



KINZA

SUSHI & ASIAN FUSION

Willkommen im Kinza – Sushi & Asian Fusion
in Roth bei Nürnberg!

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der asiatischen Küche und lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verzaubern. Im Kinza erwartet Sie eine einzigartige Fusion aus traditionellen vietnamesischen Gerichten und exquisiten Sushi-Kreationen.

Unsere Speisekarte bietet eine breite Auswahl an delikaten Köstlichkeiten. Probieren Sie zum Beispiel unsere berühmte Pho Ha Noi, eine aromatische Nudelsuppe mit zartem Rindfleisch und duftenden Gewürzen. Oder lassen Sie sich von unserem Bun Bo Nam Bo begeistern, einer saftigen Rindfleisch-Variante mit knackigem Gemüse und frischen Kräutern.

Für eine außergewöhnliche Geschmacksexplosion empfehlen wir Ihnen unsere speziellen Sushi-Rollen. Genießen Sie die Sake Yaki Rolle, in der sich Garnelen mit cremigem Avocado, Spargel und Philadelphia Frischkäse vereinen. Oder lassen Sie sich von der Dracarys Roll verführen, die mit Aal, Gurke und Tofu überrascht. Und für diejenigen, die es etwas herzhafter mögen, bietet unsere Yakitori Tempura Roll eine köstliche Kombination aus Hühnerfleisch Teriyaki, Avocado, Gurken, Paprika, Philadelphia, Unagi und Soße.

Bei uns im Kinza dreht sich alles um Vielfalt und Qualität. Unsere Küchenchefs verwenden nur die frischesten Zutaten und legen großen Wert auf die Zubereitung jedes einzelnen Gerichts. Wir möchten, dass Sie jedes Mal ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bei uns haben.





Unser gemütliches Ambiente lädt dazu ein, gemeinsam mit Freunden und Familie zu speisen oder ein romantisches Abendessen zu genießen. Unser freundliches und aufmerksames Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Ihnen bei der Auswahl der Gerichte behilflich zu sein.

Besuchen Sie uns im Kinza und lassen Sie sich von der Vielfalt der asiatischen Küche verwöhnen. Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren köstlichen Sushi-Kreationen und vietnamesischen Gerichten zu begeistern. Reservieren Sie am besten gleich einen Tisch und machen Sie sich bereit für eine kulinarische Reise, die Ihre Sinne verzaubern wird.

Herzlich willkommen im Kinza!

Traubengasse 23, 91154 Roth
Tel.: 09171 835 6511



Unsere Küche schließt 30
Minuten vor Restaurantschluss

SOFTDRINKS

800. Coca-Cola ^{2,4,6}	0,30L	2,90
801. Coca-Cola Light ^{2,4,6}	0,30L	2,90
802. Coca-Cola Zero ^{2,4,6}	0,30L	2,90
803. Fanta ^{2,4,6}	0,30L	2,90
804. Sprite ^{2,6}	0,30L	2,90
805. Mezzo Mix ^{2,4,6}	0,30L	2,90
806. Schweppes Tonic Waters	0,20L	3,50
807. Schweppes Bitter Lemon ^{2,6}	0,20L	3,50
808. Schweppes Ginger Ale ^{2,6}	0,20L	3,50
809. Stilles Wasser	0,30L	2,90
810. Flasche Stilles Wasser	0,75L	5,90
811. Spritziges Wasser	0,30L	2,90
812. Flasche Spritziges Wasser	0,75L	5,90

SÄFTE/SCHORLE

813. Rapps Apfelsaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90
814. Rapps Orangensaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90
815. Rapps Ananassaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90
816. Rapps Mangosaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90
817. Rapps Maracujasaft ^{2,4,6}	0,30L	3,90
818. Lycheesaft ^{2,4,6}	0,30L	4,10
819. Guavensaft ^{2,4,6}	0,30L	4,10

SODA

821. Himbeere ^{2,4,6}	0,40L	4,50
822. Brombeere ^{2,4,6}	0,40L	4,50
823. Erdbeere Holunderblüte ^{2,4,6}	0,40L	4,50
824. Wassermelone ^{2,4,6}	0,40L	4,50
825. Gurke Holunderblüte	0,40L	4,50

Sirup, Soda, Limettensaft, Minze und Eiswürfel

SPEZIALITÄT DES HAUSES

0,4L

826. Chanh đá 5,90
Frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
827. Trà Dâu^{2,6} 5,90
Frische Erdbeere, Erdbeersirup, schwarze Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
828. Trà Đào^{2,6} 5,90
Pfirsich, Pfirsichsirup, schwarze Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
829. Trà Vải^{2,6} 5,90
Lychee, Lycheesirup, schwarzer Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
830. Trà Xoài^{2,6} 5,90
Frische Mango, Mangosirup, schwarzer Tee, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
831. Chanh Leo Đá^{2,6} 5,90
Frische Maracuja, Maracujasirup, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
832. Thai's Eistee mit Limette/Milch^{2,6,9} 5,90
Frische Limetten oder Milch, roter Thai's Tee, Eiswürfel
833. Kinza Eistee^{2,6} 5,90
Frische Limetten, frische Erdbeere, Kurkumapulver, Brombeersirups, Soda, Minze, Eiswürfel
834. Lychee Limonade^{2,6} 5,90
Lychee, Lycheesaft, Lycheesirup, Soda, Minze, Eiswürfel
835. Summer Light^{2,6} 5,90
Frische Maracuja, Lychee, Lycheesirup, schwarzer Tee, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel



GETRÄNKE

AROMATISIERTER GRÜNTEE

0,4L

- | | | |
|------|--|------|
| 836. | Japanischer Bio Sencha
<i>Leicht mild im Geschmack mit einer Spur von Süße</i> | 5,30 |
| 837. | Japanischer Bio Jasmin Chung Hao
<i>mit ausgesuchten frischen Jasminblüten versetzt</i> | 5,30 |
| 838. | Japanische Kirsche
<i>Aromatisiert mit Kirsch-Geschmack</i> | 5,30 |

FRISCHE TEE

0,4L

- | | | |
|------|--|------|
| 840. | Frischer Ingwertee
<i>frische Ingwerstücke, Honig</i> | 4,90 |
| 841. | Frischer Pfefferminz-Tee
<i>frische Pfefferminzblätter, Honig</i> | 4,90 |
| 842. | Frischer Spezialitäten-Tee ^{2,6}
<i>frisches Zitronengras, Orangescheibe, Pfirsichstücke
Pfirsichsirup, schwarzer Tee, Honig</i> | 5,30 |

KAFFEE

- | | | | |
|------|---|------|------|
| 843. | Vietnamesischer schwarzer Kaffee (heiß/kalt) ⁷ | 0,2L | 5,50 |
| 844. | Vietnamesischer Milchkaffee (heiß/kalt) ^{7,9} | 0,2L | 5,50 |
| 845. | Kaffee ⁷ | 0,2L | 2,50 |
| 846. | Cappuccino ⁷ | 0,2L | 3,00 |
| 847. | Latte Macchiato ⁷ | 0,4L | 3,50 |
| 849. | Espresso ⁷ | 0,1L | 2,50 |
| 850. | Doppeler Espresso ⁷ | 0,2L | 3,50 |



GETRÄNKE

ASIATISCHES BIER

0,33L

851. Kirin				4,50
852. Asahi				4,50
853. Saigon Bier				4,50

DEUTSCHES BIER VOM FASS

854. Veldensteiner Pils	0,3L	3,50	0,5L	4,20
856. Veldensteiner Weizen	0,3L	3,50	0,5L	4,20
857. Veldensteiner Lager hell	0,3L	3,50	0,5L	4,20

BIER AUS DER FLASCHE

858. Veldensteiner Pils	0,33L	2,50		
859. Veldensteiner Pils alkoholfrei			0,5L	3,20
860. Veldensteiner Radler Naturtrüb			0,5L	4,70
861. Veldensteiner Weißbier dunkel			0,5L	3,50
862. Veldensteiner Weißbier leicht			0,5L	3,50
863. Veldensteiner Weißbier alkoholfrei			0,5L	3,20
864. Veldensteiner Zwick'l			0,5L	3,50

MIX BIER

865. Veldensteiner Radler			0,5L	4,50
866. Veldensteiner mit Cola			0,5L	4,50
867. Veldensteiner Weißbier Radler			0,5L	4,50
868. Veldensteiner Weißbier mit Cola			0,5L	4,50



WEIßWEIN

868. Diehl Grauer Burgunder	0,2L	8,50	0,75L	24,90
869. Diehl Sauvignon Blanc	0,2L	8,90	0,75L	27,90
870. Zenato Lugana San Benedetto	0,2L	9,90	0,75L	27,90

ROTWEIN

873. Ribeaupierre Merlot	0,2L	5,50	0,75L	19,90
874. Doppio Passo Primitivo	0,2L	8,50	0,75L	25,90

ROSÉ WEIN

877. Illi via Primitivo	0,2L	7,90	0,75L	22,90
878. La Vieille Ferme	0,2L	8,50	0,75L	27,90

WEINSCHORLE

879. Weinschorle	0,2L	4,20
------------------	------	------



COCKTAILS

COCKTAILS		0,4L
880.	Mojito <i>Frische Limette, Limetten Saft, brauer Zucker, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel</i>	7,50
881.	Erdbeer Mojito ^{2,6} <i>Frische Limette, brauner Zucker, Erdbeersirup, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel</i>	7,50
882.	Mango Mojito ^{2,6} <i>Frische Limette, Mango Stücke, Mangosaft, brauner Zucker, Minzblätter, Soda, Rum, Eiswürfel</i>	7,50
883.	Caipirinha <i>Frische Limette, Limettensaft, brauner Zucker, Pitú, Soda, Eiswürfel</i>	7,50
884.	Margarita ^{2,6} <i>Limettensaft, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Zuckersirup</i>	7,50
885.	Blue Margarita ^{2,6} <i>Limettensaft, Tequila, Triple Sec, Cointreau, Blue Curacao Sirup</i>	7,50
886.	Tequila Sunrise ^{2,6} <i>Tequila, Limettensaft, Orangensaft, Grenadinensirup, Eiswürfel</i>	7,50
887.	Blue Daiquiri ^{2,6} <i>Limettensaft, Rum, Zuckersirup, Blue Curacao Sirup</i>	7,50
888.	Rainbow Paradise <i>Grenadine, Orangensaft, Blue Curacao Sirup, Vodka, Eiswürfel</i>	7,50
889.	Long Island Ice Tea <i>Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft</i>	7,50
ALKOHOLFREIE COCKTAILS		0,4L
890.	Caipirinha <i>Frische Limette, Ginge Ale, Eiswürfel</i>	6,90
891.	Blue Ocean <i>Frische Limette, Soda, Blue Curacao Sirup, brauner Zucker, frische Minzblätter</i>	6,90
892.	Cherry Ale ^{2,6} <i>Frische Limette, Limettensaft, frische Minzblätter, Kirschschaft, Ginger Ale</i>	6,90
893.	Tropical Kiss <i>Frische Limette, frische Minzblätter, Mangosaft, Maracujasaft, Orangensaft</i>	6,90
894.	Pina Colada ^{2,6} <i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	6,90

APERITIF

0,2L

895. Hugo	6,90
<i>Frische Minzblätter, Zuckersirup, Prosecco, Soda</i>	
896. Aperol Spritz	6,90
<i>Frische Orangenscheibe, Soda, Prosecco, Aperol</i>	
897. Wildberry Lillet	6,90
<i>Wildberry, Erdbeere, Lillet, Schweppes Wildberry</i>	
898. Gin Tonic	6,90
<i>Gin, Tonic Water, Frische Limette</i>	
899. Wodka Lemon	6,90
<i>Wodka, Bitter Lemon, Frische Limette</i>	
900. Campari Orange	6,90
<i>Frische Orangenscheibe, Orangensaft, Campari</i>	
902. Whiskey Cola	6,90
<i>Jack Daniel's oder Bourbon mit Cola</i>	

SHOTS

2CL

Tequila	3,00
Jack Daniel's	3,90
Bourbon	3,90
Martini (Bianco, Rosso)	4,20
Ramazzotti	4,50
Fernet-Branca	4,50
Averna	4,50
Grappa	3,90
Chivas	3,90
Black Label	3,90
Suntory japanischer Whisky	4,50



PREMIUM WEIN

Amanoto Junmai Daiginjo 720ml

Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

Der Sake wird mit dem besonders feinen Wasser und Reis der Region produziert.

0,1L 9,90 Flasche 79,90

Echigo Junmai Ginjo 300ml

Die Sake Brauerei Sekihara Shuzo befindet sich in Nagaoka, Niigata Präfektur.

Die traditionelle Herstellungsmethode ist seit dem Jahr 1716 geschützt

und ihr Sake wurde bisher ohne Pause gebraut. Eleganter Junmai Ginjo

mit sanftem Mundgefühl, mit seiner feinen Frische kann er ein mehrgängiges

Menü begleiten.

0,1L 8,90 Flasche 27,90

Echigo Junmai 300ml

Die Sake Brauerei Sekihara Shuzo befindet sich in Nagaoka, Niigata Präfektur.

Die traditionelle Herstellungsmethode ist seit dem Jahr 1716 geschützt und ihr Sake

wurde bisher ohne Pause gebraut. Sehr klarer, trockener Geschmack, der sich gut

mit Fischgerichten aller Art ergänzt.

0,1L 7,90 Flasche 24,90



JAPANISCHE WEIN

VORSPEISEN

V1. Chả Giò Gà^{c,k} (2 Stück) 6,90

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Zwiebeln und Gemüse dazu hausgemachte Fischsoße

V2. Chả Giò Chay (6 Ministück) 5,30

Knusprige Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Bambussprossen dazu süß-sauer Soße

V3. Chả Giò Gié^{b,e} (4 Stück) 6,50

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse dazu süß sauer Soße

V4. Gyoza Teigtaschen (4 Stück) 6,50

Mit Hähnchenfleisch und Gemüsefüllung

V5. Vegi Gyoza Teigtaschen^f (4 Stück) 5,90

Gefüllt mit Sojasprossen, Karottenfäden und Pilzen

V6. Ebi Tempura^{a,b} (3 Stück) 7,90

Frittierte Garnelen mit süß sauer Soße

V7. Sommerrollen (2 Stück)

Vietnamesische Sommerrollen aus Reisapapier, gefüllt mit Eisbergsalat, Minze, Reisnudeln, Koriander dazu hausgemachte Hoisinsoße oder hausgemachte Fischsoße

a. Mit Ebi Tempura^{a,b} **7,50**

b. Mit Lachs Tempura^d **6,90**

c. Mit Hähnchenfleisch **6,50**

d. Mit Tofu^f **6,00**

V9. Edamame^f 4,90

Grüne Sojabohnen werden als Schoten gekocht und serviert



SUPPEN

V10. Miso Suppe ^f 3,90

Tofu, Seetang in Dashi-Brühe und Sojabohnenpaste

V11. Kokossuppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Kirschtomate, Okraschoten und rahmiger Kokosmilch, verfeinert mit Koriander

- a. Hühnerfleisch 4,90
- b. Garnelen ^b 5,90
- c. Lachs ^d 5,90

V12. Canh Chua Việt Nam

Kräftiger Fischfond mit Kirschtomate, Okraschoten und Frühlingszwiebeln abgeschmeckt mit Tom Yum, einem Schuss Limettensaft und Koriander

- a. Hühnerfleisch 4,90
- b. Garnelen ^b 6,50
- c. Lachs ^d 5,90



SALATE

V13. Gemischter Salat ^{e,k}

Knackiger Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Rucola und Baby Leaf, mariniert mit hausgemachte Chili-Limettenvinaigrette und Olivenöl, garniert mit Kirschtomaten, gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi Soße, Cocktailsoße und Sesam

- a. Gegrillte Hühnerbruststreifen 9,90
- b. Ebi Tempura ^{a,b} 11,90
- c. Gegrillter Lachs ^b 12,90
- d. Gegrillter Thunfisch ^d 12,90
- e. Frittierter Tofu ^f 9,50

V14. Mango Salat

Flugmango mit mariniertem Wildkräutersalat, Rucola, Kirschtomaten, und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Tomaten-Avocado-Salsa, Unagi Soße, Cocktailsoße und Sesam

- a. Gegrillte Hühnerbruststreifen 9,90
- b. Ebi Tempura ^{a,b} 11,90
- c. Gegrillter Lachs ^b 12,90
- d. Gegrillter Thunfisch ^d 12,90
- e. Frittierter Tofu ^f 9,50

V15. Goma Wakame ^k

Seealgen-Salat mit Sesam



HAUPTSPEISEN

CURRY GERICHTE

- 20. Carí Gà** ^{d,e,k,g} **12,90**
Hühnerbruststreifen in cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Jasminreis und Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen, Tomaten-Avocado-Salsa und Sesam
- 21. Carí Bò** ^{d,e,k,g} **14,90**
Gegrillte Streifen vom Rindhüftsteak auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Jasminreis und Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen, Tomate-Avocado-Salsa, Unagi Soße, Cocktailsoße und Sesam
- 22. Vít Carí** ^{a,d,e,k,g} **14,90**
Knusprige Entenbrust-Tranchen auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Jasminreis und Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen, Tomate-Avocado-Salsa, Unagi Soße, Cocktailsoße und Sesam
- 23. Hot Prawn** ^{b,d,e,k,g}  **15,90**
Scharf angebratene Garnelen (oder Lachs/Thunfisch/Jakobsmuscheln (18.90)) auf cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Jasminreis und Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen, Tomate-Avocado-Salsa, Unagi Soße, Cocktailsoße und Sesam
- 24. Carí Chay** ^{d,e,k,f,g} **11,90**
Gebackener Seidentofu in cremigem Kokos-Curryrahm mit Zitronengras, Champignons, Kürbis und Ananas, serviert mit Jasminreis und Wildkräuter-Salat mit gerösteten Erdnüssen, Tomate-Avocado-Salsa und Sesam



PHO VIETNAM

30. Phở Hà Nội ^d

Traditionelle Reisbandnudel Suppe mit Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Schalotten und 5 vietnamesischen aromatischen Gewürzen

- a. Mit Hühnerfleisch **10,90**
- b. Mit Rindfleisch **12,90**
- c. Mit Tofu ^f **9,90**

31. Phở Xào ^d

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

- a. Mit Hühnerfleisch **11,90**
- b. Mit Rindfleisch **12,90**
- c. Mit Garnelen ^b **14,90**
- d. Mit Tofu ^f **10,90**



KINZA'S BOWL

32. Kinza Spezialitäten Bowl ^{d,e,k,g}

Vietnamesische Reisbandnudeln mit cremigem Kokos-Currysoße, Kürbis, Ananas und Champignons, serviert mit Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam, dazu Tomato-Avocado-Salsa, Unagi Soße und CocktailsöÙe

- a. Gegrillte Hühnerbrust **12,90**
- b. Knusprige Entenbrust ^a **14,90**
- c. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill ^b **15,90**
- d. Gebratene Streifen vom Rinderhüftsteak **14,90**
- e. Gegrillter wilde Thunfisch, Schalotten und Dill ^d **16,90**
- f. Gegrillter wilde Lachs, Schalotten und Dill ^d **16,90**
- g. Gebackener hausgemachte Seidentofu ^f **11,90**

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

33. Miến Xào ^d

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

- a. Mit Hühnerfleisch **11,90**
- b. Mit Rindfleisch **12,90**
- c. Mit Garnelen ^b **14,90**
- d. Mit Tofu ^f **10,90**

34. Miến Hà Nội

Exotisch gewürzte Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Kardamom und Sternanis. Als Beilage servieren wir Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander

- a. Gebratene Hühnerbrust **11,90**
- b. In Dill und Sesamöl gebratener Lachs ^{d,k} **14,90**

36. Bún Chả Giò ^{d,e}

13,90

Lauwarme Reismnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen (oder 6 vegetarische Minifrühlingsrollen) mit frischen Kräutern, Salat, roten Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen, dazu hausgemachte Fischsoße



38. Bún Trộn ^{f,e,k,c}

Lauwarme Reismudeln mit Soja-Schalotten-Soße, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Chili-Limettenvinaigrette, verfeinert mit Tomate-Avocado-Salsa, Unagi Soße, Cocktailsoße und Sesam

- | | |
|--|--------------|
| a. Gegrillte Hühnerbrust | 12,90 |
| b. Knusprige Entenbrust ^a | 14,90 |
| c. Scharf angebratene Garnelen, Schalotten und Dill ^b | 15,90 |
| d. Gebratene Streifen vom Rinderhüftsteak | 14,90 |
| e. Gegrillter wilde Thunfisch, Schalotten und Dill ^d | 16,90 |
| f. Gegrillter Lachs, Schalotten und Dill ^d | 16,90 |
| g. Gebackener hausgemachte Seidentofu ^f | 11,90 |

39. Yaki Udon ^d

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse, roten Zwiebeln und Frühlingzwiebeln

- | | |
|------------------------------|--------------|
| a. Mit Hühnerfleisch | 12,90 |
| b. Mit Rindfleisch | 13,90 |
| c. Mit Garnelen ^b | 14,90 |
| d. Mit Tofu ^f | 10,90 |



NIGIRI

2 STK.

50. Tai ^d	Tilapia		4,50
51. Sake ^d	Lachs		4,90
52. Maguro ^d	Thunfisch		4,90
53. Ebi ^b	Garnele		4,90
54. Hamachi ^d	Japanisches Amberjack		5,90
55. Unagi ^d	Aal		5,90
56. Ikura ^d	Lachskaviar		5,90
57. Inari ^f	Tofu		3,90
58. Tomago ^c	Omelette		3,90
59. Abocado	Avocado		3,90
60. Asupara	Spargel		3,90

SPEZIALITÄTEN NIGIRI

2 STK.

61. Kemuri Maguro ^{d,c}	Avocado, Thunfisch flambiert, Unagisoße, Cocktailsoße	6,90
62. Flamed Salmon ^{d,c}	Lachs flambiert, Spargel, Unagisoße, Cocktailsoße	6,90
63. Hamachi Kemuri ^{d,c}	Japan. Amberjack flambiert, Tobico, japan. Mayonnaise	6,90
64. Tate Kemuri ^{b,d,c}	Feuerjakobsmuscheln, Tobico, Trüffel Miso Soße	7,30
65. Maguro Tatar ^{d,c}	gegrillter Sushi-Reis, Noriblätter, Thunfisch Tatar, Tobico, Peperoni, Chili-Mayonnaise	7,90
66. Lachs Tatar ^{d,c}	gegrillter Sushi-Reis, Noriblätter, Lachs Tatar, Tobico, Lauchzwiebeln, Chili-Mayonnaise	7,90
67. Gunkan ^{b,c}	Jakobsmuscheln, Avocado, Rettich, Gurke, Cocktailsoße	7,30
68. Gunkan Mix ^{b,d,c}	Jakobsmuscheln, Avocado, Lachs, Thunfisch, Ebi, Rettich, Gurke, Cocktailsoße	7,90



HOSO

8 STK.

69. Ebi Tempura Maki ^{a,b}	Tempura Garnelen	4,90
70. Abocado Maki	Avocado	3,50
71. Kappa Maki	Gurke	3,00
72. Mango Maki	Mango	3,00
73. Asupara Maki	Spargel	3,00
74. California Maki ^b	Surimi, Avocado	3,90
75. Sake Maki ^d	Lachs	3,90
76. Tekka Maki ^d	Thunfisch	3,90
77. Sake Avo Maki ^d	Lachs, Avocado	4,20
78. Spicy Tuna Maki ^d	Thunfisch, Schnittlauch, Chilisoße	4,90
79. Ebi Maki ^b	Garnelen	4,90



URAMAKI

8 STK.

80. Tobico ^d	Lachs, Avocado, Tobico	6,90
81. Alaska ^{d,g}	Lachs, Philadelphia, Gurke	6,90
82. California Roll ^{b,k,g}	Surimi, Avocado, Philadelphia, Sesam	5,90
83. Hawaií ^d	Thunfisch, Avocado, Tobico	7,90
84. Philadelphia ^{b,g}	Garnelen, Philadelphia, Rucola, Gurke	7,90
85. Sake Mango ^{d,g}	Lachs, Mango, Philadelphia	6,90
86. Salmon Skin Roll ^{d,g,k}	Lachshaut, Philadelphia, Gurke, Röstzwiebeln, Sesam	6,90
87. Tamago Roll ^{c,g}	Omelette, Philadelphia, Gurke	5,90
88. Tofu Roll ^{f,k}	Tofu, Mango, Gurken, Sesam	5,90
89. Mango Roll ^g	Mango, Philadelphia, Rucola, Paprika	5,90
90. Ukió Roll ^d	Gekochter Thunfisch, Chili, Gurken, Rucola, Schnittlauch	7,90
91. Sake Avocado Roll ^{b,d,g,k}	Tempura Lachs, Avocado, Philadelphia, Sesam	7,90
92. Tempura Roll ^{a,b,g,k}	Panierte Riesengarnelen, Gurken, Philadelphia, Sesam	7,90



FREESTYLES ROLLS

- | | |
|--|--------------|
| 100. Klassik Futo ^{d,a,b,c} (6 Stück) | 7,90 |
| IN: flambierter Aal, Gurken, Ebi Tempura, Avocado, Omelette
OUT: Gurken | |
| 101. Tamago Futo ^{b,c} (6 Stück) | 7,90 |
| IN: Ebi, Gurken, Avocado, Kürbis, Omelette
OUT: Omelette | |
| 102. Spezialität Freestyle (8 Stück) | 14,90 |
| Eine individuelle Eigenkreation des Sushi-Meisters | |

TEMPURA ROLLS

6 STK.

- | | |
|---|--------------|
| 200. Sake Tempura ^{a,d,g} | 6,90 |
| Lachs, Avocado, Gurken, Paprika, Philadelphia | |
| 201. Tuna Tempura ^{a,d,g} | 7,30 |
| Thunfisch, Avocado, Gurken, Paprika, Philadelphia | |
| 202. Spicy Ebi Tempura ^{a,b,g} | 8,90 |
| Garnelen, Schmelzkäse, Chili, Chilisoße | |
| 203. Yakitori Tempura ^{a,g} | 7,50 |
| Hühnerfleisch Teriyaki, Avocado, Gurken, Paprika,
Philadelphia, Unagi-Soße | |
| 204. Vegi Tempura 1 ^{a,g} | 6,50 |
| Kimchi, Gurken, Paprika, Avocado, Philadelphia, Mangosoße | |
| 205. Vegi Tempura 2 ^{a,c,f} | 6,50 |
| Tofu, Gurken, Omelette, Kürbis, Mangosoße | |
| 206. Kinza Big Roll ^{a,b,d,g} | 10,90 |
| Ingwer, Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi, Aal,
Philadelphia, Avocado, frische Wasabi | |
| 207. Nushu Tempura ^{a,b,g} | 6,90 |
| Surimi, Avocado, Gurken, Philadelphia, Soße ^{a,d,g} | |



SPECIAL ROLLS

8 STK.

- 300. Sake Yaki^{b,d,g}** **12,90**
IN: Avocado, Philadelphia, Garnelen, Spargel
OUT: flambierter Lachs, Kaviar, Soße
- 301. Tuna on Fire^{a,d,g}** **13,90**
IN: Avocado in Tempura, Philadelphia
OUT: flambierter Thunfisch, Soße, Kaviar
- 302. Tiger Roll^{a,b,d}** **12,90**
IN: Ebi Tempura, Mango, Gurken OUT: flambierter Lachs, Soße
- 303. Akai Dragon^{a,b,d,g}** **13,90**
IN: Ebi Tempura, Philadelphia, Gurken OUT: Aal, Ikura, Soße
- 304. Akatayo^{b,d}** **12,90**
IN: Lachshaut, Gurken, Röstzwiebeln OUT: Garnelen, Soße
- 305. Ochiro^{a,b,g}** **13,90**
IN: Spargel in Tempura, Paprika, Philadelphia
OUT: flambierter Jakobsmuscheln, frische Wasabi, Soße
- 306. Snow white** **9,90**
Mariniertes Hühnchen, Apfel, Rettich, Soße
- 307. Niwatori Roll^{a,g,k}** **9,90**
Gebackenes Hühnchenfleisch, Philadelphia, Gurken, Sesam, Soße
- 308. Ebi Deluxe Roll^{b,d}** **13,90**
IN: gehackte Garnelen, Gurken, Avocado
OUT: Tilapia, Black Kaviar, Soße
- 309. Dracarys^{d,f}** **11,90**
IN: Tofu, Aal, Gurken OUT: Avocado, Soße
- 310. Ikigal Roll^{b,d}** **14,50**
IN: gehackte Garnelen, Rucola, Gurke OUT: flambierter Hamachi, Soße
- 311. Haru Roll** **9,90**
IN: Spargel, Rucola, Gurken OUT: Avocado, Soße
- 312. Midori^g** **9,90**
IN: Spargel, Paprika, Avocado, Philadelphia
OUT: Gurken, Soße, knuspriger Matchareis
- 313. Chairo^f** **9,90**
IN: Kampyo, Gurke, Süßkartoffel OUT: Tofu
- 314. Docaro^{c,g}** **9,90**
IN: Omelette, Mango, Gurke, Philadelphia
OUT: Avocado



SASHIMI rohe, in Scheiben oder Stücke geschnittene Fischfilets

- | | |
|--|--------------|
| 400. Sake Sashimi ^{d,k} | 13,50 |
| 8 Scheiben Lachs auf Rettich und Seetang Salat | |
| 401. Tekka Sashimi ^{d,k} | 14,90 |
| 8 Scheiben Thunfisch auf Rettich und Seetang Salat | |
| 402. Kemuri ^{d,k} | 12,90 |
| 6 Scheiben Feuerlachs auf Rettich, Gurken und Seetang Salat | |
| 403. Tuna Kasai ^{d,k} | 13,90 |
| 6 Scheiben Feuerthunfisch auf Rettich, Gurken und Seetang Salat | |
| 404. Kinza Newstyle ^{b,d,k} | 19,90 |
| 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Hamachi, 3 Stk. Jakobsmuscheln auf Rettich, Gurken, Seetang Salat und Mix Tatar | |
| 405. Kinza Morawase ^{b,d,k} | 24,90 |
| 16 Stk. Mix-Fisch, Rettich Salat, Tomaten, Avocado, Lachs und Thunfisch-Tatar | |

CHIRASHI BOWL

Schale mit Sushi-Reis, Avocado, Gurken, Mango, gemischter Salat, Edamame, Seetangsalat

- | | | |
|--|---------------------------|--------------|
| 500. Sake Bowl ^d | Mit Lachs-Tatar | 13,90 |
| 501. Maguro Bowl ^d | Mit Thunfisch-Tatar | 13,90 |
| 503. Fischorte Tatar ^d | Mit gemischter Fischtatar | 15,90 |
| 504. Veggie Bowl | Mit verschiedenem Gemüse | 11,90 |
| 505. Yakitori Bowl | Mit Hähnchenfleisch | 12,90 |
| 506. Unagi Bowl ^d | Mit Aal | 15,90 |



MIX PLATTEN

- 600. Kínza Mix S** 4 Stk. Nigiri, 1 Maki Roll, 1 Uramaki Roll **13,90**
- 601. Kínza Mix M** 6 Stk. Nigiri, 1 Maki Roll, 1 Uramaki Roll **15,90**
- 602. Newstyle 1** **19,90**
2 Stk. Nigiri, 1 Maki Roll, 1 Uramaki Roll, 6 Stk. Sashimi
- 603. Newstyle 2** **23,90**
4 Stk. Nigiri, 1 Maki Roll, 1 Uramaki Roll, 8 Stk. Sashimi
- 604. Kínza Trío** **20,90**
1 Maki Roll, 1 Spezialitäten Roll, 1 Tempura Roll
- 605. Veggíe Mix** **12,90**
4 Stk. Vegi Nigiri, 1 Maki Roll, 1 Uramaki Roll
- 606. Veggíe Mix Special** **15,90**
1 Maki Roll, 1 Spezialitäten Roll, 1 Tempura Roll
- 607. Kínza Special Mix für 2-3 Personen** **45,90**
2 Maki Roll, 1 Uramaki Roll, 1 Tempura Roll, 4 Stk. Nigiri,
2 Stk. Spezialitäten Nigiri, 1 Spezialitäten Roll, 6 Stk. Sashimi,
Mix Salat, Mix Tatar, Soße und frische Wasabi
- 608. Kínza Special Mix für 4-5 Personen** **99,90**
4 Maki Roll, 2 Uramaki Roll, 6 Stk. Nigiri, 4 Stk. Spezialitäten Nigiri,
2 Tempura Roll, 2 Special Roll, 8 Stk. Sashimi,
1 Freestyle Spezialitäten Roll, Mix Salat, Mix Tatar,
Soße und frische Wasabi

NACHTISCH

- 700. Gebackene Banane** ^{a,e} **4,90**
6 gebackene Mini-Bananenstückchen mit Honig und Erdnüsse
- 701. Mochi Eis** ^g **6,90**
2 Stk. japanische Reiskuchen mit Eisfüllung, dazu Obst
- 702. Matcha Lychee** ^g **6,90**
Grüntee-Eis mit Lychee Früchten
- 703. Matcha Hana** ^g **6,90**
Grüntee-Eis mit Früchten der Saison
- 704. Goma Bällchen** ^{a,g,k} **6,50**
3 Sesam Bällchen mit Sahne
- 705. Kem chiên** ^{a,g,e} **7,90**
2 frittierte Eiskugeln mit Schokoladensirup,
dazu Erdnüsse und Kokosraspeln



Allergene:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmitteln
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Zusatzstoffe:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M= Lupinen, N= Weichtiere