

CôCô for Lunch



Indochine

Welcome to
the CÔCÔ



Indochine

indochine@the-coco.de

Mittagsmenü

Mo - Fr / 11.30h - 16.00h

Maincourses

Unsere Hauptgerichte werden mit:
Broccoli / Zucchini / Paprika / Karotten / Pilze /
dazu Jasminreis, kleiner Salat
+ einer Soße nach Wahl serviert.

Tofu 7.00

Hähnchenbrust geschneuzelt 7.50

hausg. knusprige Ente 8.90

Garnelen 8.90

Saucen:

1. Mild-Curry (b) 
2. Exotic-Mango-Cocos
3. Teriyaki-Sauce きソース (m)
4. Cocos-Erdnuss-Sauce

Extra:

- Portion Reis 2,- €
- Portion Sauce 2,- €
- Süßkartoffelpommes 2,- €

Côcô Bowl 9.50

Roher Fisch (Lachs, Tuna, Surimi), Ebi Tempura, gemischter Salat, Daikon & Karotten-Ingwer-Dressing. Serviert mit Miso-Teriyaki-Sauce.

Sake Don 9.50

Gebratener Lachs, gemischter Salat, Daikon, Karotten-Ingwer-Dressing & Teriyaki-Sauce.

Miso Lunch 2.50

Noodles

Pho Bò  8.90

Reisbandnudelsuppe aus kräftigem Rindermark-Fond, geschneuzeltes Rinderhüftsteak medium, Koriander, Zwiebeln, Lauch, Ingwer.

Bún Bò Côcô 8.90

Warmer Reisnudel-Salat mit geschneuzeltem Angus Beef, Zitronengras, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Röstzwiebeln mit einer Fisch-Minz-Vinaigrette.

Beef Noodle Pan (f, i, m, o) 9.50

Im Tontopf mit Wok geschwenkte Angus Beef, Saisongemüse, Pakchoi, Reisbandnudel. Garniert mit Koriander, Erdnüsse & Röstzwiebeln.

Mittagsmenü

Mo - Fr / 11.30h - 16.00h

Pagoda Pho  8.90

Eine klare Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Seitanstreifen, Sojasprossen, Koriander, Lauch & Saisongemüse.

Mì Quảng (e, h, i, m)  8.90

Ein traditionelles Nudelgericht aus dem Raum Südvietnams in Kokosmilch. Mit Saisongemüse, Salat, Koriander & Gemüsebrühe. Dazu Seitanstreifen, Tofu, Pilzvariationen, Erdnüsse & Sesam-Reis-Chips.

Noodle Pot (i, m) 10.90

In einem Tontopf gedämpfte Weizennudeln mit Seitanstreifen, Sesam, Tofu, verschiedenem Gemüse. Übergossen mit einer Soja-Sauce.

Sushi for Lunch

Set 1. 9.50

3 Nigiri (Lachs, Tuna, Ebi) / 8 Stk. Salmon Tatare (I-O gefüllt mit Avocado, Gurke, Lachstatare, Chili-Teriyaki-Sauce, Lauch, Shiso, Kresse)

Set 2. 9.50

8 Stk. Lachs Maki / 8 Stk. Ebi Tempura I-O (I-O gefüllt mit Garnelen Tempura, Avocado, Teriyaki-Sauce)

Set 3. 9.50

8 Stk. Avocado Maki / 8 Stk. Crunchy Sake Roll / 1 Nigiri Lachs

Set 4. 9.50

3 Nigiri (Lachs / Tuna / Ebi) / Kamo Roll (I-O gefüllt mit gebackener Ente, Ruccola, Philly Cheese, Schnittlauch & Spicy Mayo)

Maki Mix 7.50

8 Stk. Lachs / 8 Stk. California Maki / 1 Lachs Nigiri

Alaska Menü 9.50

8 Stk. Lachs Maki / 8 Stk. Alaska I-O

Veggie 6.50

8 Stk. Avocado Maki / 8 Stk. Gurke Maki

Veggie Special 9.50

8 Stk. Gurke Maki / 5 Stk. Crunchy Veggie Roll

Mix Special 12.50

2 Lachs Nigiri / 4Stk. Lachs & 4 Stk. Gurke Maki / California Roll umwickelt mit Lachs / Miso-Teriyaki-Sauce

Crispy Tiger 8.50

I-O gefüllt mit Garnelen Tempura / Mango / Avo umwickelt mit Lachs / Miso-Teriyaki-Sauce / Daikon / Sesam

Crunchy Salmon 8.50

5 Stk. Gebackene Big Rolls mit Garnelen Tempura / Mango / Avo / Philly Cheese / Wasabi-Mayo & Teriyaki-Sauce

Crunchy Veggie 8.50

5 Stk. Gebackene Big Rolls mit Mango / Avo / Gurke / Oshinko / Spargel / Wasabi-Mayo & Teriyaki-Sauce

Starters

- 1. Summer Rolls** *(c, h, m)* **4.50**
2 Reispapierrollen gefüllt mit Riesengarnelen, Kräutern, Koriander, Karotten, Ei & Reismudeln.
Dazu Erdnuss-Dip und Fisch-Vinaigrette.
- 2. Spring Rolls** *(a)* **4.50**
2 gold gebackene Reisrollen mit Schweinehack, Glasnudeln, Garnelen, Shitake Pilzen, Morcheln, Möhren.
Dazu Minz-Fisch-Vinaigrette.
- 3. Gyoza** *(e, i, m)* **4.50**
Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse.
Dazu Ponzu-Dashi-Dip.
- 4. Dim Sum** *(c, e, i)* **4.50**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen & Hühnerfleischfüllung.
- 5. Edamame** **4.50**
Japanische Grüne Bohnen, Meersalz
- 6. Taco de CôCô** *(i)* **5.50**
Weizentortilla, Lachs-Sashimi, Surimi, Seetang, Jalapeños, Lauch, Tobiko, Shiso, Trüffel. Mayo, Chili-Sauce.
- 7. Pagode Rolls** *(h)*  **5.20**
2 Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Mango, Koriander, Melisse & Reismudeln. Serviert mit einem Erdnuss-Dip & Vegan- Fisch-Vinaigrette.
- 8. Virgin Dumplings** *(e, i, m)*  **4.50**
5 Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse.
Dazu Ponzu-Dashi.
- 9. Buddha Rolls** *(e, k, n)*  **4.50**
Gebackene Reispapierrollen mit Seitan, Morcheln, Shitake Pilzen, Glasnudeln, Gemüse. Dazu Vegan-Fisch-Vinaigrette.
- 10. Mixed Starters Plate for 2** **22.00**
Edamame, Gyoza, Dim Sum, Summer Roll, Spring Roll, Tatak, Salad *(b, c, f, i, m, m)*

Fancy Starters

- 11. Maguro Tatak** *(b, f, i, m)* **10.50**
Kurz angebratener Tunfisch, Frühlingslauch & Miso-Teriyaki.
- 12. Sake Tatak** *(b, f, i, m)* **10.50**
Kurz angebratener Lachs, Frühlingslauch & Miso-Teriyaki.
- 13. Ceviche** **10.50**
Peruvianischer Fischsalat, rote Zwiebeln, Koriander, Chili & Mais.

- 14. Kani Tempura** *(a, c, f, i, m)* **10.50**
Butterkrebss & Trüffel Mayo.


- 15. Beef Tatak** *(m)* **10.50**
Carpaccio vom Rind mit Yuzu-Chili-Salsa, Zwiebeln, Koriander & Krabbenchips.


- 16. Scallops** *(m)* **10.50**
3 gegrillte Jacobsmuscheln mit Teriyaki-Sauce.

Soups


- 17. CôCôlius** *(i, o)* **4.50**
Kokosmilch Suppe mit Hühnchen Dumplings, Kräuterseitlinge, Enoki, Cherry Tomaten, Koriander, Lauch, Röstzwiebeln.


- 18. Fish & Sour** *(b, o)* **4.50**
Kräftiger Fisch-Fond mit Lachs, Tomaten, Kräuterseitlinge, Enoki, Dill, Lauch.

- 19. Soup CôCô** *(i, m)*  **4.50**
Seitanstreifen in einem Kräutersud mit Tofu, Sojamilch, Kräuterseitlinge, Enoki Pilze, Cherry Tomaten.
Abgeschmeckt mit Koriander, Lauch- und Rostzwiebeln.


- 20. Miso Dashi Tofu** *(i, m, o)*  **4.50**
Jap. klassischer Miso-Dashi-Suppe mit Tofu, Seetang, Kräuterseitlinge, Enoki Pilze, Lauch.

Salads

- 21. Papaya-Salad** *(b, h)*  **5.50**
Grüne Papaya-Julienne mit pikantem luftgetrocknetem Rind, vietnamesischer Koriander, Chili, gerösteten Erdnüssen & Kräutern. Mit Minze-Fisch-Vinaigrette verfeinert.

- 22. Chuka Wakame** *(f, m)* **1, 4, 9**  **4.50**
Marinierter Algensalat, Sesamöl & Ponzu-Dashi.

- 23. Autumn Garden Salad** *(h)*  **5.20**
Saftige Mangostreifen, Möhren, Koriander, Erdnüsse mit einer süß-sauer-Sauce.

- 24. Horenso Gomae** *(a, f, h, i, m)*  **4.50**
Blanchierter Babyspinat mit Sesam-Dressing.

- 25. Sashimi Salad*** *(b, c, f, i, m)* **10.50**
verschiedene Fischarten / gemischter Salat / Miso / Daikon / Karotten-Ingwer-Dressing

Sushi

Nigiri

1 pc / 2.50

40. Sake
Lachs

41. Maguro
Thunfisch

42. Ebi
gekochte Garnelen

43. Tai
Dorade

44. Unagi (f, m)
Fluss Aal

45. Tako
Oktopus

46. Hotategai
Jacobsmuschel

47. Inari
süße Tofutaschen

48. Avocado

49. Nigiri Selection*** (a, i, f, m) 12.00
7 Verschiedene Nigiri

Bei *** Menü erfolgt die Zusammenstellung durch den Koch.

Special Nigiri

1 pc / 3.50

50. Aburi Salmon (f, i, m)
flambierter Lachs / grüner Spargel / Tobiko /
Reisflocken / Wasabi-Mayo

51. Aburi Tuna (f, i, m)
flambierter Thunfisch / grüner Spargel /
Miso-Teriyaki / Shiso / Lauch

52. Aburi Unagi (f, i, m)
flambierter Flusaaal / Lachs / Daikon
Chili-Teriyaki / Shiso

Maki Rolls

8 pcs / 4.50

60. Sake
Lachs

61. Tekka Negi
Tuna / Lauch

62. California
Surimi* / Avocado

63. Ebi Avocado
gekochte Garnelen / Avocado

64. Unagi Kappa (f, m)
Fluss-Aal / Gurke

65. Rucola (d, f)
Rucola / Philly Cheese

66. Kappa (f)
Gurke

67. Avocado (f)
Avocado

68. Asparagus (f, i)
Grünpargel-Tempura

69. Oshinko (f)
eingelegter Rettich

Sashimi

55. Sake 7 pcs / 10.00
Lachs

56. Maguro 7 pcs / 12.00
Thunfisch

57. Moriawase (f, m, i) 12 pcs / 18.00
gemischt

** hausgemachte Soja-Sauce 1,50 €

Classic Rolls

8 pcs / 7.50

70. Alaska (i, m) 1, 4, 7
Lachs / Avocado / Gurke / Tobiko

71. California (i, m) 1, 4, 7
Surimi** / Avocado / Gurke / Tobiko

72. Maguro (i, m) 1, 4, 7
Thunfisch / Avocado / Gurke / Tobiko

73. Ebi Negi
gek. Garnelen / Philly Cheese / Gurke / Avocado / Spicy-Mayo /
Schnittlauch

74. Yasai 
Avocado / Rucola / Mango / Philly Cheese / Sesam

75. Little Monk 
Grünpargel-Tempura / Avocado / Philly Cheese / Oshinko /
Teriyaki / Sesam

76. Philadelphia
Lachs / Avocado / Rucola / Philly Cheese / Schnittlauch

Special Rolls

10.50

80. Futo* / 5 pcs (a, d, f, m)
IN: Garnelen Tempura / Lachs / Gurke / Avocado / Daikon /
Wasabi / Mayo / Tobiko / Teriyaki-Sauce / Sesam


81. Crispy Chicken* / 6 pcs (a, d, f)
IN: Hühnchen / Avocado / Gurke / Koriander
OUT: Reisflocken / Chili-Mayo / Röstzwiebeln

82. Spider* / 6 pcs (a, c, d, f, i)
IN: deep fried Soft-Shell-Crab / Avocado / Zwiebeln / Gurke
OUT: Sesam / Spicy-Mayo

83. Salmon* / 8 pcs (d, f, i)
IN: Spargel-Tempura / Avocado / Mango / Philly Cheese
OUT: flambierter Lachs / Daikon / Tempuraflocken /

Special Rolls

10.50

84. Volcano / 8 pcs (a, b, d, f, m) 
 IN: Spicy Tuna Tatare / Gurke / Avocado
 OUT: Tuna / Jalapeños / Lauch / Trüffel-Mayo / Chili-Sauce

85. Crispy Tiger / 8 pcs (f, i, m)
 IN: Garnelen-Tempura / Avocado / Mango
 OUT: Lachs / Daikon / Miso-Teriyaki / Sesam

86. Poppeye Favourite / 8 pcs (a, d, f, i, m) 
 IN: Spargel-Tempura / Avocado / Mango
 Out: Spinat / Sesam-Sauce

87. Spicy Tuna* / 8 pcs (m, f)
 IN: Spicy Tuna Tatare / Avocado / Gurke
 Out: Reisflocken / Teriyaki-Chili-Sauce

88. Salmon Tatare / 8 pcs (m)
 IN: Avocado / Gurke
 OUT: Lachstartar / Dill / Lauch / Reisflocken / Shiso / Teriyaki-Chili-Sauce

89. Dragon Roll / 8 pcs (m, i) 1, 4
 IN: knusprige Lachshaut / Gurke / Philly Cheese
 OUT: Avocado / Tobiko / Teriyaki- & Wasabi-Mayo-Sauce

90. Golden Buddha / 8 pcs (f, i) 
 IN: Paprika- & Frühlingslauch-Tempura
 Out: Avocado / exotische Mango-Sauce

91. Kamo Roll / 8 pcs frittiert (f, i, m) 2, 7
 IN: gebackene Ente / Philly Cheese / Rucola
 Out: Schnittlauch / Spicy-Mayo


92. Crunchy Spicy Salmon / 5 pcs frittiert (a, f, i, m)
 IN: Lachstatar / Dill / Gurke / Avocado
 Out: Miso-Teriyaki-Sauce / Lauch / Shiso


93. Crunchy Salmon / 5 pcs frittiert (a, b, c, f, i, m)
 IN: Lachs / Ebi-Tempura / Avocado / Mango / Philly Cheese
 Out: Wasabi-Mayo / Teriyaki-Sauce

94. Crunchy Veggie / 5 pcs frittiert (a, f, i, m) 
 IN: Avocado / Oshinko / Gurke / Mango / Philadelphia
 Out: Wasabi-Mayo / Teriyaki-Sauce

95. Crunchy Duck / 5 pcs frittiert (a, f, i, m)
 IN: Ente / Avocado / Rucola / Philly Cheese
 Out: Exotische Mango-Sauce

 = scharf

 = vegetarisch/
vegan

 = Nudelsuppe

Sushi Menü

100. Maki Mix **11.00**
 Lachs / Tuna / California

101. Veggie Maki Mix (f, i, m) **11.00**
 Avocado / Gurke / Spargel-Tempura

102. Veggie Mix Special*** (f, i, m) **16.00**
 3 Nigiri / Maki / Special Roll

103. Sushi Mix (b, c) 1, 4 **16.00**
 4 verschiedene Nigiri / Maki / Ura California

104. Salmon Delight (i, m) 1, 4 **18.00**
 3 Lachs Tataki / 3 Nigiri / Maki- / Ura Lachs

105. Maguro Deluxe (i, m) 1, 4 **18.00**
 3 Maguro Tataki / 3 Nigiri- / Maki- / Ura Maguro

106. Omakase for 1*** (f, i, m) **20.00**
 kleine Sashimi / 3 Nigiri / Maki / Specialroll

107. Omakase for 2*** (f, i, m) **40.00**
 kleine Sashimi / 6 Nigiri / 2 Maki / 2 Specialrolls

108. Mix Special for 2*** (f, i, m) **50.00**
 Special Sashimi / 6 Nigiri / Ura Roll / Special Roll / Fingerfood Mix

Extra:

Ingwer - 1,- €

Sauce - 1,50 €

Hausgemachte Soja-Sauce - 1,50 €

Bei *** Menü erfolgt die Zusammenstellung durch den Koch.

Desserts

110. Mochi Matcha Eis* **4.50**
 jap. Grüntee-Eis / Mochi / Früchte / schwarze Bohnen

111. CôCô Panacotta **4.50**

112. Schwarzer Klebreis mit Mango **5.50**

*alle Gerichte können Sesam enthalten.

Getränke

Wasser

Apollinaris Sprudel/Still	0,25 l	2.50
Apollinaris Sprudel/Still	0,75 l	5.40

Softdrinks

0.33 Fl / 2.9

Cola ^{1, 3, 9} / Cola Light ^{1, 3, 7, 9, 11, 12} / Fanta ^{2, 3} / Sprite ^{2, 3}	0,2 l	0,4 l
Ginger Beer	2.90	
Bitter Lemon ^{3, 10}	2.60	3.60
Tonic Water ¹⁰	2.60	3.60
Ginger Ale ¹	2.60	3.60

Säfte

0.3 l / 3.50

Apfel / Cranberry / Mango / Maracuja / Schwarze Johannisbeere / Sauerkirsche	0.3 l	3.20
---	-------	------

* alle Säfte auch als Schorle

CôCô Homemade

0.4 l / 4.90

Mango Kokos		
CôCô Ice Tea (nach Saison)		

Driver's Cocktails

6.20

Da Chanh

frische Limette / Rohrzucker / Minze / Soda

Ginger Lime

frischer Limette / frischer Ingwer / Rohrzucker / Soda

Lychee Kento

Holundersirup / frischer Zitronensaft / Cranberrysaft / Soda

Strawberry Mosquito

frische Limette / Minze / Erdbeere / Rohrzucker / Tonic

Fruit Punch

Mango- / Maracuja- / Cranberry- / Johannisbeersaft

Cocktails

8.50

Yubai Highball

Nikka Whisky / Melonensirup / frischer Zitronensaft

Melon Sour

Belvedere / Melonenlikör / frischer Limettensaft

Strawberry Saketini

Junmai Sake / Belvedere / Cranberrysaft / Erdbeern

Japanischer Slipper

Belvedere / Melonenlikör / Contreau / frischer Limettensaft

Jin Zu Fizz

Jinzu Gin / Yuzusaft / Tonic

CôCô Colada

Rum / Belvedere / Kokosmilch / Ananassaft

Hà Noi Mule ⁶

Nep Moi, Gurke, Limette, Ingwer, Spicy Ginger

Biere - Fass/Draft

Löwen Bräu Pils ^(i, p)	0,4 l	3.30
Löwen Bräu Helles ^(i, p)	0,4 l	3.10
Löwen Bräu Hefeweizen ^(i, p)	0,5 l	3.40
Asahi Beer ^(i, p)	0,33 l	3.80

Biere - Flasche/Bottle

Franziskaner Dunkels Weizen ^(i, p)	0,5 l	3.50
Alkoholfreies Weizen ^(i, p)	0,5 l	3.50

Sake

Ozeki Junmai (heiß o. kalt)	0.2 l / Karaffe	4.5
-----------------------------	-----------------	-----

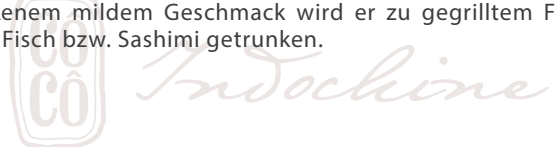
Leicht trocken mit rundem, klarem Geschmack im Abgang.

Koujo-Junmai (kalt)	0.1 l / 0.2 l	4.5 / 7.5
---------------------	---------------	-----------

Sehr fruchtiges Aroma und lieblich mit angenehmen Nachgeschmack. Zum modernen Sushi empfohlen.

Junmai Shu (kalt)	0.5 l / Fl	27.5
-------------------	------------	------

In Japan ist der Junmai Shu ein allround Sake. Mit seinem leicht trockenem mildem Geschmack wird er zu gegrilltem Fleisch oder Fisch bzw. Sashimi getrunken.



Weißweine

	0.1l	0.2l	0.75 Fl	Schorle
Chardonnay (g)	3.40	6.40	22.00	3.90
Silvaner (g)	2.90	5.20	18.90	3.40
Weissburgunder (g)	3.90	6.90	25.00	4.20

Rotweine

	0.1l	0.2l	0.75 Fl	Schorle
Sasyr Rosso Toscana (g)	3.40	6.40	22.00	3.90
Arrogant Frog (g)	3.20	6.20	21.00	3.40
Rosé (g)	3.20	6.20	21.00	3.40

Schaumweine

Prosecco	0.1l / 3.40	0.75 Fl / 22.00
Ruinart Champagner		0.75 Fl / 95.00

Aperitifs

Martini Bianco		5 cl / 4.50
Martini Rosso		
Ramazotti		
Campari		
Apperol		

Pourings, Whisky & Rum

Hendrick's / Monkey 47 / Safron Gin	4.00
Jinzu / Belvedere / Olmeca / Licor 43	3.50
Havanna 7 / Chivas Regal 12 /	
JW Black Label	3.00
Havanna 3 / Jim Beam / JW Red Label /	
Baileys	2.50

Longdrinks

Pourings	wahlweise mit Softdrink oder Milch	zzgl. 4.50
Pourings	wahlweise mit Tonic oder Kokosmilch	zzgl. 6.50

Mixgetränke

Apperol Spritz	Apperol / Prosecco / Orange / Soda
Hugo	Holundersirup / Prosecco / Minze / Limetten / Soda
Umeshu	jap. Pflaumenwein / Prosecco / Minze / Soda

Jap. Single Malts

Hibiki 17 / Nikka Yoichi 12 / The Yamazaki	11.50
Hibiki 12 / Nikka Yoichi 10 / Nikka Coffe Malt	8.50

Tee

Schwarzer Tee		3.50
Sencha (jap. Grüntee)		
Jasmin Tee		
Frischer Pfefferminz Tee mit Honig		
Frischer Ingwer Tee mit Zitronen	6	
Hot & Fresh Fruit Tea		
Frische Limetten, frische Zitronen, frische Orangen, brauner Zucker, Grenadine, heißes Wasser.		

Kaffee

Espresso 9	1.90
Espresso Doppio 9	2.90
Café Crema 9	2.70
Cappuccino (d) 9	3.20
Latte Macchiato (d) 9	3.30
Milchkaffee (d) 9	3.30

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) Senf
m) Soja	n) Weichtiere	o) Pilze	p) Gerste

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)

