



Koibito
Restaurant

MENU

Herzlich Willkommen

Adresse

Fahrstraße 15

66954 Pirmasens

Telefon

06331 - 729 1707

Offnungszeiten

Dienstag - Freitag

11.00 Uhr - 15.00 Uhr

16.30 Uhr - 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertage

12.30 Uhr - 22.00 Uhr

Montag

Geschlossen

Vorspeise

01. **Frühlingsrollen**^{B,D} 5,50 €
Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Gemüse und Soße.
02. **Sommerrollen**^{B,D,E,K}
Vietnam. Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reismudeln, gerösteten Erdnüssen, mit Chili-Limetten-Vinaigrette oder Soja-Schlotten-Soße.
a. Hühnerfleisch. 5,50 €
b. Lachs. 6,00 €
c. Thunfisch. 6,50 €
e. Garnelen. 6,50 €
f. Tofu 5,00 €
03. **Tom Yum Suppe**^{B,D,O,P} mit Lachs, Garnelen, Pilze, Tomaten, Dill, Essig und Gewürze. 5,50 €
04. **Edamame**^F - japanische Sojabohnen mit Meersalz. 5,60 €
05. **Wakame Salat**^{A,K} 5,60 €
06. **Hühnerspieße**^{F,G,K,P} 6,00 €
Curry, Kurkumapulver, Zitronenblätter, Zitronengras, Würzen, zwei gegrillte Hähnchen, Soße.
07. **Gyoza**^{F,K,P} - Frittierte Hähnchen Gemüse Teigtaschen mit Sojasoße und:
a. Garnelen^B 6,50 €
b. Gemüse 5,50 €
08. **Ha Cao**^{B,F,K,P} 5,90 €
Gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelen und Wildkräutersalat.
09. **Sweet Potato Vegan** 6,00 €
Frittierte Süßkartoffelstreifen
10. **Ebi Temptation**^{B,K} 6,60 €
Drei Stück Tempura-Garnelen auf Salat mit spezieller Sauce
11. **Salat**^{D,F,K}
Wildkräutersalat mit Avocado, Sesamdressing und:
a. Flambierten Lachs 8,90 €
b. Flambierten Thunfisch 9,90 €

Vorspeise

12. **Mango Salat** ^{F,K}
Frisches Salat mit geraspelten Mango-Streifen, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und:
a. Gegrillten Hähnchenbrust. ^{E,P} 7,00 €
b. Gegrillten Garnelen. ^B 8,00 €
13. **Tartare**
a. Thunfisch Tatar mit Avo und Teriyaki. ^{D,K} 9,00 €
b. Lachs Tatar mit Avo und Teriyaki. ^{D,K} 8,00 €
14. **Tataki**
a. Flambierter Thunfisch mit Seetangsalat, Zwiebeln, Ponzu-Sauce. ^{D,F,K} 11,90 €
b. Flambierter Lachs mit Seetangsalat, Zwiebeln, Ponzu-Sauce. ^{D,F,K} 10,90 €
15. **Für 2 Personen** ^{A,B,F,K} 15,00 €
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen.

Hauptgerichte

16. **Sonnenlicht Curry**
Curry mit Kokosmilch, Sahne, gewürfelm Kürbis, Saisongemüse. Serviert mit Sesamreis und ^{G,K,P}
a. Hähnchen. 14,50 €
b. Frischem gegrillter Lachs (Spicy, Teriyaki). ^D 15,50 €
c. Frischem gegrillter Thunfisch (Spicy, Teriyaki). ^D 16,00 €
d. Entebrust (Spicy, Teriyaki). 16,00 €
e. Garnelen (Spicy, Teriyaki). ^B 15,50 €
f. Tofu. ^F 12,50 €
h. Veganem Schweinefleisch 12,50 €
17. **Süßsauer**
Ananas-Süßsaure-Soße, Ketchup, Ingwer, Limette. Serviert mit Sesamreis und
a. Hähnchen (Spicy, Teriyaki). 14,00 €
b. Frischem gegrillten Lachs (Spicy, Teriyaki). ^D 15,00 €
c. Frischem gegrillten Thunfisch (Spicy, Teriyaki). ^D 16,00 €
d. Entebrust (Spicy, Teriyaki). 16,00 €
e. Garnelen (Spicy, Teriyaki). ^B 15,00 €
f. Tofu. ^F 12,50 €
h. Veganem Schweinefleisch 12,50 €

Hauptgerichte

18. **Bún Nem** ^{A,D,F,K,P} **12,50 €**
Mit Frühlingsrollen, Reismudeln, Limetten-Vinaigrette, Erdnüssen, Sesam, trockene Zwiebeln, Teriyaki, Wildkräutersalat
19. **Bún Bò Miên Nam** ^{A,D,K,P} **15,50 €**
Reismudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Soja-Schallotten-Soße, Sesam, gerösteten Erdnüssen, trockene Zwiebeln, Teriyaki und Wildkräutersalat
20. **Pho Ha Noi** ^{A,D,K}
Pho Chay: Reisbandnudeln mit Tofu und Fischsoße
Kleine Portion **6,90 €**
Große Portion **12,00 €**
Pho Ga: Reisbandnudeln mit Hähnchenbrust und Fischsoße
Kleine Portion **7,90 €**
Große Portion **14,50 €**
Pho Bo: Reisbandnudeln, gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Fischsoße
Kleine Portion **9,00 €**
Große Portion **16,00 €**
21. **Gebratene Udon-Nudeln** ^{D,P} mit knusprigem Fleisch nach Wahl, trockene Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Saisongemüse, Sesam, Wildkräutersalat und:
a. Hähnchen (Spicy, Teriyaki). **15,00 €**
b. Lachs (Spicy, Teriyaki). ^D **17,50 €**
c. Thunfisch (Spicy, Teriyaki). ^D **18,50 €**
d. Entebrust (Spicy, Teriyaki). ^D **17,50 €**
e. Garnelen (Teriyaki). **16,50 €**
f. Tofu. ^F **12,90 €**
g. Rindfleisch. **16,90 €**
h. Veganem Schweinefleisch **12,90 €**
22. **Feuerdrache** ^{D,K,P} (gebratenes Essen)
Mit hausgemachten Soße und Saisongemüse, dazu Wildkräutersalat, serviert mit Sesamreis (scharf oder ohne) und
a. Hähnchen (Spicy). ^D **15,00 €**
b. Frisch gegrillter Lachs (Spicy). ^D **17,50 €**
c. Frisch gegrillter Thunfisch (Spicy). ^D **18,50 €**
d. Entebrust (Spicy). **17,50 €**
e. Garnelen (Spicy). **16,50 €**
f. Tofu. **12,90 €**
g. Rindfleisch. **16,90 €**
h. Veganem Schweinefleisch. **12,90 €**
Hausgemachte Soße (Fischsauce, Zucker, Kikkoman, Maggi, Austernsauce)
23. **Kinder Menü** ^{B,F,K,P} - Süßkartoffeln-Pommes-Frites **9,00 €**
mit hausgemachten Hähnchen Crispies, serviert mit süßer Chilisoße.

Sushi

Maki (6 Stk.)

M1.	Maki Lachs ^{D,J,K,O}	4,80 €
M2.	Maki Thunfisch ^{D,I,O}	5,20 €
M3.	Maki Ebi ^{B,I,O}	5,20 €
M4.	Maki Gurken ^{J,O}	4,00 €
M5.	Maki Avocado ^{J,O}	4,00 €
M6.	Maki Mango ^{J,O}	4,00 €

Nigiri (2 Stk.)

N1.	Lachs ^{D,I,O}	5,50 €
N2.	Thunfisch ^{D,I,O}	6,00 €
N3.	Avocado ^{J,O}	5,00 €
N4.	Muscheln (flambiert) ^{J,N,O}	7,50 €
N5.	Aal ^{J,N,O}	7,50 €

Sashimi (3 Stk.)

S1.	Lachs ^{D,I}	6,50 €
S2.	Thunfisch ^{D,I}	7,00 €
S3.	Aal (6 Stk.) ^{J,N}	8,50 €
S4.	Muscheln (flambiert) ^{J,N}	8,50 €
S5.	Avocado ^J	6,00 €

Gunkan (2 Stk.)

G1.	Lachs Tatar ^{D,I}	6,00 €
G2.	Thunfisch Tatar ^{D,I}	6,50 €
G3.	Tobiko ^{D,I}	5,50 €
G4.	Muschel Tatar ^{J,N}	6,80 €

Sushi

Inside Out

(6 Stk.)

11.	Lachs, Avocado, Frischkäse ^{D,G,I,O}	8,50 €
12.	Thunfisch, Avocado, Frischkäse ^{D,G,I,O}	9,20 €
13.	Ebi, Avocado, Spicy (Sesam) ^{B,I,K,O}	9,00 €
14.	Hähnchen, Avo (Sesam) ^{A,I,O}	9,00 €
15.	Ebi, Tempura, Avo (Sesam) ^{A,B,I,O}	9,50 €
16.	Krabbencreme, Avo, Gurken (Tobiko) ^{D,I,O}	8,00 €
17.	Aal, Avo (Teriyaki Sesam) ^{J,K,N,O}	10,50 €
18.	Spicy Lachs (Sesam) ^{D,I,O}	9,00 €
19.	Spicy Thunfisch (Sesam) ^{D,I,O}	10,00 €
110.	Avo, Gurken, Mango (Sesam) ^{J,K,O}	8,00 €

Koibito Special

(8 Stk.)

Koi 1.	Tempura Garnelen, Krabbencreme, Avo, Gurken ^{A,B,C}	14,50 €
	Oben: Lachs, Schnee-Soße	
Koi 2.	Krabbencreme, Avo, Gurken ^{A,B,C}	14,00 €
	Oben: Lachs, Thunfisch,	
Koi 3.	Lachstatar, Krabbencreme, Avo, Gurken ^{A,C,D}	14,50 €
	Oben: Schnee-Soße, Tobiko	
Koi 4.	Thunfischtatar, Krabbencreme, Avo, Gurke ^{A,C,D}	15,00 €
	Oben: Schnee-Soße, Tobiko	
Koi 5.	Thunfischtatar, Krabbencreme, Avo, Gurken, Teriyaki ^{A,C,D,K}	15,50 €
	Oben: Aal, Avo, Teriyaki, Sesam	
Koi 6.	Garnelen, Frischkäse, Krabbencreme, Avo, Gurke ^{A,B,C}	15,50 €
	Oben: Thunfischtatar, Spicy-Soße, Teriyaki, Tobiko	
Koi 7.	Gurke, Mango, Spargel, Avo ^{A,K}	11,50 €
	Oben: Avo, Sesam	
Koi 8.	Liebe mit Koibito Sushi (Freestyle) ^{A,C,D}	15,50 €
	Krabbencreme (Pfeffer, Garnelen, Zucker, Mayo)	

Koibito

Sushi

Crunchy (10 Stk.)

- C1. Lachstatar, Krabbencreme, Avo, Frischkäse** ^{A,B,D,G,I,O} **15,00 €**
Oben: Schnee-Soße, Spicy, Teriyaki, Tobiko
- C2. Thunfisch, Avo, Gurken, Krabbencreme, Frischkäse** ^{A,B,D,G,I,O} **15,50 €**
Oben: Schnee-Soße, Spicy, Teriyaki, Tobiko
- C3. Ebi, Avo, Gurken, Krabbencreme, Frischkäse** ^{A,B,D,G,I,O} **15,50 €**
Oben: Schnee-Soße, Spicy, Teriyaki, Tobiko
- C4. Hähnchen, Gurken, Avo, Krabbencreme, Frischkäse** ^{A,B,D,G,I,O} **15,00 €**
Oben: Schnee-Soße, Spicy, Teriyaki, Tobiko
- C5. Avo, Gurken, Mango, Spargel** ^{A,I,O} **12,50 €**
Oben: Teriyaki
Krabbencreme (Pfeffer, Garnelen, Zucker, Mayo)

Sushi Menü

- Koibito Party** ^{A,B,C,D,I,K,N,O} **95,00 €**
4 St. Wakame, 1 St. Crunchy, 2 St. Kspecial,
2 St. Maki, 2 St. Inside Out, 6 St. Nigiri,
6 St. Sashimi, 2 St. Nachtisch
- Koibito Verliebt** ^{A,B,C,D,I,K,N,O} **55,00 €**
1 St. Crunchy, 1 St. Koi, 2 St. Maki
1 St. Inside Out, 2 St. Nigiri, 3 St. Sashimi
- Koibito Ledig** ^{A,B,C,D,I,K,N,O} **27,50 €**
Half Crunchy, 1 St. Koi, 1 St. Maki, 2 St. Nigiri
- Liebe mit Lachs** ^{D,I,O} **23,90 €**
5 St. Nigiri Lachs, 1 St. Maki Lachs,
4 St. Sashimi Lachs
- Liebe Nigiri** ^{D,O,P} **25,00 €**
8 St. Nigiri

Mittagessen

Mittagessen

Montag bis Freitag (11.00 - 14.00)

- Koibito Mittag 1** ^{D,I,O,P} **11,50 €**
Halbe Portion von Koi 4, Gurken Maki
und Wildkräutersalat
- Koibito Mittag 2** ^{A,C,D,I,O,P} **11,50 €**
Halbe Portion von Koi 3, Gurken Maki
und Wildkräutersalat
- Curry Lachs** ^{D,G,K,P} **11,50 €**
Frisch gegrillter Lachs in cremiger Mango-Curry-Soße
auf Jasminreis, dazu Wildkräutersalat
- Curry Hähnchen** ^{F,G,K,P} **10,50 €**
Hähnchen in cremiger Mango-Curry-Soße auf
Jasminreis, dazu Wildkräutersalat
- Bun Hähnchen** ^{K,P} **10,50 €**
Reisnudeln mit Hähnchen, hausgemachten Soße
und Salat. Hausgemachte Soße (Zitronengras,
Fischsauce, Zucker, Kikkoman, Maggi,
Austernsauce, Chili-Soße)
- Veggie Mittagessen** ^{I,O} **11,00 €**
6 x Avocado Maki, 6 x Gurken Maki und 2 x Gyoza,
serviert mit Gemüse und Wildkräutersalat
- Hähnchenreis Süßsauer** **9,90 €**
Hähnchen Gericht mit Ananas-Süßsaure-Soße,
Ketchup, Ingwer, Limette

Nachtisch

- Mango Mochi Eis** ^{a,e,g,f,11} **6,00 €**
- Grüner Tee Mochi Eis** ^{a,e,g,f,11} **6,00 €**
- Kokos Mochi Eis** ^{a,e,g,f,11} **6,00 €**
- Schokolade Lava** ^{a,e,g,f,11} **5,50 €**
- Gebratene panierte Banane** ^{a,e,11} **5,50 €**
- Sesam Bällchen** **5,50 €**

Koibito

Getränke

Homemade Drinks

Berry & Basil Lemonade ^{1,11}	5,90 €
Zimt, Cranberry, Thai Basilikum, Limetten, gekochter Zucker	
Ginger Refresher ¹	5,90 €
Zimt, Ginger Beer, Limetten, Minz, Ingwer, gekochter Zucker	
Homemade Ice Tea	5,90 €
Zimt, Kumquat Tee, Orange, Minz, gekochter Zucker, frischen Limetten	
Exotic ^{1,10,11}	5,90 €
Zimt, Wildberry, frische Waldbeeren, gekochter Zucker	
Apple Lemonade	5,90 €
Frische Limetten, gekochter Zucker, Zimt, Minz, Ingwer, Apfelsaft	
Vietnamesisches Tamarindenwasser	5,90 €
Zimt, Zucker, frische Tamarinde	

Offene Weine

Riesling ¹	0,2l	5,50 €
	Flasche	18,00 €
Sauvignon ¹	0,2l	6,50 €
	Flasche	19,50 €
Weinschorle ¹	0,5l	7,00 €
Secco ¹	0,2l	5,50 €
	Flasche	18,00 €
Chardonnay ¹	0,2l	6,50 €
	Flasche	19,50 €

Spirits

Hibiki	3cl	7,50 €
Nep Moi	4cl	6,90 €

Getränke

Bier

Pils Flasche	0,33l	2,90 €
Hefeweizen Alkoholfrei^a	0,5l	4,00 €
Hefeweizen Dunkel^a	0,5l	4,00 €
Park Alkoholfrei^a	0,33l	2,70 €
Saigon Rice Bier^a	0,33l	3,90 €
Kirin Bier Japan^a	0,33l	3,90 €

Long Drinks

Maracuja Smash¹¹ Maracuja, Havana, Minz		6,50 €
Lilet Wildberry¹⁰ Lilet, Russian Wildberry		6,50 €
Aperol Spritz^{1,11} Aperol, Orange, Prosecco		6,50 €
Gintonic¹⁰ Gin, Tonic Water		6,50 €

Tea & Coffee

Ingwer Tee	4,50 €
Minz Tee	4,50 €
Jasmin Tee⁹	4,50 €
Grüner Tee⁹	4,50 €
Caphe Vietnam⁹	3,50 €
Bac Xiu Kokos⁹	4,50 €

Getränke

Non Alcoholic

Acqua Morelli Sparkling	0,2l	3,00 €
	0,5l	6,00 €
Acqua Morelli Nonsparkling	0,2l	3,00 €
	0,5l	6,00 €
Cola ^{1,3,9}	0,2l	2,50 €
	0,5l	4,50 €
Cola Zero ^{1,3,9,11}	0,2l	2,50 €
	0,5l	4,50 €
Fanta ^{1,2,3,9}	0,2l	2,50 €
	0,5l	4,50 €
Sprite ^{2,3}	0,2l	2,50 €
	0,5l	4,50 €
Maracuja (Saft/Schorle)	0,2l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Lycheesaft (Saft/Schorle)	0,2l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Cranberrysaft (Saft/Schorle)	0,2l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Mangosaft (Saft/Schorle)	0,2l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Apfelsaft (Saft/Schorle)	0,2l	2,90€
	0,5l	4,50€

Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. mit Konservierungsstoffe
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
 5. geschwefelt
 6. geschwärzt
 7. mit Phosphat
 8. mit Milcheiweiß
 9. koffeinhaltig
 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
 13. gewachst
14. mit Nitripökelsalz
 15. Taurin
 16. Tartrazin

Allergene

- A - Glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fische
- E - Erdnüsse
- F - Sojabohnen
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamen
- L - Schwefeldioxid und Sulfit
- M - Lupinen
- N - Weichtier
- O - Vinaigrette
- P - Würzen



Koibito
Restaurant

MENU

Vielen Dank für Ihren Besuch

Bis zum nächsten Mal