

Das Cochin bietet Kunden die Erfahrung einer vietnamesischen, kulinarischen Genussreise im traditionellen und zugleich modernen Stil.

INHALTSVER-ZEICHNIS

APPETIZERS 1

HAUPTGERICHTE 5

VEGETARISCHE GERICHTE 9

SPEZIALITÄT DES HAUSES 10



ZUSÄTZLICHE BEILAGE 11

DESSERTS 12

GETRÄNKE 13

ALLERGENKENNZEICHNUNG 21

APPETIZERS

SUPPEN

1. WAN TAN SOUP D,K — 6,90-

Hausgemachte Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung, Sesamöl, Saison Gemüse & Kräuter in speziell hausgemachter Brühe.

Homemade wonton wrappers filled with chicken, sesame oil, seasonal vegetables & herbs in our healthy homemade broth.

2. PRAWN SOUP D,K — 7,20-

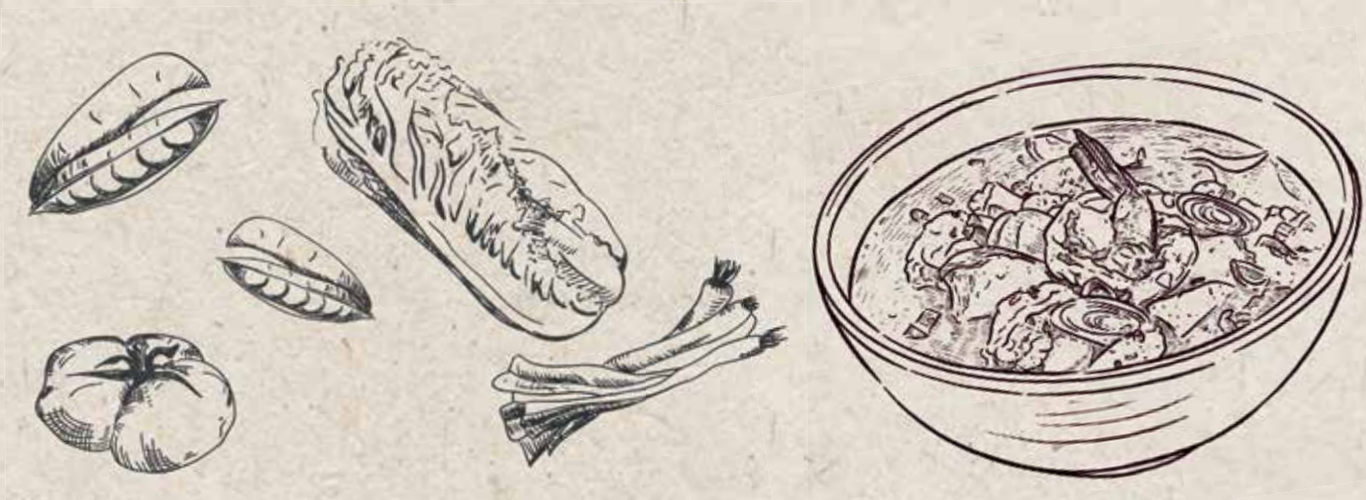
Garnelen in Currywürze mit Kokosmilch, Tomaten, Zitronengras & Kräuter.

Tiger prawn in a hot curry with coconut milk, tomato, lemongrass and herbs.

3. COCHIN SOUL D — 7,50-

Kräftiger Hühnerfond mit Lachs, Tomaten, Ingwer, Frühlingszwiebel, Dill, Limetten & Koriander.

Salmon, tomato, ginger, spring onion, dill, lime & coriander in chicken broth.



APPETIZERS

SALATE

4. **DU DU** [D,E] — **12,50-**

Knackig frischer Papaya Salat mit Garnelen, frischen Kräutern.
Fein abgeschmeckt mit Koriander, Minze, gerösteten Erdnüssen
& Limetten-Dressing.

Fresh papaya salad with prawn, fresh herbs, coriander, mint, roasted peanuts & lime dressing.

5. **MANGO SALAT** [D,E] — **9,90-**

Grüne Mango mit Hähnchenbrustfilet, Möhren, Minze, Koriander.
Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen & Limetten-Dressing.

Green mango with chicken breast, carrots, mint, coriander, peanuts topping & lime dressing.

6. **CHIN CHIN** [A,C,F,G,K]

Bunter Salat der Saison mit Kirschtomaten, Avocado, Rucola. Verfeinert mit hausgemachter Sesame-Soy-Sauce. Wahl von:

Fresh mixed seasonal salad with cherry tomato, avocado, arugula and our special Sesame-Soy dressing. Choice of:

a) Gegrillte Hühnerbrust / *Grilled Chicken* — **10,50-**
b) Geschnetzeltes Rindfleisch / *Sliced beef* — **11,50-**
c) Gegrillter Lachs / *Grilled salmon* — **12,50-**
d) Grillte Blacktiger Garnelen [B] / *Grilled black tiger prawn* [B] — **13,50-**





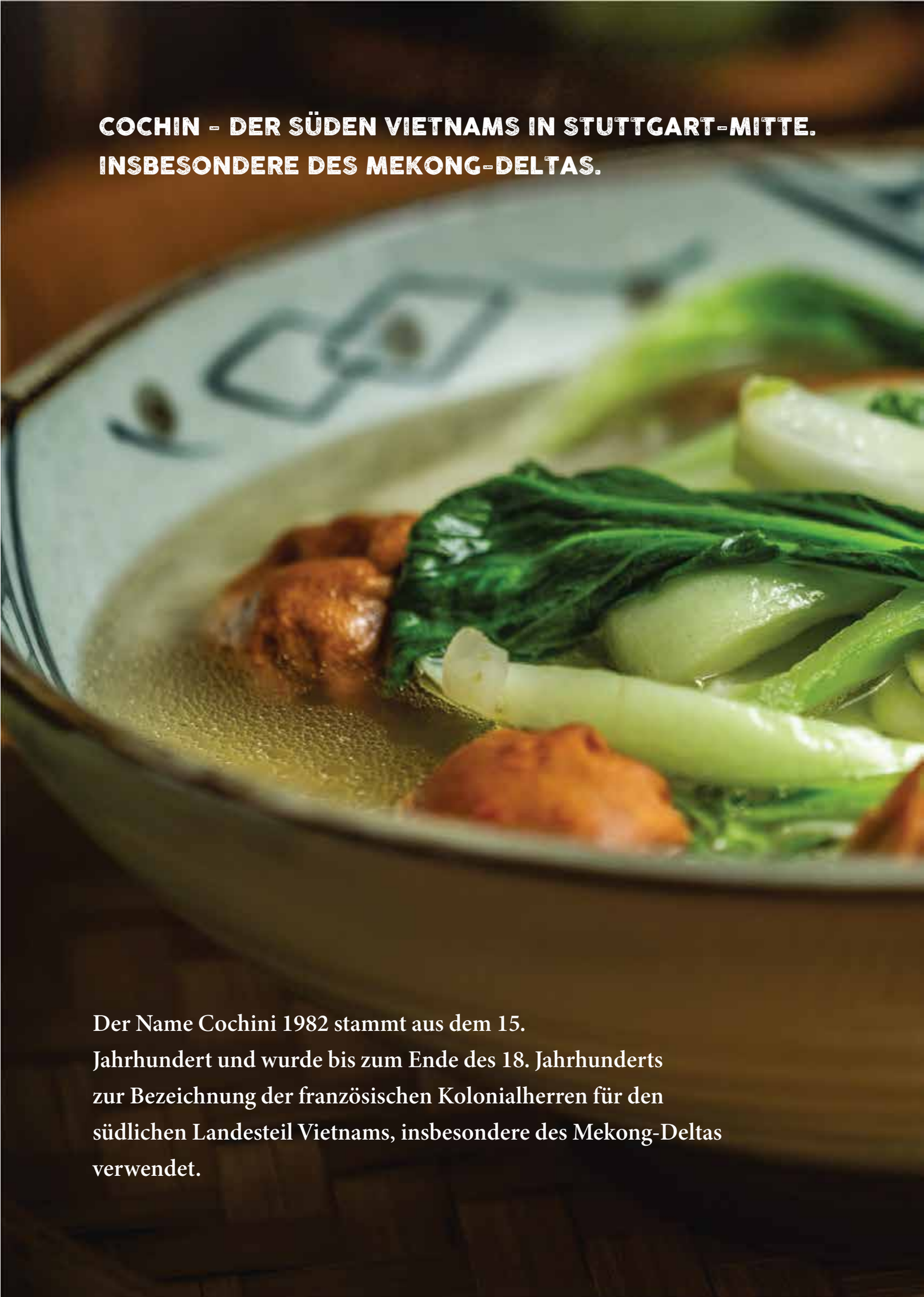


DU DU [D,E]

Knackig frischer Papaya Salat mit Garnelen, frischen Kräutern.
Fein abgeschmeckt mit Koriander, Minze, gerösteten Erdnüssen
& Limetten-Dressing.

Fresh papaya salad with prawn, fresh herbs, coriander, mint, roasted peanuts & lime dressing.

12,50-



COCHIN - DER SÜDEN VIETNAMS IN STUTTGART-MITTE. INSBESONDERE DES MEKONG-DELTAS.

Der Name Cochini 1982 stammt aus dem 15. Jahrhundert und wurde bis zum Ende des 18. Jahrhunderts zur Bezeichnung der französischen Kolonialherren für den südlichen Landesteil Vietnams, insbesondere des Mekong-Deltas verwendet.



APPETIZERS

FINGERFOOD

7. **EHH! DAMAME! [F]** — **6,50-**

Lecker proteinreich & gesund gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz verfeinert.

Steamed green soybeans as a healthy source of protein with sea salt.

8. **GOI CUON [E,F]**

Frische Rollen aus zartem Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, knackigem Saisonsalat & frischen Kräutern, dazu hausgemachte Hoisin-Sauce.
Wählbar mit:

Fresh Summer Roll with Vermicelli, lettuce salad & fresh herbs and homemade Hoisin Dip.

a) Tofu / *Tofu* — **6,50-**
b) Gebratene Rindfleisch [D] / *Beef Stir Fry [D]* — **6,90-**
c) Garnelen [B] / *Tiger Prawn [B]* — **7,50-**

9. **CRISPY ROLLS [A,B,D]** — **6,90-**

Knusprig Netzrollen gefüllt mit Garnelen, Gemüse und Gewürzen.
Serviert mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette Soße.

Crispy Spring Prawn Roll, vegetables and chili-lime-vinaigrette Dip.

10. **NEM RAN [A,D]** — **6,90-**

Frisch gebackene Frühlingsrolle mit Schweinehackfleisch, Gemüse und Gewürzen.
Dazu mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette soße verfeinert.

Spring Crispy Chicken Roll with chili-lime-vinaigrette sauce.



APPETIZERS

11. NO CHOPSTICKS A,C,F,G — 6,50-

Süßkartoffeln Pommes gebacken, serviert mit unserem Mayonnaise Dip.

Baked sweet potato fries, served with our mayonnaise dip.

12. BUBBA GUMP A,B,C — 7,90-

3 frittierte Riesengarnelen ummantelt mit grüner Reis-Panade.
Serviert mit pikanterer Chili-Mayo-Soße.

3 crispy fried tiger prawn coated with green rice flakes.
Served with a spicy chili-mayo sauce.

13. DUMPLING TASCHEN A,B,F,K — 6,50-

Gedämpfte Dumpling gefüllte mit Garnelen (oder Gemüse).
Serviert mit Soja Soße & gerösteten Sesam.

Filled with prawns (or vegetables).
Served with soy sauce & roasted sesame.

14. SUI CAO A,F

Knusprig gebackene Teigtaschen mit einer Sojabohnen-Karotten
- Knoblauch-Schnittlauch Füllung. Dazu wählbar mit:

Crispy fried dumpling, with soybeans, carrots, garlic, chives filling and choice of:

a) Gemüse Füllung / *Vegetables filling* — 5,90-
b) Hähnchen-Gemüse Füllung / *Chicken and vegetables filling* — 6,50-

Serviert mit einer Süßsauer-Soße. / *Served with sweet & sour sauce.*







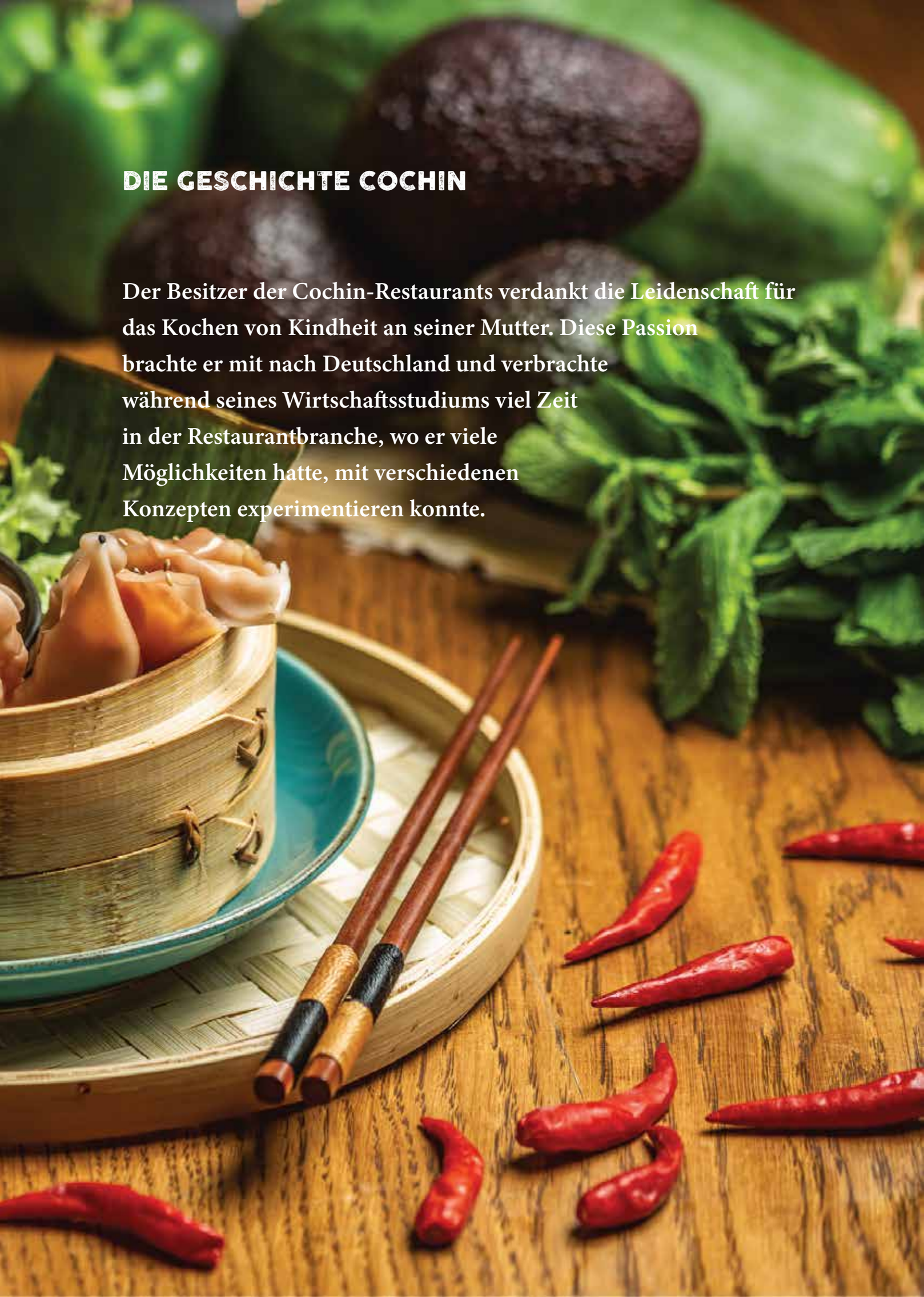
GOI CUON [E,F]

Frische Rollen aus zartem Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, knackigem Saisonsalat & frischen Kräutern, dazu hausgemachte Hoisin-Sauce.
Wählbar mit:

Fresh Summer Roll with Vermicelli, lettuce salad & fresh herbs and homemade Hoisin Dip.

a)	Tofu / *Tofu*	**6,50**-
b)	Gebratene Rindfleisch [D] / *Beef Stir Fry* [D]	**6,90**-
c)	Garnelen [B] / *Tiger Prawn* [B]	**7,50**-





DIE GESCHICHTE COCHIN

Der Besitzer der Cochin-Restaurants verdankt die Leidenschaft für das Kochen von Kindheit an seiner Mutter. Diese Passion brachte er mit nach Deutschland und verbrachte während seines Wirtschaftsstudiums viel Zeit in der Restaurantbranche, wo er viele Möglichkeiten hatte, mit verschiedenen Konzepten experimentieren konnte.

HAUPTGERICHTE

15. REISGERICHT

Duftreis als Beilage / *Served with Jasmine rice*

A) CHICKEN PEARL [F] — 17,90-

Gegrilltes Hähnchenfilet in Zitronengras- Limettenblätter- Marinade. Serviert auf Kaiserschote, Champignon, Zucchini, Kirschtomaten, Salat & Gemüse der Saison. Dazu verfeinert mit:

Grilled Lemongrass-lime leaves chicken breast marinade served over snow peas, mushroom, zucchini, cherry tomato, seasonal salad & vegetables. Served with:

- Unagi Soße / *Unagi Sauce.*
- spezieller Cochin-Sauce / *homemade Cochin Sauce.*

B) COCHIN BEEF [F,K] — 18,90-

Hüftsteaks gegrillt (Medium) auf Kaiserschoten, Champignon, Zucchini, Kirschtomaten, Sesam, Salat & Gemüse der Saison in:

Grilled sirloin steak (medium) served over snow peas, mushrooms, zucchini, cherry tomato, seasonal salad & vegetables in:

- Unagi Soße / *Unagi Sauce.*
- spezieller Cochin-Sauce / *homemade Cochin Sauce.*

C) DRACHEN DUCK [F] — 19,90-

Gegrilltes Barbarie-Entenfilet auf Kaiserschoten, Champignon, Zucchini, Kirschtomaten, Salat & Gemüse der Saison mit:

Grilled duck breast filet served over snow peas, mushrooms, zucchini, cherry tomato, seasonal salad & vegetables in:

- Unagi Soße / *Unagi Sauce.*
- spezieller Cochin-Sauce / *homemade Cochin Sauce.*

HAUPTGERICHTE

D) SALMON ROYAL — 20,90-

Lachs gegrillt mit Dill, Schalotten, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Kren, Champignon, Zucchini, Salat & Gemüse der Saison. Dazu wählbar mit:

Grilled salmon with dill, red shallots, snow peas, mushrooms, zucchini, horseradish, mushroom, cherry tomato, seasonal salad & vegetables. Choice of:

- Hausgemachte Mayonnaise-Soße/ *Secret homemade mayonnaise sauce* [A,C,F,G].
- Wasabi-Cream-Soße / *Wasabi-Cream-sauce* [G].

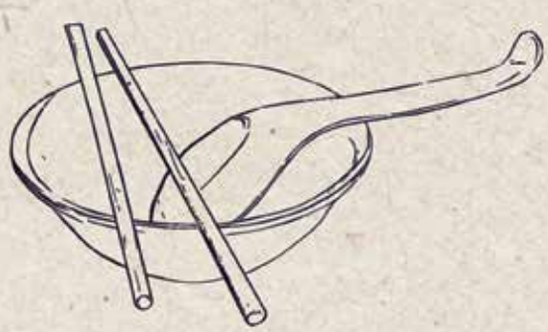
E) RIVER TASTE [B] — 21,90-

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf Schalotten, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Kren, Champignon, Zucchini, Salat & Gemüse der Saison in:

Grilled black tiger prawn with shallots, snow peas, cherry tomato, horseradish, mushroom, zucchini, seasonal salad & vegetables in:

- Hausgemachte Sesam-Soße / *Secret homemade sesame-sauce* [A,C,F,G,K].
- Wasabi-Cream-Soße / *Wasabi-Cream-sauce* [G].





HAUPTGERICHTE

NOODELN

16. **PHO BO HA NOI**

Vietnamesische Duftreisbandnudeln in einer traditionellen, kräftigen & klaren 5 Kräuter-Brühe. Verfeinert mit roter Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander.
Wahl von:

Traditional Vietnamese Pho is mad of rice noodles in a carefully prepared, flavorsome and healthy broth with a secret combination of 5-spices, red onions, ginger & fresh coriander. Choice of:

a) Rare Rinderhüftsteak / *Rare Sirloin Steak* — **16,90-**
b) Well done Rindfleisch / *Well done brisket slices of beef* — **15,90-**

17. **PHO GA** — **14,90-**

Eine aromatische Brühe mit Duftreisbandnudeln und Hühnerbrust. Verfeinert mit Koriandersamen, Zwiebeln, Linettenblätter, Frühlingszwiebeln & Koriander.

Slices of chicken breast served over flat rice noodles in our aromatic broth with coriander seeds, onions, lime leaves, spring onions & herbs.

18. **PHO COCO** E,G

Cremige Kokos-Curry-Soße, vietnamesische Duftreisbandnudeln. Serviert mit Salat & Gemüse der Saison & gerosteten Erdnüssen.
Wahlweise:

Rice noodles in creamy, curry-coconut-flavored sauce with cinnamon, star anise. Served with seasonal salad, vegetables & roasted peanuts.
Choice of:

a) Gegrillte Hähnchenbrust / *Grilled chicken breast* — **17,90-**
b) Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / *Sliced sirloin steak* — **18,90-**
c) Gegrilltes Entenbrustfilet / *Grilled duck breast filet* — **19,90-**
d) Lachs gegrillt mit Dill & Schalotten / *Grilled salmon with dill & shallotsbeef* — **20,90-**
e) Grillte Black Tiger Garnelen / *Grilled black tiger prawn* [B] — **21,90-**



HAUPTGERICHTE

19. PHO SOT ME (LAUWARM) [D,E]

Vietnamesische Duftreisbandnudeln aromatisiert, Kräutern, Erdnüssen mit einer speziell hausgemachteren Tamarindensoße. Wahl von:

Vietnamese rice noodles with peanuts in special homemade Tamarind sauce & herbs. Served with a selection of:

a) Tofu / *Tofu* — 15,90-
b) Händchenbrust / *Chicken breast* — 16,90-
c) Gebratene Rinderhüftsteak / *Stir fried beef steak* — 17,90-
b) Garnelen [B] / *Shrimp [B]* — 18,90-

20. BUN BO NAM BO (LAUWARM) [D,E] — 17,90-

Traditionelles „All in one Bowl" Gericht aus der südlichen Mekong-Delta Region. Zarte gebratene Rindfleischscheiben mit Reisnudeln, frischen exotischen Kräutern und grünem Salat in herzhafter Fischsoße. Nach Rezept des Hauses serviert, garniert mit Erdnüsse und gerösteter Zwiebeln.

Traditional Vermicelli Bowl with wok-fried beef. Served with mixed green salad, fresh herbs, peanuts, fried onions and secret homemade fish sauce.

21. BUN NEM (LAUWARM) [A,D] — 16,90-

Reisnudeln Bowl mit crispy Frühlingsrolle, serviert mit Saisonsalate & frischem Kräutern. Dazu mit hausgemachte Limetten-Fischsauce verfeinert.

Vermicelli Bowl with spring crispy rolls, seasonal salad and fresh herbs. Served with homemade lemon-fish sauce.

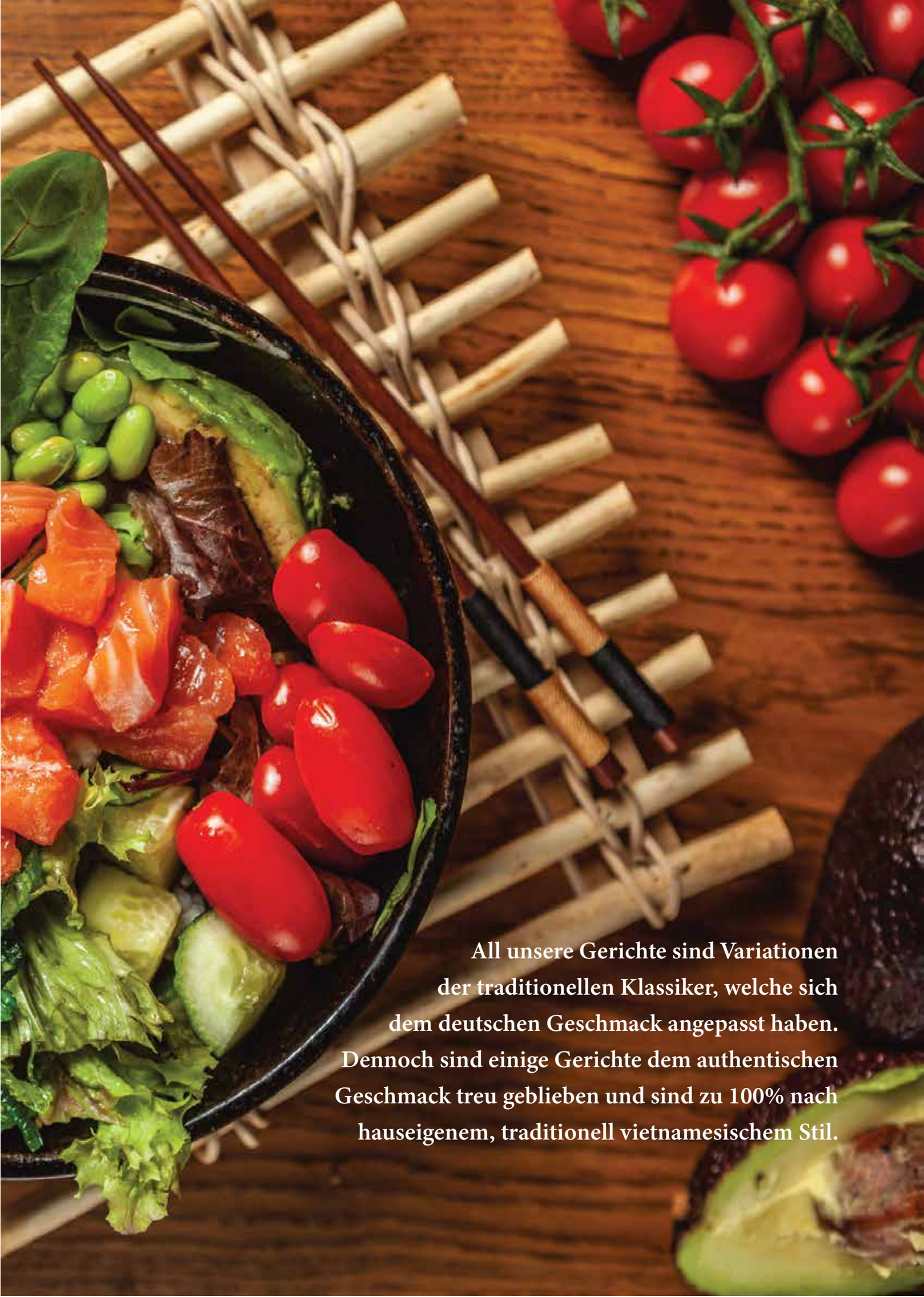
22. WANTAN NUDELN [C,K] — 16,50-

Wantan-Teig mit Hühnerfleisch Füllung, Eiernudeln, Pak-Choi, Zwiebeln, Chinakohl, Koriander, asiatischer Schnittlauch & Sesamöl und gewürzte Hähnchen im 5 -Gewürze-Pulver.

Won ton wrapper filled with chicken, noodles, bok choy, onions, napa cabbage, coriander, Asian herb & sesame oil and chicken in the 5-spice powder.







All unsere Gerichte sind Variationen der traditionellen Klassiker, welche sich dem deutschen Geschmack angepasst haben. Dennoch sind einige Gerichte dem authentischen Geschmack treu geblieben und sind zu 100% nach hauseigenem, traditionell vietnamesischem Stil.



Die Gerichte hier sind besonders mild und geprägt von frischen Kräutern, wie der Klassiker aus der Hauptstadt - unsere Reisnudelsuppe “Pho Bo Ha Noi”.



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETABLE DISHES

23. **BUDDA BOWL** D,E,G — 15,50-

Vietnamesische dicke Suppe mit Duftreisbandnudeln und Tofu, Champignon, Kaiserschoten, Zucchini, Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblätter, Minze und Erdnüsse.

Flat rice noodles with tofu, mushrooms, snow peas, coconut milk, lemongrass, lime leaves, mint, zucchini, sesame chip and peanuts in Vietnamese thick broth.

24. **REISBOWL MIX** C,D,F,K — 16,50-

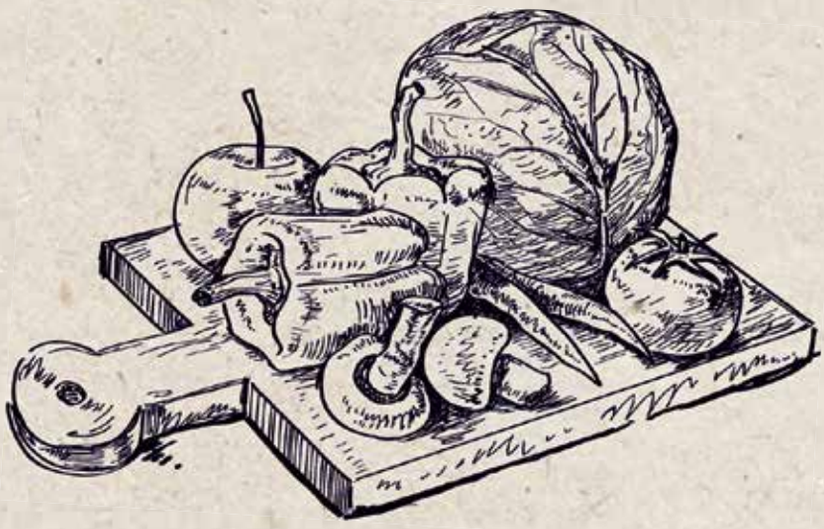
Reisschüssel-Gericht mit mariniertem Tofu, Kaiserschoten, Möhren, Sojabohnen, Saisongemüse und Spiegelei. Dazu Salat der Saison & Sesam.

Rice bowl with marinated tofu, snow peas, carrots, soybeans, seasonal vegetables and fried egg. Served with seasonal salad & sesame.

25. **VEGGI POT** F,K — 17,50-

Gebratene Glasnudeln mit geschmackvoll mariniertem Tofu, Saisongemüse. Verfeinert mit Kräuter, Sesam und Röstzwiebeln.

Stir fried glass noodles with flavorful marinated Tofu, seasonal vegetables. Served with herbs, sesame and fried onions.



SPEZIALITÄT DES HAUSES

CHEF SPECIALS

26. COCHIN BOWL

Sushi-Reis mit Avocado, Bohnen, Rucola, Seetang, Gurken, Kirschtomaten, Salat der Saison. Serviert mit:

Sushi rice with avocado, beans, arugula, seaweed, cucumber, cherry tomato, seasonal salad. Served with:

a) Tofu / *Tofu* — 16,50-
b) Lachs (Rohr)/ *Salmon (pipe)* — 18,50-
c) Gegrillte Black Tiger Garnelen / *Grilled black tiger prawn* [B] — 20,50-

Dazu 5 hausgemachte Saucen nach Ihrer Wahl
Selection of 5 tasty homemade sauces:

- Mango Sauce / Mango sauce
- Wasabi Cream Sauce / Wasabi Cream sauce [G]
- Sesam Sauce / Sesame sauce [A,C,F,G,K]
- Cochin Sauce / Cochin sauce [F]
- Hausgemachte Mayonnaise / Homemade Mayonnaise [C,F,G]

27. BIBUM BEEF [C,F,K] — 17,90-

Reisschüssel-Gericht mit Champignon, Kaiserschoten, Zucchini, Saisongemüse. Abgeschmeckt mit Rindfleisch und Spiegelei. Dazu Kräutern, Salat der Saison, Sesam.

Rice Bowl with Beef and fried egg, mushrooms, snow peas, zucchini, fresh herbs, sesame, seasonal salad & Vegetables.

28. BAO BURGER [A,C,F,G] — 18,90-

Gedämpfte Bao Hefebrötchen mit zartem Rindfleisch nach hauseigenem Rezept. Verfeinert mit Mango-Coleslaw, Rucola, Saisonsalat und Röstzwiebeln in Chili-Mayo & Teriyaki Soße. Als Beilage zu jedem Burger werden Süßkartoffel-Pommes & Edamame serviert.

Steamed Bao Burger with beef, seasonal salad, mango coleslaw, arugula, fried onions, chili mayonnaise & teriyaki sauce is freshly made in house and served with sweet potato fries & edamame.







REISBOWL MIX C,D,F,K

Reisschüssel-Gericht mit mariniertem Tofu, Kaiserschoten, Möhren, Sojabohnen, Saisongemüse und Spiegelei. Dazu Salat der Saison & Sesam.

Rice bowl with marinated tofu, snow peas, carrots, soybeans, seasonal vegetables and fried egg. Served with seasonal salad & sesame.

16,50-



DIE SEELE VIETNAMS

Das Cochin bietet Kunden die Erfahrung einer vietnamesischen, kulinarischen Genussreise im traditionellen und zugleich modernen Stil.

Die asiatische und insbesondere die vietnamesische Kultur hat eine spezielle Ansicht in Bezug auf das Thema Kulinarik:
Der “Seh-, Geruchs- und Geschmackssinn”
bilden das magische Rezept für
erfolgreiches Geschmackserlebnis.



ZUSÄTZLICHE BEILAGE

SIDE DISHES

DUFTREIS / ***JASMINE RICE*** ——— **2,50-**

SPIEGELEI / ***FRIED EGG*** ——— **2,50-**





DESSERTS

29. PANACOTTA [G] — 5,90-
Hausgemachte Panacotta mit fruchtigem Mango-Soße.
Homemade panacotta with fruity mango sauce.

30. BANH CHUOI NUONG [G,E] — 6,50-
Gedämpfter Klebreis-Bananen in leichter Kokoscreme und geröstete Erdnüsse.
Steamed banana sticky reis with light coconut cream and roasted peanuts.

31. ICE CREAM [G] — 5,50-
3 Kugel Eis mit Sirup.
3 scoops of ice cream.

32. MOCHI ICE CREAM [G] — 5,90-
Reiskuchen mit verschiedenen Eiscreme Füllungen.
Pounded sticky rice with flavorful ice cream filling.







BAO BURGER A,C,F,G

Gedämpfte Bao Hefebrötchen mit zartem Rindfleisch nach hauseigenem Rezept. Verfeinert mit Mango-Coleslaw, Rucola, Saisonsalat und Röstzwiebeln in Chili-Mayo & Teriyaki Soße. Als Beilage zu jedem Burger werden Süßkartoffel-Pommes & Edamame serviert.

Steamed Bao Burger with beef, seasonal salad, mango coleslaw, arugula, fried onions, chili mayonnaise & teriyaki sauce is freshly made in house and served with sweet potato fries & edamame.

18,90-





Der Süden Vietnams “Insbesondere der Vietnamesische Reiskorb, das Mekong-Delta”

Dem Namen entsprechend ist die Speisekarte hauptsächlich inspiriert von traditionellen, vietnamesischen Speisen aus Südvietnam.



Speisen aus dem Süden des Landes sind eine wunderbare Fusion französischer, Thai und Khmer Küche.

GETRÄNKE

SOFTDRINK

APFELSCHORLE,COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI [1,2]

- 0,2L — 2,90–
- 0,4L — 4,50–

AQUA MONACO - WASSER STILL / *STILL WATER*

- 0,33L — 3,90–
- 0,75L — 6,20–

AQUA MONACO - WASSER MEDIUM / *SPARKLING WATER*

- 0,33L — 3,90–
- 0,75L — 6,20–

SÄFTE

0,2L

- Apfelsaft / *Apple Juice* — 3,90–
- Mangosaft / *Mango Juice* — 3,90–
- Mangosaftscholer — 3,50–
- Lycheesaft / *Lychee Juice* — 3,90–
- Lycheesaftscholer — 3,90–

FRISCHE GEPRESSTE SÄFTE

0,2L

- Orangensaft / *Orange Juice* — 4,90–
- Pomelosaft / *Pomelo Juice* — 4,90–



GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS

0,5L

GURKEN LIMO / CUCUMBERS LIMO — 7,20–

Gurken, Limettensirup, Ingwer verlängert mit Mineralwasser.
Cucumbers, lime syrup, ginger extended with sparkling water.

RABABER!! COOL / RHABARBER!! COOL — 7,20–

Rhabarbersaft, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda.
Rabber juice, limes, mint, brown sugar, soda.

FRESHLY MADE ICE TEA — 6,90–

Jasmin Ice Tea mit frischer Limetten.
Jasmine ice tea with fresh limes.

RED SUMMER — 7,20–

Waldfrüchte, Limetten, Thai basilikum, Chiasamen.
Forest fruits, limes, Thai basilikum, chia seeds.

FOREVER BEAUTY — 7,50–

Orangen, Limetten, Ginger Ale mit Zitronengras gestreckt.
Oranges, lemongrass-lime ice tea with ginger ale.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

- Tiger Beer 0,33L — 4,20–
- Schönbuch Alkoholfrei 0,33L — 3,90–
- Schönbuch Pils 0,33L — 3,90–
- Schönbuch Natrurtrüb 0,33L — 3,90–
- Schönbuch Pale Ale 0,33L — 3,90–
- Schönbuch Hefeweizen 0,5L — 4,70–
- Schönbuch Hefeweizen alkoholfrei 0,5L — 4,50–
- Schönbuch Naturpark Radler 0,33L — 3,90–



GETRÄNKE

OFFENE WEINE / *OPEN WINES*

0,2L

WEISSWEIN / *WHITE WINE*

- Riesling Steitz — 6,50–
- Chardonnay Fortant De France — 6,20–
- Weingut Lenz Cuvee — 6,50–
- Weinschorle / *Spritzer* — 5,50–

ROTWEIN / *RED WINE*

- Alexander Heinrich Lemberger S1 — 6,50–
- Ca´di Prata Merlot — 6,20–
- Fortant de France Cabernet Sauvignon — 6,20–

ROSEWEIN / *ROSE WINE*

- Fortant de France Edition — 6,20–
- Steitz Rose QBA — 6,50–

MISCHGETRÄNKE / *MIX DRINKS*

0,2L

HUGO [3] — 7,50–

Holunderblütten-Sirup, Minze, Limetten und Prsecco,
gesteckt mit Mineralwasser.

Elderberries-sirup, mint, limes & prosecco,
bottled with mineral water.

APEROL SPRITZ [3] — 6,90–

Aperol, Orangen, Prosecco, Soda.

Aperol, oranges, prosecco, soda.



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINES*

WEISSWEIN / *WHITE WINE*

STEITZ RIESLING VULKANSTEIN TROCKEN / *DRY* — 26,90–

Duft klar von grünen Äpfeln und mit zarter Kräuternote. Geprägt vom vulkanischen Ursprung, der ihm seine rauchige Note verleiht. Am Gaumen gradlinig mit kompakter, saftiger Frucht.
Clear scent of green apples and a delicate herbal note. Characterized by the volcanic origin, which gives it its smoky note. Straight on the palate with compact, juicy fruit.

ZARDETTO PROSECCO SPUMANTE DOC / *TART* — 26,00–

Die feine und lang anhaltende Perlage unterstreicht die frischen, floralen Aromen von Akazienblüten, Aprikosen und grünen Äpfeln. Perfekt als Aperitif.
The fine and long-lasting perlage underlines the fresh, floral aromas of acacia blossoms, apricots and green apples. Perfect as an aperitif.

CA'DI PRATA PINOT GRIGIO TROCKEN / *DRY* — 24,00–

Unkomplizierter Alltagswein. Wunderbare Aromen von warmer Brotkruste, Akazienblüten und reifen tropischen Früchten, mit angenehmer Säurestruktur.
Uncomplicated everyday wine. Wonderful aromas of warm bread crust, acacia blossoms and ripe tropical fruits, with a pleasant acid structure.

WEINGUT RITTERHOF LENZ WEISSWEIN CUVEE TROCKEN / *DRY* — 27,50–

Fruchtige, nach Apfelblüten, Blumen und Gräsern duftende Cuvée. Auf der Zunge vermittelt sie animierende Säure und einen äußerst lebhaften Eindruck.
Fruity cuvée with a scent of apple blossoms, flowers and grasses. On the tongue, it conveys animating acidity and an extremely lively impression.

FORTANT DE FRANCE CHARDONNAY LITTORAL TROCKEN / *DRY* — 23,50–

Exotische Fülle von intensiver Mango, reifer Honigmelone undfeinster Akazie lassen ein langes Finale anklingen. DieserSüdfranzose besticht mit viel Sinnlichkeit und Harmonie!
Exotic abundance of intense mango, ripe honeydew melon and the finest acacia give a long finish. This southern French captivates with a lot of sensuality and harmony!



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINES*

ROSEWEIN / *ROSE WINE*

FORTANT DE FRANCE MERLOT ROSÉ EDITION HALBTROCKEN / SEMI-*DRY* —— 24,50-

Seine Aromen von roten Früchten erinnern an einen Sommertag. Am Gaumen ist dieser halbtrocken ausgebaute Wein sehr harmonisch, worauf sich ein spannendes Spiel zwischen Süße und Säure entwickelt.
Its aromas of red fruits are reminiscent of a summer day. This semi-dry wine is very harmonious on the palate, whereupon an exciting interplay between sweetness and acidity develops.

WEINGUT STEITZ ROSÉ QBA TROCKEN / *DRY* ———————————— 25,90-

Frisch, fruchtbetont und quicklebendig zeigt er sich in der Nase: Aromen nach Himbeeren und Cranberries sowie florale Noten nach Malve versprechen saftig-unbeschwertes Trinkvergnügen. Unkompliziert und Daseinsbeschwingt!
It is fresh, fruity and lively in the nose: aromas of raspberries and cranberries as well as floral notes of mallow promise a juicy, carefree drinking pleasure. Uncomplicated and lively!



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE / *BOTTLED WINES*

ROTWEIN / *RED WINE*

ALEXANDER HEINRICH LEMBERGER S1 TROCKEN / *DRY* — 27,50–

Intensive Aromen von Cassis, Brombeere, Kräutern und Wildkirschen, begleitet von zurückhaltenden, rauchigen Holznoten. Komplex und stoffig mit guter Gerbstoffstruktur. Griffiger, langer Abgang unterstrichen von Jostabeerenaromen im Nachhall.

Intense aromas of cassis, blackberries, herbs and wild cherries, accompanied by restrained, smoky wood notes. Complex and full-bodied with a good tannin structure. Grippy, long finish underlined by josta berry aromas in the aftertaste.

ASIO OTUS ROT VINO VARIETALE D'ITALIA LIEBLICH / *LOVELY* — 25,50–

Das explosive Bouquet mit einer harmonischen Assemblage ergibt einen körperreichen, ausgeprägten und schlicht sensationell würzigen Wein. Lieblich ausgebaut.

The explosive bouquet with a harmonious assemblage results in a full-bodied, distinctive and simply sensationally spicy wine. Lovingly developed.

ITINERA PRIMA CLASSE PRIMITIVO SALENTO IGT HALBTROCKEN / *SEMI-DRY* — 25,00–

Ein orientalisches Erlebnis ist der halbtrockene Primitivo Salento mit Aromen von Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen endet mit sanften Tanninen.

The semi-dry Primitivo Salento is an oriental experience with aromas of black cherry, cardamom and subtle leather. An explosive fullness on the palate ends with gentle tannins.

CA´DI PRATA MERLOT FRIULI DOC TROCKEN / *DRY* — 23,50–

In der Nase zeigt sich eine schöne Frucht, welche an Kirschen und reife rote Früchte erinert. Im Geschmack überzeugt er durch eine weiche harmonische Struktur vereint mit Noten von dunklen Beeren. Hinzu kommt eine tolle Taninstruktur und ein angehnemer Schmelz im Abgang.

On the nose there is a beautiful fruit that is reminiscent of cherries and ripe red fruits. In taste, it convinces with a soft, harmonious structure combined with notes of dark berries. In addition, there is a great tannin structure and a pleasant melt in the finish.

FORTANT DE FRANCE CABERNET SAUVIGNON LITTORAL TROCKEN / *DRY* — 22,50–

Grandioser Cabernet mit betörenden Noten von Zedernholz, reifen Heidelbeeren und herrlich duftenden Veilchen. Angenehm kräftiger Gaumen – ein echtes Liebhaberstück.

Grandiose Cabernet with beguiling notes of cedar wood, ripe blueberries and wonderfully fragrant violets. Pleasantly strong palate – a real collector's item.



GETRÄNKE

COCKTAILS

0,3L

MOJITO — 9,90–

White Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker & Soda.
White rum, limes, mint, brown sugar, soda.

RASPBERRY CAIPIRINHA — 9,90–

Rum, Raspberry, Limetten, brauner Zucker.
Rum, raspberries, limes, brown sugar.

MOSKOW MULE — 9,90–

Wodka, Ingwer, Limetten, Gurken, verlängert mit Thomas Henry, Ginger Beer.
Vodka, ginger, limes, cucumbers, extended with Thomas Henry Ginger Beer.

MANGOLADY — 9,90–

Wodka, Mangosaft, Grenadisirup, Processo.
Vodka, mango juice, grenadis syrup, prosecco.

COCHIN IN LOVE — 10,50–

Wodka, Lycheesaft, Kokossirup, Rotwein.
Vodka, lychee juice, coconut syrup, red wine.



GETRÄNKE

TEA

0,25L

JASMINTEE / *JASMINE TEA* — 4,50–

HOT APPLE — 5,50–
Kleine Apfelstücke natürlich aromatisiert mit Zimt, Honig, Vitamin C Zusatz.
Sliced apple flavored with cinnamon, honey, vitamin C additive.

ORANGE TEE / *ORANGE TEA* — 5,50–
Frischer Orangentea mit Ingwer & Honig.
Fresh orange tea with ginger & honey.

MINZTEE / *MINT TEA* — 5,50–
Frischer Pfefferminz-Blätter, dazu frischheilsamer Ingwer, Honig & Limetten.
Fresh Mint with fresh healing ginger, honey & limes.

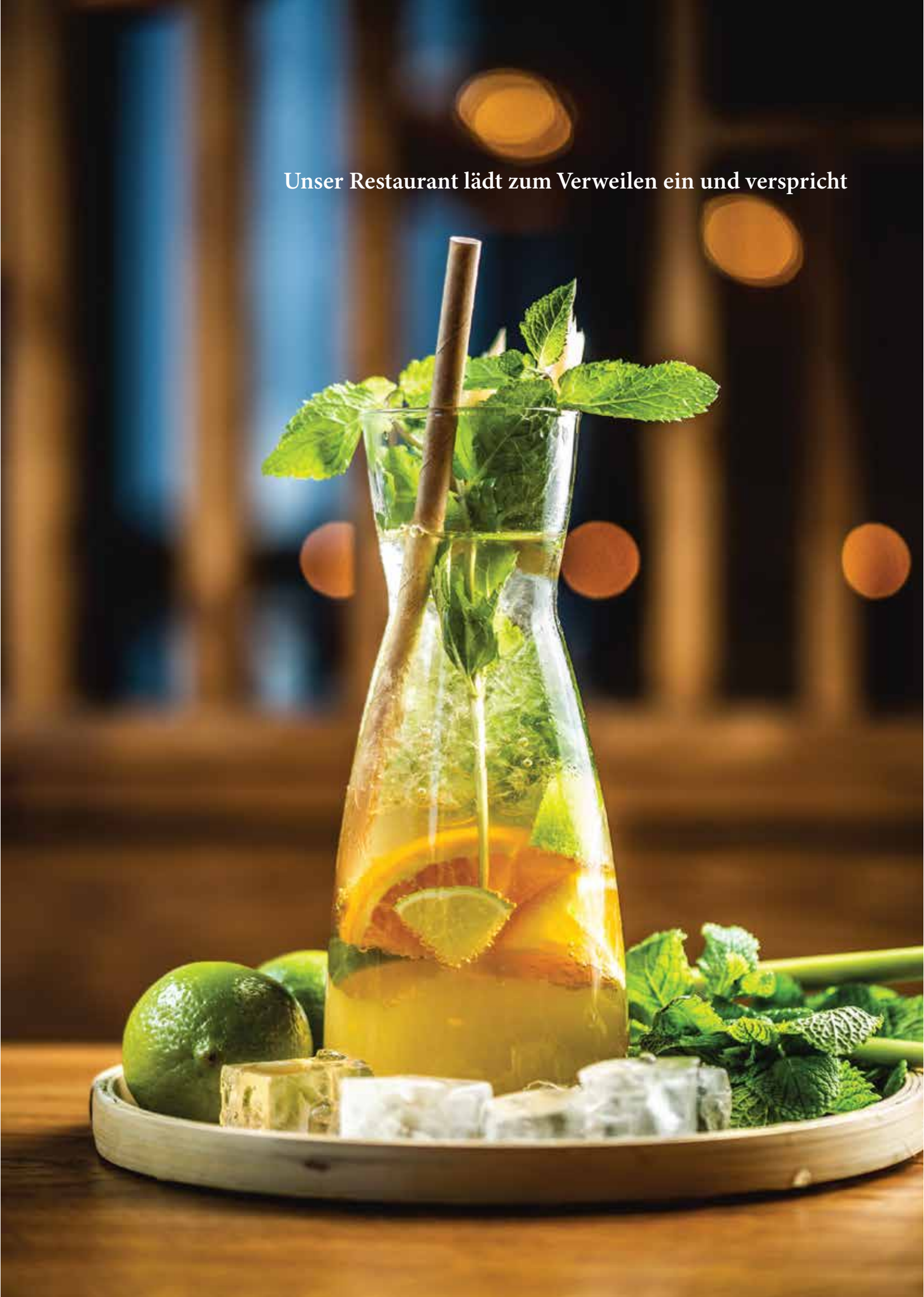
ORGANIC STAR — 5,50–
Ein leichter Bio-Tee mit dem frischen Limettenblätter, belebenden Aroma von Zitronengras, Ingwer, Longan, Süssholz.
A light organic tea with the fresh lime leaf invigorating aroma of lemongrass, ginger, longan,licorice.

KAFFEE / *COFFEE*

VIETNAMESISCHER KAFFEE / *VIETNAMESE BLACK COFFEE*[2] — 4,50–

EIS KAFFEE / *ICE COFFEE*[2] — 5,50–





Unser Restaurant lädt zum Verweilen ein und verspricht

eine Vielzahl an vietnamesischen Spezialitäten zum Verkosten.



ALLERGENKENN-ZEICHNUNG

A Glutenhaltiges Getreide // Cereals containing gluten
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel & daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere // Crustanceans
Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten & Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse // Eggs
Spiegelei, als Flüssigei, Lecithin, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressing

D Frisch und Fischerzeugnisse // Fish

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl // Peanuts

F Soja und Sojaerzeugnisse, also Sojasauce, Marinaden, Suppen, Dressing // Soy

G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) // Milk (including lactose)

H Schalenfrüchte // Nuts
Mandel (Amygdalus comminus L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, // Celery

J Senf und Senferzeugnisse // Mustard

K Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse: als Öl oder Paste, Marinaden, Dressings // Sesame

L Lupine // Lupines
Lupinensamen, Lupinen

---

1 Mit Farbstoff // With colorant
2 Koffeinhaltig // Contains caffeine
3 Chininhaltig // Contains quinine

Hot
Veggie
Garlic
Soup



COCHIN

1982



Das Interieur aus vielen
miteinander abgestimmten, vietnamesisch
inspirierten Holzelementen verteilt sich auf 2 Etagen
und wird durch ein Zusammenspiel aus warmen, diversen
Lichtelementen und dezenter, natürlicher Dekoration erleuchtet.
Die große Fensterfront erlaubt einen Ausblick auf die Straßen
Stuttgarts und lässt das Tageslicht das moderne Restaurant durchfluten.