



COCOON
FINE ASIAN CUISINE

MITTAGSKARTE

Gültig von Montag bis Freitag 11.00 - 14.30 Uhr
(nicht an Samstag, Sonntag- und Feiertagen)

Traditionell

M1: Gebratene Udon Nudeln f, h, a, d, g, n

A. Vegetarisch mit/ohne Tofu	9.90 €
B. Hühnchen (<i>chicken</i>)	11.90 €
D. Rindfleisch (<i>beef</i>)	13.90 €

M2: Curry mit Reis f, h, a, d, g, n

A. Vegetarisch mit/ohne Tofu	9.90 €
B. Hühnchen (<i>chicken</i>)	11.90 €
F. Gegrillter Lachs (<i>salmon</i>)	12.90 €
C. Knusprige Ente (<i>duck</i>)	14.90 €

M3: Cremige Erdnuss-Sauce mit Reis f, h, a, d, g, n

A. Vegetarisch mit/ohne Tofu	9.90 €
B. Hühnchen (<i>chicken</i>)	11.90 €
C. Knusprige Ente (<i>duck</i>)	12.90 €
E. Garnelen (<i>shrimp</i>)	14.90 €

Spezialitäté

M4: Chicken Teriyaki f, h, a, d, g, e

10,90 €

Reisschale, gegrilltes Huhn Teriyaki, Gemüse

M5: Bun Nem f, h, a, d, b, n

11,90 €

hausgemachte Frühlingsrollen, serviert auf Reissnudeln mit Salat

M6: Lachs Teriyaki f, h, a, d, g

11,90 €

Reisschale, gegrillter Lachs Teriyaki, Gemüse

M7: Pho Love f, h, a, d, g, e

13,90 €

Rindfleischsuppe, das Nationalgericht der Vietnamesen

Poke Bowl

Sushi-Reisschale, serviert mit Avocado, Mais, Gurke, Karotten, gemischtem Salat, Sesam, zwei Saucen und den Zutaten unter Deiner Wahl

M8: Veggie Bowl ^{c, e, f} 10,90 €

Süßbeimelett, Seetang-Salat, Apfel, Japanisch eingelegter Rettich

M9: Happy Chicken Bowl ^{c, e, f, n} 11,90 €

Hähnchen, Mango, Ananas, Röstzwiebeln

M10: Shrimp Bowl ^{c, e, f, n} 11,90 €

Frittierte Garnelen mit Edamame, Mango, Japanischer Rettich

M11: Salmon Bowl ^{e, d, f, n} 13,90 €

Frisches Lachs-Sashimi, Seetang-Salat, Mango, Edamame

Sushi

M12: Vegan Set ^{c, e, f} 10,90 €

8 stk Avocado Maki

4 stk Kappa Maki

4 stk Takuan Maki (Japanischer Rettich)

8 stk Vegan Inside Out Roll

M13: Maki Mix Set ^{e, d, f, n} 11,90 €

4 stk Sake Maki (Lachs), 4 stk Tuna Maki

4 stk Avocado Maki, 4 stk Kappa Maki

4 stk California Maki, 4 stk Sake-Avocado Maki

4 stk Takuan Maki (Rettich)

M14: Lucky Neko Set ^{e, d, f, n} 11,90 €

1 stk Sake Nigiri

8 stk Takuan Maki

8 stk Sake Tempura Roll

M15: Cocoon Love ^{e, d, f, n} 13,90 €

6 stk. Crunchy Roll

1 stk Avocado Nigiri

1 stk Mango Nigiri



COCOON



FINE ASIAN CUISINE



Sehr geehrte Kunden,

wir möchten Sie darüber informieren, dass das Menü, das Sie in der Hand halten, nur in der Anfangsphase unserer Eröffnung gültig ist. Wir arbeiten intensiv daran, unseren Service zu verbessern und zu optimieren. In naher Zukunft, wenn alles stabilisiert ist, werden wir das Menü aktualisieren, um Ihnen noch bessere Produkte und Erlebnisse bieten zu können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung.

Vielen Dank, dass Sie uns auf diesem Weg begleiten.
Cocoon Weiden Team

Dear Guests,

The menu you're holding is just for our opening phase. We're working hard to keep improving and fine-tuning our service. Very soon, once everything has settled, we'll update the menu so we can bring you even better dishes and experiences. Thanks so much for your understanding and support.

We're really happy to have you with us on this journey.
Your Cocoon Weiden Team

Montag: Geschlossen

Dienstag: 11:00–14:30 & 17:00–22:30

Mittwoch: 11:00–14:30 & 17:00–22:30

Donnerstag: 11:00–14:30 & 17:00–22:30

Freitag: 11:00–14:30 & 17:00–23:00

Samstag: 11:00–14:30 & 17:00–23:00

Sonntag: 11:00–14:30 & 17:00–23:00

Küchenannahmeschluss: 30 Minuten vor Betriebsschluss.

Herzlich Willkommen im Cocoon Restaurant

Willkommen in unserem Restaurant, wo die kulinarischen Höhepunkte der japanischen und vietnamesischen Küche in einem von Kultur geprägten Ambiente vereint werden. Mit einem Interieur, das stark vom japanischen Stil inspiriert ist – von den natürlichen Holzelementen bis hin zu warmem Licht – schaffen wir eine friedliche und entspannende Atmosphäre.

Unsere Speisekarte ist eine perfekte Kombination traditioneller Gerichte aus beiden Kulturen, von frischem Sushi und feinem Sashimi bis hin zu duftender Pho und einzigartige Grillgerichte. Jedes Gericht wird sorgfältig aus frischen Zutaten zubereitet und bietet unseren Gästen einzigartige und unvergessliche Geschmackserlebnisse. Kommen Sie vorbei und entdecken Sie die bunte kulinarische Reise in unserem Restaurant, wo jede Mahlzeit nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch eine spannende kulturelle Entdeckung ist.

Welcome to Cocoon Restaurant

We're so happy to have you here! At our restaurant, you'll find the best of Japanese and Vietnamese cuisine brought together in a cozy, culture-inspired atmosphere. With warm wooden touches and soft lighting inspired by Japanese design, we've created a space that feels calm and relaxing.

Our menu is a tasty mix of both traditions — from fresh sushi and delicate sashimi to fragrant pho and unique grilled dishes. Everything is made with care from fresh ingredients, so every bite is a special and unforgettable experience.

Come join us and enjoy a colorful culinary journey where every meal isn't just delicious, but also a little cultural adventure.

Cocoon Weiden Team





Vorspeisen

SUPPEN Soups

- 211. Shiro miso** ^{f, h, a} 5,50 €
traditionelle japanische suppe mit miso-paste, seiden tofu, seetang, lauchzwiebel
traditional japanese soup, silktofu, seaweed, spring onion
- 212. Hot & sour** ^{a, b, d, f, h} 5,90 €
garnelen, kokosmilch, gemüse, pilze, limette, koriander, lauchzwiebel
prawns, cocosmilk, vegetable, mushrooms, coriander, spring onion
- 213. Kaisen soup** ^{a, b, f, d, h, n} 5,90 €
meeresfrüchte, cherry tomaten, kaiserschoten, koriander, lauchzwiebel
seafood, cherry tomato, kingpeas, coriander, spring onion
- 214. Mini Pho** ^{f, h, a, d} 7,90 €
kleine Pho suppe mit rinderfilet, koriander, lauchzwiebel
smaller Pho soup, coriander, spring onion

SALATE Salads

- 221. Kimchi salat** ^{f, h, a, k, d} 5,90 €
Pikant eingelegter Chinakohl mit Möhren und Lauch nach koreanischer Art
spicy pickled cabbage with carrots and leek in Korean-Style
- 222. Wakame ponzu** ^{f, h, a, d, k} 5,90 €
Japanisch eingelegter Algensalat mit Sesam
Japan seaweed salad
- 223. Avocado salat** ^{k, c} 6,90 €
grüner Salat mit Avocado und Sesam
green salad with avocado and sesame
- 224. Mango salat** ^{k, c} 6,90 €
mango, gemischter salat, mango vinaigrette
mango, mixed salad, mango vinaigrette
- 225. Ebi furai salat** ^e 11,90 €
wildkräutersalat mit panierten garnelen, süß-sauer-dressing
wild herbs salat, fried shrimp, sweet-sour-dressing



VORSPEISEN

Starters

- 231. Edamame ^g** 5,50 €
japanische sojabohnen, meersalz
japanese soybeans, sea salt
- 232. Veggie Gyoza ^a** 5,50 €
4 frittierte vegetarische teigtaschen
4 fried vegetarian dumplings with teriyaki sauce
- 233. Tori Gyoza ^{f, h, a, d}** 5,90 €
Vier Japanischer Hähnchen-Teigtaschen paniert, serviert mit Salat
4 fried stuffed dumplings with chicken
- 234. Chicken Yakitori** 5,90 €
3 gegrillte hähnchenspiesse, sesam, teriyaki soße
3 grilled chicken skewers, sesame, teriyaki sauce
- 235. Nem ^{f, a, h, d, n, b}** 5,90 €
2 frittierte vietnamesische frühlingsrollen, fleisch, garnelen, salat, kräuter, fishsaucen-vinaigrette
2 fried vietnamese springrolls filled with meat, shrimps and vegetables, served with homemade-vinaigrette
- 236. Nem Re ^{f, a, h, d, n, b}** 5,90 €
4 kleine frittierte südvietnamesischen frühlingsrollen, garnelen, gemüse
4 mini fried south vietnamese springrolls, filled with shrimps and vegetables
- 237. Jumbo Prawns ^g** 8,90 €
2 frittierte riesengarnelen, grüne reisflockenpannade, honig mayonnaise
2 fried jumbo prawns in green rice flakes breading with honey-mayonnaise

FANCY VORSPEISEN

Fancy Starters

- 241. Salmon tataki ^g** 11,90 €
lachs carpaccio leicht scharf, sesam, kimchi, wakame, homemade ingwer-soja-soße
salmon carpaccio, sesame, served with kimchi, wakame, homemade ginger-soy-sauce
- 242. Pulpo truffel** 12,90 €
gegrillte oktopusarme, kimchi, wakame, trüffel soße
grilled octopus, served with kimchi, wakame, truffle sauce
- 243. Scallops on grill** 14,90 €
jakobsmuscheln, gemischter salat, hausgemachte zitronengras-kräuterbutter
scallops with mixed salad and lemongrass-herb-butter
- 244. Tuna Tataki ^a** 17,90 €
thunfisch im sesamantel leicht scharf gebraten, kimchi, hausgemachte ingwer-soja-soße
tuna with sesame, lightly marinated, served with kimchi, wakame, homemade ginger-soy-sauce



Sushi

NIGIRI f, h, a, d, n, b, c

(2 Stk. | 2 Pcs.)

Reishäppchen mit Fisch- oder Gemüseauflage
rice ball with fish or vegetables on top

1. Tai Dorade / <i>sea bream</i>	4,90 €	8. Hotate Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	6,90 €
2. Mutzu Butterfisch / <i>butterfish</i>	4,90 €	9. Maguro Thunfisch / <i>tuna</i>	6,90 €
3. Kani Krebsfleischimitat / <i>imitation crab</i>	4,90 €	10. Tamago Jap. Süßes Omelett / <i>Japanese omelette</i>	4,50 €
4. Sake Lachs / <i>salmon</i>	5,90 €	11. Avocado Avocado / <i>Avocado</i>	4,50 €
5. Ebi Garnelen / <i>shrimps</i>	5,90 €	12. Kampyo eingelegter Kürbis / <i>pickled pumpkin</i>	4,50 €
6. Tako Oktopus / <i>octopus</i>	5,90 €	13. Asupara grüner Spargel / <i>green asparagus</i>	4,50 €
7. Unagi eingelegter Aal / <i>eel</i>	6,90 €	14. Mango Mango / <i>mango</i>	4,50 €

NIGIRI TATAR / GUNKAN f, h, a, d, n, b

(2 Stk. | 2 Pcs.)

Verschiedene Tatar umwickelt mit Fisch oder Gemüse a la Japanstyle
Nigiri tatar, wrapped in fish or vegetable a la japanese style

121. Fresh Garden Gunkan Wakame Salat in Gurke ummantelt <i>wakame salad wrapped in cucumber</i>	5,50 €	123. Salmon Tatar gehackter Lachs, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Lachs <i>chopped salmon, avocado, chives, wrapped in flambeed salmon</i>	7,50 €
122. Tobbiko Gunkan Fischrogen in Gurke ummantelt <i>fish roe wrapped in cucumber</i>	6,50 €	124. Tuna Tatar gehackter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, umwickelt mit flambiertem Thunfisch <i>chopped tuna, avocado, chives, wrapped in flambeed tuna</i>	8,50 €

SASHIMI f, h, a, d, n, b

Roher Fisch (*raw fish*)

Sake Sashimi

Lachs / *salmon*

111. 4 Stück / *4 pieces*

8,90 €

112. 8 Stück / *8 pieces*

15,90 €

Tuna Sashimi

Thunfisch / *tuna*

113. 4 Stück / *4 pieces*

9,90 €

114. 8 Stück / *8 pieces*

17,90 €

115. Sake & Tuna Sashimi 16,90 €

Lachs und Thunfisch / *salmon and tuna*

4 Stück Lachs & 8 Stück Thunfisch

4 pieces salmon & 8 pieces tuna

116. Moriawase Sashimi 19,90 €

gemischtes Sashimi / *mixed seafood*

MAKI f, h, a, d, n, b, c

(1 Rolle, 8 Stk. | 1 Roll, 8 Pcs.)

Kleine Sushirollen mit Fisch oder Gemüse, umwickelt mit Noriblättern

Small rolls with fish or vegetables, wrapped in seaweed

20. California Maki

4,90 €

Surimi, Avocado

surimi, avocado

21. Sake Maki

4,90 €

Lachs

salmon

22. Spicy Sake Maki

4,90 €

scharfer Lachs Tatar, Schnittlauch

spicy salmon tatar, chives

23. Sake Avocado Maki

4,90 €

Lachs, Avocado

salmon, avocado

24. Ebi Maki

4,90 €

Garnelen

shrimps

25. Ebi Avo Maki

4,90 €

Garnelen, Avocado

shrimps, avocado

26. Tekka Maki

5,90 €

Thunfisch

tuna

27. Spicy Tekka Maki

5,90 €

scharfer Thunfisch Tatar, Schnittlauch

spicy tuna tatar, chives

28. Avocado Maki

4,50 €

avocado

29. Kappa Maki

4,50 €

Gurke, Sesam

cucumber, sesame

30. Kampyo Maki

4,50 €

ingelegter Kürbis

pickled pumpkin

31. Rucola Maki

4,50 €

Rucola, Frischkäse

arugula, cream cheese

32. Asupara Maki

4,50 €

grüner Spargel, Sesam

asparagus, sesame

33. Tamago Maki

4,50 €

jap. Süßes Omelette, Sesam

jap. omelette, sesame

34. Mango Maki

4,50 €

Mango / *mango*

35. Vegi Futo Maki

6,90 €

grüner Spargel, Avocado, Gurke,

ingelegter Rettich, eingelegter Kürbis und Rucola

asparagus, avocado, cucumber,

pickled pumpkin, pickled radish and arugula

Inside Out Roll f, h, a, d, n, b, g, k

(8 Stk. | 8 Pcs.)

Große Sushirollen, unwickelt mit Reis, mit -
big rolls, wrapped in rice with-

*verschiedene Fisch Füllungen - Kaviar on Top
**filled with different kinds of fish - fish roe on top*
*Fleisch und Gemüse Füllung - Sesam on Top
**filled with meat or vegetables - sesame on top*

40. Yasai I.O.

7,90 €

Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, mit Sesam
radish, avocado, cucumber, cream cheese and sesame

41. Yuna I.O.

7,90 €

Apfel, Avocado, Gurken, Frischkäse, und Sesam
Apple, avocado, cucumber, cream cheese and sesame

42. Salmonskin I.O.

7,90 €

Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse, und Kaviar
Grilled salmon skin, cucumber, avocado, cream cheese and fish roe

43. Yoko I.O.

8,90 €

Gegrilltes Hühnchen, Mango, Gurke, Frischkäse, und Sesam
Chicken, mango, cucumber, cream cheese and sesame

44. Tori I.O.

8,90 €

Sate Hähnchen, Rettich, Gurke, Frischkäse, und Sesam
Chicken, radish, cucumber, cream cheese and sesame

45. California I.O.

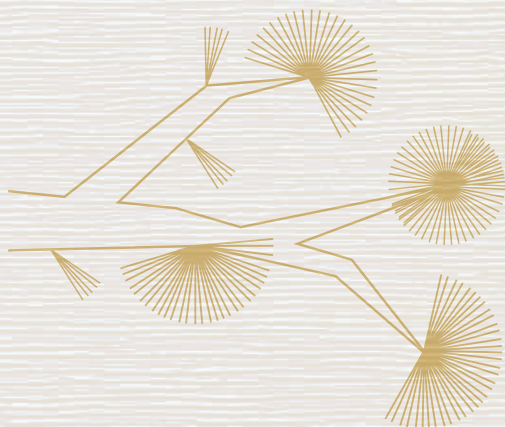
8,90 €

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, und Kaviar
surimi, avocado, cucumber, cream cheese, fish egg

46. Alaska I.O.

9,90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, und Kaviar
salmon, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg



47. Sake Mango I.O.

Lachs, Mango, Frischkäse, und Sesam
salmon, mango, cream cheese and sesame

9,90 €

48. Spicy Sake I.O.

scharfer Lachs Tatar, Gurke, und Kaviar
spicy salmon tatar, cucumber and fishegg

9,90 €

49. Sake Tempura Roll

panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, mit Lachs, umwickelt
fried salmon, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon

10,90 €

50. Ebi I.O.

Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, und Kaviar
shrimp, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg

10,90 €

51. Ebi Tempura I.O.

panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, und Kaviar
fried shrimp, avocado, cream cheese and fishegg

10,90 €

52. Tuna I.O.

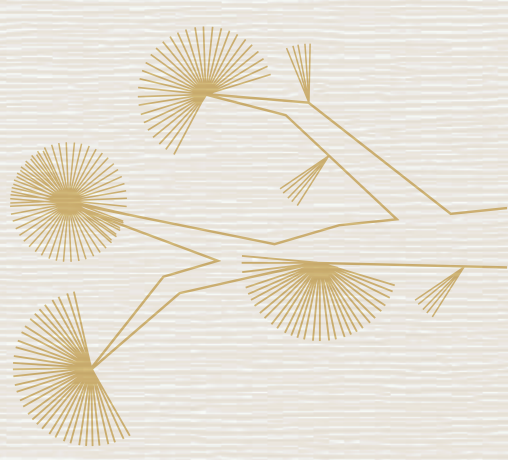
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, und Kaviar
tuna, avocado, cucumber, cream cheese and fishegg

11,90 €

53. Tuna Tempura Roll

panierter Thunfisch, Gurke, Frischkäse, und Kaviar
fried tuna, cucumber, cream cheese and fishegg

11,90 €



EXTREME ROLL f, h, a, d, n, b, c, g, k

(8 Stk. | 8 Pcs.)

Große Rollen, umwickelt mit Fisch oder Gemüse
big rolls wrapped with fish or vegetables

60. Sunshine 10,90 €

Frittiertes Spargel, Gurke, Avocado und Frischkäse mit jap. Omelett umwickelt
asparagus, cucumber, avocado and cream cheese, wrapped in Japanese omelette

61. Haruna 10,90 €

Mango, Gurken, Apfel und Frischkäse, Inari on top
mango, cucumber, apple and cream cheese, Inari on top

62. Sate Roll 10,90 €

Sate Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Kresse, Cremige Erdnuss-Sauce
Chicken, avocado, cucumber, cream cheese, sesame, cress, peanut sauce

63. Kenzo Roll 11,90 €

Gegrilltes Hähnchen, Mango, Gurke, Frischkäse mit avocado umwickelt
Chicken, mango, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado

64. Aki Roll 11,90 €

Frittierte Garnele, Rettich, Frischkäse, Salat mit Sesam, Unagi Sauce
prawn tempura, radish, cream cheese, salad and sesame, Unagi sauce

65. Smoked Salmon 11,90 €

Apfel, Avocado, Gurken und Frischkäse, mit Lachs flambiert, umwickelt, Teriyaki Sauce
Apple, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped in flambeed salmon, Teriyaki sauce

66. Shanghai Roll 12,90 €

Knusprige Ente mit Apfel, Gurke mit Avocado umwickelt und Chilis on top
Crispy duck, apple, cucumber and wrapped in avocado, chilis on top



67. Salmon Fan

Frittierter Spargel, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
Fried asparagus, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon

12,90 €

68. Sake Fancy

Mango, Avocado, Gurke und Frischkäse, mit Lachs umwickelt
mango, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with salmon

12,90 €

69. Tuna Love

Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, mit Thunfisch umwickelt
radish, avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with tuna

13,90 €

70. Skin on Skin

Lachshaut, Gurke und Avocado, mit jap. Omelett umwickelt
crispy salmon skin, cucumber and avocado - wrapped in Japanese omelette

13,90 €

71. Nami Roll

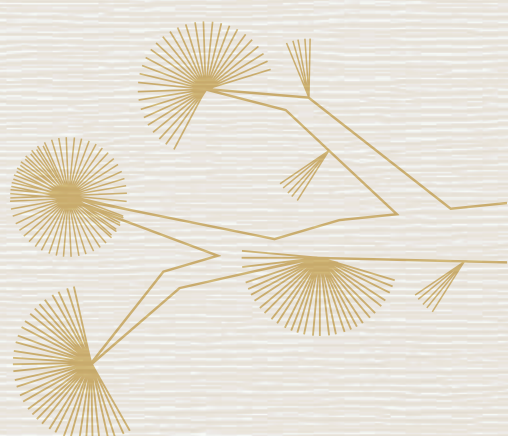
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, und Lachs umwickelt
shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in salmon

13,90 €

72. Phonix Roll

Surimi, Avocado, Frischkäse, mit Lachs,
Thunfisch und Avocado umwickelt
*surimi, avocado, cream cheese, wrapped with salmon,
tuna and avocado*

13,90 €



TEMPURA ROLLS f, h, a, d, n, b, g, k

(6-8 Stk. | 6-8 Pcs.)

Knusprig paniertes Sushi wird mit selbstgemachten Saucen verfeinert
Crispy tempura-battered sushi, enhanced with our homemade sauces

Mini Crunchy Rolls: 8 Stück

80. Mini Yasai C.R 

8,90 €
- Gebackenes Maki (Avocado, Mango)
fried maki (avocado, mango)
81. Mini Sake-Avo C.R

9,90 €
- Gebackenes Maki (Lachs, Avocado, Frischkäse)
fried maki (salmon, avocado, cream cheese)

Big Crunchy Rolls: 6 Stück

82. Yasai Crunchy Roll 

11,90 €
- japanischer Tofu, Rettich, Kürbis, Gurken, Avocado, Frischkäse
japanese tofu, radish, pumpkin, cucumber, avocado, cream cheese
83. Cocoon Special Roll

12,90 €
- panierte Garnelen, Lachs, Kaviar, Avocado, Gurken, Frischkäse
fried shrimp, salmon, fish roe, avocado, cucumber
84. Com Salmon

13,90 €
- Avocado, Lachs, Rolle in grüner Reisflockenanade
avocado, salmon wrapped in fried green rice flakes
85. Com Ebi

13,90 €
- Garnelen, Rucola, Avocado, Rolle im grüner Reisflocken Panade
shrimps, arugula, avocado wrapped in fried green rice flakes



SUSHI MENÜ f, h, a, d, n, b, c, g, k

Die Menüs werden von unserem Küchenchef für Sie zusammengestellt,
lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen

The menus are put together by our chefs

90. Autumn Set 19,90 €

2 verschiedene Nigiri, 1 Rucola Maki, 1 Rolle Yuna I.O, 1 Rolle Haruna

2 different Nigiri, 1 Rucola Maki Roll, 1 Yuna I.O Roll, 1 Haruna Roll

91. Spring Set 21,90 €

2 verschiedene Nigiri, 1 Avocado Maki, 1 Sunshine Roll, 1 Mini Crunchy Roll

2 different Nigiri, 1 Avocado Maki, 1 Sunshine Roll, 1 Mini Crunchy Roll

92. Osaka Set 21,90 €

1 Sake Maki, 1 Ebi I.O Roll, 1 Mini Crunchy Roll

1 Sake Maki, 1 Ebi I.O Roll, 1 Mini Crunchy Roll

93. Kyoto Set 23,90 €

2 gebratene Garnelen, 2 verschiedene Nigiri, 1 Rolle Yoko I.O, 1 Rolle Tuna Love

2 fried shrimp, 2 different Nigiri, 1 Roll Yoko I.O, 1 Roll Tuna Love

94. Yokohama Set 25,90 €

1 Sake Maki, 1 Rucola Maki, 1 Rolle Sake Mango I.O, 1 Cocoon Crunchy Roll

1 Sake Maki, 1 Rucola Maki, 1 Roll Sake Mango I.O, 1 Cocoon Crunchy Roll

95. Midori Set 26,90 €

2 Stück Lachs Sashimi mit Rucola, 2 verschiedene Nigiri,

1 Rolle Sake Mango I.O, 1 Cocoon Crunchy Roll

2 pieces Salmon Sashimi with Arugula, 2 different Nigiri,

1 Roll Sake Mango I.O, 1 Cocoon Crunchy Roll

96. Marias Favouriten 27,90 €

4 Stück Lachs Sashimi,

1 Kappa Maki, 1 Avocado Maki, 1 Rolle Yasai I.O, 1 Rolle Smoked Salmon

4 pieces Salmon Sashimi,

1 cucumber Maki, 1 Avocado Maki, 1 Roll Yasai I.O, 1 Roll Smoked Salmon

97. Hiroko Set

28,90 €

4 Stück Thunfisch Sashimi, 1 Tuna Maki,
1 Rolle Skin on Skin, 1 Cocoon Crunchy Roll
*4 pieces Tuna Sashimi, 1 Tuna Maki,
1 Roll Skin on Skin, 1 Cocoon Crunchy Roll*

98. Chef Long's Choice

29,90 €

4 Stk. Sashimi-Mix, 2 verschiedene Nigiri,
1 Kappa Maki, 1 Rolle Sake Fancy, 1 Cocoon Crunchy Roll
*4 pieces Sashimi mix, 2 different Nigiri,
1 cucumber Maki, 1 Roll Sake Fancy, 1 Cocoon Crunchy Roll*

99. Special Plate for 2

54,90 €

4 Stk. Sashimi-Mix,
1 Sake Maki, 1 Tekka Maki, 2 verschiedene Nigiri,
1 Crunchy Rolle, 1 Tuna Love Rolle, 1 Kenzo Roll
*4 pieces Sashimi Mix,
1 Sake Maki Roll, 1 Tekka Maki Roll, 2 different Nigiri,
1 Crunchy Roll, 1 Tuna Love Roll, 1 Kenzo Roll*

100. Deluxe Plate for 2

64,90 €

8 Stk. Sashimi-Mix,
1 Maki (Sake / Tuna), 1 Maki (Avocado / Mango),
4 verschiedene Nigiri, 2 verschiedene Tatar Nigiri, 2 verschiedene Gunkan,
1 Crunchy Rolle, 1 Sunshine Rolle, 1 Sake Fancy Rolle,
*8 pieces Sashimi Mix,
1 Maki (salmon / tuna), 1 Maki (avocado / mango),
4 different Nigiri, 2 different tartare Nigiri, 2 different Gunkan,
1 Crunchy Roll, 1 Sunshine Roll, 1 Sake Fancy Roll.*



A traditional Chinese ink wash painting (shuǐ mō) depicting a landscape. In the upper left, a gnarled pine tree with dense, dark needles extends its branches across the top. Below the tree, on the left, are dark, craggy rocks. In the background, misty, layered mountains rise, their peaks softened by a light, hazy atmosphere. The composition is typical of classical Chinese landscape art, emphasizing harmony and the grandeur of nature.

Hauptspeisen

Traditionell Traditional

311. Pan Fried Udon ^{f, h, a, d, g, n}

Japanische Weizennudeln angebraten im Wok mit jungem Gemüse, wahlweise mit:
Japanese wheat noodles fried in a wok with vegetables, optional with:

A. Vegetarisch mit/ohne Tofu (<i>with/ without Tofu</i>)	13.90 €
B. Hühnchen (<i>chicken</i>)	16.90 €
C. Knuspriger Ente (<i>duck</i>)	18.90 €
D. Rindfleisch (<i>beef</i>)	20.90 €

312. Cremige Erdnusssoße ^{f, h, a, d, g, n}

Cremige Erdnusssoße mit frischem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:
Creamy peanut sauce with vegetables, served with rice, optional with:

A. Vegetarisch mit/ohne Tofu (<i>with/ without Tofu</i>)	13.90 €
B. Hühnchen (<i>chicken</i>)	16.90 €
C. Knuspriger Ente (<i>duck</i>)	18.90 €
E. Garnelen (<i>shrimp</i>)	20.90 €

313. Cocoon's Curry ^{f, h, a, d, g, n}

Rotes Curry mit frischem Gemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit:
Red curry with vegetables, served with rice, optional with:

A. Vegetarisch mit/ohne Tofu (<i>with/ without Tofu</i>)	13.90 €
B. Hühnchen (<i>chicken</i>)	16.90 €
C. Knuspriger Ente (<i>duck</i>)	18.90 €
E. Garnelen (<i>shrimp</i>)	20.90 €



Spezialitäten Specialties

Cocoon Poke Bowls

Sushi-Reisschale. Serviert mit Avocado, Mais, Gurke, Karotten, gemischtem Salat, Sesam, zwei Saucen und den Zutaten unter Ihrer Bowl.

Sushi Rice Bowl. Served with avocado, corn, cucumber, carrots, mixed salad, sesame, two sauces, and the ingredients beneath your bowl.

321. Tofu-Lover Bowl

13,90 €

Frittierter Tofu, Mango, Seetang-Salat, jap. Rettich (mit veganer Sesam-Sauce)

Fried Tofu, Mango, Seaweed Salad, Japanese Radish (with Vegan Sesame Sauce)

322. Happy Chicken Bowl

15,90 €

Gegrilltes Hähnchen, Mango, Ananas, Röstzwiebeln

Grilled Chicken, Mango, Pineapple, Fried Onions

323. Salmon Bowl

16,90 €

Frisches Lachs-Sashimi mit Seetang-Salat, Mango, Edamame (jap. Bohnen)

Fresh Salmon Sashimi with Seaweed Salad, Mango, Edamame (Japanese Beans)

324. G-Dragon Bowl

16,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Lauchzwiebeln, Paprika & Zwiebeln

Stir-Fried Beef with Green Onions, Bell Peppers & Onions

325. Nekos Favourite Bowl

18,90 €

Frittierte Garnelen, Lachs-Sashimi, Fischrogen,

Seetang-Salat, Edamame (jap. Bohnen), Mango

Fried Shrimp, Salmon Sashimi, Fish Roe,

Seaweed Salad, Edamame (Japanese Beans), Mango

326. Tuna Bowl

20,90 €

Frisches Thunfisch-Sashimi mit Seetang-Salat, Mango, Cherrytomaten

Fresh Tuna Sashimi with Seaweed Salad, Mango, Cherry Tomatoes



Cocoon's Grillen auf Lavastein

serviert mit Kräuterseitling, Paprika, Zucchini, Aubergine, Kimchi, Süßkartoffel
served with king oyster mushrooms, bell pepper, zucchini, aubergine, kimchi, sweet potato

- | | |
|--|---------|
| 331. Tori Teriyaki <small>f, h, a, d, g, e</small> | 19,90 € |
| Hähnchenfilet, Teriyaki-Erdnuss-Soße
<i>chicken filet, teriyaki-peanut-sauce</i> | |
| 332. Salmon Teriyaki <small>f, h, a, d, g</small> | 22,90 € |
| Lachsfilet, Teriyaki-Miso-Butter-Soße
<i>salmon fillet, teriyaki-miso-butter-sauce</i> | |
| 333. Cocoon Duck <small>f, h, a, d, b, n</small> | 23,90 € |
| Medium-gegrillte Barbarie-Entenbrust mit angebratenem jungem Gemüse
<i>Medium-grilled Barbary duck breast with sautéed young vegetables</i> | |
| 334. Rib-eye Steak vom Grill <small>f, h, a, d, b, n</small> | 27,90 € |
| 250g Rib-eye steak, Teriyaki-Miso-Butter-soße
<i>250g rib-eye steak, Teriyaki-Miso-Butter-soße</i> | |
| 335. Beef Barbecue <small>f, h, a, d, b, n</small> | 34,90 € |
| 250g Rinderfilet, Teriyaki-Miso-Butter-soße
<i>250g Rinderfilet, Teriyaki-Miso-Butter-soße</i> | |



Cocoon's Style

Besondere Spezialitäten & Köstlichkeiten nach Cocoon Style
Exclusive specialties & delicacies crafted in Cocoon style

- 341. Bun Nem** ^{f, h, a, d, b, n} 15,90 €
hausgemachte Frühlingsrollen serviert auf Reismudeln mit Salat, eingelegtes Gemüse, Erdnüsse, Koriander
Delicate homemade spring rolls, served on a bed of rice noodles with fresh salad, pickled vegetables, roasted peanuts, and fragrant coriander
- 342. Bun Bo Nam Bo** ^{f, h, a, d, b, n} 16,90 €
gebratenes Rindfleisch serviert auf Reismudeln, Erdnüssen, Sellerie, Koriander und gerösteten Zwiebeln - serviert mit vietnamesischer Fischsoße
fried beef with celery on rice noodles, refined with peanuts, cilantro and roasted onions
- 343. Pho Ga** ^{f, h, a, d, g} 16,90 €
Vietnamesische Nudelsuppe, hausgemachte Fünf-Gewürz-Brühe mit gegrilltem Hähnchen, Koriander, Lauchzwiebel (traditionell)
Vietnamese soup with grilled chicken, coriander and spring onion
- 344. Pho Bo** ^{f, h, a, d, g, e} 17,90 €
Vietnamesische Nudelsuppe, hausgemachte Fünf-Gewürz-Brühe mit Argentinischem Rindfleisch, Koriander, Lauchzwiebel (traditionell)
Vietnamese soup with Argentinian beef, coriander and spring onion
- 345. Cocoon Roastduck** ^{f, h, a, d, g} 21,90 €
Medium-gegrillte Barbarie-Entenbrust mit marktfrischem Gemüse in Cocoon Sauce
Medium-Grilled Barbary Duck Breast with Market-Fresh Vegetables in Cocoon Sauce
- 346. Deep gold beef** ^{f, h, a, d, g} 21,90 €
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten, Chilischoten in roter Pfeffersauce, leicht scharf
Pan-fried beef rump steak with vegetables, shallots, chili in red pepper sauce, slightly spicy
- 347. Beef Bowl** ^{f, h, a, d, g} 23,90 €
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Zuckerschoten, Kirschtomaten, frische Peperoni und Zwiebeln, serviert in frischer Ananas, scharf
Wok-tossed juicy beef with lemongrass, chili, pineapple, celery, sugar snap peas, snow peas, cherry tomatoes, fresh hot peppers, basil leaves and seasonal vegetables, served in fresh pineapple, spicy



BEILAGEN

Side dishes

- | | |
|--|--------|
| 351. Reis / <i>rice</i> | 3,50 € |
| 352. Gebratene Udon Nudeln / <i>fried Udon noodles</i> | 4,50 € |
| 353. Soße / <i>sauce</i> | 3,00 € |

Dessert

- | | |
|--|---------|
| 411. Kokos Zitronengras Panna Cotta
<i>coconut-lemongrass panna cotta</i> | 7,00 € |
| 412. Mango Joghurt Creme
<i>mango yogurt cream</i> | 7,00 € |
| 413. Mochi Eis
<i>Japanese ice cream with different flavors</i> | 8,00 € |
| 414. Dessert Dream
Überraschungsplatte à la Cocoon
<i>surprise plate à la Cocoon</i> | 18,00 € |





Getränke

APERITIFS

511. Aperol Spritz ^{1, 2, 10, 13}	7,50 €
frische Orangen, Aperol, Prosecco, Soda	
512. Aperol Maracuja ^{1,2,10,13}	7,50 €
frische Orangen, Aperol, Prosecco, frische Maracuja, Soda	
513. Hugo ^{1,5,11}	7,50 €
Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda	
514. Lillet Wild Berry ^{1,3,5}	7,50 €
Lillet, Beeren, Limetten, Russian Wild Berry	
515. Lillet Maracuja ^{11, 14}	7,50 €
Lillet, Beeren, Limetten, Maracuja, Russian Wild Berry	

COFFEE

521. Caffè Crema	3,50 €
522. Espresso	2,50 €
523. Espresso Doppio	4,50 €
524. Cappuccino	4,00 €
525. Latte macchiato	4,00 €
526. Heiße Schokolade	4,00 €
527. Kaffee Vietnam	5,00 €

HOT DRINKS

531. Jasmintee	4,50 €
532. Grüntee	4,50 €
533. Hot Lemon	4,50 €
Ingwer, Honig, Zitrone, Minze	
534. Hanoi Sense	4,50 €
Jasmintee, Zitronengras, Limette, Honig	
535. Tokyo Winter	4,50 €
Sencha, Orange, Ingwer, Zimt, Honig	

SÄFTE

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

0,4 l

551. Apfel	5,00 €
552. Orange	5,00 €
553. Guave	5,00 €
554. Maracuja ³	5,00 €
555. Lychee ³	5,00 €
556. Ananas ³	5,00 €
557. Johannisbeere ³	5,00 €
558. Mango ³	5,00 €
559. Cranberry ³	5,00 €
560 Trauben ³	5,00 €

SOFTDRINKS

561. Coca-Cola	0,33 l	3,50 €
562. Coca-Cola Zero (light)	0,33 l	3,50 €
563. Fanta	0,33 l	3,50 €
564. Mezzo-Mix	0,33 l	3,50 €
565. Sprite	0,33 l	3,50 €
566. Ginger Beer (Schweppes)	0,20 l	3,50 €
567. Tonic Water (Thomas Henry)	0,20 l	3,50 €
568. Bitter Lemon (Thomas Henry)	0,20 l	3,50 €
569. Ginger Ale (Thomas Henry)	0,20 l	3,50 €
570. Selters Still	0,25 l	3,50 €
571. Selters Sprudel	0,25 l	3,50 €
572. Selters Still	0,75 l	6,50 €
573. Selters Sprudel	0,75 l	6,50 €

HOMEMADE LEMONADES

541. Homemade Iced Tea ^{1, 11}	7,00 €
Mango, Maracuja, Pfirsich	
542. Passion Dream ^{1, 3, 11}	7,00 €
Maracujasirup, frische Maracuja, Limetten, Guavensaft, Soda	
543. Ginger Cooler ¹	7,00 €
Brauner Zucker, Orangen, Ingwer, Limetten, Ginger Ale	
544. Virgin Colada ^{3, 8}	7,00 €
Kokossirup, Kokosraspel, Kokosmilch, Ananassaft, Maracujasaft	
545. TOM & BERRY ^{11, 14}	7,00 €
Teemischung, Beeren, Limette, Minze, Russian Wildberry	
546. Chia Coco ^{11, 14}	7,00 €
Chiasamen, Limetten, Lycheesaft, Kokos	
547. Mr Bin ^{11, 14}	7,00 €
Ananassaft, Maracujasaft, Mangosaft, Zitronensaft, Curacao-Sirup	
548. Lychee Dream ^{1, 3, 11}	7,00 €
Lychee, Limetten, Maracujasirup	

COCKTAILS

581. Mai Tai	8,50 €
Weißer und brauner rum, Mekhong, mandel, apricot brandy, Ananassaft	
582. Geisha	8,50 €
sake, lychee likör, Lycheesaft, Zitronensaft, grenadine	
583. Pina Colada	8,50 €
Weißer Rum, Kokosirup, Kokosmilch, Kokosraspel, Ananassaft, Maracujasaft	
584. Caipirinha	8,50 €
Limetten, brauner Zucker, Cachaca	
585. Mojito	8,50 €
Limetten, Minze, Zucker, Havana, Soda	
586. Himbeer-Mojito	8,50 €
Limetten, Minze, Zucker, Havana, Wild Berry	
587. Whiskey Sour	8,50 €
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	
588. Moscow Mule	8,50 €
Vodka, Gurke, Limettensaft, Ginger Beer	
589. Sex on the Beach	8,50 €
Cranberry, Grenadine, Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft	

SCHAUMWEINE

Glas 0,2 l Flasche 0,75 l

611. SCAVI & RAY PROSECCO	5,00 €	30,00 €
612. MOËT & CHANDON Brut imperial		60,00 €
613. MOËT & CHANDON Rosé imperial		95,00 €

WEINE

Weiss

Glas 0,2 l Flasche 0,75 l

621. Chardonnay / Italien Weißweincuvée mit intensivem Bukett. Aromen von Brioche und Nüssen, getrocknete Ananas und Holz.	7,50 €	30,00 €
622. Lugana / Italien Schlanker, nach exotischen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten duftender eleganter Weißwein	7,50 €	30,00 €
623. Lugana Cá dei Frati	8,50 €	35,00 €
624. Müller-Thurgau / Deutschland Fruchtig, ein hauch von Honig, frische Säure, lebendiger Art	6,00 €	26,00 €
625. Scheurebe / Deutschland	6,00 €	34,00 €
626. Weißweinschorle sauer / süß	6,50 €	

Rotwein

Glas 0,2 l Flasche 0,75 l

641. Merlot / Italien	7,50 €	30,00 €
642. Primitivo / Italien	7,50 €	32,00 €
643. Montepulciano / Italien	7,50 €	32,00 €
644 Chianti Classico / Italien	7,50 €	32,00 €

Rosé

Flasche 0,75 l

631. Bulgarini Chiaretto		34,00 €
632. Rosa dei Frati		40,00 €



WHISKEYS

2 cl

651. Chivas Regal Extra 18 ¹

6,00 €

652. Chivas Regal Extra 21 ¹

12,00 €

653 Suntory Hibiki Harmony ¹

6,00 €

DIGESTIF & LIKÖRE

4 cl

661. Baileys Irish Cream ^{1, 8, 9, 11}

4,50 €

662. Ramazzotti

4,50 €

RUM

2 cl

671. Havana Club 7 ¹

4,50 €

672. Don Papa ¹

4,50 €

ASIAN FLAVOURS & LONG DRINKS

4 cl

681. Sake Reiswein (warm oder kalt) ¹

6,00 €

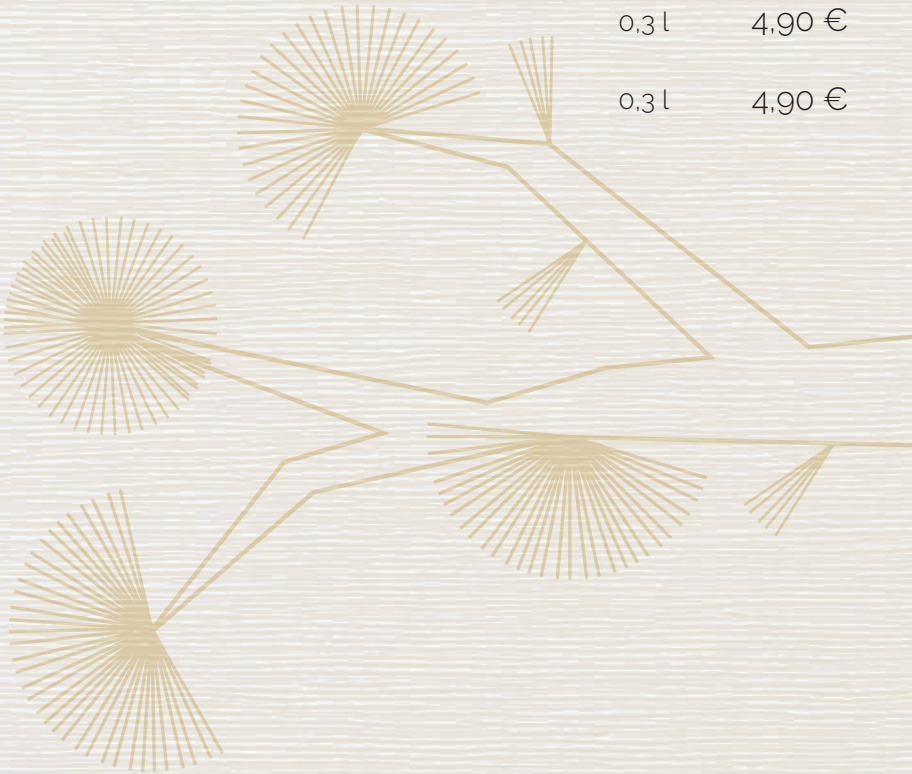
682. Reisschnaps ¹

6,00 €



BIERE ^a

683. Tucher Hell vom Fass	0,5 l	4,90 €
684. Tucher Pils vom Fass	0,5 l	4,90 €
685. Tucher Weizen	0,5 l	4,90 €
686. Tucher Leichtes Weizen	0,5 l	4,90 €
687. Tucher Weizen Dunkel	0,5 l	4,90 €
688. Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	4,90 €
689. Tucher Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
690. Colaweizen	0,5 l	4,90 €
691. Russen	0,5 l	4,90 €
692. Radler	0,5 l	4,90 €
693. Saigon Bier	0,3 l	4,90 €
694. Kirin Bier	0,3 l	4,90 €



LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffe

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

(bei Fleischerzeugnissen)

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit süßungsmittel

13 gewachst

14 Säuerungsmittel

15 enthält eine
Phenylalalinquelle

16 Stabilisatoren

17 Taurin



Deklarationspflichtige Allergene

- a** Glutenthaltiges Getreide
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h** Schalenfrüchte
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulfite
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



COCOON
FINE ASIAN CUISINE

📍 Unterer Markt 27, 92637 Weiden

☎ 0961 47020468

✉ cocoon.weiden@gmail.com

🌐 www.cocoonweiden.de