



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^{a,2}

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^a

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^{a,l}

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

6,5 €



WAKAME SALAT^{m,n,1,2}

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 SALATⁿ

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

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

19 €



KIMCHI^{d,1}

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

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 SPICY DIRTY BEEF SALAD

Argentinisches Roastbeef / Cherry Tomaten / Gurke /
Zuckerschoten / Asiatische frische Kräuter /
Hausgemachte, würzige Marinade / Geröstete
Erdnüsse / Reis

*Argentinian roast beef / cherry tomatoes / cucumber
/ sugar snaps / fresh Asian herbs /
spicy homemade marinade / roasted peanuts / rice*

27,5 €



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 €

^{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.









