



# Kochi

## 前菜

Edamame  
毛豆

🌱 5,9 €

Kimchi  
辣白菜

🌶️ 6,9 €

👍 Rindfleischsalat „Wasabi & Yuzu“

🌶️ 8,9 €

牛肉沙拉

卤牛肉、芝麻菜、洋葱丝、沙拉菜，佐以芥末柚子酱汁

## 朝鲜族特色啤酒菜

Kartoffeln Pajeon  
土豆饼

12,9 €  
小份：8,9 €

👍 Gun Mandu

12,9 €

煎饺

牛肉 / 泡菜 🌶️ / 蔬菜 🌱

小份：8,9 €

Yachae Jeon  
蔬菜饼

🌱 12,9 €  
小份：8,9 €

Jin Mandu

12,9 €

蒸饺

牛肉 / 泡菜 🌶️ / 蔬菜 🌱

Kimchi Jeon  
泡菜饼

🌶️ 🌱 12,9 €  
小份：8,9 €

Frittierte Austern  
炸牡蛎

12,9 €

👍 Frittierter Fischkuchen-Sticks 🌱 12,9 €

炸鱼饼条

撒芝士粉和海苔碎，配番茄酱

Ojingeo Twigim

19,9 €

香炸鱿鱼须

小份：10,9 €

Frittiertes Trio

🌱 14,9 €

黄金三酥

南瓜，红薯，薯条

Mala Rindfleischstreifen

19,9 €

麻辣牛肉条 🌶️

小份：10,9 €

Chijeu Kon  
芝士玉米粒

🌱 14,9 €

Guo Bao Rou

19,9 €

锅包肉

小份：10,9 €

Paengyi  
黄油金针菇

🌱 12,9 €

Fried Chicken - 炸鸡

19,9 €

Sweet-Chili 甜辣口味 🌶️

Soja-Knoblauch 蒜香酱油

Cheese Pulver 黄金芝士

小份：10,9 €

## 烤串系列

KOCHI

### Kikok-Maishähnchen-Spieß

#### 德国 Kikok 玉米鸡肉串

来自德国Kikok农场，高品质慢养120天黄金玉米鸡，零抗生素喂养，口感细嫩  
每盘搭配自制盐葱酱



320 g **29,9 €**

140 g **14,9 €**

### Lammrippchen 羊排串

来自英国，油花细腻、肉质多汁，是羊肉爱好者的首选

320 g **33,9 €**

140 g **16,9 €**

### Neuseeland-Lammkeulen

#### 新西兰羊腿肉串

来自新西兰顶级农场 Silver Fern Farms，草饲羊肉，鲜嫩多汁，香气浓郁



320 g **33,9 €**

140 g **16,9 €**

### Iberico-Schweinenacken

#### 伊比利亚猪颈肉串

来自西班牙D.O.P认证的纯种黑猪，因橡果饲养而香气浓郁，拥有红丝绒质感的霜降纹  
每盘搭配自制喜马拉雅玫瑰盐红胡椒



320 g **39,9 €**

140 g **19,9 €**

### Iberico-Secreto

#### 伊比利亚猪 Secreto “秘密里脊”

来自伊比利亚猪肩部的特别部位——肉质极其嫩滑，油花丰盈，被称为“秘密里脊”  
搭配喜马拉雅粉盐与红胡椒调制的玫瑰盐蘸酱



320 g **49,9 €**

140 g **24,9 €**

每道菜可加配蒸米饭 (+2,9 €)。

烤串推荐烤制时间约 5 分钟。

## 烤串系列

KOCHI

### Black-Angus-Rindfleisch

#### 黑安格斯 原味牛肉串 Original

来自澳大利亚 Jack's Creek农场，多年冠军的黑安格斯传奇牛肉，油花丰富，柔嫩多汁。经典原汁原味。



320 g **46,9 €**

140 g **23,9 €**

### Black-Angus-Rindfleisch

#### 黑安格斯 香辣牛肉串 Scharf

来自澳大利亚 Jack's Creek农场，香辣腌料，辛香浓郁，辣味十足



320 g **46,9 €**

140 g **23,9 €**

### Black-Angus-Rindfleisch

#### 黑安格斯 韩式烤牛肉串 Bulgogi

来自澳大利亚 Jack's Creek农场，甜咸适口，经典韩式风味



320 g **46,9 €**

140 g **23,9 €**

### Black-Angus-Rindfleisch

#### 黑安格斯 黑椒牛肉串 Pfeffer

来自澳大利亚 Jack's Creek农场，醇厚咸香，胡椒辛香回味



320 g **46,9 €**

140 g **23,9 €**

### Dry Aged Rindfleisch Entrecôte

#### 干式熟成牛肋眼

21 天带骨干式熟成 — 风味浓郁，香气十足  
来自爱尔兰 John Stone农场 — 温润气候，广阔草场孕育出优质牛肉，经三周干式熟成，造就无与伦比的口感与风味



320 g **59,9 €**

140 g **29,9 €**

### Rinderzungen-Spieß 牛舌串

嫩滑弹牙，肉香浓郁 — 仅选用牛舌中最优质的30% 部位

140 g **19,9 €**

每道菜可加配蒸米饭 (+2,9 €)。

烤串推荐烤制时间约 5 分钟。

## 烤串系列

KOCHI

### 培根串组合 Bacon Mix

19,9 €

5选5 (可重复)

- Bacon mit Kartoffel 培根卷土豆
- Bacon mit Spargel 培根卷芦笋
- Bacon mit Enoki-Pilz 培根卷金针菇
- Bacon mit Kirschtomaten 培根卷樱桃番茄
- Bacon mit Knoblauchstange 培根卷蒜薹

### 海鲜串组合 Meeresfrüchte Mix

19,9 €

4选4 (可重复)

- Black Tiger Garnelen 黑虎虾
- Norwegisches Lachsfilet 挪威三文鱼串
- Aal Spieß 烟熏鳗鱼串
- Thunfisch Spieß 金枪鱼串

### 蔬菜串组合 Gemüse Mix

12,9 €

6选6 (可重复)

Kirschtomaten	樱桃番茄
Frittierter Tofu	炸豆腐
Bratpaprika	青椒
Yamswurzel	山药
Zucchini	西葫芦
Banane	香蕉片

### 单点：

#### Kochi 黄金奶香面包 Goldbrot

2,9 €

本店人气小食！

每道菜可加配蒸米饭 (+2,9 €)。

烤串推荐烤制时间约 5 分钟。

推荐烧烤时长: 5 分钟

# Japanische Wagyu-Spieß

## 日本和牛串

ME  
NU

### 三个产地，风味各具特色

#### 北海道和牛 (Hokkaido-Wagyu)

“雪花牛”，在辽阔的高原牧场自然生长  
— 鲜明的鲜味 (Umami)，带有柔和的甜感



- 30 g (1 串) — **29,9 €**
- 90 g (2 串) — **59,9 €** (0,66 €/g)
- 200 g (5 串) — **99,9 €** (0,49 €/g)
- 600 g (15 串) — **249,9 €** (0,42 €/g)
- 2000 g (50 串) — **799,9 €** (0,40 €/g)

#### 鹿儿岛和牛 (Kagoshima-Wagyu 鹿児島)

饱含海风的气息  
— 柔和的甜味，带有矿物质风味



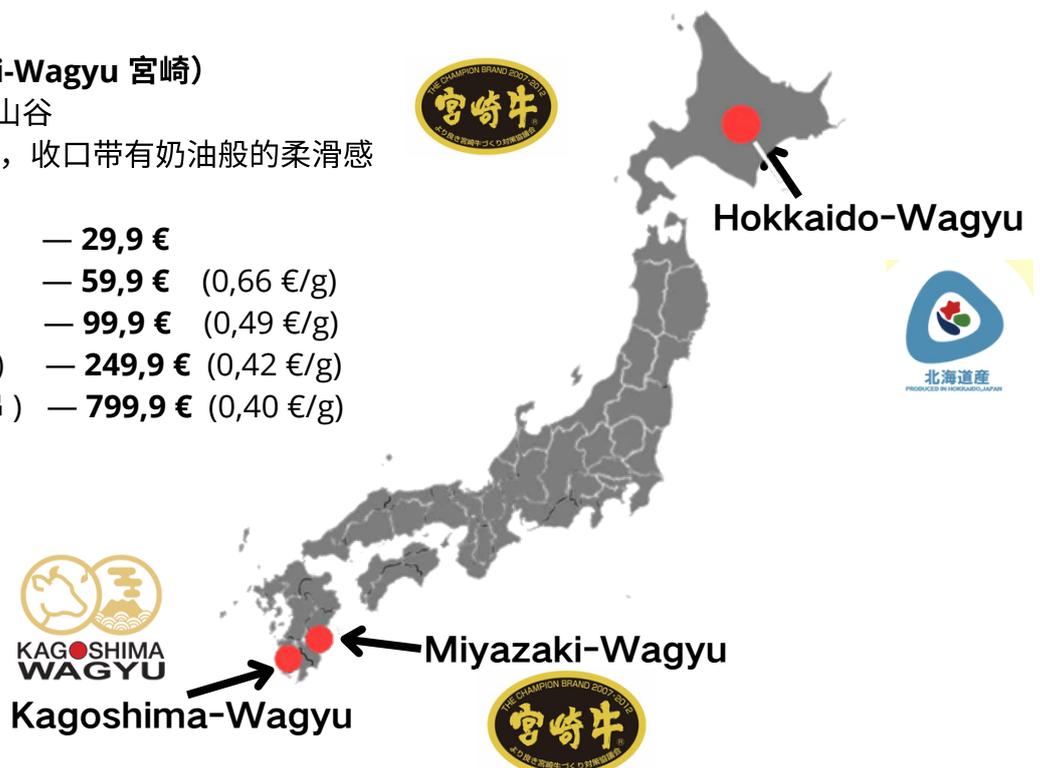
- 30 g (1 串) — **29,9 €**
- 90 g (2 串) — **59,9 €** (0,66 €/g)
- 200 g (5 串) — **99,9 €** (0,49 €/g)
- 600 g (15 串) — **249,9 €** (0,42 €/g)
- 2000 g (50 串) — **799,9 €** (0,40 €/g)

#### 宫崎和牛 (Miyazaki-Wagyu 宮崎)

来自日本南部的绿色山谷  
— 丰富的大理石油花，收口带有奶油般的柔滑感



- 30 g (1 串) — **29,9 €**
- 90 g (2 串) — **59,9 €** (0,66 €/g)
- 200 g (5 串) — **99,9 €** (0,49 €/g)
- 600 g (15 串) — **249,9 €** (0,42 €/g)
- 2000 g (50 串) — **799,9 €** (0,40 €/g)



# 主食

# ME NU

Jumeokbab -  
金枪鱼手握饭团

14,9 €



Yanji Naengmyeon -  
延吉冷面

19,9 €

Rindfleisch 牛肉 / Vegetarisch 素

Garnelen Bokkeumbap -  
金丝虾球炒饭

18,9 €

Koreanisches Chili-Chicken 29,9€  
mit Käse -

芝士瀑布炒鸡

嫩滑鸡肉配韩式辣酱，搭配洋葱与年糕，覆以融化芝士  
桌边现炒，最后铺在法棍片上  
享用

Kimchi Bokkeumbap -  
五花肉 辣白菜炒饭

18,9 €

Koreanisches Bier-Hotpot - 29,9 €  
韩式啤酒锅

用 Cass 啤酒代水煮制，风味独特  
(2人份 - 可选主食：米饭/泡面)

Meeresfrüchte-海鲜 / Rindfleisch-牛肉

Cheolpan Cheese  
Bokkeumbap -  
铁板芝士辣白菜炒饭

20,9€

Bulgogi Hotpot -  
韩式牛肉锅

34,9 €

(2人份 - 主食：米饭)

Wagyu Bokkeumbap -  
A5和牛炒饭

39,9€

## 甜点

## ME NU

- |  |         |                             |         |
|--|---------|-----------------------------|---------|
| 👍 <b>Mochi Eis</b>                                 | 🌱 6,9 € | 👍 <b>Hotteok -</b>          | 🌱 6,9 € |
| Matcha-抹茶 / Schokolade-巧克力 / Mango-芒果 / Vanille-香草 |         | 坚果糖饼                        |         |
| <b>Bungeoppang -</b>                               | 🌱 6,9 € | <b>Konggomul Injeolmi -</b> | 🌱 6,9 € |
| 鲷鱼烧  |         | 豆面打糕                        |         |
| Süßkartoffel - 红薯 / rote<br>Bohnen - 红豆            |         |                             |         |

## 咖啡

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>Espresso</b>        | <b>2,5 €</b> |
| <b>Espresso doppia</b> | <b>3,9 €</b> |
| <b>Cappuccino</b>      | <b>3,9 €</b> |
| <b>Caffè americano</b> | <b>3,9 €</b> |

#### 过敏原与食品添加剂

如需了解菜品中过敏原成分及添加剂详情，我们的服务人员将为您提供详细说明。

#### 自带酒水服务费

欢迎您携带心仪酒水，请提前告知服务人员：

- 红/葡萄酒：每瓶收取开瓶费19欧元
- 香槟&起泡酒：每瓶29欧元
- 烈酒（威士忌、白酒等）：每瓶39欧元

#### 特别说明

- 本店暂不提供无麸质餐品
- 菜品无法调整糖、酱油或其他调味料的用量
- 暂无严格纯素菜品（可能含微量动物制品成分）

**感谢您的理解，祝您用餐愉快！**