



COBAMI

„Xin Chao“ im COBAMI Restaurant.

Willkommen in der panasiatischen Fusionsküche. Treten Sie in unsere einzigartigen Räumlichkeiten ein, die den urbanen Charme einer asiatischen Metropole mit der Gemütlichkeit eines vietnamesisch-japanischen Wirtshauses verbinden. Lassen Sie sich bei einem unserer Signature Cocktails treiben und genießen Sie die vielfältigen Aromen unserer ausgewählten, frisch zubereiteten asiatischen Gerichte.

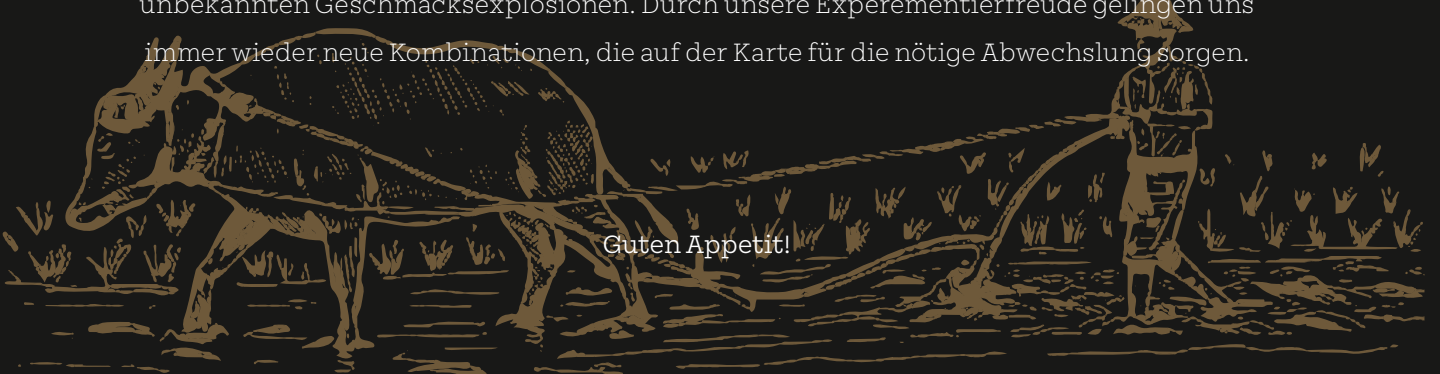
Erleben Sie den Duft von frischer Pho Suppe, geröstetem Sesam und frischem Curry. In unserem Schmelztiegel der Kulturen erwartet Sie ein einzigartiges kulinarisches und visuelles Erlebnis. Wir freuen uns darauf Sie bei uns willkommen zu heißen!

Während des zweiten Weltkrieges wurde Vietnam durch Japan verwaltet. Durch die japanische Besatzung wurde die vietnamesische Esskultur stark beeinflusst. COBAMI vereint Japan und Vietnam in Bonn. Familiäre Atmosphäre und weltoffene Gastfreundschaft, Lebendigkeit und Gelassenheit, fernöstlicher Stil und modernes Ambiente, traditionelle Kochkunst und kosmopolitische Kreativität: Das ist COBAMI.

Egal ob Lunch oder Dinner – wir wollen mit COBAMI einen Ort schaffen, in dem man sowohl mittags mit Kollegen, abends mit Freunden als auch am Wochenende mit der ganzen Familie eine einzigartige Zeit genießen kann.

Unsere warmen Speisen vereinen traditionelle Gerichte mit europäischen Einflüssen und führen zu unbekannten Geschmacksexplosionen. Durch unsere Experimentierfreude gelingen uns immer wieder neue Kombinationen, die auf der Karte für die nötige Abwechslung sorgen.

Guten Appetit!



VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | SOMMERROLLE - Goi Cuon (6 Stücke)
Leichte Reispapierrollen gefüllt mit knackigem Salat, Gurken, fruchtiger Mango, Reismudeln, Wildkräutersalat und frischen vietnamesischen Kräutern.
Serviert mit einem Dip nach Art des Hauses. | |
| a) | Mit Tofu, Hoisin-Dip (E,F) ✓ | 5.5 |
| b) | Mit Garnelen, Chili-Lime-Dip (B,D,E) | 5.9 |
| c) | Ohne Reismudeln, mit Avocado, Lachs und Chili-Mayo (D,E) | 6.5 |
| 2. | FRÜHLINGSROLLE - Nem Chien (4 Stücke)
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Lauch und Kohlrabi. Serviert mit Chili-Lime-Soße. | |
| a) | Mit Garnelen und Hühnerfleisch (A,B,D,F) | 6.9 |
| b) | Mit Tofu (A) ✓ | 6.0 |
| 3. | EDAMAME - Dau Luoc ✓
Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz | 5.5 |
| 4. | SCALLOPS ON FIRE ((3 Stücke)
Gegrillte Jakobsmuscheln auf grünem Spargel, Bio-Kresse dazu Sojasoße mit süßer Chili-Mayo Soße | 10.9 |
| 5. | TUNA TATAKI (D,N)
Thunfischfilet in Sesam-Pfeffermantel, Shisokresse, Ponzu-Soße | 14.9 |
| 6. | SAKE TATAKI (D,N)
Lachsfilet in Sesam-Pfeffermantel, Shisokresse, Ponzu-Soße | 13.9 |
| 7. | CRUNCHY PRAWNS (B) (3 Stücke)
Knusprige Tempura Garnelen, Salat, Chili Mayo | 6.9 |
| 8. | CHICKEN YAKITORI (F) (3 Stücke)
Gegrillte Hähnchenspieße, Teriyaki-Soße | 5.9 |
| 9. | KARAAGE (A,C)
Ausgebackene Hähnchenstücke nach japanischer Art, Lauch, Chili-Mayo | 8.9 |
| 10. | TUNA TATAR (D)
Thunfischtatar, Avocado, Nori Cracker, Lauchzwiebel Chili Mayo | 10.9 |
| 11. | SAKE TATAR (D,C)
Lachstatar, Avocado, Nori Cracker, Lauchzwiebel, Chili Mayo | 10.9 |
| 12. | DIMSUM (4 Gedämpfte Teigtaschen, serviert mit Unagi und Chili-Mayo) | |
| a) | Gemüse ✓ | 6.0 |
| b) | Garnelen (A) | 6.5 |
| 13. | GYOZA (4 Stücke) Knusprige Teigtaschen, serviert mit Unagi und Chili-Mayo | |
| a) | Gemüse ✓ | 6.0 |
| b) | Hühner fleisch (A,B) | 6.5 |

- | | | |
|-----|--|------|
| 14. | SATE MI CAN (2 Stücke) ✓
Traditionelle Seitanspieße in Sel Gewürz abgeschmeckt mit Zitronengras. Serviert mit Salat und hausgemachter Soße | 6.9 |
| 15. | COBAMI TAPAS MIX (für 2 Personen)
Auf einer gemischten Platte werden euch verschiedene, köstliche Vorspeisen zusammengestellt. Darunter befinden sich auch besondere Schätze, die es sonst nicht auf der Karte zu bestellen gibt. Lasst euch von einem buntem Mix unserer leckersten Appetitanreger überraschen! Für unsere Freunde der veganen Küche können wir unseren COBAMI Starters Mix natürlich auch vegan zusammenstellen. | 23.9 |

MINI SUPPEN

- | | | |
|-----|--|-----|
| 20. | MISO SOUP (D,F) ✓
Bio-Seidentofu, Seetang und Frühlingszwiebeln | 5.0 |
| 21. | MISO SAKE SOUP (B,D)
Lachs, Seetang und Frühlingszwiebeln | 6.0 |
| 22. | COCONUT SOUP (F,G)
Garnelen, Zitronengras, Champignons, Cherrytomaten, Koriander und Chili | 6.0 |

SALADS

- | | | |
|-----|--|------|
| 30. | WAKAME SALAD (F,N) ✓
Japanischer Seetangsalat, Wildkräuter-Mixsalat, Avocado mit Sesam | 6.5 |
| 31. | MANGO SALAD (B,D,E)
Frische Mango mit Salat, Minze und Mango-Dressing. | |
| a) | Vegetarisch ✓ | 8.9 |
| b) | Gegrillte Garnelen | 12.9 |
| 32. | OCTOPUS SALAD (F,K,N)
Gegrillter Oktopus, Cherrytomaten, Paprika und Wildkräuter-Mixsalat mit Sesam-Dressing | 18.9 |
| 33. | GREEN PAPAYA SALAD (D,E,F)
Grüne Papaya mit vietnamesischen Kräutern und Soße nach Art des Hauses. Verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln. | |
| a) | Vegetarisch ✓ | 8.9 |
| b) | Gegrillte Garnelen | 12.9 |
| 34. | AVOCADO SALAD (D,F,N)
Avocado, Salat, Rucola, Cherrytomaten und Paprika. Abgeschmeckt mit hausgemachter Sesam-Soße. | |
| a) | Vegetarisch ✓ | 8.9 |
| b) | Mit gegrilltem Lachsfilet | 14.9 |
| 35. | BEEF SALAD (E)
Gegrilltes Rindfleisch mit Wildkräuter-Mixsalat Salat, Rucola, Cherrytomaten und Paprika. Abgeschmeckt mit Chili-Lime-Dip und Soße nach Art des Hauses. | 18.9 |
| 36. | FANCY DUCK SALAD (E)
Barbarie Ente, Wildkräuter-Mixsalat, Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Koriander, Erdnüsse und Chili-Lime-Dressing. | 19.9 |

HAUPTSPEISEN

COBAMI GRILL FUSION

COBAMI WARM SPECIALS

Unsere COBAMI Warm Specials werden mit einer Portion Duftreis, Saisongemüse und verschiedenen Beilagen serviert. Komplementiert wird das ganze Gericht mit einer ausgewogenen und wohlschmeckenden Soße.

40. COBAMI'S HOT STEW (A,B,C,E)

- Wahlweise mit:
1. Bio-Tofu ✓

2. Huhn

3. Paniertem Huhn

4. Rind

5. Ente

6. Garnelen

7. Lachs
- Soße zur Auswahl:
- a) Erdnuss Soße

b) Mango-Kokos Soße

c) Rote Curry Soße

41. LEMONGRASS CHICKEN - Ga Xiao Sa

Gebratenes Hühnerfleisch mit knackigem Saisongemüse und Austernsoße

42. BEEF PEPPER - Bo Xiao Sot Tieu (F) 🍷

Gebratenes Rind mit knackigem Saisongemüse und spezieller scharfen Pfeffersoße

43. TOFU TERIYAKI (F) ✓

Bio-Tofu mit knackigem Saisongemüse und Teriyaki Soße

44. DUCK FOREST

Gegrillte Barbarie Ente, gemischte Pilze, Spinat, Frühlingslauch mit Teriyaki Soße.

45. PAN FRIED UDON (A,B,D,F,H)

Japanische Weizennudeln angebraten mit regionalem Saisongemüse, Wildkräutersalat, abgeschmeckt mit Soße nach Art des Hauses. Wahlweise mit:

- a) Bio-Tofu ✓

b) Hühnerfleisch

c) Paniertem Huhn

d) Rindfleisch

e) Ente

f) Garnelen

g) Lachs

50. MAGURO POWER (A,B,D,F) 🍷

Gegrilltes Thunfischfilet in einer japanischer Gewürzkruste, Gemüsespieße, Salatmix und Süßkartoffeln. Serviert mit Lime-Salt-Chili Soße.

51. SWEET SALMON (A,B,D,F)

Gegrilltes Lachsfilet, Gemüsespieße, Salatmix und Süßkartoffeln. Serviert mit Unagi Soße und Maronen Soße

52. PARISER ENTE (A,B,D,F)

Gegrillte Barbarie-Ente, Gemüsespieße, Salatmix und Süßkartoffeln. Serviert mit Maronen Soße.

53. WANNA STEAK (A,B,D,F)

Gegrilltes Rumpsteak, Gemüsespieße, Salatmix und Süßkartoffeln. Serviert mit Maronen Soße.

54. GRILLED SCAMPI (A,B,D,F,H) 🍷

Gegrillte Garnelen, Gemüsespieße, Salatmix und Süßkartoffeln. Serviert mit hausgemachter Lime-Salt-Chili Soße.

55. CHEF MIX (A,B,D,F,H)

Riesengarnelen, Lachsfilet, Jakobsmuscheln, Hähnchenbrustfilet, Gemüsespieße, Salatmix und Süßkartoffeln. Serviert mit COBAMI 's Soße

COBAMI SUPPEN

60. PHO HA NOI (D)

Die Pho Suppe gilt in Vietnam als wahres Nationalgericht und erfreut sich zu jeder Tageszeit großer Beliebtheit. Diese traditionelle Köstlichkeit besteht aus einer aromatischen Suppe, die mit zarten Reisbandnudeln zubereitet wird. Doch das eigentliche Geheimnis einer erstklassigen Pho liegt in ihrer Brühe. Man könnte sie auch liebevoll als die „24 Stunden-Suppe“ bezeichnen, denn die authentische Pho-Brühe sollte ganze 24 Stunden lang köcheln, um ihre volle Geschmacksvielfalt zu entfalten.

Im COBAMI servieren wir dieses traditionelle Meisterwerk mit einer Fülle von frischen asiatischen Kräutern. Diese Kombination verleiht der Pho einen unglaublich frischen und belebenden Geschmack. Unter den Kräutern finden sich Minze, deren Aroma eine erfrischende Note hinzufügt, sowie Koriander, der eine angenehme Würze mit sich bringt. Zudem dürfen Schnittlauch, Sojasprossen, Limetten und Chilis nicht fehlen, die das Geschmackserlebnis vollenden und die Sinne begeistern.

- a) Mit Rindfleisch | 16.5

b) Mit Hühnerfleisch | 14.5

c) Mit Bio-Tofu (1) | 14.5 ✓

BUN BO HUE (D,F)

Bun Bo Hue ist eine Suppe, die aus der alten Kaiserstadt Hue stammt. Eine fast vergessene Stadt, die abseits von den großen Touristenorten ein Muss jedes Reisenden in Vietnam ist. Zurück zum Essen: Bun Bo Hue sticht besonders hervor durch ihren Zitronengrasduft und die leckere rote Farbe. Schlürfen ist erlaubt.

61. BUN BO HUE - Mit Rindfleisch 🍷

| 16.9

62. BUN HUE CHAY - Mit Bio-Tofu ✓🍷

| 15.9

63. BANH CANH (E,D)

Vietnam-Udon-Nudeln Suppe mit Lachs, Cherrytomaten, Dill, Frühlingszwiebeln und vietnamesische Kräuter.

FRESH DONBURI BOWLS

Donburi sind Reisgerichte, die anders als sonst in nur einer Schale serviert werden.
Mit Avocado, Salat-Mix, Wakame, Kimchi, Edamame, Mango, Paprika, Duftreis und Sesam-Dressing.

70. VEGGIE BOWL (F) ✓	Mit Bio-Tofu	14.9
71. UNAGI BOWL (D,E)	Mit gegrilltem Aal	18.9
72. TERIYAKI BOWL (D,E,F)	Mit Teriyaki Hähnchen	15.9
73. CRISPY CHICKEN BOWL (A,C,D)	Mit paniertem Huhn	14.9
74. CRAZY DUCK BOWL (A,C)	Mit knuspriger Ente	16.9
75. JUICY BEEF BOWL (D,F)	Mit angebratenem Rindfleisch	15.9
76. ESUBI BOWL (B,D)	Mit gegrillten Garnelen	16.9
77. SAKE BOWL (D,E,F)	Mit Lachs Sashimi	15.9
78. SHIRASHI BOWL (D,E,F)	Mit Garnelen, Lachs-, Thunfisch-, Butterfisch-, Hamachi- Sashimi	27.9

COBAMI REISNUDELN

Lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen frischen asiatischen Kräutern, Salat, Karotten, Gurke, Erdnüssen und Chili-Lime-Soße.

80. OBAMA'S FAVORITE - Bun Cha Nuong (D,E,F)	19.9
Mit gegrilltem würzigem Schweinefleisch	
81. SPRING NOODLE - Bun Nem (B,C,D,E,F)	14.9
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch	
82. NAM BO STYLE - Bun Bo Nam Bo (D,E,F)	16.9
Mit gebratenem Rindfleisch und knusprigen Frühlingsrollen	
83. ROYAL CHICKEN NOODLE - Bun Ga Nuong (D,E)	16.9
Mit gegrilltem Hühnerfleisch	
84. TOFU NOODLE - Bun Tofu (D,E,F) ✓	16.9
Mit gebratenem Bio-Tofu, knusprigen vegetarischen Frühlingsrollen und knackigem Salat und frischen Käutern	

BEILAGEN

Jasminreis	2.0		Paniertes Mühnerfleisch	8.0
Reisnudeln	3.0		Gegrillte Garnelen	9.0
Reisbandnudeln	3.0		Knusprig gebratene Ente	9.0
gebratene Udon Nudeln	6.0		Gegrillte Lachsfilet	11.0
Süßkartoffeln	5.5		Soße	3.0
Kim Chi	5.0		(Erdnuss, Mango-Kokos, Curry)	

MAKI

(6 Stücke)

M1. SAKE (D)	Lachs	4.5
M2. EDO (D)	Lachs, Avocado	4.9
M3. FRIED EBI (A)	Tempura Garnelen	6.5
M4. EBI AVO	Garnelen, Avocado	4.9
M5. MAGURO	Thunfisch	4.9
M6. TUNAVO	Thunfisch, Avocado	5.5
M7. UNAGI (D)	Gegrillter Aal, Gurke	5.5
M8. CALI DELUXE (D)	Echtes Flusskrebsfleisch, Avocado	4.9

VEGGIE MAKI

(6 Stücke)

M9. TAMAGO (C)	Japanisches Omelette	4.5
M10. AVOCADO (K) ✓	Avocado, Sesam	4.5
M11. MANGO (K) ✓	Mango, Sesam	4.0
M12. KAPPA (K) ✓	Gurke, Sesam	4.5
M13. OSHINKO ✓	Rettich, Sesam	4.0
M14. RUCOLA ✓	Rucola, Sesam, Philadelphia	4.5

NIGIRI

(1 Stück)

N1. SAKE	Lachs	3.0
N2. MAGURO	Thunfisch	3.5
N3. EBI	Garnelen	3.5
N4. TAKO	Oktopus	3.5
N5. HIRAME	Butterfisch	3.5
N6. UNAGI	Aal	4.0
N7. HOTATEGAI	Jakobsmuschel (N)	5.0

VEGGIE NIGIRI

(1 Stück)

N8. AVOCADO ✓	frische Avocado	3.0
N9. ASUPARA ✓	Grüner Spargel	3.0
N10. TAMAGO	Japanisches Süßeiommelett (C)	2.5
N11. INARI ✓	Frittierter Tofu	2.5

FUSION ROLL (8 Stk)

- | | |
|--|------|
| F1. ALASKA DEEP SEA (D) | 10.9 |
| Lachs, Rucola, Philadelphia, Tobiko | |
| F2. EBI POWER (A,B, K) | 11.9 |
| Tempura Garnelen, Avocado , Sesam, Mayo , Unagi Mayo | |
| F3. CHICKEN ROLL (K) | 11.9 |
| Chicken Teriyaki, Gurke, Mango, Sesam, Teriyaki Soße | |
| F4. TUNA DRIVE (D) | 12.9 |
| Thunfisch, Gurke, Avocado, Tobiko | |
| F5. SALMON QUEEN | 13.9 |
| Lachs, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko, umhüllt mit Lachs, Unagi Mayo | |
| F6. ABSOLUT TUNA | 14.9 |
| Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko , umhüllt mit Thunfisch , Unagi Mayo | |
| F7. SEVEN HEAVEN (A,B,D,G,K) 6 Stück | 15.9 |
| Butterkrebs Tempura, Thunfischtatar, Mango, Avo., Rucola, Philadelphia, Sesam, Tobiko | |
| F8. OCEAN'S PRIDE (B,D) | 15.9 |
| Flusskrebsfleisch, Avocado, Mango, ummantelt mit flambiertem Lachs, Special Soße | |
| F9. HOT TORNADO (G) 🍷 | 14.9 |
| Pikantes Thunfischtatar, Schnittlauch, Avocado, Mango, Philadelphia, Tobiko, ummantelt mit Avocado | |
| F10. TOKYO ROLL (A,B,D,K) | 15.9 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Mayo, Sesam, Tobiko, Thunfischtatar on Top | |
| F11. OSAKA ROLL (A,B,D) | 15.9 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Mayo, Sesam, Tobiko, Lachs tatar on Top | |
| F12. SHIBUYA ROLL (K) | 19.9 |
| Unagi, Gurke, Avocado, Philadelphia, Sesam, Tobiko, ummantelt mit flambiertem Lachs, Special Soße | |
| F13. CRISPY TIGER (A,B) | 14.9 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Spargel Mayo , Tobiko , ummantelt mit flambiertem Lachs | |
| F14. BEEF FLAME (A,B,K) | 16.9 |
| Tempura Garnelen, Avocado, Mango , Mayo, Sesam, Tobiko, ummantelt mit flambiertem Rinderfilet, Special Soße , Chips und Kräuter on Top | |
| F15. GOLDEN LEAF ✓ | 11.9 |
| Gurke, Avocado, Spargel, ummantelt mit Mango, Special Soße | |
| F16. GREEN RIVER (K) ✓ | 10.9 |
| Gurke, Avocado, Mango, Sesam, ummantelt mit Avocado, Special mit Avocado, Special Soße | |
| F17. GREEN LEAF (A) ✓ | 11.9 |
| Tempura Lauch, Paprika, Mayo, ummantelt mit Avocado, Special Soße | |
| F18. RED OCEAN (K) ✓ | 12.9 |
| Gurke, Avocado, Kürbis, Philadelphia, Sesam, ummantelt mit Paprika, Shiro Miso on Top | |
| F19. INARI ROLL (G,K) ✓ | 12.9 |
| Gurke, Avocado, Spargel, Philadelphia, Sesam, ummantelt mit Tofu, Shiro Miso on Top | |
| F20. DOUBLE AVOCADO (G) ✓ | 12.9 |
| Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Avocado | |
| F21. BEST OF COBAMI (B,D,G,K) | 24.9 |
| Königskrabbe, Spargel, Gurke, Avocado, Philadelphia, Sesam, Tobiko, Trüffelöl, Special Soße | |
| F22. CHEF'S FREESTYLE (B,D,G) | 15.9 |
| Nach der Empfehlung des Sushimeisters | |

ABURI NIGIRI

(1 Stück mit Trüffelöl und Tatar on Top)

- | | | |
|---------------------------------|--|-----|
| N12. SALMON ROSE (D) | flambierter Lachs | 5.5 |
| N13. MAGURO FLAME (D) | flambierter Thunfisch | 4.5 |
| N14. HOTATEGAI FLAME (N) | flambierte Jakobsmuscheln | 5.5 |
| N15. KAVIAR (D) | flambierter Lachs, Kaviar | 4.5 |
| N16. SALMON COBAMI (D) | flambierter Lachs, grüner Baby-Spargel | 5.0 |

SASHIMI

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------|
| S1. SAKE SASHIMI (D) | 6 frische Lachsscheiben | 13.9 |
| S2. MAGURO SASHIMI (D) | 6 frische Thunfischscheiben | 15.9 |
| S3. SASHIMI MIX (B,D) | Sashimi Mix nach Chef's Choice | 29.9 |

CRUNCHY ROLLS

(6 Stücke)

- | | | |
|-------------------------------------|--|------|
| C1. COBAMI CRUNCHY (A,D,G,K) | Unagi, Lachs, Surimi, Avocado, Philadelphia , Sesam | 13.9 |
| C2. SAKE ROLLS (A,D,G,K) | Lachs, Surimi, Avocado, Philadelphia , Sesam | 9.9 |
| C3. TUNA ROLLS (A,D,G,K) | Thunfisch, Surimi, Avocado, Philadelphia, Sesam | 11.9 |
| C4. EBI CRUNCHY (A,B,G) | Garnelen, Lachs, Surimi, Avocado, Philadelphia , Sesam | 12.9 |
| C5. VEGGIE ROLLS (K) ✓ | Avocado, Spargel, Rote Bete, Kürbis, Gurke, Sesam | 11.9 |
| C6. BUDDHA ROLLS (A,K) ✓ | Avocado, Süßkartoffeln, Rettich, Gurke, Tamago , Sesam | 11.9 |
| C7. AVO LOVER (A,K) ✓ | Avocado, Philadelphia, Sesam | 10.9 |

MINI CRUNCHY ROLLS

(8 Stücke)

- | | | |
|---------------------------------------|--|-----|
| C8. MINI SAKE CRUNCHY (D,G,K) | Lachs, Philadelphia, Sesam | 7.5 |
| C9. MINI EBI CRUNCHY (A,B,G,K) | Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam | 7.5 |
| C10. MINI TUNA CRUNCHY (A,D,G) | Thunfisch, Philadelphia, Sesam | 7.5 |
| C11. MINI KAPO CRUNCHY (A) ✓ | Gurke, Avocado, Sesam | 5.5 |

COBAMI COMBO PLATE

P1. LITTLE LOVE

5 Stk. Nigiri Mix
6 Stk. Lachs Maki
(B,C,D,F) | 16.9

P2. CHICKEN OBSESSION

6 Stk. Chicken Maki
8 Stk. Chicken Inside Out Roll
6 Stk. Chicken Crunchy
(A,G,K) | 19.9

P3. VEGGIE ✓

1 Stk. Tamago Nigiri
1 Stk. Inari Nigiri
8 Stk. Red Ocean Rolls
6 Stk. Avocado Maki
(C,F,G,K) | 19.9

P4. SALMON LOVE

2 Stk. Lachs Nigiri
6 Stk. Edo Maki
8 Stk. Salmon Queen
(D,G) | 21.9

P5. HIDDEN TEMPLE

6 Stk. Kürbis Maki
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Kappa Maki
1 Wakame
(K) | 17.9

P6. LAKESIDE PARK ✓

1 Stk Inari Nigiri
1 Stk. Avocado Nigiri
6 Stk. Kürbis Maki
8 Stk. Golden Leaf
(F,K) | 22.9

P7. TUNA LOVE

2 Stk. Maguro Nigiri
6 Stk. Maguro Maki
8 Stk. Absolut Tuna
(D,G) | 24.9

P8 .DELUXE

4 Stk. Nigiri Mix
6 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Tokyo Roll
4 Stk. Osaka Roll
(B,D,G,K) | 29.9

P9. RENDEZVOUS

2 Stk. Nigiri Mix
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Alaska Deep Sea
8 Stk. Absolut Tuna
8 Stk. Mini Sake Crunchy
(B,C, D, F,G,K) | 45.9

P10. CANDEL LIGHT DINNER

4 Stk. Nigiri Mix
6 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Salmon Queen
8 Stk. Tokyo Roll
6 Stk. Seven Heaven
8 Stk. Mini Sake Crunchy
3 Stk. Sashimi
(B,D,F,G,K) | 65.0

P11. FAMILY ROYAL

6 Stk. Nigiri Mix
4 Stk. Tokyo Roll
4 Stk. Osaka Roll
6 Stk. Edo Maki
8 Stk. Hot Tornado Roll
8 Stk. Green River Roll
6 Stk. Sake Crunchy Roll
6 Stk. Mini Kapo Crunchy
8 Stk. Ocean's Pride
4 Sashimi
(B,D,F,G,K) | 99.9

P12. FINEST SELECTION

Chef's Choice
| 29.9

DESSERT

PANNA COTTA

Vietnamesisches Panna Cotta verfeinert mit Mango Pulp,
Apfelscheiben, Heidelbeeren und Kokos-Crumble
| 5.9

XOI XOAI MANGO

Hausgemachter Kleibreis mit gelben Mungbohnen, süße und creamige
Kokosmilchsoße, bestreut mit Erdnüssen
| 5.9

BANANA

Banh Chuoi (E)

Leicht süßer Klebreis mit Bananenfüllung und umwickelt mit Bananenblättern,
verfeinert mit creamiger Kokosmilchsoße und Erdnüssen
| 6.9

MOCHI EIS

Japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.
Dazu Obst der Saison, verfeinert mit Mango Pulp und Kokos-Crumble
| 7.9

SESAMBÄLLCHEN

Banh Cam (A,K)

Knusprige Klebreisbällchen verfeinert mit süßer
und creamiger Kokosmilchsoße
| 6.9

ALLERGENE

- * Glutenhaltiges Getreide
- * Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Schalenfrüchte
- * Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Schwefeldioxid und Sulfite
- * Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- * Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



DRINKS



GETRÄNKE

BIER	0.3L	0.5L
Bitburger vom Fass	3.5	4.9
Pils Radler	3.5	4.9
Pils Alster	3.5	4.9
Pils Cola	3.5	4.9
	0.2L	0.4L
Früh Kölsch vom Fass	2.5	4.5
Kölsch Radler	2.5	4.5
Kölsch Alster	2.5	4.5
Kölsch Cola	2.5	4.5
Benediktiner Hefeweizen vom Fass	0.5L	4.9
Saigon Bier	Fl. 0.33L	4.2
Alkoholfreies Bitburger	0.33L	3.2
Alkoholfreies Benediktiner	0.5L	4.9

SÄFTE & SCHORLEN

	0.2L	0.4L
Apfelsaft	2.9	4.6
Maracujasaft	2.9	4.6
Mangosaft	2.9	4.6
Ananassaft	2.9	4.6
Orangensaft	2.9	4.6
Cranberrysaft	2.9	4.6
Litschisaft	2.9	4.6
	0.2L	0.4L
Apfelschorle	2.9	4.6
Maracujaschorle	2.9	4.6
Mangoschorle	2.9	4.6
Ananasschorle	2.9	4.6
Orangenschorle	2.9	4.6
Cranberryschorle	2.9	4.6
Litschischorle	2.9	4.6

CLASSICS

	0.2L	0.4L
Coca Cola	2.5	4.4
Coca Cola Light	2.5	4.4
Coca Cola Zero	2.5	4.4
Sprite	2.5	4.4
Fanta	2.5	4.4
Spezi	2.5	4.4
Ginger Ale	2.5	4.4
Sprudelwasser	2.5	4.2
Stilles Wasser	2.5	4.2
Wasserkaraffe	(1L)	6.9
Mit Minze und Limetten		

HOMEMADE

COBAMI FRUIT ICE TEA	7.5
Hausgemachter Schwarzer Tee, Maracuja, Holunder, Saisonfrüchte	
PASSION DRINK	6.9
Frische Maracuja, Maracujasaft, Limette, Minze	
LYCHEE ICE TEA	6.5
Hausgemachter Grüner Tee, Litschi, Limette, Minze	
TROPICAL LEMONADE	6.5
Hausgemachter Schwarzer Tee, Limette, Orange, Zitrone	
CLASSIC LEMONADE	6.5
Frischer Limettensaft mit Minzen, Ingwer	
KUMQUAT LEMONADE	6.5
Hausgemachter Grüner Tee, Limette, Minze, Kumquat	
MANGO LEMONADE	6.5
Hausgemachter Schwarzer Tee, Zitrone, Mango	
MINT LEMONADE	6.5
Hausgemachter Schwarzer Tee, Minze, Limette, Maracuja	
MANGO LASSI	6.5
Mango, Joghurt, Sahne, Joghurt, Sahne	

TEE

BUTTERFLY PEA TEA

Malvenblüten, Zitrone, Honig
| 5.5

HOT PEACH ORANGE

Pfirsichtee, Orangen, Zitronengras, Honig
| 5.5

HANOI CINNAMON

Schwarzer Tee, Orangen, Zimt, Honig
| 5.5

JASMINE BLOSSOM

Grüner Jasmin Tee mit Zucker
| 4.9

MINT LEMON TEA

Minze, Zitrone, Honig
| 4.9

FRESH GINGER TEA

Ingwer, Zitrone, Minze, Honig
| 4.9

VIETNAMESISCHER KAFFEE

Kaffee ist ein großer Teil des vietnamesischen Alltagslebens. Im Gegensatz zur typischen „Massen-Filter-Kaffee-Produktion“ wird vietnamesischer Kaffee immer in einzelnen Portionen gebrüht. Dafür wird der Tropffilter mit Siebschale, als „Phin“ bezeichnet, eine spezielle Eigenart des vietnamesischen Kaffees, auf das Glas oder die Tasse gesetzt und mit Kaffeepulver aufgefüllt. Die kleine Presse wird danach auf das Kaffeepulver gesetzt und mit kochendem Wasser übergossen. Nach und nach tropft der Kaffee so in sein Behältnis.

Im COBAMI servieren wir unseren typisch vietnamesischen Kaffee mit gesüßter Kondensmilch, die das perfekte Gegengewicht zu dem unglaublich starken, dunkel gerösteten Kaffee bildet. Der vietnamesische Kaffee kann nicht nur heiß getrunken werden, sondern auch kalt mit Eiswürfeln herrlich aromatisch erfrischen.

CAFE VIET

vietnamesischer Milchkaffee
| 4.9

CA PHE SUA DA

vietnamesischer Eiskaffee
| 6.5

APERITIF & LONGDRINKS

ROSY GARDEN

Absolut Vodka, Kwai Feh, Litschi, Rosé | 8.5

GRANATAPFEL SPRITZ

Granatapfel, Minze, Prosecco, Soda | 7.9

HUGO

Holunderblütolunderblüte, Limette, Minze, Prosecco, Sprudelwasser | 6.9

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Sprudelwasser | 6.9

CUBA LIBRE

Havana Club Rum, Limette, Rohrzucker, Cola | 7.9

GIN & TONIC

Bombay Sapphire Dry Gin, Thomas Henry Tonic Wasser | 7.9

MOCKTAILS

SAIGON NIGHTLIFE

Wild Berry, Brombeere, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda | 7.9

COBAMI SUNSET

Maracuja, Mango, Kokos, Granatapfel, Soda | 7.9

COCONUT BEACH

Ananas, Kokos, Mandeln | 7.9

LYCHEE DREAM

Litschi, Ananas, Limette, Granatapfel | 7.9

VIRGIN CAIPIRINHA

Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale | 7.9

COCKTAILS

MAI TAI

Bacardi Rum, Limette, Orange, Ananas, Blutorange | 8.9

COBAMI SOUR

Jack Daniels Whiskey, Limette, Ananas, Mandel, Pfirsich, Rotwein | 8.9

LYCHEE MOJITO

Havana Club Rum, Litschi, Erdbeer, Limette, Minze, Sprite | 8.9

BLUEBERRY MOJITO

Heidelbeeren, Limette, Havana Club, Minze, Soda | 8.9

PORNSTAR MARTINI

Absolut Vodka, Maracuja, Vanille, Limette | 8.9

STRAWBERRY CAIPIRINHA

Cachaca, Rohrzucker, Limette, Minze, Erdbeere, Ginger Ale | 7.9

SEX ON THE BEACH

Absolut Vodka, Pfirsich, Orange, Cranberry, Granatapfel | 7.9

PINA COLADA

Bacardi Rum, Ananas, Kokos, Kokosmilch | 7.9

WEISSWEIN

	0.1L	0.2L	0.75L
Wilhelm Grauburgunder Trocken	3.2	5.9	
Weißer Burgunder Trocken	3.8	7.2	25.9
Winninger Hamm Riesling Kabinett Trocken	4.2	8.2	29.9
Vom Schiefer Riesling Feinherb	3.8	7.2	25.9
Winniger Bruckstück Riesling Kabinett Feinherb			25.9
WINTER Grauburgunder Rheinhessen Trocken			29.9
Karl Pfaffmann Weissburgunder Trocken			29.9

ROSÉ

	0.1L	0.2L	0.75L
Wilhelm Spätburgunder Weißherbst Trocken	3.2	5.9	
Kröber Spätburgunder Feinherb	3.8	7.3	25.9

ROTWEIN

	0.1L	0.2L	0.75L
Wilhelm Spätburgunder Trocken	3.2	5.9	
Kröber Spätburgunder Im Holzfass gereift Trocken	4.2	8.2	29.9
Kloster Eberbach Pinot Noir Trocken			35.9

PROSECCO & WEINSCHORLE

	0.1L	0.2L
Scavi & Ray Weinschorle	3.8	5.0

SPIRITOUSEN

	2cl	4cl
Vietnamesischer Reisschnaps	3.5	5.9
Ramazzotti mit Limetten und Eiswürfeln	3.5	5.9
Malteserkreuz	3.5	5.9
Jägermeister	3.5	5.9
Havana Club 3J	3.5	5.9
Absolut Vodka	3.5	5.9
Japanischer Pflaumenlikör		6.5
Sake	0.1L	6.0