Cold Selection

010 FRESH SUMMER ROLLS
Reisnudeln | Salat | Gurke | Karotten | Grüne Mango|Koriander | Rettich | Erdnüsse | Röstzwiebeln | Kumquat Sauce wahlweise mit
AVOCADO 9.5 | LACHS 13.9 | GARNELEN 12.9

011 VIETNAMESE CRISPY TACOS 16.9
Lachs | Garnelen | Sojasprossen | eingelegtes Gemüse | Caviar | Kräuter | Kumquat Fischsauce

012 SESAME SALMON CARPACCIO 22.9
Lachs | Radieschen | Caviar | Sesam | Dill | Sesam Sauce

013 HAMACHI CARPACCIO 24.9
Hamachi | Peperoni | Wakame | Knoblauch Ponzu Sauce

014 TUNA TATAR 21.9
Thunfisch gehackt | Avocadobett | Wakame | Pinienkerne | Schnittlauch | Spicy Tatar Sauce | Chip

015 DRY AGED BEEF TATAKI 19.9
Dry-Aged Rinderfilet zart angebraten | Karotten | Rettich | Rote Zwiebeln Süßkartoffelchips | Sesam | Knoblauch | Ikura | Kräuter | Ponzu Sauce

Greens & Herbs

020 GOI DU DU 18.9
Junge grüne Papaya | Rinderfilet | Kräuter | Peperoni | Erdnüsse | Limetten Fischsauce

021 HORENSO SALAD WITH CRISPY TOFU 16.9
Babyspinat | Kirschtomaten | Avocado | Crispy Tofu | Teriyaki Sauce

022 HONEY MANGO SALAD 16.9
Mango | Thunfisch | Gurke | Avocado | Erdnüsse | Sesam | Kräuter | Honig Dressing

Nigiri Sushi

traditionell mit Wasabi innen

030 SAKE 5.5
Lachs

031 MAGURO 6
Thunfisch

032 SUZUKI 6
Wolfsbarsch

033 IBODAI 5.5
Butterfisch

034 HAMACHI 6.5
Gelbschwanzmakrele

035 EBI 5.5
Riesengarnele

036 HOTATE 6.5
Jakobsmuschel

037 UNAGI 6
Flussaal

038 OTORO 10
Bauchstück vom Thunfisch

039 WAGYU ABURI 11
A5 Wagyu flambiert

040 SALMON ABURI 6
Lachs flambiert

Hoso Maki

041 KAPPA MAKI 7.5
Gurke

042 AVOCADO MAKI 8.5
Avocado

043 SAKE MAKI 10
Lachs

044 TEKKA MAKI 11
Thunfisch

045 HAMACHI CHILI MAKI 11
Hamachi | Scharfe Sauce | Schnittlauch

046 SALMON CHILI MAKI 10.5
Lachs | Scharfe Sauce | Schnittlauch

047 UNAKYU MAKI 10
Gegrillter Flussaal | Gurke | Unagi Sauce | Sesam

Ura Maki

inside out

050 KAPPA PHILA MAKI 10
Gurke | Frischkäse | Sesam

051 AVO PHILA MAKI 10.5
Avocado | Frischkäse | Sesam

052 CALIFORNIA MAKI 14.5
Garnele | Avocado | Gurke | Mayonnaise | schwarzer Kaviar

053 ALASKA MAKI 12
Lachs | Avocado | Sesam

054 SAKE PHILA MAKI 12.5
Lachs | Avocado | Frischkäse | Sesam

055 BOSTON MAKI 13
Thunfisch | Avocado | Sesam

056 SPICY TUNA MAKI 13.5
Thunfisch gehackt | Gurke | Schnittlauch | Scharfe Sauce | Sesam

Crunchy Rolls

060 CRUNCHY SALMON 17.9
Lachs | Avocado | Frischkäse | getoppt Tomaten Gurken Salsa

061 CRUNCHY TUNA 18.9
Thunfisch | Avocado | Frischkäse | getoppt mit Tomaten Gurken Salsa

062 CRUNCHY VEGGIE 16.9
Tofutasche | Avocado | Mango | Frischkäse | getoppt mit Tomaten Gurken Salsa

063 CRUNCHY TATAR 19.9
Thunfisch | Avocado | Frischkäse | getoppt mit Spicy Lachs&Tuna Tatar

LACODO Signature rolls

070 BLACK DRAGON ON FIRE 22.9
Tempura Garnelen | Avocado | Gurke | Frischkäse | getoppt mit flambiertem Lachsmantel | Chili Mayonnaise | Schnittlauch

071 ESCOLAR ABURI 23.9
Tempura Garnelen | Avocado | Jap. Mayonnaise | getoppt mit flambiertem Butterfisch | Teriyaki Sauce | Kizami

072 UNAGI ABURI 22.9
Tempura Garnelen | Gurke | jap. Mayonnaise | getoppt mit gegrilltem Flussaal | Unagi Sauce | Sesam

073 LACODO ROLL 24.9
Tempura Garnelen | Avocado | Gurke | Frischkäse | getoppt mit Lachs | Thunfisch | Hamachi | Teriyaki Sauce

074 WAGYU ROLL 26.9
Grüner Spargel gegrillt | Gurke | getoppt mit flambiertem A5 Wagyu | Hausgemachte Sauce | Schnittlauch

075 BLACK TIGER ROLL 24.9
Spargel | Gurke | getoppt mit Spicy Tatar von der gegrillten Riesengarnele | jap. Mayonnaise | schwarzer Kaviar

076 TRUFFLE SALSA MAKI 24.9
Lachs | Gurke | Trüffel Avocado Creme | Schwarzer Trüffel | Teriyaki Sauce

077 TROPICAL ROLL 17.9
Avocado | Mango | Gurke | Frischkäse | getoppt mit Erdbeeren | Kumquat Mayonnaise

Sashimi

080 SAKE SASHIMI 12.9
3 Scheiben vom Lachsfilet

081 MAGURO SASHIMI 14.9
3 Scheiben vom Blauflossen-Thunfischfilet

082 CHU TORO SASHIMI 20.9
3 Scheiben vom balanciertesten Teil des Blauflossen-Thunfisch

083 SASHIMI MORIAWASE 50
12 Teile Auswahl an rohem Fisch | Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Hamachi, Butterfisch

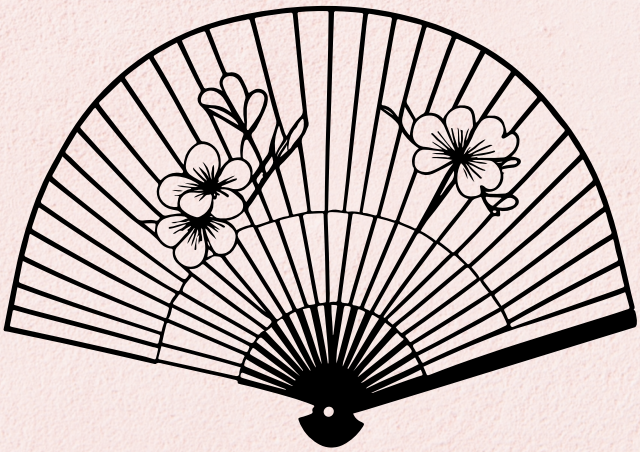
Chef's choice

084 NIGIRI OMAKASE 30
Selektion von 6 Nigiri

085 SUSHI MORIAWASE 40 pro Person
Sushi Platte ab zwei Personen | Variation Maki, Nigiri, Sashimi

UNSERE INSPIRIRATION

Sushi ist in Japan geprägt von Ruhe, Präzision
und tiefem handwerklichem Verständnis.
Diese Haltung bildet die Grundlage unserer Arbeit bei LACODO.
Wir orientieren uns am Original und an seinen Techniken.
Dort, wo es stimmig ist, interpretieren wir einzelne Elemente neu –
modern, zurückhaltend und stets im Respekt vor dem Produkt.



Warm Delights

090 EDAMAME TRUFFLE — 10.9
Japanische Sojabohnen gekocht | Meersalz | Trüffel

091 CRISPY SPRING ROLLS — 15.9
Frühlingsrollen | Hühnchen | Garnelen | Shiitake | Lauchzwiebeln | Kumquat Fischsauce

092 YASAI TEMPURA — 14.5
Grüner Spargel | Wilder Brokkoli | Austernpilze | Süßkartoffel | Tempura Mantel | Kumquat Mayonaisse

093 GYOZA — 12.9
Teigtaschen gebraten | Hühnchen | Gemüse | Sesam Soja Sauce

094 VEGGIE GYOZA — 12.5
Teigtaschen gebraten | Gemüse | Sesam Soja Sauce

095 WAGYU BO LA LOT — 15.9
Wagyu Rinderhack gegrillt | Wildbetelblatt | Röstzwiebeln | Kumquat Fischsauce

096 GRILLED SCALLOPS — 18.9
Jakobsmuscheln gegrillt | Edamame | Ponzu Sauce

097 TOFU WITH SHRIMPS — 14.9
Tofu | Tigergarnele | Ponzu Honig Sauce

098 SHARING PLATTER (ab 2 Personen) — 24.9 pro Person
Vorspeisenplatte mit Fresh Summer Rolls mit Lachs | Crispy Spring Rolls | Bo la lot | Dumplings | kleiner Mangosalat

Homemade Dumplings

serviert mit Sesam Soja Sauce

100 WILD GARLIC SHRIMP — 15
Garnele | Bärlauch

101 SURF & TURF — 24
Garnele | Jacobsmuschel | A5 Wagyu flambiert

102 PHO SOUP — 16
Roastbeef | Pho Brühe | Asiatische Kräuter

103 CRYSTAL VEGAN — 14
Lotuswurzel | Shiitake | Sellerie | Erdnüsse

Vietnamese Broths

105 MISO SOUP — 9
Miso | Tofu | Wakame-Algen | Buchenpilze | Frühlingszwiebeln | Sesam

106 LEMONGRASS SHRIMP & SCALLOPS — 13.9
Sauer-scharfe Suppe | Tigergarnelen | Jakobsmuschel | Grüner Spargel | Babymais | Buchenpilz | Kräuterseitlinge | Tomaten | Zitronengras | Frühlingszwiebel | Peperoni

107 COCONUT CHICKEN — 12.9
Kokosmilch | Hühnerbrühe | Hühnchen | Grüner Spargel | Babymais | Buchenpilz | Kräuterseitlinge | Tomaten | Zitronengras | Frühlingszwiebel | Koriander | Peperoni

108 PHO BO — klein 13 / groß 25
Reisbandnudeln | Dry-Aged Rinderfilet | Kräftige Rinderbrühe | Koriander | Frühlingszwiebeln | Limette

Noodle Creations

200 BUN BO 30.9
Reisnudeln | Mariniertes Dry-Aged Rinderfilet | Zwiebeln | Salat | Gurke | Kräuter | Geröstete Zwiebeln | Erdnüsse | Peperoni | Limetten Fischsauce

201 BUN BO LA LOT 25.9
Reisnudeln | Wagyu Rinderhack im Wildbetelblatt | Salat | Gurke | Kräuter Geröstete Zwiebeln | Erdnüsse | Limetten Fischsauce

202 TRUFFLE BEEF SOBA 27.9
Soba Nudeln gebraten | Black Angus Rinderfilet | Soja Sauce | frischer Trüffel

203 UDON SHRIMP 27.9
Japanische Nudeln gebraten | Tigergarnelen | Marktgemüse | Soja Sauce | geröstete Zwiebeln

204 UDON TOFU 22.9
Japanische Nudeln gebraten | Tofu | Marktgemüse | Soja Sauce | geröstete Zwiebeln

Crispy Duck

300 VIT CARI 30.9
Knusprige Ente | Marktgemüse | Rotes Curry | Zitronengras | Limettenblätter |Jasmin Reis

301 VIT HOISIN 30.9
Knusprige Ente | Marktgemüse | Hoisin Sauce | Jasmin Reis

302 VELVET DUCK 34.9
Entenbrust gegrillt | Grüner Spargel | Babykarotten | Wilder Brokkoli | Rote Beete Püree | Rotwein Sauce | Süßkartoffelstreifen

Chicken & Flavor

400 GA CARI 26.9
Knuspriges Hähnchen | Marktgemüse | Rotes Curry | Zitronengras | Limettenblätter |Jasmin Reis

401 CORN CHICKEN SUKIYAKI 28.9
Maishähnchen gegrillt | Grüner Spargel | Babykarotten | Wilder Brokkoli | Sukiyaki Sauce | Jasmin Reis

Red Meat

500 BLACK PEPPER BEEF 28.9
Argentinisches Rinderfilet gebraten | Marktgemüse | Pfeffer Austern Sauce | Jasmin Reis

501 BO XA OT 28.9
Argentinisches Rinderfilet gebraten | Zitronengras | Marktgemüse | Peperoni | Lauchzwiebeln | Jasminreis

502 DRY AGED BEEF CHIMICHURRI 47.9
Dry-Aged Rinderfilet 200 g medium gegrillt | Grüner Spargel | Babykarotten | Wilder Brokkoli | Chimichurri Sauce | Süßkartoffelstreifen

503 LAMB CHOPS WITH OYSTER SAUCE 31.9
Lammkoteletts gegrillt | Marktgemüse | Austern Sauce | Jasmin Reis

From the Garden

600 FRESH VEGETABLE WOK 22.9
Marktgemüse | Zwiebeln | Soja Sauce | Jasmin Reis

601 FOREST TOFU 23.9
Tofu | Verschiedene Pilze | Vegane Soja Fischsauce | Jasmin Reis

602 TOFU CARI 23.9
Tofu | Marktgemüse | Rotes Curry | Zitronengras | Limettenblätter |Jasmin Reis

From the Sea

700 LOUP DE MER 31.9
Wolfsbarschfilet gegrillt | Marktgemüse | Frühlingszwiebeln | Chili Ingwer Sauce

701 CA HOI CARI 31.9
Lachsfilet gegrillt | Marktgemüse | Rotes Curry | Zitronengras | Limettenblätter | Jasmin Reis

702 TOM XA OT 31.9
Tigergarnelen gebraten| Zitronengras | Marktgemüse | Lauchzwiebeln | Peperoni | Jasmin Reis

703 GOLDEN TIGERPRAWNS 36.9
Tigergarnelen gegrillt | Wilder Brokkoli | Babykarotten | Grüner Spargel | Salted Egg Sauce | Eierreis gebraten

704 BLACK COD ON THE GRILL 39.9
Black Cod gegrillt | Grüner Spargel | Marktgemüse | Grünes Curry | Jasmin Reis

705 TUNA GREEN PARADISE 39.9
Kurz angebraten innen roh und zart
Bluefin Thunfisch 150 g gegrillt | Sesammantel | Wilder Brokkoli | Babykarotten | Grüner Spargel | Rote Beete Püree | Erbsenpüree | Süßkartoffelstreifen

706 OCEAN MIX 37.9
Fisch des Tages | Garnelen | Jakobsmuscheln | Marktgemüse | Grünes Curry | Jasmin Reis

Something Sweet

800 MATCHA ICE CREAM — 4.5
Grüner Tee Eis

801 BLACK SESAME ICE CREAM — 4.5
Schwarzes Sesam Eis

802 VARIATION VON MOCHI | 3 Stück — 10.5
Schokolade | Kokos | Vanille | Himbeer-Litschi | Mango-Cheesecake | Strawberry-Cheesecake

803 KEM XOI — 9
Pandan Klebreis | Vanilleeis | Kokos Sauce | Kokos Chips

804 MATCHA CREME BRULEE — 9
Creme Brulee | Grüner Tee

805 MANGO STICKY RICE — 15
Pandan Klebreis | Kokosmilch | Flugmango Streifen | Sesam

Coffee & a Little Extra

VIETNAMESE COFFEE — 7.5
Vietnamesischer Kaffee | Kondensmilch

AFFOGATO — 6.5
Espresso | Vanille Eis

ESPRESSO MARTINI — 13
Vodka | Espresso | Kahlua