

— APPETIZER TO SHARE —

- BACKED AHI TUNA 2.0 -c°** 12.5
Gelbflossenthunfisch | Szechuanpfeffer | Walnuss
Der einfachste Weg, im Himmel zu sein. Unser Klassiker.
- AVOCADO** 12 LG
Lachstatar | Schalotten | Senfkörner
Nur Avocados können alle glücklich machen. Mit allen Sinnen.
- OSHI-SUSHI** 13 G
Oktopus | Sesam | Kimchi
Dieses Sushi macht Sie platt.
- CHICKEN WANTANS** 13
Hühnerbrüstchen | Malz-Majonnaise | Zuckerschoten
Knuspriges Hähnchen im Malzbier ertrunken.
- SWEET & SOUR** 12 LG
BIO-Schweinsschulter | Tropea Zwiebeln | Salatspitzen
Gezupft und in Olivenöl gebadet.
- MONGOLIAN BEEF** 13.5 L
Flanksteak | Duftreis | Koriander
Nicht nur Urlaub träumen, sondern erleben!
- PIMIENTOS DE PADRÓN** 8 LV
Peperoni | Brotpommes | Fleur de Sel
Wer ist schärfer, diese Peperonis oder Sie?
- BURRATA** 12 V
Wassermelone | Wasabi | Cumeo Pfeffer
Die Melone mit Pepp und dem Akzent aus Apulien.
- PARMIGIANA** 10 V
Aubergine | Kartoffel | Tomaten | Safran | Pinienkerne
Auberginenrösti. Garantierte Exotik.

-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 —

- VIALONE NANO RISOTTO** 15.5 GV
Malvenblüten | "Goasglick" Ziegenkäse | Nektarine
- DIM SUM (CHINESISCHE RAVIOLI) -c°** 16.5 L
Reismehl | Eiswassergarnele | Ingwer | Asia-Papaya
- TAGLIATELLE** 16.5
Rehbock | Waldfrüchte | Pioppini Pilze
- SOBA (BUCHWEIZENUDELN)** 16.5 L
Wurzelgemüse | Sojasauce | Cherry Valley Ente

— 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 —

- COSMO'S CACCIUCCO -c°** 10
Intensiver Tomatenduft | Fischfilets | Muscheln
Pikante Fischsuppe der armen Matrosen.

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

— SIDE DISHES —

- PEANUTS** 7.5 LGV
Erdnuss Hummus | Babyspinat | Räucher-Paprika
- SOMMERGEMÜSE** 7.5 VG
Süßkartoffel | Gelbes Linsen Dal
- TOPINAMBUR** 7.5 V
Kokosnuss | Pfifferlinge | Fermentierter Knoblauch
- STAMPFKARTOFFELN** 7.5 GV
Macis | Meeresspargel | Cashewnuss
- KLEINER COSMO-SALAT** 6 LGV
Blattsalate | Gemüse
- GROSSER COSMO-SALAT** 11 LGV
Blattsalate | Gemüse



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 LG
Honig-Rosmarin Wafu | Blaukraut-Mayo
- ADLERFISCH -c°** 19 LG
Artischockenherzen | Rhabarber | Kardamom
- BABY ANANAS** 19.5 GL
Kaltwassergarnele | Limette | Curry
- PICANHA HEREFORD (IRLAND)** 21 LG
Tagliata vom Rind | Mangosalat | Schlangengurke

— 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 V
Heu-Tonic | Himbeere | Madagascar Pfeffer
- TONKABOHNEN SCHNITTE** 10 V
Vinschgauer Kirschorbet | Salz-Crumble
- HUGO** 10 V
Crème Brûlée | Holunder | Marokkanische Minze
Prosecco
- FROZEN KOKOS TIRAMISÚ** 10 V
Mascarpone Creme | Batida de Côco
Passionsfrucht

— MINI DESSERT —

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

