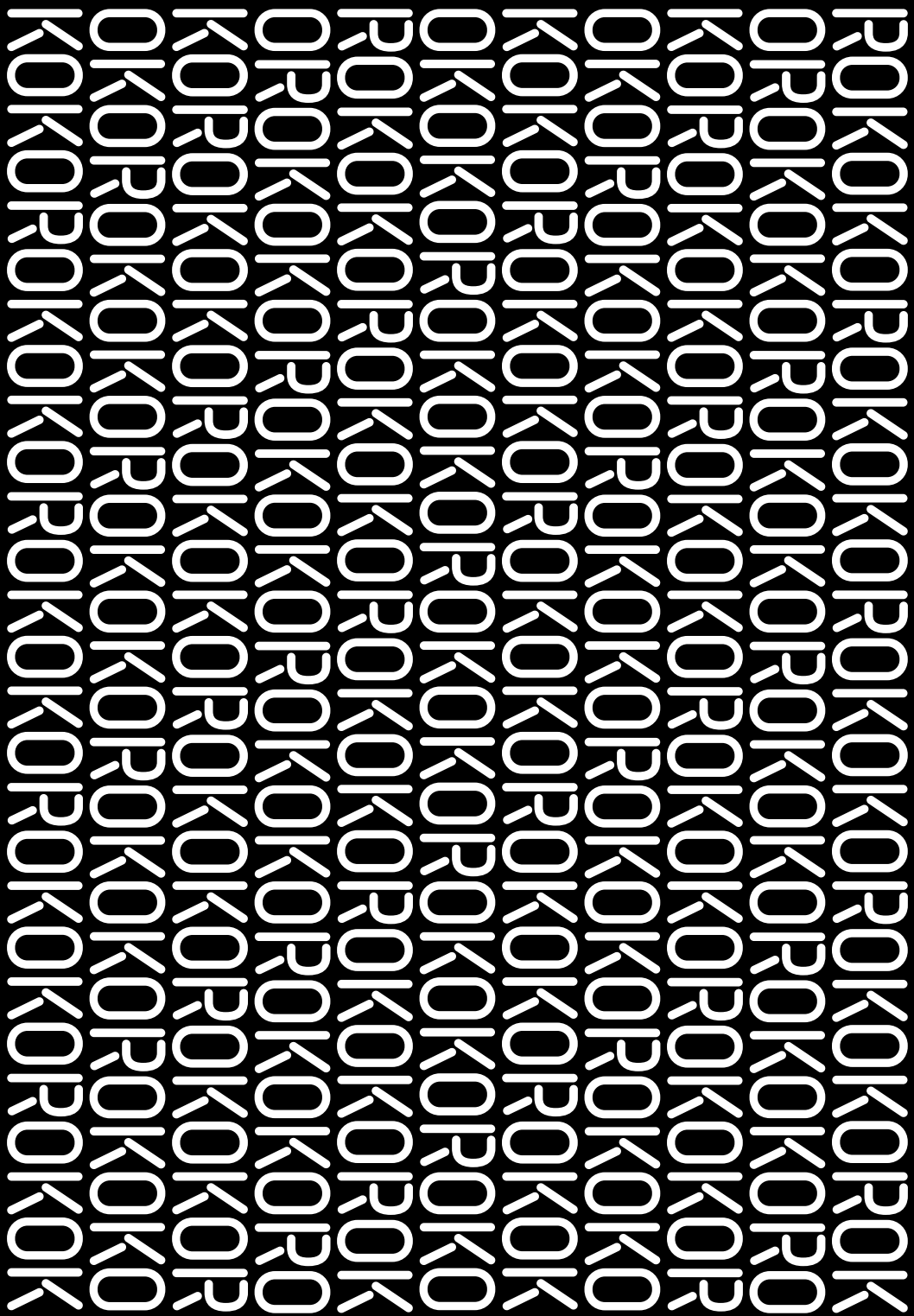
32 Ki⁴ / 5.80

Fruchtige Mangostreifen mit Garnelen, Minze und Koriander

HAUPTSPESIEN

Alle Hauptspeisen mit Gemüse
der Saison, Reis, und Salat

- 33 Sake⁶ / 12.50**
Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce
- 34 Kamo⁵ / 14.50**
Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger
Mango-Miso-Sojasauce
- 35 Tori⁵ / 11.50**
Hähnchenbrust mit Sesam-Sojasauce
- 36 Ebitempura^{1,4} / 15.00**
Riesengarnelen im Tempurateig



SASHIMI⁶

42 Sake / 10.00

Lachs

43 Maguro / 12.00

Thunfisch

44 Maguro to Sake / 11.00

Thunfisch und Lachs

45 Tataki / 11.90

Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam

CHIRASHI BOWL

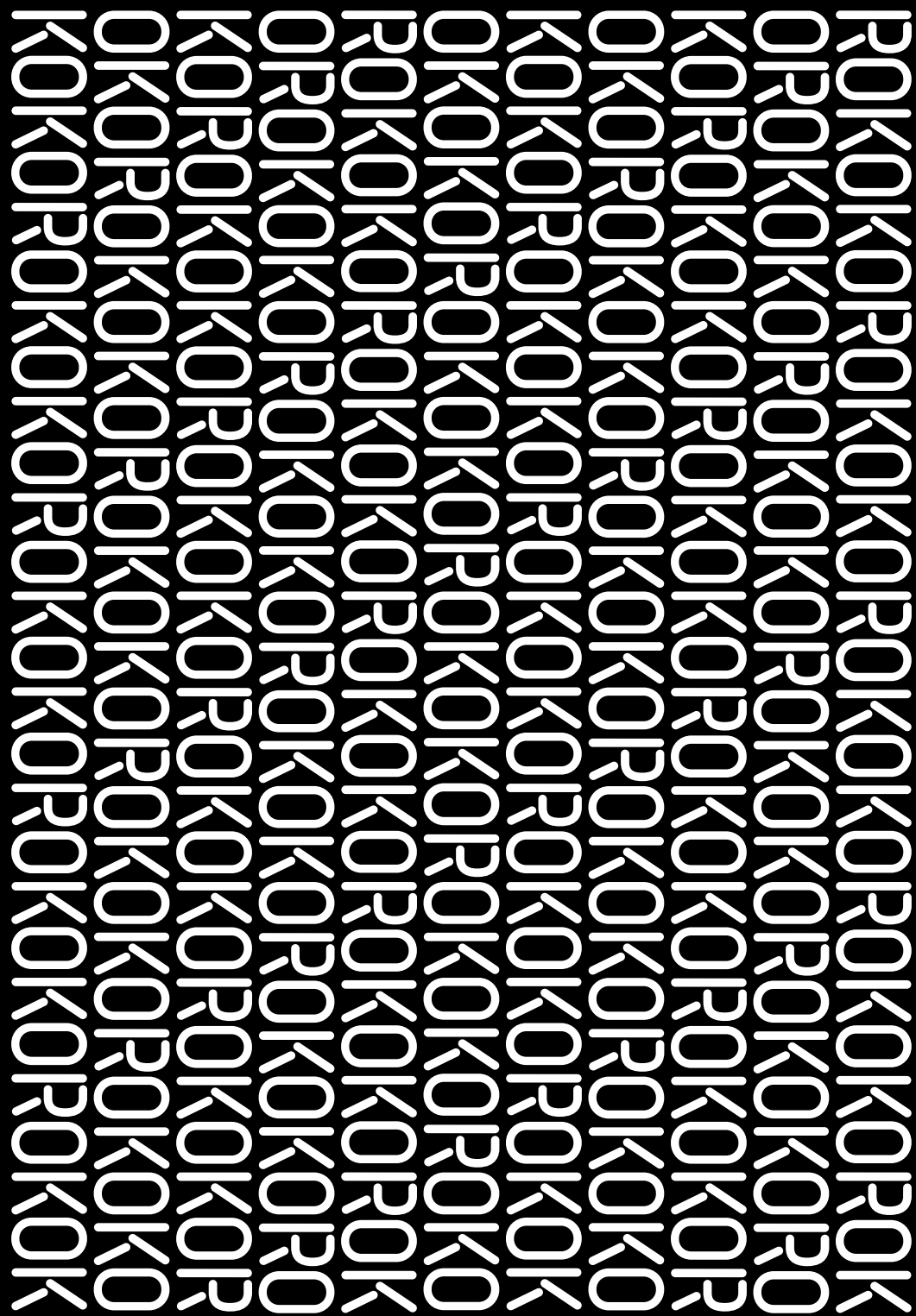
Kleine Schale mit Sushi-Reis und
Sashimi on top

46 mit Avokado⁶ / 6.00 

48 mit Sake⁶ / 8.00

49 als Mix / 9.00

gemischter roher Fisch



NIGIRI

2 Stück

50 Abokado / 3.90 

Avokado

51 Asupara / 3.90 

Spargel

52 Sake⁶ / 4.50

Lachs

53 Maguro⁶ / 5.40

Thunfisch

54 Suzuki⁶ / 4.50

Seewolf

55 Ikura⁶ / 4.90

Lachskaviar

56 Ebi⁴ / 5.20

Garnelen

57 Shizuka⁶ / 5.50

Flambierter Lachs mit Spargel

58 Honoka⁶ / 6.00

Flambierter Thunfisch mit Avokado

HOSOMAKI

6 Stück

59 Abokado / 3.80 

Avokado

60 Kappa / 3.00 

Gurken und Sesam

61 Aki / 3.80 

Mango und Spargel

62 Sake⁶ / 4.00

Lachs

63 Tekka⁶ / 4.50

Thunfisch

64 Kazumi⁶ / 4.60Thunfisch, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch und Chili

URA MAKI^{1,3,4,6,7}

6 Stück

65 Sachiko⁶ / 4.50Lachs, Mango, Gurken,
Ingwer und Shiso**66 Junko**^{3,6} / 5.20Gebratene Lachshaut, Philly-Cheese,
Gurke und Sesam**67 Pirikara**⁶ / 5.80

Pikanter Thunfisch

68 Philadelphia^{3,4} / 6.00

Garnele, Rucola und Philly-Cheese

69 California^{4,6} / 6.00Garnelen, Gurke, Avokado und
Flugfischkaviar**70 Tempura**^{1,4} / 6.80

Frittierte Garnelen und Sesam

71 Aiko^{3,6} / 5.80Räucherlachs, Apfel,
Philly-Cheese und Koriander**72 Sayuri**³ / 5.00 Spargel, Philly-Cheese, Rucola und
schwarzer Sesam**73 Kaori**¹ / 5.00 

Aubergine-Tempura

**SPECIAL
HOMEMADE ROLLS
(KOKORO STYLE)**^{1,3,4,6,7}

8 Stück

74 Nao^{1,3,4} / 6.00Philly-Cheese, Krebsfleisch, Avokado,
paniert (6 Stück)**75 Haruna**^{1,3} / 6.80 Avokado, Spargel-Tempura,
Philly-Cheese und Sesam**76 Tomoko**¹ / 7.50Ente im knusprigen Tempurateig,
Sesam, Schnittlauch und Chilisauce

77 Yoko / 7.00

Gebackenes Hähnchen, Mangostreifen,
Gurke und Sesam

78 Hitomi^{4,6} / 8.50

Frittierter Taschenkrebs, Avokado,
Gurke und Flugfischkaviar

79 Yukiko^{3,6} / 10.90

Aal, gebratene Lachshaut,
Gurke, Philly-Cheese, Lachs und
Lachskaviar on top

80 Momo⁶ / 10.90

Lachstatar, Mango, Gurken, pikante
Sauce, flambierter Lachs on top,
Tobikko

81 Midori⁶ / 11.90

Thunfischtatar, Spargel, Avokado,
pikante Sauce, flambierter Thunfisch on
top, Flugfischkaviar

82 Ebisu^{1,4} / 10.50

Panierte Riesengarnele, Salat und
Avokado on top

83 Daiki^{4,6} / 10.90

Garnelen, Avokado, Spargel und
Tobikko, mit flambiertem Lachs on top

**SUSHI MIX
(LOVE TO SHARE)^{1,3,4,6,7}**

Die Zusammenstellung der Zutaten
erfolgt durch den Koch

84 Kokoro / 9.80

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

85 Tokyo / 15.80

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

86 Sakura / 11.00

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

87 Kyoto / 35.00

6 Nigiri
+ 2 Special homemade Rolls (8 Stück)
+ 4 Scheiben flambierter Sashimi

88 Shibuya / 11.00 

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

DESSERTS

POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKO
ROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

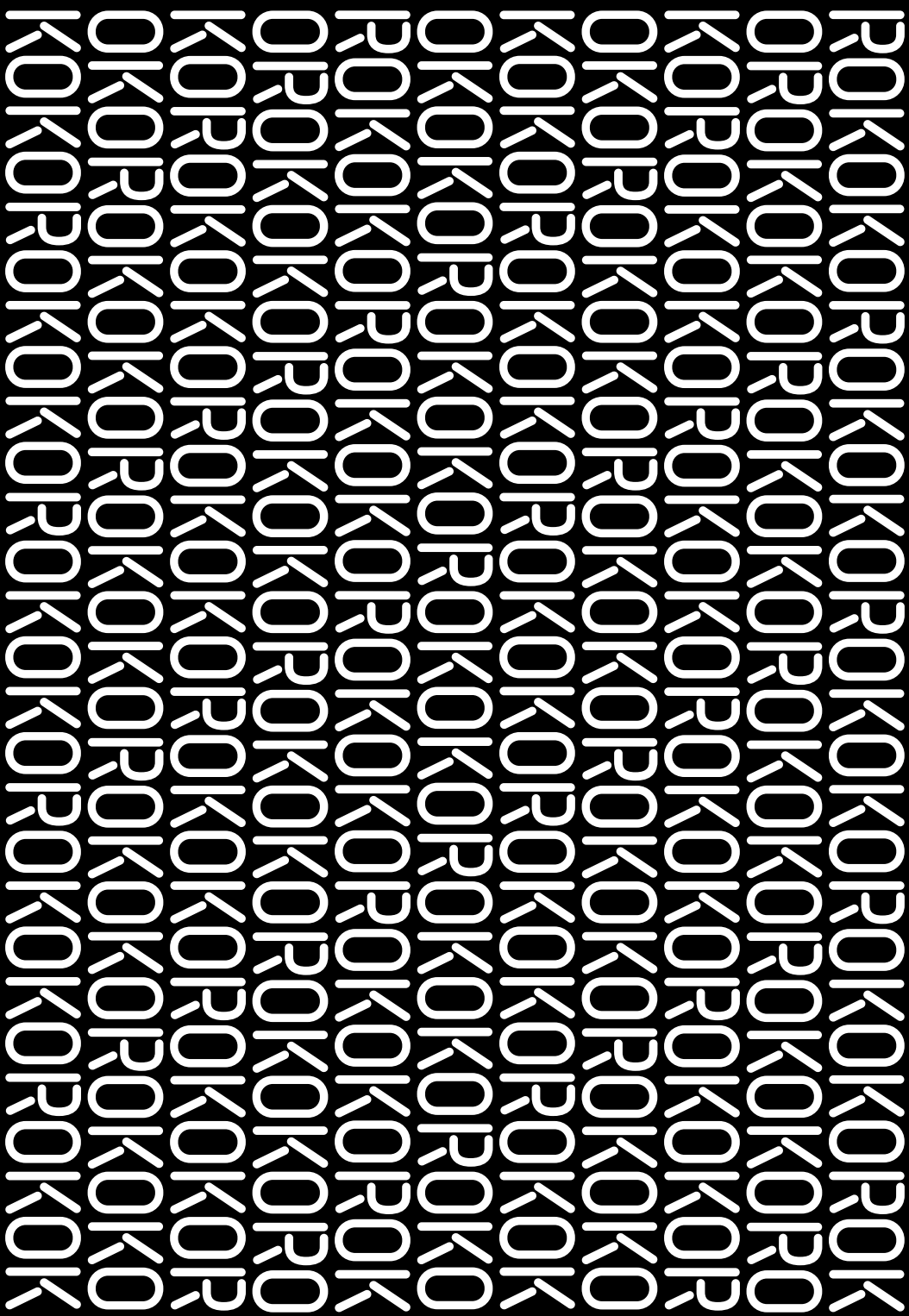
- 37 Jasmin**
Crème Brulée³ / 3.50
- 38 Kokos Pudding** / 3.50
- 39 Sesam Eis**³ / 1.80
- 40 Matcha Eis**³ / 1.80
- 41 Mochi Ice**³ / 3.60
2 Stück
- 89 Black Rice** / 3.50
Schwarzer Klebereis
mit Kokosmilch

Alle Speisen können Sesam enthalten.

Allergene:

- 1 Gluten
- 2 Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse
- 3 Laktose
- 4 Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse
- 5 Soja/-erzeugnisse
- 6 Fisch/-erzeugnisse
- 7 Eier
- 8 Weichtiere

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



GETRÄNKE

POKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOKOKOPPOK
OPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPRO
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK
OKOKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKO
POKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPROK
ORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
KORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKOPR
OKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOKO
KOKORPOKOKOPROKOKOPROKOKOPROKOK

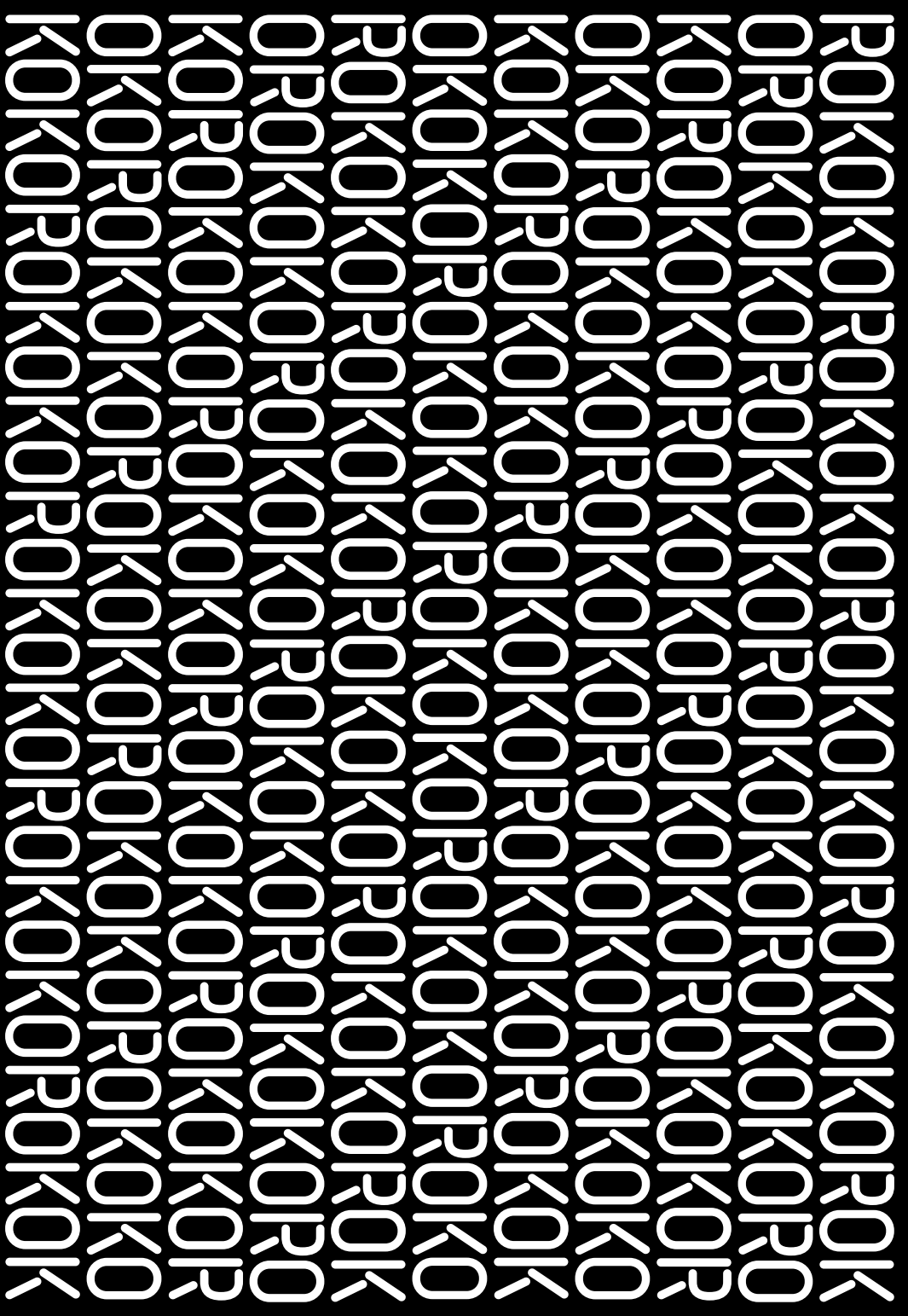
HOT

Tee

Sencha Grüntee	1.90
Jasmin Tee	1.90
Zitronengraste	2.90
Frischer Ingwertee	3.20
Ingwer Tee mit Limetten	3.20
Frischer Pfefferminztee	3.20

Kaffee

Kaffee	2.60
Espresso	1.90
Espresso Macchiato	2.10
Doppelter Espresso	3.00
Cappuccino	2.90
Latte Macchiato	3.00



COLD

Softs 0,2l / 0,4l

Coca Cola ^{1,2}	2.30 / 3.20
Cola Cola Light ^{1,2,4}	2.30 / 3.20
Fanta ^{1,5}	2.30 / 3.20
Spezi ^{1,2,5}	2.30 / 3.20
Ginger Ale ¹	2.30 / 3.20

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
Cranberry Nektar	2.50 / 3.60
Johannisbeernektar	2.50 / 3.60
Frischer Orangesaft 0,3l	4.50
Saftschorle	2.20 / 3.20

Sodas 0,5l / 1,0l

Tafelwasser, wählbar mit

Limette	3.00 / 5.00
Minze	3.00 / 5.00
Erdbeeren	3.00 / 5.00
Zitronengras	3.00 / 5.00
Ingwer	3.00 / 5.00
Orange	3.00 / 5.00

San Pellegrino 0,25l / 0,75l (spritzig)	2.80 / 5.50
Aqua Pana 0,25l / 0,75l	2.80 / 5.50

Fresh Homemade
Drinks 0,4l

Limetten Calpico	4.50
Calpico, Limette, Soda	
Kokoros Calpico	5.50
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze	
Kimono Calpico	5.50
Calpico, Erdbeeren, frische Limette, Soda	
Ginger Cooler	5.50
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale	
Berry Lovers	5.50
Erdbeerpüree, frische Limette, Minze	
Guava Passion	6.00
Guava, Passionsfrucht, Limette, Soda, Vanille Sirup	
Kokoro Island	6.00
Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup	
Lemon Soda	4.90
Frische Limette, braunen Zucker, Soda	
Green Ginger Ice Tee	4.50
Frischer Ingwer und grüner Tee	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitifs

Prosecco 0,1l	3.60
Aperol Sprizz 0,2l	5.50
Hugo 0,2l	5.50

Longdrinks 0,3l

Tanqueray Tonic ³	7.50
Hendrick's Tonic ³	8.50
Monkey 47 Tonic ³	10.50
Moscow Mule	7.50
Cuba Libre ^{1,2}	6.50

Bier (Flasche)

Kirin 0,3l	3.10
Asahi 0,3l	3.10
Lammsbräu Pils ⁶ 0,3l	3.20
Lammsbräu Weizen ⁷ 0,5l	3.50
Alkoholfreies Pils ⁶ 0,3l	3.00
Alkoholfreies Weizen ⁷ 0,5l	3.50

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE

WEISS 0,2l / Flasche

Riesling Kabinett

5.60 / 21.00

Peterhof / Rheingau / Deutschland
Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle.

Chardonnay

6.50 / 25.00

Caliterra Reserva / Curicó / Chile
Jung, weich, mit milder Säure, stroh-
gelbe Farbe, mittlerer Körper, trocken.

Weißburgunder

5.80 / 23.00

Dr. Gänz / Nahe / Deutschland
Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle,
milde Säure. Elegant.

Lugana 6.90 / 27.00

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

Sauvignon blanc

5.60 / 22.00

Alta Plata / Rueda / Spanien
Sortentypischer Weißwein mit feinen
Aromen von Gras & Apfel. Trocken.
Schlank mit rassiger Säure.

Weinschorle 0,2l / 3.90

ROT 0,2l / Flasche

Tempranillo

5.50 / 19.00

Valdemar Tinto / La Rioja / Spanien
Sehr wohlriechend in der Nase mit
Aromen von schwarzer Johannisbeere
und Brombeere sowie leichter Blumennote.

Nero D'Avola

5.50 / 19.00

Terri di Montelusa Sizilien / Italien
Kräftige Farbe, fruchtiges Bouquet.
Geschmack von Waldbeeren und
Kirschen. Seidige Tanninstruktur.

OFFENER SAKE & FLASCHENSAKE

Sake Reiswein

(Warm) 0,15l / 3.50

Kikumasamune

0,1l / 4.30

500 ml / 18.50

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

Kikusui-Dry

0,1l / 4.30

300ml / 10.90

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

Yamatoshizuku

0,1l / 6.30

300ml / 17.80

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 / 7.10

300ml / 19.90

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 €.**

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff
2 Koffein
3 Chininhaltig
4 Enthält eine Phenylalaninequelle
mit Süßungsmitteln
5 Antioxidationsmittel
6 Gerstenmalz
7 Hefe

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

