KIN
FUSION
KITCHEN

WASSER

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

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

BIER VOM FASS

Lübzer 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 €**

Lübzer Alkoholfrei
0,33l **4 €**

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

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola
Coca Cola Zero
0,2l **4 €**

Fever Three ´Mediterranean´ Tonic
0,2l **4,5 €**

Thomas Henry Tonic
Thomas Henry ´Botanicals´ Tonic
Goldberg ´Indian Hibiscus´ Tonic

Thomas Henry Ginger Ale
Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Bitter Lemon
Thomas Henry Pink Grapefruit
Thomas Henry Mystic Mango
0,2l **4 €**

SAFT

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

KIN
FUSION
KITCHEN

SIGNATURE

UMAMI DESIRE
Salzig · Zitronig · kraftvolles Umami
Gin · Shiso · Szechuanpfeffer · Fino Sherry · Soja · Zitrus · Ananas
14

YUZU GARDEN
Blumig · Zitronig · Sanft scharf
Ketel One Vodka · Yuzu · Holunderblüte · Zitrus · Togarashi
16

KINMLET
Klar · Aromatisch · Raffiniert
Nikka Coffey Gin · Kyoto Essence · Limette · Lychee
15

SCARLET KISS
Vibrant · Samtig · Verführerisch
Apollon Sake · London Dry Gin · Campari · Passionsfrucht · Zitrus · Eiweiß
14

BURNING SIN
Rauchig · Würzig · Komplex
Mezcal · Kirschlikör · Kräuter · Kakao · ThaiChilli · chipotle
16

Cocktail Hour | 17:30 – 18:30 Uhr
Exklusiver Vorteil auf
unsere Cocktailkreationen

KIN
FUSION
KITCHEN

CLASSIC SELECTION

APEROL · CAMPARI SPRITZ
Aperol oder Campari · Prosecco D.O.C · Soda
10

NEGRONI
London Dry Gin · Campari · Antica Formula Vermouth
13

LILLET WILDBERRY
Lillet Rose · Hibiscus Tonic · Wildbeeren · Soda
11

PALOMA · MEZPALOMA
Tequila oder Mezcal · Limette · Pinkgrapefruit Soda
13

WHISKY · PISCO SOUR
Bourbon Whiskey oder Pisco · Limette · Eiweiß · Sirup
12

ESPRESSO MARTINI
Wodka · Kaffeelikör · Espresso Shot
13

HOUSE MOCKTAILS

(Alkoholfrei)

THAI Mojito
Thai Basilikumsirup · Limette · Ginger Ale · Soda
10

KIN Spritz
Mangopüree · Maracujasaft · Hibiscus Tonic · Soda
10

Virgin Pornstar
Siegfried Wonderleaf · Maracuja · Vanille · Limette
Alkoholfrei Sparkling Wine
14

KIN selbsgemachte Limonade
Kin Kordial · Soda
6

Cocktail Hour | 17:30–18:30 Uhr
Exklusiver Vorteil auf
unsere Cocktailkreationen

KIN FUSION KITCHEN

CHAMPAGNER

J . Charpentier ´*Vigneron*´
Blanc de Blancs BRUT
0,1l **18 €** / Fl. **100 €**

J . Charpentier ´*Vigneron*´
Rose´ BRUT
0,1l **16 €** / Fl. **95 €**

Ruinart Brut
Fl. 0,75 **120 €**

Ruinart Rosé
Fl. 0,75 **140 €**

BIO SPUMANTE BRUT

Capo Mannu
Tenute Evaristiano (Sardinien, Italien)
0,1l **9 €** / Fl. 0,75 **49 €**

SPUMANTE ROSE´

Pámuri
Nero d´Avola Rosé - EXTRA DRY Cantine La Vite (Italien)
0,1l **9 €** / Fl. 0,75 **49 €**

CREMANT

Crémant de Loire A.O.P
BRUT
Louis Vernant (Frankreich)
0,1l **9 €** / Fl. 0,75 **49 €**

PROSECCO

Prosecco D.O.C 2024
BRUT
Balbinot (Italien)
0,1l **7 €** / Fl. 0,75 **44€**

SÜßWEIN

Agape DOC

Moscato di Sardegna (Italy)
0,1l **10 €** / Fl. 0,5l **48€**

KIN FUSION KITCHEN

WEISSWEIN

Thörnicher Riesling 2024
Ludwig, Mosel
(Deutschland)
0,1l **5,5 €** / 0,2l **11 €** / Fl. 0,75 **34€**

Pecorino I.G.P 2024
Terre D´Abruzzo
Tenuta Ulisse (Italien)
0,1l **6 €** / 0,2l **12 €** / Fl. 0,75 **36 €**

Isola Persa Chardonnay 2023
Terre Siciliane I.G.T
(Sizilien, Italien)
0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. 0,75 **39 €**

NEEF EMMICH Scheurebe 2024
(Deutschland, Rheinhessen)
Fl. **37 €**

H.LUN Pinot Bianco D.O.C 2024
Südtirol Alto Adige D.O.C (Italien)
Fl. **39 €**

Grünen Veltliner D.A.C 2023
Stift Klosterneuburg (Österreich)
Fl. **42 €**

Lugana D.O.C 2024
Cantina Bulgarini (Italien, Lombardei)
Fl. **48 €**

Sancerre Blanc 2023
Michel Girard et Fils (Frankreich, Loire)
Fl. **63 €**

Mâcon Villages A.O.C
Arthur Barolet & Fils Grand Vin de Bourgogne (Frankreich)
Fl. **73 €**

Chablis Louis Latour A.C.C
´LA CHANFLEURE´ Grand Vin de Bourgogne (Frankreich)
Fl. **84 €**

BIO WEISSWEIN

Viognier I.G.P
Domaine Gassie (Frankreich, Gard)
Fl. **42 €**

Grauburgunder Ried Goldberg
Georg Preisinger Österreich, Burgenland
Fl. **46 €**

Is Araus Vermentino D.O.C
Tenute Evaristiano (Sardinien, Italien)
Fl. **42 €**

Sisini Nuragus D.O.C
Tenute Evaristiano (Sardinien, Italien)
Fl. **41 €**

ROSE`

Geil Rose 2024
Oekonomierat Geil
(Deutschland, Rheinhessen)
0,1l **6 €** / 0,2l **12 €** / Fl. 0,75 **34€**

Miraval A.O.P 2023
Cote de provence (Frankreich)
Fl. **59 €**

Chiaretto D.O.C 2024
Cantina Bulgarini
(Italien, Lombardei)
0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. 0,75 **39 €**

KIN FUSION KITCHEN

ROTWEIN

Nero D´Avola D.O.C 2023
Cusumano
(Italien, Sizilien)
0,1l **5,5 €** / 0,2l **11 €** / Fl. **34 €**

A Passo lento I.G.T 2022
Salento Rosso / Negroamaro-Syrah
Cantina Vecchia Torre (Italien)
0,1l **7 €** / 0,2l **14 €** / Fl. 0,75 **42 €**

Merlot I.G.T 2023
Di Leonardo-Ontagnano (Italien)
0,1l **6,5 €** / 0,2l **13 €** / Fl. 0,75 **39 €**

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

Rondeur Appassimento 2023
La Grance (Gabian) Grenache Noir, Syrah, Mourvedre
(Frankreich, Languedoc)
Fl. **36 €**

Mea Culpa
Primitivo, Syrah, Merlot
Cantine Minini (Italien, Apulien)
Fl. **42 €**

Benuara 2023 D.O.C
Cusumano – Nero D´Avola, Syrha
(Italien, Sizilien)
Fl. **42 €**

Langhe DOC Nebbiolo 2023
Marco Porello (Camestri)
(Italien, Piemont)
Fl. **44 €**

Amaranta 2022 D.O.C
Tenuta Ulisse- Montepulciano D´Abruzzo D.O.P
(Italien, Abruzzen)
Fl. **55 €**

Rocca Rubia Riserva DOC 2022
Cantina Santadi – Carignano del Sulcis
(Italien, Sardinien)
Fl. **59 €**

Château de Chassagne Montrachet 2013
Les Jardins, Bourgogne A.O.C.
(Frankreich)
Fl. **135 €**

Château Langoa Barton 3°GC 2013
Saint-Julien A.O.C.
(Frankreich)
Fl. **150 €**

Bio Rotwein

La Grange 2023
Tradition Prat Bibal A.O.P
(Languedoc, Frankreich)
Fl. **40 €**

Donu I.G.T
Bovale, Isola dei Nuraghi
Tenute Evaristano (Italien, Sardinien)
Fl. **49 €**

Dolcetto d´Alba D.O.C 2024
Pira & Figli
(Italien, Piemont)
Fl. **50 €**

Barolo“Via Nuova”
D.O.C.G 2019
Pira & Figli
(Italien, Piemont)
Fl. **160 €**

Brunello di Montalcino
“Poggio al Vento” D.O.C.G 2015
Col D´Orcia
(Italien, Toskana)
Fl. **190 €**

KIN
FUSION
KITCHEN

“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 **40 €**

PREMIUM SAKE ZUM WAHREN GENUSS

Hatsumago – Kimoto Tradition
Honjozo
Traditionell
Perfekter Begleiter für deftige und kraftvolle Gerichte
0,1l Glas **10 €**
0,72l Flasche **64 €**

Urakasumi – Junmai
Fruchtig, floral & sanft
Genieße ihn mit Fisch
0,1l Glas **13 €**
0,3l Flasche **41 €**
0,72l Flasche **89 €**

Ninki “Gold Label“ Junmai Daiginjo
Fruchtig & sanft, trocken
Gegrillte Gemüse, Heilbutt, Jacobsmuscheln
0,1l Glas **14 €**
0,3l Flasche **41 €**

Nanbu Bijin – Southern Beauty
Junmai
Traditionell & umamireich
„Perfekt Match“ mit Rindfleisch, Ente oder Heilbutt
0,1l Glas **14 €**
0,72 Flasche **95 €**

Urakasumi – Tautropfen
Junmai
Leicht & fruchtig
Am besten mit Gemüse, Tempura, Vorspeisen
0,1l Glas **14 €**
0,3l Flasche **41 €**

DIGESTIV

Fukuju Yuzu Sake
Leicht, fruchtig, frisch & süß
Auf Eis oder pur
0,05l Glas **8 €**
0,5l Flasche **73 €**

KIN FUSION KITCHEN

SPIRITUOSEN

VERMOUTH

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

GIN

Beefeater London Dry **6 €**
Bombay Sapphire **6 €**
Monkey 47 **8 €**
Hendrick´s **8 €**
Ophir Spiced **8 €**
Berliner Brandstifter **8 €**
Nikka Coffey Gin **9 €**
Ki-No-Bi **9 €**

WODKA

Absolut **5 €**
Three Sixty **5 €**
Katel One **6 €**
Belvedere **7 €**
Beluga **9 €**

WHISKEY

Bulleit Bourbon **7 €**
Bulleit 95 Rye **7 €**
Jameson Irish **8 €**
Wild Turkey Bourbon **8 €**
Tarlisker Storm **10 €**
Nikka Coffey Single Malt **14€**
Lagavulin 16y **15 €**
Hibiki Harmony **18 €**

TEQUILA

Olmeca Blanco **6 €**
Olmeca Reposado **7 €**
Olmeca Blanco 100% Agave **10€**
Olmeca Reposado 100% Agave **10€**

RUM

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

COGNAC

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

BRANDY

Vecchia Romagna **8 €**

OTHER SPIRITS

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

KIN
FUSION
KITCHEN

KAFFEE UND HEISSE GETRÄNK

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

LOSER BIO TEE

Highland Darjeeling **6 €**
Earl Grey Hooray **6 €**
Kräutertee **6 €**
Highland Green Tee **6 €**
Früchtetee **6 €**
Kamille Organic **6 €**
Frische Minze **5 €**
Frische Minze mit Ingwer **5 €**