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 Water[2]

8,90 €

SPICY APPLE

Ingwerlikör[F] · naturtrüber Apfelsaft
Prosecco · Soda

9,50 €

VANILLE-BLOSSOM

Kirschlikör[F] · Kirschsaft · Vanillesirup
Prosecco · Soda

9,50 €

zzgl. Gläserpfand 10,00 €

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

AIKOI
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 Extra 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 €

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

AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT

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.

AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT

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.
Ob cremige Kürbis-Ingwer-Suppe, fränkische Linsensuppe mit Miso oder aromatische Gemüsebrühe mit Zitronengras – lassen Sie sich überraschen!

8,00 €

KUCHEN & DESSERT

täglich wechselnd

Jeden Tag eine neue Versuchung – frisch gebacken, saisonal und liebevoll ausgewählt. Von fränkischen Klassikern bis zu feinen Kreationen mit asiatischem Akzent.
Lassen Sie sich überraschen und Fragen Sie gern unser Service Personal

5,50 €

AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT

SAISONALE SALATE

AUTUMM HARMONY MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Knackiger Herbstsalat, junger Babyspinat und gehobelten Champignons, kombiniert mit knackigem Feldsalat. Dazu zarte Hähnchenbruststreifen in Curry-Zitronengras-Basilikum-Marinade.

Topping: Marinierte Rote Bete & geröstete Kerne.
Dressing: Asiatisches Salatdressing mit Kürbiskern Öl.

16,50 €

LIMETTEN-GARNELEN & KRÄUTERFUSION

Knackiger Herbstsalat, junger Babyspinat und gehobelten Champignons, kombiniert mit knackigem Feldsalat.
Dazu gebratene Riesengarnelen mit Thai-Chili und Koriander verfeinert.

Topping: Sesam & frische Sprossen
Dressing: Asiatisches Salatdressing mit Kürbiskern Öl.

19,50 €

„VEGANER SCHMORTRAUM“

Knackiger Herbstsalat, junger Babyspinat und gehobelten Champignons, kombiniert mit knackigem Feldsalat.
Dazu süß-sauer geschmorter Hokkaidokürbis mit Zitronengrasaromen.

Topping: Geröstete Walnüsse und Birnen Chutney.
Dressing: Asiatisches Salatdressing mit Kürbiskern Öl.

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 warmen Graupen und mariniertem Spitzkohl. Dazu gebratene Steinpilze und Honig-Meerrettich Dip.

Topping: Gerösteter Dinkelcrunch und Erbsen-Sprossen.

HERBST HEIMAT

(mit Fisch)

Sanft geräucherter Ikarimi Lachs auf Bulgur Tabbouleh. Dazu junger Feldsalat, Rote Bete, glasierter Apfel und Sojasaucenglace.

Topping: Gerösteter schwarzer Sesam und Wasabi.

FRÄNKISCH ASIATISCHES HERBSTGOLD

(vegan)

Herbstlicher bunter Quinoa Salat mit veganem Camembert. Dazu gebratene Steinpilz Champignons, geschmorter süß-saurer Hokkaidokürbis.

Topping: Karamellisierte Kürbiskerne und marinierter Spitzkohl.

16,50 €

Saucen zur Wahl *(vegan)*:
Shiso-Miso Dressing (kräftig und wärmend)
Ahorn-Yuzu Vinaigrette (sanft, aromatisch, beleben)

AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT

PINSA KREATIONEN

PINSA „KABOCHA“

leicht, aromatisch, vegetarisch

Knuspriger Pinsa-Teig, belegt mit fränkischem Tomaten-Mozzarella.
Dazu süß-saurer Hokkaidokürbis, Ingwer Öl und marinierter Rucola.

SALAMI & FEUER

kräftig, feurig, perfekt für den Winter

Pikante Salami auf fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella.
Getoppt mi 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 geröstetem Kimchi 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 Cola[F, C] **/ 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
0,5 l 5,90 €

Benediktiner Hefeweizen
0,5 l 5,90 €

Licher Pils
(*alkoholfrei*)
0,33 l 4,60 €

Benediktiner Hefeweizen, *alkoholfrei*
0,5 l 5,50 €

WEINE

ROT
Spätburgunder, trocken
0,1 l 6,50 €

Primitivo, halbtrocken
0,1 l 6,50 €

WEIß & ROSÉ
Bacchus, halbtrocken
0,1 l 4,50 €

Weißburgunder & Chardonnay, trocken
0,1 l 5,00 €

Five Roses, trocken
0,1 l 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 Qualtität 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 €

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

AIKOI
DER TANZ DER GELASSENHEIT

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 Water[2]
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 Water[2]
Die natürliche Süße und fruchtige Säure begleiten das Aroma feiner natürlicher Kräuter- und Blumenessenzen
0,2 l 4,50 €

Fever Tree Mediterranean Tonic Water[2]
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