

KOI

JAPANESE
FOOD

DINNER

KOI IST EINE MODERNE ART DES JAPANISCHEN
IZAKAYA-STYLES

– TRADITIONELL ABER NICHT AUTHENTISCH.

DIE SPEISEN WERDEN IN TAPAS-ART IN DER
HAUPTKÜCHE, AUF DEM ROBATA GRILL
UND IN DER SUSHIBAR VON KÜCHENCHEF ATSU TAJIMA
UND SEINEM TEAM ZUBEREITET.

IM KOI GIBT ES KEINE KLASSISCHE MENÜFOLGE.
TELLER WERDEN SERVIERT,
SOBALD DIESE FÜR SIE ANGERICHTET SIND.

GERNE HELFEN WIR IHNEN BEI AUSWAHL
UND ERLÄUTERUNG DER SPEISEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.

ST AR TE RS

TO SHARE

EDAMAME

SOJABOHNEN GEDÄMPFT

SPICY – CHILI, INGWER, KNOBLAUCH • 6.90

FLAMED – SAKE, LEMON-BUTTER, MALDON SALZ • 6.90

TORIYUFU – TRÜFFEL-KOCHO BUTTER • 9.50

KIKUIMO

TOPINAMBUR CHOPSTICKS

TRÜFFEL-PONZU, LIMETTE • 9.80

CRISPY & SPICY TUNA TEMPURA ROLL

YELLOWFIN TUNA TATAR

SESAM-NORI-MANTEL, CHILI-PONZU,

WASABI AVOCADO, DAIKON • 17.50

SUZUKI USUZUKURI

LOUP DE MER CARPACCIO

SHIO KOJI SAUCE, TAGGIASCA OLIVEN,

KALE CHIPS • 15.50

HAMACHI TIRADITO

GELBFLOSSEN TIRADITO

JALAPENOS, GRANNY SMITH-PONZU,

DASHI GEL • 14.80

KUROBUTA GYOZA

SCHWEINEBAUCH-TEIGTASCHEN

SESAM, MISO, KIM CHI • 14.80

HORENSO NO GOMA-AE

TRÜFFEL-BABYSPINAT GEDÄMPFT

SCHWARZER TRÜFFEL,

ERDNUSS-SESAM • 15.50

GYUNIKU NO TARUTARU

BEEF TATAR

REISCRACKER, MISO, IKURA-

CRÈME FRAÎCHE, WACHTELEI • 15.80

HIRAMASA USUZUKURI

KINGFISH CARPACCIO

ZUCCHINI, CHIOGGIA BETE,

VANILLE-MISO • 14.80

WAGYU ROSUTOBIFU

ROASTBEEF TATAKI

WASABI-PARMESAN MAYONNAISE,

SHIITAKE, PONZU, DRIED MISO • 19.80

YAKI TARABAGANI

KING CRAB

MATCHA SALZ, LIMETTE • 19.50

SO UP S

JUST FOR ME

MISO SIRU

MISO-SUPPE

ENOKI, TOFU, WAKAME ALGEN • 6.50

MIT LOBSTER • 15.50

SA LA DS

TO SHARE

KOI SALADA

KOI SALAT

MIZUNASALAT, SHIITAKE,

RADIESCHEN, YUZU DRESSING • 10.50

MAGURO NO SALADA

SPICY YELLOWFIN TUNA SALAT

WASABI DRESSING, DAIKON,

MIZUNA • 18.50

HORENSO NO SALADA

JUNGER SPINATSALAT

DRY MISO, JALAPENOS,

ERDNUSS, RÖSTZWIEBELN • 12.50

KAMO KARI SALADA

KNUSPRIGER ENTEN-SALAT

MIZUNA, TERIYAKI-BALSAMICO,

KUMQUATS, SCHALOTTENCRUNCH • 14.50

TOFU NO PANKO AGE

GEBACKENER TOFU

MIZUNA SALAT, AVOCADO,

YUZU DRESSING • 13.50

ROBATA TO SHARE

AUF BAMBUS-HOLZKOHLE GEGRILLT

FLEISCH & GEFLÜGEL

KAMO NO MUNENIKU

ENTENBRUST

PFLAUMEN, MISO, ERDNÜSSE • 22.50

YAKITORI

BIO HÄHNCHEN-SPIESSE

PAPRIKA, LAUCH, SESAM, WAFU • 12.50

GYUHIRE SUMIBIYAKI KARAMI ZUKE

BLEU D'AQUITANE RINDERFILET

GREEN PEPPER TERIYAKI,

GERÖSTETER BUCHWEIZEN

150 GR. • 27.50 – 300 GR. • 49.50

BLACK ANGUS GYUNIKU, NINNIKU

BLACK ANGUS RINDERFILET

KNOBLAUCHCHIPS, YUZU-KOCHO BUTTER

150 GR. • 27.50 – 300 GR. • 49.50

WAGYU NO SUMIBI

WAGYU RINDERFILET, AUSTRALIEN

DAIKON, YUZU-KOCHO BUTTER

150 GR. • 54.00 – 250 GR. • 89.50

KAGOSHIMA GYU

ORIGINAL JAPANESE RIND WAGYU

WAFU SAUCE

200 GR. • 119.00

ANTORUKOTO, DAIKON

BLACK ANGUS DRY AGED ENTRECÔTE

DAIKON, YUZU-KOCHO BUTTER

250 GR. • 28.00 – 350 GR. • 38.50

FISCH

ANKOU TO KINKAN

SEETEUFEL

KIMIZU, KUMQUATS • 24.50

MAGURO NO SHISO

LACKIERTES YELLOWFIN TUNA STEAK

BASILIKUM, WASABI PONZU, SHIITAKE • 28.50

AMA-ZU SHAKE

TERIYAKI LACHS

BABY KALE, AMAZU, IKURA • 23.50

ROBUSUTA TO RENKON

LANGUSTEN SCHWANZ

LOTOSWURZEL, LIMETTEN TARE • 42.50

GEMÜSE

KYABETSU TORIYUFU

RÜBCHEN, SPITZKOHL

TRÜFFEL • 9.50

KAILAN

WILDER BROKKOLI GEGRILLT

SALZFLOCKEN, TARE • 7.50

YASAI NO PIRIKARA ITAME

KOI GEMÜSE STIR FRIED • 8.50

YAKI KABOCHA

HOKKAIDO KÜRBIS

SAKE, LIMETTE, SESAM • 6.50

KOI DI SH ES

TO SHARE

GINDARA NO SAIKO YAKI

MISO BLACK COD • 35.00

DANGO

CRISPY KINGCRAB DANGOS

YUZU CREAM, IKURA KAVIAR • 19.50

MOROKOSHI DORI NO MOMONIKU

MAISHÄHNCHEN

LIMETTEN-HONIG PONZU LACK,

GERÖSTETE CASHEWS, KIM CHI • 14.80

GYOKAI KOROKKE

SWEET & SOUR FISH, CRAB KROKETTEN

KUMQUATS, TOGARASHI-MAYONNAISE • 14.50

ROBUSUTA

HUMMER TEMPURA

KIMCHI AIOLI • 33.50

IKA NO KARI KARI AGE

CALAMARI

GRÜNE CHILI, WASABI • 12.50

SU SHI

SPIDER ROLL

SOFTSHELL CRAB

SHISO, THAI SPARGEL, CHILICRÈME • 16.80

KOI CREAMY PHILADELPHIA ROLL

LACHS, KINGCRAB, AVOCADO

KORIANDER-MAYONNAISE, SESAM • 17.50

NIGIRI MORIAWASE

TUNA, LACHS, HAMACHI • 6 STK. 21.50

HOSOMAKI MORIAWASE

ROLLEN VARIATION • 12 STK. 18.50

MAGURO MORIAWASE

THUNFISCHVARIATION

YELLOWFIN NIGIRI (2 STK.),

HOSOMAKI (6 STK.), SASHIMI (4 STK.) • 25.00

SASHIMI MORIAWASE

5 VARIATIONEN • 28.50

KOI OMAKASE CHEF SPECIAL • 56.00

VOM SUSHIMEISTER INDIVIDUELL

ZUSAMMENGESTELLT



LIEBE GÄSTE, AUF WUNSCH ERHALTEN SIE EINE KARTE MIT AUSGEWIESENEN ALLERGENEN, FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL.