



## **Willkommen im Koji** **Über uns & unsere Philosophie**

Koji steht für kulinarisches Handwerk,  
Geduld und Hingabe.

Jedes Gericht entsteht mit Respekt vor den  
Zutaten und Liebe zum Detail – nichts wird  
überstürzt, alles bewusst geschaffen.

Wir glauben, dass gutes Essen Zeit braucht  
– Zeit zum Zubereiten, Zeit zum Genießen,  
Zeit zum Miteinander.

Darum laden wir Sie ein, den Abend in Ruhe  
zu erleben und die kleinen Dinge  
wertzuschätzen.



# VORSPEISEN / STARTERS



## EDAMAME KOJI SPICY

a,l,d,n,1

Sojabohnen / Kimchi – Nussbuttersoße / Sesam  
*Soybeans / Kimchi – Nut butter sauce / Sesame*

7 €

## KARAAGE<sup>a,2</sup>

Japanisches frittiertes Hähnchen / Scharfe Mayonnaise  
*Japanese fried chicken / Spicy mayo*

7,5 €



## EDAMAME ZITRONE & MEERSALZ

Sojabohnen / Meersalz / Zitrone  
*Soybeans / Sea salt / Lemon*

5 €



## KINOKO KATSU<sup>a</sup>

Knusprige Austernpilze / Süß-Scharf-Sauce  
*Crunchy oyster mushrooms / Sweet & spicy sauce*

7,5 €

## SIGNATURE

a,l

### LACHS TATAKI

Flambierter Lachs / Yuzu-Ponzu-Sauce /  
Gehackter Wasabi  
*Seared salmon / Yuzu ponzu sauce /  
Chopped wasabi*

11,5 €

### BEEF TATAKI

Kurz flambiertes Rindfleisch / Trüffel-Ponzu-Sauce /  
Trüffel-Mayonnaise / Frühlingszwiebel  
*Seared beef / Truffle ponzu sauce / Truffle mayo /  
Spring onion*

13 €

a,c,f

### TUNA TATAR

Thunfisch / Romana-Salat / Avocado-  
Mango-Salsa / Sesam / Kataifi  
*Tuna / Romaine lettuce / Avocado-mango  
salsa / Sesame / Kataifi threads*

13 €

a,l

### CRISPY PRAWN TEMPURA

Knusprige Garnelen / Mayonnaise / Süß-Chili-  
Sauce  
*Crispy prawns / Mayonnaise / Sweet chili  
sauce*

13 €



## GYOZA<sup>a,l</sup>

Frittierte Teigtaschen / Gemüsefüllung /  
Süß-Chili Sojasauce  
*Fried dumplings / Vegetable filling / Sweet  
chili soy sauce*

6,5 €



## WAKAME SALAT<sup>m,n,1,2</sup>

Marinierter Algensalat / Sesam / Gurke / Rettich  
/ Miso-Senf-Marinade  
*Marinated seaweed salad / Sesame / Cucumber  
/ Radish / Miso-mustard dressing*

6 €

### Tataki

Kurz angebratenes Fleisch oder Fisch, innen roh  
und saftig, meist mit Soja- oder Ponzu-Marinade  
serviert.

*Lightly seared meat or fish, raw and tender inside,  
typically served with soy or ponzu dressing*

### Ponzu

Zitronig-würzige Sauce aus Sojasauce,  
Zitrussaft – sorgt für Frische und Balance.  
*Citrus-soy dressing made from soy sauce,  
citrus juice – bright and refreshing.*

### Yuzu

Japanische Zitrusfrucht mit feinem Aroma  
zwischen Limette und Mandarine.  
*Japanese citrus fruit with a flavor between  
lime and mandarin.*

2,a,l,e

## SPIDERS & SLIDERS

Butterkrabbe & Mini-Burger / Eingelegerter  
Rettich / Wasabi-Parmesan – Mayonnaise  
*Softshell crab & mini burger / Pickled radish /  
Wasabi-parmesan mayo*

13,5 €

## OKTOPUS SALAT<sup>n</sup>

Oktopustentakel / Avocado / Cherrytomaten /  
Rote Zwiebel / Koriander / Sesam-Reisessig-  
Dressing

*Octopus tentacles / Avocado / Cherry  
tomatoes / Red onion / Coriander / Sesame  
rice vinegar dressing*

19 €



## KIMCHI<sup>d,1</sup>

Hausgemachter fermentierter Chinakohl  
*Homemade fermented Chinese cabbag*

6 €

## JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Jakobsmuschel / Maracuja-Yuzu-Dressing /  
Koriander / Mango / Peperoni  
*Scallop / Passion fruit-yuzu dressing / Coriander /  
Mango / Chili pepper*

15 €

## SOMMERROLLE MIT SOUS-VIDE-ENTE

Sous-vide Barbarie-Entenbrust / Reispapierrolle  
mit Salat, Gurke, Koriander & mariniertes roter  
Zwiebel / Hoisin-Soße  
*Sous-vide Barbarie Duck Breast / Rice Paper Roll  
with Salad, Cucumber, Coriander & Marinated Red  
Onion / Hoisin Sauce*

11 €



## BLUMENKOHL SALAT

Blumenkohl/ grüner Spargel / Ponzu Ahorn Dressing /  
Granatapfel/ Topinambur Chips  
*Cauliflower/ green Asparagus/ Ponzu – Maple  
Dressing/ Pomegranate/ Jerusalem artichoke chips*

9,5 €

# SUPPEN / SOUPS



## MISO SUPPE

Dashi-Brühe / Miso / Tofu / feine  
Algen (Wakame) / Frühlingszwiebel  
*Dashi broth / Miso / Tofu /  
Seaweed (Wakame) / Spring onion*

4 €

## SHAKE MISO SUPPE

Miso Suppe mit Lachs / geröstete  
Chilipaste / Koriander  
*Miso soup with salmon / roasted  
chili paste / coriander*

6,5 €

1,3,e

## EBI MISO SUPPE

Miso Suppe mit Garnelen /  
Limettensaft  
*Miso soup with prawns / lime  
juice*

6,5 €

1,3,e

### Ceviche

Roh mariniertes Fischgericht aus Lateinamerika, gegart durch Säure aus Limettensaft.  
*Latin American dish of raw fish marinated in lime juice – the acid gently “cooks” the fish.*

### Sous Vide

Schonendes Garen im Vakuumbbeutel bei niedriger, präzise kontrollierter Temperatur – für eine gleichmäßig gegarte, saftige Textur.  
*Gentle cooking method using vacuum-sealed food in a precisely controlled water bath – resulting in perfect tenderness.*

### Miso

Fermentierte Sojabohnenpaste, Grundlage vieler Suppen, Saucen und Marinaden – reich an Umami.  
*Fermented soybean paste used as a base for soups, sauces, and marinades – rich in umami.*

### Umami

Die fünfte Geschmacksrichtung – herzhaft, tief und rund. Entsteht durch natürliche Aminosäuren in Sojasauce, Pilzen oder Kombu.  
*The fifth taste – savory and full-bodied, created by natural amino acids found in soy, mushrooms, and kombu.*

# HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES



## BUNTE VEGAN BOWL

a.l

Gemischtes Gemüse-Tempura / Edamame /  
Eingelegter Rettich / Avocado / Marinierte rote  
Zwiebel / Teriyaki / Sesam

*Mixed vegetable tempura / Edamame / Pickled  
radish / Avocado / Marinated red onion /  
Teriyaki / Sesame*

16,5 €

## CHICKEN KATSU

Panierte & knusprig frittierte Hähnchenbrust / Reis  
/ hausgemachter Katsu-Sauce / Salat mit Ingwer-  
Walnuss-Dressing

*Crispy breaded chicken / rice / homemade katsu  
sauce / salad with ginger-walnut dressing*

17,5 €

## KOJI MISO BUTTER FLANKSTEAK

Australisches Flanksteak / Maiscreme / Spargel /  
Gebratene Pilze / Miso-Butter-Toast

*Australian flank steak / corn cream / asparagus /  
sautéed mushrooms / miso-butter toast*

28,5 €

a.l,f,n

## FISCH BOWL

Thunfisch / Lachs / Garnele / Avocado /  
Edamame / Marinierte rote Zwiebel /  
Hausgemachte Sauce

*Tuna / Salmon / Shrimp / Avocado / Edamame /  
Marinated red onion / House-made sauce*

19,5 €

## KOJI HONEY SOY SALMON

Gebratenes Lachsfilet / Honig-Soja-Sauce /  
Thai-Kartoffelstampf / Glasierte Karotten / Bimi Brokkoli /  
Miso-Schwarzer-Knoblauch-Butter

*Pan-seared salmon fillet / honey soy sauce /  
Thai mashed potatoes / glazed carrots / bimi broccoli /  
miso black garlic butter*

26,5 €

---

### Katsu

Knusprig paniertes Fleisch oder Gemüse, traditionell mit Panko.

*Crispy breaded meat or vegetables, usually coated in panko.*

# REISBOWL & SALAT / RICE BOWL & SALAD

## KOJI RICE BOWLS - SPIEßE & REIS

### SKEWERS & RICE

*(Reis Mit Teriyaki Soße oder knusprigem Chili)*

Alle Bowls werden mit hausgemachtem Kimchi, Cherrytomaten, Edamame, eingelegtem Rettich, Algensalat und marinierten roten Zwiebel serviert.

*All bowls are served with homemade kimchi, cherry tomatoes, edamame, pickled radish, seaweed salad, and marinated red onion.*

## KOJI SALADS - SPIEßE & SALAT

### SKEWERS & SALAD

Alle Salate werden mit Cherrytomaten, Avocado, Edamame und hausgemachtem Sesam-Dressing serviert.

*All salads are served with cherry tomatoes, avocado, edamame, and homemade sesame dressing.*

**WÄHLE IHR TOPPING - 2 GEGRILLTE SPIEßE NACH WAHL:**  
**CHOOSE YOUR TOPPING - 2 GRILL SKEWERS OF YOUR CHOICE**

## HÄHNCHENFLEISCHBÄLLCHEN

17 €

## RINDFLEISCH

19 €

## LAMMSPIEß

20 €

## HÄHNCHENFLEISCHBÄLLCHEN

12,5 €

## RINDFLEISCH

15 €

## LAMMSPIEß

16 €

---

### Yakitori

Gegrillte Hähnchenspieße, meist über Kohle gegart und mit Tare-Sauce glasiert.

*Charcoal-grilled chicken skewers, often glazed with tare sauce.*

### Kushiyaki

Allgemeiner Begriff für verschiedene gegrillte Spieße – Fleisch, Fisch oder Gemüse.

*General term for assorted grilled skewers – meat, fish, or vegetables.*

### Yaki

Bedeutet „gegrillt“ oder „gebraten“. Häufig in Begriffen wie Teriyaki oder Okonomiyaki zu finden.

*Means "grilled" or "pan-fried." Common in dishes like teriyaki or okonomiyaki.*

# SUSHI

( 8 STK / 8 PCS)

## CRISPY EBI

Knusprige Ebi-Tempura / Avocado / Sesam /  
Scharfe Teriyaki-Sauce

*Crispy prawn tempura / Avocado / Sesame /  
Spicy teriyaki sauce*

11,5 €



## SPICY TUNA

Würziger Thunfisch / Masago / Chili-Mayo / Gurke

*Spicy tuna / Masago / Chili mayo / Cucumber*

12 €

## KOJI KARA

Frittierte Karaage / Avocado / Chili-Mayo

*Japanese fried chicken / Avocado / Chili mayo*

13 €

## TOKYO INFERNO

Ebi-Tempura / Avocado / Thunfisch / Scharfe  
Mayo / Peperoni

*Prawn tempura / Avocado / Tuna / Spicy mayo /  
Chili pepper*

15 €



## GREEN ZEN

Salat / Marinierte rote Zwiebel / Gurke / Avocado /  
Vegane Mayo

*Lettuce / Marinated red onion / Cucumber /  
Avocado / Vegan mayo*

12,5 €

## SHAKE MAKI

Frischer Lachs / Nori / Reis

*Salmon / Nori / Rice*

4,5 €



## KAPPA MAKI

Gurke / Nori / Reis

*Cucumber / Nori / Rice*

4 €



## GREEN HARMONY

Avocado / Tempura-Spargel / Vegane Mayo /  
Schnittlauch / Crunchy Topping

*Avocado / Tempura asparagus / Vegan mayo /  
Chives / Crunchy topping*

10,5 €



## CRUNCHY SAMURAI

Austernpilz-Katsu / Teriyaki / Avocado / Sesam

*Oyster mushroom katsu / Teriyaki / Avocado / Sesame*

11 €

## EBI CALI

Garnelen / Gurke / Avocado / Masago / Kimchi-Sesam

*Shrimp / Cucumber / Avocado / Masago / Kimchi sesam*

13 €

## SALMON FLAME

Flambierter Lachs / Ebi-Tempura / Avocado /  
Teriyaki / Kimchi-Sesam

*Flamed salmon / Prawn tempura / Avocado /  
Teriyaki / Kimchi sesam*

14 €

## RED DRAGON

Flambierter Fisch / Scharfe Mayo / Marinierte  
rote Zwiebel / Avocado

*Flamed fish / Spicy mayo / Marinated red  
onion / Avocado*

14,5 €



## AVOCADO MAKI

Avocado / Nori / Reis

*Avocado / Nori / Rice*

4 €

# SET MENU

## TABLE FOR TWO - SUSHI

### Vorspeisen

Edamame  
2x Miso Suppen  
Lachs Tataki  
Beef Tataki

### Sushi

Rolls:  
Crispy Ebi  
Spicy Tuna  
Green Zen

69,5 €

## TABLE FOR TWO - GRILL

### Vorspeise

Karaage  
Edamame  
Lachs Tataki

### Beilage

2x Reis mit Teriyaki  
2x Miso Suppen

### Grillspieße

2x Rind  
2x Lamm  
2x Pimientos de Padron  
2 x Hähnchenfleischbällchen

70,5 €

## VEGGIE VIBES ONLY

### Vorspeise

Edamame  
Gyoza  
Blumenkohl Salat

### Sushi

Rolls:  
Green Zen Futomaki  
Crunchy Samurai

40,5 €

# KINDER-MENÜS / KIDS' MENU

## KOJI KINDER 1

Edamame / Reis mit Sesam / Garnelen Tempura  
*Edamame / Rice with sesame / Shrimp tempura*

9 €

## KOJI KINDER 2

Edamame / Karaage (frittiertes Hähnchen) / Reis mit Sesam  
*Edamame / Karaage (fried chicken) / rice with sesame*

9 €

## KOJI KINDER 3

Edamame / Reis mit Sesam / Vegan Gyoza  
*Edamame / Rice with sesame / vegetable gyoza*

8,5 €

# DESSERT

## MOCHI EIS

3 Mochi-Eis / Haselnusskrokant

*3 Mochi ice cream / Hazelnut brittle*

8,5 €

## CRÈME BRÛLÉE MIT YUZU SORBET

13,5 €

## GOMA EIS

Schwarzes Sesameis

*Black sesame ice cream*

4 €

## MATCHA EIS

Grüntee-Eis

*Green tea ice cream*

4 €



## YUZU SORBET

Japanisches Zitrus-Sorbet

*Japanese Citrus Sorbet*

4,5 €



**VEGAN**



**SCHARF/SPICY**

Allergene:

a = Gluten (a.I Weizen, a.II Gerste, a.III Roggen ) b = Krebstiere, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch/Laktose, h = Schalenfrüchte, l = Sellerie, m = Senf, n = Sesam, o = Sulfite

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig

UNSERE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON NÜSSEN UND SESAM ENTHALTEN.

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL, WENN SIE SPEZIELLE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN. GERNE GEBEN WIR IHNEN DETAILLIERTE AUSKÜNFTE ZU DEN ZUTATEN.









