

CôDung

nuernberg
+49 911 48973469

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ASIAN TAPAS

Wagyu Tatar auf Markknochen	14,90 €
Fein geschnittenes japanisches Wagyu-Tatar, serviert auf warm gegrilltem Markknochen. Dazu CôDung-Tatar-Sauce, Meersalz, schwarzer Pfeffer und frische Kräuter.	
Wagyu Toast	11,90 €
Knuspriges Milchbrot, belegt mit saftigem japanischem Wagyu und aromatischer Trüffel-Paste	
Wagyu-Tataki mit Ponzu-Sauce	18,00 €
Taubertal-Wagyu Ribeye, hauchdünn, mit Kresse und Ponzu-Sauce.	
Edamame VEGAN	6,00 €
Gedämpfte japanische Sojabohnen, klassisch oder spicy.	
Summer Roll Chicken	8,00 €
Zwei kalte Reispapierrollen (in 8 Stück geschnitten) mit Saté-mariniertem Huhn, Reismudeln, Salatgemüse, Koriander und Paprika. Serviert mit Fisch-Limetten-Dressing oder Erdnusssoße.	
Kimchi	6,00 €
Traditionell sauer-scharf eingelegter Chinakohl, verfeinert mit Sesam.	
Seetangsalat VEGAN	5,00 €
Japanischer Seealgensalat, Sesam	
Wagyu Gyoza	14,90 €
Fünf handgefertigte Gyoza mit saftiger Wagyu-Füllung, goldbraun gebraten.	
Beef Kroketten	9,00 €
Außen knusprig, innen cremig-fluffig.	
Spring Roll Beef	8,00 €
Drei knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Glasnudeln, Gemüse und Rinderhack, serviert mit klassischem Fischsaucen-Dip.	
Gyoza Garnele	6,00 €
Fünf zarte Teigtaschen mit feiner Garnelenfüllung.	
Gyoza Vegi VEGETARISCH	6,00 €
Fünf vegetarische Teigtaschen mit ausgewogener Gemüsefüllung.	
Spring Roll Vegan VEGAN	8,00 €
Drei frittierte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse, dazu fruchtige Orangen-Mayo.	
Tofukatsu	6,00 €
Knusprig paniertes Tofu mit süß-aromatischer Soja- und Zwiebelsoße, Röstzwiebeln, Sesam und Kresse.	
Miso Suppe	6,00 €
Dashibruhe, Miso, Tofu, Shiitake Pilze, Seetang, Lauch	
Tom Kha Gai	9,00 €
Aromatische Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Tomaten, Karotten, Champignons, Spitzpaprika, Koriander und Lauch.	
Fischsuppe	12,00 €
Leicht süß-saure Suppe mit Garnelen, Fischwürfeln, Tomaten, Bambus, frischen Kräutern, Lauch und Dill.	
Soft Rib Suppe	10,00 €
Kräftige, reichhaltige Brühe mit intensivem Rindfleischgeschmack.	

| SALATE & KALTE GERICHTE

Roastbeef-Salat 9,90 €
Sous-vide gegartes Roastbeef (medium) mit Avocado, Salat und Mango, mit Salsa Roja, Röstzwiebeln, Kresse, Sesam und Soja-Dressing.

Lachs & Avocado Salat 9,90 €
Zarter Lachs, Mango und Avocado auf frischem Wildsalat, verfeinert mit Chili-Orangen-Dressing, Sesam und Kresse.

Mango-Salat 7,90 €
Saté-Huhn, Mango, Avocado und Wildsalat mit Fischsaucen-Limetten-Dressing, Erdnüssen und Koriander.

Seafood-Salat 10,90 €
Wildsalat und Rucola mit cremiger Café-de-Paris-Sauce. Wahlweise mit gegrilltem Lachs oder einem Mix von verschiedenen Fischarten

Avo Heaven 7,90 €
Frischer Wildsalat mit Tomaten-Salsa Roja, knusprig frittierten Avocadowürfeln, Yuzu-Soße und geröstetem Sesam.

| SKEWERS – PRO SPIESS

Beef Balls 6,00 €
Würzige Rinderbällchen, außen angegrillt, innen saftig

Yaki Tori 5,00 €
Japanisches Hähnchen Spieß mit Teriyakisoße und Sesam

Chicken Saté 6,00 €
Mariniertes Hähnchen am Spieß mit cremiger Erdnusssoße.

Jakobsmuschel 9,00 €
Saftig gegrillte Jakobsmuschel mit feinem Röstaroma.

| SNACKS ZUM TEILEN

Snacks to Share 26,00 €
Ideal zum gemeinsamen Teilen – große Platte mit hausgemachten Vorspeisen: Avocado-Pommes, vegane Spring Rolls, Chicken-Saté-Spieße und Summer Rolls.

| CLASSIC SASHIMI 3 STÜCK

Sake Lachs Salmon	8,00 €
-----------------------------	---------------

Tuna Thunfisch Tuna	10,00 €
-------------------------------	----------------

Moriawase gemischte Platte mixed platter	30,00 €
--	----------------

Bluefin Thunfisch u. saisonaler Fisch Bluefin tuna and seasonal fish	
--	--

| FUSION SASHIMI

Tuna Tataki Leicht scharf angebratenes Fish-Steak, Wildsalat, grüner Spargel, Fisch-Rousong	14,00 €
---	----------------

Ponzu Sashimi Lachs, Thunfisch, Ponzusauce mit Kresse und Poreestreifen	12,00 €
---	----------------

Lemon Sashimi Lachs, Thunfisch, Kingfisch, Jakobsmuschel, Masago, Limetten- Chili- Kräuter- Sauce	18,00 €
---	----------------

Bluefin Trüffel Bluefin tuna truffle	
--	--

| CLASSIC NIGIRI 2 STÜCK

Sake Lachs Salmon	6,00 €
Hamachi Gelbschwanz Kingfish	6,00 €
Tuna Thunfisch Tuna	6,00 €
Unagi Flussaal Freshwater Eel	7,00 €
Ebi Garnelen Garnelen	6,00 €
Bluefin Toro Thunfisch Tuna	
Hotategai Jakobsmuscheln scallop	7,00 €
Bluefin Tuna Bluefin Thunfisch Bluefin tuna	
Tako Oktopus octopus	6,00 €

| VEGETARISCHE NIGIRI 2 STÜCK

Avocado Avocado Avocado	5,00 €
Inari Tofutasche Tofu Pouch	5,00 €
Asupra Asparagus	5,00 €
Shiitake Pilz Shiitake Mushroom	5,00 €

| FUSION NIGIRI

Crispy Nigiri

8,00 €

Frittiertes Reisbällchen und on top scharf gehackter Thunfisch, Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam, Ikura

Little Hot

8,00 €

gefüllt mit gehacktem Lachs/ Thunfisch, umwickelt mit Gurke

Best Friend

8,00 €

mit Spargel und flambiertem Lachs/ Thunfisch, Fisch-Rousong

Wagyu Nigiri

9,00 €

Fukuoka Wagyu, Yuzu Kosho

| HOSOMAKI

Avocado VEGAN	5,00 €
Avocado, Sesam	
Kappa VEGAN	5,00 €
Gurke, Sesam	
Shiitake VEGAN	5,00 €
Shiitake Pilz, Sesam	
Kampyo VEGAN	5,00 €
eingelegter Kürbis, Sesam	
Inari VEGAN	5,00 €
Tofutasche, Sesam	
Tamago VEGETARISCH	5,00 €
Süßes Ei, Sesam	
Asupra VEGAN	5,00 €
Spargel, Sesam	
Rucola VEGAN	5,00 €
Rucola, Sesam	
Sake	8,90 €
Lachs	
Tekka	8,90 €
Thunfisch	
Ebi	8,90 €
Gekochte Garnele	
California	8,90 €
Krebsfleischimitat, Avocado	
Salmonskin	8,90 €
Gegr. Lachshaut, Cream Cheese, Sesam	
Unagi	6,00 €
Gegrillter Aal, Gurke, Sesam	
Hamachi	8,90 €
Gelbschwanz	

| FUTOMAKI

Classic Futomaki 11,00 €
Lachs, Kingfisch, Rucola, Masago, Mango, Gurke

Chicken Futomaki 11,00 €
Frittiertes Hühnchen, Rucola, Cream Cheese, Röstzwiebeln, Gurke, Spargel, Mango und Mango Sauce

Green Futo **VEGAN** 11,00 €
Frittierte Avocado, frittierter Spargel, Gurke, Inari Tofu, Röstzwiebeln, Mango und Mango Sauce

| URAMAKI - INSIDE OUT

Sake I.O. 10,00 €
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen

Maguro I.O. 10,00 €
Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Fischrogen

Ebi I.O. 10,00 €
Gekochte Garnele, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise, Fischrogen

Rucola I.O. **VEGAN** 10,00 €
Rucola, Avocado, Gurke, Sesam

Spargel I.O. **VEGAN** 10,00 €
Spargel, Avocado, Gurke, Sesam

Vegan Mix I.O. **VEGAN** 10,00 €
Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Sesam

| SPECIAL ROLLS

Wagyu Roll	12,00 €
Innen Roastbeef, Spargel, knusprigem Porrestreifen, flamb. japan. Wagyu, Kristalsalz, Yuzu Kosho, Wagyu Knoblauch Butter	
Roast Beef Roll	8,00 €
Innen mit Roastbeef, knusprigem Crunch und aromatischer Knoblauch-Zwiebel-Sauce	
Green Salmon	8,00 €
Innen mit frittierten Garnele, Cream Cheese, Spargel, Gurke – außen mit flambiertem Lachs und Thunfisch	
White Dragon	8,00 €
Innen mit frittierten Spargel, Cream Cheese, Gurke – außen umwickelt mit flambiertem Kingfish	
Salmon Chigyo	8,00 €
Innen frittierten Lachs, Gurke, Cream Cheese – außen Avocado, Kaviar-Creme, Kaviar-Eier, Café de Paris Sauce	
Bonito Crunch	8,00 €
Frittierte Garnelen, Avocado, Gurkenstreifen mit Fischrogen, verfeinert und Soja Mayo Cream	
CôDung Roll	8,00 €
Innen frittierte Garnele, Cream Cheese, Gurke, Lauch – außen mit gegrilltem Aal	
Rainbow Roll	7,00 €
Innen gehackte Garnele, jap. Mayonnaise, Avocado – außen mit vier versch. Fischarten	
Tempura Roll	7,00 €
Innen frittierte Garnele, Rucola, Cream Cheese, Gurke – außen mit Fischrogen (auf Wunsch: Sesam)	
Ngoc Anh Roll	7,00 €
Innen gegrillte Lachshaut, gegrilltem Aal, Rucola, Gurke, Cream Cheese – außen mit Lachs	
Black Tiger Roll	8,00 €
Innen Räucherlachs, Cream Cheese, Spargel, Gurke – außen mit gekochten Garnelen	
Long Chicken Roll	7,00 €
Innen frittiertes Hühnchen, Cream Cheese, Gurke, Avocado – außen mit Sesam und Röstzwiebeln	
Sweet Love VEGETARISCH	7,00 €
Innen Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Cream Cheese – außen mit süßem Ei (Tamago-Streifen)	
Avo Coco VEGETARISCH	7,00 €
Innen Mango, Gurke, Süßes Ei (Tamago), Cream Cheese – außen mit Avocado	

| FRIED ROLLS

Sake Roll	11,00 €
Lachs, Avocado, Cream Cheese	
Ebi Special Roll	11,00 €
Gehackte Garnele, jap. Mayonnaise, Avocado	
Dream Roll	12,00 €
Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese	
Chicken Roll	12,00 €
Gurken, frittierte Hähnchenbrust, Avocado, Cream	
Sake Crunch	14,00 €
Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese	
Spicy Roll Tuna	11,00 €
Thunfisch, Chili Sauce, Lauch	
Spicy Kingfish	11,00 €
Kingfish, Chili Sauce, Lauch	
Tower Roll	12,00 €
Frittierte Garnele, Masago, Cream Cheese, Gurke, Avocado, Chili-Mayo	
Vegan Roll VEGAN	12,00 €
Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis	
Hamachi Crunch	16,00 €
Gehackter Kingfish, jap. Mayo, Avocado, Gurke, getoppt mit Kaviar Creme und Café de Paris-Sauce	
Green Hulk Roll VEGETARISCH	13,00 €
Avocado, Gurke, Cream Cheese, Spargel getoppt mit Wakame Salat	

| SUSHI MENU TO SHARE

Honey Moon	34,00 €
8 Stück Lachs Maki 8 Stück Avocado Maki 8 Stück Surimi Gurke Philadelphia I. O., 6 Stück Crunchy Roll 6 Stück Nigiri	
Sushi & Beef Premium	30,00 €
8 Stück Roastbeef Roll, 4 Stück Fusion Nigiri	

| SUSHI MENU FOR SINGLES

Masato 14,00 €
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 1 Stk. Kingfish Nigiri, 1 Stk. Lachs Nigiri, 1 Stk. Thunfisch Nigiri, 1 Stk. Garnelen Nigiri

Asuka 15,00 €
8 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Lachs I.O., 4 Stk. Lachs Nigiris

Jin 21,00 €
4 Stk. Smoked Tuna, 4 Stk. I love CôDung, 2 Stk. Little hot Salmon, 2 Stk. Little hot Tuna

Buddha I 14,00 €
8 Stk. Shiitake Maki, 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Avocado Maki

Buddha II VEGETARISCH 14,00 €
8 Stk. Gurke Maki, 4 Stk. Vegi Crunchy Roll, 2 Stk. Süßes Ei (Tamago) Nigiri

| SURF & TURF

Surf & Turf 89,00 €
Taubertal Wagyu Ribeye, Lachsfilet, Black-Tiger-Garnelen, gegrillter Octopus, grüner Spargel, Avocado, Beef Krokette, mit frischem Salat und Soja-Dressing.

| BEEF SPECIALS GRILL

Tomo's Steak Bowl (Gyudon Style) 18,00 €
Medium gegrilltes Rindersteak mit Knoblauchsoße, saisonalem Gemüse und Reis.

Wagyu Don 30,00 €
Gegrillte Taubertal Wagyu-Ribeye auf Duftreis mit Onsen-Ei, Kaviar, hausgerösteten Zwiebeln, Trüffel-Shoyu und Knoblauchchips. Beilage: Avocado-Salat & Yuzu-Butter.

| BEEF SPECIALS SUPPEN

Pho Beef	16,00 €
12 Stunden gekochte Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, vietnamesischen Kräutern, Chili und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Essig.	
Pho Chicken	14,00 €
Hühnchen Variante.	
Pho Vegan VEGAN	12,00 €
Vegane Option.	
Spicy Beef Udon	15,00 €
Handgemachte Udon-Nudeln in Dashi-Shiitake-Brühe mit scharf mariniertem Roastbeef, Pak Choi, Sprossen, Algen, Lauch und Sesam.	
Udon Vegan VEGAN	12,00 €
Vegane Udon Variante.	
CôDung Pho Premium	30,00 €
Taubertal Wagyu, Rinderbällchen und Soft Rib in kräftiger 12-Std.-Brühe.	
Pho Surf & Turf XXL	39,00 €
Roastbeef, Short Rib von Freyberger, hausgemachte Rinderbällchen und Black-Tiger-Garnelen.	
Pho Soft Rib	18,90 €
12 Std. Brühe mit zart gekochtem Short Rib von Freyberger.	

| CURRY MIT REIS

CoDung Signature Curry AUF WUNSCH VEGAN	14,00 €
Rotes Kokos-Süßkartoffel-Curry, frisches Gemüse, Thai Basilikum	
Erdnuss-Kokos Curry AUF WUNSCH VEGAN	14,00 €
Erdnuss-Kokos-Curry, frisches Gemüse	

| WOKGERICHT MIT REIS

Spicy Oyster	14,00 €
Frisches Gemüse, pikante Chili Austern Sauce. Roastbeef oder Fisch, Garnelen und Jakobsmuscheln	
Bo Xao Hanh	14,00 €
Zwiebeln, Spitzpaprika, Teriyaki Sauce, Thai Basilikum, Sesam. Roastbeef	

| WOKGERICHT MIT NUDELN

Pho Xiao 14,00 €
Gebratene Reisbandnudeln, Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Tamarinde- und Austern- Sauce, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse, vietn. Kräuter, eingelegtes Sauerkraut

Udon Yaki 14,00 €
Gebratene Udon, Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Tamarinde- und Austern- Sauce, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse, vietn. Kräuter, eingelegtes Sauerkraut

Salmon Ramen 21,00 €
Handgemachte Weizennudeln, Jakobsmuscheln, grüner Spargel, Sojasprossen, Zucchini, Weißweinsauce, Fisch Rousong

| BOWLS & KLASSIKER

Bún Bò Nam Bo 15,00 €
Warme Reisnudeln, Roastbeef, Wildsalat, Sojasprossen, vietn. Kräuter, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse

Bún Nem AUF WUNSCH VEGAN 15,00 €
Warme Reisnudeln, Wildsalat, Sojasprossen, vietn. Kräuter, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse

| DESSERT

Matcha Bliss VEGETARISCH 5,00 €
2 Kugeln Grünteeis

Matcha Waffle VEGETARISCH 8,00 €
Matcha Waffel mit einer Kugel Grüntee- oder Vanilleeis, Schlagsahne, Puderzucker

Golden Banana VEGAN 6,00 €
Gebackene Banane mit Kokosmilch Sauce, Sesam

Coconut Panna Cotta 6,00 €
Kokos Panna Cotta mit Beersauce

Beauty Mango 6,00 €
Kokos-Mango-Kratzeis mit Cookie Crumble und Beersauce

Mochi Surprise 5,00 €
Wechselnde Sorten