

Willkommen im COCOON GARTEN.

Unsere Küche vereint asiatische und europäische Einflüsse zu einer modernen Fusion Experience – elegant, präzise und zeitgemäß interpretiert. Panasia-Elemente treffen auf europäisches Handwerk, feine Grillnoten auf klare, aromatische Akzente.

Jedes Gericht ist eine kuratierte Komposition: pur, raffiniert und charakterstark. Von leichten Bowls bis zu unseren Grill Masterpieces entstehen Aromen, die vertraut sind – und dennoch überraschend wirken.

Genießen Sie eine Fusion-Küche, die nicht laut sein muss, um außergewöhnlich zu sein. Sie spricht durch Geschmack, Qualität und stille Eleganz.



# Lunch

## Bowls

Lauwarme Reismudelschale mit Salat, Kräutern, Erdnüssen und hausgemachter Sauce.

Wahlweise mit:

|    |          |       |
|----|----------|-------|
| 01 | Tofu     | 9,90  |
| 02 | Rind     | 10,90 |
| 03 | Hähnchen | 10,90 |

## Cari

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Gemüse, Saffranreis. Wahlweise mit:

|    |          |       |
|----|----------|-------|
| 04 | Tofu     | 9,90  |
| 05 | Rind     | 10,90 |
| 06 | Hähnchen | 10,90 |
| 07 | Lachs    | 11,90 |

## Bun

Reismudeln frischen Kräutern, Erdnüssen und einer leichten Fischsauce. Kurz, frisch, aromatisch.

Wahlweise mit:

|    |                                                                                          |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 08 | Thit Nuong<br>mariniertem, gegrilltem Schweinefleisch                                    | 11,0  |
| 09 | Cha La Lot<br>Aromatisch gewürztes Hackfleisch in duftenden Betelblättern, kurz gegrillt | 11,90 |

## Soup

|    |                                                           |      |
|----|-----------------------------------------------------------|------|
| 10 | Hühnersuppe mit Pilzen und Babymais                       | 8,00 |
| 20 | Gemüsesuppe mit Pak Choi, Pilzen, Lotuswurzel und Paprika | 7,00 |
| 30 | Hokkaido-Kürbissuppe mit Riesengarnelen                   | 9,00 |

## Starters

|     |                                                                                                                                     |      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 40  | Garnelen im fein gewickelten Kartoffelfaden-Mantel, goldgelb und knusprig frittiert, Safran & Mayo Sauce                            | 9,00 |
| 50  | Gebratener Baby Mais, serviert mit Safran-Sauce und Mayo                                                                            | 9,00 |
| 60  | Chili-Shrimp-Dumplings – gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung und leicht scharfer Chili-Note                                   | 9,00 |
| 70  | Japanisch frittierte Hähnchenkeule, leicht scharf gewürzt und knusprig frittiert                                                    | 9,00 |
| 80  | Crispy Ebi – knusprig frittierte Garnelen mit würziger Mayo und Ponzu                                                               | 9,00 |
| 90  | Shishito-Paprika, vegan – leicht gebratene Pimientos mit Ponzu-Sauce                                                                | 9,00 |
| 100 | Knusprig-goldene Süßkartoffeln, außen crunchy, innen zart und süß                                                                   | 9,00 |
| 110 | Gyoza Vegetarisch<br>Zart gedämpfte, grüne Teigtaschen mit einer aromatischen Gemüsefüllung, serviert mit feinwürziger Ponzu-Sauce. | 8,00 |
| 120 | Gyoza Seafood<br>Gedämpfte Teigtaschen mit einer Mischung aus Gemüse und ausgewählten Meeresfrüchten, leichte Ponzu-Sauce.          | 8,00 |
| 130 | Mini-Frühlingsrollen<br>Vier knusprige, traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen mit würziger Hackfleisch-Gemüsefüllung         | 8,00 |

## Special Starters

|     |                                                                                                       |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 140 | Sora – Lachs-Carpaccio mit Ingwer, Sojasauce, Sesam und Schnittlauch                                  | 16,00 |
| 150 | French Toast mit Rindertatar und schwarzem Kaviar                                                     | 16,00 |
| 160 | Ocean Trio Carpaccio – Lachs, Thunfisch und Seeteufel, hauchdünn geschnitten und elegant angerichtet  | 18,00 |
| 170 | Frittierte Butter Softshell-Krabbe mit Frühlingszwiebeln und Chili. – knusprig, saftig und aromatisch | 16,00 |

## Salat

|     |                                                                                                       |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 175 | Horenso – blanchierte Spinat mit Crispy Tofu                                                          | 7,00  |
| 180 | Papayasalat mit Riesengarnelen, Vinaigrette-Sauce                                                     | 12,00 |
| 185 | Kohlsalat - verschiedene Kohl mit Karoten, Mayo Sauce, wahlweise mit:                                 |       |
|     | gegrilltem Maishähnchenfilet                                                                          | 9,00  |
|     | gegrillten Riesengarnelen                                                                             | 12,00 |
| 190 | Leicht fermentierte Gurken nach koreanischer Art, mit Sesamöl und einer milden Schärfe.               | 6,00  |
| 195 | Caesar-Salat mit Maishähnchen, knackigem Romanasalat, Croutons, Parmesan und cremigem Caesar-Dressing | 12,00 |

## Culinary Highlights

|     |                                                                                                                                         |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 210 | Gegrillte Maishähnchenbrust mit Pilzen, dazu Pak-Choi, gebratene Champignons und Safranreis                                             | 19,00 |
| 220 | Zart angebratenes Rinderfilet in aromatischer Zitronen-Pfeffersauce, serviert mit Gemüse und Safranreis                                 | 21,00 |
| 230 | Koreanische Süßkartoffelglasnudeln, gebraten mit frischen Meeresfrüchten (Garnelen, Tintenfisch, Lachs) und verschiedenen Gemüsesorten. | 21,00 |
| 240 | Riesengarnelen in leicht scharfer Thai-Sauce mit frischem grünem Pfeffer, serviert mit Safranreis und Gemüse                            | 23,00 |
| 250 | Gegrilltes Rinderfilet im Betelblatt, serviert mit Reismudeln, Vinaigrette-Sauce und frischen Asia-Kräutern                             | 19,00 |
| 260 | Sous-vide gegarter Seeteufel mit Gemüse, Lotuswurzel, Pak Choi und einer leicht scharfen Vinaigrette-Sauce, serviert mit Safranreis     | 24,00 |
| 270 | Französische Barbarie-Ente, im Ofen mit Karotten gegart, serviert mit Süßkartoffelpüree und Teriyaki-Sauce                              | 24,00 |
| 280 | Gegrillter Lachs mit Spinat und Café-de-Paris-Sauce, serviert mit Kartoffelpüree.                                                       | 23,00 |
| 290 | Gebratene Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht-Sauce, serviert mit Kartoffelpüree.                                                         | 24,00 |
| 300 | Curry mit Maishähnchenbrust, Kartoffeln und Karotten, serviert mit Safranreis                                                           | 18,00 |
| 310 | Gebratenes Gemüse (Pakchoi, Champignon, saisonales Gemüse) in Knoblauch-Sojasauce.                                                      | 15,00 |
| 320 | Vegane Tofu-Schale mit Salat, asiatischen Kräutern und hausgemachter Chili-Zitronen-Sauce.                                              | 15,00 |

## Grill Masterpieces

|     |                                                                                                                                                                            |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 400 | Argentinisches Ribeye-Steak (200 g), serviert mit Kartoffelpüree und frischem Salat                                                                                        | 26,00 |
| 410 | Argentinisches Rinderfilet (200 g) mit Udon und Trüffel-Cream                                                                                                              | 30,00 |
| 420 | Gegrillter Tintenfisch, mit Butter-Knoblauch-Sauce, serviert mit Salat und Safranreis.                                                                                     | 22,00 |
| 430 | Lobster - Hummerschwanz (200 g), serviert mit gegrilltem Gemüse, Kartoffelpüree und Cocktail-Sauce<br><i>Für Gruppen ab 5 Personen bitte einen Tag vorher vorbestellen</i> | 45,00 |
| 440 | Knusprig gegrilltes Dorade Filet mit Thai-Sauce, dazu Gemüse und Safranreis                                                                                                | 22,00 |
| 450 | Gegrilltes neuseeländisches Lammkotelett (200g), dazu Kartoffelpüree                                                                                                       | 26,00 |

—

## Grill Set

|     |                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 460 | Grill-Set für Zwei – Premium Selection<br>Argentinisches Rinderfilet, neuseeländisches Lammkotelett, zartes Maishähnchenfilet, französische Barbarie-Ente – perfekt gegrillt, aromatisch, saftig.<br>Ein Genuss-Set zum Teilen, edel und voller Charakter | 70,00 |
| 470 | Seafood Grill Set für Zwei – Ocean Feast<br>Lachs, Seeteufel, Riesengarnelen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln – alles frisch und perfekt gegrillt.<br>Ein edles Sharing-Set voller Meeresaromen                                                            | 75,00 |

## Dessert

|     |                                                                |      |
|-----|----------------------------------------------------------------|------|
| 500 | Gegrillte Ananas, serviert mit Vanilleeis                      | 7,00 |
| 510 | In Rotwein pochierte Birne, serviert mit Vanilleeis            | 8,00 |
| 520 | Klebreis-Eis mit Kokosmilch und Sesam                          | 7,00 |
| 530 | Spezialdessert aus Kooperation mit einer Neumarkter Konditorei | 9,00 |

Für Allergene und Farbstoffe: QR Code scannen

