



asian foods & sushi bar

GETRÄNKE



Softdrinks

(0,4L)

Coca Cola	3,20€
Cola Light	3,20€
Cola Zero	3,20€
Mezzo	3,20€
Fanta	3,20€
Sprite	3,20€
Apfelschorle	3,20€
Wasser Still / mit Kohlensäure	3,20€
Wasser Flasche (0,75l)	5,90€

Hausgemachte Limonaden

(0,45L)

Lime-Berry	4,00€
Ingwer-Minze	4,00€
Lychee-Thai Basilikum	4,00€
Apple-Berry	4,00€

KOI'S HOMEMADE
lemonade

Bier

(0,5L)

Pils (Becks)	3,90€
Hefe Weizen	3,90€
Hite (0,33L)	3,90€
Asahi (0,33L)	3,90€
Radler	3,90€
Alkoholfreies Bier	3,90€

Wein

(0,2L)

(Weingut Wechsler Westhofen)

Weißwein

Fräulein Hu	5,20€
Grauer Burgunder trocken	5,20€
Weißer Burgunder trocken	5,20€
Sauvignon blanc trocken	5,20€
Chardonnay trocken	5,20€
Riesling trocken	5,20€
Riesling feinherb	5,20€
Weinschorle	4,90€

K
WE
CHS
LER

Rotwein

Dornfelder trocken	4,20€
Dornfelder halbtrocken	4,20€
Dornfelder lieblich	4,20€



VORSPEISEN



Suppen 2,a,e,f,g,k (Suppen1-3)

1 Miso Pilze

Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu, Lauch und Pilzen

3,90€

2 Miso Lachs

Sojabohnensuppe mit Seetang, Tofu, Lauch und Lachs

3,90€

3 Thai Suppe

Thaicurry-Kokosmilch mit Hühnerfleisch

4,90€

FINGERFOOD



Sommer Rolls 2,a,e,f,g,k (4-19 Fingerfood)

Sommerrollen gefüllt mit asiatischem Kräuter Salat, Reismudeln, Gurken, gerösteten Erdnüssen -mit einer leichten Limetten-Fisch-Sauce oder einem Soja-Schalotten-Dip

-4 Tofu

3,90€

-5 Gegrillter Hühnerbrust

4,50€

-6 Tempura Garnelen

5,90€

7 Edamame (Grüne Sojabohnen verfeinert mit Meersalz)

4,50€

8 Golden Town (Gegrillte Jakobsmuscheln mit Lauch) serviert mit einer Wasacado-Sauce (leicht scharf)

8,50€

10 Spring Rolls Vegetarisch (10 Stk.)

3,50€

12 Vietnamesische Frühlingsrollen (2 Stk.) mit Hühnerfleisch, Gemüse und Garnelen

4,50€

14 Yakitori (3 Stk.) Japanische Hühnerspieße mit Terriyaki Sauce

4,90€

15 Crispy Gamele Knusprige Garnelen mit Wasacado-Dip und einem Salat

5,50€

16 Vegetarische Gyoza (6 Stk.) Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse & Süß-Sauer-Sauce

4,00€

17 Hühnerfleisch Gyoza Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch & Gemüse

4,50€

18 Seealgen Salat

4,90€

19 . Mixed starter Gemischte Vorspeisen aus unserem Starter Menü

12,50€

HAUPTGERICHTE



- | | |
|--|--------|
| 100 Chicken Curry <small>a,e,fg,k,4,2</small>  | 10,50€ |
| Gegrillte Hühnerbrust in Rote Curry-Kokos , Hokaido Kürbis, frische Pilze, Wildkräuter Salat verfeinert mit Basilikum serviert mit Reis | |
| 101 Scambi Mango <small>a,b,e,fg,k</small> | 12,50€ |
| Gegrillte Großgarnelen in einer Mango-Kokos-Sauce , Baby Spinat, Wildkräuter Salat serviert mit Reis | |
| 102 Teri Salmon | 15,50€ |
| Gegrillter Scotland-Wildlachs mit Grünspargel serviert mit Reis, Wildkräuter Salat und einer Zwiebel-Sauce | |
| 103 Tuna Power <small>a,d,e,fg,k</small> | 17,50€ |
| Kurz gegrillter Thunfisch mit Sesam verfeinert serviert mit Reis, Wildkräuter Salat und einer Sesam-Sauce | |
| 104 Miso Beef Tower <small>a,d,e,fg,k</small> | 22,50€ |
| Medium gegrilltes argentinisches Rinderfilet (200g) mit Avocado, Salsa, Roja mit Süßkartoffelpommes und Miso-Sauce | |
| 105 The Legend of the Blue Sea <small>a,d,e,fg,k,6</small> | 16,90€ |
| Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Butterfisch, Tempura-Garnelen, gekochte Garnelen - serviert mit Sushireis, Wildkräuter Salat, Unagi-Sauce, Wasacado-Dip & Sesam-Dressing | |
| 106 Roastbeef Kungbao <small>a,d,e,fg,k</small>  | 12,50€ |
| Rinderhüftsteak geschnitten in Hoisin Sauce mit Seson Gemüse, Knoblauch, Frühlingszwiebeln , Wildkräuter Salat und gerösteten Erdnüssen serviert mit Reis | |
| 107 Special Duck Curry <small>a,e,fg,k</small>  | 15,50€ |
| - Knusprige Entenbrust
- Medium gegrillte Entenbrust in Rote Curry-Kokos , Hokaido Kürbis, frische Pilze, Wildkräuter Salat verfeinert mit Basilikum serviert mit Reis | |

Yasai Soba

Gebratene Eiernudeln, frisches Gemüse mit

108 - Tofu

109 - Hühner Karaage

110 - Knuspriger Entenbrust



8,20€
9,90€
12,50€

a,e,fg,k,2 (108-110)

Yasai Yaki

Gebratener Reis, frisches Gemüse mit

111 - Tofu

112 - Hühner Karaage

113 - Knuspriger Entenbrust



8,20€
9,90€
12,50€

SALATE



Glasnudeln Salat mit gehackten Chillischoten, Frühlingszwiebel, Koriander und Karotten Ingwer Limetten Dressing mit

- **Hühnerfleisch** 2,a,e,f,g,k 8,90€
- **gegrillter Garnele** 2,a,e,f,g,k 10,90€
- **Rinderhüftsteak** 2,a,e,f,g,k 10,90€

VEGETARIER

- 115 Samilico Tofu** a,e,f,g,k,2 8,20€
Geschmortes Bio-Tofu mit einer Samalico-Sauce serviert mit Reisbandnudeln und Wildkräuter Salat
- 116 Yellow Tofu** a,e,f,g,k,2 8,20€
Geschmortes Bio-Tofu und Hokkaido Kürbis in einer Curry-Kokos-Sauce serviert mit Reis und Wildkräuter Salat

KINDER MENÜ



- 120 Winnie Pooh** a,e,f,g,k,2 6,90€
Hühner Karaage serviert mit Terriyaki-Sauce und Süßkartoffelpommes
- 121 Little Pony** a,e,f,g,k,2 6,90€
3 Tempura Garnelen serviert mit Terriyaki-Sauce, Reis und Guacamole
- 122 Hello Kitty** a,e,f,g,k,2 8,90€
Zwei Yakitori Spieße- serviert mit gebratenem Reis und Sweet Chili Sauce

SUSHI KOMBINATION



a,d,e,f,g,k,6 (Alle Sushi Kombinationen)

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| Veggie: | 2 Avocado Nigiri + 6 Avocado Maki Röllchen
6 Gurke Maki Röllchen + 6 Rettich Maki Röllchen | 13,50€ |
| Nigiri Mix: | 1 Lachs Nigiri + 1 Thunfisch Nigiri + 1 Garnelen
Nigiri + 1 Butterfisch Nigiri + 1 Ei Nigiri + 1 Surimi
Nigiri + 1 Tobiko Nigiri (Fischrogen) | 12,50€ |
| Maki Mix: | 24 verschiedene Maki Röllchen | 13,50€ |
| Sushi Mix: | 18 Maki Röllchen Mix + 8 Inside Out Röllchen | 17,50€ |
| Mikado: | 4 Nigiri + 6 Maki Röllchen + 8 Inside Out Röllchen | 18,00€ |
| Home Box: | 8 Inside Out Röllchen + 12 Maki Röllchen + 2 Nigiri | 19,50€ |
| Lucky Box: | 6 Maki Röllchen + 2 Nigiri Röllchen + 6 Crunchy
8 Spezielle Inside Out Röllchen + 1 Seealgensalat | 32,50€ |
| Love 2
Share: | 2 Nigiri + 16 Inside Out Röllchen + 2 kleine
Seealgensalate + 8 Inside Out Röllchen
(wahlweise auch in Crunchy tauschen) | 36,00€ |
| Koi Box: | 3 Nigiri + 3 Flambierte Nigiri + 6 Crunchy
12 Maki Röllchen + 24 Inside Out Röllchen
1 Seealgensalat + 3 Yakitori | 60,00€ |

Sushi Torte für Feierlichkeiten:
Nach Absprache



#KOIKOIKOI

INSIDE-OUT-ROLLS



In allen Gerichten werden Ihnen 8 Inside-Out-Rolls serviert.

a,d,e,f,g,k,6 (250 - 267)

250 California Inside Out (Surimi, Avocado, Gurke, Sesam)	8,50€
251 Hot Spicy Maguro Inside Out (Thunfisch Tatar)	11,90€
252 Hot Spicy Ebi (Garnelen Tatar)	11,90€
253 Taiyo (Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachs)	9,90€
255 Ebi Roll (Ei, Surimi, Avocado, Frischkäse, Lachs)	10,50€
256 Philadelphia (Ei, Surimi, Avocado, Frischkäse, Aal)	10,50€
257 Ebi Tempura (Garnelen Tempura, Avocado, Frischkäse, Fischrogen)	10,90€
258 Koi Roll (Garnelen Tempura, Frischkäse, Aal)	10,50€
259 Okinii (Lachshaut Tempura, Aal, Avocado, Frischkäse, Lachs)	10,90€
260 Tamago Roll (Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Japanisches Ei-Omlett)	9,50€
261 Sake Inside Out (Lachs, Avocado, Fischrogen)	8,50€
262 Maguro Inside Out (Thunfisch, Gurke, Sesam)	9,00€
263 Veggieroll (Rettich, Gurke, Frischkäse, Avocado)	8,20€
264 Dragon Fire (Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs)	11,90€
265 Tunacado (Avocado, Guacamole, Spargel im Tempuramantel, Frischkäse, ummantelt mit Feuerthunfisch)	11,90€
266 Horenso Roll (Lauchzwiebeln im Tempuramantel, Paprika, Sesam)	8,20€
267 SPA. I.O (Spargel im Tempuramantel, Frischkäse, Sesam)	9,50€

HOW TO MAKE INSIDE - OUT - ROLLS



Step 1

Step 2

Step 3

Step 4

MAKI SUSHI



In allen Gerichten werden Ihnen 6 Maki serviert. a,d,e,f,g,k,6 (220-235 Maki Sushi)

220 Sake Maki mit Lachs	4,00€
221 Maguro Maki (Thunfisch)	4,50€
222 Unagi Maki (Aal)	4,50€
223 Salmonskin Maki (Lachshaut)	4,00€
224 Kani (Surimi)	4,00€
225 Ebi Maki (gekochte Garnelen)	4,40€
226 Tamago Maki (Ei, vegetarisch)	4,00€
227 Oshinko Maki (Rettich, vegan)	3,50€
228 Paprika Maki	3,50€
229 Mango Maki	3,50€
230 Kappa Maki	3,50€
231 Avocado Maki (vegan)	3,50€
232 Sake, Avocado Maki	4,50€
233 Ebi, Avocado Maki	4,50€
234 Cali Maki (Surimi Avocado)	4,50€
235 Boston Maki (Thunfisch, Gurke)	4,50€

HOW TO MAKE MAKI



Step 1

Step 2

Step 3

FAMOUS SUSHI

Maki-Sushi ist die wohl bekannteste Sushi-Variante, bei der zum Beispiel Reis mit Fisch, Gemüse oder Wasabi in Nori-Blätter eingewickelt wird.

NIGIRI



In allen Gerichten werden Ihnen 2 Nigiris serviert.

a,d,e,f,g,k,6 (200-212 Nigiri)

200. Sake (Lachs)	4,00 €
201. Maguro (Thunfisch)	4,50 €
202. Unagi (Aal)	4,50 €
203. Hamachi (Gelbschwanzmakrele)	4,50 €
204. Kani (Surimi)	4,00 €
205. Ebi (Garnele)	4,00 €
206. Tako (Octopus)	4,00 €
207. Butterfisch	4,50 €
208. Tobiko (Fischrogen)	4,00 €
209. Tamako (Ei)	3,50 €
210. Inari (Tofu)	4,00 €
211. Hokkigai (Muschelfleisch)	4,00 €
212. Hotategai (Jakobsmuschel)	4,00 €

Nigiri Flambiert

a,d,e,f,g,k,6 (216-219 Nigiri Flambiert)

216. Nigiri Sake mit Lachs und einer Spezial-Sauce	4,50 €
217. Nigiri Maguro (Thunfisch)	4,70 €
218. Nigiri White Tuna (Buttermakrele)	5,50 €
219. Nigiri Hotategai (Flambierte Jakobmusche)	5,50 €

HISTORY

Die heutige Form des Sushi entstand in Edo (dem heutigen Tokio), wo sich etwa ab dem 18. Jahrhundert immer mehr Menschen auch den teureren frischen Meeresfisch leisten konnten, welcher zudem am Hafen mit Reis angeboten wurde. Dieser ist heute als Nigiri-Sushi bekannt.



CRUNCHY



Crunchy (gebackene Sushi) 6 Stück werden Ihnen serviert.

a,d,e,f,g,k,6

- | | | |
|------------|---|--------|
| 270 | Crunchy Sake (Lachs, Aal, Avocado, Frischkäse) | 10,50€ |
| 271 | Crunchy Maguro (Thunfisch Tatar) | 11,50€ |
| 272 | Crunchy Ebi (Garnelen Tatar, Avocado) | 11,50€ |
| 273 | Crunchy Chicken (Yakitori, Surimi, Avocado, Frischkäse) | 11,00€ |
| 274 | Crunchy Veggie (Avocado, Paprika, Gurke, Rettich, Frischkäse) | 10,50€ |



SASHIMI

6 Scheiben roher Fisch werden Ihnen serviert. ^d

- | | | |
|------------|--|-------|
| 275 | Sake (Rohe Lachsscheiben) | 7,00€ |
| 276 | Maguro (Rohe Thunfischscheiben) | 8,00€ |
| 277 | Sashimi Mix (Kleine Auswahl an rohem Fischfilet) | 8,00€ |

ASIATISCHE DESSERTS



- | | | |
|------------|--|-------|
| D1: | Sesambällchen (5 Stück) ^{a,h,ek} | 3,90€ |
| D2: | Mochi ^{a,h,ek}
(japanischer Reiskuchen gefüllt mit Rotbohnen, 2 Stück) | 3,50€ |
| D3: | Matcha Eis ^{g,1,2,6} | 2,00€ |

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN



Pho a,e,f,g,k,2

Eine traditionelle vietnamesische Reismudelsuppe mit Sojakeimen in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander.

Wahlweise mit:

- | | |
|----------------------|---------|
| - Bio-Tofu | 9,90 € |
| - Hühnerbrust | 9,90 € |
| - Roastbeef | 10,50 € |



Pho Xao a,e,f,g,k,2

Vietnamesische gebratene Reisbandnudeln mit Sojakeimen, Wildkräutersalat, Lauchzwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander

Wahlweise mit:

- | | |
|-------------------|---------|
| - Bio-Tofu | 9,90€ |
| - Hähnchen | 9,90 € |
| - Garnelen | 12,50 € |
| - Ente | 15,50€ |

Bun Nambo a,e,f,g,k,2

Vietnamesische gekochte Reismudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen und Koriander dazu Limetten-Fisch-Soße oder Soja Schalotten-Dip

Wahlweise mit:

- | | |
|-------------------|---------|
| - Bio-Tofu | 9,90€ |
| - Rind | 12,50 € |

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!



asian foods & sushi bar

KOI ASIEN FOODS & SUSHI BAR

KÄMMERERSTRASSE 48

67547 WORMS

06241 / 4960931

www.koi-worms.de

FOLLOW US ON:



KOI ASIEN FOODS & SUSHI BAR

#KOIWORMS

Inh.: Nguyen Khac A.

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 11-22 Uhr

Fr - Sa: 11-23 Uhr

Sonntag: 11-22 Uhr

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärkern, 3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmitteln, 7 = Koffeinhaltig, 8 = Chininhaltig
9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle;

ALLERGENE: a=glutenhaltiges Getreide, (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel 5, Kamut6, Hybridstämme7)
b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e= Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h=Schalenfrüchte
(Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 & Queenslandnuss9)
i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeloxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10mg/kg oder 10mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere

Design by

TWENTY TWO
Graphic Designs



22 Graphic Designs

Mobil: +49 (0) 157 / 728 144 61