



KIN Specials

VORSPEISEN

Culatta Di Langhirano (1, 3, 6, 7, 10, 12)

Grünen Spargel/ Onsen Ei / Miso Hollandaise

19 €

Wein und Sake Empfehlung

Nero D´Avola 2020

0,1l **5 €** 0,2l **10 €**

Ninki Sparkling J-Ginjo

0,1l **14 €**

HAUPTGERICHTE

New Zeland Lammhaxe (1, 4, 6, 7, 9, 12)

Charsiu / Kohlrabi / Romana Herzen

36 €

Stonewall 2019

0,1l **6,5 €** 0,2l **13 €**

Sake

Hatsumago – Kimoto Tradition Honjozo

0,1l **10 €**

DESSERT

Ziegenblumen und Beeren (3,7)

Rambutan / Himbeeren / Rosenwasser/ Ziegen Joghurt

12 €

Hanepoot Jeerepigo (Süßwein)

0,1l **8 €**

Sake

Yuzu Sake

0,05l **8 €**

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



STARTER

Edamame ⁽⁶⁾

Gedämpfte Edamame / Salz-Zitronen-Dressing / Minzöl

6 €

Aubergine-Miso-Orange ^(3, 6, 12)

Frittierte Aubergine / Miso Karamell / Orange

10 €

Schweinebauch-Szechuan Pfeffer ^(1, 4, 6, 7, 11, 12)

Iberico Schweinebauch / Topinambur-Püree / Szechuan Marinade

12 €

Adlerfisch Ceviche ^(4, 7, 10)

Gegrillter Chicorée / Senf Gurken / Ayran-Gel

16 €

Gegrillte Argentinisches Rote Garnele ^(2, 3, 4, 6, 7, 9)

Massamam Curry / Dashi- Karottenpüree / Pink Pomelo

18 €

Thunfisch-Wasabi ^(1, 4, 6, 7, 11)

Sashimi Thunfisch-Tartar / knuspriger Blätterteig / Wasabi Mayo /
gelber Rettich

19 €

Japanisches Rinder-Tartar ^(1, 3, 6, 7, 8, 11)

Piennolo-Kirchetomaten / Sylter Sauerteigbrot / Kotsuzui Butter/ Pimenton de la Vera

22 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



DIM SUM

Geräuchert Pulpo am Stiel (2 Stk.) (1, 4, 6, 7, 11, 15)

Aktivkohle/ Yuzu / Furikake

18 €

Siu Mai-Shiitake-Ingwer (4 Stk.) (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 12)

Gedämpfte Teigtaschen / Hühnchen-Ente-Garnele / Shiitake-Ingwer-Jus

10 €

Kin-Mandu (4 Stk.) (1, 6, 11)

Gebratene Teigtaschen / Bio Berliner Tofu / Kimchi / Wild Brokkoli

9 €

Pulled Pork Frühlingsrolle (1, 3, 4, 6, 10, 11)

Thai Salat / Ponzu

7 €

SALAT

Asia Cesar Salat (1, 3, 4, 6, 7, 11)

Schwarzer Knoblauch/ Wakame/ Bonito

10 €

Mit extra Koreanisches Hähnchen : + 5,00€

Mit extra Argentinisches rote Garnele : + 7,00€

Rotkohl Salat (4, 6)

Grüner Apfel/ Buchweizen / Himbeeren

10 €

Castel Franco Radicchio Salat (1, 6, 11)

Sesam-Chili Dressing / Gepufft Buchweizen

10 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



HAUPGERICHTE

BIO Szechuan Tofu (6, 9, 12)

Knollensellerie/ Wild Brokkoli / Veggie Dashi

23 €

Miso Blumenkohl (5, 6, 9, 10, 12)

Gelbes Curry/ Süßkartoffel / Tonburi Kaviar

24 €

Heilbutt-Bonito Beurre Blanc (3, 4, 6, 7, 9, 12)

Gebratenes Heilbutt-Filet / Blumenkohl Püree / Bonito Beurre Blanc

26 €

Gegrillter Adlerfisch (2, 3, 4, 6, 7, 9, 12)

Kalamansi / Lauch Herzen/ Quinoa/ Bio Loomi

27 €

Geschmorter Kalbskamm (4, 6, 7, 9, 12)

Topinambur / Trauben / Shiitake

29 €

Simmental BIO Rinderfilet (4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

Wild Brokkoli / Tropea Zwiebeln / Hibiki Jus

150g – 40 €

250g – 58 €

ZUM TEILEN (FÜR 2 PERSONEN)

Knuspriger Iberico Schweinebauch (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11)

oder

Rosa gebratene Entenbrust (1, 3, 4, 6, 7, 11)

Bao Bun /Ein Salat und eine Beilage nach Wahl,
dazu eingelegter gelber Rettich / Gurken und 2 Dips

60 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



BEILAGE

Bio Jasmin Reis

Furikake / Lauchzwiebeln

5 €

Geschmorter Endivien (7, 8, 12)

Yuzu / Rosinen/ Pinienkerne

7 €

Fried Reis

Bio Onsen Ei/ Saison Gemüse (1, 3, 4, 6, 12)

8 €

KIN-Chi

Ingwer/ Sesam/ Lauchzwiebel (4, 6, 11, 10)

6 €

Sautierter Pak Choi (4, 6, 11)

Fischsoße/ Allium/ Sesam Öl

6 €

Gedämpfter Bao Bun (1,3, 4, 6, 7)

Wasabi Mayo / Miso Mayo

6 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln



DESSERT

Cheesecake-Yuzu-Karamell ^(1, 3, 7, 8)

10 €

Milchreis-Mango-Vanille ⁽⁷⁾

10 €

Camembert in Tempura – Preiselbeeren- Topinambur ^(1, 7, 8)

13 €

Jersey Kuh Eis (2 Kugel) 

Vanille / Schokolade / Zitrone

5 €

ALLERGENE: (1) Gluten, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojaprodukte, (7) Laktose, (8) Nüsse allgemein, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefeldioxid & Sulphite, (13) Lupinen, (14) Sulphur dioxide, (15) Weichtiere & Muscheln