



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
0,2l **4 €**

JUICE

Granini Apfel
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

Dirty Kin Martini – 12 €

Gin mit Sansho-Pfeffer infundiert, trockener Vermouth, gegrillte Ananas mit Shiso-Sirup und Limettensaft.

Tropical Daiquiri – 13 €

Havana 7y, Campari, Limettensaft, Passionsfrucht-Püree und Vanillesirup. Ein tropischer

Frangelico Sour – 14 €

Frangelico-Likör, Ginjo Trester Sake, weiße Schokolade, Limettensaft und Eiweiß.

KINmlet – 14 €

Ki-no-bi Kyoto Dry Gin, hausgemachter Limetten-Cordial und Lychee-Likör.

Mary K – 14 €

Vodka, Tomatensauce, Thai-Basilikum-Sirup, Jalapeno-Tabasco und Shiitake-Olivenöl.

K-ontinental Sour – 14 €

Wild Turkey Bourbon Whiskey, Ginjo Trester Sake, Angostura-Schokolade, Zitronensaft, Schokoladensirup und Eiweiß.

Yuzu Garten – 16 €

Yuzu Sake, Wodka, Holunderblüten-Sirup, Zitronensaft und Togarashi.

MOCKTAILS

Refresher

Rhabarbersaft, Apfelsaft, Limettensaft, Spicy Ginger

10 €

Thai Mojito

Thai Basilikum, Frische Limetten, Ginger Ale, Rohrzucker

10 €

COCKTAILS HOUR - 17 bis 18 Uhr

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



SPRITZ

Aperol Spritz – 9 €

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe.

Campari Spritz – 9 €

Campari, Prosecco, Soda mit Limettenscheibe.

Hugo – 9 €

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze.

Lillet Spritz – 10 €

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze.

Lillet Berry – 10 €

Lillet Rose, Hibiscus Tonic, frische Beeren, Minze.

Lillet Vive – 10 €

Lillet Blanc, Soda, Limette, Rosmarin.

Bergamotto Spritz – 10 €

Bergamotte-Likör, Prosecco, Soda, Zitrone.

LONGDRINK

Caipirinha – 10 €

Cachaça, Limetten, Rohrzucker.

Tequila Sunrise – 10 €

Tequila, Orangensaft, Grenadine.

Cuba Libre – 10 €

Rum, Cola, Limettensaft.

Moscow Mule – 11 €

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft.

Paloma – 11 €

Tequila, Pink Grapefruit, Soda, Limette.

Mai Tai – 12 €

Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup.

Dark 'n' Stormy – 12 €

Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette.

COCKTAILS HOUR - 17 bis 18 Uhr

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



PRE-DINNER COCKTAIL

Cocktail Martini – 10 €
Vodka oder Gin, Vermouth.

Old Fashioned – 10 €
Bourbon Whiskey, Angostura, Zuckersirup

Bellini – 11 €
Pfirsichpüree, Prosecco.

Margarita – 12 €
Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salz.

Whisky Sour – 12 €
Kräftiger Bourbon, Limettesaft, Eiweiß

Cosmopolitan – 12 €
Vodka, Cointreau, Limette, Cranberrysaft

Negroni – 13 €
Gin, Campari und Antica Formula Vermouth

AFTER DINNER COCKTAILS

Black Russian – 11 €
Wodka, Kaffeelikör.

Manhattan – 12 €
Rye Whiskey, roter Vermut, Angostura.

White Russian – 12 €
Wodka, Kaffeelikör, Sahne.

Pisco Sour – 12 €
Pisco, Limettensaft, Eiweiß, Rohrzuckersirup.

Disaronno Sour – 12 €
Amaretto, Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup.

Irish Coffee – 12 €
Kaffee, irischer Whiskey, brauner Zucker, Sahne.

Espresso Martini – 13 €
Vodka, Kaffeelikör, Espresso.

COCKTAILS HOUR - 17 bis 18 Uhr

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



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

Thörnicher Riesling 2023

Weingut Ludwig, Mosel
(Deutschland)

0,1l **5 €** / 0,2l **10 €** / Fl. 0,75 **29 €**

716 - Grauer Burgunder 2022

(Deutschland, Ebringen)

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

Sauvignon Blanc DOC 2023

Di Leonardo, Friaul
(Italien)

0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. 0,75 **38 €**

Flick 2023 Weißburgunder

(Deutschland, Rheingau)

Fl. **36 €**

H.LUN 2023 Pinot Bianco DOC

(Südtirol,Italien)

Fl. **39 €**

Louisvale 2022 Chardonnay

(Südafrika)

Fl. **40 €**

Grünen Veltiner 2022 DAC

Stift Klosterneuburg, Österreich

Fl. **42 €**

Lugana 2023 DOC

Cantina Bulgarini, Lombardei
(Italien)

Fl. **44 €**

Sancerre 2023

Domaine Michel Girard et Fils, Loire A.O.C
(Frankreich)

Fl. **58 €**

Fryers Cove 2022 Sauvignon Blanc Reserva

(Südafrika)

Fl. **60 €**

Chablis „Les Villes Vignes“ 2020

Pascal Bouchard, Bourgogne A.O.C.
(Frankreich)

Fl. **75 €**

ROSE

Geil 2023 Rose

(Deutschland, Rheinhessen)

0,1l **5 €** / 0,2l **10 €** / Fl. 0,75 **29 €**

Groszer Wein 2023

(Blaufränkisch, Zweigelt & Merlot, Österreich)

Fl. **36**

Chiaretto D.O.C 2023

(Cantina Bulgarini,Italy Lombardei)

Fl. **39**

SüßWein

Villersdorp 2021 Hanepoot Jerepigo

(Südafrika)

0,1l **8 €** Fl. 0,75 **38 €**



ROTWEIN

Tank N°32 Primitivo 2022

Cantine Minini
(Italien, Apulien)
0,1l **5 €** / 0,2l **10 €** / Fl. 0,75 **29 €**

Nero D´Avola 2020 DOC

Cusumano – Nero D´avola
(Italien, Sizilien)
0,1l **5,5 €** / 0,2l **11 €** / Fl. 0,75 **32 €**

Montepulciano D´Abruzzo 2022 DOP

Tenuta Ulisse - Montepulciano
(Italien, Abruzzen)
0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. 0,75 **38 €**

Rosso Bruno 2020 DOC

Bulgarini - Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina
(Italien, Lombardei)
Fl. **36 €**

STONEWALL - Rubér 2019

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
(Südafrika)
Fl. **38 €**

Cusumano 2021 DOC

Benuara – Nero D´Avola, Syrha
(Italien, Sizilien)
Fl. **39 €**

Chianti Classico 2020 DOCG

Tenuta di Vignole
(Italien, Toskana)
Fl. **41 €**

Barbera D´Alba 2020 DOCG

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

Corvers Kauter Pinot Noir Bio 2022

(Deutschland, Rheingau)
Fl. **52 €**

Amaranta 2020 DOP

Tenuta Ulisse- Montepulciano
(Italien, Abruzzen)
Fl. **55 €**

DE TRAFFORD - Cabernet Sauvignon 2018

(Südafrika)
Fl. **65 €**

Château de Chassagne Montrachet 2013

„Les Jardins“, Chassagne Montrachet, Bourgogne A.O.C.
(Frankreich)
Fl. **135 €**

Château Langoa Barton 3°GC 2013

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

Barolo „Via Nuova“ 2019

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

Brunello di Montalcino, Poggio al Vento 2015

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



CHAMPAGNER

Champagne Jean-Michel - Carte Blanche BIO

0,1l **14 €** / Fl. 0,75 **85 €**

Champagne Jean-Michel - Rosé BIO

0,1l **16 €** / Fl. 0,75 **90 €**

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 €**

SEKT

Prosecco, Spumante Brut 2022

Balbinot, D.O.C.

0,1l **7 €** / Fl. 0,75 **38 €**



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 €**