

# RESTAURANT COCON

Die Speisetafel ist der einzige Ort,  
The mealtable is the only place where  
wo man sich niemals während der ersten  
you should never experience boredom!  
Stunde langweilt.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.  
Eine Liste aller Inhaltsstoffe finden Sie auf der letzten Seite. Stand 05.11.2011.  
All prices in Euro including VAT. Subject to alteration of prices.  
A list of all ingredients will be supplied on request.

# SEKT & APERITIV

Baron Fuenté Tradition Brut Champagner	0,1l 0,75l FI	Euro 8,50 Euro 60,00
Chardonnay Loire Sekt Brut Fl. 0,75l	0,1l	Euro 4,00 Euro 25,50
„Indian Summer“ (Sekt mit Parfait Amour (Bols))	0,1l	Euro 4,50
Wintertraum „Heißer Schmetterling“ (2cl Amaretto, heißer Apfelsaft)	0,2l	Euro 3,20
Aperol Sprizz	0,1l	Euro 6,00
Sherry trocken / medium	15,0% vol. 5cl	Euro 4,40
Martini bianco / rosso / dry	15,0% vol. 5cl	Euro 4,10
Campari Orange		Euro 5,90

# FEINES AUS UNSERER KÜCHE

## Besondere Angebote

**Garnelen mit Austernpilzen**  
und hausgebackenes Brot **13,50 €**

**Gambas asiatisch**  
iin einer Mango-Kukuma-Sauce **14,20 €**

**Süß-Saure Entenbrust**  
auf Glasnudelsalat **16,80 €**

**Thunfischcarpaccio**  
auf marinierten Fenchel **13,90 €**

**Lauwarmes Carpaccio**  
vom Rinderfilet **14,50 €**

**Auswahl von roh Schinken, Salami,**  
**Oliven, Baguette** **13,00 €**

**Auswahl Französischer Rohmilchkäse**  
**mit Feigensenf, Früchtebrot** **12,50 €**

# FEINES AUS UNSERER KÜCHE

## Vorspeisen

<b>Junge Blattsalate in Vinaigrette</b>	<b>4,50 €</b>
wahlweise mit:	
Lachs	
Garnelen	
Rinderstreifen	<b>13,50 €</b>
<b>Gefüllter Mozzarella</b> mit Tomate und Kräutern im Speckmantel gebraten	<b>8,90 €</b>
<b>Zucchini-puffer</b> mit Käsecreme	<b>7,80 €</b>
<b>Büffelmozzarella</b> mit Mango und Ruccola	<b>9,80 €</b>
<b>Zitronencouscous</b> mit Currygemüse	<b>9,20 €</b>

## Suppen

<b>Kokossuppe</b> mit Garnelen	<b>9,80 €</b>
<b>Paprikasuppe</b> mit Olivenbaguette und Feta	<b>8,30 €</b>
<b>Zucchini-suppe</b> mit Scampis	<b>9,20 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b> mit hausgebackenen Bauernbrot	<b>9,00 €</b>

# FEINES AUS UNSERER KÜCHE

## Fisch

**Seezungenröllchen**  
mit Lachsmousse auf Safransauce  
und pochiertem Mangold **27,20 €**

**Zanderfilet**  
mit Kartoffel-Selleriepüree  
und gratinierten Chicorree **19,80 €**

**Karpfenfilet**  
mit Flusskrebse in Meerrettichsauce **18,90 €**

## Pasta

**Tagliatelle**  
mit Zitronen-Basilikum-Sauce **9,60 €**

**Pasta mit Scampi**  
Tomate und Creme Fraiche **10,20 €**

**Spaghetti mit Currysauce**  
und gegrillten Jacobsmuscheln **12,20 €**

**Penette mit Kirschtomaten**  
Pesto, Arrabiata oder Aglio Olio **6,50 €**

wahlweise mit:

Lachs  
Garnelen  
Rind **13,00 €**

# FEINES AUS UNSERER KÜCHE

## Fleisch

### **Rip-Eye Steak**

mit Röstzwiebeln und Artischocken  
in Rotweinsauce und Bratkartoffeln **24,90 €**

### **Rinderfilet**

auf Papaya-Salsa mit gebackenen Nudeln **26,50 €**

### **Rinderfilet**

mit Trauben-Cranberry-Vinaigrette  
serviert mit Kartoffel-Gemüse-Gratin **27,50 €**

### **Kalbsmedallions**

mit Feigen in grüner Pfeffer-Sauce  
und hausgemachten Spätzle **25,50 €**

### **Kalbfleischscheiben**

mit Parmaschinken und Salbei belegt  
Gemüsekörbchen und Gnocchis **24,80 €**

# FEINES AUS UNSERER KÜCHE

## Fleisch

### **Filetbraten vom Schwein**

in Estragon-Senf-Sauce

Paprikagemüse und Kartoffeltaler **18,30 €**

### **Schweinefiletmedallions**

auf Karottengemüse, Gorgonzola-Sauce

und Kartoffelbällchen **17,90 €**

### **Gefülltes Schweinefilet**

mit Tomate und Parmaschinken

Gemüsebouquette, Pesto-Sauce

und Rosmarinkartoffeln **18,90 €**

### **Maispoulardenbrust**

auf Gemüse-Kartoffelpotpourri

und Tiryaki-Sauce **16,50 €**

### **Lammcarree**

mit Oliven-Feta-Haube, gebackene Kartoffeln

angerichtet auf Bohnenkernen **23,80 €**

# ABWECHSLUNG IST SÜSS

**...was wäre die Welt ohne diese kleinen,  
süßen Köstlichkeiten, die im Munde so zart  
zerschmelzen und wunderbare Träume und  
Sehnsüchte hervorrufen nach Weihnachten,  
Sommer, Sonne... und tralala.**

**Panna Cotta**  
auf Mangopüree **7,80€**

**Pfefferminzeis**  
mit Feigen **6,90 €**

# HEIßE GETRÄNKE – HOT BEVERAGES

## **Kaffee-oder Teespezialitäten - COFFEE – or TEA SPECIALITIES**

Kaffee <sup>8</sup> / Coffee	Euro	1,80
Kännchen Kaffee <sup>8</sup> / Pot of Coffee	Euro	3,50
Große Kanne Kaffee <sup>8</sup> / Large Pot of Coffee	Euro	8,90
Milchkaffee <sup>8</sup> / Café au Lait	Euro	2,20
Koffeinfreier Kaffee / Decaffeinated Coffee	Euro	1,80
Espresso <sup>8</sup>	Euro	2,20
Cappuccino <sup>8</sup>	Euro	2,40
Latte Macchiato <sup>8</sup>	Euro	2,70
Tasse Schokolade <sup>6</sup> / Hot Chocolate	Euro	2,30
Tasse Schokolade <sup>6</sup> mit Sahne <sup>9</sup> / Hot Chocolate with whipped cream	Euro	2,70

## **It's Teatime**

Darjeeling	Euro	1,80
Earl Grey	Euro	1,80
Ceylon Assam	Euro	1,80
Grüner Tee / Green Tea	Euro	1,80
Rooibos	Euro	1,80
Kräuter / Herbal Tea	Euro	1,80
Früchte & Beeren / Fruit & Berries	Euro	1,80
Pfefferminz, Kamille, Fenchel/ Peppermint, Chamomile, Fennel	Euro	1,80
Hagebuttentee / Rose Hip Tea	Euro	1,80
Ostfriesenmischung / Friesland Mix	Euro	1,80

# KALTE GETRÄNKE – COOL BEVERAGES

## Sodas & Säfte

Mineralwasser / Sparkling Water	0,2l	Euro	1,60
Mineralwasser / Sparkling Water	0,3l	Euro	2,00
Stilles Wasser / Still Water	0,3l	Euro	2,00
Flasche Mineralwasser			
Bottle of Mineral Water	0,75l	Euro	4,10
Fanta <sup>1,3</sup> / Cola (light) <sup>1,7,8,10</sup> / Sprite <sup>1,3</sup>	0,2l	Euro	1,80
Fanta <sup>8</sup> / Cola (light) <sup>1,7,8,10</sup> / Sprite <sup>8</sup>	0,3l	Euro	2,40
Apfelschorle / Applejuice spritzer	0,2l	Euro	1,80
Apfelschorle / Applejuice spritzer	0,3l	Euro	2,40
Apfelsaft / Applejuice	0,2l	Euro	1,80
Apfelsaft / Applejuice	0,3l	Euro	2,40
Orangensaft / Orangejuice	0,2l	Euro	2,20
Orangensaft / Orangejuice	0,3l	Euro	2,70
Tonic Water	0,2l	Euro	2,40
Bitter Lemon <sup>9</sup>	0,2l	Euro	2,40
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	Euro	2,40

## Biere – BEERS

Bitburger Pilsener vom Faß / draught	0,2l	Euro	1,70
Bitburger Pilsener vom Faß / draught	0,3l	Euro	2,40
Bitburger Pilsener vom Faß / draught	0,5l	Euro	3,60
Bitburger Pilsener alkoholfrei (Fl.)	0,33l	Euro	2,40
Bitburger Pilsener without alcohol (bottled)			
Alsterwasser	0,2l	Euro	1,70
Alsterwasser	0,3l	Euro	2,40
Erdinger Weizen vom Fass	0,5l	Euro	3,60
Erdinger Wheat Beer, draught			
Erdinger alkoholfrei (Flasche)	0,5l	Euro	3,60
Wheat Beer without alcohol, bottled			
Diebels (Flasche)	0,33l	Euro	2,40
Diebels (stout), bottled			
Frühkölsch (Flasche)	0,33l	Euro	2,40
Frühkölsch (light ale), bottled			

# WEISSWEIN – WHITEWINE

Von verschiedenen Weinhändlern und Winzern haben wir schöne Weine für Sie zusammengestellt.  
We assembled quality wines from wine dealers and wine dressers for you.

## WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND – GERMAN WHITE WINES

### **Weingut Ludwig Thanisch & Sohn, Weißburgunder, Mosel**

Gutsabfüllung, trocken, vollmundig, säurebetont, feinzartes Bukett  
– dry, savoury, slightly acidic bite, delicately light bouquet

Gl. 0,2l	Euro 7,30
Fl. 0,75l	Euro 22,50

### **Scheus Traum, 2009/10**

Scheurebe, Rheinhessen, feinherb, frisch, fruchtig,  
feines Fruchtaroma

dry, savoury, slightly acidic bite, delicately, light bouquet

Gl. 0,2l	Euro 5,00
Fl. 0,75l	Euro 15,00

### **Johann Ludwig Wolf, 2009/10, Pfalz**

Grauburgunder, frisch, ansprechende Frucht  
fresh, dry, exquisite aroma of fruit

Gl. 0,2l	Euro 9,00
Fl. 0,75l	Euro 27,00

### **Mineral, 2009, Rheingau, rassiger Riesling,**

trocken, herrlich Fruchtaromen wie Apfel und Pfirsich  
an racy riesling, dry, appealing fruit

Gl. 0,2l	Euro 8,00
Fl. 0,75l	Euro 24,00

### **Sommertänzer 2010, Pfalz**

Duft nach blühender Sommerwiese, anregendes Säure-  
Fruchtspiel, ein schöner moderner Sommerwein

Gl. 0,2l	Euro 5,00
Fl. 0,75l	Euro 15,00

# WEISSWEIN – WHITEWINE

## WEISSWEINE AUS FRANKREICH FRENCH WHITE WINES

### **Chardonnay 2009, Midi**

Domaine Paul Mas

Ein klarer reintöniger Chardonnay  
a clear typical Chardonnay

Gl. 0,2l	Euro 6,50
Fl. 0,75l	Euro 19,50

### **Sancerre 2009, Loire**

großes Fruchtaroma, viel Fülle und Körper, ein eleganter Klassiker  
very aromatic, full-bodied, an elegant classic

Gl 0,2l	Euro 10,40
Fl.0,75l	Euro 31,50

### **Sauvignon Touraine a.c., 2009/10, Loire**

Domaine Bellevue

großes Fruchtaroma, viel Fülle und Körper, ein eleganter  
Klassiker, voller Harmonie  
very aromatic, full-bodied, an elegant classic,

Gl. 0,2l	Euro 6,00
Fl. 0,75l	Euro 18,00

## WEISSWEINE AUS ITALIEN-ITALIAN WHITE WINE

### **Pinot Grigio 2009/10, Venetien**

Feudo Montesole

trocken anprechende Frucht  
an unobtrusive Wine, dry appealing fruit

Gl 0,2l	Euro 5,70
Fl. 0,75l	Euro 21,50

# ROTWEINE - RED WINES

## ROSÉWEIN AUS /ROSEE WINES

### **Deidesheimer Hofstück, Weißherbst Portugieser, Pfalz**

verschiedene Früchte, wie Himbeere, Erdbeere, Kirsche sowie exotische Früchte

various fruits like raspberry, strawberry,

cherry and exotic fruits                      Gl. 0,2l                      Euro    5,10

### **Rose Q.E.F. 2010 „quod erat faciendum“, Provence**

Familie Quiot

Elegante Frucht und sympathischer Duft nach frischen sonnengereiften Erdbeeren.

Smart fruit and sympatical flavour like strawberries.

Gl. 0,2l                      Euro    5,00

Fl. 0,75l                      Euro    15,00

## ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND / GERMAN RED WINES

### **Carbernet Sauvignon, Albinger Schloß Hammerstein, Rheinhessen**

trocken, granatroter vollmundiger Rotwein, zarter Ton von Paprika und Kaffee, Barriquegereift, gute Holzöne

dry, garnetred full-bodied redwine, delicate note of paprika and coffee, barriquewooded

Gl. 0,2l                      Euro    8,60

Fl. 0,75l                      Euro    25,50

### **Sankt Laurent, 2009, Köster-Wolf, Rheinhessen**

kräftvoll, fruchtig, tiefrote Farbe, harmonisch, samtig

powerful, fruity, deep red colour, harmonically, velvety

Gl. 0,2l                      Euro    6,00

Fl. 0,75                      Euro    18,00

### **Das 1. Rendezvous, Regent, 2009, Pfalz**

Gimmeldinger Meerspinne

harmonisch trocken, ausgeprägte Aromen wie Brombeeren und Kirschen

harmonic dry, distinctive flavour

Gl. 0,2l                      Euro    5,00

Fl. 0,75l                      Euro    15,00

### **Ursprung, 2009/10, Markus Schneider, Pfalz**

Cuvée, fruchtbetont, kräftiger, runder Wein, ausdrucksstark

fruity emphasis, powerful and characteristic bouquet

Gl. 0,2l                      Euro    8,00

Fl. 0,75                      Euro    24,00

# ROTWEINE - RED WINES

## ROTWEINE AUS FRANKREICH – FRENCH RED WINES

### **Bourgogne Pinot Noir de Ropiteau, Burgund**

Duft nach Kirschen, Limette und Minze, ein runder harmonischer, delikatschmeckender Wein.

Smells like cherries, limes and mint, the taste is full bodied and delicat

Gl. 0,2l	Euro	8,50
Fl. 0,75l	Euro	25,50

### **Chateau Lallène 2009, Chateau Bordeaux Superieur**

50% Merlot und 50% Cabernet Sauvignon

Bukett von Beeren und Kirschen.

Ein runder, nicht zu schwerer Bordeaux.

Smells for berries und cherries. A Bordeaux wine wich is not too strong.

Gl. 0,2l	Euro	8,50
Fl. 0,75l	Euro	25,50

## ROTWEINE AUS ITALIEN – ITALIAN RED WINES

### **Sangiovese Le Focaiè, Maremma Toscana**

trockener, frischer, junger Rotwein, ausgeprägter Charakter.

Brombeer/Himbeer Anklänge

dry, refreshing, young red wine of very distinctive character with a touch of blackberry/raspberry

Gl. 0,2l	Euro	7,50
Fl. 0,75l	Euro	22,50

### **Barolo Riserva**

trocken, granatrot, mit Noten von reifem Steinobst und geröstetem Brot, auch Kräuter sind spürbar, ein Wein mit Nachklang und Langlebigkeit

dry, deeply red, with a note of ripe stone-fruit and roasted bread, with a noticeable herbal touch, a wine of distinct aftertaste and longevity

Gl. 0,2l	Euro	11,80
Fl. 0,75l	Euro	35,00

# ROTWEINE - RED WINES

## ROTWEINE AUS SPANIEN – SPANISH RED WINES

### **Almudes 2010 , Tempranillo, Ribera de Jucar**

Bodegas San Gines

leuchtendes rubinrot, violettfarbender Rand, Aroma nach Beeren,  
lang und samtweich im Mund

illuminated rubyred, the aroma ist like berries, long-reigning  
flavour

GI 0,2l	Euro	6,00
Fl. 0,75l	Euro	18,00

### **Pago de Circus 2009, Navarra, Ineki Nunez**

Cuvée aus Cabernet, Merlot-Tempranillo

Ein ungewohnt konzentrierter, vielschichtiger, duftender Wein mit  
fester Struktur und brillantem Ausdruck.

Ein schmeichelnder, harmonischer Tropfen.

An unusual concentrated, complex ambrosial wine with a solid  
composition.

GI 0,2l	Euro	8,00
Fl 0,75l	Euro	24,00

# FRÜHSTÜCK– BREAKFAST

## **Kontinentales Frühstücksbuffet / Continental breakfast**

All you can eat – vom Buffet (nur werktags) Euro 12,50

## **Brunch**

Sonntagsbrunch ab 11.00 Uhr ab Euro 22,50  
saisonal verschiedene warme Speisen und Nachtische  
Sunday Brunch starting at 11.00 am  
seasonal variety of warm dishes and desserts

# SPIRITUOSEN– SPIRITS

## Spirits

Doppel Korn	38,0% vol.	2cl	Euro 2,80
Tequila	30,0% vol.	2cl	Euro 2,80
Malteser Aquavit	40,0% vol.	2cl	Euro 3,20
Linie Aquavit	41,5% vol.	2cl	Euro 3,90
Jubiläums Aquavit	41,5% vol.	2cl	Euro 3,90
Grappa	40,0% vol.	2cl	Euro 3,90
Gin	37,5% vol.	4cl	Euro 4,40
Ouzo	40,0% vol.	2cl	Euro 3,40

## Wodka & Rum

Wodka	40,0% vol.	2cl/4cl	Euro 2,80/5,30
Der Gute Pott	40,0% vol.	2cl/4cl	Euro 2,80/5,30
Bacardi	40,0% vol.	2cl/4cl	Euro 2,80/5,30

## Cognac & Bränd

Hardt's Williams	38,0% vol.	2cl/4cl	Euro 4,30/7,20
Hardt's Wild-Apfellikör	20,5% vol.	2cl/4cl	Euro 4,30/7,20
Kirschwasser	40,0% vol.	2cl	Euro 2,80
Hennessy	40,0% vol.	4cl	Euro 6,00
Rémy Martin	40,0% vol.	4cl	Euro 6,20
Calvados	40,0% vol.	4cl	Euro 5,30
Asbach Uralt	38,0% vol.	4cl	Euro 5,10

## Whisky

Chivas Regal	40% vol.	4cl	Euro 7,60
Glen Grant	40% vol.	4cl	Euro 5,30

## Bitter & Kräuter

Fernet Branca	42% vol.	2cl/4cl	Euro 2,50/4,70
Fernet Menta	42% vol.	2cl/4cl	Euro 2,50/4,70
Averna auf Eis	32% vol.	2cl/4cl	Euro 2,50/4,70
Ramazotti auf Eis	30% vol.	2cl/4cl	Euro 2,50/4,70
Thomas Bitter (auf Eis)	38% vol.	2cl	Euro 2,20
Aperol	11% vol.	4cl	Euro 4,10
Campari <sup>1</sup>	25% vol.	4cl	Euro 4,80
Kümmerling	35% vol.	2cl	Euro 2,40
Killepitsch	42% vol.	2cl	Euro 3,10
Jägermeister	35% vol.	2cl	Euro 3,10
Underberg	44% vol.	2cl	Euro 3,20

## Liköre

Hierbas Mallorca	22% vol.	2cl	Euro 3,50
Sambuca	40% vol.	2cl	Euro 2,50
Pernod	45% vol.	2cl/4cl	Euro 2,50/4,70
Batida de coco	16% vol.	4cl	Euro 4,10
Baileys	17% vol.	4cl	Euro 4,10
Amaretto	21,5% vol.	4cl	Euro 4,50

## Inhaltsstoffe

Salate werden immer frisch zubereitet mit Saucen aus eigener Herstellung, gewürzt mit den üblichen Kräutern und Gewürzen.

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Phosphat, (Phosphate  
E Nr. 338 - 341 und 450- 452)
- 6 = mit Milcheiweiß
- 7 = mit Süßungsmittel
- 8 = koffeinhaltig
- 9 = chininhaltig
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = geschwärzt
- 12 = Formfleischvorderschinken
- 13 = Stärke