



— KOKINN 43 —

Asia Cuisine & Sushi Bar





## Willkommen im Kokinn 43 in Sambach

Unsere vielfältige Speisekarte präsentiert eine breite Palette an Köstlichkeiten, von kreativen Sushi-Kreationen über traditionelle asiatische Gerichte höchster Qualität, bis hin zu hausgemachten Limonaden und einer umfangreichen Auswahl an Weinen.

Bei uns erwartet Sie mehr, als Sie suchen.

Alle unsere kulinarischen Köstlichkeiten und erfrischenden Getränke bieten wir auch zum Mitnehmen an.

Wir hoffen, dass Ihr Aufenthalt bei uns angenehm ist und wünschen Ihnen einen vorzüglichen Appetit.

Ihr Restaurant, Kokinn 43

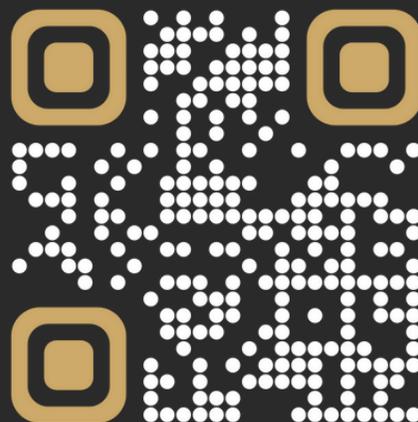
### ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich von 11:30 – 14:30 Uhr,

abends 16:30 – 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:30 Uhr

Dienstag: Ruhetag



SAMBACH 43  
96178 POMMERSFELDEN  
Telefon: 09502 - 658

# KOKINN 43 GETRÄNKE

## BIERE

- Fässla Gols Pils
- Fässla lager
- Zwergla dunkel
- Weizen
- Cola – Weizen
- Radler
- Alkoholfreies Weizen



0.5L	4,20 €

## APERITIF

- **Lillet-Wild-Berry**  
Lillet Rose, Gurke, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze
- **Passion Soul**  
Lillet, Maracuja, Prosecco, Minze
- **Night Sky**  
Gin, Schlehenlikör, Tonic Water, Gurke, Minze
- **Aruba Spritz**  
Myers Rum, Pistaziensirup, Maracujasaft, Prosecco, Minze
- **Hugo**  
Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco
- **Aperol Spritz**  
Aperol, Orange, Prosecco
- **Gin Tonic**  
Gordon oder Hendricks



7,90 €
7,90 €
7,90 €
7,90 €
6,90 €
6,90 €
7,90 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

- Limetten-Limonade
- Erdbeer-Limonade
- Ingwer-Limonade
- Maracuja-Limonade



6,90 €
6,90 €
6,90 €
6,90 €

## SÄFTE & SCHORLE

- Lychee, Mango, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Ananas, Orange, Saft oder Schorle

0.3L	3,00 €
0.4L	3,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Tafelwasser, Stilles Wasser, Cola, Cola Light, Fanta, Spezi, Sprite, Ginger Ale

0.3L	3,00 €
0.4L	3,50 €

## KAFFEE

- **Hanoi Kaffee (warm)**  
Aromatischer Kaffee aus dem fernen Osten, auf Wunsch, schwarz oder mit karamellisierter Kondensmilch
- **Saigon Kaffee**  
Vietnamesischer Eiskaffee, Crushed Ice mit karamellisierter Kondensmilch
- **Vietnamesischer Espresso**

4,90 €
4,90 €
2,50 €

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

- **Mai Tai**

Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft

- **Long Island Iced Tea**

Gin, Wodka, Tequila, Rum, Cointreau, Limetten, Cola

- **Zombie**

Pascas Rum, Myers' Rum, Bacardi, Cointreau, Maracujasaft



7,90 €

7,90 €

7,90 €

## MOJITO

- **Lemon Mojito**

Frische Limetten, Rohrzucker, Minze

- **Ingwer Mojito**

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Minze

- **Maracuja Mojito**

Frische Maracuja, Limetten, Rohrzucker, Minze

- **Erdbeer Mojito**

Frische Erdbeeren, Limetten, Rohrzucker, Minze



Alk. frei

mit Alk.

7,90 €

6,90 €

7,90 €

6,90 €

7,90 €

6,90 €

7,90 €

## CAIPIRINHA

- **Classic Caipi**

Pitu, Limetten, Rohrzucker

- **Erdbeer Caipi**

Frische Erdbeeren, Pitu, Limetten, Rohrzucker

6,90 €

6,90 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- **Summer Breeze**

Limetten, Brauner Zucker, Minze, Holundersirup und Ginger Ale

- **Sweet Nana**

Cocos, Sahne, Erdbeere, Ananassaft, Maracuja, Mangosaft

- **Mr.Bin**

Limetten, Blue Curacao, Maracujasaft, Ananassaft, Mangosaft



6,90 €

6,90 €

6,90 €

## WARME GETRÄNKE

- **Frischer Ingwer Tee**

4,50 €

- **Jasmintee**

4,50 €

- **Tra Hoa Cuc (Chrysanthemen Tee)**

4,50 €

## OFFENER WEISSWEIN

- **Riesling**

0.2L 5,90 €

- **Lugana**

0.2L 5,90 €

- **Chardonnay**

0.2L 5,90 €

- **Weißweinschorle**

5,90 €



## OFFENER ROTWEIN

- **Merlot**

0.2L 5,90 €

- **Primitivo**

0.2L 5,90 €

## OFFENER ROSÉ

- **Spätburgunder**

0.2L 5,90 €

## WARME VORSPEISEN

1. **Edamame** <sup>6</sup> (vegan) 4,50 €  
Gedämpfte Sojabohnen
2. **Edamame Sweet & Sour Spicy** <sup>6-14</sup> (vegan) 5,90 €  
Edamame in Knoblauch mit Chili und Spezi­alsauce
3. **Gyoza** <sup>1-3-11</sup> 5,90 €  
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und gegrillter Gemüsefüllung
- 3a. **Veggie Gyoza** <sup>1a</sup> (vegan) 5,50 €  
Teigtaschen mit Gemüsefüllung
4. **Mini Frühlingsrollen** <sup>1a</sup> (vegan) 4,50 €  
Kleine vegetarische Frühlingsrollen
5. **Vietnamesische Spring Rolls Nem** <sup>3-11</sup> 5,90 €  
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung, dazu Wildkräutersalat
- 5a. **Vietnamesische Spring Rolls Nem** <sup>3</sup> (vegan) 5,50 €  
Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüsefüllung, dazu Wildkräutersalat
- 5b. **Mix Salat** <sup>5-11</sup> (vegan) 5,50 €  
Wildkräutersalat, Avocado, Mango, Cherry-Tomaten, Gurken, gerösteter Sesam, Erdnüsse, verfeinert mit hausgemachtem Sesam-Dressing



6. **Ebi Tempura** <sup>1-3</sup> 6,90 €  
Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Süß-Sauersauce
7. **Chicken Nuggets** <sup>1-3</sup> 7,50 €  
Japanische Chicken Nuggets mit Tomaten Ketchup und Süßkartoffelpommes in Teriyakisauce
8. **Tintenfisch** <sup>1-11</sup> 7,90 €  
Knuspriger Tintenfisch in Tempura-Teig mit Limettenblatt und Meersalz in scharfer Sauce



9. **Grüner Papayasalat mit Garnelen** <sup>4-5-11-14</sup> 11,90 €  
Gegrillte Garnelen mit grüner vietnamesischer Papaya, Erdnüssen, frischem Basilikum, Karotten, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette
10. **Grüner Papayasalat mit Oktopus** <sup>4-5-11-14</sup> 12,90 €  
Mit gegrilltem Oktopus, Erdnüssen, frischem Basilikum, Karotten, abgeschmeckt mit hausgemachter Limetten-Vinaigrette

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>11. Kokosmilch Suppe</b> <sup>14</sup>   | <b>5,50 €</b> |
| Kokosmilch, Huhn, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Okra und Koriander        |               |
| <b>12. Kokosmilch Suppe</b> <sup>14</sup>   | <b>6,50 €</b> |
| Wildfang Riesengarnelen, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Okra und Koriander |               |



- |  |               |
|--|---------------|
| <b>13. Kokosmilch Suppe</b> <sup>14</sup>  | <b>6,50 €</b> |
| Lachs, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Okra und Koriander  |               |
| <b>14. Suppe mit Ingwergeschmack</b> <sup>14</sup>   | <b>5,50 €</b> |
| Huhn, Cherrytomaten, Okra, Zucchini, Brokkoli, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft                                 |               |
| <b>15. Suppe mit Ingwergeschmack</b> <sup>14</sup>   | <b>5,90 €</b> |
| Wildfang Riesengarnelen, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Okra, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft |               |
| <b>16. Suppe mit Ingwergeschmack</b> <sup>14</sup>   | <b>6,50 €</b> |
| Lachs, Cherrytomaten, Champignons, Brokkoli, Zucchini, Okra, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft                   |               |

### **VORSPEISEN-MENÜ** <sup>1-3-5-11-14</sup>

Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Menü, es gibt auch Patties aus Lachs

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>17. Für zwei Personen</b> <sup>1-3-5-14</sup> | <b>17,50 €</b> |
| <b>17a. Vegetarisch für 2 Personen (vegan)</b>   | <b>16,90 €</b> |
| <b>18. Für drei Personen</b> <sup>1-3-5-14</sup> | <b>24,90 €</b> |
| <b>18a. Vegetarisch für 3 Personen (vegan)</b>   | <b>22,90 €</b> |

### **HAUPTGANG GEMISCHTER SALAT** <sup>5-11-14</sup>

Knackiger Salarico, Wildkräutersalat, Avocado, Cherry-Tomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachtem Sesam-Dressing, Gurke

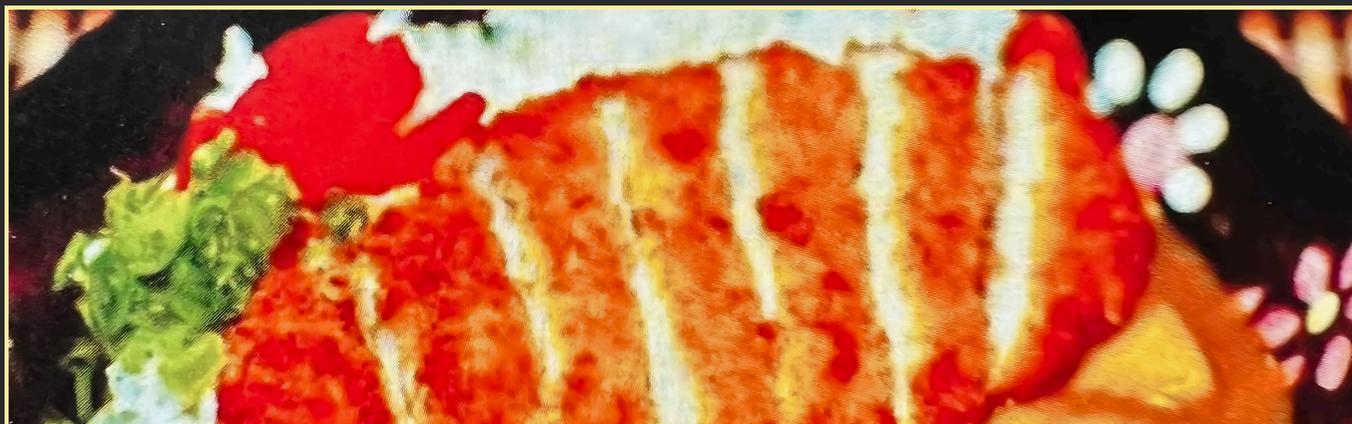
- |   |                |
|---|----------------|
| <b>20. Tofu Salat (vegan)</b>                       | <b>12,50 €</b> |
| <b>22. Rinderhüftsteak-Salat</b>                    | <b>14,90 €</b> |
| <b>24. Gegrillter Wildfang-Riesengarnelen-Salat</b> | <b>14,90 €</b> |
| <b>25. Gegrillter Lachs Salat</b>                   | <b>15,90 €</b> |



## MANGOSAUCE <sup>1-5-7-11</sup>

Cremige Kokos-Mangosauce mit marktfrischem Gemüse, Kürbis und Ananas, dazu Sesamreis

- |                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| 26. Tofu und Gemüse (vegan)          | 12,50 € |
| 27. Knusprige Hühnerbrust mit Gemüse | 14,90 € |
| 28. Knusprige Ente mit Gemüse        | 16,90 € |
| 29. Gegrillte Garnelen mit Gemüse    | 16,50 € |



## ROTES KOKOS-CURRY <sup>5-7-11-14</sup>

Cremige Kokos-Currysauce mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und gerösteten Erdnüssen auf Sesamreis

- |  |         |
|--|---------|
| 30. Kokos-Curry mit Tofu                             | 12,50 € |
| 31. Kokos-Curry mit Huhn                             | 13,90 € |
| 31a. Kokos-Curry mit knusprigem Hühnerfleisch        | 14,90 € |
| 32. Kokos-Curry mit Rinderhüftsteak                  | 15,50 € |
| 33. Kokos-Curry mit Ente                             | 16,90 € |
| 34. Gegrillte Wildfang-Riesengarnelen im Kokos-Curry | 16,50 € |
| 35. Kokos-Curry mit gegrilltem Lachs                 | 17,50 € |



## ERDNUSSSAUCE <sup>1-5-11</sup>

Cremige Kokos-Erdnussauce mit marktfrischem Gemüse, Kürbis und geröstete Erdnüsse auf Sesamreis

- |  |         |
|--|---------|
| 36. Tofu mit Gemüse (vegan)            | 12,50 € |
| 37. Knusprige Hähnchenbrust mit Gemüse | 14,90 € |
| 38. Knusprige Ente mit Gemüse          | 16,90 € |
| 39. Gegrillte Garnelen mit Gemüse      | 16,50 € |

## GEBRATENE GERICHTE <sup>6-11-14</sup>

- 40. Tofu** Gemüse in Tamarindensauce **13,50 €**  
Mit verschiedenem Gemüse der Saison in Tamarindensauce
- 41. Hähnchen** **14,50 €**  
Mit marktfrischem Gemüse in Tamarindensauce
- 42. Garnelen** **15,50 €**  
Mit marktfrischem Gemüse in Tamarindensauce
- 50. Spicy Tofu <sup>6-11</sup> (vegan) 🌶️** **13,50 €**  
Tofu mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras und Peperoni (leicht scharf)
- 51. Gebratenes Hähnchen mit Zitronengras und Chili <sup>11-14</sup> 🌶️** **14,50 €**  
Hühnerfleisch mit Gemüse, Peperoni und Zitronengras (leicht scharf)
- 52. Gebratenes Rindfleisch mit Ananas <sup>6-11-14</sup> 🌶️** **16,90 €**  
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni, serviert in der frischen Ananas (scharf)
- 52a. Rindfleisch in Pfeffersauce <sup>11-14</sup> 🌶️** **16,50 €**  
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffersauce (leicht scharf)



## KOKINN DELICACIES <sup>11-14</sup>

Besondere Spezialitäten &  
Köstlichkeiten nach Kokinn 43

- 53. Gegrillte weibliche Barberie-Entenbrust** **18,50 €**  
Mit marktfrischem Gemüse in Deluxe-Sauce
- 54. Würzig gebratener Tintenfisch <sup>11-14</sup> 🌶️** **17,50 €**  
Mit Sellerie, Karotten, Peperoni und Gemüse (scharf)
- 55. Würzige Meeresfrüchte-Polenta <sup>11-14</sup> 🌶️** **21,90 €**  
Gebratene Jakobsmuscheln und Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse in Chili- und Spezialsauce (scharf)
- 56. Green Power <sup>1a-6-11</sup> (vegan)** **13,90 €**  
Gebratene Pakchoi, Brokkoli, Spargel mit hausgemachter Soße

## UDON-NUDELN <sup>1a-6-11</sup>

- |  |         |
|--|---------|
| <b>60. Gebratene Udon-Nudeln</b><br>Mit Tofu und Gemüse                      | 12,50 € |
| <b>61. Gebratene Udon-Nudeln</b><br>Mit Hühnerfleisch und Gemüse             | 12,90 € |
| <b>61a. Gebratene Udon-Nudeln</b><br>Mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse | 14,50 € |
| <b>62. Gebratene Udon-Nudeln</b><br>Mit Rindfleisch und Gemüse               | 14,90 € |
| <b>63. Gebratene Udon-Nudeln</b><br>Mit Ente und Gemüse                      | 15,90 € |
| <b>64. Gebratene Udon-Nudeln</b><br>Mit Garnelen und Gemüse                  | 14,90 € |



## GRILL-SPEZIALITÄTEN

- |   |         |
|---|---------|
| <b>73. Gegrillte französische Entenbrust</b> <sup>3-11-14</sup><br>Nach traditioneller vietnamesischer Art mit Fadennudeln in Spezialsauce, serviert mit Salat                              | 20,90 € |
| <b>74. Gegrillte Meeresfrüchte</b> <sup>6-11-14</sup><br>Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit gegrilltem Gemüse, Kräutersaitlinge serviert mit Tamarindensauce | 24,50 € |
| <b>75. Gegrilltes Lachsfilet</b> <sup>4-11-14</sup><br>Mit gegrilltem Gemüse, Süßkartoffeln oder Reis in Deluxe-Sauce   | 20,90 € |
| <b>76. Gegrilltes Tuna Steak</b> <sup>4-6-11-14</sup><br>Gegrilltes Thunfischsteak mit gegrilltem Gemüse, dazu Süßkartoffeln oder Reis in Deluxe-Sauce                                      | 20,90 € |
| <b>77. Gegrilltes Rindersteak und große Garnelen</b> <sup>6-11-14</sup><br>Gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak und gegrillte Riesengarnelen, dazu Salat, Süßkartoffeln oder Reis        | 23,90 € |



## KIDS MENÜS <sup>2-11</sup>

- |   |        |
|---|--------|
| <b>80. Gegrillte Garnelenspieße (2 Stück)</b><br>Mit Reis in Teriyakisauce                      | 7,50 € |
| <b>80a. Garnelen Tempura</b> <sup>4-11-14</sup><br>Mit Süßkartoffeln oder Reis in Teriyakisauce | 7,50 € |

## PHO (HANOI) <sup>14</sup>

Das Nationalgericht der  
Vietnamesen

- 81. Pho Ga** 14,50 €  
Kräftige hausgemachte Hühnersuppe mit Reisbandnudeln, frischen vietnamesischen Kräutern, Lauchzwiebeln und Koriander
- 82. Pho Bo** <sup>6-14</sup> 14,90 €  
Hausgemachte kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit Anis, Zimt, Koriander und Lauchzwiebeln
- Extra Portion Reis** 2,00 €
- Extra Sauce (Chili, Curry, Erdnuss, Mango)** 2,00 €



## BUN

- 83. Bun Nem Chay** <sup>3-5</sup> (vegan) 13,90 €  
3 Frühlingsrollen mit gebratenem Tofu, Reisnudeln, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Sojasauce
- 84. Bun Nem** <sup>2-3-5-14</sup> 14,90 €  
3 Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, 3 Frühlingsrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen in Fischsauce-Dressing, dazu Salat
- 85. Bun Cha Nuong** <sup>11-14</sup> 14,90 €  
Reisnudeln mit gegrillten Schweinefleischstreifen nach traditioneller vietnamesischer Art in Premiumsauce und Salat
- 86. Bun Bo Nuong BBQ** <sup>5-14</sup> 14,90 €  
Gegrilltes Rindfleisch mit Reisnudeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen in Fischsauce, dazu Salat
- 87. Best Ocean** <sup>11-14</sup> 15,90 €  
Gegrillte Jakobsmuscheln, Ebi Tempura auf warmem Sesamreis, Salat, und Tamarinde-Sauce

## SUSHI VORSPEISEN <sup>4-11-14</sup>

Seetang-Salat

V24. Seetang-Salat (vegan)

V25. Seetang-Salat mit Feuerlachs

V26. Seetang-Salat mit Feuerthunfisch



5,00 €

9,50 €

9,90 €

## TARTARE <sup>3-11</sup>

Tartar mit Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit Ponzusauce, dazu vietnamesischer Garnelenkuchen und Kaviar

V27. Tartar Lachs

8,90 €

V28. Tartar Thunfisch

8,90 €

## NIGIRI <sup>4</sup>

N4. Eingelegte Garnelen

N5. Flambierter Lachs

N5a. Biolachs

N6. Flambierter Thunfisch

N6a. Thunfisch



5,00 €

5,50 €

5,00 €

6,50 €

6,00 €

## MAKI <sup>2-4</sup>

M10. Avocado (vegan)

3,90 €

M11. Hähnchenbrust

Gebackene Hähnchenbrust

4,90 €

M12. Kappa (vegan)

Gurke

3,50 €

M13. Kani

Surimi

4,50 €

M14. Ebi

Eingelegte Garnelen

4,90 €

M14a. Fry Ebi

Gebackene Garnelen

5,90 €

M15. Sake

Lachs

5,50 €

M16. Tekka

Thunfisch

5,50 €

M17. Maki

Mango

3,50 €

M18. Maki

Paprika

3,50 €



## INSIDE-OUT ROLLS (8 STÜCK)

- K30. Veggie <sup>11</sup> (vegan)** 7,50 €  
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam
- K31. Tempura Hähnchenbrust <sup>7-11</sup>** 7,90 €  
Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse und Sesam
- K32. California <sup>3-14</sup>** 7,50 €  
Surimi, Avocado, Frischkäse und Tobiko
- K33. Tempura Aubergine <sup>1-11</sup> (vegan)** 7,00 €  
Aubergine im Tempuramantel, Mozzarella, Rucola und Sesam
- K34. Ebi Tempura <sup>7-11-14</sup>** 7,90 €  
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam
- K34a.Ebi-Uramaki <sup>4</sup>** 8,50 €  
Eingelegte Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse und Tobiko
- K35. Salmonskin <sup>1-2-4-7-11</sup>** 7,50 €  
Gebackene Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam
- K35a.Alaska <sup>4</sup>** 7,90 €  
Lachs, Avocado und Tobiko
- K35b.Lachs-Uramaki <sup>11</sup>** 7,90 €  
Gekochter Lachs mit hausgemachten Gewürzen, Avocado, Frischkäse, Sesam mit Spezialsauce
- K36. Maguro <sup>4-7</sup>** 7,90 €  
Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko
- K36a.Tuna Uramaki <sup>11</sup>** 7,90 €  
Gekochter Thunfisch mit hausgemachten Gewürzen, Gurke, Frischkäse, Sesame mit Spezialsauce



## KOKINN 43 DELICACIES (8 STÜCK)

- B40. Special Veggie <sup>4</sup> (vegan)** 11,90 €  
Spargel, Gurke, Mango, Paprika, Feige, mit Avocado umwickelt
- B41. Figi Veggie <sup>1-11</sup> (vegan)** 9,50 €  
Feige, Spargel, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Seetang-Salat
- B42. The Prime Avocado <sup>1-4-7</sup>** 11,50 €  
Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Mozzarella, mit Avocado umwickelt
- B43. Salmon Deluxe <sup>1-4-7</sup>** 12,50 €  
Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse mit Lachsmantel
- B44. Atula Ebi <sup>1-4-7</sup>** 12,50 €  
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Frischkäse mit Großgarnelen umwickelt
- B45. Dragon <sup>1-4-7</sup>** 12,00 €  
Avocado, Mango, Frischkäse im Lachsmantel
- B46. Phoenix Fire <sup>1-4-7</sup>** 12,50 €  
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerthunfisch
- B47. Special <sup>4-7</sup>** 14,50 €  
Spargel, Mango, Avocado, Frischkäse mit Lachs, Thunfisch, mit Garnelen umwickelt
- B48. Sake Fire <sup>4-7</sup>** 11,50 €  
Rucola, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs
- B55. Dragon Fire <sup>1-4-7</sup>** 12,50 €  
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs
- B65. Sake Fancy <sup>4-7</sup>** 11,50 €  
Lachshaut, Mango, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs
- B66. Futo Maki (6 Stück) <sup>3-4</sup>** 9,90 €  
Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Spargel und Tobiko



## TEMPURA BIG ROLLS (10 STÜCK)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezialsauce

- T60. Salmon Tempura** <sup>1a-4</sup> **12,50 €**  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce, serviert mit Guacamole
- T61. Hähnchenbrust Tempura** <sup>1a</sup> **11,50 €**  
Hähnchenbrust, Avocado, Guacamole, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce
- T62. Tuna Tempura** <sup>1a-4</sup> **12,50 €**  
Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Sakura-Kresse in Spezialsauce, serviert mit Guacamole
- T63. Surimi Tempura** <sup>1a-4</sup> **11,50 €**  
Surimi, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce, serviert mit Guacamole
- T64. Ebi Tempura** <sup>1a</sup> **12,00 €**  
Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce, serviert mit Guacamole
- T65. Spezielle Tempura-Rolle** <sup>1a-4</sup> **12,50 €**  
Gekochter Lachs und Thunfisch mit hausgemachten Gewürzen, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Sakura-Kresse in Spezialsauce
- T66. Tempura** <sup>1a</sup> **(vegan)** **10,90 €**  
Avocado, Spargel, Gurke, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce, serviert mit Guacamole



## SASHIMI <sup>3-4-11</sup>

- S34. Sashimi Sake** 14,00 €  
Lachs auf Seetang-Salat, Tobiko und Sakura Kresse
- S35. Aburi Sake** 15,50 €  
Lachs flambiert auf Seetang-Salat, Tobiko und Sakura Kresse
- S36. Sashimi Tuna** 15,50 €  
Thunfisch auf Seetang-Salat, Tobiko und Sakura Kresse
- S37. Aburi Tuna** 16,50 €  
Flambierter Thunfisch auf Seetang-Salat, Tobiko und Sakura-Kresse
- S38. Sashimi Deluxe** 22,50 €  
Lachs, Thunfisch, Gegrillte Jakobsmuscheln, Seetang-Salat, Tobiko und Sakura-Kresse

## SUSHI MENÜ

- |   |                |   |                |
|---|----------------|---|----------------|
| <b>Menü 1. Maki Mix</b>   | <b>16,50 €</b> | <b>Menü 2. Cali</b>   | <b>30,50 €</b> |
| 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Fry Ebi Maki<br>8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tuna Maki  |                | 8 Stk. California Inside-Out<br>8 Stk. Gebackene Hähnchenbrust Inside-Out<br>8 Stk. Salmon Maki, 8 Stk. Fry Ebi Maki<br>4 Stk. Salmon Nigiri  |                |
| <b>Menü 3. Salmon</b>   | <b>45,90 €</b> | <b>Menü 4. Alaska</b>   | <b>70,50 €</b> |
| 10 Stk. Lachs Tempura<br>8 Stk. Salmon Deluxe, 8 Stk. Tuna Maki<br>8 Stk. Avocado Maki, 2 Tuna Nigiri<br>Lachs Sashimi, Seetang-Salat, Tobiko |                | 10 Stk. Tuna Tempura<br>10 Stk. Hähnchenbrust Tempura<br>8 Stk. Dragon, 8 Stk. Ebi Tempura Inside-Out<br>8 Stk. Figi Veggie, 8 Stk. Kani (Surimi) Maki<br>8 Stk. Kappa Maki, 2 Tiger Prawns Nigiri<br>2 Tuna Nigiri, Lachs Sashimi, Seetang-Salat, Tobiko |                |



## KOKINN 43 NACHSPEISEN

- Mochi Eis** 5,50 €  
Cocos, Mango, Matcha
- Gebackene Banane** 4,90 €
- Vanille Eis** 3,90 €
- Schokolade Eis** 3,90 €



— KOKINN 43 —

Asia Cuisine & Sushi Bar

**Zusatzstoffe:**

**a** mit Farbstoff, **b** mit Konservierungsstoff, **c** mit Antioxidationsmittel,  
**d** mit Süßungsmittel, **e** enthält Phenylalaninquelle, **f** Coffeinhaltig, **g** Chininhaltig

**Allergene:**

- 1** glutenhaltiges Getreide, (**1a** Weizen, **1b** Gerste),
- 2** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **5** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **6** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- 8** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **10** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **11** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **12** Schwefeldioxid und Sulfite, **13** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse