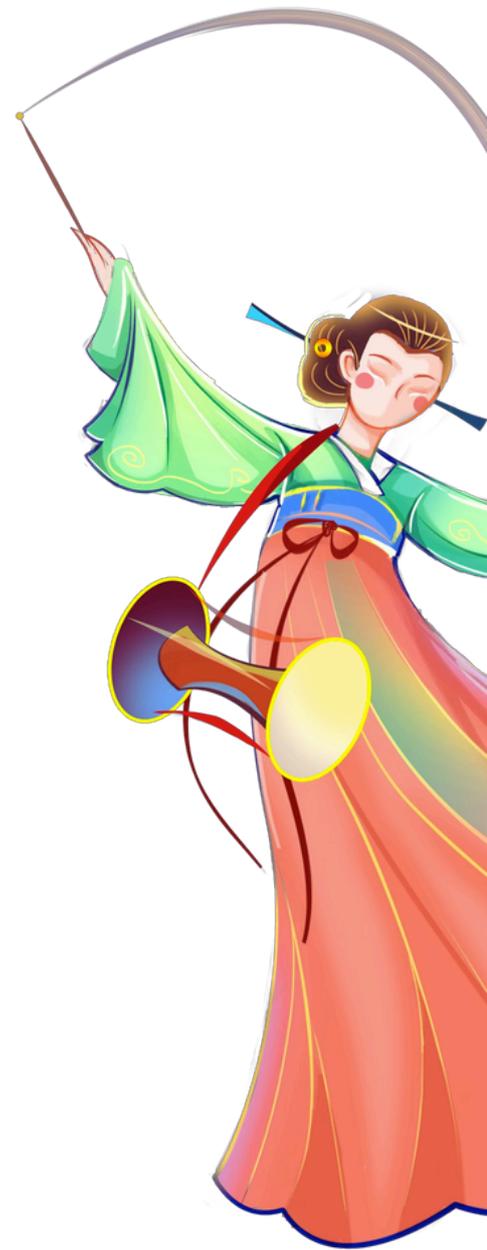




Kochi

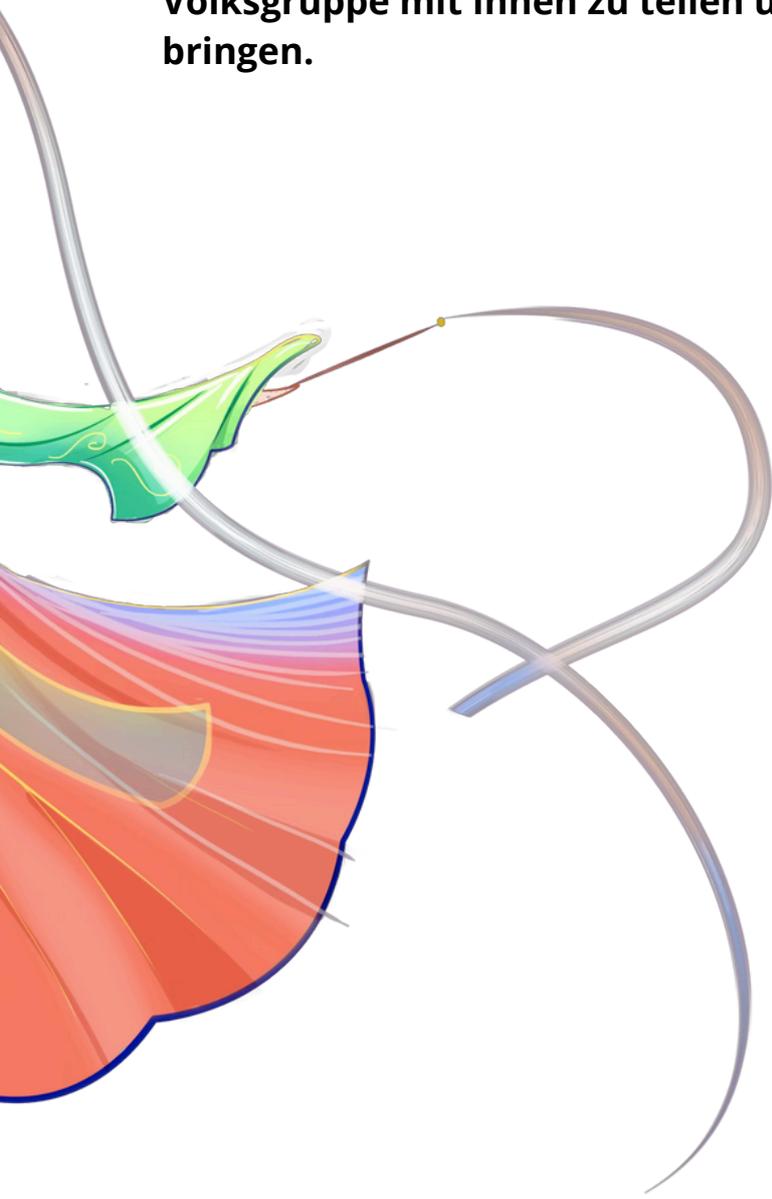


Willkommen im Kochi Restaurant

Das Restaurant Kochi steht für authentisch chinesisch-koreanische Küche, inspiriert von der Kultur der Koreanischen Minderheit Chinas, den Joseonjok. Die einzigartige Küche vereint traditionelle koreanische Gerichte mit Einflüssen aus China und erzählt eine langjährige Geschichte geprägt von Geschmack und Tradition.

Der Name „Kochi“ leitet sich vom koreanischen Wort „꼬치“ (ausgesprochen: „Kkochi“) ab und bedeutet „Spieß“. Neben unseren Grillspießen bieten wir auch eine Vielfalt an traditionellen Koreanischen Gerichten wie Bibimbap, Kimchi, Banchan und Suppen an.

Wir freuen uns, die einzigartige kulinarische Vielfalt unserer Volksgruppe mit Ihnen zu teilen und sie unserer Kultur näher zu bringen.





Unsere exklusiven Wagyu-Rinder aus Japan - Das Fleisch der Kaiser und Kenner.



»Wagyu« heißt Rind (»Gyu«) aus Japan (»Wa«). In unserer Küche verwenden wir ausschließlich japanisches Wagyu der höchsten Marmorierungsstufe A5 – ein Gütesiegel, das nur Rinder mit perfekt verteiltem intramuskulärem Fett (Marmorierung \geq Stufe 6), intensiv-roter Fleischfarbe und cremig-weißem Fett erhalten.

Hinweis: **Nur 10% des japanischen A5-Wagyus werden exportiert.** Wir bieten Ihnen diese Rarität direkt vom Hof auf den Tisch.





Unsere Jack's Creek Black Angus-Rinder aus Australien – Vom Land der Weiten auf Ihren Teller.



»Black Angus« – eine Legende australischer Fleischkultur, geprägt von der Leidenschaft der Familie Warmoll. Eine einzigartige Kombination aus Weidehaltung und natürlicher Getreidefütterung über 180 Tage – für eine marmorierte Textur (MSA 5+), die Kraft und Zartheit perfekt vereint.

In unserer Küche erhalten Sie nur das Feinste: Jack's Creek Black Angus, **mehrfacher Gewinner des »World's Best Steak«-Titels.**





Unsere Kikok-Hühnchen – Das Slow Food der Geflügelwelt.

»Kikok« – ein Name, der Tradition schmeckt. Seit 30 Jahren steht diese deutsche Handwerkskunst für Hähnchen, wie sie früher waren: **saftig, aromatisch und mit Gewissen.**

In unserer Küche setzen wir auf **Kikok-Premiumteile** – ohne Antibiotika, ohne Gentechnik. Dank mindestens 50% Mais im Futter erhält das Fleisch seine feste Textur und die Haut den goldgelben Ton. **Pflanzliche Ernährung, weniger Fett, mehr Bewegungsfreiheit** – für ein Aroma, das Omas Sonntagsbraten heraufbeschwört.



Mehr Tierwohl



Viel Bewegungsfreiheit



Gute Maisfütterung



Frei von Gentechnik



Ohne Antibiotikaeinsatz



Kurze Transportwege



Unsere Ibérico-Schweine aus Spanien – Die Kunst des goldenen Eichelmast.

»Ibérico« – ein Erbe der Dehesa-Eichenwälder. Diese reinrassigen Schweine leben frei, ernähren sich von Eicheln und wilden Kräutern, und reifen unter der spanischen Sonne zu Marmorierungskünstlern heran. Ihr Fett schmilzt bei Körpertemperatur, ihr Fleisch trägt das Aroma von Walderde und Nuss – **ein Stück purer Luxus, der nur langsamer Zeit entsteht.**



Mala

Rindfleischstreifen



VORSPEISEN

ME
NU

Kimchi  5,9 €

Mu Mallangi -  5,9 €
Getrockneter Rettich,
mit Paprikapaste gewürzt

 **Sseuchwan Sogogi -**  5,9 €
Scharfer Szechuan-Rindfleisch

Edamame 5,9 €

Yeongeun Jorim - 5,9 €
Lotuswurzeln in Gewürzsauce

Koreanische Tapas

Yachae Jeon -  8,9 €
Herzhafte Pfannkuchen mit
Gemüse

Haemul-Pajeon - 8,9 €
Herzhafte Pfannkuchen mit
Meeresfrüchten

Kimchi Jeon -  8,9 €
Herzhafte Pfannkuchen mit Kimchi

 **Gun Mandu -**  8,9 €
Gebratene, gefüllte Teigtaschen
Rindfleisch / Kimchi  / Gemüse

Chijeu Kon -  9,9 €
Mais mit Käse

Paengyi -  9,9 €
Enoki Pilze in Butter gebraten

 **Yukhoe -**  14,9 €
USA Black Angus Carpaccio

Ojingeo Twigim - 14,9 €
Frittierter Tintenfisch

Saeu Twigim - 14,9 €
Knusprige Salz-Pfeffer-Garnelen

 **Mala Rindfleischstreifen -**  14,9 €
Scharfe Rindfleischstreifen

 **Guo Bao Rou -** 14,9 €
Knuspriges Duroc-Schweinefilet
in einer süß-sauer Sauce

Fried Chicken - 14,9 €
Wahlweise mit Dip:
Sweet Chili  oder Soja-Knoblauch



Grillspieße à la Carte

KOCHI

Fleischspieße

Grillzeit: 5 Minuten

Lammkeulen aus Neuseeland	2,5 €
Lammrippchen	2,5 €
Black-Angus-Rindfleisch	3,9 €
Iberico-Schweinenacken	3,9 €
Kikok-Maishähnchen	4,9 €
Japanisches A5 Wagyu	29,9€

Schweinebauchscheiben

Duroc-Schwein aus Spanien
Grillzeit: 5 Minuten

mit Kirschtomaten	3,5 €
mit Enoki-Pilzen	3,5 €
mit Kimchi	 3,5 €
mit Knoblauchstangen	3,5 €
mit Frühlingszwiebeln	3,5 €

GEMÜSE UND MEERESFRÜCHTE

Grillzeit: 5 Minuten

Kirschtomaten	 1,9 €
Sivri Paprika	  1,9 €
Bratpaprika	  1,9 €
Zucchini	 1,9 €
Blumenkohl, Gelb	 1,9 €
Banane	 1,9 €
Mais	 1,9 €
Butterweiches Brot	 1,9 €

Enoki-Tofu-Rolle	 1,9 €
Koriander-Tofu-Rolle	 1,9 €
Frühlingszwiebel-Tofu-Rolle	 1,9 €
Frittiertes Tofu	 1,9 €
Fischtofu	 1,9 €
Black-Tiger-Garnelen	3,9 €
Norwegisches Lachsfilet	4,9 €
Aal-Spieß	4,9 €
Thunfisch Spieß	4,9 €

Bulgogi Hotpot



HAUPTGERICHTE

ME
NU

Kimchi Bokum Bap -  **12,9 €**
Gebratener Reis mit Kimchi
Schweinefleisch / Vegetarisch 

Jumeokbab - **12,9 €**
Koreanische Reisbälle zum
Selberformen

Eomuk Tteokbokki -  **16,9 €**
Fischkuchen mit Reiskuchen

Yanji Naengmyeon - **16,9 €**
Buchweizennudeln mit kalten
Suppe
Rindfleisch / Vegetarisch 

Bibimbap -  **16,9 €**
Reis mit Gemüse, serviert auf
heißen Steingut

 **Bulgogi Bibimbap -** **18,9 €**
Reis mit Gemüse und
mariniertem Rindfleisch,
serviert auf heißen Steingut

Koreanisches Bier-Hotpot  **24,9 €**
mit koreanischem Cass Bier
statt Wasser zubereitet und auf
einem heißen Gaskocher
serviert

Meeresfrüchte / Rindfleisch
/ Hähnchen / Vegetarisch 

 **Bulgogi Hotpot** **24,9 €**
zartes Entrecote Rindfleisch mit
Glasnudeln und Gemüse, auf einem
heißen Gaskocher serviert

Mandu Hotpot **24,9 €**
köstliche Teigtaschen mit
Glasnudeln und Gemüse, auf einem
heißen Gaskocher serviert

Mochi



NACHTISCH

**ME
NU**

- | | | | |
|---|--|--|--|
|  Mochi Eis
Matcha/Schokolade/Mango
/Vanille |  4,9 € |  Hotteok -
Nuss-Zucker-Kuchen |  4,9 € |
| Twigin Injeolmi -
Frittierter Reiskuchen |  5,9 € | Konggomul Injeolmi -
Reiskuchen mit
Sojabohnenpulver |  5,9 € |

CAFFETTERIA

- | | |
|------------------------|--------------|
| Espresso | 2,5 € |
| Espresso doppia | 3,9 € |
| Cappuccino | 3,9 € |
| Caffè americano | 3,9 € |
| Caffè Latte | 4,9 € |

KLEINIGKEITEN

- | | |
|------------------------|--|
| Roher Knoblauch |   1,9 € |
| Rollo Salat |  1,9 € |
| Reis |  1,9 € |

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!