



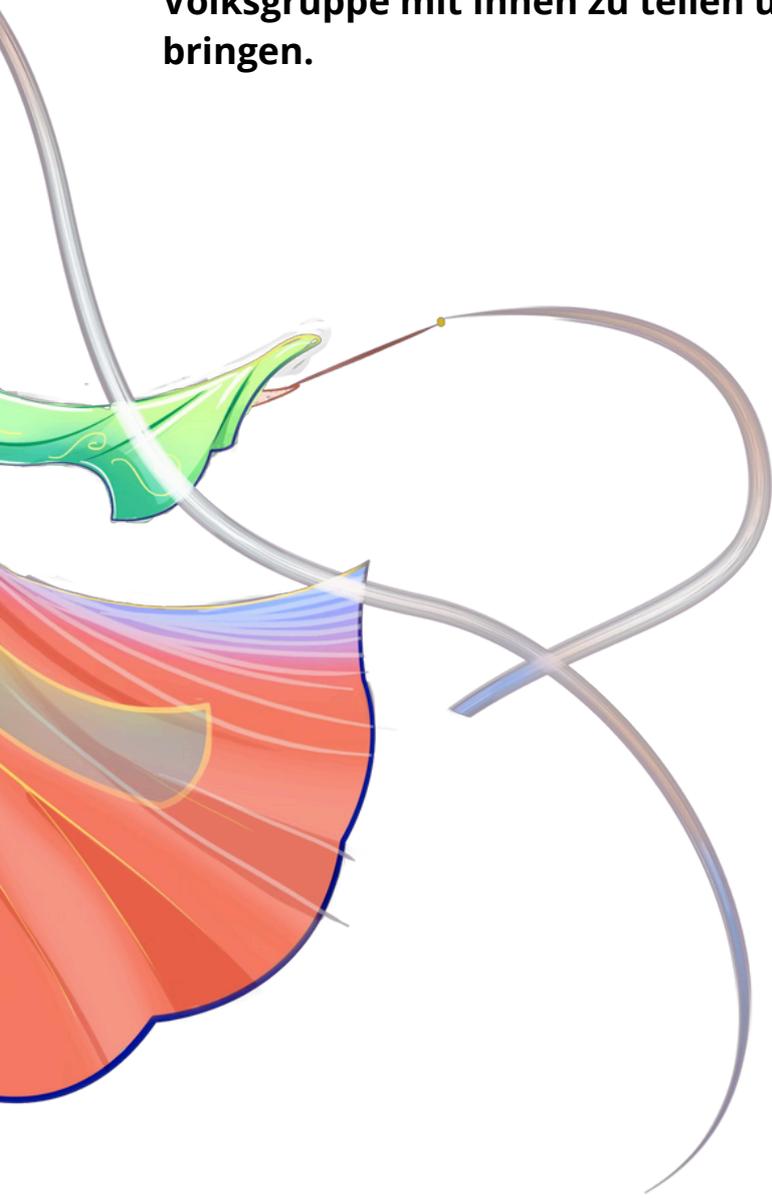
Kochi

## 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.**



## Vorspeisen

**Edamame**  **5,9 €**  
Gedämpfte grüne Sojabohnen,  
mit leichter Salznote

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

## Koreanische Tapas

 **Kartoffeln Jeon -**  **12,9 €**  
Herzhafte Pfannkuchen mit  
Kartoffeln Halbe Portion: 8,9 €

**Yachae Jeon -**  **12,9 €**  
Herzhafte Pfannkuchen mit  
Gemüse Halbe Portion: 8,9 €

**Kimchi Jeon -**   **12,9 €**  
Herzhafte Pfannkuchen mit  
Kimchi Halbe Portion: 8,9 €

**Frittierter Fischkuchen-Sticks** **12,9 €**  
mit Käsepulver & Nori bestäubt.  
Ketchup zum Dippen

**Frittiertes Trio -**  **14,9 €**  
Kürbis, Süßkartoffel und Pommes  
Frites – goldgelb und knusprig  
frittiert

**Chijeu Kon -**  **14,9 €**  
Süßer Mais mit Mozzarella  
und Mayonnaise

**Paengyi -**  **12,9 €**  
Enoki-Pilze mit Butter und Sesam

**KOCHI**

 **Rindfleischsalat „Wasabi & Yuzu“**  **9,9 €**  
Geschmortes Rind, Rucola,  
Zwiebelstreifen, Salatmischung  
dazu Wasabi-Yuzu-Dressing

 **Gun Mandu -** **12,9 €**  
Gebratene, gefüllte  
Teigtaschen Halbe Portion: 8,9 €  
Rindfleisch / Kimchi  / Gemüse 

**Jin Mandu -** **12,9 €**  
Gedämpfte, gefüllte  
Teigtaschen  
Rindfleisch / Kimchi  / Gemüse 

**Frittierte Austern** **12,9 €**  
mit Zitrone, Mayonnaise-Senf-Dip

**Ojingeo Twigim -** **19,9 €**  
Frittierter Tintenfisch mit  
Mayonnaise-Senf-Dip Halbe Portion: 10,9 €

 **Mala Rindfleischstreifen -**  **19,9 €**  
Scharfe Rindfleischstreifen Halbe Portion: 10,9 €  
mit Knoblauchstangen, Knoblauch,  
Erdnüssen und Szechuan-Pfeffer

**Guo Bao Rou -** **19,9 €**  
Knuspriges Schweinefleisch Halbe Portion: 10,9 €  
in süß-sauer Sauce

**Fried Chicken -** **19,9 €**  
Kikok Maishähnchen Halbe Portion: 10,9 €  
*Wahlweise mariniert mit :*  
Sweet-Chili  oder Soja-Knoblauch  
oder Cheese Pulver

# Grillspieße-Platten

KOCHI

## Kikok-Maishähnchen-Spieß

Zartes, langsam gewachsenes Premium-Geflügel aus Deutschland.

*Serviert mit unserer hausgemachten Salz-Lauch-Dip-Sauce*



320 g **29,9 €**

140 g **14,9 €**

## Lammrippchen

Aus dem Vereinigten Königreich, besonders saftig in Sojasauce mit Gewürzen mariniert – ein Genuss für Lammliebhaber

320 g **33,9 €**

140 g **16,9 €**

## Neuseeland-Lammkeulen

Von Silver Fern Farms, grasgefüttert aus Neuseeland – zart, aromatisch und intensiv



320 g **33,9 €**

140 g **16,9 €**

## Iberico-Schweinenacken

Spanisches Eichelschwein – zart mit nussigem Aroma durch Eichelmast.

*Serviert mit Rosensalz-Dip aus Himalaya-Salz und rotem Pfeffer*



320 g **39,9 €**

140 g **19,9 €**

## Iberico-Secreto

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

*Serviert mit Rosensalz-Dip aus Himalaya-Salz und rotem Pfeffer*



320 g **49,9 €**

140 g **24,9 €**

**Hinweis:** Jedes Gericht kann mit gedämpftem Reis als Beilage ergänzt werden (+2,9 €). Die empfohlene Grillzeit beträgt ca. 5 Minuten.

# Grillspieße-Platten

KOCHI

## Black-Angus-Rindfleisch

Australisches Black-Angus-Rind von Jack's Creek  
– Flank Steak, stark marmoriert, besonders zart  
und aromatisch



320 g **46,9 €**

140 g **23,9 €**

*In Varianten erhältlich:*

- **Original** – Mild gewürzt mit klassischen Kräutern
- **Scharf** – Mit pikanter koreanischer Chili -Marinade 🌶️
- **Bulgogi** – Süßlich-würzig, typisch koreanisch
- **Pfeffer** – Mit einer Marinade aus schwarzem Pfeffer, Austernsauce und Zucker

## Dry Aged Rindfleisch Entrecôte

21 Tage am Knochen gereift – kräftig und  
aromatisch.

Aus Irland von John Stone – mildes Klima,  
saftige Weiden bis zum Horizont und danach  
drei Wochen im Dry Aging für unvergleichlichen  
Geschmack



320 g **59,9 €**

140 g **29,9 €**

## Rinderzungen-Spieß

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

140 g **19,9 €**

**Hinweis:** Jedes Gericht kann mit gedämpftem Reis als Beilage ergänzt werden (+2,9 €).  
Die empfohlene Grillzeit beträgt ca. 5 Minuten.

# Grillspieße-Platten

KOCHI

## Bacon-Spieße Mix

19,9 €

Wählen Sie 5 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

- Bacon mit Spargel
- Bacon mit Kartoffel
- Bacon mit Enoki-Pilz
- Bacon mit Kirschtomaten
- Bacon mit Knoblauchstange

## Meeresfrüchte Mix

19,9 €

Wählen Sie 4 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

- Black-Tiger-Garnelen
- Norwegisches Lachsfilet
- Aal-Spieß
- Thunfisch Spieß

## Gemüse Mix

12,9 €

Wählen Sie 6 Spieße (auch mehrfach möglich)

Zur Auswahl:

- Kirschtomaten
- Frittierter Tofu
- Bratpaprika
- Yamswurzel
- Zucchini
- Banane

## Einzelspieß:

### Kochi Goldbrot am Spieß

2,9 €

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

**Hinweis:** Jedes Gericht kann mit gedämpftem Reis als Beilage ergänzt werden (+2,9 €).  
Die empfohlene Grillzeit beträgt ca. 5 Minuten.

# Japanische Wagyu-Spieß

*Drei Ursprünge, ein unvergleichliches Aroma.*

ME  
NU

## Hokkaido-Wagyu (北海道 Nord)

“Snow Beef”, auf weitläufigen Alpenweiden gereift  
– kräftiges Umami, sanfte Süße.



- 30 g (1 Spieß) — **29,9 €** (1,00 €/g)
- 90 g (2 Spieße) — **59,9 €** (0,66 €/g)
- 200 g (5 Spieße) — **99,9 €** (0,49 €/g)
- 600 g (15 Spieße) — **249,9 €** (0,42 €/g)
- 2000 g (50 Spieße) — **799,9 €** (0,40 €/g)

## Kagoshima-Wagyu (鹿児島 Kyushu)

Geprägt durch salziger Meeresluft  
– zarte Süße mit mineralischer Note.



- 30 g (1 Spieß) — **29,9 €** (1,00 €/g)
- 90 g (2 Spieße) — **59,9 €** (0,66 €/g)
- 200 g (5 Spieße) — **99,9 €** (0,49 €/g)
- 600 g (15 Spieße) — **249,9 €** (0,42 €/g)
- 2000 g (50 Spieße) — **799,9 €** (0,40 €/g)

## Miyazaki-Wagyu (宮崎 Kyushu)

Aus den grünen Tälern Südjapans  
– intensiv marmoriert, buttrig im Abgang.

- 30 g (1 Spieß) — **29,9 €** (1,00 €/g)
- 90 g (2 Spieße) — **59,9 €** (0,66 €/g)
- 200 g (5 Spieße) — **99,9 €** (0,49 €/g)
- 600 g (15 Spieße) — **249,9 €** (0,42 €/g)
- 2000 g (50 Spieße) — **799,9 €** (0,40 €/g)



Hokkaido-Wagyu



Kagoshima-Wagyu

Miyazaki-Wagyu



# HAUPTGERICHTE

ME  
NU

**Jumeokbab -** 14,9 €  
Koreanische Reisbälle zum  
Selberformen - mit Reis, Thunfisch,  
Mayonnaise und Seetang

**Yanji Naengmyeon -** 19,9 €  
Buchweizennudeln mit kalter  
Suppe  
Rindfleisch / Vegetarisch 

 **Garnelen Bokkeumbap -** 18,9 €  
Gebratener Reis mit Garnelen

**Koreanisches Chili-Chicken**  29,9€  
mit Käse  
Zartes Huhn in pikanter  
Gochujang-Sauce, mit  
Zwiebeln und koreanischem  
Reiskuchen, überzogen von  
geschmolzenem Käse.  
*Direkt am Tisch zubereitet und  
auf Baguettescheiben  
angerichtet*

**Kimchi Bokkeumbap -**  18,9 €  
Gebratener Reis mit Kimchi und  
Schweinefleisch

**Koreanisches Bier-Hotpot**  29,9 €  
*(Für 2 Personen - mit Reis  
oder Instantnudeln)*  
mit koreanischem Cass Bier  
statt Wasser zubereitet und auf  
einem heißen Gaskocher  
serviert  
Meeresfrüchte / Rindfleisch

**Cheolpan Cheese**  20,9€  
**Bokkeumbap -**  
Gebratener Reis mit Kimchi,  
Schweinefleisch und  
geschmolzenem Käse

**Wagyu Bokkeumbap -** 39,9€  
Gebratener Reis mit japanischem  
A5-Wagyu-Rindfleisch

 **Bulgogi Hotpot** 34,9 €  
*(Für 2 Personen - mit Reis)*  
Zartes Entrecôte-Rindfleisch mit  
Glasnudeln und Gemüse, serviert  
auf einem heißen Gaskocher

## **NACHTISCH**

**ME  
NU**

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  <b>Mochi Eis</b><br>Matcha / Schokolade / Mango<br>/ Vanille |  <b>6,9 €</b> |  <b>Hotteok -</b><br>Nuss-Zucker-Kuchen |  <b>6,9 €</b> |
| <b>Bungeoppang -</b><br>Koreanische Fischwaffel<br>mit süßer Füllung<br>Wahlweise:<br><i>Süßkartoffel / rote Bohnen</i>                        |  <b>6,9 €</b> | <b>Konggomul Injeolmi -</b><br>Reiskuchen mit<br>Sojabohnenpulver  |  <b>6,9 €</b> |

## **CAFFETTERIA**

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| <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> |

#### **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!**