

## — APPETIZER TO SHARE —

- BACKED AHI TUNA 2.0 -c°** 13  
Gelbflossenthunfisch | Szechuanpfeffer | Walnuss  
Der einfachste Weg, im Himmel zu sein. Unser Klassiker.
- FISH ROLL -c°** 12.5  
Garnele | Tintenfisch | Sauerrahm | Sojasauce  
Keep calm and eat fried fish.
- HAMACHI SASHIMI** 14  
Stachelmakrele | Gurkenrelish | Sesam  
Füttere dein Fernweh, genieße Japan.
- TACOS** 12  
Schweins Tikka | Sauerrahm | Garam Masala  
Der kleine Mexikaner auf kulinarischer Reise durch Indien.
- SWEET & SOUR** 12  
BIO-Schweinsschulter | Tropea Zwiebeln | Salatspitzen  
Das gezapfte Schwein badet in Olivenöl.
- JAPAN TATAR** 13  
Rind | Koriander | Granatapfel | Avocado  
Das Geheimnis der Langlebigkeit in Japan.
- FRIED EGG** 10  
Freilandeier | Duftreis | Tamarinde | Joghurt  
Don't worry, eat fried egg.
- BURRATA** 12  
Wassermelone | Wasabi | Cumeo Pfeffer  
Die Melone mit Pepp und dem Akzent aus Apulien.
- ALBA (GOASGLICK)** 12  
Ziegenkäse | Pflaumensauce | Tramezzino Brot  
Life is too short for bad sandwiches.

**-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? Wir servieren Ihnen unsere Sharing-Gerichte so, dass jeder am Tisch davon essen kann. Und Sie gemeinsam genießen.

## STARTERS

- VIALONE NANO RISOTTO** 15.5  
Malvenblüten | "Goasglick" Ziegenfrischkäse | Nektarine GV
- TORTELLONI** 16  
Lokale Pfifferlinge | Violina Kürbis | Kandierte Walnüsse V
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA -c°** 17  
Meeresduft | Rohe sizilianische Garnele | Muscheln L
- SOBA (BUCHWEIZENUDELN)** 16.5  
Wurzelgemüse | Sojasauce | Cherry Valley Ente L

## 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

- TOM KHA GAI** 10  
Kokossuppe | Hühnerbrüstchen | Galgant L  
Unser Coccobello Express.

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

## SIDE DISHES

- KRÄUTERSEITLINGS** 7.5  
Süßkartoffel | Parmigiano Reggiano GV
- POLENTA STORICA** 7.5  
Polentawürfel | Miso | Sauerrahm GV
- TOPINAMBUR** 7.5  
Kokosnuss | Pfifferlinge | Fermentierter Knoblauch V
- STAMPFKARTOFFELN** 7.5  
Macis | Meeresspargel | Cashewnuss 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

- HIRSCHKALB** 21  
Honig-Rosmarin Wafu | Blaukraut-Mayo LG
- LACHSFILET LOCH DUART** 20  
Brombeere | Gepuffte Quinoa | Grapefruit LG
- BABY ANANAS -c°** 19.5  
Kaltwassergarnelen | Limette | Curry LG
- KAENG CURRY ENTE** 19.5  
Bambussprossen | Basilikum LG

## — MAIN COURSES TO SHARE —

- STEAK FOR TWO** LG  
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

- FRIED CHEESECAKE** 10  
Heu-Tonic | Himbeere | Madagascarpfeffer V
- MOZART ZU BESUCH** 10  
Postpraline | Ron Zacapa | Marzipan | Pistazie V
- BABA AU RHUM** 10  
Bauerntopfen | Abate Birne V
- FROZEN KOKOS TIRAMISÚ** 10  
Mascarpone Creme | Batida de Côco | Passionsfrucht V

## MINI DESSERT

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

