

# COCHIN BBQ MENÜ

Jedes Menü ab 2 Personen - Unsere BBQ Delikatessen servieren wir Ihnen inklusive Vorspeisen, Beilagen und Saucen aus der eigenen Création unseres Hauses <sup>(A,C,D,E,F,N)</sup>

## **BQ1 WAGYU ADDICTION 73,- € / p.P.**

Für ein grandios Event oder gönnen Sie sich selbst eine Auslese aus hochwertigen Wagyu Beefs, Wagyu Short Rib, Wagyu Tri Tip und ganz besonders Original A5 Wagyu Rib Eye und A5 Wagyu Filet importiert aus Japan

---

## **BQ2 INSPIRATION 42,- € / p.P.**

Für neugierige „Marc Opolo“, die sich gerne vielseitig inspirieren möchten. Von Iberico Pork, Perlhuhn bis zu Prime Beef Cuts von Black Angus und regionalem Beef artgerechter Freilandhaltung.

---

## **BQ3 INSPIRATION - WAGYU UPGRADE 52,- € / p.P.**

Wie Menü INSPIRATION mit einem Wagyu Upgrade.

---

## **BQ4 BEEFIUL 39,- € / p.P.**

Ein Gaumenschmaus aus verschiedenen Black Angus Cuts und ganz besonderem, regionalem Beef artgerechter Freilandhaltung.

---

## **BQ5 CLASSIFIED 32,- € / p.P.**

Iberico Nacken und das Filetstück „SECRETO“ Iberico verleiht einen charakteristischen Nussgeschmack, während das Pork Belly und Perlhuhn mit seinem intensiven, aromatischen Geschmack ein BBQ Festmahl garantieren.

---

## **BQ6 OCEAN'S 11 40,- € / p.P.**

Seafood Komposition bestehend aus 11 Elementen, mit Ocean Sauces.

---

## **BQ7 VEGAN DELUXE 31,- € / p.P.**

Tofu, japanische Edelpilze, Kräuterseitling, asiatische Aubergine, Ananas und saisonales Gemüse und Früchte, mit vegan Saucen unserer eigenen Création.  
Für Veganer und Vegetarier.

---

# EINZELBESTELLUNG

## WAGYU

**W1 ORIGINAL A5 WAGYU FILET IMPORTIERT AUS JAPAN 59,- €**

Streng limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal.  
Beste Güteklasse A5 die von der japanischen Beef Association  
vergeben werden kann (100 gr)

---

**W2 ORIGINAL A5 WAGYU RIB EYE IMPORTIERT AUS JAPAN 49,- €**

Limitiert – bitte fragen Sie unser Servicepersonal.  
Beste Güteklasse A5 und höchste Marmorierungsstufe (100 gr)

---

**W3 WAGYU TRI TIP 26,- €**

Ein würdiges Wagyu für Würdenträger (100 gr)

---

**W4 WAGYU SHORT RIB 26,- €**

Populäres Stück für Cochin BBQ (100 gr)

---

## BEEF SELECTION

Nur in Kombination mit unserem BBQ-Menü

**B1 PREMIUM AMERIKA BLACK ANGUS RIB EYE 22,- €**

Der Klassiker fürs BBQ, zart und nussiges Aroma – auch als Entrecôte bekannt (100 gr)

---

**B2 SHORT RIB 16,- €**

Beliebtes Beef Rib, mittlere bis hohe Marmorierung, kastaniges Aroma,  
zart schmelzend (100 gr)

---

**B3 OUTSIDE SKIRT 16,- €**

Sehr populär in Japan und Korea, dennoch kaum in Deutschland bekannt.  
Geschmackvolles Fleisch, sehr zart (100 gr)

---

**B4 TRI TIP 16,- €**

Leicht im Geschmack, leicht marmoriert und dennoch überraschend zart (100 gr)

---

**B5 HANGING TENDER 16,- €**

Mager aber dafür ungewöhnlich zart und einzigartiges Aroma (100 gr)

---

# EINZELBESTELLUNG

Nur in Kombination mit unserem BBQ-Menü

## PORK

### P1 IBERICO SECRETO 18,50 €

Secreto vom Ibérico Porc, erstklassige Marmorierung und nussiges Aroma. Ibérico Porc sind freilaufend in der Dehesa und ernähren sich u.a. von Kork- und Steineicheln, von denen der nussige Eigengeschmack stammt (120 gr).

---

### P2 IBERICO PORK NECK 18,50 €

Ein abwechslungsreiches Stück Ibérico mit Struktur, den man auch schmeckt (150 gr).

---

### P3 PORK BELLY 16,50 €

Schweinebauch mariniert mit hausgemachter Sauce und als Original (150 gr).

---

## CHICKEN

### C1 PERLUHUN 17,90 €

eine edle Mischung aus Huhn, Fasan und Rebhuhn. Das Fleisch dunkel und dennoch saftig und außergewöhnlich zart (ca. 180 gr).

---

## SEAFOOD

### S1 JAKOBSMUSCHELN „KÖNIGIN DER BUCHT“ 21,00 € in pikanter Marinade

Von französischen Küchenchefs zelebriert und verfeinert. Genießen Sie den nussig-süßlichen Geschmack der „Königin der Bucht“, wie sie liebevoll in der Region Côte-d’Armor genannt wird.

---

## BEILAGEN

BEI 1 DUFTREIS 2,- €

BEI 2 KIMCHI 4,50 €

BEI 3 BEILAGEN-MIX 10,- €

BEI 4 GEBRATENER EIERREIS 5,- €

BEI 5 SALAT KORB 5,- €

BEI 7 EDAMAME 5,50 €

---