



# KoiSora Contempo

Wo Tradition auf kreative Moderne trifft.  
Feinste Sushi-Handwerkskunst vereint mit  
kühnen Aromen der asiatischen  
Fusion-Küche –  
für ein kulinarisches Erlebnis  
zwischen Eleganz und Neugier.



# MITTAGSMENÜ

## 3-Gang-Menü ab 12,95€

Täglich von 11:30–15:00 Uhr  
(außer an Sonn und Feiertagen)

### M1 – Curry-Menü

- **Vorspeise: Kimchi** <sup>f, j</sup>
- **Suppe: Miso Suppe** <sup>f, g, j</sup>
- **Hauptgericht: Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis**  
wahlweise mit:
  - **Knuspriger Ente** <sup>a, g, j, 6</sup> **15,95€**
  - **Knusprigem Hähnchenschnitzel** <sup>a, c, g, j, 6</sup> **14,95€**
  - **Rindfleisch** <sup>j, 6</sup> **14,95€**
  - **Tofu (vegan)** <sup>f, j, 6</sup> **12,95€**

### M2 – Burrata-Mango-Menü

- **Vorspeise: Salat mit Orangenfilets** <sup>k, j</sup>
- **Suppe: Miso Suppe** <sup>f, g, j</sup>
- **Hauptgericht: Burrata auf Mangosoße und Reis**  
wahlweise mit:
  - **Knuspriger Ente** <sup>a, g, j, 6</sup> **15,95€**
  - **Knusprigem Hähnchenschnitzel** <sup>a, c, g, j</sup> **14,95€**
  - **Gegrillte Lachs** <sup>j</sup> **14,95€**

### M3 – Sakura Noon 15,95€

**Vorspeise: Sake Carpaccio mit Burrata** <sup>d, g</sup>  
**Suppe: Miso Suppe** <sup>f, g, j</sup>  
**Hauptgericht: Sakura Sushi Platte**  
**2x Lachs Nigiri** <sup>a, d</sup>  
**2x Thunfisch Nigiri** <sup>a, d</sup>  
**1x Wolfsbarsch Nigiri** <sup>a, d</sup>  
**1x Ebi Kataifi Uramaki** <sup>a, b, c, d, g, j, 6</sup>  
Tempura-Garnele im knusprigen Kataifi-Teig,  
gefüllt mit Philadelphia & Unagi-Soße

### M4 – Zen Garden 13,95€

**Suppe: Miso Suppe** <sup>f, g, j</sup>  
**Hauptgericht: Zen Garden Sushi Selection**  
**Frittiertes Gemüse auf Avocadosauce mit Reis** <sup>a, f, g</sup>  
**4x Avocado Maki** <sup>a, f</sup>  
**4x Ananas Yasai Uramaki** <sup>a, f, j</sup>  
Avocado & Ananas mit Mangosoße – exotisch-süße Kombination

#### ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)  
**b** Krebstiere      **c** Eier      **d** Fisch      **e** Erdnüsse      **f** Sojabohnen  
**g** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
**h** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)    **i** Sellerie      **j** Senf      **k** Sesamsamen  
**l** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l  
**m** Lupinen      **n** Weichtiere

#### ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG :

Speisen und Getränke, die in unserer Karte mit nachfolgenden Nummern versehen sind, enthalten die genannten Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff(en)    **2** mit Konservierungsstoff(en)    **3** koffeinhaltig    **4** chininhaltig    **5** mit Antioxidationsmittel  
**6** mit Geschmacksverstärker    **7** mit Schwefeldioxid (z.B.Trockenfrucht, geschälte Äpfel und Kartoffel)  
**8** mit Schwärzungsmittel (oft bei schwarzen Oliven)    **9** mit Phosphat    **10** mit Milcheiweiß    **11** mit Süßungsmittel  
**12** mit Säuerungsmittel    **13** gewachst    **14** mit Taurin



# VORSPEISEN



## Warme Vorspeisen 温かい前菜

### Gyoza — Japanische Teigtaschen 3 Stück 6,55 €

Hausgemacht und knusprig angebraten,  
serviert mit Ponzu-Dip. Wahlweise gefüllt mit:

**Tori** — Hähnchen, Kohl, Ingwer <sup>a, k, 6</sup>

**Yasai** — Gemüsefüllung mit Shiitake, Tofu <sup>a, k, 6</sup>

**Gyu** — Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sesamöl <sup>a, k, 6</sup>

### Tori Karaage — Japanisches Fried Chicken 2 Stück 6,55 €

Knusprig mariniert doppelt frittiert, serviert mit einer Soße nach Wahl:

**Yangnyeom** — süß-scharf, mit Gochujang, Sesam <sup>a, k</sup>

**Knoblauch-Honig-Soja** —herzhaft-süß mit geröstetem Knoblauch, Sesam <sup>a, k</sup>

### Nikuju Shōronpō 2 Stück 6,55 € <sup>a, k</sup>

Saftige Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch, Lauch  
gedämpft und intensiv im Geschmack.

### Shūmai 2 Stück 6,55 € <sup>a, h, f</sup>

Gedämpfte Reis-Klößchen mit Klebreis, Pinienkernen  
Bambus und Shiitake ein vegetarischer Klassiker  
aus der Kanton-Küche mit japanischer Note.



### Amaebi Kadaifi 2 Stück 9,55 € <sup>b, a, g, k, 6</sup>

Garnelen umhüllt mit knusprigen Fadennudeln (Kataifi),  
serviert mit cremiger Yuzu-Mayo  
— außen knusprig, innen saftig.

### Amaebi Tempura 2 Stück 7,95 € <sup>a, b, g, k, 6</sup>

Zart frittierte Garnelen im luftigen Tempura-Teig  
serviert mit Tentsuyu-Dip ein japanischer Klassiker.

### Yakitori 2 Stück 6,55 € <sup>a, f, k, 6</sup>

Gegrillte Hähnchen-Lauch-Spieße mit Teriyaki-Sauce,  
geriebenem Rettich und Beilagensalat

### Ebi Kushiyaki 2 Stück 5,55 € <sup>a, b, k, 6</sup>

Gegrillte Garnelen-Lauch-Spieße mit Teriyaki-Sauce,  
geriebenem Rettich und Beilagensalat

### Maguro Kushiyaki 2 st 8,95 € <sup>d, a, f, k, 6</sup>

Gegrillte Thunfisch-Lauch-Spieße mit Teriyaki-Sauce,  
geriebenem Rettich und Beilagensalat



## Suppen / Soups / スープ

### Miso-Suppe 5,55 € <sup>d, f, 6</sup>

Traditionelle Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

### Tom Yum Suppe mit Garnelen 5,95 € <sup>b, g, 6</sup>

Scharfe thailändische Suppe mit Garnelen, Zitronengras,  
Tomaten, Gemüse, Kokosmilch und Limette

## Kalte Vorspeisen 冷たい前菜



### Sake Sarada 7,55 € <sup>d, k, f, 6</sup>

Frischer Lachs, Avocado & Orange  
auf gemischtem Salat mit einem  
hausgemachten Sesam-Zitrus-Dressing  
— harmonisch & leicht.

### Hikari Sarada 5,95 € <sup>f</sup>

Cherrytomaten, Mango und Orange auf zartem  
Blattsalat mit fruchtigem Ponzu-Zitrusdressing.

### Edamame 6,55 € <sup>f</sup>

Gekochte junge Sojabohnen in der Schote, leicht gesalzen  
eiweißreich & vegan.

### Kimchi 6,55 € <sup>f, d</sup>

Hausgemachter fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art  
scharf, sauer & probiotisch.

### Wakame-Salat 6,55 € <sup>f, k</sup>

Marinierter Algensalat mit Sesam — eine klassische japanische Vorspeise.



Sora Snacks

空スナック

Sora no Ippin

Tataru & Tarutaru 1 st

タタル

—

Feinschnitt vom Fisch 10,95 €

**Klassisch:**  
Apfel, Ananas,  
Sojasoße, Essig



**Spezial:**  
Cocos, Rucola,  
Olivenöl



Sorten:

- **Sake Tatar Lachs** 10,95 € <sup>d, f, G</sup>
- **Maguro Tatar Thunfisch** 11,95 € <sup>d, f, G</sup>
- **Assorted Tatar Lachs, Thunfisch, Rote Garnele** 12,95 € <sup>d, b, f</sup>

Carpaccio Karupaccho

カルパッチョ

Frisch aufgeschnittener roher Fisch mit hausgemachtem Zitrus-Soja-Dressing (Sake, Mirin, Sojasoße & Zitronensaft)



- **Sake Carpaccio (5 Scheiben)** 10,95 € <sup>d, f</sup>  
Zart geschnittener Lachs, mariniert in Yuzu-Zitronensoße klassisch, aromatisch.
- **Maguro Carpaccio (5 Scheiben)** 11,95 € <sup>d, f, G</sup>  
Roher Thunfisch in feiner Zitrusmarinade mild und elegant.
- **Assorted Carpaccio (8 Scheiben)** 12,95 € <sup>d, f, G</sup>  
Mix aus 2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Wolfsbarsch (Suzuki) ideal zum Teilen.

Carpaccio mit Burrata & Saucen

Veredelt mit cremiger Burrata und unseren drei Saucen: Mango-Sauce, Unagi-Soße (Aal) & Tomatenvinaigrette

- **Sake Burrata (5 Scheiben)** 11,95 € <sup>d, g, f</sup>  
Frischer Lachs mit Burrata – cremig-fruchtig mit Mango und Unagi-Soße.
- **Maguro Burrata (5 Scheiben)** 12,95 € <sup>d, g, f</sup>  
Thunfisch trifft auf Burrata & Tomatenvinaigrette – mediterran-japanische Finesse.
- **Assorted Burrata (9 Scheiben)** 14,95 € <sup>d, b, g, f</sup>  
2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Wolfsbarsch & 1x rote Garnele – raffiniert & abwechslungsreich.



Tacossi

タコッシ

—

Fusion-Tacos 1 Stück

Mini-Tacos mit japanischem Touch – serviert auf knusprigem Reispapier oder Taro-Chips

- **Sake Tacossi** 6,95 € <sup>d, f</sup>  
Roher Lachs mit Avocado & Olivenöl – cremig & frisch.
- **Maguro Tacossi** 7,95 € <sup>d, f</sup>  
Thunfisch mit fruchtiger Mango-Soße – süß-herb & exotisch.
- **Sake Philadelphia Tacossi** 6,95 € <sup>d, g, f</sup>  
Gegrillter Lachs, Avocado & Frischkäse – warm, würzig & cremig.
- **Avocado Tacossi** 5,95 €  
Avocado mit Rucola & Olivenöl – leicht und vegan

SuShi Jio

軍艦巻き

— „Schlachtschiff“—Sushi 1 Stück

Nigiri mit erhöhtem Lachs oder Zucchini -Rand, gefüllt mit Toppings.

Sake-Gunkan( Lachs-Gunkan) 4,55 €

- **Sake** – roher Lachs <sup>d, f</sup>
- **Maguro** – Thunfisch <sup>d, f</sup>
- **Philadelphia** – Frischkäse <sup>d, g, f</sup>
- **Gamberi** – Garnele <sup>b, d, f</sup>



Zucchini-Gunkan (Zucchiniestreifen statt Mori) 3,95 €

- **Yaki Sake** – gegrillter Lachs <sup>d, f</sup>
- **Wakame** – marinierter Algensalat <sup>f, k</sup>
- **Philadelphia** – Frischkäse <sup>g, f</sup>





## Sora Snacks 空スナック Sora no Ippin

### Umi Modern 2 Stück 8,95 €

Knusprige Nori, gefüllt mit frischen Zutaten – modern interpretiert.



### Sake Philadelphia 2 st 9,95 € <sup>d, g, f</sup>

Lachs & Frischkäse und hausgemacht Sauce

### Maguro Philadelphia 2 st 9,95 € <sup>d, g, f</sup>

Thunfisch & Frischkäse und hausgemacht Sauce

### Avocado 2 st 8,95 € <sup>f, g</sup>

Avocado & cremig

### Gegrillter Sake 2 st 8,95 € <sup>d, f, g, k, 6</sup>

gegrillte Lachs mit würziger Nori und hausgemachte Sauce

### Sake Yaki 1 st 10,95 € <sup>d, f, g, 6</sup>

Gegrilltes Lachsfilet (Sake) mit zarter Textur und vollem Aroma, serviert mit Kartoffeln, Kürbis und Bulato-Zirone-Sauce

### Shirozakana Yaki 1 st 10,95 € <sup>d, f, g, 6</sup>

Gegrilltes Filet vom Weißfisch mit mildem Geschmack, serviert mit Kartoffeln, Kürbis und Bulato-Zirone-Sauce

### Maguro Yaki 1 st 12,95 € <sup>d, f, g, 6</sup>

Gegrillter Thunfisch (Maguro) mit festem Biss und intensivem Umami-Geschmack, serviert mit Kartoffeln und Bulato-Zirone-Sauce



### Canapés カナッペ 2 Stück 8,95 €

Geröstete Brotscheiben mit japanisch-mediterraner Garnitur, serviert mit Teriyaki-Reduktion.

● Sake Canapé – Lachs & Yuzu-Tomate <sup>a, d, f, g, 6</sup>

● Maguro Canapé – Thunfisch & Wasabi-Mayonnaise <sup>a, d, f, g, 6</sup>

### Hinode no Katachi 旭日の形

● Maguro Tataki 5 st <sup>a, d, f, k, 6</sup>

Flambierter Thunfisch (Maguro), Kadaifi, serviert mit Rucola und Thunfisch-Tartar-Sauce

● Sake Tataki 5 st <sup>a, d, f, k, 6</sup>

Flambierter Lachs (Sake), Kadaifi, serviert mit Rucola und Lachs-Tartar-Sauce



## KoiSora Contempo





# SUSHI & SASHIMI

## MAKI je 8 st

- **Sake Maki** – mit frischem Lachs **5,55 €<sup>d</sup>**
- **Tekka Maki** – mit rohem Thunfisch **5,95 €<sup>d</sup>**
- **Ebi Maki** – mit gekochter Garnele **4,95 €<sup>b</sup>**
- **Avocado Maki** – mit cremiger Avocado **4,95 €**
- **Mango Maki** – mit fruchtiger Mango **4,95 €**
- **Philadelphia Maki** – mit Frischkäse **4,95 €<sup>f, g</sup>**
- **Sake Avocado Maki** – mit Lachs, Avocado & Frischkäse **6,55 €<sup>d, g</sup>**

## NIGIRI je 2 st

Handgeformter Sushi-Reis mit frischem Fisch oder Topping.

- **Sake Nigiri** – Lachs **5,55 €<sup>d</sup>**
- **Maguro Nigiri** – Thunfisch **6,55 €<sup>d</sup>**
- **Suzuki Nigiri** – Wolfsbarsch **5,55 €<sup>d</sup>**
- **Eby Nigiri** – Garnele **5,95 €<sup>b</sup>**
- **Philadelphia Sake Nigiri** **5,95 €<sup>d, g</sup>**  
Lachs mit Frischkäse
- **Yaki Sake Nigiri** **5,95 €<sup>a, d, f, k</sup>**  
flambierter/gegrillter Lachs mit Teriyaki-Soße
- **Unagi Nigiri** **6,95 €<sup>a, d, f, k</sup>**  
Gegrillter Süßwasser-Aal mit süßer Unagi-Soße und Sesam.
- **Amaebi Nigiri** **7,95 €<sup>b, f</sup>**  
Rote Garnele, roh serviert für feinen, süßen Geschmack.
- **Sake Philadelphia Avocado Nigiri** **6,55 €<sup>d, g</sup>**  
Lachs, Avocado & Frischkäse – cremig, mild und harmonisch.
- **Avocado Nigiri** **4,95 €**  
Vegetarische Variante mit reifer Avocado
- **Aburi Sake Nigiri** **6,55 €<sup>a, d, k</sup>**  
Flambierter Lachs mit Rucola, Frischkäse und Unagi-Soße – leicht rauchig



## SUSHI TRIFFT DOLCE VITAとドルチェ・ヴィータの出会い 4 st

Kreative frittierte Maki – inspiriert von Japan & Italien

### Sake Maki 6,55€<sup>a, d, f, g, k</sup>

Frittierte Lachs-Maki mit Frischkäse, verfeinert mit Unagi-Soße.  
Cremig, herzhaft & knusprig zugleich.

### Mango Maki 6,95€<sup>a, d, f, g, k</sup>

Frittierte Lachs-Maki mit Frischkäse, frischer Mango,  
Unagi-Soße & fruchtiger Mangosoße.  
Knusprig-fruchtiger Genuss mit cremigem Kern.

### Nido Maguro Maki 8,55€<sup>a, d, f, g, k</sup>

Frittierte Lachs-Maki & Thunfisch-Tatar mit Tartufo,  
knusprigen Kataifi-Fäden & Unagi-Soße.  
Luxuriös, exotisch & intensiv im Geschmack.

### Nido Sake Maki 7,95€<sup>a, d, f, g, h, k</sup>

Frittierte Lachs-Maki mit Lachstatar, gerösteten Pistazien & knusprigen  
Kataifi-Fäden auf Tempura-Teig, verfeinert mit Unagi-Soße.  
Cremig-nussig mit elegantem Crunch.

## URAMAKI 裏巻き – Inside-Out Rolls 4 st



### Yaki Sake 7,55€<sup>a, d, f, g</sup>

Tempura-Lachs, Avocado & gegrillter Lachs,  
verfeinert mit Unagi-Soße,  
Feigenmarmelade & knuspriger Panade.

### Double Sake (Aka Gohan) 7,55€<sup>a, d, k</sup>

Tempura-Lachs, Philadelphia, Avocado & Süßkartoffel  
mit Unagi-Soße und fruchtiger Mangosoße.  
Serviert mit rotem Reis.

### Ebi Kataifi 6,95€<sup>a, b, g, k</sup>

Tempura-Garnele im knusprigen Kataifi-Teig,  
gefüllt mit Philadelphia & Unagi-Soße.



**Tiger 7,95€** a, b, d, f  
Tempura–Garnele mit Lachs & Burrata,  
verfeinert mit Feigenmarmelade und Unagi–Soße.

**Tori 7,55€** a, c, f, g  
Gegrilltes Hähnchenfleisch, Avocado, Philadelphia–Frischkäse und knusprige  
Kadaifi–Nudeln, verfeinert mit unserer Spezialsoße.  
Herzhaft, cremig und knusprig – eine Fusion–Rolle mit Charakter.

**Tori Sake 8,55€** a, c, d, f, g  
Gegrilltes Hähnchenfleisch und Avocado, getoppt mit  
frischem Sake (Lachs), Mango–Soße und Feigenmarmelade.  
Eine harmonische Kombination aus Fleisch, Fisch und fruchtiger Eleganz.

**Aoi Ryū no Makimono (Blaue Drachenrolle) 8,55€** a, b, d, g  
Tempura–Garnele, Avocado, Philadelphia,  
garniert mit Lachsrogen (Ikura) und Unagi–Soße.

**Truffle Ebiten 7,55€** a, b, d, f, g  
Tempura–Garnele mit Lachstatar & Tartufo, vollendet mit Unagi–Soße.

**Mango Ebiten 7,95€** a, b, d, f, g  
Tempura–Garnele, Lachs, Frischkäse, Unagi–Soße  
& Mangosoße im knusprigen Kataifi.

**Philadelphia Sake 6,95€** a, d, f, g  
Lachs, Frischkäse, Avocado & Tobiko – cremig und mild  
mit feinem Knusper durch Fischrogen.

**Pistacchio Sake 7,95€** a, d, g, h, g  
Lachs, Mayonnaise, Avocado & geröstete Pistazien,  
verfeinert mit Unagi–Soße & Feigenmarmelade  
– ein süß–nussiges Geschmackserlebnis.

**Mango Sake (Aka Gohan) 7,55€** a, d, f, g, g  
Roter Reis, Lachs, Frischkäse, Avocado & Mangosoße  
– fruchtig–cremig und farbenfroh.

**Ananas Sake 7,95€** d, f  
Lachs, Ananas & Avocado  
– tropisch–frisch mit harmonischer Süße.

**Gamberi Rosso Sake 8,95€** b, d, g  
Rote Garnele, Lachs, Avocado & Burrata  
– cremig, mild und exklusiv.

**Spicy Sake 7,95€** c, d, f, g  
Lachs, Avocado & würzige Chilisauc mit Banane und Mayonnaise  
– eine fruchtig–scharfe Fusion.

**Spicy Maguro 8,55€** c, d, f  
Thunfisch, Avocado, Mayonnaise, Tobiko  
& würzige Bananen–Chili–Soße – feurig & exotisch.

**Tartufo Sake Maki 7,95€** a, d, f, g  
Lachs, Avocado, Frischkäse & Tartufo,  
verfeinert mit Unagi–Soße – luxuriös & aromatisch.

**Miura Plus Sake (Aka Gohan Maki) 7,95€** a, c, d, f, g  
Roter Reis, gegarter Lachs, Avocado, Frischkäse, Feigenmarmelade, Unagi–Soße,  
Mayonnaise & Röstzwiebeln – cremig & crunchig.

**Miura Plus Maguro (Aka Gohan Maki) 8,55€** a, c, d, f, g  
Roter Reis, gegarter Thunfisch, Avocado, Frischkäse,  
Feigenmarmelade, Unagi–Soße, Mayonnaise & Röstzwiebeln  
– herzhaft & rund im Geschmack.

**Yasai Maki 5,95 €** k  
Avocado & Salat, mit Sesam bestreut – frisch & leicht.

**Ananas Yasai 6,55 €**  
Avocado & Ananas mit Mangosoße – exotisch–süße Kombination.

**TEMAKI 手巻き Handrollen**

**Sake Tatar Temaki** Lachs, Avocado **4,95 €** d

**Tuna Avocado Tatar Temaki** Thunfisch, Avocado **5,95 €** d

**Tempura Temaki** frittierte Garnele **4,95 €** a, b, f

**Yuba Temaki** Avocado, Mango, Gurke, Salat **4,55 €**





## SASHIMI サーモン刺身

**Sake 5 Stück, Lachs 11,95 €<sup>d</sup>**

**Maguro 5 Stück, Thunfisch 12,95 €<sup>d</sup>**

**Branzino 5 Stück, Wolfsbarsch 11,95 €<sup>d</sup>**

**Gamberi Rosso 2 Stück, Rote Garnele 11,95 €<sup>b</sup>**

**Scampi 2 Stück, Kaisergranat 11,95 €<sup>b</sup>**

**Kaki 1 Stück, Auster 6,55 €<sup>n</sup>**

**Assorted Sashimi – 14,95 €<sup>d</sup>**  
3x Lachs, 3x Thunfisch

**Deluxe Sashimi-Platte – 33,95 €<sup>b, d, n</sup>**  
3x Lachs, 3x Thunfisch, 3x Wolfsbarsch,  
1x Rote Garnele, 1x Kaisergranat, 1x Auster



## SUSHI SETS 寿司セット

**Sushi Medio (18 Stück) 20,95 €<sup>d, g</sup>**  
6 Nigiri, 8 Maki, 4 Uramaki – ausgewogene Kombination.

**Sushi Box (32 Stück) 55,95 €<sup>a, b, d</sup>**  
9 Nigiri, 6 Sashimi, 8 Maki, 8 Uramaki, 1 Gunkan – ideal zum Teilen.





YAKIMESHI TEPPAN/ YAKI UDON 焼きうどん

焼き飯



Yasai Yakimeshi 6,95 € a, c, f, g

Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse und Ei

Tori Teriyaki Yakimeshi 7,95 € a, c, f, g

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Ei und Teriyaki-Sauce

Gyu Yakimeshi 7,95 € a, c, f, g

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Gemüse und Ei

Yasai Yaki Udon 7,95 € a, c, f, g

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse und Ei

Tori Teriyaki Yaki Udon 8,95 € a, c, f, g

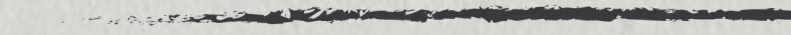
Gebratene Udon-Nudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Ei und Teriyaki-Sauce

Gyu Yaki Udon 8,95 € a, c, f, g

Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Ei

Ebi Yaki Udon 8,95 € a, c, f, g

Gebratene Udon-Nudeln mit Garnelen, Gemüse und Ei



THAI-CURRY/ タイカレ



Reddo Thai Karē Toriniku-iri 8,55 € a, g, g

Aromatisches, leicht scharfes Thai-Curry auf Kokosmilchbasis mit zartem Hähnchenfleisch, frischem Gemüse und fein abgestimmten asiatischen Gewürzen – ein exotischer Genuss

Reddo Karē Yasai Tōfu Zoe 7,95 € g, g

Aromatisches rotes Thai-Curry mit frischem Gemüse und zartem Tofu, verfeinert mit Kokosmilch und asiatischen Gewürzen. Mild bis leicht scharf.

Reddo Thai Karē Kamoniku-iri 8,95 € a, g, g

Rotes Thai-Curry mit Knusprige Ente, Gemüse und Kokosmilch

Reddo Thai Karē Gyūniku-iri 7,95 € a, g, g

Würziges Thai-Curry mit zart geschmortem Rindfleisch, frischem Gemüse und Kokosmilch – kräftig im Geschmack, ausgewogen scharf und exotisch aromatisch.

Mangō Chikin 8,55 € f, g, g

Hähnchenfleisch mit fruchtiger Mangosauce

Mangō Kamo 8,95 € a, f, g, g

Knusprige Ente mit fruchtiger Mangosauce

Extra

|        |        |            |        |
|--------|--------|------------|--------|
| Reis   | 2,95 € | Sushi Reis | 3,95 € |
| Ingwer | 1,55 € | Wasabi     | 1,55 € |



# DESSERT

**Matcha Eis** (抹茶アイス) **1 Kugel 3,55 €** <sup>g</sup>  
GrüneTee Eis

**Mochi Icecream** (もちアイス) **2 st, 5,95 €** <sup>g</sup>  
Eiscreme umhüllt von weichem Reisteig

- **Pineapple Coconus**
- **Banana Chocolate**
- **Vanille**

**Hausgemachte Suigetsu Dango** (手作り水月団子) **1 st 5,95€**  
Reisbällchen (Dango), liebevoll von Hand zubereitet.

- **Shiun Dango**, lila Süßkartoffel Füllung
- **Kokugetsu Dango**, schwarzer Sesampaste <sup>k</sup>
- **Benitsubaki Dango**, Süßer Azuki-Bohnenfüllung

**Hausgemachte Matcha Tiramisu** **1 st 6,95 €** <sup>a, c, g, 9</sup>  
Hausgemachtes Tiramisu mit edlem japanischem Grüntee (Matcha),  
cremiger Mascarpone und einem Hauch japanischen Whiskys  
– ein raffiniertes Dessert mit fernöstlichem Twist



## KoiSora Contempo

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

**a** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)  
**b** Krebstiere      **c** Eier      **d** Fisch  
**e** Erdnüsse      **f** Sojabohnen  
**g** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
**h** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)  
**i** Sellerie      **j** Senf      **k** Sesamsamen  
**l** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l  
**m** Lupinen      **n** Weichtiere

### ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

**Speisen und Getränke, die in unserer Karte mit nachfolgenden Nummern versehen sind, enthalten die genannten Zusatzstoffe:**

**1** mit Farbstoff(en)    **2** mit Konservierungsstoff(en)  
**3** koffeinhaltig      **4** chininhaltig  
**5** mit Antioxidationsmittel      **6** mit Geschmacksverstärker  
**7** mit Schwefeldioxid (z.B.Trockenfrücht, geschälte Äpfel und Kartoffel)  
**8** mit Schwärzungsmittel (oft bei schwarzen Oliven)  
**9** mit Phosphat    **10** mit Milcheiweiß  
**11** mit Süßungsmittel    **12** mit Säuerungsmittel  
**13** gewachst    **14** mit Taurin



GETRÄNKE

Softgetränke (Glasflaschen)

|                                         |       |       |
|-----------------------------------------|-------|-------|
| Coca Cola <sup>2, 3</sup>               | 0,33l | 3,95€ |
| Cola Zero <sup>2, 3, 11</sup>           | 0,33l | 3,95€ |
| Fanta <sup>1, 2</sup>                   | 0,33l | 3,95€ |
| Bitter Lemon <sup>2, 4, 11</sup>        | 0,20l | 3,95€ |
| Tonic Water <sup>2, 4, 11</sup>         | 0,20l | 3,95€ |
| Ginger Ale <sup>2, 11</sup>             | 0,20l | 3,95€ |
| Trade Islands Pfirsich <sup>2, 11</sup> | 0,30l | 4,25€ |
| Trade Islands Zitrone <sup>2, 11</sup>  | 0,30l | 4,25€ |

Wasser

|                        |               |               |
|------------------------|---------------|---------------|
| Apollinaris Selection  | 0,25l / 0,75l | 2,95€ / 7,35€ |
| Vio Gastro             | 0,25l / 0,75l | 2,95€ / 7,35€ |
| Aqua Morelli Sparkling | 0,25l / 0,75l | 3,25€ / 7,55€ |

Säfte & Nektare

|                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| Apfelsaft        | 0,20l | 3,55€ |
| Orangensaft      | 0,20l | 3,55€ |
| Maracujasaft     | 0,20l | 3,55€ |
| Mangosaft        | 0,20l | 3,55€ |
| Johannisbeersaft | 0,20l | 3,55€ |
| Saftschorle      | 0,40l | 4,95€ |

Bier & Weizen

|                                                |       |       |
|------------------------------------------------|-------|-------|
| Kirin von Fass <sup>a, 2</sup>                 | 0,30l | 4,95€ |
| Alkoholfrei Kirin                              | 0,30l | 4,55€ |
| Radler <sup>a, 2</sup>                         | 0,30l | 4,55€ |
| Tsingtao Bier ( Flasche ) <sup>a</sup>         | 0,30l | 4,95€ |
| Tiger Bier ( Flasche ) <sup>a</sup>            | 0,30l | 4,95€ |
| Singha Bier ( Flasche ) <sup>a</sup>           | 0,30l | 4,95€ |
| Corona Extra ( Flasche ) <sup>a</sup>          | 0,30l | 4,95€ |
| Paulaner Weizen ( Flasche ) <sup>a</sup>       | 0,50l | 5,55€ |
| Alkoholfrei Weizen ( Flasche ) <sup>a, 2</sup> | 0,50l | 5,55€ |

Heißgetränke

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Jasmin Tee                                     | 3,15€ |
| Grün Tee                                       | 3,15€ |
| Frischer Ingwertee mit Honig <sup>g</sup>      | 3,15€ |
| Frischer Pfefferminztee mit Honig <sup>g</sup> | 3,35€ |
| Kaffee                                         | 2,95€ |
| Espresso                                       | 2,55€ |
| Latte Macchiato <sup>g</sup>                   | 4,35€ |

Hausgemachte Getranke 0,3l

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Thai Eistee 3, 11                                                                                                     | 5,55€ |
| Kräftiger Thai-Tee mit Limette, braunem Zucker und Eis – herb, süß und erfrischend.                                   |       |
| Matcha Minze                                                                                                          | 6,95€ |
| Hausgemacht mit japanischem Grüntee, Zitrone und spritzigem Mineralwasser – herb und erfrischend.                     |       |
| Yuzu Minze                                                                                                            | 6,55€ |
| Erfrischende Yuzu-Zitrus-Limonade mit Limette und spritzigem Mineralwasser – fruchtig und exotisch.                   |       |
| Mango Minze                                                                                                           | 6,55€ |
| Exotisch und samtig: Süße Mango trifft auf frische Minze und spritzige Zitrone – ein sommerlicher Genuss.             |       |
| Maracuja Minze                                                                                                        | 6,55€ |
| Fruchtig-herb mit tropischer Note: Maracuja sorgt für ein lebendiges Aroma, die Minze für Frische.                    |       |
| Raspberry Minze                                                                                                       | 6,55€ |
| Beerenfrisch und leicht säuerlich: Fruchtige Himbeere und kühle Minze vereinen sich zu einem erfrischenden Klassiker. |       |
| Ingwer-Zitronenlimonade                                                                                               | 5,95€ |
| Erfrischende Limonade mit milder Ingwerschärfe und spritziger Zitrone – ideal für heiße Tage und als Immun-Kick.      |       |
| Gurken-Limonade                                                                                                       | 6,55€ |
| Frisch-herbe Limonade mit mildem Gurkengeschmack und einem Hauch Zitrone                                              |       |
| Holunderblütenlimonade <sup>1, 2</sup>                                                                                | 6,55€ |
| Sanft süße, blumige Limonade mit feinem Holunderaroma und frischer Zitrone – ein Klassiker im Frühling und Sommer.    |       |



## ALKOHOLFREI APERITIF

|                                                                                                                                                |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Yuzu Garden</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                                          | <b>6,55€</b> |
| Frisch, floral und spritzig – alkoholfreier Aperitif mit Yuzu, Blütennoten und einem Hauch Rosmarin. Ideal als eleganter Menüauftakt.          |              |
| <b>Cane &amp; Pineapple</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                                 | <b>6,55€</b> |
| Exotisch und würzig: Zuckerrohr, Ananas, Limette und Ingwer – alkoholfreier Mule mit Tropenfeeling.                                            |              |
| <b>Ume &amp; Ginger Soda</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                                | <b>6,55€</b> |
| Spritzig, würzig und leicht süß-sauer japanische Pflaume trifft auf feine Ingwerschärfe. Eine erfrischende Limonade mit charaktervollem Twist. |              |
| <b>Bitter &amp; Bright</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                                  | <b>6,55€</b> |
| Klassischer Bitter-Aperitif ohne Alkohol fruchtige Orange, feine Kräuter und milde Bitterkeit, spritzig serviert                               |              |

## APERITIF MIT ALKOHOL

|                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                        | <b>7,95€</b> |
| Frisch, fruchtig und leicht bitter –der italienische Klassiker mit Aperol, Prosecco und Soda. Perfekt als spritziger Aperitif. |              |
| <b>Hugo</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                                 | <b>7,95€</b> |
| Leicht, blumig und erfrischend Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette, perfekt für laue Abende.                   |              |
| <b>French 75</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                            | <b>7,95€</b> |
| Eleganter, prickelnder Aperitif mit feiner Zitrusnote. Gin trifft auf spritzigen Champagner und frischen Zitronensaft          |              |
| <b>Yuzu Spritz</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                          | <b>7,95€</b> |
| Erfrischend und spritzig – Yuzu-Sake trifft auf Prosecco und Soda, mit feiner Zitrusnote und einem Hauch Minze.                |              |
| <b>Ume Negroni</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                          | <b>7,95€</b> |
| Fruchtig-bittere Fusion aus Umeshu, Gin und Campari, verfeinert mit Orangenzeste – ein japanisch-italienischer Klassiker.      |              |
| <b>Sparkling Nigori</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                     | <b>7,95€</b> |
| Leicht süßlich und spritzig mit feiner Reisnote ein erfrischender, milder Sake-Cocktail.                                       |              |
| <b>Sarti Spritz</b> <sup>1, 2, 6</sup>                                                                                         | <b>7,95€</b> |
| Ein eleganter Aperitif mit floralen Noten – Sarti Rosa trifft auf prickelnden Prosecco, verfeinert mit Soda & Limette.         |              |

## LONGDRINKS

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| ● <b>Campari Soda</b> <sup>1, 2, 6</sup>   | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Campari Orange</b> <sup>1, 2, 6</sup> | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Gin Tonic</b> <sup>1, 2, 6</sup>      | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Gin Lemon</b> <sup>1, 2, 6</sup>      | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Bacardi Cola</b> <sup>1, 2, 6</sup>   | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Bacardi Lemon</b> <sup>1, 2, 6</sup>  | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Vodka Lemon</b> <sup>1, 2, 6</sup>    | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Vodka Orange</b> <sup>1, 2, 6</sup>   | <b>8,95€</b> |
| ● <b>Whisky Cola</b> <sup>1, 2, 6</sup>    | <b>9,55€</b> |



# SAKE AUSWAHL

## GLASWEISE

**Sho Chiku Bai Classic Junmai 10 cl 7,95€**  
Mild, rund, leicht nussig.  
Trocken, mild – kalt oder warm servieren

**Shirakabegura Kimoto Junmai 10cl 15,95€**  
Komplex, Umami, leicht säuerlich.  
Trocken, umami – kalt oder warm servieren

## SAKE 300 ml

**Tokubetsu Junmai 20,95€**  
Klar, leicht trocken.  
Trocken, ausgewogen – kalt oder warm servieren

**Sho Chiku Bai Junmai Ginjo 23,95€**  
Fruchtig, floral, weich.  
Halbtrocken, frisch – nur kalt servieren

**Creme de Sake Nigori (trüb) 25,95€**  
Cremig, süß, milchig.  
Süß, unfiltriert – nur kalt servieren

## SAKE 720ml

**Tokubetsu Junmai 30,95€**  
Strukturiert, vollmundig.  
Trocken, kräftig – kalt oder warm servieren

**Homare Kirin Tokubetsu Junmai 39,95€**  
Elegant, sauber, balanciert.  
Trocken, fein – kalt oder warm servieren

**Kameizumi Junmai Ginjo Namagenshu 65,95€**  
Fruchtig, frisch, kräftig – unpasteurisiert.  
Komplex, intensiv – nur kalt servieren

**Nabeshima Tokubetsu Junmai 69,95€**  
Elegant, leicht mineralisch.  
Fein, ausgewogen – kalt oder warm servieren



# WEIN

## OFFENE WEINE

### WEIß 0,2l

#### **Riesling trocken Bassermann–Jordan Pfalz 7 7,55€**

Einer der besten Riesling–Produzenten Deutschlands!  
Frisch, lebhaft und voll aromatischer Zitrus– und Grapefruitnoten.

#### **Riesling Eltviller Langenstück halbtrocken Weingut Ernst Rheingau 7 7,55€**

Feinfruchtiger Riesling aus dem Rheingau mit animierender Frische  
und angenehmer Restsüße – ideal zu fruchtigen Gerichten

#### **Bergdolt–Reif & Nett Sauvignon Blanc trocken Pfalz 7 9,95€**

Frischer, fruchtiger Sauvignon Blanc mit exotischer Note  
und sanftem Charakter – ausgewogen und angenehm leicht.

#### **Weingut Abril Grauburgunder trocken Bio Vegan Baden 7 7,95€**

Fruchtaromen von grüner Banane und Orange, knackig am Gaumen  
mit sanftem Schmelz. Saftig, ausfüllend und harmonisch – typisch Baden.

#### **Franconia Bacchus feinherb Divino Nordheim Franken 7 7,55€**

Schlanker Gaumen, saftige Süße, ausgewogene Säure  
und fruchtiger Nachhall – ein perfekter Bacchus zum Genießen!

#### **Villa Rocco Chardonnay DOC Venetien 7 7,55€**

Strohgelb im Glas, fruchtige Aromen  
von Banane und Melone, am Gaumen blumig und frisch.

#### **Donini Trebbiano Lugana DOC 7 9,95€**

Beliebter Weißwein vom Gardasee (Trebbiano) mit intensivem Fruchtbouquet,  
harmonisch und rund im Geschmack, mit langem Nachhall.

### ROSE 0,2l

#### **Weingut Ellermann:Spiegel Rose "Cuvee Rosalinde" Pfalz 7 7,55€**

Leichter Rosé aus Portugieser und Spätburgunder, helles Lachsrot,  
mit saftigen Aromen von Johannisbeere, Himbeere und roten Früchten.

### WEINSCHORLE 6,95€

### ROT 0,2l

#### **Merlot Cellier des Vicomtes IGP d'OC Languedoc–Roussillon Frankreich 7 6,95€**

Typischer französischer Merlot mit schöner Struktur  
und langanhaltendem, harmonischem Finale.

#### **Villa Rocca Montepulciano d'Abruzzo DOC 7 6,95€**

Typischer Montepulciano d'Abruzzo mit Pflaumen–  
und Gewürznoten, fruchtig und unbeschwert am Gaumen.

#### **Weingut Abril Spätburgunder trocken Bio Vegan Baden 7 7,95€**

Typischer Spätburgunder vom Badischen Top–Erzeuger,  
vollmundig und samtig mit feinen Aromen von schwarzer Johannisbeere und  
Brombeere, elegantem Nachhall.



## WEIß

### Weingut Schreiber Hochheimer Riesling feinherb Bio Rheingau 7 25,95€

Reifer grüner Apfel in der Nase, fruchtig und süffig am Gaumen, mit runder Struktur und ausgewogener Restsüße – ein Wein für hohen Trinkgenuss.

### Weingut Dambach Sauvignon Blanc Pfalz 7 29,95€

Ausgezeichneter Sauvignon Blanc mit grüner, vegetativer Aromatik und exotischen Früchten. Duft nach Stachelbeere, Kiwi und Passionsfrucht. Finessenreicher, komplexer Abgang.

### Weingut Rings Grauburgunder VDP Pfalz 7 35,95€

Der VDP-Wein zeigt sich hellgold im Glas mit intensivem Duft nach Birne, Ananas, Aprikose, Pfirsich, Stachelbeere und Honig. Elegant am Gaumen, mit feiner Mineralität und kraftvollem Körper. Langer, harmonischer Nachhall.

### Van Volxem Schiefer Riesling Saar Mosel 7 39,95€

Moderater Alkohol, verführerische Frucht und ein endloser Trinkfluss machen diesen Schiefer Riesling zum Genuss. Mineralisch mit Aromen von Quitte und Marille, erinnert er an reifen Sauvignon Blanc. Ein authentischer, rassiger Referenzriesling von der Saar.

### Ca dei Frati "I Frati" Lugana Bianco DOC 7 45,95€

Duft nach Blumen, Kräutern und weißem Steinobst. Am Gaumen saftig, frisch und mineralisch mit feiner Cremigkeit – elegant und lebendig.

### Livio Felluga „Sharis“ Chardonnay– Ribolla IGT Venetien/Friaul Italien 7 45,95€

Herausragendes Weißwein-Cuvée mit intensiven Aromen von Birne, Mango und Zitrus. Lebendig, leicht exotisch und fein kräutrig – mit langem, harmonischem Abgang. Ideal zum Essen oder solo.

### Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot Loire Frankreich 7 55,95€

Herrlich mineralisch und vollmundig – typischer Loire-Sauvignon mit reifen Zitrusaromen. Nachhaltig, ausdrucksstark und elegant. Ein Weißwein mit internationalem Renommee.

## ROSE

### Philipp Kuhn Philipp's Rose Vegan Pfalz 7 27,95€

Philipp's Rosé – ein Klassiker mit brillanter Farbe, fruchtig-würzigem Duft nach Beeren, Melone und weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig, klar und animierend – mit Lust auf mehr.

### Château Minuty Cuvée M Rosé 7 49,95€

Elegant und frisch: Duft nach reifen roten Beeren mit feinen Kräuternoten. Am Gaumen trocken, fruchtig und harmonisch mit lebendiger Säure und zartem Würzspiel – perfekt zu Sommerrollen mit Tofu.

## ROT

### Philipp Kuhn Spätburgunder Tradition Vegan Pfalz 7 39,95€

Elegant und ausgewogen mit reifen Tanninen. Aromen von Waldbeeren, Dörrpflaumen, Mandeln und eingelegten Kirschen, abgerundet von feiner Zartbitterschokolade. Ein hervorragender Essensbegleiter.

### Weingut Rings Rotweincuvee "Das kleines Kreuz" trocken 7 69,95€

Samtig und dicht: Tiefdunkle Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Saint Laurent mit Aromen von Beeren, Eukalyptus, Kakao und Tabak. Sanft am Gaumen, langer Nachhall.

### Primitivo „di Manduria SUD“ Cantine San Marzano Apulien Italien 7 29,95€

100 % Primitivo mit kräftigem Bukett von Pflaumen, Oliven, Feigen und schwarzen Kirschen. Würzige Vanillenoten. Am Gaumen süße Frucht, Kräuter, Vanille, Johannisbeeren und saftiger Granatapfel.

### Le Volte Tenuta dell'Ornellaia Rosso di Toscana 7 79,95€

Fruchtiges Bouquet mit roten Beeren, Tabak und Schokolade. Am Gaumen harmonisch, vollmundig mit ausgewogenen Tanninen und langem Abgang.

### Chateau Cantenac St.Emilion Grand Cru Frankreich 7 63,95€

Ausgezeichneter Grand Cru Bordeaux St. Emilion, elegant, ausgewogen und ausdrucksvoll mit warmem Nachhall.

### Pesquera Crianza Ribera del Duero 7 69,95€

Tiefdunkel mit intensivem Bukett von dunklen Beeren, Zedernholz und Vanille. Am Gaumen saftig mit weichen Tanninen, opulentem Finish und langanhaltenden Waldbeer- und Kakaoaromen.



## PROSECCO & CHAMP

|                                                        |       |        |
|--------------------------------------------------------|-------|--------|
| ● Asti Cinzano Piccolo <sup>7</sup>                    | 0,2l  | 9,95€  |
| ● Bernard Massard Tradition Jahrgangssekt <sup>7</sup> | 0,75l | 20,95€ |
| ● Moet Chandon Brut Piccolo <sup>7</sup>               | 0,2l  | 39,95€ |
| ● Moet Chandon Brut Piccolo <sup>7</sup>               | 0,75l | 99,95€ |

## SPIRITUOSE 2cl

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| ● Shirashinken Gerste Shochu 25% <sup>1, 2</sup>       | 2,95€ |
| ● Kohaku no Yokaichi Gerste Shochu 25% <sup>1, 2</sup> | 3,55€ |
| ● Kurokoji Gerste Shochu 25% <sup>1, 2</sup>           | 3,55€ |
| ● Umeshu (Pflaumenlikör) 10% <sup>n</sup>              | 3,55€ |
| ● Vodka Absolut 43% <sup>1, 2</sup>                    | 3,55€ |
| ● Bombay Dry Gin 37,5% <sup>1, 2</sup>                 | 3,55€ |
| ● Asbach Uralt 38% <sup>1, 2</sup>                     | 3,55€ |
| ● Jack Denis 40% <sup>1, 2</sup>                       | 3,55€ |
| ● Toki Suntory Whisky 43% <sup>1, 2</sup>              | 6,55€ |
| ● Hibiki Suntory Whisky 43% <sup>1, 2</sup>            | 9,95€ |

## KOISORA SIGNATURE COCKTAILS

### Sora Breeze そらのそよ風 <sup>2, 6, j</sup> 9,95€

Frisch & floral mit lebendiger Ingwernote – klar, spritzig und belebend.  
Zutaten: Gin, Holunderblütenlikör, Zitronensaft, Ginger Beer

### Pink Geisha ピンク芸者 <sup>1, 2, 6, g</sup> 9,95€

Fruchtig-süß mit tropischem Flair – ein verspielter Cocktail für leichte Momente  
Zutaten: Vodka, Erdbeersirup, Kokossirup, Limettensaft, Soda

### Kyoto Sunset 京都落日 <sup>1, 2, 13</sup> 10,95€

Bitter-süß mit tropischer Tiefe – elegant und vielschichtig.  
Zutaten: Whisky, Campari, Zuckersirup, Ananassaft

### Tropical Sora 熱帯の空 <sup>1, 2, 6, 12</sup> 9,95€

Tropisch-frisch mit zart-herbem Finish – sommerlich und aromatisch.  
Zutaten: Tequila, Maracujasirup, Mangosirup, Limettensaft, Pink Grapefruit Soda

### Peach Blossom 桃花 <sup>1, 2, 6, g</sup> 9,95€

Zartfruchtig mit exotischer Note – goldfarben und leicht im Trunk.  
Zutaten: Rum, Pfirsichlikör, Pfirsichsaft, Passionsfruchtsirup

### Sakura Colada 桜コラーダ <sup>1, 2, 6, 10, g</sup> 10,95€

Cremig-exotisch, süß-säuerlich und verführerisch.  
Zutaten: Rum, Erdbeersirup, Kokossirup, Limettensaft, Ananassaft, Pfirsichsaft



# Koi Sora Contempo