Kochi Special Menü

Genießen Sie unsere exklusiven Menüs – außer Freitag- & Samstagabend

Bento-Menü

15,9 €

- Vorspeise -

Kimchi - 🌶️
Fermentierter Chinakohl, leicht scharf

- Koreanische Tapas -

Gun Mandu - 🌱
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

- Hauptgericht -

Fried Chicken -
(inkl. Reis)
Kikok-Maishähnchen
Wahlweise mariniert mit :
Sweet-Chili 🌶️ *oder Soja-Knoblauch oder Cheese-Pulver*

- Suppe -

Kürbissuppe

Erhältlich an allen Tagen außer Freitag- & Samstagabend.

***Alle Preise inkl. MwSt. ***

Spieße-Menü

25,9 €

- Vorspeise -

Kimchi -
Fermentierter Chinakohl, leicht scharf

- Koreanische Tapas -

Gun Mandu -
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung

- Hauptgericht -

Spießplatte inkl. Beilage - 140g
Black-Angus-Rindfleisch -- *zart & aromatisch*
Neuseeland-Lammkeulen -- *grasgefüttert & saftig*
Kikok-Maishähnchen -- *Premium aus Deutschland*
White-Tiger-Garnelen x 2 -- *groß & saftig*
Zucchini -- leicht & frisch

- Suppe -

Kürbissuppe

- Nachspeise -

Mochi Eis
Matcha

Erhältlich an allen Tagen außer Freitag- & Samstagabend.

***Alle Preise inkl. MwSt. ***

Premium-Menü

49,9 €

- Vorspeise -

Kimchi - 🌶️
Fermentierter Chinakohl, leicht scharf

- Koreanische Tapas -

Frittierte Austern -
mit Kaviar-Topping und Sweet-Chili-Dip

- Hauptgericht -

Spießplatte inkl. Beilage - 180g

Black-Angus-Rindfleisch	x 2
Dry Aged Rindfleisch Entrecôte	x 2
Australisches Wagyu Short Rib	x 2
White-Tiger-Garnelen	x 2

Zucchini

- Suppe -

Kürbissuppe

- Nachspeise -

Mochi Eis 🌱
Matcha

Erhältlich an allen Tagen außer Freitag- & Samstagabend.

***Alle Preise inkl. MwSt. ***

Wein Pairing
9,9 €

- Aperitif -

Makgeolli - koreanische Reismilchwein

- Hauswein -

Ress
Grauburgunder / Rheinhessen / Trocken / 2024
Frisch und rund mit Aromen von Birne, Quitte und gelbem Apfel, ergänzt durch nussige Noten und eine angenehme Säure. Am Gaumen zeigt sich der Wein cremig und trocken mit feiner Struktur.

Dassai 45 Sake (+ 9,9 €)
Yamada Nishiki / Japan / Junmai Daiginjo / 16% vol
Hergestellt aus hochwertigem Yamada-Nishiki-Reis mit einem Poliergrad von 45%, was zu einem klaren, eleganten und frischen Sake führt.

- Soju-Shot -

Koreanischer Soju
Klarer Reisschnaps mit mildem, weichem Geschmack – ein klassischer Abschluss für das Menü.

Drei kleine Drinks, die Ihre Mahlzeit abrunden – frisch, leicht und ausgewogen.

***Alle Preise inkl. MwSt. ***

Spießplatte

25,9 €

Neuseeland-Lammkeulen x 3
Kikok-Maishähnchen x 3
White-Tiger-Garnelen x 2
Kochi Goldbrot x 2
Frittierter Tofu x 2
Zucchini x 2

Premium-Platte

39,9 €

Australisches Wagyu Short Rib x 2
Black-Angus-Rindfleisch original x 2
Black-Angus-Rindfleisch Bulgogi x 2
Iberico-Schweinenacken x 2
Kochi Goldbrot x 2
Frittierter Tofu x 2
Zucchini x 2

Erhältlich an allen Tagen außer Freitag- & Samstagabend.

***Alle Preise inkl. MwSt. ***

Japanisches Wagyu

New

Ein unvergleichliches Aroma

Wagyu Bulgogi

80 g - 29,9 €

Feinstes japanisches Wagyu-Rindfleisch 80g, nach koreanischer Bulgogi-Art zubereitet.
Am Tisch von unserem Service frisch auf dem Gasherd zubereitet, mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Enoki-Pilzen und Tofu, serviert mit einer Portion Reis.

A5 Wagyu Spieße-Platte

120 g – 59,9 €

Exklusives Set mit drei edlen Teilstücken des japanischen A5 Wagyu:

- 60 g Roastbeef – kräftig und saftig
- 40 g Entrecôte – fein marmoriert, vollmundig im Aroma
- 20 g Filet – unvergleichlich zart und buttrig

Serviert als Spieße – ideal zum Probieren der unterschiedlichen Texturen und Aromen von A5 Wagyu

A5 Wagyu-Spieß

Roastbeef – 200 g · 99 €

Kräftig im Geschmack, aromatisch und saftig

Entrecôte – 200 g · 99 €

Fein marmoriert, ausgewogen und aromatisch intensiv

Filet – 200 g · 189 €

Zartestes Stück, buttrig-weich und besonders edel

Kagoshima-Wagyu

KAGOSHIMA WAGYU