



AIKOI

DER TANZ DER GELASSENHEIT

AIKOI

*bedeutet Liebe zum blauen Koi –
jenem stillen Schwimmer,
der mit kraftvoller Ruhe durchs Wasser gleitet.*

Unser SPA-Bistro AIKOI
trägt diesen Geist in sich:
bewegte Eleganz, klare Linien, tiefe Sanftheit.

Die Kreationen wirken wie Gemälde aus Farben und Formen,
inspiriert von fernöstlicher Leichtigkeit und fränkischer Erde.

Jede kulinarische Komposition folgt dem Rhythmus der Stille.

Jeder Drink ist eine Einladung
zum Abtauchen ins Jetzt – frisch, fließend, lichtvoll.



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT



A I K O I SIGNATURE DRINKS



AIKOI LIMONADE *alkoholfrei*

Chai Konzentrat · frischer Limettensaft
Orangen Sirup^F · Sodawasser

5,90 €

AIKOI MOCKTAIL *alkoholfrei*

Blue Curaçao^F · Grapefruitsaft
Zitronensaft · Tonic Water²

8,90 €

SPICY APPLE

Ingwerlikör^F · naturtrüber Apfelsaft
Prosecco · Soda

9,50 €

VANILLE-BLOSSOM

Kirschlikör^F · Kirschsafft · Vanillesirup
Prosecco · Soda

9,50 €



zzgl. Gläserpfand 10,00 €

F mit Farbstoff, C koffeinhaltig, 1 taurinhaltig, 2 chininhaltig



A I K O I
DER TANZ DER GELASSENHEIT



SPRITZIGES

CHAMPAGNER

Champagner Taittinger

0,375 l 45,00 €

CRÉMANT DE LOIRE ROSE^F

0,1 l 8,50 €

PROSECCO SACCHETTO

Vino Spumante Extry Dry

0,1 l 7,50 €



APEROL SPRITZ

Aperol^F, Prosecco, Soda, Orange

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc^F, Russian Wild Berry

HUGO

Holunderblütensirup^F, Prosecco, Soda, Minze, Limette

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello^F, Prosecco, Soda

MIDORI SPRITZ

Melonenlikör^F, Prosecco, Soda

SARTI SPRITZ

Sarti^F, Prosecco, Soda

9,50 €

zzgl. Gläserpfand 10,00 €





AIKOI – HINWEIS

Allergenen & Inhaltsstoffen

Unsere Speisen werden mit größter Sorgfalt und Liebe zubereitet.
Dennoch können sie Spuren von Nüssen enthalten.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden jederzeit
achtsam und kompetent zur Seite.

Bitte sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne, damit Ihr
Moment im AIKOI leicht, genussvoll und sorgenfrei bleibt.

Umbestellungen mit Achtsamkeit

Im AIKOI entsteht jedes Gericht mit viel Sorgfalt,
Ruhe und Liebe zum Detail.

Sollten Sie eine kleine Anpassung wünschen,
erfüllen wir dies selbstverständlich gerne.

Für Umbestellungen berechnen wir einen behutsamen Servicebeitrag
von 2,00 €, um den zusätzlichen Aufwand
in unserer Küche achtsam auszugleichen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und dafür, dass Sie unseren
harmonischen Ablauf unterstützen.





FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

VESPER „FRANKEN TRIFFT FERNOST“

Fränkischer Klassiker mit fernöstlichem Akzent
Cremiger Obazda aus fränkischem Camembert,
verfeinert mit einem Hauch Ingwer und Sesam.
Serviert mit einer ofenfrischen Brezel und knackigen Sprossen.

6,50 €



TAGESSUPPE

immer vegan

Wärmend, leicht und voller Geschmack – täglich frisch für Ihre Auszeit.
Unsere Suppe des Tages wird rein pflanzlich zubereitet, inspiriert von
fränkischen Wurzeln und asiatischer Raffinesse.

8,00 €



KUCHEN & DESSERT

täglich wechselnd

Jeden Tag eine neue Versuchung – frisch gebacken, saisonal und
liebepoll ausgewählt. Von fränkischen Klassikern bis zu
feinen Kreationen mit asiatischem Akzent

4,90 €



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT



SAISONALE SALATE

SPRING HARMONY MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Knackige Frühlingsalate, junger Mizunasalat und Radieschen, kombiniert mit asiatischem Pak Choi. Dazu zarte Hähnchenbruststreifen in Curry Zitronengras-Basilikum-Marinade.

Topping: Granatapfelkerne & geröstete Kürbiskerne
Dressing: Limetten Yuzu-Vinaigrette mit fränkischem Apfelessig

16,50 €

LIMETTEN-GARNELEN & KRÄUTERFUSION

Frühlingsalate mit jungem Spinat und asiatischem Koriander. Dazu Garnelen in Rosmarin-Knoblauch gebraten, verfeinert mit Limettenabrieb.

Topping: Sesam & frische Sprossen
Dressing: Limetten Yuzu-Vinaigrette mit fränkischem Apfelessig

19,50 €

FETAKÄSE & KIRSCHBLÜTE

Knackige Frühlingsalate mit jungem Spinat, Radieschen und Pak Choi. Dazu mariniert veganer Fetakäse, verfeinert mit einem Hauch Wasabi-Honig.

Topping: Kantonesische Erdnüsse & Goji Beeren
Dressing: Limetten Yuzu-Vinaigrette mit fränkischem Apfelessig

15,50 €



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT



A I K O I BOWLS



SAKURA GARDEN BOWL

(mit Fleisch)

Zarte Hähnchenbrust in einer milden Curry Zitronengras-Basilikum-Marinade, serviert auf warmem Duftreis und fränkischem Grünkern. Dazu junger Kohlrabi, gebratene Kräuterseitlinge.

Topping: geröstete Dinkel & frische Frühlingskräuter

HANAMIE SEA BOWL

(mit Fisch)

Sanft geräuchertes Ikarimi Lachsfilet auf Duftreis und Buchweizen. Dazu junger Spinat, eingelegte Gurke, Avocado und blanchierte grüne Bohnen und Agavendicksaft.

Topping: Wasabi-Kresse & Nori-Crunch

HARU HARMONY BOWL

(vegan)

Glasnudeln und fränkische Schlotten. Dazu gebratene Buchenpilze mit Bärlauch, knackige Radieschen und junger Spinat

Topping: Sesam & geräucherte Mandeln

16,50 €

Saucen zur Wahl *(vegan):*

Miso-Goma Dressing - *Kräftig und Wärmend*

Bärlauch-Miso-Vinaigrette - *grün, aromatisch, belebend*



A I K O I
DER TANZ DER GELASSENHEIT



PINSA KREATIONEN



GEMÜSE-GARTEN

leicht, aromatisch, vegetarisch

Knuspriger Pinsa-Teig, belegt mit fränkischem Wurzelgemüse, Pak Choi und Shiitake-Pilzen.
Verfeinert mit Mozzarella und Sesam

THUNFISCH & ZEN

harmonisch, würzig, exotisch

Zarter Thunfisch auf cremigem Tomaten-Mozzarella-Bett.
Dazu rote Zwiebeln, fränkische Kräuter und ein Spritzer Yuzu für asiatische Frische.

SALAMI & FEUER

kräftig, feurig, perfekt für den Winter

Pikante Salami auf fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella.
Getoppt mit Shichimi Togarashi Pfeffer, Ingwer und frischen Kräutern – Franken trifft asiatische Schärfe.

SCHINKEN & HARMONIE

klassisch, elegant, mit fernöstlichem Akzent

Knuspriger Pinsa-Teig, belegt mit fruchtiger Tomatensauce und cremigem Mozzarella.
Dazu zarter fränkischer Schinken, verfeinert mit frischen Kräutern und einem Hauch Sesam.

10,90 €



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT



WASSER

Sodenthaler

still - medium - spritzig

0,25 l 4,20 €

0,75 l 7,50 €



SOFTGETRÄNKE

Afri^{F,C} Cola / Afri Cola Zero^{F,C}

Bluna Zitrone^F

Bluna Orange^F

Bluna Mix Cola-Orange^{F,C}

0,2 l 4,20 €



SÄFTE / NEKTARE

Johannisbeere

Maracuja

Orange

Apfelsaft, naturtrüb

0,2 l 4,20 €

Alle Säfte/Nektare gibt es auf Wunsch auch als Schorle.

zzgl. Gläserpfand 10,00 €

F mit Farbstoff, C koffeinhaltig, 1 taurinhaltig, 2 chininhaltig



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT





BIERE

Benediktiner Hell

0,5l 5,90 €

Benediktiner Hefeweizen

0,5l 5,90 €

Licher Pils, alkoholfrei

0,33l 4,60 €

Benediktiner Hefeweizen, alkoholfrei

0,5l 5,50 €



WEINE

Bacchus, halbtrocken

0,1l 4,50 €

Spätburgunder, trocken

0,1l 6,50 €

Primitivo, halbtrocken

0,1l 6,50 €

Wellnessweine - Weingut Bus

Weißburgunder & Chardonnay „Wellenspiel“, trocken

0,1l 5,00 €

Rosé “Strandliebe”, trocken

0,1l 6,00 €

zzgl. Gläserpfand 10,00 €

F mit Farbstoff, C koffeinhaltig, 1 taurinhaltig, 2 chininhaltig



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT





GIN

• Premium Gin von “Inge & der Honigbär”
- fränkische Qualität trifft auf asiatische Leichtigkeit

GIN No. 1

Aromen: Szechuanpfeffer, Yuzu, grüner Tee, Rauch

GIN No. 3

Aromen: Amalfi-Zitrone, Verbene, Estragon

GIN No. 4

Aromen: Orange, Salbei, Zitronenverbene

GIN No. 5

Aromen: Rosmarin, Mandarine

GIN No. 6

Aromen: Vanille, Sauerkirsche

GIN No. 7

Aromen: Piment, Kaffirlimette, Zimt

GIN No. 9

Aromen: Tomate, Chili, Zitrone

4cl 11,90 €

GIN No. 8

Aromen: Bitterorange, Pfeffer, Estragon

4cl 16,90 €

zzgl. Gläserpfand 10,00 €





BESONDERE GIN'S

PINGIN, ALKOHOLFREI 0,0%

Aromen: Grapefruit, Zitronengras

4 cl 9,90 €

BARREL AGEND GIN NO. 225

Aromen: Vanille, Karamell, Holz

4 cl 16,90 €

GIN No. 90

Aromen: Kakao, Orange, Vanille

4 cl 16,90 €



TONIC

Schweppes Tonic Water²

Bitter ist das neue Süß! Sein besonders hoher Chinin-Gehalt und leicht florale Zitrusaromen schaffen ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

0,2 l 3,90 €

Fever Tree Premium Water²

Die natürliche Süße und fruchtige Säure begleiten das Aroma feiner natürlicher Kräuter- und Blumenessenzen

0,2 l 4,50 €

Fever Tree Mediterranean Tonic Water²

Ätherische Öle von Blüten, Früchten und Kräutern, wie Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste und hochwertigstes Chinin aus der demokratischen Republik Kongo

0,2 l 4,50 €

zzgl. Gläserpfand 10,00 €

F mit Farbstoff, C koffeinhaltig, 1 taurinhaltig, 2 chininhaltig



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT





HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE^C 4,00 €

ESPRESSO^C 3,80 €

DOPPELTER ESPRESSO^C 5,80 €

CAPPUCCINO^C 5,10 €

LATTE MACCHIATO^C 5,50 €

MILCHKAFFEE^C 5,50 €

ESPRESSO MACCHIATO^C 4,20 €

HEISSE SCHOKOLADE 5,50 €

Für pflanzliche und laktosefreie Milchalternativen
berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.



CHAI LATTE^C 5,90 €

HOT CHAI KARAMELL^{F,C} 4,90 €

FRISCHER INGWER-ZITRONEN TEE 4,20 €

FRISCHER MINZE TEE 4,20 €

zzgl. Gläserpfand 10,00 €

F mit Farbstoff, C koffeinhaltig, 1 taurinhaltig, 2 chininhaltig



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT





Danke,
dass Sie Ihren Moment der Gelassenheit
mit uns geteilt haben.

Es wäre uns eine Freude,
Sie bald wieder im AIKOI begrüßen
zu dürfen – dort, wo Ruhe
ihren eigenen Klang findet.



AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT