

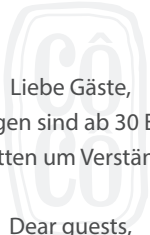
◆ ————— CÔCÔ Food & Drinks ————— ◆



◆ ◆ ◆  
—————  
*sushi and grill*

A decorative frame consisting of two parallel lines forming an L-shape on the left and bottom, enclosing the text.

Welcome to  
the CÔCÔ

A faint, stylized logo of the letters 'CÔCÔ' inside a rounded square frame, positioned behind the text.

Liebe Gäste,  
Kartenzahlungen sind ab 30 Euro möglich.  
Wir bitten um Verständnis.

Dear guests,  
Card payments are possible from 30 Euros.  
We ask for your understanding.

*sushi and grill*  
service@the-coco.de

# CôCô Food

## All Time Favorite

4.5

### Edamame

jap. Bohnen gekocht / Meersalz

### Horendso Gomae *(a, f, h, i, m)*

Babyspinat blanchiert / Sesam-Sauce

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

marinierte Seealgen / Ponzu-Dashi / Sesam

### CôCô Roll *(a, c, h, m)*

Sommerrolle / Salat / Ei / Garnelen / Koriander / Kräuter / Reissnudeln / Kokos-Erdnuss-Dip

### Gyoza *(f, i, m)*

jap. Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch & Gemüse / Ponzu-Dashi

### Nem Nem *(a, o) 4*

Frühlingsrolle / Schweinehack / Morcheln / Shitake Pilze / Glasnudeln / Gemüse / Fisch-Vinaigrette

## Deep Fried

5.5

### Crispy Prawns *(f, m)*

Garnelen im Kartoffelnest / Gurken Kimchi / Spicy-Mayo

### Tori No Karaage *(i, f, m)*

Hähnchenschenkel Stücke / Gurken-Kimchi / Spicy-Mayo

### Ebi Tempura *(i, f, m)*

Garnelen / Jungreisflockenmantel / Teriyaki Sauce

### Starters mix plate for 2 (chefchoice) 25

Edamame / Coco Roll / Gyoza / Nem / Crispy Prawn / Ebi Tempura / Sake & Tuna Tataki / Salat

## Soups

4.5

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

Dashi-Fond / Shiro-Miso / Algen / Tofu / Kräuterseitlinge / Enoki / Lauch

### CôCôlius *(i, o)*

Hühner-Fond / Kokosmilch / Chicken Dumplings / Kräuterseitlinge / Enoki / Cherry Tomaten / Röstzwiebeln / Koriander / Lauch

### Fish & Sour *(b, o)*

kräftiger Fisch-Fond / Lachs / Kräuterseitlinge / Cherry Tomaten / Lauch / Dill / Enoki

## Salad *(i, m, f)*

10.5

### Sashimi Salad\*

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

### Grilled Salmon Salad

gegrillter Lachs 130g / Teriyaki-Sauce / gemischter Saison Salat / Sesam Dressing たりやきソース

## Fancy Starters

10.5

### Japanese

### Sake Tataki *(i, f, m)*

kurz angebratenes Lachssashimi / Lauch / Miso-Teriyaki / Salat

### Maguro Tataki *(i, f, m)*

kurz angebratenes Tunfischsashimi / Lauch / Miso-Teriyaki / Salat

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

frittierter Butterkrebis / Salat / Trüffel-Mayo

### Seabream & Trüffel Ponzu

dünne Doradenscheiben / Lauch / Shiso / Trüffel-Ponzu / Olivenöl

### Nikkei

### Ceviche

peruvianischer Fischsalat / rote Zwiebeln / Koriander / Chili / Mais / Limettensaft / Krabbenchips

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

Tortilla / flambierter Lachs / Jalapeños / Shiso / Tobiko / Lauch / Spicy-Trüffel-Mayo / Daikon

### Salmon Carpaccio\* *(m)*

flambierte Lachsscheiben / rote Zwiebeln / Koriander / Chili / Shiso / Carpaccio-Sauce / Olivenöl

### Beef Tataki

kurz angebratenes Carpaccio vom Rind / Chili / rote Zwiebeln / Koriander / Olivenöl / Carpaccio-Sauce / Krabbenchips

### Scallops

2 Stk. gegrillte Jacobsmuscheln / Avocado / rote Zwiebel / Koriander / Chili / Salat / Yuzu-Soja-Dressing

## Noodles

11

### Pho Bo

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

### Bun Ca

Reisnudel-Suppe / kräftigem Fisch-Fond / Lachs / Dill / Tomaten / Lauch / Röstzwiebeln / Wassersellerie

### Bun Bo CôCô

lauwarme Reisfadennudel / geschnetzeltes Rind / Salat / Koriander / Shiso / Erdnüsse / Röstzwiebeln / Fisch-Vinaigrette

\*\* Extra Fleisch - 2.00 €

\*\* Extra Nudeln - 1.00 €

sushi and grill

# Sushi

## Grill/Spieße (f, m, i)

je Stück

<b>Asparagus</b> grüner Spargel	<b>Mushrooms</b> Pilze	2.5
<b>Chicken</b> Huhn	<b>Pork - La Lot</b> Schweinehack in La Lot Blätter	2.8
<b>Salmon</b> Lachs	<b>Samurai</b> Jacobsmuscheln & Garnelen	4.5
<b>Yaki Selection***</b>		12.5

4 verschiedene Spieße /  
dazu eine Schale Reis & Salat

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

## Maincourses

Unsere Hauptgerichte werden mit:

Broccoli / Zucchini / Paprika / Karotten / Pilze / Zuckererbsen /  
dazu jap. Rundkornreis, kleinem Salat mit  
Karotten-Ingwer-Dressing  
+ einer Soße nach Wahl serviert.

<b>Tofu</b>	10
<b>Gegrillte Maishähnchenbrust</b>	14
<b>Hausgegrillte knusprige Ente</b>	14
<b>Jacobsmuscheln &amp; Garnelen</b>	16

### Saucen:

Mild-Curry

Exotic-Mango-Cocos

Teriyaki-Sauce きソース

sushi and grill

\*\*extra Portion Reis 2€

## Nigiri

1 pc / 2.5

<b>Sake</b> Lachs	<b>Maguro</b> Thunfisch
<b>Tako</b> Oktopus	<b>Ebi</b> gekochte Garnelen
<b>Avocado</b> Avocado	<b>Unagi</b> <small>(f, m)</small> Fluss-Aal
<b>Tai</b> Dorade	<b>Inari</b> süße Tofutaschen
<b>Hotategai</b> Jacobsmuschel	

**Nigiri Moriawase\*\*\*** (a, i, f, m)

12

7 verschiedene Nigiri

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

## Special Nigiri

1 pc / 3.5

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

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

**Aburi Unagi** (f, i, m)  
flambierter Flussaal / Lachs / Daikon  
Chili-Teriyaki / Shiso

## Maki Rolls

8 pcs / 4.5

<b>Sake</b> Lachs	<b>Tekka Negi</b> Tuna / Lauch
<b>California</b> Surimi* / Avocado	<b>Ebi Avocado</b> gekochte Garnelen / Avocado
<b>Unagi Kappa</b> <small>(f, m)</small> Fluss-Aal / Gurke	<b>Rucola</b> <small>(d, f)</small> Rucola / Philly Cheese
<b>Kappa</b> <small>(f)</small> Gurke	<b>Avocado</b> <small>(f)</small> Avocado
<b>Asparagus</b> <small>(f)</small> Grüenspargel-Tempura	<b>Oshinko</b> <small>(f)</small> eingelegter Rettich

sushi and grill

## Sashimi

<b>Sake</b> Lachs	7 pcs / <b>10</b>
<b>Maguro</b> Thunfisch	7 pcs / <b>12</b>
<b>Moriawase small</b> gemischt	12 pcs / <b>18</b>
<b>Moriawase large</b> gemischt	22 pcs / <b>34</b>

## Classic Rolls

<b>Alaska</b> (i, m) 1, 4, 7 Lachs / Avocado / Gurke / Tobiko	8 pcs / <b>7.5</b>
<b>California</b> (i, m) 1, 4, 7 Surimi** / Avocado / Gurke / Tobiko	
<b>Maguro</b> (i, m) 1, 4, 7 Thunfisch / Avocado / Gurke / Tobiko	
<b>Ebi Negi</b> gek. Garnelen / Lauch / Gurke / Avocado / Spicy-Mayo / Tobiko	
<b>Yasai</b> Avocado / Rucola / Mango / Philly Cheese / Sesam	
<b>Little Monk</b> Grünpargel-Tempura / Avocado / Philly Cheese / Oshinko / Teriyaki / Sesam	
<b>Philadephia</b> Lachs / Avocado / Rucola / Philly Cheese / Schnittlauch	

## Special Rolls

<b>Futo*</b> / 5 pcs (a, d, f, m) IN: Garnelen Tempura / Lachs / Gurke / Avocado / Daikon / Wasabi / Mayo / Tobiko / Teriyaki-Sauce / Sesam	<b>10.5</b>
<b>Crispy Chicken*</b> / 6 pcs (a, d, f) IN: Hühnchen / Avocado / Gurke / Koriander OUT: Sesam / Schnittlauch / Chili-Mayo	
<b>Spider*</b> / 6 pcs (a, c, d, f, i) IN: deep fried Soft-Shell-Crab / Avocado / Zwiebeln / Gurke OUT: Sesam / Spicy-Mayo	
<b>Salmon*</b> / 8 pcs (d, f, i) IN: Spargel-Tempura / Avocado / Mango / Philly Cheese OUT: flambierter Lachs / Daikon / Tempuraflocken / Wasabi-Mayo / Sesam	

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

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

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

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

**Salmon Tatare** / 8 pcs (m)  
IN: Avocado / Gurke  
OUT: Scharfer Lachstatar / Dill / Lauch / Reisflocken / Shiso / Teriyaki-Chili-Sauce

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

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

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

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

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

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

## Sushi Menü

<b>Maki Mix</b> Lachs / Tuna / California	<b>11</b>
<b>Veggie Maki Mix</b> (f, i, m) Avocado / Gurke / Spargel-Tempura	<b>11</b>
<b>Veggie Mix Special***</b> (f, i, m) 3 Nigiri / Maki / Special Roll	<b>15</b>
<b>Sushi Mix</b> (b, c) 1, 4 4 verschiedene Nigiri / Maki / Ura California	<b>16</b>

<b>Salmon Delight</b> (i, m) 1, 4 3 Lachs Tataki / 2 Nigiri- / Maki- / Ura Lachs	18
<b>Maguro Deluxe</b> (i, m) 1, 4 3 Maguro Tataki / 2 Nigiri- / Maki- / Ura Maguro	18
<b>Sushi Mix Grill for 1***</b> (i, m) 1, 4 4 Nigiri / Ura Maki / 2 Spieße / Salat	18
<b>Sushi Mix Grill for 2***</b> (i, m) 1, 4 8 Nigiri / 2 Ura Maki / 4 Spieße / Salat	36
<b>Omakase for 1***</b> (f, i, m) kleine Sashimi / 3 Nigiri / Maki / Specialroll	18
<b>Omakase for 2***</b> (f, i, m) kleine Sashimi / 6 Nigiri / 2 Maki / 2 Specialrolls	36
<b>Extra:</b> Extra Sauce - 1.5€ Extra Ingwer - 1€ Bei *** Menü erfolgt die Zusammenstellung durch den Koch.	

## Dessert

<b>Mochi Matcha Eis*</b> jap. Grüntee-Eis / Mochi / Früchte / schwarze Bohnen	4.5
<b>Kokosbällchen</b> (i) warmes süßes Kokosbällchen / Vanille Eis / Früchte	5.5
<b>Snow Berries</b> Klebreis / Kokosmilch / Erdbeer-Granité / Früchte / hausg. Erdbeere Sauce	5.5
<b>Schokofondue</b> Schoko-Lava-Kuchen / Vanilleeis / Früchte	7.5

Alle Gerichte können Sesam enthalten.

\* inspired by Mr. Duc from Kuchi Berlin

\*\* Surimi = Krebsfleisch Imitat

## 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 3, 10

Ginger Ale 1

Tonic Water 10

Ginger Beer

## Softdrinks

0.2 Fl / 2.5

Cola 1, 3, 9 / Cola Light 1, 3, 7, 9, 11, 12 /

Fanta 2, 3 / Sprite 2, 3

## Säfte

0.31 / 3.5

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

\* alle Säfte auch als Schorle 0.31 / 3.2

## CôCô Homemade

0.41 / 4.2

Mango Kokos

CôCô Ice Tea (nach Saison)

## Driver's Cocktails

0.41 / 5.8

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

8.5

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

Red Asia Dragon

Havana 7 / Grenadine / Ginger Ale / frische Minze

## Biere aus der Flasche

Asahi (jap. Bier) (i, p) 0.331 / 3.5

Tucher Hefe Weizen (i, p) 0.51 / 3.5

Zirndorfer Kellerbier (i, p) 0.51 / 3.5

Grüner Helles Vollbier (i, p) 0.51 / 3.5

Tucher alkoholfreies Weizen (i, p) 0.51 / 3.5

Radler / Diesel (i, p) 1, 3, 9 0.51 / 3.9

Russen / Colaweizen (i, p) 1, 3, 9 0.51 / 3.9

## Sake

Ozeki Junmai (heiß o. kalt) 0.21 / Karaffe / 4.5

leicht trocken mit rundem, klarem Geschmack im Abgang.

Koujo-Junmai (kalt) 0.11 / 0.21 4.5 / 7.5

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

Junmai Shu (kalt) 0.51 / 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.

Choryo-Taruzake (warm o. kalt) 0.21 / 7.5

Angenehmes Zedernholz „Sugi“ Aroma, lieblich & mittelgewicht. Passt zu gegrilltem Fleisch.

Premium-Dassai 39 0.75 l / Fl / 85.0

Leichter und angenehmer Geschmack mit perfekter Balance und Nachgeschmack.

## Mixgetränke

0.3l / 5.8

**Apperol Spritz** Apperol / Prosecco / Orange / Soda

**Hugo** Holundersirup / Prosecco / Minze / Limetten / Soda

**Umeshu** jap. Pflaumenwein / Prosecco / Minze / Soda

## Weißweine

0.1l 0.2l 0.75 Fl Schorle

**Chardonnay (g)** 3.4 6.4 22.0 3.9

**Silvaner (g)** 2.9 5.2 18.9 3.4

**Weissburgunder (g)** 3.4 6.4 22.0 3.9

## Rotweine

0.1l 0.2l 0.75 Fl Schorle

**Sasyr Rosso Toscana (g)** 3.4 6.4 22.0 3.9

**Arrogant Frog (g)** 3.2 6.2 21.0 3.4

**Rosé (g)** 3.2 6.2 21.0 3.4

## Schaumweine

**Prosecco** 0.1l / 3.4 0.75 Fl / 22.0

**Ruinart Champagner** 0.75 Fl / 95.0

## Aperitifs

5 cl / 4.5

**Martini Bianco**

**Martini Rosso**

**Ramazotti**

**Campari**

**Apperol**

## Pourings, Whisky & Rum / 2 cl

**Hendrick`s / Monkey 47 / Safron Gin** 4.0

**Jinzu / Belvedere / Olmeca / Licor 43** 3.5

**Havana 7 / Chivas Regal 12 /**

**JW Black Label** 3.0

**Havana 3 / Jim Beam / JW Red Label /**

**Baileys** 2.5

## Longdrinks / 5 cl

**Pourings** wahlweise mit Softdrink oder Milch **zzgl. 4.5**

**Pourings** wahlweise mit Tonic oder Kokosmilch **zzgl. 6.5**

## Jap. Single Malts / 2 cl

**Hibiki 17 / Nikka Yoichi 12 / The Yamazaki** 11.5

**Hibiki 12 / Nikka Yoichi 10 / Nikka Coffe Malt** 8.5

## Tee

3.5

**Schwarzer Tee**

**Sencha (jap. Grüntee)**

**Jasmin Tee**

**frischer Pfefferminz Tee mit Honig**

**frischer Ingwer Tee mit Zitronen** 5

## Kaffee

**Cafe Crema** 9 2.2

**Espresso** 9 1.9

**Espresso Macchiato (d) 9** 2.2

**Doppelter Espresso** 9 2.9

**Doppelter Espresso Macchiato (d) 9** 3.2

**Cappucino (d) 9** 2.9

**Milchkaffee (d) 9** 3.2

**Latte Macchiato (d) 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) 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)

Alle Preise sind exklusive Trinkgeld.



