



Bienvenu au « Kobe »

Kobe s'efforce de servir une cuisine japonaise, authentique à son origine, devant vos yeux. Nous n'utilisons que les meilleurs poissons, viandes et légumes frais pour nos plats de Sushi et Teppanyaki.

„Arigato gozaimashita!” „Merci d'être avec nous!”

Herzlich willkommen bei « Kobe »

Kobe ist bestrebt authentische japanische Küche, in seinem Ursprung, direkt vor Ihren Augen zu servieren. Wir verwenden nur den besten frischen Fisch, Fleisch und Gemüse für unsere Sushi und Teppanyaki Gerichte.

„Arigato gozaimashita!” „Danke, dass Sie bei uns sind!”



Menus Teppanyaki / Menüs

空 Sora

€ 42.00

Poisson mariné et frit avec sauce Namban (vinaigrette aigre-douce)

Marinierter und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer Vinaigrette)

Soupe Miso (avec algue Wakame, Tofu et ciboulettes)

Miso Suppe (mit Wakame Algen, Tofu und Schnittlauch)

Choix entre / Auswahl zwischen

Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés.

Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse

ou / oder

Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, légumes de saison grillés

Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

鳥 Tori

€ 49.00

Poisson mariné et frit avec sauce Namban (vinaigrette aigre-douce)

Marinierter und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer Vinaigrette)

Soupe Miso

Miso Suppe

Cuisse de poulet grillé avec légumes de saison grillés et une sauce soja-oignon

Gebratener Hähnchenschenkel mit gegrilltem Gemüse der Saison und Soja-Zwiebel Soße

Choix entre / Auswahl zwischen

Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés

Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse

ou / oder

Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, légumes de saison grillés

Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme



波 Nami

€ 53.00

Poisson mariné et frit avec sauce Namban (vinaigrette aigre-douce)

Marinierter und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer Vinaigrette)

Soupe Miso

Miso Suppe

Poisson selon arrivage servi avec légumes de saison grillés

Fisch der Saison serviert mit gegrilltem Gemüse

Choix entre / Auswahl zwischen

Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés

Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse

ou / oder

Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, légumes de saison grillés

Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

Supplément Sushi ou Sashimi + €4.50

Extra Sushi oder Sashimi

Supplément par 100 grammes de filet de bœuf + €16.00

Extra 100 Gramm Filet Steak

Remplacer le plat principal par un ½ homard + €6.00

Änderung des Hauptgerichtes mit ½ Hummer

*Du riz frit, des légumes de saison, une salade verte et
l'assaisonnement Teppanyaki sont inclus dans chaque menu.
Der gebratene Reis, das Gemüse der Saison, ein grüner Salat,
und Teppanyaki Gewürz, sind im Menü enthalten*



神戸 Kobe

€ 67.00

Trois variétés des spécialités du chef en amuse-bouches

Vorspeise mit drei verschiedenen Spezialitäten des Küchenchefs

Soupe Miso

Miso Suppe

Sélection de Sushi et Sashimi

Verschiedene Sushi und Sashimi

Poisson selon arrivage servi avec légumes de saison grillés

Fisch der Saison serviert mit gegrilltem Saison Gemüse

Choix entre / Auswahl zwischen

Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés

Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse

ou / oder

Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, légumes de saison grillés

Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

風 Kaze

€ 73.00

Trois variétés des spécialités du chef en amuse-bouches

Vorspeise mit drei verschiedenen Spezialitäten des Küchenchefs

Soupe Miso

Miso Suppe

Sélection de Sushi et Sashimi

Verschiedene Sushi und Sashimi

½ Homard au beurre de citron, servi avec légumes de saison grillés

½ Hummer mit Zitronen-Butter- Soße serviert mit Gemüse der Saison

Choix entre / Auswahl zwischen

Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés

Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse

ou / oder

Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, légumes de saison grillés

Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme



月 Tsuki

€ 85.00

Trois variétés des spécialités du chef en amuse-bouches

Vorspeise mit drei verschiedenen Spezialitäten des Küchenchefs

Soupe Miso

Miso Suppe

Sélection de Sushi et Sashimi

Verschiedene Sushi und Sashimi

Choix entre / Auswahl zwischen

Cuisse de poulet grillé avec légumes de saison grillés et une sauce soja-oignon

Gebratener Hähnchenschenkel mit gegrilltem Gemüse der Saison und Soja-Zwiebel Soße

ou / oder

Poisson selon arrivage servi avec légumes de saison grillés

Fisch der Saison serviert mit gegrilltem Gemüse

½ Homard au beurre de citron, servi avec légumes de saison grillés

½ Hummer mit Zitronen-Butter- Soße serviert mit Gemüse der Saison

Choix entre / Auswahl zwischen

Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés

Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse

ou / oder

Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, servies avec légumes de saison grillés

Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

Supplément par 100 grammes de filet de bœuf + € 16.00

Extra 100 Gramm Filet Steak

Remplacer le plat principal par un ½ homard + € 6.00

Änderung des Hauptgerichtes mit ½ Hummer

*Du riz frit, des légumes de saison, une salade verte et
l'assaisonnement Teppanyaki sont inclus dans chaque menu.
Der gebratene Reis, das Gemüse der Saison, ein grüner Salat,
und Teppanyaki Gewürz, sind im Menü enthalten*



Menu d'enfant / Kindermenü

€ 31.00

(12ans ou moins / 12Jahre oder jünger)

Poisson mariné et frit avec sauce Namban (vinaigrette aigre-douce)

Marinierter und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süss-sauer Vinaigrette)

Soupe Miso

Miso Suppe

Sushi pour enfants

Sushi speziell für die Kleinen

Poisson ou Cuisse de poulet grillé avec du riz frit

Fisch der Saison oder Hähnchenschenkel mit gebratenem Reis

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

Menu végétarien / Vegetarisches Menü

€ 36.00

Amuse-bouches végétariens

Vegetarische Vorspeise

Soupe Miso

Miso Suppe

Légumes de saison grillés

Grilliertes Gemüse der Saison

Tempura végétariens avec du riz cuit à la vapeur

Vegetarisches Tempura mit gedünstetem Reis

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

Tempura Japonais / Japanisches Tempura

Légumes frits (7 légumes différents)

€ 14.25

Frittiertes Gemüse (sieben verschiedenen Gemüsesorten)

Crevettes frites (5 pièces)

€ 19.50

Frittierte Garnelen (fünf Stück)

Choix de Tempura (crevettes et légumes frits)

€ 22.50

Gemischtes Tempura (Auswahl von Garnelen und Gemüse)



A la carte

Poisson mariné et frit avec sauce Namban (vinaigrette aigre-douce) Marinierter und frittierter Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer Vinaigrette)	€ 7.25
Trois variétés des spécialités du chef en amuse-bouches Vorspeise mit drei verschieden Spezialitäten des Küchenchefs	€ 11.00
Cuisse de poulet grillé avec légumes de saison grillés et une sauce soja-oignon Gebratener Hähnchenschenkel, gegrilltes Gemüse der Saison mit Soja-Zwiebel Soße	€ 18.25
Poisson selon arrivage servi avec légumes de saison grillés Fisch der Saison serviert mit gegrilltem Gemüse	€ 21.00
Filet de bœuf servi avec champignons japonais et légumes de saison grillés Filet Steak serviert mit Japanischen Pilzen und Saison Gemüse	€ 26.50
Crevettes avec une sauce au beurre et au soja, légumes de saison grillés Garnelen mit Butter-Soja Soße serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison	€ 26.50
½ Homard au beurre de citron, servi avec légumes de saison grillés ½ Hummer mit Zitronen-Butter- Soße serviert mit Gemüse der Saison	€ 32.50

Suppléments / Beilagen

Riz à la vapeur / Gedämpfter Reis	€ 3.25
Riz frit / Gebratener Reis	€ 5.75
Soupe Miso (Wakame, Tofu et ciboulette) / Miso Suppe	€ 3.25
Salade verte / Grüner Salat	€ 3.75
Légumes grillés / Grilliertes Gemüse	€ 9.25
Dessert du jour / Tages-Dessert	€ 5.75
Crème glacée / Japanische Eiscreme	€ 2.75
Entrée avec Sushi ou Sashimi / Sushi oder Sashimi Vorspeise	€ 6.75



Menu Sushi / Sushi Menüs

Sushi Menu

Amuse-bouches du chef
Vorspeise vom Chef

Soupe Miso
Miso Suppe

**Sélection de Nigiri
et Maki Sushi**
Verschiede Sorten von
Nigiri und Maki Sushi

€ 30.50

Maki Menu

Amuse-bouches du chef
Vorspeise vom Chef

Soupe Miso
Miso Suppe

**Trois variétés de Maki
Sushi**
Drei Sorten Maki Sushi

€ 30.50

Chirashi Menu

Amuse-bouches du chef
Vorspeise vom Chef

Soupe Miso
Miso Suppe

**Sélection de Sashimi sur
un lit de riz-sushi**
Verschiedene Sorten von
Sashimi auf einem Bett von
Sushi-Reis

€ 30.50

秋 Aki

€ 42.00

Apéritif du chef
Vorspeise vom Chef

Soupe Miso (Algue Wakame, Tofu et ciboulette)
Miso Suppe

Choix entre / Auswahl zwischen

Sashimi (Choix de 5 variétés de poisson)
Fünf verschiedene Sorten Fisch

ou / oder

Tempura (Crevettes avec choix de légumes frits)
Garnelen und verschiedene Gemüse, frittiert

Sélection de Sushi (Nigiri et Maki)
Verschiedene Sorten Sushi (Nigiri und Maki)

Crème glacée Japonaise
Japanische Eiscreme



花 Hana

€ 52.00

Apéritif du chef

Vorspeise vom Chef

Soupe Miso

Miso Suppe

Sashimi (avec 5 variétés de poisson)

Fünf verschiedene Sorten Fisch

Tempura (Crevettes avec choix de légumes frit)

Garnelen und verschiede Gemüse, frittiert

Sélection de Sushi (Nigiri et Maki)

Verschiedene Sorten Sushi (Nigiri und Maki)

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme

都 Miyako

€75.00

Trois variétés des spécialités du chef en amuse-bouches

Vorspeise mit drei verschieden Spezialitäten des Küchenchefs

Soupe Miso

Miso Suppe

Sashimi (Sélection de 5 poissons différents)

Fünf verschiedene Sorten Fisch

Tempura (Crevettes avec choix de légumes frit)

Garnelen und verschiede Gemüse, frittiert

Sélection de Sushi (Nigiri et Maki)

Verschiedene Sorten Sushi (Nigiri und Maki)

Grill Teppanyaki (choix entre filet de saumon ou filet de bœuf)

Teppanyaki Grill mit Lachsfilet oder Filet Steak

Crème glacée Japonaise

Japanische Eiscreme



Sushi à la carte

Sashimi *(assiette / Teller)*

Thon / Thunfisch	€ 18.75
Saumon / Lachs	€ 16.75
Poulpe / Oktopus	€ 15.75

Coquille Saint-Jacques / Jakobsmuschel	€ 15.75
Maquereau / Makrele	€ 15.75
Sélection / Auswahl	€ 28.25

Nigiri *(par pièce, per Stück)*

Thon / Thunfisch	€ 3.75
Saumon / Lachs	€ 3.25
Maquereau / Makrele	€ 3.25
Loup de mer / Wolfsbarsch	€ 3.25
Crevette / Garnele	€ 3.75

Anguille grillée / Aal grill.	€ 4.75
Poulpe / Oktopus	€ 3.75
Ikura-Caviar/Lachskaviar	€ 3.75
Œuf / Eier	€ 2.75
Coquille / Muschel	€ 3.75

Maki *(entre 6 et 10 pièces / zwischen 6 und 10 Stück)*

Thon / Thunfisch	€ 6.75
Saumon / Lachs	€ 6.25
Concombre / Salatgurke	€ 5.25
Zucchini mariné	€ 5.75
Cornichon / Essiggemüse	€ 5.25

Zucchini mariné	€ 5.75
California	€ 12.50
Tempura	€ 12.50
Thon épicé / Thunfisch pikant	€ 12.50

Hand roll *(par pièce, per Stück)*

Thon / Thunfisch	€ 4.75
Saumon / Lachs	€ 4.25
Concombre / Salatgurke	€ 3.25
Cornichon / Essiggemüse	€ 3.25

Zucchini mariné	€ 4.25
Califonia	€ 6.75
Tempura	€ 6.75
Thon épic. /Thun pikant	€ 6.75

Futo Maki

Rouleau Genji / Rolle	€ 21.00
-----------------------	---------

½ Rouleau Genji / Rolle	€ 10.50
-------------------------	---------

****Demandez des Sushi végétariens***

**Fragen Sie nach unseren Vegetarischen Sushi*



Carte des vins / Weinkarte

Vins blanc / Weissweine

Domaine ClaudeVal	€ 24.50
<i>Région: France – Languedoc-Roussillon, Raisin: Chardonnay</i>	<i>par verre / pro Glas €5.50</i>
Weingut Bauer Grüner Veltliner „Klassik“	€ 32.50
<i>Région: Autriche– Kamptal, Raisin: Gruner Veltliner</i>	<i>par verre / pro Glas €6.50</i>
Esk Valley Sauvignon Blanc Marlborough	€ 35.00
<i>Région: Nouvelle-Zelande – Malbourough, Raisin: Sauvignon Blanc</i>	<i>par verre / pro Glas € 7.50</i>
Nals Margreid Pinot Grigio Alto Adige	€ 40.00
<i>Région : Italie– Tirol du sud, Raisin: Pinot Grigio</i>	
Domaine Lamblin Chablis	€ 45.00
<i>Région: France – Bourgogne, Raisin: Chardonnay</i>	
Domaine Gilles Morat Pouilly-Fuissé	€ 65.00
<i>Région: France – Pouilly, Raisin: Chardonnay</i>	

Vins rouge / Rotweine

Sarrat de Goundy Le Moulin AOP	€ 24.50
<i>Région: France – Languedoc Roussillon, Raisin: Grenache</i>	<i>par verre / pro Glas € 5.50</i>
Oca Ciuca D.O.C.G Toscane	€ 27.00
<i>Région: Italie–Toscane, Raisin: Chianti, Sangiovese,Merlot, Colorino</i>	<i>par verre / pro Glas € 6.50</i>
Domaine Chamfort Vacqueyras Cru	€ 41.00
<i>Région: France – Rhone, Raisin: Grenache & Syrah & Mourvedre</i>	
Château La Croix Chantecaille St.Emilion GC	€ 52.00
<i>Région: France – Saint Emilion Grand Cru, Raisin: Merlot Cabernet Franc</i>	
Barolo Serralungo Paolo Manzone Piemonte	€ 85.00
<i>Région: Italie – Piëmonte, Barolo, Raisin: Nebbiolo</i>	<i>par verre / pro Glas € 17.50</i>

Rosé / Roséwein

Domaine Gavoty “Melopée” Rosé Provence	€ 24.50
<i>Région: France – Provence, Raisin: Syrah, Grenach, Cinsault</i>	

Prosecco & Champagne

Carmina Conegliano Prosecco Extra Dry	€ 35.00
<i>Région: Italie – Veneto, Raisin: Riesling & Pinot Blanc</i>	<i>par verre / pro Glas € 6.50</i>
Moët & Chandon, Imperial, Brut	€ 84.00
<i>Région: France – Champagne, Raisin: Chardonnay, Pinot Noir</i>	<i>par verre / pro Glas € 16.50</i>
Pol Roger Reserve, Brut	€ 84.00
<i>Région: France – Champagne, Raisin: Chardonnay, Pinot Noir</i>	<i>par verre / pro Glas € 16.50</i>



Boissons / Getränke

Minéraux / Mineralwasser (0.2L)

Coca Cola	€ 2.75	Cassis	€ 2.75
Coca Cola Light	€ 2.75	Bitter Lemon	€ 2.75
Sprite	€ 2.75	Toni	€ 2.75
Fanta Orange	€ 2.75	Jus de pomme / Apfelsaft	€ 3.25
Lipton Ice Tea (gaz / Sprudel)	€ 3.25	Jus d'orange / Orangensaft	€ 3.25
Eau plate / Stilles Wasser	(0,5L)	€ 4.25	
Eau gazeuse / Sprudel	(0,5L)	€ 4.25	

Bière / Bier (0.33L)

Amstel Malt 0.0%	€ 3.25
Brand	€ 3.75
Heineken	€ 3.75
Asahi	€ 5.25
Sapporo	€ 5.25

Liqueurs / Liköre (3.5cl)

Porto blanc ou rouge	€ 5.25	Smirnoff Wodka	€ 6.25
Sherry Dry/ Medium	€ 5.25	Bacardi Rum	€ 6.25
Choya Plum Wine	€ 5.25	Gordon's Gin	€ 6.25
Martini Wit/ Rood	€ 5.25	Ricard	€ 6.25
Campari	€ 5.50	Grappa	€ 7.75
Tia Maria/ Bailey's	€ 6.25	Jack Daniels	€ 7.50
Amaretto/ Licor 43	€ 6.25	Johnnie Walker Red	€ 6.75
Cointreau	€ 6.25	Jameson	€ 6.75
Grand Marnier	€ 6.25	Famous Grouse	€ 6.75
Sambucca	€ 5.50	Chivas Regal	€ 8.75
Kir	€ 6.25	Johnnie Walker Black	€ 9.75
Kir Royal	€ 8.50	Yamazaki Single Malt 12years	€ 15.00
Limoncello	€ 6.25	Calvados	€ 9.25
Lemon Fizz	€ 8.50	Remy Martin VSOP	€ 10.50
		Courvoisier	€ 12.50

Sake (2.0cl)

Otokoyama	€ 7.75	(Bouteille à / per Flasche € 50.75)
Hot Sake	€ 6.75	
Kijoshu koshu (VSOP)	€ 15.00	



Café et Thé / Kaffee und Tee

Thé noir ou assortiment / Schwarztee oder Auswahl	€ 2.75
Thé vert japonais / Japanischer Grüntee	€ 2.75
Thé vert japonais en pot/ Japanischer Grüntee in Kanne	€ 4.50
Mente frais / Frische Pfefferminze	€ 4.50
Café / Kaffee	€ 3.00
Espresso	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.50
Café Latte	€ 3.75
Latte Macchiato	€ 3.75
Irish coffee (avec / mit Jameson Whiskey)	€ 9.50
Café corretto (avec / mit Grappa)	€ 9.50
Italian coffee (avec / mit Amaretto)	€ 9.50
Spanish coffee (avec / mit Tia Maria)	€ 9.50
French coffee (avec / mit Grand Marnier)	€ 9.50
Café Baileys (café avec liqueur/ Kaffee mit Likör)	€ 9.50

***Café décaféiné et édulcorant sur demande**

*Koffeinfreier Kaffee oder Süßstoff gerne auf Anfrage

Prix et disponibilités sont sujets à changement sans préavis.

*Nous acceptons les moyens de paiement suivants:
MasterCard, Visa, American Express, JBC, Diners Club*

Preise und Verfügbarkeit können sich ohne vorherige Ankündigung ändern.

*Wir akzeptieren die folgenden Zahlungsarten:
Mastercard, Visa, American Express, JBC, Diners Club*

Merci beaucoup de votre visite / Vielen Dank für Ihren Besuch
...we love to entertain you!

Please follow and like us on Facebook:

<https://www.facebook.com/Japanese.Restaurant.Kobe>



Et ne pas oublier à mentionner...

Merci de soutenir notre "Fondation Kobe".

Nous serons heureux de vous informer plus en détail sur demande.

<https://www.facebook.com/Kobe.Foundation>

Und...

Bitte unterstützen auch Sie unsere „Stiftung Kobe“.

Gerne informieren wir Sie persönlich.

<https://www.facebook.com/Kobe.Foundation>



A community social aid organization

Avec nos enfants / Mit unseren Kindern



Nous donnons à manger / Wir geben zu Essen



et payons pour l'éducation / und zahlen Schulgeld.



Nous achetons le plus urgent /
Wir kaufen alles dringend Notwendige

