

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 Reisnudelschale mit Salat, Kräutern, Erdnüssen und hausgemachter Sauce.

Wahlweise mit:

01	Tofu	9,90
02	Rind	0,90
03	Hähnche	10,90

Cari

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

04	Tofu	9,90
05	Rind	10,90
06	Hähnchen.....	10,90
07	Lachs	11,90
08	Garnelen.....	12,90

Bun

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

Wahlweise mit:

09	Cha La Lot	11,90
	Aromatisch gewürztes Hackfleisch in duftenden Betelblättern, kurz gegrillt	
99	Vietnamesische Ramen. Wahlweise mit:	
-	Rind	9,90
-	Hähnchen	9,90
-	Ente	10,90
-	Garnelen	10,90
-	Meeresfrüchten	11,90
999	Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse. Wahlweise mit:	
-	Tofu	9,00
-	Rind	9,90
-	Hähnchenschenkel.....	9,90
-	Garnelen	10,90
-	Meeresfrüchten	11,90
1000	Sushi Mix	10,90
1001	Veggie Mix	9,90

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	9,00
	Mayo und Ponzu	
90	Shishito-Paprika, vegan – leicht gebratene Pimientos mit Ponzu-Sauce	9,00
100	Gyoza Vegetarisch.....	8,00
	Zart gedämpfte, grüne Teigtaschen mit einer aromatischen Gemüsefüllung, serviert mit feinwürziger Ponzu-Sauce.	
110	Gyoza Seafood.....	8,00
	Gedämpfte Teigtaschen mit einer Mischung aus Gemüse und ausgewählten Meeresfrüchten, leichte Ponzu-Sauce.	
120	Mini-Frühlingsrollen	8,00
	Vier knusprige, traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen mit würziger Hackfleisch-Gemüsefüllung	

Special Starters

130	Sora – Lachs-Carpaccio mit Ingwer, Sojasauce, Sesam und Schnittlauch.....	16,00
140	French Toast mit Rindertatar und schwarzem Kaviar.....	16,00
150	Ocean Trio Carpaccio – Lachs, Thunfisch und Seeteufel, hauchdünn geschnitten und elegant angerichtet	
160	Frittierte Butter Softshell-Krabbe mit Frühlingszwiebeln und Chili. – knusprig, saftig und aromatisch.....	16,00
171	Edamame Gedämpft Sojabohnen mit Meersalz.....	6,00

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
196	Hyashiwakame	6,00
	Seetangsalat	

Culinary Highlights

200	Frittierte Hähnchenschenkel mit Yakiniku Sauce. Serviert mit Safranreis und Gemüse	18,00
210	Gegrillte Maishähnchenbrust mit Pilzen, dazu Pak-Choi, gebratene Champignons und Safranreis	19,00
220	Zart angebratenes Rinderfleisch 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 Rinderfleisch 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
330	Curry mit Hähnchenschenkel und Gemüse. Serviert mit Safranreis	18,00

Grill Masterpieces

400	Argentinisches Ribeye-Steak (200 g), serviert mit26,00 Kartoffelpüree und frischem Salat
410	Argentinisches Rinderfilet (200 g) 30,00 und Trüffel-Cream
420	Gegrillter Tintenfisch, mit Butter-Knoblauch-Sauce,22,00 serviert mit Salat und Safranreis.
430	Lobster - Hummerschwanz (200 g), serviert mit45,00 gegrilltem Gemüse, Kartoffelpüree und Cocktail-Sauce Für Gruppen ab 5 Personen bitte einen Tag vorher vorbestellen
440	Knusprig Dorade Filet mit Thai-Sauce,22,00 dazu Gemüse und Safranreis
450	Gegrilltes neuseeländisches Lammkotelett (200g),26,00 dazu Kartoffelpüree
455	Gegrillter Riesengarnelen, serviert mit gegrilltem Gemüse, Kartoffel und Café-de-Paris Sauce24,00
456	Spaghetti. Wahlweise mit:
-	Tofu 18,00
-	Frischen Meeresfrüchten (Garnelen, Lachs, Tintenfisch) und Café-de-Paris Sauce23,00
-	Sous-vide gegarter Seeteufel und Café-de-Paris Sauce24,00
-	Argentinisches Ribeye-Steak (200g) und Yakiniku Sauce26,00
-	Gegrillter Riesengarnelen mit Pilzen und Café-de-Paris Sauce28,00

Grill Set

460	Grill-Set für Zwei – Premium Selection65,00 Argentinisches Rinderfilet, neuseeländisches Lammkotelett, zartes Maishähnchenfilet, französische Barbarie-Ente – perfekt gegrillt, aromatisch, saftig. Ein Genuss-Set zum Teilen, edel und voller Charakter
470	Seafood Grill Set für Zwei – Ocean Feast70,00 Lachs, Seeteufel, Riesengarnelen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln – alles frisch und perfekt gegrillt.

SASHIMI

111	Sake	19,00
	Lachs	
112	Maguro.....	24,00
	Thunfisch	
113	Maguro to Sake	22,00
	Thunfisch und Lachs	
114	Moriawase.....	35,00
	(Lachs, Thunfisch, Dorade, Kingfisch, Jakobsmuscheln)	

NIGIRI 2 stück

121	Abokado	5,00
	Avocado	
122	Asupara	6,00
	Spargel	
123	Sake	6,00
	Lachs	
124	Maguro.....	6,50
	Thunfisch	
125	Ebi	6,00
	Garnelen	
126	Unagi	7,50
	gegrillter Aal	
127	Hotate	6,00
	Jakobsmuscheln	
128	Hamachi.....	8,50

ABURI NIGIRI 2 stück (mit Spargel und Trüffel Sauce)

129	Sake	10,00
	flambierter Lachs	
1290	Maguro.....	12,00
	flambierter Thunfisch	
1291	Gyu	12,00
	flambiertes Rinderfilet	

HOSOMAKI - Maki rolls

131	Abokado	5,00
	Avocado	
132	Kappa	4,00
	Gurke und Sesam	
133	Mangoo	4,00
	Mango	
134	Philadelphia	4,00
	Rucola und frischkäse	
135	Sake	6,00
	Lachs	
136	Tekka	6,50
	Thunfisch	
137	Sake Avo	5,50
	Lachs Avocado	
138	Ebi Avo	5,50
	Garnelen Avocado	

URAMAKI - Inside-out rolls

141	California	12,00
	Lachs, Avocado, Surimi und frischkäse	
142	Sake i.o	10,00
	Lachs, Avocado, Gurke und frischkäse	
143	Sake Tempura	11,00
	panierter Lachs, Gurke, frischkäse und caviar	
144	Tuna i.o	12,00
	Thunfisch, Avocado, Gurke und Surimi	
145	Ebi i.o	10,00
	Garnelen, Avocado, Paprika und frischkäse	
146	Tempura	9,00
	Frittierte Garnelen und Sesam	
147	Yasai i.o	9,00
	Avocado, Gurke, Rettich und frischkäse	
148	Aki	10,00
	Avocado, Spargel, Gurke, Mango mit Sesam	

COCOON SIGNATURE ROLLS

151	Shikoku Roll	16,00
	Garnelen, Avocado, Mango, Gurke, frischkäse, Aal und Avocado on	
152	Hawaii Roll	16,00
	Frittierte Garnelen, Mango, Paprika, frischkäse, Avocado und	
	gemischter roher Fisch (Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch) on top	
153	Salmon Extrem	14,00
	Lachs, Avocado, Gurke, frischkäse, Lachs on top	
154	Tuna on fire.....	15,00
	Thunfisch, Avocado, Gurke, flambierter Thunfisch on top	
155	Salmon Skin Roll.....	14,00
	Gebratene Lachshaut, Avocado, frischkäse, Lachs on top	
156	Fire Salmon Skin Roll	16,00
	Gebratene Lachshaut, Lachs, Gurke, flambierter Lachs und	
	Schmelzkäse on top	
157	Unagi Gyu	17,00
	Aal, Avocado, frischkäse, Trüffel Sauce, Schmelzkäse und Rinderfilet on top	
158	Hang Loose	19,00
	Butterkrabben, Rinderfilet, Spargel, frischkäse, Trüffel Sauce,	
	Avocado on top	
159	Cocoon Salmon	16,00
	Lachs, Garnelen, Avocado, Spargel, Paprika, mit flambierte Lachs,	
	Butterfisch und Avocado on top	
160	Cocoon Tekka	17,00
	Thunfisch, Gurke, Spargel, Avocado, Paprika, Mango,	
	flambierter Thunfisch on top	
161	Yasai Special 1	11,00
	Spargel, Avocado, Gurke, Rettich, mit Spinat und Paprika on top	
162	Yasai Special 2.....	12,00
	Avocado, Spargel, Gurke, Mango, mit Avocado on top	
163	Yasai Special 3.....	12,00
	Spargel, Rucola, Mango, Paprika, mit Spinat und Paprika on top	

CRUNCHY ROLLS

172	Crunchy Mix	13,00
	Avocado, Gurke, Garnelen, Lachs, frischkäse und Lachskaviar	
173	Crunchy Ebi.....	14,00
	Garnelen, Rettich, Gurke, Avocado, Thunfisch und frischkäse	
174	Yasai Tempura	12,00
	Rettich, Gurke, Avocado, Paprika, Rucola, Spargel und frischkäse	
176	Kari Sake	13,00
	Avocado, Paprika, Lachs Rolle in grüner Reisflocken-Panade	
177	Kari Ebi	13,00
	Garnelen, Rucola, Avocado Rolle in grüner Reisflocken-Panade	
178	Kari Gyu	14,50
	Argentinisches Rinderfilet, Avocado, Paprika, Spargel, Schmelzkäse, umwickelt mit Reisflocken-Panade	

COCOON MIX

181	Veggie Mix	29,00
	Nigiri: 1 Avocado, 1 Spargel Maki: Avocado, Kappa Crunchy Roll: Avocado Mango Maki Futo Maki: Rucola, Spargel, Avocado, Gurke, Paprika	
182	Sake Mix	30,00
	2 Sake Nigiri, 1 Lachs Tatar, 1 Sake Aburi, 4 Stück Sake Sashimi, 1 Fire Salmon Skin Roll Crunchy Roll: Sake Maki	
183	Cocoon Selection	32,00
	Nigiri: Seeteufel, Rinderfilet, Maguro und Sake Aburi Sashimi: Maguro, Sake, Seeteufel und Hamachi 1 Fire Salmon Skin Roll Crunchy Roll: Sake Avo Maki	

184	Cocoon Deluxe for two.....	75,00
	Nigiri: 1 Sake, 1 Maguro, 1 Seeteufel und 1 Hamachi	
	Aburi Nigiri: 1 Sake, 1 Maguro, 1 Seeteufel und 1 Rinderfilet	
	1 Fire Salmon Skin Roll	
	1 Hawaii Roll	
	Crunchy Roll: Sake Avo Maki	
	Sashimi: 3 Stück Sake, 3 Maguro, 3 Hamachi, 1 Hotate	
186	Chef's Choice for two	70,00
	Nigiri: 1 Avocado, 1 Spargel, 1 Sake, 1 Maguro	
	1 Yasai Special 3 Roll	
	1 Crunchy Mix	
	Maki: 1 Sake, 1 Tekka, 1 Kappa, 1 Avocado	
	Sashimi (10 Stk): Sake, Maguro, Kingfish	

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
540	Mochi Eis 3 Stück, Japanischer Reiskuchen mit Eiscreme Füllung	9,00