



WASSER

S.Pellegrino
0,25l **3 €** / 0,75l **7 €**

Acqua Panna
0,25l **3 €** / 0,75l **7 €**

LEMONADES

Coca Cola
Coca Cola Zero
0,2l **4 €**

Goldberg Bitter Lemon
Goldberg Ginger Ale
Goldberg Intense Ginger Beer
Goldberg Indian Hibiscus Tonic
Goldberg Tonic Water
Thomas Henry Soda Water
Thomas Henry Pink Grapefruit
0,2l **4 €**

JUICE

Granini Apfel
Granini Maracuja
Granini Orange
Granini Maracuja
Granini Mango
Granini Ananas
Granini Rhabarbernektar
0,3l **4 €**

Kin Homemade Lemonade
0,3l **6 €**

BIER VOM FASS

Lübßer Pils
0,3l **4 €** / 0,5l **5,5 €**

Duckstein Rotblond
0,3l **4 €** / 0,5l **5,5 €**

FLASCHENBIER

Tiger Bier Singapore
0,33l **4 €**

Erdinger Weizen
0,5l **5 €**

Erdinger Weizen Alkoholfrei
0,33l **4 €**

Lübßer Alkoholfrei
0,33l **4 €**

Lübßer Naturradler Zitrone
0,33l **4 €**



SIGNATURE COCKTAIL

KYOTO SPRITZ

Kyoto Essence, Prosecco D.O.C TREVISO, Soda.

12 €

DIRTY KIN MARTINI

Gin mit Pfeffer und Shiso infundiert, Dry Vermouth, Sojasauce, Geflammte Ananas/Shiso Sirup, Limettensaft.

14 €

SCARLET KISS

Apollon Sake, Campari, London Dry Gin, Passionsfrucht-Püree, Limettensaft, Eiweiß, Zitrus-Saltz-Kruste

14 €

KINMLET

Ki-no-bi Kyoto Dry Gin, Kyoto Essence, Limettensaft, Lychee-Likör.

14 €

THAI AFFAIR

Berliner dry Gin, Violette Likör, Thai Basilikum, Limettensaft, Hausgemachter Thai chilli sirup.

14 €

MOCKTAILS

THAI Mojito

Thai Basilikum, Limettensaft, Ginger Ale

10 €

KIN Spritz

Mango, Maracujasaft, Limettensaft, Hibiscus Tonic

10 €

KIN Hausgemachter lemonade

6 €

COCKTAILS HOUR - 17 bis 18 Uhr

Cocktails (Pre-After-Spritz-Long) **8,5 €** - Signature **10,5 €**



SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco D.O.C Treviso, Soda.

10 €

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco D.O.C Treviso, Soda.

10 €

LILLET WILDBERRY

Lillet Rose, Hibiscus Tonic, Beeren, Soda.

10 €

CLASSIC COCKTAIL

MARTINI COCKTAIL

Wodka oder Gin, getrockneter Vermouth.

11 €

WHISKY SOUR

Bourbon Whiskey, Limettensaft, Eiweiß, sirup.

12 €

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Angostura, sirup.

11 €

NEGRONI

Gin, Campari, Antica Formula Vermouth

13 €

MAI TAI

Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup.

12 €

ESPRESSO MARTINI

Wodka, Kaffeelikör, Espresso Shot.

13 €

PISCO SOUR

Pisco de Chile, Limettensaft, Eiweiß, sirup.

12 €

PORNSTAR MARTINI

Wodka, Passoa, Maracuja, Limettensaft, vanillesirup.

14 €



WEIN GLASWEISE

Weißwein

Thörnicher Riesling 2024

Weingut Ludwig, Mosel
(Deutschland)

0,1l **5 €** / 0,2l **10 €** / Fl. 0,75 **30 €**

716 - Grauburgunder 2024

(Deutschland, Ebringen)

0,1l **6 €** / 0,2l **12 €** / Fl. 0,75 **36 €**

LOUISVALE Chardonnay 2023

W.O. Stellenbosch
(Südafrika)

0,1l **7,5 €** / 0,2l **15 €** / Fl. 0,75 **50 €**

ROSE

Geil Rose 2023

(Deutschland, Rheinhessen)

0,1l **5,5 €** / 0,2l **11 €** / Fl. 0,75 **32 €**

SEKT

Prosecco Spumante Brut 2022

Balbinot, D.O.C.

0,1l **7 €** / Fl. 0,75 **38 €**

Rotwein

Nero D´Avola 2022 D.O.C

Cusumano – Nero D´avola
(Italien, Sizilien)

0,1l **5,5 €** / 0,2l **11 €** / Fl. **34 €**

Tank N°11 Syrah 2024

Camivini-Terre Siciliane I.G.P
(Italien/Sizilien, Venetien, Apulien)

0,1l **6 €** / 0,2l **12 €** / Fl. **36 €**

Merlot I.G.T 2023

Di Leonardo-Ontagnano
(Italien, Friaul)

0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. **38 €**

Champagner

Champagne Jean-Michel - Carte Blanche BIO

0,1l **15 €** / Fl. 0,75 **90 €**

Champagne Jean-Michel - Rosé BIO

0,1l **17 €** / Fl. 0,75 **100 €**

CREMANT

Crémant de Loire Brut

Louis Vernant, AOP.

0,1l **9 €** / Fl. 0,75 **46 €**



SPIRITS

VERMOUTH

Noilly Prat **6 €**
Antica Formula **6 €**

GIN

Bombay **5 €**
Monkey 47 **7 €**
Hendrick's **7 €**
Ophir **8 €**
Nikka Coffe Gin **8 €**
Ki-No-Bi **9 €**

VODKA

Absolut **5 €**
Belvedere **7 €**
Beluga **9 €**

WHISKEY

Bulleit Bourbon **6 €**
Tarlisker **10 €**
Lagavulin 16y **15 €**
Hibiki Harmony **16 €**

COGNAC

Hennessy VS **9 €**
Hennessy VSOP **10 €**
Hennessy XO **25 €**

TEQUILA

Olmecca Altos Plata **6 €**
Olmecca Altos Plata Reposado **7 €**

RUM

Havana 3y **5 €**
Havana 7y **6 €**
Ron Botucal Reserva **10 €**
Ron Zacapa 23 Centenarium **18 €**

OTHER SPIRITS

Aperol **5 €**
Campari **5 €**
Averna **5 €**
Sambuca **5 €**
Amaretto Disaronno **5 €**
Amaro Montenegro **5 €**
Ramazotti **5 €**
Fernet **5 €**
Baileys **5 €**
Kahlua **5 €**
Cherry Heering **5 €**
Sherry Lustau **5 €**
Port Taylor 10y **6 €**
Frangelico **5 €**
Nonnino Merlot **8 €**
Williamsbirne **8 €**



SAKE

Perfektion, Tradition und Handwerk im Glas. Das ist UMAMI.
Sake ist der perfekte Speisebegleiter für die asiatische Küche.

SPARKLING SAKE ALS APERITIF

Ninki Sparkling J-Ginjo

Flaschengärung

Leicht, frisch und fruchtig, gerne auch zum Dessert

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **39 €**

PREMIUM SAKE ZUM WAHREN GENUSS

Hatsumago – Kimoto Tradition

Honjozo

Traditionell & umamireich

Perfekter Begleiter für deftige und kraftvolle Gerichte

0,1l Glas **10 €**

0,72l Flasche **64 €**

Urakasumi – Junmai

Fruchtig & sanft

Genieße ihn mit Fisch, Sashimi oder Sushi

0,1l Glas **13 €**

0,3l Flasche **41 €**

0,72l Flasche **89 €**



PREMIUM SAKE ZUM WAHREN GENUSS

Nanbu Bijin – Southern Beauty

Junmai

Traditionell & umamireich

„Perfekt Match“ mit Rindfleisch, Ente oder Heilbutt

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **41 €**

0,72l Flasche **95 €**

Urakasumi – Tautropfen

Junmai

Leicht & fruchtig

Am besten mit Gemüse, Tempura, Vorspeisen

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **41 €**

Ninki “Gold Label“ Junmai Daiginjo

fruchtig & Sanft, trocken

Gegrillte Gemüse, Heilbutt, Jacobsmuscheln

0,1l Glas **14 €**

0,3l Flasche **41 €**

0,72l Flasche **95 €**

DIGESTIV

Fukuju Yuzu Sake

Leicht, fruchtig, frisch & süß

Auf Eis oder pur

0,05l Glas **8 €**

0,5l Flasche **73 €**



WEISSWEIN

716 - Grauburgunder 2024

(Deutschland, Ebringen)

Fl. **36 €**

NEEF EMMICH Scheurebe 2024

(Deutschland, Rheinhessen)

Fl. **37 €**

Pecorino D.O.C 2024

Terre D´Abruzzo I.G.P

Tenuta Ulisse - Italien, Abruzzen

Fl. **37 €**

Sauvignon Blanc 2024

CRASS Weingut

(Deutschland, Rheingau)

Fl. **38 €**

H.LUN Pinot Bianco D.O.C 2024

(Italien, Südtirol)

Fl. **38 €**

Grünen veltiner D.A.C 2023

Stift Klosterneuburg-Österreich

Fl. **42 €**

ROSE

Geil Rose 2023

(Deutschland, Rheinhessen)

Fl. **32 €**

Groszer Wein 2023

(Blaufränkisch, Zweigelt & Merlot, Österreich)

Fl. **37 €**

Chiaretto D.O.C 2024

Cantina Bulgarini

(Italien, Lombardei)

Fl. **40 €**

Mea Culpa ``Pentimento``

Cantine Minini-Italien, Puglia/Salento

Fl. **44 €**

Lugana D.O.C 2024

Cantina Bulgarini (Italien, Lombardei)

Fl. **48 €**

LOUISVALE Chardonnay 2023

W.O. Stellenbosch - Südafrika

Fl. **50 €**

Sancerre Blanc 2023

Michel Girard et Fils - Verdigny

(Frankreich, Loire)

Fl. **59 €**

Macon Villages 2017

Arthur Barolet & Fils

Bourgogne A.O.C. – Frankreich

Fl. **73 €**

Chablis Louis Latour 2023

‘LA CHANFLEURE’

Grand Vin de Bourgogne A.C.C

Fl. **84 €**

CHAMPAGNER

Moet&Chandon Imperial Brut

Fl. 0,75 **100 €**

Moet&Chandon Imperial Rosé

Fl. 0,75 **120 €**

Ruinart Brut

Fl. 0,75 **120 €**

Ruinart Rosé

Fl. 0,75 **140 €**



ROTWEIN

Lopez de Haro Crianza

Hacienda (San Vincente de la Soncierra)
(Spanien, Rioja)
Fl. **34 €**

Corvers Kauter Pinot Noir Bio 2022

(Deutschland, Rheingau)
Fl. **52 €**

Rondeur Appassimento 2023

La Grance (Gabian) Grenache Noir, Syrah, Mourvedre
(Frankreich, Languedoc)
Fl. **36 €**

Amaranta 2022 D.O.C

Tenuta Ulisse- Montepulciano D´Abruzzo D.O.P
(Italien, Abruzzen)
Fl. **55 €**

Merlot I.G.T 2023

Di Leonardo-Ontagnano
(Italien, Friaul)
Fl. **38 €**

Rocca Rubia Riserva DOC 2022

Cantina Santadi – Carignano del Sulcis
(Italien, Sardinien)
Fl. **65 €**

Mea Culpa

Primitivo, Syrah, Merlot
Cantine Minini (Italien, Puglia/Salento)
Fl. **39 €**

DE TRAFFORD

Cabernet Sauvignon 2019
(Südafrika)
Fl. **65 €**

Benuara 2023 D.O.C

Cusumano – Nero D´Avola, Syraha
(Italien, Sizilien)
Fl. **42 €**

Château de Chassagne Montrachet 2013

Les Jardins, Bourgogne A.O.C.
(Frankreich)
Fl. **135 €**

Langhe DOC Nebbiolo 2023

Marco Porello (Camestri)
(Italien, Piemont)
Fl. **44 €**

Château Langoa Barton 3°GC 2013

Saint-Julien A.O.C.
(Frankreich)
Fl. **150 €**

Chianti Classico 2020 D.O.C.G

Tenuta di Vignole
(Italien, Toskana)
Fl. **44 €**

Barolo „Via Nuova“ 2019

Pira & Figli - D.O.C.G.
(Italien, Piemont)
Fl. **160 €**

Barbera D´Alba 2020 D.O.C.G

Tenuta Arnulfo – Costa Di Bussia
(Italien, Piemont)
Fl. **50 €**

Brunello di Montalcino, Poggio al Vento 2015

Col D´Orcia, D.O.C.G.
(Italien, Toskana)
Fl. **190 €**



KAFFEE UND HEISSE GETRÄNK

- Espresso **3 €**
- Espresso Macchiato **3,5 €**
- Doppelter Espresso **4 €**
- Doppelter Espresso Macchiato **4,5 €**
- Cafè Crema **3,5 €**
- Latte Macchiato **4,5 €**
- Milchkaffe **5 €**
- Flat white **4,5 €**

LOSER BIO TEE

- Highland Darjeeling **6 €**
- Earl Grey Hooray **6 €**
- Kräutertee **6 €**
- Highland Green Tee **6 €**
- Früchtetee **6 €**
- Kamille Organic **6 €**
- Frische Minze **4 €**
- Frische Minze mit Ingwer **4 €**