



— 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 Gold Pils	0.5L	4,20 €
• Fässla Lager	0.5L	4,20 €
• Fässla Zwergla Dunkel	0.5L	4,20 €
• Fässla Weizen	0.5L	4,20 €
• Fässla Cola-Weizen	0.5L	4,20 €
• Fässla Radler	0.5L	4,20 €
• Fässla Alkoholfreies Weizen	0.5L	4,20 €



APERITIF

• Lillet-Wild-Berry Lillet Rosé, Gurke, Wild Russian Berry, Prosecco, Minze	7,90 €
• Kokinn Passion Lillet, Maracuja, Prosecco, Minze	7,90 €
• Night Sky Gin, Schlehenlikör, Tonic Water, Gurke, Minze	7,90 €
• Aruba Spritz Myers Rum, Pistaziensirup, Maracujasaft, Prosecco, Minze	7,90 €
• Hugo Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco	6,90 €
• Aperol Spritz Aperol, Orange, Prosecco	6,90 €
• Gin Tonic Gordon oder Hendricks	7,90 €



HAUSGEMACHTE LIMONADE

• Limetten-Limonade	6,90 €
• Erdbeer-Limonade	6,90 €
• Ingwer-Limonade	6,90 €
• Maracuja-Limonade	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 €
• Flasche Wasser (Still / Sprudel)	0.75L	4,90 €



KOKINN 43 GETRÄNKE

KAFFEE

- **Hanoi Kaffee (warm)**

Aromatischer Kaffee aus dem fernen Osten, auf Wunsch, schwarz oder mit karamellisierter Kondensmilch

4,90 €

- **Saigon Kaffee**

Vietnamesischer Eiskaffee, Crushed Ice mit karamellisierter Kondensmilch

4,90 €

- **Vietnamesischer Espresso**

2,90 €



COCKTAILS MIT ALKOHOL

- **Mai Tai**

Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft

7,90 €

- **Long Island Iced Tea**

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

7,90 €

- **Zombie**

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

7,90 €



MOJITO

- **Lemon Mojito**

Frische Limetten, Rohrzucker, Minze

7,90 €

- **Ingwer Mojito**

Frischer Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Minze

7,90 €

- **Maracuja Mojito**

Frische Maracuja, Limetten, Rohrzucker, Minze

7,90 €

- **Erdbeer Mojito**

Frische Erdbeeren, Limetten, Rohrzucker, Minze

7,90 €



CAIPIRINHA

- **Classic Caipi**

Pitu, Limetten, Rohrzucker

7,90 €

- **Erdbeer Caipi**

Frische Erdbeeren, Pitu, Limetten, Rohrzucker

7,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- **Kokinn Summer**

Limetten, Brauner Zucker, Minze, Holundersirup und Ginger Ale

6,90 €

- **Kokinn Sweet**

Cocos, Sahne, Erdbeere, Ananassaft, Maracuja, Mangosaft

6,90 €

- **Kokinn Blaue**

Limetten, Blue Curacao, Maracujasaft, Ananassaft, Mangosaft

6,90 €



KOKINN 43 GETRÄNKE

☞ WARME GETRÄNKE ☞

- Frischer Ingwertee
- Jasmintee

4,50 €

4,50 €



☞ OFFENER WEISSWEIN ☞

- Riesling
- Lugana
- Chardonnay
- Weißweinschorle

0.2L

5,90 €

0.2L

5,90 €

0.2L

5,90 €

5,90 €



☞ OFFENER ROTWEIN ☞

- Merlot
- Primitivo

0.2L

5,90 €

0.2L

5,90 €

☞ OFFENER ROSÉ ☞

- Spätburgunder

0.2L

5,90 €

☞ ASIA SCHNAPPS ☞

- Mekong Whisky
- Klebreiswein (Nep Moi)
- Sake (Warm oder Kalt)

0.2CL

3,50 €

0.2CL

3,00 €

0.2CL

3,00 €



WARME VORSPEISEN

1. **Edamame** ⁶ (vegan) 4,50 €
Gedämpfte Sojabohnen



2. **Edamame Sweet & Sour Spicy** ⁶⁻¹⁴ (vegan) 5,90 €
Edamame in Knoblauch mit Chili und Spezialsauce

3. **Gyoza** ^{1a-3-11} 5,90 €
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und gegrillter Gemüsefüllung



3a. **Veggie Gyoza** ^{1a-11} (vegan) 5,50 €
Teigtaschen mit Gemüsefüllung



3b. **Dim Sum** ^{1a-14} 5,90 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen-Füllung

4. **Mini Frühlingsrollen** ^{1a} (vegan) 4,50 €
Kleine vegetarische Frühlingsrollen



5. **Vietnamesische Spring Rolls Nem** ³⁻¹¹ 5,90 €
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung, dazu Wildkräutersalat

5a. **So Diep Nuong** ¹⁴ 7,90 €
3 gegrillte Jakobsmuscheln in Wasabi-Soja-Honig und Salat



5b. **Mix Salat** ⁵⁻¹¹ (vegan) 5,50 €
Wildkräutersalat, Avocado, Mango, Cherry-Tomaten, Gurken, gerösteter Sesam, Erdnüsse, verfeinert mit hausgemachtem Sesam-Dressing



6. **Ebi Tempura** ^{1a-2-11} 6,90 €
Garnelen im Tempura-Mantel mit Salat und Süß-Sauersauce

7. **Chicken Nuggets** ^{1a-3-11} 7,90 €
Japanische Chicken Nuggets mit Tomatenketchup und Süßkartoffelpommes



8. **Tintenfisch** ^{1a-11-14} 7,90 €
Knuspriger Tintenfisch in Tempura-Teig mit Limettenblatt und Meersalz in scharfer Sauce



11. Kokosmilch Suppe ¹⁴ 5,50 €

Huhn, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Koriander und Frühlingszwiebeln

12. Kokosmilch Suppe ¹⁴ 6,50 €

Garnelen, Cherrytomaten, Champignons, Zucchini, Brokkoli, Koriander und Frühlingszwiebeln

13. Tom Yam Suppe ¹⁴ 5,50 €

Huhn, Cherrytomaten, Zucchini, Brokkoli, Champignons, Koriander, Frühlingszwiebeln – abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

14. Tom Yam Suppe ¹⁴ 6,50 €

Garnelen, Cherrytomaten, Zucchini, Brokkoli, Champignons, Koriander, Frühlingszwiebeln – abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft



VORSPEISEN-MENÜ ^{1A-3-5-11-14}

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

17. Für zwei Personen ^{1a-3-5-14} 17,50 €

17a. Vegetarisch für 2 Personen ^{1a-6-11} 16,90 €

18. Für drei Personen ^{1a-3-5-14} 24,90 €

18a. Vegetarisch für 3 Personen ^{1a-6-11} 22,90 €



HAUPTGANG GEMISCHTER SALAT ⁵⁻¹¹⁻¹⁴

Knackiger Salarico, Wildkräutersalat, Avocado, Cherrytomaten, Gurke, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachtem Sesam-Dressing

21. Hähnchensalat ^{1a} 13,90 €
(Knuspriges Hühnerbrustfilet und Salat)

22. Rinderhüftsteak-Salat 15,90 €

24. Gegrillter Wildfang-Riesengarnelen-Salat 15,90 €

25. Gegrillter Lachs-Salat 16,50 €



MANGOSAUCHE 1A-6-7-11

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

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| 26. Tofu und Gemüse | 12,90 € |
| 27. Knuspriges Hühnerbrustfilet | 14,90 € |
| 28. Knusprige Ente mit Gemüse | 17,50 € |
| 29. Gegrillte Garnelen mit Gemüse | 17,50 € |



ROTES KOKOS-CURRY 5-6-11-14

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

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 30. Mit Tofu | 12,90 € |
| 31. Mit Huhn | 13,90 € |
| 31a. Knuspriges Hühnerbrustfilet | 14,90 € |
| 32. Mit Rinderhüftsteak | 16,50 € |
| 33. Mit Ente | 17,50 € |
| 34. Gegrillte Wildfang-Riesengarnelen | 17,50 € |
| 35. Mit gegrilltem Lachs | 17,50 € |



ERDNUSSSAUCE 1A-5-6-11

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

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| 36. Tofu mit Gemüse | 12,90 € |
| 37. Knuspriges Hühnerbrustfilet | 14,90 € |
| 38. Knusprige Ente mit Gemüse | 17,50 € |
| 39. Gegrillte Garnelen mit Gemüse | 17,50 € |



GEBRATENE GERICHTE ⁶⁻¹¹⁻¹⁴

Gemüse in Tamarindensauce auf Sesamreis

40. Tofu 14,50 €

Mit verschiedenem Gemüse der Saison in Tamarindensauce



41. Hähnchen 14,90 €

Mit marktfrischem Gemüse in Tamarindensauce

42. Garnelen 16,90 €

Mit marktfrischem Gemüse in Tamarindensauce



43. Gegrillter Lachs ⁶⁻¹¹⁻¹⁴ 17,90 €

Mit marktfrischem Gemüse in Tamarindensauce auf Sesamreis

50. Spicy Tofu ⁶⁻¹¹ (vegan) 🌶️ 13,90 €

Tofu mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras und Peperoni (leicht scharf)



51. Gebratenes Hähnchen mit Zitronengras und Chili ¹¹⁻¹⁴ 🌶️ 14,50 €

Hühnerfleisch mit Gemüse, Peperoni und Zitronengras (leicht scharf)



52. Gebratenes Rindfleisch mit Ananas ¹¹⁻¹⁴ 🌶️ 17,50 €

Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Gemüse (leicht scharf)

52a. Rindfleisch in Pfeffersauce ¹¹⁻¹⁴ 🌶️ 17,50 €

Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffersauce (leicht scharf)



KOKINN DELICACIES ¹¹⁻¹⁴

Besondere Spezialitäten &
Köstlichkeiten nach Kokinn 43

53. Gegrillte weibliche Barberie-Entenbrust 18,90 €

Mit marktfrischem Gemüse in Deluxe-Sauce



53a. King's Garden ¹¹⁻¹⁴ 17,50 €

Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse im Wok, serviert mit Sesamreis

54. Würzig gebratener Tintenfisch ¹¹⁻¹⁴ 17,50 €

Mit Sellerie, Karotten, Peperoni und Gemüse (scharf)



54a. Gegrilltes Tuna Steak in Pfeffersauce ⁴⁻¹¹⁻¹⁴ 19,50 €

Thunfischsteak mit gebratenem Pakchoi, Spargel, Brokkoli, Zuckerschoten auf Sesamreis (leicht scharf)

55. Würzig gebratene Meeresfrüchte ¹¹⁻¹⁴ 23,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse in Chili- und Spezielsauce (scharf)



56. Green Power ^{1a-6-11} (vegan) 14,90 €

Gebratener Pak Choi, Brokkoli, Spargel und Kräutersaitlinge mit hausgemachter Soße

57. Rindfleisch – Mango – Reis ⁵⁻¹⁴ 15,90 €

Rind, frische Mango, Gurke, vietnamesische Kräuter, Erdnüsse, auf Jasminreis und hausgemachter Sauce



UDON-NUDELN ^{1A-6-11}

- | | |
|--|----------------|
| 60. Gebratene Udon-Nudeln
Mit Tofu und Gemüse | 12,90 € |
| 61. Gebratene Udon-Nudeln
Mit Hühnerfleisch und Gemüse | 13,90 € |
| 61a. Knuspriges Hühnerbrustfilet
Mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse | 14,90 € |
| 62. Gebratene Udon-Nudeln
Mit Rindfleisch und Gemüse | 15,50 € |
| 63. Gebratene Udon-Nudeln
Mit Ente und Gemüse | 16,50 € |
| 64. Gebratene Udon-Nudeln
Mit Garnelen und Gemüse | 15,50 € |



GRILL-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|----------------|
| 73. Gegrillte französische Entenbrust ⁶⁻¹¹
Nach traditioneller vietnamesischer Art mit Fadennudeln in Spezialsauce, serviert mit Salat | 20,90 € |
| 74. Gegrillte Meeresfrüchte ¹¹⁻¹⁴
Gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Oktopus-Tentakel mit gegrilltem Gemüse und Kräutersaitlingen, serviert mit Reis und Tamarindensauce | 24,90 € |
| 75. Gegrilltes Lachsfilet ⁴⁻¹¹⁻¹⁴
Mit gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes oder Reis in Deluxe-Sauce | 21,50 € |
| 76. Gegrilltes Rindersteak und große Garnelen ¹¹
Gegrilltes Entrecôte und gegrillte Riesengarnelen, dazu Salat, Süßkartoffelpommes oder Reis | 24,50 € |



KIDS MENÜS ²⁻¹¹

- | | |
|---|---------------|
| 80. Gegrillte Garnelenspieße (2 Stück)
Mit Reis in süß-saurer Soße | 7,50 € |
| 80a. Garnelen Tempura ^{1a-11-14}
Mit Süßkartoffel oder Reis in süß-saurer Soße | 7,50 € |



BUN

83. Bun Nem Chay ⁵⁻⁶⁻¹¹ (vegan)

14,50 €

3 Frühlingsrollen mit gebratenem Tofu, Reisnudeln, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Sojasoße



84. Bun Nem ²⁻³⁻⁵⁻¹⁴

15,50 €

3 Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, 3 Frühlingsrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Röstzwiebeln, Erdnüsse in Fischsaucen-Dressing, dazu Salat



86. Bun Bo Nuong BBQ ⁵⁻¹⁴

16,50 €

Gegrilltes Rindfleisch mit Reisnudeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen in Fischsauce, dazu Salat



87. Best Ocean ^{1a-11-14}

15,90 €

Gegrillte Jakobsmuscheln, Ebi Tempura auf warmem Sesamreis, Salat, und Tamarinde-Sauce



Extra Portion Reis

2,00 €

Extra Sauce (Chili, Curry, Erdnuss, Mango)

2,00 €

SUSHI VORSPEISEN ¹¹⁻¹⁴

- | | |
|------------------------------------|--------|
| V24. Wakame (vegan) | 5,50 € |
| Seetang-Salat mit Sesam | |
| V25. Gunkan Wakame (2 Stk.) | 5,90 € |
| Sushireis, Seetangsalat und Sesam | |
| V26. Tobiko-Gunkan (2 Stk.) | 6,50 € |
| Sushireis und Tobiko | |



NIGIRI (2 STK.) ²⁻⁴

- | | |
|---|--------|
| N4. Ebi - Eingelegte Garnelen | 5,50 € |
| N5. Aburi-Sake - Flambierter Lachs | 5,90 € |
| N5a. Sake - Lachs | 5,00 € |
| N6. Aburi Maguro - Flambierter Thunfisch | 6,50 € |
| N6a. Maguro - Thunfisch | 6,00 € |
| N7. Aal - Gegrillter Salzwasseraal | 5,90 € |
| N8. Kani - Surimi | 4,50 € |
| N9. Avocado | 3,90 € |



MAKI (8 STK.) ²⁻⁴

- | | |
|---|--------|
| M10. Avocado (vegan) | 4,20 € |
| M11. Hähnchenbrust | 4,90 € |
| Gebackene Hähnchenbrust | |
| M12. Kappa (vegan) - Gurke | 3,50 € |
| M13. Kani - Surimi | 4,90 € |
| M14. Ebi - Eingelegte Garnelen | 5,90 € |
| 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 € |
| M19. Aal - Gegrillter Salzwasseraal | 6,00 € |
| M20. Lachshaut - Gebackene Lachshaut | 4,50 € |



INSIDE-OUT ROLLS (8 STK.)

K30. Veggie " (vegan)

7,50 €

Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel und Sesam

K31. Tempura Hähnchenbrust ⁷⁻¹¹

7,90 €

Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse und Sesam

K32. California ³⁻¹⁴

7,50 €

Surimi, Avocado, Frischkäse und Tobiko

K33. Aal Uramaki ¹¹⁻¹⁴

8,50 €

Aal, Avocado, Gurke, Sesam

K34. Ebi Tempura ²⁻¹¹

7,90 €

Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam

K34a. Ebi-Uramaki ²⁻⁴

8,50 €

Eingelegte Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse und Tobiko

K35. Salmonskin ^{1a-4-11}

7,50 €

Gebackene Lachshaut, Gurke, Frischkäse und Sesam

K35a. Alaska ⁴

7,90 €

Lachs, Avocado und Tobiko

K35b. Lachs-Uramaki ¹¹

7,90 €

Gekochter Lachs mit hausgemachten Gewürzen, Avocado, Frischkäse, Sesam mit Spezialsauce

K36. Maguro ⁴

7,90 €

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko

K36a. Tuna Uramaki ¹¹

7,90 €

Gekochter Thunfisch mit hausgemachten Gewürzen, Gurke, Frischkäse, Sesam mit Spezialsauce



KOKINN 43 DELICACIES (8 STK.)

B40. Special Veggie (vegan) 10,90 €

Spargel, Gurke, Mango, Paprika, mit Avocado umwickelt



B41. Figi Veggie " (vegan) 9,50 €

Mango, Spargel und Gurke, bedeckt mit Seetangsalat

B42. The Prime Avocado ^{1a-2} 11,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Frischkäse, mit Avocado umwickelt



B43. Salmon Deluxe ¹⁻⁴ 12,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Frischkäse mit Lachsmantel

B44. Atula Ebi ¹⁻⁴⁻⁷ 12,50 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse mit Großgarnelen umwickelt

B45. Dragon ⁴ 12,00 €

Avocado, Mango, Frischkäse im Lachsmantel

B46. Phoenix Fire ¹⁻⁴⁻⁷ 12,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerthunfisch



B47. Special ¹⁻²⁻⁴ 14,90 €

Garnelen im Tempura, Mango, Avocado und Frischkäse mit Lachs und Thunfisch, umwickelt mit Garnelen

B48. Sake Fire ⁴ 11,50 €

Spargel, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs

B55. Dragon Fire ¹⁻²⁻⁴ 12,50 €

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs



TEMPURA BIG ROLLS (10 STK.)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezialsauce

T60. Salmon Tempura ^{1a-4-7} **12,50 €**

Lachs, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce



T61. Hähnchenbrust Tempura ^{1a-7} **11,50 €**

Hähnchenbrust, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce



T62. Tuna Tempura ^{1a-4-7} **12,50 €**

Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Sakura-Kresse in Spezialsauce



T63. Surimi Tempura ^{1a-4-7} **11,50 €**

Surimi, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce



T64. Ebi Tempura ^{1a-2-7} **12,00 €**

Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce

T65. Tempura ^{1a-7} **(vegan)** **10,90 €**

Avocado, Spargel, Gurke, Frischkäse, Sakura-Kresse in Spezialsauce



SASHIMI 4-11

- 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

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



KOKINN 43 NACHSPEISEN

- Mochi Eis** 6,50 €
Cocos, Mango, Matcha
- Gebackene Banane** 5,50 €
- Vanille Eis** 4,50 €
- Schokolade Eis** 4,50 €





— 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