

Coto

— RESTAURANT —

SPEISEKARTE

Das Erste Wort

THE ART OF DINING

Willkommen in Coto. Das kulinarische Erlebnis von Ost trifft West. Unsere Küche ist von westlichen Zutaten inspiriert und lässt sich mit vielen asiatischen Gerichten wie Japanisch, Thailand und Vietnamesisch kombinieren. Wir hoffen, dass Sie ein noch nie dagewesenes Erlebnis haben werden, denn jedes einzelne Gericht ist ein Meisterwerk der Fusion.

Liebe Grüße,

COTO TEAM

ALLERGENE

A: KOKOSMILCH

B: KREBSTIERE

D: FISCH

E: ERDNÜSSE

F: SOJA

G: MILCH

H: NUSSARTEN

I: SELLERIE

J: SENFT

K: SESAMSAMEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MON - FRI:

11:30 - 14:00

(MITTAGSBUFFET)

MON - SAT:

17:00 - 22:00

SONTAG & FEIERTAG

12:30 - 22:00





DIE VORSPEISEN

1. SALAT TOM DAI ^{B,K,F}

Salat Tigergarnelen mit Zitrusfrüchten
Garnelen/Nori/Gurken/Tomaten/
Karotten

11.9





2. CA HOI TARTARE ^{D,J,K}

Frisches Lachstatar geräucherter Lachs/Avocado/Caviar/Zwiebeln/Dill/knuspriges Kokos-Reispapier

12.9



3. SALAT BACH TUOC ^E

Marinierter Oktopussalat
Oktopus/Tomaten/Kohlrabi/Gurken/Erdnuss/
Zwiebeln/Basilikum/knuspriges Reispapier

13.9

4. GOI CUON CA HOI ^{D,K}

Frische Frühlingsrollen mit Kumquat-Vinaigrette
geräucherter Lachs/Sesam-Reispapier/Nori/
Gurken/Karotten/Basilikum/Koriander

14.9



Nori (japanisch: 海苔)

ist eine getrocknete essbare Alge, die in der japanischen Küche verwendet wird

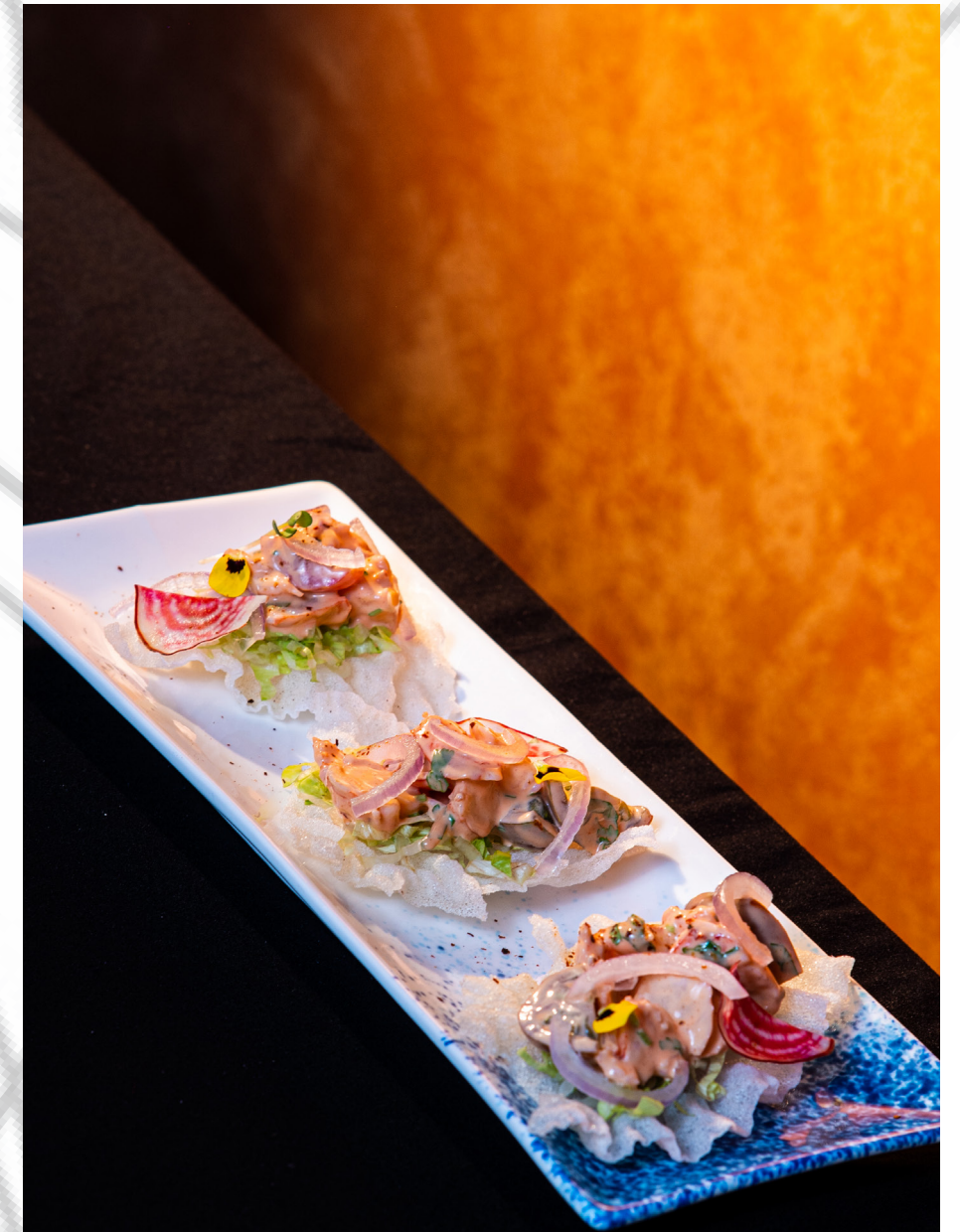
Miso (japanisch: みそ)

ist ein traditionelles japanisches Gewürz. Es ist eine dicke Paste, die durch Fermentieren von Sojabohnen mit Salz und Kōji hergestellt wird. Miso ist proteinreich und reich an Vitaminen und Mineralstoffen und spielte im feudalen Japan eine wichtige Rolle in der Ernährung.

5 .SALAT BI DO NUONG ^{H,F}

Gerösteter Kürbissalat mit Miso-Tropfen
Gegrillter Kürbis/zerbrochene Samen/Baby
Karotten/Rucola

10.9



6. TOM TRON ^{B,K}

Scharfe Tigergarnelen in Reisapier
Garnelen/Eisbergsalat/Tomaten/Zwiebeln/
Basilikum/knuspriges Reisapier

12.9



7. GA-BO XIEN QUE ^{E,K}

Hähnchen- und Rindfleischspieße mit cremiger Erdnussauce

Hähnchenfleisch/Rindfleisch/knusprige Zwiebeln/Kohlrabi/Karotten

13.9



9B. MANDOO CHIEN ^F

Hausgemachte frittierte Mandoo gefüllt mit Hühnchen in Sojasauce

9.9



8. CANH GA SOT HAN

^{K,C}

Panierte Hähnchenflügel mit koreanischer Chiligrasur

Hähnchenflügel/Gurken/Rettich/Hühnerkissenkuchen

12.9



9A. MANDOO HAP ^F

Hausgemachte gedämpfte Mandoo gefüllt mit Hühnchen in Sojasauce

9.9



10. DAU CHIEN GION ^C

Knuspriger Tofu mit Gewürzsatz aus Hongkong

Tofu/knusprige Kartoffeln/
Hongkong-Salz/Gesalzene Eier

9.9



11. NEM HAI SAN ^{B,G}

Panierte Frühlingsrollen mit Garnelen und Früchten

Garnelen/Tintenfisch/Mango/Apfel/
Pia-Kuchen

13.9



12. NEM VIET NAM ^{B,C,F}

Spezial-Vietnam-Frühlingsrollen

Rindfleisch/Hühnerfleisch/Garnelen/
Glasnudeln/Karotten/Katzenpilze/
Kohlrabi/Sojasprossen

9.9

Pia-Kuchen:
ist ein tausendschichtiger Kuchen mit Füllung und ein traditioneller Mondkuchen, der aus Chaozhou, China, stammt und in Chinatowns auf der ganzen Welt eingeführt

DIE SUPPEN

. XII

13. SUP MISO ^G

Karotten-Miso-Suppe

Garnelen/Karotten/Miso Pasten

9.9



14. SUP TOM-YUM ^{B, G, K}

Cremige Tom-Yum-Suppe mit Meeresfrüchten Garnelen/Tintenfisch/Kartoffeln/Karotten/Zwiebeln/Im Ofen geschichteter Teig

11.9



15. SUP COT DUA ^A

Kokos-Hühnersuppe

Hühnerfleisch/Kokos/Chili-Pfeffer/Champions/Basilikum

9.9



16. SUP KEM GA ^{G, I}

Cremige Hühnersuppe

Hühnerfleisch/Karotten/Milch/Kartoffeln/Zwiebeln/Sellerie

9.9



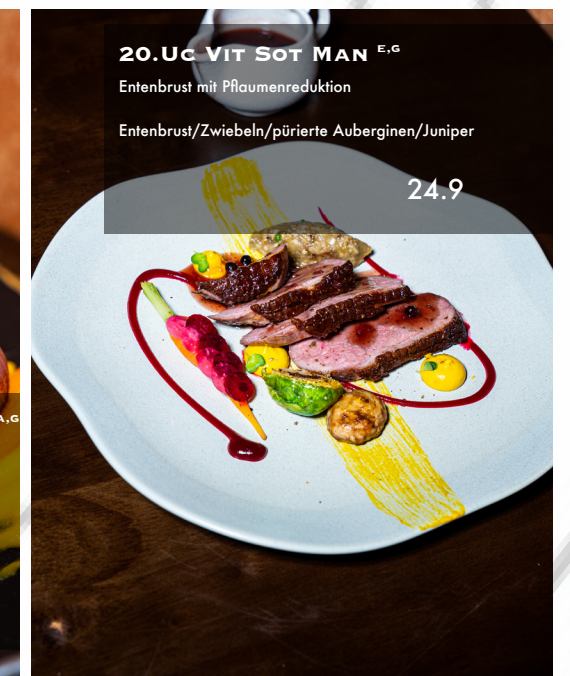
XIII .

DIE HAUPTGERICHTE

.XIV

ENTE

XV.



RINDFLEISCH

.XVI

XVII.



21. BO STEAK ^G

Rindersteak nach asiatischer Art

Rinderfilet/Namjim Soße/Baby Karotten/Paprika/
Zwiebeln/Ananas/Baby Broccoli

29.9

22. BO LUC LAC ^G

Im Wok gebratenes Rindfleisch Lok Lak mit Pfeffersauce

Rindfleisch/Zwiebeln/Paprika/Tomaten/Ananas/Baby
Karotten/knusprige Zwiebeln/Senf-Kartoffelpüree

25.9



23. MA BO HAM ^G

Langsam gegarte asiatische Rinderbäckchen

Rinderbäckchen/Wasabi-Krokette/Baby Karotten

24.9

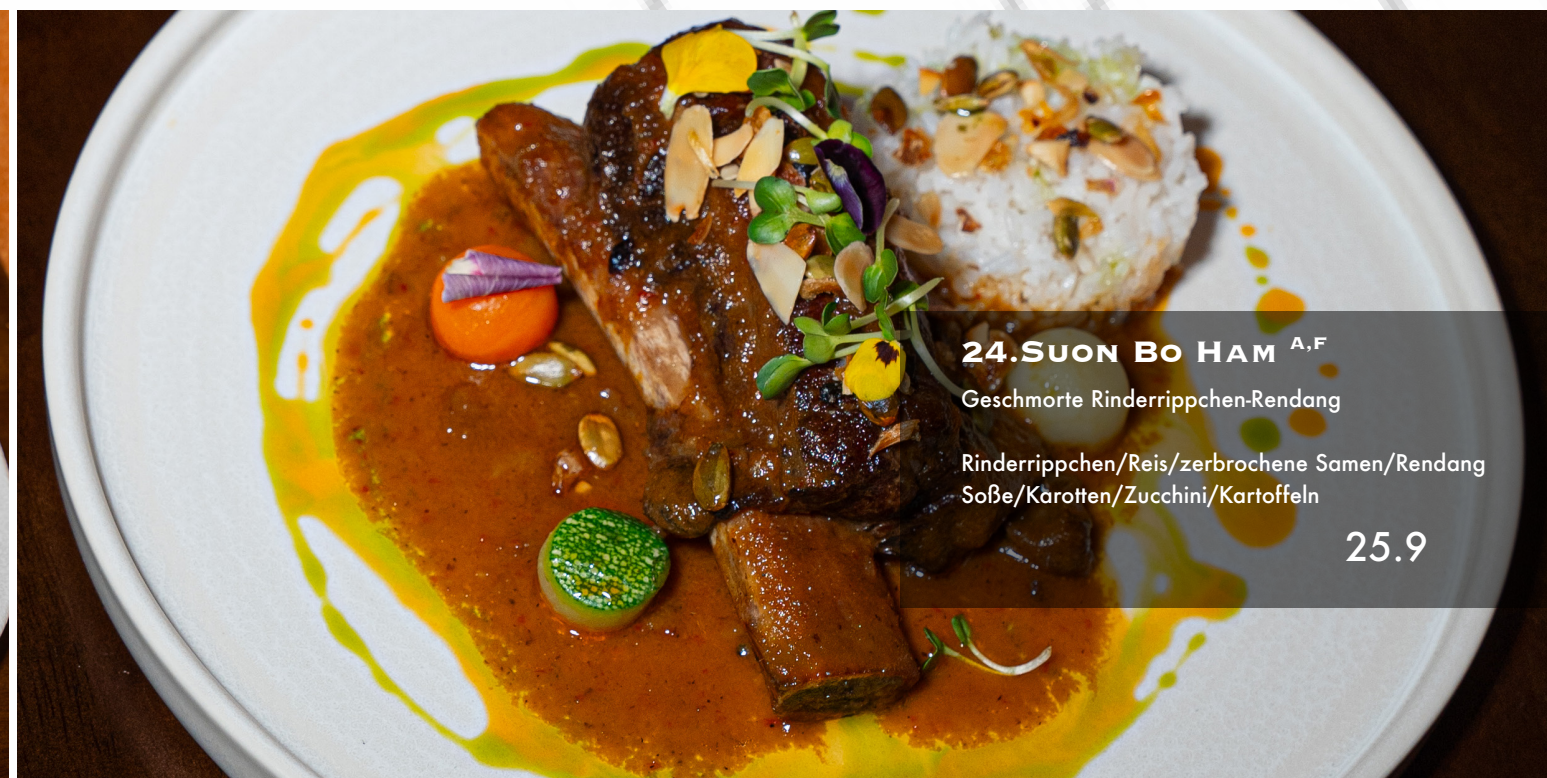


24. SUON BO HAM ^{A,F}

Geschmorte Rinderrippchen-Rendang

Rinderrippchen/Reis/zerbrochene Samen/Rendang
Soße/Karotten/Zucchini/Kartoffeln

25.9



HÄHNCHEN

. XVIII

XIX .



25. DUI GA SOT CHAU A

Asiatisch marinierte Hähnchenkeule

Hähnchenkeule/pürierte Karotten/Gurken/Knuspriger Kartoffeln

21.9



26. UC GA NHOI RAU F

Char Siu Hähnchenbrust

Hähnchenbrust/Pilze/Spinat/Zwiebeln/Kohlrabi/Basilikum

20.9



28. GA LUC LAC

Im Wok gebratenes Hähnchenfleisch Lok Lak mit Pfeffersauce

Hähnchenfleisch/Zwiebeln/Paprika/Tomaten/Ananas/Baby Karotten/knusprige Zwiebeln/Senf-Kartoffelpüree

21.9



27. DUI GA SOT KEM MISO F

Hähnchenkeule mit Miso-Sahnesauce

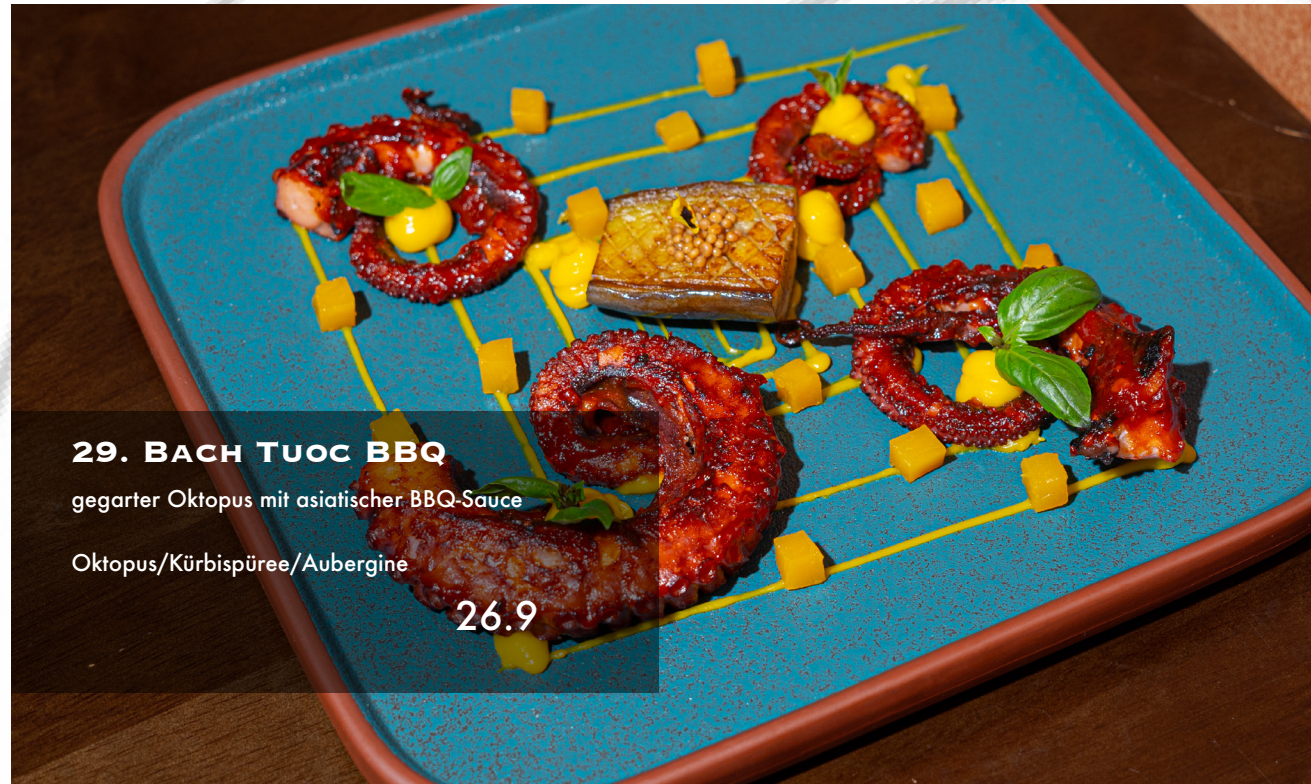
Hähnchenkeule/Baby Karotten/Baby Broccoli/Basilikum/Knuspriger Kartoffeln

21.9

MEERESFRÜCHTEN

.XX

XXI.



29. BACH TUOC BBQ

gegarter Oktopus mit asiatischer BBQ-Sauce

Oktopus/Kürbispüree/Aubergine

26.9



31. SO DIEP HUONG VI VIET ^{B.C}

In der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln nach vietnamesischer Art

Jakobsmuscheln/Eier/Pürierte grüne Bohnen/
zerbrochene Samen/Pürierte Karotten

26.9



30. SO DIEP SOT LO TRANG ^{B.G}

In der Pfanne gebratene japanische Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln/Baby Broccoli/Baby Karotten/
Blumen Kohl

26.9



32.CA HOI SOT TOM-YUM ^{A,D}

In der Pfanne gebratener Lachs mit cremiger Tom-Yum-Sauce

Lachs/Pürierte Karotten/Geschmorte Paprika/Zwiebeln/Baby Broccoli/Baby Karotten.

25.9



33.CA VUOC SOT ME ^D

In der Pfanne gebratener Zander Fisch mit Tamarindenbuttersauce

Zander/Tigergarnelen/Aubergine/Paprika/Zwiebeln

25.9



34.CA NGU AP CHAO ^{D, K}

Gebatener Sesam-Thunfisch mit gebratenem Gemüse in Teriyaki-Sauce

Thunfisch/Sesam/Zucchini/Karotten/Bohnen

26.9

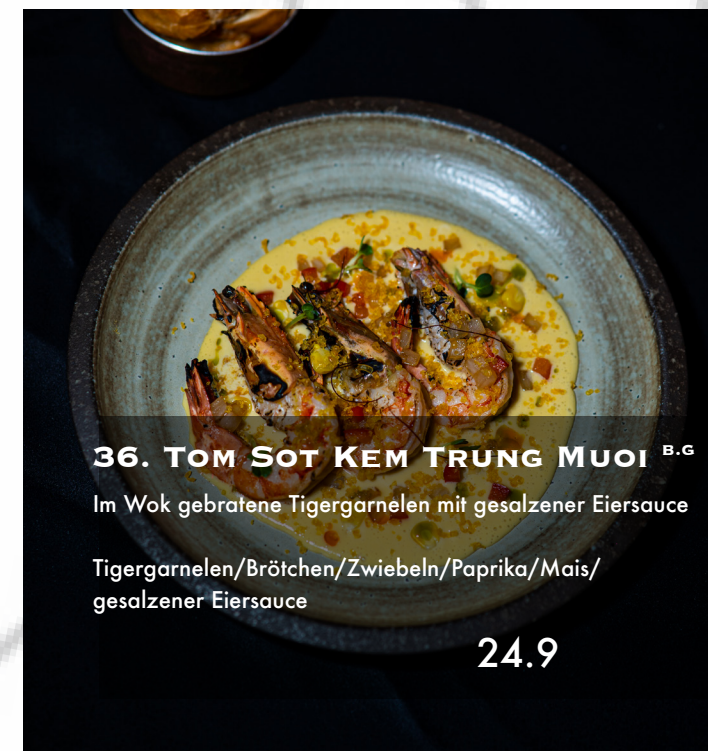


35.TOM MUOI HONG KONG ^B

Im Wok gebratene Tigergarnelen mit Hongkong-Salz

Tigergarnelen/Hongkong-Salz/Knuspriger Kartoffeln/Paprika/Zwiebeln/Knoblauch

22.9



36. TOM SOT KEM TRUNG MUOI ^{B,G}

Im Wok gebratene Tigergarnelen mit gesalzener Eiersauce

Tigergarnelen/Brötchen/Zwiebeln/Paprika/Mais/gesalzener Eiersauce

24.9

VEGETARISCH

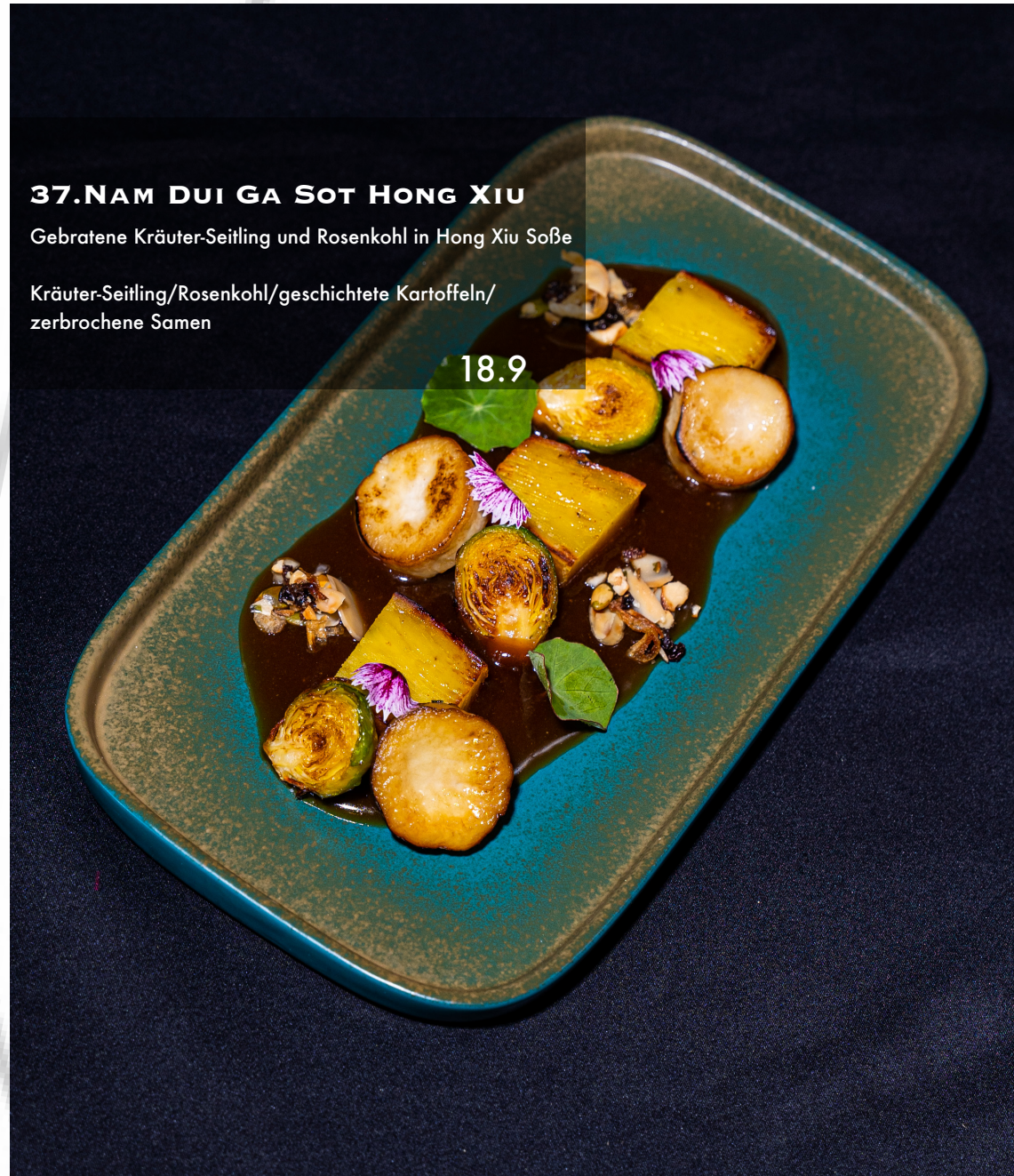
. XXIV .

37. NAM DUI GA SOT HONG XIU

Gebratene Kräuter-Seitling und Rosenkohl in Hong Xiu Soße

Kräuter-Seitling/Rosenkohl/geschichtete Kartoffeln/
zerbrochene Samen

18.9



. XXV .

39. STEAK DAU

Tofu Steak Smoky Asia

Tofu/Knusprige Karotten/Kräuter-Seitling/Pürierte Karotten/
Rosenkohl /Chimichuri Soße

19.9



40. DAU HU NHA LAM ^{C.G.H}

Hausgemachter Tofu mit Osen Eier in Teriyaki Soße

Tofu/Eier/Zerbrochene Samen/knusprige Zwiebeln/Chili-
Pfeffer

19.9



38. DAU HU DUT LO

gebackener Tofu

Tofu/Tomaten/Käse/Brötchen/Knusprige Karotten

18.9



41. DAU TUOI SOT VUNG ^{H, K}

Frischer Tofu in Sesamsauce

Tofu/knuspriger Ingwer/zerbrochene Samen/
Sesamsauce

17.9



NACHTISCH

. XXVI .



42. BO DAM KEM DUA ^{A,G,H}

Avocadomousse mit Kokoseis

Avocado/Eis/zerbrochene Samen/Kekse

10.9



43. XOI XOAI ^{A,E,G}

Kokosklebreis mit Mango in Kokosmilch

Mango/Klebreis/Kokosmilch/Erdnuss

10.9



44. BANH CHUOI ^{A,G}

Knusprige Banane mit Eis

Banane/Saisonfrüchte/Eis

10.9



45. CHE KHUC BACH ^{G,H}

Miss Saigon (ein charakteristisches Dessert)

Milchcreme Gelee/Lychee/Erdbeeren/
Mandel/Chia

10.9



46. BANH SO CO LA ^{A,G}

Lavakuchen mit Kokoseis
Schokoladenkuchen/Eis/Saisonfrüchte

9.9

. XXVII .

SUSHI

Unser Sushi ist ein bisschen anders als die anderen. Wir hoffen, dass jede einzelne Sushi-Rolle ein unvergessliches Erlebnis ist. Unser Küchenchef hat beschlossen, besondere Brötchen zuzubereiten, die so besonders sind wie Ihr kulinarisches Erlebnis im Coto

XXIX.

SPEZIELLE SUSHI

S1: SALMON ROLL 17.9

Lachs/Avocado/Gurken/Sesam/Tobiko/Sushireis/Philadelphia/Nori/
Frühlingszwiebeln

S2: JAPAN CALIFORNIA ROLL 18.9

Ebi(Garnelen)/Tobiko/Sushireis/Avocado/Gurken/Surimi/Philadelphia/Nori/
Frühlingszwiebeln

S3: ULTIMATIVE GARNELENROLLE 17.9

Ebi(Garnelen)/Sushireis/Sesam/Frühlingszwiebel/Avocado/Tobiko/Nori

S4: RED DRAGON SUSHI ROLL 21.9

Eel/Avocado/Gurken/Surimi/Garnelen/Thunfisch/Sushireis/Sesam/
Frühlingszwiebel/Nori

S5: CUMBLE-TUNA ROLL 19.9

Thunfisch/Surimi/Avocado/Philadelphia/Tobiko/Frühlingszwiebel/Cumble/Käse

SUSHIREIS-NORI

S6: EEL-ROLL 19.9

Eel/Avocado/Surimi/Gurken/Sushireis/Sesam/Nori/Frühlingszwiebeln

S7: SUNSET-ROLL 18.9

Lachs/Thunfisch/Avocado/Gurken/Garnelen/Tobiko/Sushireis/Nori

S8: PINK- LADY 18.9

Mango/Lachs/Avocado/Sprossen/Surimi/Avocado/Sesam/Nori

S9: SALMON LOVE 18.9

Lachs/Gurken/Tobiko/Avocado/Sushireis/Sesam/Philadelphia/Nori/
Frühlingszwiebeln

S10: GUNKAN MIX 19.9

Sushireis/Lachs/Thunfisch/Avocado/Tobiko/Eel/Garnelen

S11: JUWEL TUNA ROLL ^{D,B,K} 18.9

Thunfisch/Lachs/Mango/Nori/Sesam/Tobiko/Frühlingszwiebeln/Sushireis

S12: ROYAL SUSHI ROLL ^{D,B,K} 19.9

Garnelen/Philadelphia/Lachs/Avocado/Tobiko/

Thunfisch/Sushireis/Nori/Sesam

PANIERT SUSHI ROLL

P1: PANIERT LACHS-AVOCADO 13.9

P2: PANIERT THUNFISCH-AVOCADO 14.9

P3: PANIERT GARNELEN-AVOCADO 12.9

P4: PANIERT EEL-AVOCADO 14.9

P5: PANIERT GURKEN-AVOCADO 12.9



. XXVIII

SUSHI MENUS

(Alle Sushi-Teller werden von unseren professionellen Sushi-Köchen wunderschön mit rauchenden Steinen dekoriert, die wie verführerische weiße Wolken schweben. Nehmen Sie Ihre Handy und erinnern Sie sich an diesen Moment.)

SUSHI FÜR 1 PERSON

MENÜ 1: UMI PLATTER 16.9

8St Avocado Maki, 2St Ebi Nigiri, 8St Lachs Maki.

MENÜ 2 : KASA PLATTER 17.9

8St Gurken Maki, 1St Lachs Nigiri, 1St Thunfisch Nigiri, 8St Lachs-Avocado Maki.

MENÜ 3 : VEGETARISCH MIX(18ST) 17.9

8St Paprika-Phila Maki, 2 St Avocado Maki, 8 St Gurken Maki

MENÜ 4 : LACHS MIX (18ST) 17.9

8St Lachs -Avocado Maki, 2St Lachs Nigiri, 8St Lach Maki.

MENÜ 5 : MAKI MIX (24ST) 19.9

4St Lachs, 4St Thunfisch, 4St Gurken, 4St Avocado, 4St Ebi, 4St Surimi.

MENÜ 6 : PANIERT SUSHI MIX 18.9

8St Paniert Lachs Maki, 8St Paniert Avocado Maki, 2 St Paniert Ebi Nigiri.

MENÜ 7: NIGIRI MIX 19.9

Lachs, Thunfisch, Ebi, Paniert Ebi, Avocado, Lachseier.

MENÜ 8 : HAKU PLATTER 25.9

5St Paniert Sushi Vegetarisch, 8St Dragon Maki, 4St Gurken Maki, 2 St Lachs Nigiri

MENÜ 9: URAMAKI MIX 21.9

4St Alaska-Tobiko, 4St Hawaii-Tobiko, 4St Gurken-Phila, 4St Avocado-Phila.

MENÜ 10: COCO PLATTER 25.9

8St Regenbogen Maki, 8St Paprika Maki, 5St Paniert Sushi Vegetarisch, 2Avocado Nigiri

SUSHI FÜR 2 PERSON

MENÜ 11 : ROSA PLATTER 51.9

8St Rosa Maki, 2St Lachs Nigiri, 2St Thunfisch Nigiri, 2St Lachseier Nigiri,

8St Paprika-Phila Maki, 8St Lachs Maki, 8St Alaska-Tobiko Maki, 1 Rose aus Lachs, Setang Salat

MENÜ 12 : MOMO PLATTER 49.9

8St Regenbogen Maki, 4St Gurken-Phila Maki, 4St Avocado-Phila Maki,

6St Paniert Sushi mit Garnelen, 4St Nigiri Mix (Lachs, Thunfisch, Avocado, Tobiko), 8 St

Paniert Lachs Maki, Setang Salat.

MENÜ 13 : COTO PLATTER 55.9

8St Dragon Maki, 8St Rosa Maki, 8St Thunfisch Maki, 8St Paniert Ebi Maki,

3St Avocado Nigiri, 2St Lachs Nigiri, 2St Thunfisch Nigiri, Setang Salat.

SUSHI FÜR 3 PERSONEN

MENÜ 14 : JUJU PLATTER 69.9

2St Lachs Nigiri, 2St Thunfisch Nigiri, 2St Tobiko Nigiri, 8St Lachs-Avocado Maki,

4St Ebi Maki, 4St Surimi Maki, 10 St Paniert Sushi mit Garnelen, 4St Avocado-Phila Maki,

4St Gurken-Phila Maki, 8St Dragon Maki, 1 Rose aus Lachs-Thunfisch, Setang Salat.

MENÜ 15 : KOKO PLATTER 71.9

2St Paniert Ebi Nigiri, 2St Avocado Nigiri, 2St Lachseier Nigiri, 6St Paniert Sushi mit Garnelen,

6St Paniert Sushi mit Lachs, 8St Hawaii-Tobiko Maki, 8St California Maki, 8St Rosa Maki,

8 St Gurken Maki, 1 Rose aus Lachs-Thunfisch, Setang Salat

SUSHI FÜR 4 PERSONEN

MENÜ 16 : BUNTE PLATTER 109.9

8St Paniert Lachs Maki, 8St Paniert Avocado Maki, 4St Gurken-Phila, 4St Avocado-Phila,

4St Alaska-Tobiko Maki, 4St Hawaii-Tobiko Maki, 8St Dragon Maki, 8St Regenbogen Maki,

8St Rosa Maki, 8St Paprika-Phila Maki, 8St Surimi Maki, 6St Paniert Sushi mit Garnelen,

5 St Nigiri Mix (Lachs, Thunfisch, Avocado, Tobiko, Ebi), 1 Rose aus Lachs, Setang Salat