

# — Kochi 꼬치 —

## **Willkommen im Kochi Restaurant**

Kochi steht für eine besondere Küche:  
traditionelle koreanische Grillkultur,  
interpretiert durch die kulinarische Tradition  
der koreanischen Minderheit in China (Joseonjok).

Unsere Gerichte verbinden authentische Aromen  
mit modernen Einflüssen – vom Dry-Aged Fleisch bis  
zum Grillen direkt am Tisch.


Der Name „Kochi“ bedeutet „Spieß“ –  
und steht für das, was uns ausmacht:  
Qualität, Handwerk und ein Erlebnis zum Teilen.

## **Suppen**

**Kimchi Suppe** 7,9 €  
Mit Thunfisch, Kimchi und Tofu

**Koreanische Seetangsuppe** 7,9 €  
Mit feinem Wagyu-Rindfleisch

## **Kleine Snacks zum Wein**

**Edamame**  5,9 €  
Gedämpfte grüne Sojabohnen  
mit Meersalz

**Fried Chicken** 12,9 €  
Kikok-Maishähnchen  
Wahlweise mariniert mit:  
Sweet-Chili, Soja-Knoblauch oder  
Ananassauce

**Kimchi**  6,9 €  
Fermentierter Chinakohl,  
leicht scharf

 **Gun Mandu** 12,9 €  
Gebratene, gefüllte  
Teigtaschen mit Rindfleisch

**Frittierte Austern** 2 Stk. 9,9 €  
4 Stk. 15,9 €


**Jin Mandu** 12,9 €  
Gedämpfte, gefüllte Teigtaschen  
mit Rindfleisch



**Frische Austern** 2 Stk. 9,9 €  
4 Stk. 15,9 €


**Wagyu Sojasprossen** 12,9 €  
Wokgebraten in Austernsauce  
& schwarzem Pfeffer,  
Australisches F1 Wagyu

**Gegrillte Austern** 2 Stk. 9,9 €  
4 Stk. 15,9 €


**Gegrillte Abalone** 1 Stk. 9,9 €  
2 Stk. 15,9 €

**Mala-Hähnchenstücke**  14,9 €  
wokgebraten in aromatisch-  
scharfer Sauce

 **Kimchi Jeon**  12,9 €  
Herrzhafter Pfannkuchen mit  
Kimchi

 **Guo Bao Rou** 15,9 €  
Knuspriges Schweinefleisch in  
süß-sauer Sauce

**Haemul Jeon** 12,9 €  
Herzhafter Pfannkuchen mit  
Meeresfrüchten

**Mala - Rindfleischstreifen**  15,9 €  
Scharfe Streifen vom australischen F1  
Wagyu-Rind mit Knoblauchstangen,  
Knoblauch, Erdnüssen und Szechuan-  
Pfeffer

# Klassische Spieße

KOCHI

## Neuseeland-Lammkeulen

Grasgefüttertes Premium-Lamm von Silver Fern Farms – zart, aromatisch und intensiv im Geschmack



180 g **19,9 €**

300 g **29,9 €**

## Char Siu Schweinenacken

Traditionell süßlich-würzig mariniert, saftig mit karamellisierter Note



180 g **19,9 €**

300 g **29,9 €**

## Australisches F1 Wagyu Scharf

Australisches F1 Wagyu von Jack's Creek, würzig-scharf mariniert mit intensiver Aromatik 🌶️🌶️🌶️



180 g **24,9 €**

300 g **39,9 €**

## 👍 Australisches F1 Wagyu Bulgogi

Zartes australisches F1 Wagyu von Jack's Creek, klassisch koreanisch mariniert, mild und aromatisch



180 g **24,9 €**

300 g **39,9 €**

# Premium Spieße

KOCHI

## Rinderzungen-Spieß

Zart und intensiv im Geschmack – traditionell asiatisch gewürzt, nur aus den besten 30 % der Rinderzunge ausgewählt



160 g **24,9 €**

## Black Angus Rindfleisch

Hochwertiges Black Angus Rind aus den USA (Greater Omaha), besonders saftig, fein marmoriert und aromatisch



160 g **29,9 €**

300 g **49,9 €**

## Iberico Secreto

Besonders zartes, stark marmoriertes Teilstück aus der Schulter des Ibérico-Schweins – das „geheime Filet“.



160 g **29,9 €**

300 g **49,9 €**



## Australisches F1 Wagyu - Short Rib

Fein marmoriertes australisches F1 Wagyu von Jack's Creek, besonders saftig, intensiv im Geschmack und zart



160 g **39,9 €**

300 g **69,9 €**

# Dry Aged Spezialitäten

KOCHI

## Dry Aged Kikok Maishähnchen-Spieß

Zartes Premium-Maishähnchen aus Deutschland (Kikok), durch Dry Aging besonders aromatisch und saftig



140 g **15,9 €**

300 g **29,9 €**

## Dry Aged Norwegisches Lachsfilet

Norwegischer Lachs, schonend trocken gereift, mit intensiver Aromatik und besonders feiner Textur



140 g **15,9 €**

## Dry Aged Thunfischfilet

Durch Dry Aging veredelter Thunfisch, mit kräftiger Aromatik und fester, feiner Struktur



140 g **15,9 €**

## 👍 Dry Aged Rindfleisch Roastbeef

Irishes Rindfleisch von John Stone, 21 Tage am Knochen trocken gereift  
Kräftig im Geschmack, fest in der Struktur und typisch für klassischen Steak-Charakter



140 g **29,9 €**

300 g **59,9 €**

## Dry Aged Rindfleisch Entrecôte

Irishes Rindfleisch von John Stone, 21 Tage trocken gereift  
Besonders saftig, fein marmoriert und intensiv im Aroma



140 g **32,9 €**

300 g **64,9 €**

## Weitere Spieße

KOCHI

### Gemüse - Spießplatte 12,9 €

Wählen Sie 6 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

Kirschtomaten

Frittierter Tofu

Frittierte Kartoffeln

Ananas

Bratpaprika

Zucchini

### Einzelspieße:

#### Kochi Goldbrot 2,9 €

Unser beliebtester Snack! Verfeinert mit Ei, Milch und schwarzem Sesamöl

#### Garnelenspieß (White Tiger) 2,9 €

#### Garnelenspieß (Black Tiger) 3,9 €

#### Bacon mit Kartoffel 3,9 €

#### Bacon mit Spargel 3,9 €

#### Bacon mit Enoki-Pilz 3,9 €

#### Bacon mit Kirschtomaten 3,9 €

#### Aalspieß 5,9 €

# Japanisches Wagyu

*Exklusives A5 Wagyu aus Japan*

ME  
NU

## 👍 A5 Wagyu Spieße-Platte

**90 g – 49,9 €**

Exklusives Set mit drei edlen Teilstücken des japanischen A5 Wagyu:

- 30 g Roastbeef – kräftig und saftig
- 30 g Entrecôte – fein marmoriert, vollmundig im Aroma
- 30 g Top Blade – besonders zart mit feiner Struktur

Serviert als Spieße – eine Auswahl zur Entdeckung unterschiedlicher Texturen und Aromen

## A5 Wagyu-Spieß

**Top Blade – 100 g · 45,9 €**

Feinfasrig, besonders zart und saftig

**Roastbeef – 100 g · 49,9 €**

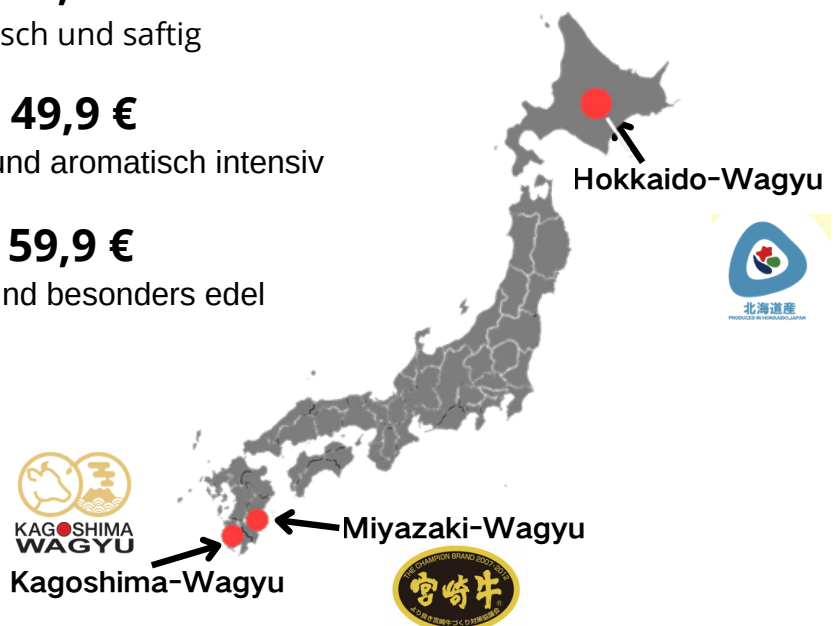
Kräftig im Geschmack, aromatisch und saftig

**Entrecôte – 100 g · 49,9 €**

Fein marmoriert, ausgewogen und aromatisch intensiv

**Filet – 100 g · 59,9 €**

Zartestes Stück, butterig-weich und besonders edel



## **NUDELN UND REIS**

**ME  
NU**

**Kimchi Bokkeumbap - 19,9 €**

Gebratener Reis mit Kimchi  
und Schweinefleisch



**Bulgogi Hotpot - 34,9 €**

*(Für 2 Personen - mit Reis)*

Zartes Australisches F1 Wagyu-  
Rindfleisch von Jack's Creek mit  
Glasnudeln und Gemüse,  
serviert auf einem heißen  
Gaskocher



**Wagyu Bokkeumbap - 29,9€**

Gebratener Reis mit F1-  
Wagyu-Rindfleisch

## **KINDERGERICHTE**

**Jumeokbab - 12,9 €**

Koreanische Reisbälle  
zum Selberformen - mit  
Reis, Thunfisch,  
Mayonnaise und Seetang

**Chijeu Kon - 12,9 €**

Süßer Mais mit Mozzarella  
und Mayonnaise

## **NACHTISCH**

**ME  
NU**

👍 **Mochi Eis** 🌿 6,9 €  
Matcha / Mango

**Bungeoppang -** 🌿 6,9 €  
Koreanische Fischwaffel  
mit süßere rote Bohnen Füllung

**Mango Bingsu -** 🌿 12,9 €  
Koreanisches „Snow Ice“ mit  
extra fein geraspeltem Eis, das  
auf der Zunge schmilzt.  
Serviert mit frischen  
Mangostücken und leichter Süße  
– erfrischend wie ein cremiges  
Schnee-Dessert

## **CAFFETTERIA**

**Espresso** 2,9 €

**Espresso doppia** 3,9 €

**Espresso Machiatto** 3,9 €

**Cappuccino** 3,9 €

**Café Crema** 3,9 €

#### **Allergene & Zusatzstoffe**

Eine detaillierte Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.

#### **Korkgeld / Entkorkungsgebühr**

Falls Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen möchten, informieren Sie bitte unser Servicepersonal vorab.

- Rot- & Weißwein: 19 € pro Flasche
- Champagner & Schaumwein: 29 € pro Flasche
- Spirituosen (z. B. Whisky, Cognac etc.): 39 € pro Flasche

#### **Wichtige Hinweise zur Speisenzubereitung**

- Keine glutenfreien Speisen: Wir bieten keine speziell glutenfreien Gerichte an.
- Keine individuellen Anpassungen: Änderungen wie z. B. Speisen ohne Zucker, Sojasauce oder andere Würzmittel sind leider nicht möglich.
- Keine streng veganen Speisen: Wir bieten keine Gerichte an, die vollkommen frei von Spuren tierischer Produkte sind.

**Vielen Dank für Ihr Verständnis. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!**