

— APPETIZER TO SHARE —

AHI TUNA -C°	10,5
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss	LG
<i>Der einfachste Weg, im Himmel zu sein. Unser Klassiker.</i>	
SURF AND TURF BOWL -C°	12
Zartes Rindsfilet Atlantik Garnelen Heimische Salatspitzen	LG
<i>Warum nicht als Salat?</i>	
SALZWASSER THUNFISCH -C°	12
Calamari Garnelen Gemüse	LG
<i>In Olivenöl konfitierter Fisch mit saurem Gemüse serviert.</i>	
WAGYU	20
Teriyaki Roastbeef Zitronengras Shiitake Pilze	L
<i>Roh, kurz angebraten! Ein Stück Asia entfaltet sich.</i>	
AMATRICIANA	11
Kalbstatar Bauernspeck Limette	L
<i>Lass dich von der karamellisierten Limette überraschen.</i>	
KALBSBRIES	11
Pfifferlingsschaum Brotcarpaccio	
<i>Knusprig gebacken mit Waldduft.</i>	
GOASGLICK	11
Ziegenfrischkäse Gazpacho-Sorbet Pane Carasau	V
<i>Der Frischkäse aus Oberwienbach lässt Grüßen.</i>	
RICOTTA	10,5
Pelati-Chutney AMO Ricotta Basilikum	V
<i>Der Topfen nach bäuerlichen Rezept.</i>	
EDAMAME	8
Peperoncino Zitrus Himalaya Salzrose	LGV
<i>Gedämpfte Sojabohnen genießen wie zum Aperitif.</i>	

-C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

! Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir beraten Sie sehr gerne!

The concept of COSMO

// SHARE THE MOMENT. SHARE THE TASTE.

Das Cosmo ist der perfekte Ort, um geschmackvolle Momente mit jenen Menschen zu teilen, denen man sich verbunden fühlt. Mit unserem Konzept des „Sharings“ wird dieses Momentum perfekt unterstrichen: Denn was gibt es schöneres, als gutes Essen zu teilen und sich gemeinsam auf eine kulinarische Reise zu begeben? Denn wir servieren Ihnen unsere Sharing-Gerichte so, dass jeder am Tisch davon essen kann. Und Sie gemeinsam genießen.

STARTERS

GNOCCHETTI SARDI	15,5
Limettenblätter Moules Dry Misosauce	L
KERBEL PIPE RIGATE -C°	15,5
Peruanisches Kaninchen Pak Choi	
CARNAROLI RISOTTO	15,5
Kumquats Taleggio Pistazien Alter Balsamico	GV
MAISRAVIOLI	16
Parmesanfonduta Popcorncreme Rose-Trauben	V

TASTY BAGELS



// IM COSMO werden gemeinsame Genussmomente zelebriert. Deshalb darf natürlich auch unser Brot in Form eines Bagels nicht fehlen, mit dem im Cosmo die Tradition des Brotteilens auflebt.

extra COSMO-Bagel je Stück **1**

SOUP

THAI GREEN CURRY PEA SOUP -C°	7
Eine scharfe Suppe kühlt manche Nächte	LGV

G: Beinhaltet glutenfreie Produkte
L: Beinhaltet laktosefrei Produkte
V: Beinhaltet vegetarische Produkte

— SIDE DISHES —

WURZELGEMÜSE	7
Kidneybohnen Blaukraut Orange	LGV
PUMPKIN	7
Ofenkürbis Currypaste Shiitake Pilze	GV
QUINOA	7
Kichererbsen Pak Choi Ziegenjoghurt	GV
SÜSSKARTOFFEL	7
Kartoffelgratin Grüner Pfeffer Haselnüsse aus Piemont	GV
KLEINER COSMO-SALAT	6
Blattsalate Gemüse	LGV
GROSSER COSMO-SALAT	11
Blattsalate Gemüse	LGV



Unsere Side Dishes erzählen unglaubliche Geschichten aus der bunten Welt des Gemüses. Solo als Hauptspeise oder klassisch in Verbindung mit einem Main Course: Wählen sie Ihr Gericht und genießen Sie Ihre individuelle Verbindung.



— MAIN COURSES —

PERLHUHN BRÜSTCHEN	16
Rote Beete Himbeere Chili	LGV
STEINBUTTFILET	17
Pfifferlinge Yuzu	LGV
SCHWERTFISCH -C°	17
Pesto Genovese Kartoffel Crunch	LG
KOREAN BEEF BULGOGI	17
Rindsstreifen Sojasauce Sesamöl Frühlingszwiebel	L

— MAIN COURSES TO SHARE —

STEAK FOR TWO
Das perfekte Steak ab 2 Personen
Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Try the concept of COSMO SHARING

4 GANG DEGUSTATION	2 PERSONEN	100
	3 PERSONEN	150
	4 PERSONEN	200

— DESSERT —

HEISSE RICOTTAKNÖDEL	10
Zimtcrunch Waldfrucht-Gazpacho	V
SEMI-FROZEN	10
Bourbonvanille Schwarzebeeren Mandeln	V
ECLAIR	10
Pistazien Limette Brombeergel	V
DULCEY VALRHONA SCHOKOLADE BROWNIE	10
Bananeneis Kokos-Espuma	V
MINI KÄSEFONDUE	11
Stockner's Bunkerkäse Brot Dörrpflaume	V

— MINI DESSERT —

HAUSGEMACHTES SORBET -C°	3
nach Wahl	VLG
zwei Kugeln	5
drei Kugeln	7

