

chiko

Japan × France

WARME VORSPEISEN

- 1 **SPICY EDAMAME / CLASSIC EDAMAME** ^(F) 6 €
Sojabohnen, Meersalz, Soja-Chili-Sauce
- 2 **GYOZA BAY / VEGGIE GYOZA** ^(A, B, F) 6 €
Garnelen-, Hähnchen- oder Gemüse-Gyoza, Umami-Sauce
- 3 **BLACK TORI KARAAGE** ^(A, C) 8 €
Frittiertes Maishähnchen, Aktivkohle, japanische Mayonnaise, Zitrone
- 4 **CRISPY ROCK SHRIMP** ^(A, B, C, H) 9 €
Garnelen im Tempuramantel, Honig-Mayonnaise, Mandeln
- 5 **SUN SCALLOPS** ^(G, P) 10 €
Gegrillte Jakobsmuscheln, Süßkartoffelpüree, Frühlingszwiebeln, Yuzu-Dressing
- 6 **KNUSPRIGE CALAMARI** ^(A, D, F, P) 9 €
Knusprige Calamari, Wassermelone, Koriander, Orangen-Ingwer-Ponzu
- 7 **HOKKAIDO TAKO** ^(K, P) 11,50 €
Gegrillter Oktopus, Tomate, Avocado, Zwiebel, Sesamsauce



KALTE VORSPEISEN

- 8 **CEVICHE 44** ^(D) 10 €
Lachs, Thunfisch, Tomate, Zwiebel, Ceviche-Sauce
- 9 **BEEF TATAKI** ^(F) 12 €
Rindertataki, Zwiebel, getrocknete Blüten, Ponzu, Wafu-Sauce
- 10 **SAKE NO TATAKI** ^(D, N) 11 €
Schottischer Lachs, Sesam, Passionsfrucht, Yuzu-Sauce
- 11 **TUNA PONZU TRUFFLE** ^(D, F) 13 €
Thunfisch-Tataki, knuspriger Knoblauch, Chili, Trüffel, Ponzu-Sauce
- 12 **CHIKO SALAD** ^(A, B, C) 11 €
Knusprige Garnelen, gemischter Salat, Chili-Mayonnaise, Yuzu-Trüffel-Vinaigrette
- 13 **BLACK TRUFFLE SPINACH** ^(D, F) 10 €
Babyspinat, schwarzer Trüffel, Fischrogen, Su-Miso-Sauce
- 14 **TARTARE DE BŒUF** ^(A, C, D) 14 €
Rinderfilet, Eigelb, Kaviar, Tartarsauce, Baguette

SUPPEN

- 15 **MISO DASHI** ^(F) 5 €
MISO DASHI LACHS ^(B,F) 5 €
 Miso-Dashi-Brühe, Seidentofu, Lauch, Seetangblätter
- 16 **THAI KOKOS CHICKEN** 6 €
THAI KOKOS TOFU ^(F) 5 €
 Kokosmilchsuppe, Ananas, Tomaten, Champignons, Koriander, wahlweise mit Hähnchen oder Tofu



HAUPTGERICHTE

Auf Wunsch mit Tofu statt Fleisch oder Fisch-
zum gleichen Preis

- 17 **CARI CHICKEN** ^(A,F) 17 €
 Gelbes Curry, knuspriges Hähnchen, Kürbis, Reis, Mango, Basilikum
- 18 **PAD THAI** ^(B,C,E,F) 16 €
 Reisnudeln, Garnelen, Ei, Pak Choi, Sprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse
- 19 **DUCK UMAMI** ^(A,F) 18 €
 Knusprige Ente, Gemüse, Koriander, Umami-Miso-Sauce
- 20 **SAUMON SOLEIL** ^(B) 16 €
 Lachs, Tomate, Zwiebel, Koriander, Dill, Zitronengras
- 21 **CARBONARA UDON** ^(A,C,G) 17 €
 Udon, Bacon, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Parmesan, Butter-Sake-Sauce, Eigelb, Pfifferlinge
- 22 **BÒ BOWL** ^(A,D,E,F) 16 €
 Rindfleisch auf Reisnudeln mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern, serviert mit hausgemachter Sauce



GEMÜSEGERICHTE

- 23 **GRILLED ASPARAGUS** ^(A,F) 8 €
 Spargel, Süßkartoffelpüree, knuspriger Knoblauch, Teriyaki-Sauce
- 24 **CRISPY TOFU** ^(F) 9 €
 Tofu, Knoblauch, Chili, Umami-Sauce
- 25 **GEGRILLTER BROKKOLI** ^(F,G) 8 €
 Gegrillter Brokkoli, Süßkartoffelpüree, knusprige Tapioka, Soja, Knoblauch
- 26 **GRILLED EGGPLANT** ^(B,E,F) 10 €
 Aubergine, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Koriander, Bonito, Miso-Sauce
- 27 **GARLIC SPINACH** ^(F) 8 €
 Babyspinat, Knoblauch, Miso-Trüffel-Sauce
- 28 **FUNGI FOREST** ^(F,G) 9 €
 Tofu, Pilze, Süßkartoffelpüree, Butter-Sake-Sauce
- 29 **PATTAYA - MANGO SALAT** ^(B) 11 €
 Grüne vietnamesische Papaya, frische Mango, Kräuter und Erdnüsse, dazu hausgemachte Limetten-Vinaigrette

VOM GRILL

- 30 **GRILLED SALMON** (D, F, G) 22 €
Lachsfilet 230 g, gegrillter Spargel, Süßkartoffelpüree, Lachsrogen, Miso-Sauce
- 31 **ORANGE DUCK** (G) 23 €
Entenfilet 220 g, Erbsen, Babykarotten, Süßkartoffelpüree, Orangensauce
- 32 **GRILLED TERIYAKI CHICKEN** (A, F, G) 21 €
Hähnchenschenkel ohne Knochen, lange Bohnen, Babymais, Süßkartoffelpüree, Teriyaki-Sauce
- 33 **RIBEYE YONDU** (F, G) 24 €
Ribeye-Steak 250 g, Tomate, Babybrokkoli, Süßkartoffelpüree, Yondu-Umami-Sauce
- 34 **BEEF TENDERLOIN** (A, G) 27 €
Rinderfilet 250 g, gegrillter Spargel, Shiitake, Austernpilze, Süßkartoffel-Pommes, Karamellsauce

30

31

32

34

33

DESSERTS

- 35 **MANGO PANNA COTTA** (G) 6 €
Mango, Sahne, Kokos, Tapioka-Sauce
- 36 **CRÈME BRÛLÉE** (C, G) 6 €
Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste
- 37 **MATCHA X CRÈME BRÛLÉE** (C, G) 7 €
Feine Matcha-Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste und Tapioka-Perlen

BEILAGEN

- B1 **REIS** 3€
- B2 **KIMCHI** (F) 4€
- B3 **BAGUETTE** (A) 4€
- B4 **GARLIC BUTTER UDON** (A, G) 5€
Udon mit Knoblauchbutter
- B5 **SWEET POTATO FRIES** (A) 6€
Süßkartoffel-Pommes



CHIKO DEGUSTATIONSMENÜ

ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN – 39 € PRO PERSON



CEVICHE 44 ^(D)

Bio-Lachs, Thunfisch, Tomate, Zwiebel,
Ceviche-Sauce

CHICKEN TACO ^(D)

Hähnchen, eingelegtes Gemüse,
Koriander, Chili-Mayonnaise

BLACK TRUFFLE SPINACH ^(D, F)

Babyspinat, schwarzer Trüffel,
Fischrogen, Su-Miso-Sauce

GRILLED EGGPLANT ^(D, E, F)

Aubergine, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse,
Koriander, Bonito, Miso-Sauce

CARBONARA UDON ^(A, C, G)

Udon, Bacon, Frühlingszwiebeln, Pfeffer, Parmesan,
Butter-Sake-Sauce, Eigelb, Pfifferlinge

RIBEYE STEAK ^(E, G)

Ribeye-Steak 250 g, Tomate, Babybrokkoli,
Süßkartoffelpüree, Yondu-Umami-Sauce

ORANGE DUCK ^(D)

Entenfilet 220 g, Erbsen, Babykarotten,
Süßkartoffelpüree, Orangensauce

CRÈME BRÛLÉE ^(E, G)

Vanille, Sahne, brauner Zucker

MANGO PANNA COTTA ^(G)

Mango, Sahne, Kokos, Tapioka-Sauce



SUSHI

MAKI

Traditionell – mit Weißreis

51	SAKE ^(D)	6 €
	Lachs	
52	TEKKA ^(D)	7 €
	Thunfisch	
53	EBI ^(D)	7 €
	Eingelegte Garnelen	
54	FRY EBI ^(A, B)	8 €
	Gebackene Garnelen	
55	ANAGO ^(D)	8 €
	Gegrillter Salzwasseraal	
56	SALMONSKIN ^(A, D)	6 €
	Gebackene Lachshaut	
57	KANI ^(A, B, D)	6 €
	Surimi	

Vegan – mit Schwarzsreis und Sesam

V51	AVOCADO ^(D)	5 €
	Avocado, Sesam	
V52	KAPPA ^(D)	5 €
	Gurke, Sesam	
V53	OSHINKO ^(D)	6 €
	Eingelegter Rettich, Sesam	
V54	KÜRBIS ^(D)	6 €
	Eingelegte Kürbissstreifen, Sesam	
V55	LAX-ZARTE STREIFEN ^(F, N)	7 €
	Lax-zarte Streifen, hausgemachte Teriyaki-Sauce	
V56	TUNA-MELONE ^(F, N)	7 €
	Tuna aus Wassermelone, hausgemachte Teriyaki-Sauce	
V57	RUCOLA ^(F, N)	6 €
	Rucola, Miso-Creme	

INSIDE OUT

Traditionell – mit Weißreis

- 61 **ALASKA** ^(D) 10 €
Lachs, Avocado, Tobiko
- 62 **MAGURO** ^(D, G) 11 €
Thunfisch, Gurke, Avocado, Philadelphia, Tobiko
- 63 **KARAAGE** ^(A, G, N) 10 €
Schwarz gebackenes Hühnchen, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam
- 64 **EBI TEMPURA** ^(A, B, G, N) 10,50 €
Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam
- 65 **SALMONSKIN** ^(A, D, G, N) 9,50 €
Gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Sesam

Vegan – mit Schwarzreis und Sesam

- V61 **SENDAI** ^(N) 9,50 €
Avocado, Gurke, Mango, Spargel
- V62 **NAGASAKI** ^(F, N) 12 €
Lax-zarte Streifen, Avocado
- V63 **KOCHI** ^(A, N) 11 €
Avocado im Tempuramantel, Gurke
- V64 **KAI** ^(A, N) 10 €
Aubergine im Tempuramantel, Rucola
- V65 **BUDDHA** ^(N) 11,50 €
Tuna aus Wassermelone, Gurke, Mango



NIGIRI

Traditionell – 1 Stk. mit Weißreis

- 71 **ABURI SAKE** ^(D) 3,50 €
Flambierter Lachs
- 72 **ABURI MAGURO** ^(D) 4 €
Flambierter Thunfisch
- 73 **ABURI GAI** ^(P) 5 €
Flambierte Jakobsmuschel
- 74 **SAKE** ^(D) 3 €
Bio-Lachs
- 75 **MAGURO** ^(D) 3,50 €
Thunfisch
- 76 **ANAGO** ^(D) 3,50 €
Gegrillter Salzwasseraal

Vegan – 1 Stk. mit Schwarzreis

- V71 **AVOCADO** 3 €
Avocado
- V72 **INARI** ^(F) 3 €
Tofutasche
- V73 **ENOKI-PILZE** ^(A) 4 €
Gebackene Enokipilze
- V74 **AUBERGINE** ^(A) 4 €
Aubergine im Tempuramantel
- V75 **LAX** ^(F) 4 €
Lax-zarte Streifen
- V76 **SEETANG GUNKAN** 3,50 €
Gurke, Seetang

TEMPURA MINI ROLL

Traditionell – 8 Stk. mit
Weißreis und Spezialsoße

- 82 **SASUKE** (A, D) 9 €
Lachs, Schnittlauch
- 83 **NARUTO** (A, D) 8,50 €
Gekochter Thunfisch,
Spicy-Sauce, Schnittlauch
- 84 **HAO** (A, B, C) 9,50 €
Krebsfleisch, Avocado,
Schnittlauch, Mayonnaise
- 85 **NEKO** (A, D, G) 10 €
Lachs, Parmesan, Tobiko

Vegan – 8 Stk. mit
Schwarzreis und Spezialsoße 

- V82 **ICHIGO** (A, F) 9 €
Gurke, Avocado, Miso-Creme
- V83 **BLISS** (A, F) 10 €
Avocado, Mango, Miso-Creme
- V84 **KOCHI** (A, N) 9,50 €
Rote Bete, Avocado,
vegane Mayonnaise
- V85 **KAI** (A, N) 11 €
Spargel im Tempuramantel,
vegane Mayonnaise

TEMPURA BIG ROLL

Traditionell – 10 Stk. mit
Weißreis im Tempuramantel

- 86 **TORONTO** (A, D, G) 15,50 €
Lachs, Avocado, Philadelphia
- 87 **FUJI** (A, D, G) 17 €
Thunfisch, Avocado, Philadelphia
- 88 **MUSASHI** (A, B, D, G) 18 €
Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado,
Philadelphia

Vegan – 10 Stk. mit
Schwarzreis im Tempuramantel 

- V86 **SHIBA** (A, F) 15 €
Avocado, Gurke, Mango, Rote Bete,
Miso-Creme
- V87 **MIZU** (A, F) 16 €
Spargel, Mango, Rettich, Avocado,
Miso-Creme
- V88 **RYU** (A) 15,50 €
Gegrillte Zucchini, Kräuterseitlinge,
Knoblauch



CHIKO DELIGHT

Unsere Signature Rolls

Traditionell – 8 Stk.

- 91 **SUZAKU** (A, B, D, F, G, N) 16 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs, knusprige Tapioka, Pilz-Sake-Butter, Sesamsauce
- 92 **SEIRYU** (A, B, D, F, G, N) 16 €
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Avocado, knusprige Tapioka, Sesamsauce, Miso-Trüffel-Sauce
- 93 **GENBU** (A, D, F, G, N) 17 €
Gebackene Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs, Pilz-Butter-Sauce, Sesamsauce, knusprige Tapioka
- 94 **HANZO** (A, D, G) 17 €
Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Lachs, Umami-Sauce, Trüffel-Mayonnaise, frischer schwarzer Trüffel
- 95 **SHOGUN** (B, F) 18 €
Ribeye-Steak, knusprige Tapioka, Pilz-Butter-Sauce, Umami-Sauce

Vegan – 8 Stk. mit Schwarzreis



- V91 **KOI** (F) 18 €
Avocado, Lax-zarte Streifen, Gurke, schwarzes Trüffelpesto, Miso-Creme
- V92 **IZUMI** (F) 19 €
Tuna aus Wassermelone, Avocado, Miso-Creme, vegane Trüffel-Mayonnaise, feine Trüffelpfeifen
- V93 **RONIN** 16 €
Spargel, Mango, Rote Bete, knusprige Tapioka, Wasabi-Limetten-Creme
- V94 **GEISHA** (A) 17 €
Grüner Spargel im Tempuramantel, Lauchzwiebeln, Wasabi-Creme, Avocado



SASHIMI

Auf Wunsch flambiert

- | | | | | | | | | |
|----|-------------------|------|----|----------------------|------|----|--------------------------|------|
| 96 | SALMON (M) | 19 € | 97 | THUNFISCH (M) | 21 € | 98 | MIXED SASHIMI (M) | 31 € |
| | 6 Stk | | | 6 Stk | | | 10 Stk | |

OMAKASE

Allergene: (A, B, C, D, F, G, N, P)

Vertrauen Sie unserem Küchenchef

Omakase bedeutet, die Auswahl dem Küchenchef zu überlassen. Unser Küchenchef stellt für Sie eine individuelle Auswahl unserer Sushi-Spezialitäten zusammen.

Auf Wunsch auch vegan erhältlich.

OMAKASE 1 FÜR 1 PERSON

24 €

1 Chef's Recommendation Roll,
2 Nigiri, 1 Maki

OMAKASE 2 FÜR 1 PERSON

26 €

ROLL & SASHIMI

1 Tempura Big Roll, 1 Maki,
3 Stk. Sashimi, Seetangsalat

OMAKASE 3 FÜR 1 PERSON

26 €

NIGIRI & SASHIMI

1 Tempura Big Roll, 2 Nigiri,
3 Stk. Sashimi, Seetangsalat

OMAKASE 4 FÜR 2 PERSONEN

52 €

1 Chef's Recommendation Roll,
1 Tempura Big Roll, 1 Tempura Mini Roll,
1 Maki, 2 Nigiri, 4 Stk. Sashimi,
Seetangsalat

OMAKASE 5 FÜR 3 PERSONEN

75 €

1 Chef's Recommendation Roll,
1 Tempura Big Roll, 1 Inside Out,
2 Maki, 3 Nigiri, 6 Stk. Sashimi,
6 Stk. Tuna Tataki



APERITIF

APEROL SPRITZ	8 €
Aperol, Prosecco, soda, orange	
HUGO	8,50 €
St. Germain, Crémant, mint, lime	
YUZU SAKE SPRITZ	9 €
Sake, yuzu, Prosecco, tonic, lime	
LILLET RASPBERRY	8 €
Lillet Rouge, wild berry, raspberry, strawberry	
GIN & TONIC (CHOICE OF GIN)	10,50 €
Tanqueray / Roku / Hendrick's / Monkey 47 / Kyrö (+2€)	
TOKYO MULE	11 €
Haku vodka, ginger beer, lime, cucumber	

CHIKO SIGNATURE (0%)

Handcrafted Japanese-inspired drinks

YUZU NO KAZE	6,50 €
Yuzu, orange, soda, lime	
MOMO LOVE	6,50 €
Green tea, passion fruit, honey	
MIDORI LIME	6 €
Lime, mint, sugar, soda	
AKAI BERRY	6,50 €
Raspberry, jasmine tea, mint	
DESERT PALOMA	7,50 €
Non-alcoholic tequila, grapefruit, agave	

FLASCHENBIER

ASAHI SUPER DRY (JAPAN)	4,50 €
Clean, crisp, refreshing	
TIGER BEER (SINGAPORE)	4,50 €
Crisp, smooth, refreshing	
PAULANER WEIZEN	5 €
Fruity, full-bodied wheat beer	
KROMBACHER ALKOHOLFREI	5 €
Fresh, light, non-alcoholic	

FASSBIER

WARSTEINER	4,50 €
-------------------	--------

SIGNATURE COCKTAILS

Inspired by Tokyo nights

UMI SOUR	11 €
Gin, Amaro Montenegro, grapefruit, lime, bitters, egg white	
SHIBUYA CLUB	12 €
Monkey 47, Chambord, raspberry, lime, sugar, aquafaba	
SAKURA BLISS	11 €
Haku vodka, Passoã, vanilla, Champagne	
ONI HEAT	10,50 €
Tequila, blood orange, Cointreau, jalapeño	
KURO SHADOW	12 €
Whiskey, orange, lime, bitters, egg white	
KAIGRONI	10,50 €
Gin, Campari, vermouth, orange bitters	
MIDNIGHT KYOTO	11 €
Haku vodka, Mr. Black, espresso	

WHITE

KARL PFAFFMANN — RIESLING	28 €
KLAUS MEYER — BABA BOOEY SAUVIGNON BLANC	8 € / 39 €
KARL PFAFFMANN — GRAUBURGUNDER 2025	7 € / 26 €
FRANZ HAHN — CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN	32 €

ROSÉ

NARDELLI — DIAMANT ROSATO	8 € / 30 €
MAISON MARCELLIN — LOU GAT PINK ROSÉ	35 €
FRANZ HAHN — ROSÉ TROCKEN	36 €

RED

GATTO DEL VINO — PRIMITIVO	7 € / 26 €
BLING BLING — MERLOT	8 € / 30 €
BODEGAS GRAN CASTILLO — FAMILY 36 SELECTION CABERNET SAUVIGNON	39 €

ALCOHOL-FREE

CHRISTOPH HAMMEL — EIN TAG AM MEER SAUVIGNON BLANC GRANSECCO ALKOHOLFREI	8 € / 31 €
---	------------

REFRESHMENTS

COCA-COLA / COLA ZERO	3,50 €
SPRITE / FANTA	3,50 €
SCHWEPPEs	3,50 €
(Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer)	
ACQUA MORELLI	3 € / 6 €
(Still / Sparkling)	
JUICE / SPARKLING JUICE	3,50 €
Apple / Mango / Lychee / Raspberry	

COFFEE

BẠC XỬU ^(A)	7 €
Doppelte Portion Kondensmilch und vietnamesischer Kaffee auf Eis	
NÂU ĐÁ ^(A)	6 €
Kondensmilch und vietnamesischer Kaffee auf Eis	
ĐEN ĐÁ	6 €
Vietnamesischer Kaffee mit Zuckersirup auf Eis	
CÀ PHÊ SỮA DỪA ^(A)	7 €
Kokosmilch, Kondensmilch und vietnamesischer Kaffee auf Eis	

SHOTS

VODKA (ABSOLUT / HAKU)	3,50 €
GIN (TANQUERAY)	4 €
Roku / Hendrick's / Kyrö / Monkey 47	
WHISKY	
Chivas 12	4,5 €
Glenfiddich 18 / Suntory Toki	5 €
Macallan	6 €
Hibiki	8 €

TEA

GREEN / JASMINE	3,5 €
MINT LIME	4 €
GINGER ORANGE	4 €
CHIKO'S DETOX	4,5 €



ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – Glutenhaltiges Getreide B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse
 F – Soja G – Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose H – Schalenfrüchte / Nüsse
 L – Sellerie M – Senf N – Sesam O – Schwefeldioxid und Sulfite P – Weichtiere