



Menu



Mo: 11:00–15:00, 17:00–22:00 Uhr
Di: Ruhetag
Mi–Fr: 11:00–15:00, 17:00–22:00 Uhr
Sa–So & Feiertage: 12:00–22:00 Uhr

An der Bahn 1, 76327 Pfinztal
Tel: 0721 40249177



kinzasushi.com

Vorspeisen

- 1. Miso-Suppe** ^{f, l, 4} 🌱 4,90 €
Japanische Miso-Suppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln.
- 2. Miso Sake** ^{d, f, l, 4} 5,90 €
Japanische Miso-Suppe mit blanchiertem Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln.
- 3. Tom Kha Gai**
Würzige thailändische Tom-Kha-Suppe mit frischem Gemüse, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limette und Koriander. Wahlweise mit:
a. Tofu ^{d, f, 4} 4,90 €
b. Hühnerfleisch ^{d, 4} 5,50 €
c. Garnelen ^{b, d, 4} 6,50 €
- 4. Papaya-Mango-Salat**
Frische Papaya- und Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen und frischem Limetten-Dressing.
a. Tofu ^{d, e, 4} 7,90 €
b. Hühnerfleisch ^{d, e, 4} 10,50 €
c. Garnelen ^{b, d, e, 4} 13,50 €
- 5. Gyoza (5 Stk.)**
Japanische gebratene Teigtaschen mit Teriyaki-Sauce.
a. Gemüse ^{a1, f, l, 4} 🌱 5,90 €
b. Hühnerfleisch ^{a1, f, l, 4} 6,90 €



Vorspeisen

6. Hacao (5 Stück)

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit Teriyaki-Sauce.

a. Gemüse ^{a1, f, l, 4} 🌱

5,50 €

b. Garnelen ^{a1, b, f, l, 4}

6,50 €

7. Edamame ^f 🌱

Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft.

6,50 €

8. Sommerrollen mit Erdnusssauce

Reispapierrollen mit Reispudeln, Wildkräutersalat, Gurke, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Erdnusssauce.

Wahlweise mit:

a. Tofu ^{a1, e, f, l, o, 1, 2, 4} 🌱

5,90 €

b. Hühnerfleisch ^{a1, d, e, f, l, o, 1, 2, 4}

6,90 €

c. Garnelen ^{a1, b, d, e, f, l, o, 1, 2, 4}

7,50 €

9. Frühlingsrollen (2 Stk.)

Knusprig gebratene Reispapierrollen, gefüllt mit Pilzen, frischem Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einer Süß-Sauer Sauce.

a. Gemüse ^{a1, c, d, 4} 🌱

5,90 €

b. Hühnerfleisch ^{a1, c, d, 4}

6,90 €

10. Ebi Tempura (3 Stk.) ^{a1, b, c, f, k, o, 1, 2, 4, 8}

6,90 €

Knusprige Riesengarnelen in einem Tempura-Mantel, serviert mit Unagi- und Aioli-Sauce.

11. Yakitori (3 Stk.) ^{a1, b, c, f, k, o, 1, 2, 4, 8}

6,50 €

3 Hähnchenspieße mariniert in Yakitori-Sauce, serviert mit Unagi- und Aioli-Sauce.



Vorspeisen

- 12. Wakame** ^{l, 2, 4} 🌱 5,90 €
Eingelegter Seetangsalat mit Sesam-Dressing.
- 13. Wakame mit Lachswürfel** ^{d, l, 2, 4} 10,90 €
Eingelegter Seetangsalat mit feinem Sesam-Dressing, dazu zarte Lachswürfel.
- 14. Osaka Ceviche** ^{d, l, 2, 4} 🌶️ 11,90 €
Verschiedene Fischarten in Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit Koriander, gelbem Rettich, Gurke, Chili, Paprika und Zwiebeln.
- 15. Lachstatar** ^{d, c, f, g, l, 1, 2, 4} 11,90 €
Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.
- 16. Tuna Tatar** ^{d, c, f, g, l, 1, 2, 4} 13,90 €
Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.
- 17. Gemischte Vorspeisenplatte** ^{a1, b, c, d, f, l, 2, 4}
Eine Kombination unserer Vorspeisen: Edamame, Frühlingsrollen, Ebi Tempura, Hacao.
a. Für 2 Personen 19,90 €
b. Jede weitere Person 6,50 €



Hauptspeisen

- 20. Salmon Tataki** a1, b, d, f, k, l, o, 1, 2, 4, 8 **21,90 €**
Kurz gebratenes Lachsfilet im Sesammantel, serviert auf frischem Kräutersalat, Edamame und Reis.
Verfeinert mit einer exklusiven Trüffel-Limetten-Sojasauce, dazu cremige Aioli- und würzige Unagi-Sauce.
- 21. Tuna Tataki** a1, b, d, f, k, l, o, 1, 2, 4, 8 **24,90 €**
Kurz gebratenes Thunfischfilet im knusprigen Sesammantel, serviert auf frischem Kräutersalat, Edamame und Reis.
Verfeinert mit einer exklusiven Trüffel-Limetten-Sojasauce, dazu cremige Aioli- und würzige Unagi-Sauce.
- 22. Shabby Chick** a1, f, i, k, l, 1, 2, 3, 4, 8 **20,90 €**
Zart gegrillte Hähnchenbrust in BBQ-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und aromatischem Sesamreis.
- 23. Salmon Yaki** a1, d, f, i, k, l, 1, 2, 3, 4, 8 **21,90 €**
Saftig gegrilltes Lachsfilet in BBQ-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und aromatischem Sesamreis.
- 24. Tuna Osaka** a1, d, f, i, k, l, 1, 2, 3, 4, 8 **24,90 €**
Zart gegrilltes Thunfischfilet mit BBQ-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und aromatischem Sesamreis.
- 25. Smoky Duck** a1, f, i, k, l, 1, 2, 3, 4, 8 **23,90 €**
Zart geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust serviert mit BBQ-Sauce, frischem Gemüse und Sesamreis.
- 26. Bo Luc Lac** a1, d, f, l, o, 2, 4 **23,90 €**
Quadratisch geschnittene Rindfleischstücke, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer erstklassigen Chef-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und Sesamreis.
- 27. Vitamin Sea** a1, b, d, f, k, l, o, 1, 2, 4, 8 **29,90 €**
Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobsmuscheln) mit Teriyaki- und Aioli-Sauce, dazu frisches Gemüse und Sesamreis.

Hauptspeisen

28. Rotes Curry

Thai-Curry mit Gemüse, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in cremiger Curry-Kokos-Soße. Serviert mit Sesamreis. Wahlweise mit:

a. Tofu ^{a1, d, l, 4}	15,50 €
b. gegrillter Hähnchenbrust ^{a1, d, l, 4}	19,90 €
c. knuspriger Hähnchenbrust ^{a1, d, l, 4}	19,90 €
d. gegrilltem Lachs ^{a1, d, l, 4}	21,90 €
e. gegrilltem Thunfisch ^{a1, d, l, 4}	24,90 €
f. Barbarie-Ente ^{a1, d, l, 4}	23,90 €
g. Black-Tiger-Garnelen ^{a1, b, d, l, 4}	22,90 €
h. Rindfleisch ^{a1, d, l, 4}	22,90 €

29. Saté Bowl ^(6, e, g)

Indonesisches Sate-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch und Gemüse. Serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis. Schärfe wählbar von pikant bis sehr scharf. Wahlweise mit:

a. Tofu ^{a1, d, e, l, 4}	15,50 €
b. gegrillter Hähnchenbrust ^{a1, d, e, l, 4}	19,90 €
c. knuspriger Hähnchenbrust ^{a1, d, e, l, 4}	19,90 €
d. gegrilltem Lachs ^{a1, d, e, l, 4}	21,90 €
e. gegrilltem Thunfisch ^{a1, d, e, l, 4}	24,90 €
f. Barbarie-Ente ^{a1, d, e, l, 4}	23,90 €
g. Black-Tiger-Garnelen ^{a1, b, d, e, l, 4}	22,90 €
h. Rindfleisch ^{a1, d, e, l, 4}	22,90 €



Nudeln

30. Gebratene Ramen- oder Udon- Nudeln

in einer kräftigen, dunklen Teriyaki-Sauce mit feiner Ingwer-Note. Verfeinert mit Saisongemüse, Edamame, Lauch, Karotten, gerösteten Erdnüssen und Sesam.

a. Tofu	a1, f, l, o, 1, 2, 4, 8 	15,50 €
b. gegrillte Hähnchenbrust	a1, d, f, l, o, 2, 4	19,90 €
c. knusprige Hähnchenbrust	a1, d, f, l, o, 2, 4	19,90 €
d. gegrillter Lachs	a1, d, f, l, o, 2, 4	21,90 €
e. gegrillter Thunfisch	a1, d, f, l, o, 2, 4	24,90 €
f. Barbarie-Ente	a1, d, f, l, o, 2, 4	23,90 €
g. Black-Tiger-Garnelen	a1, b, d, f, l, o, 2, 4	22,90 €
h. Rindfleisch	a1, d, f, l, o, 2, 4	22,90 €

31. Pad Thai

Gebratene Reisnudeln in einer hausgemachten Tamarinden-Süß-Sauer-Sauce mit Lauch, Koriander und frischer Limette. Serviert mit gerösteten Erdnüssen für den perfekten Crunch.

a. Tofu	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4 	15,50 €
b. gegrillte Hähnchenbrust	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4	19,90 €
c. knusprige Hähnchenbrust	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4	19,90 €
d. gegrillter Lachs	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4	21,90 €
e. gegrillter Thunfisch	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4	24,90 €
f. Barbarie-Ente	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4	23,90 €
g. Black-Tiger-Garnelen	a1, b, c, d, e, f, l, o, 2, 4	22,90 €
h. Rindfleisch	a1, c, d, e, f, l, o, 2, 4	22,90 €



Nudeln

32. KINZA Skyline Nudeln

Fliegende Nudeln mit Gemüse, frischem Salat, Sesam und hausgemachter Curry-Kokos-Soße. Wahlweise mit:

a. Tofu	a1, d, f, l, 2, 4		15,50 €
b. gegrillter Hähnchenbrust	a1, d, f, l, 2, 4		19,90 €
c. knuspriger Hähnchenbrust	a1, d, f, l, 2, 4		19,90 €
d. gegrilltem Lachs	a1, d, f, l, 2, 4		21,90 €
e. gegrilltem Thunfisch	a1, d, f, l, 2, 4		24,90 €
f. Barbarie-Ente	a1, d, f, l, 2, 4		23,90 €
g. Black-Tiger-Garnelen	a1, b, d, f, l, 2, 4		22,90 €
h. Rindfleisch	a1, d, f, l, 2, 4		22,90 €

33. Pho Xao (Gebratene Reisbandnudeln)

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Sesam und Erdnüsse. Wahlweise mit:

a. Tofu	a1, e, f, l, o, 2, 4		15,50 €
b. gegrillter Hähnchenbrust	a1, e, f, l, o, 2, 4		19,90 €
c. knuspriger Hähnchenbrust	a1, e, f, l, o, 2, 4		19,90 €
d. gegrilltem Lachs	a1, d, e, f, l, o, 2, 4		21,90 €
e. gegrilltem Thunfisch	a1, d, f, l, 2, 4		24,90 €
f. Barbarie-Ente	a1, e, f, l, o, 2, 4		23,90 €
g. Black-Tiger-Garnelen	a1, d, e, f, l, o, 2, 4		22,90 €
h. Rindfleisch	a1, e, f, l, o, 2, 4		22,90 €

34. Bun Bowl

Vietnamesische Reissnudel in Zitronengrasmarinade mit Gurken, Kräutersalat, Koriander und Erdnüssen. Dazu frisches Limetten-Dressing.

a. Bun Tofu	e, f, l, 4		15,90€
Mit Tofuwürfeln und hausgemachter Soße			
b. Bun Nem Chay	a1, e, f, l, 4		16,90€
Mit veganen Frühlingsrollen und hausgemachter Soße			
c. Bun Nem Thit	c, d, e, 4		17,90€
Frühlingsrollen mit Fleischfüllung (Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, Glasnudeln, Pilze)			
f. Barbarie-Ente	a1, d, e, 4		22,90€
Mit gegrillter Barbarie-Ente			
h. Rindfleisch	d, e, 4		19,90€
Mit gebratenem Rindfleisch und Zwiebeln			

Suppen

35. Phở (Reisbandnudelsuppe)

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt, 24 Std. lang gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| a. Tofu ^{d, f, 4} 🥬 | 15,90 € |
| b. gegrilltem Hähnchenbrustfilet ^{d, f, 4} | 17,90 € |
| h. Rindfleisch ^{d, f, 4} | 19,90 € |

36. Udon- oder Ramen-Nudelsuppe ^(4, a1, c)

Aromatische japanische Suppe mit Ramen- oder Udon-Nudeln, verfeinert mit Seetang, Frühlingszwiebeln, gekochtem Ei und Pakchoi. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a. Tofu ^{a1, c, d, f, 4} 🥬 | 15,90 € |
| b. Händchenbrustfilet ^{a1, c, d, f, 4} | 17,90 € |
| f. Barbarie-Ente ^{a1, c, d, f, 4} | 23,90 € |
| g. Black-Tiger-Garnelen ^{a1, b, c, d, f, 4} | 22,90 € |
| h. Rindfleisch ^{a1, c, d, f, 4} | 22,90 € |



Kids Menü

K1. Happy Chicken Crisps (6 Stk.) a1, e, f, l, 4

9,90 €

Knuspriges Hähnchen mit Teriyaki-Soße und wahlweise mit Süßkartoffeln Pommes oder Reis.

K2. Tempura Garnelen (3 Stk.) a1, e, f, l, 4

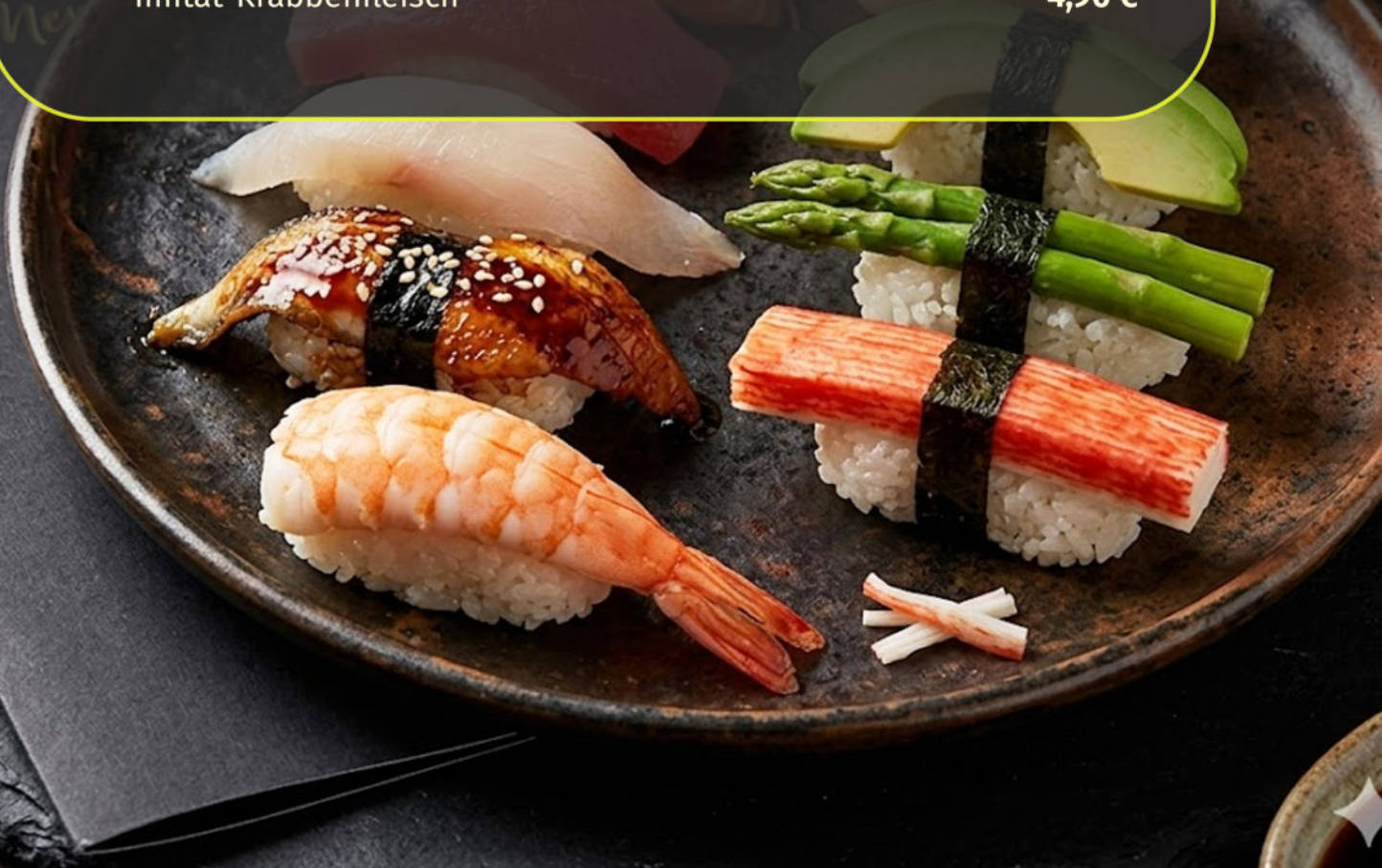
10,90 €

mit Teriyaki-Soße, serviert mit wahlweise Süßkartoffeln Pommes oder Reis.



Sushi Nigiri

N1. Sake Nigiri ^{d, f} Label Rouge Lachsfilet	5,70 €
N2. Maguro Nigiri ^{d, f} Yellowfin-Thunfischfilet	5,90 €
N3. Albino Nigiri ^{d, f} Butterfisch	5,50 €
N4. Unagi Nigiri ^{d, f, l, 2, 4} Gegrillter japanischer Aal, Sesam, Unagi-Soße	6,50 €
N5. Ebi Nigiri ^{b, f} Gedämpfte Black-Tiger-Garnele	5,80 €
N6. Hotategai Nigiri ^{b, f} Rohe Jakobsmuschel	6,90 €
N7. Avocado Nigiri ^f 🥑	4,90 €
N8. Grüner Spargel Nigiri ^f 🍄	4,90 €
N9. Surimi Nigiri ^{b, c, d, f, l, 2, 4} Imitat-Krabbenfleisch	4,90 €



Sushi Nigiri

- | | |
|--|---------------|
| A1. Sake Aburi Nigiri <small>c, d, f, k, 2, 4</small> | 7,90 € |
| Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviarcreme auf schwarzem Klebreis. | |
| A2. Maguro Aburi Nigiri <small>c, d, f, k, 2, 4</small> | 7,90 € |
| Flambiertes Thunfischfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviarcreme auf schwarzem Klebreis. | |
| A3. Dragon Aburi Nigiri <small>b, c, d, f, g, i, k, 2, 4</small> | 7,90 € |
| Flambierte Black-Tiger-Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, Trüffelcreme auf schwarzem Klebreis. | |
| A4. Hotategai Aburi Nigiri <small>a1, c, f, k, o, 2, 4</small> | 7,90 € |
| Flambierte Jakobsmuschel, Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. | |
| A5. Albino Aburi Nigiri <small>a1, c, d, f, k 2, 4</small> | 7,90 € |
| Flambierter Butterfisch mit Rucola, Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. | |



Maki Sushi

- | | |
|--|---------------|
| M1. Sake Maki ^{d, f}
Label Rouge Lachsfilet | 5,50 € |
| M2. Sake Avocado Maki ^{d, f}
Lachs und Avocado | 5,90 € |
| M3. Sake Negi Maki ^{d, f} 🌶️
Lachs, Chili, Schnittlauch | 5,90 € |
| M4. Tekka-Maki ^{d, f}
Yellowfin Thunfischfilet | 6,50 € |
| M5. Tekka Negi ^{d, f} 🌶️
Thunfisch, Chili, Schnittlauch | 6,50 € |
| M6. Ebi Tempura Maki ^{b, f}
Garnelen | 6,00 € |
| M7. California Maki ^{b, c, d, f, l, 2, 4}
Surimi | 5,50 € |
| M8. Mutsu Maki ^{d, f}
Butterfisch | 5,90 € |
| M9. Mutsu Negi ^{d, f} 🌶️
Butterfisch, Chili, Schnittlauch | 5,90 € |
| M10. Unagi Maki ^{d, f, l}
Aal, Sesam | 6,50 € |
| M11. Kappa Maki ^{f, l} 🌿
Gurke, Sesam | 5,50 € |
| M12. Avocado Maki ^{f, l} 🌿
Avocado, Sesam | 5,00 € |
| M13. Nekiro Maki ^{f, l} 🌿
Mango, Sesam | 5,00 € |
| M14. Paprika Maki ^f 🌿
Paprika, Sesam | 5,00 € |
| M15. Oshinko Maki ^f 🌿
Eingelegter Rettich | 5,00 € |



Futo Sushi & Sashimi

- 
- | | |
|--|----------------|
| F1. Futo Veggie <small>c, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8</small> 🌱 | 9,00 € |
| Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Teriyaki-Soße. | |
| F2. Futo Osaka <small>c, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8</small> 🌱 | 9,00 € |
| Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Unagi-Soße. | |
| F3. Kinza Futo <small>c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8</small> | 9,50 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam, Aioli-Soße und Unagi-Soße. | |
| F4. Ebi Tempura Futo <small>b, c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8</small> | 9,50 € |
| Ebi-Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili, Wasabi, Sesam, Aioli-Soße und Unagi-Soße. | |
| F5. Sake Tempura Futo <small>c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8</small> | 9,50 € |
| Gegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Gelber Rettich, Sesam, Wasabi, Aioli-Soße und Unagi-Soße. | |
| S1. Lachs Sashimi (8 Stk.) <small>d, f</small> | 19,90 € |
| Label Rouge Lachsfilet. | |
| S2. Thunfisch Sashimi (8 Stk.) <small>d, f</small> | 22,90 € |
| Yellowfin-Thunfischfilet. | |
| S3. Sama (8 Stk.) <small>d, f</small> | 21,90 € |
| Kombination aus Label Rouge Lachs und Yellowfin-Thunfischfilet. | |
| S4. Sashimi Experience (12 Stk.) <small>b, c, d, f, 2, 4</small> | 25,90 € |
| Label Rouge Lachsfilet, Yellowfin-Thunfischfilet, Butterfisch, Großgarnelen, Hotategai, Surimi. | |

Inside- Out

- 
- U1. Veggie I.O** ^{f, g, l}  **8,50 €**
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
- U2. Pagoda I.O** ^{f, g, l}  **8,90 €**
Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Frischkäse, Aioli-Soße und Teriyaki-Soße.
- U3. Alaska I.O** ^{d, f, g, l} **9,90 €**
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen, Frischkäse.
- U4. Maguro I.O** ^{c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8} **10,90 €**
Yellowfin-Thunfischfilet, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße.
- U5. Ebi I.O** ^{c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8} **9,90 €**
Gedämpfte Riesengarnelen, Avocado, Lauch, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße.
- U6. Ebi Tempura I.O** ^{a1, b, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8} **9,90 €**
Parnierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße.
- U7. California I.O** ^{b, d, f, g, l} **9,50 €**
Surimi, Avocado, Fischrogen, Frischkäse, Sesam.
- U8. Tori I.O** ^{c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8} **9,90 €**
Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße.
- U9. Unagi I.O** ^{c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8} **10,90 €**
Aal, Gurke, Frischkäse, Unagi-Soße und Sesam.
- U10. Kinza I.O** ^{b, d, f, l} **11,90 €**
Aal, gedämpfte Garnelen, Koriander und japanischer Gelbrettich.

Special Rolls / Signature Rolls

Mit schwarzem Reis oder weißem Sushi-Reis,
serviert mit Unagi-, Aioli-Sauce und Seetangsalat

- R1. Summer Love** c, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8 🌿 **17,90 €**
Tofutasche, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli-Soße, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit Avocado.
- R2. Rainbow** b, c, d, f, g, l, 2, 4 **19,90 €**
Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Lachs, Thunfisch und Butterfisch.
- R3. Hawaii** b, c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8 **19,90 €**
Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs und Aioli-Soße.
- R4. Salmon On Fire** b, c, d, f, g, l, 1, 2, 4, 8 **17,90 €**
Tempura-Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs und Aioli-Soße.
- R5. Dragon** a1, b, d, f, g, l, 1, 2, 4, 8 **19,90 €**
Tempura-Garnele, Avocado, Chilipaste, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit gegrilltem Unagi-Filet und Unagi-Soße.
- R6. Surf and Turf** a1, b, c, f, g, i, l, k, 1, 2, 4, 8 **19,90 €**
Tempura-Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, Sesam, ummantelt mit Roastbeef, Trüffelcreme und Unagi-Soße.
- R7. Special Kinza** a1, c, d, f, g, l, o, 4 🌶️ **19,90 €**
Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, Sesam, umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chilipaste Surf and Turf.
- R8. Thunamon** c, d, f, g, k, l, 1, 2, 4, 8 **19,90 €**
Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Sesam, Kaviarcreme, umhüllt mit flambiertem Thunfisch.
- R9. Gegrillter Lachsbauch** d, f, g, l **17,90 €**
Gegrillter Lachsbauch, Rucola, gelber Rettich, Sesam, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs.
- R10. Sakura** c, d, f, g, l, 1, 2, 4, 8 **17,90 €**
Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli-Soße.
- R11. Kinza Lover** b, c, d, f, l, 1, 2, 4, 8 **19,90 €**
Aal, gedämpfte Garnelen, Koriander und japanischer Gelbrettich, umhüllt von flambiertem Lachs, serviert mit Unagi-Sauce, Aioli-Sauce und Lachskaviar.

Crunchy Rolls

Warme knusprige Sushi-Rollen, serviert mit Unagi- bzw. Teriyaki- und Cocktail-Sauce

- | | |
|--|---------|
| C1. Buddha Roll <small>f, g, l</small> 🥬 | 9,90 € |
| Gurke, Avocado, Paprika, Tofu, Sesam und Frischkäse. | |
| C2. Veggie Roll <small>f, g, l</small> 🥬 | 9,90 € |
| Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse. | |
| C3. Hokkaido Roll <small>f, g, l</small> 🥬 | 9,90 € |
| Avocado, Rucola, Rettich, Gurke, Sesam und Frischkäse. | |
| C4. Toronto Roll <small>d, f, g, l</small> | 10,90 € |
| Lachs, Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse. | |
| C5. Fuji Roll <small>b, f, l</small> 🌶️ | 11,90 € |
| Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Sesam und Chili. | |
| C6. Orchidee Roll <small>b, f, l</small> 🌶️ | 11,90 € |
| Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch, Sesam und Chili. | |
| C7. Chicago Roll <small>b, d, f, g, l</small> | 12,90 € |
| Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse. | |
| C8. Nina Roll <small>d, f, g, l</small> 🌶️ | 11,90 € |
| Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Sesam und Chili. | |
| C9. Tori Roll <small>f, g, l</small> | 10,90 € |
| Hühnerfleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam. | |



Sushi Menü

- E1. Vegetarisch** ^{f, l, 2, 4} 🌱 **25,90 €**
Vorspeise: Miso-Suppe,
6 x Maki Gurke & 6 x Maki Avocado,
2 x Nigiri Avocado, 8 x I.O Pagoda.
- E2. Sake** ^{d, f, l, 2, 4} **28,90 €**
Vorspeise: Miso-Suppe,
2 x Nigiri Lachs, 6 x Maki Lachs,
8 x I.O Alaska, 3 x Sashimi Lachs.
- E3. Maguro** ^{c, d, f, l, 2, 4} **31,90 €**
Vorspeise: 1 Miso-Suppe,
2 x Nigiri Thunfisch, 6 x Maguro Maki
8 x I.O Maguro, 3 x Sashimi Maguro.
- E4. Sumo** ^{c, d, f, l, 2, 4} **29,90 €**
Vorspeise: 1 Miso-Suppe,
2 x Nigiri Lachs, 2 x Nigiri Maguro,
6 x Maki Thunfisch, 8 x IO Alaska.
- E5. Lachs Vegas** ^{a1, f, l, 2, 4} **32,90 €**
Vorspeise: 1 Miso-Suppe,
6 x Crunchy Toronto, 6 x Maki Lachs,
2 x Nigiri Lachs, 4 x Special Roll Salmon on fire.



Sushi Menü

E6. Menü Für 2 Personen ^{b, c, d, f, l, 2, 4}

63,90 €

Vorspeisen: 2 Miso-Suppen,
3 x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch, 2 x Nigiri Lachs,
2 x Nigiri Thunfisch, 2 x Große Ebi-Tempura,
18 x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke)
8 x Special Roll: R9. Salmon Belly, 6 x Crunchy Toronto.

E7. Menü Für 3 Personen ^{b, c, d, f, l, 2, 4}

95,90 €

Vorspeisen: Edamame, 5 x Gyoza, 3 x Ebi-Tempura
24 x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke),
3 x Sashimi Lachs, 3 x Sashimi Thunfisch,
2 x Nigiri Thunfisch, 2 x Nigiri Lachs, 2 x Nigiri Ebi,
16 x Special Roll: R4. Salmon on Fire, R10. Sakura,
6 x Crunchy Toronto.

E8. Party Menü Für 4 Personen ^{a1, b, c, d, f, g, l, 2, 4}

125,90 €

Vorspeisen: Edamame,
5 x Gyoza, 4 x Ebi-Tempura , 1 x Lachstatar,
4 x Sashimi Lachs, 4x Sashimi Thunfisch,
24 x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken),
8 x Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch),
8 x I.O Alaska, 12 x Crunchy Roll (C6. Orchidee & C3. Toronto),
16 x Special Roll: R1. Summerlove, R10. Sakura.



Desserts

- | | |
|---|---------------|
| D1. Mochi Eis Creme (3 Stk.) ^{g, 2} | 8,90 € |
| Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten und frischen Früchten. | |
| D2. Moelleux Chocolat ^{g, 2} | 8,90 € |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangopüree, Kokosraspeln und frischen Früchten. | |
| D3. Japanischer Käsekuchen (2 Stk.) ^{a1, c, g, 2} | 8,90 € |
| mit Sahne, Schokoladensauce und frischen Früchten. | |
| D4. Sesam Bällchen (3 Stk.) ^{a1, g, l} | 8,90 € |
| Knusprige Sesambällchen mit Kokosraspeln und Schokoladensauce. | |



Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	3,50 €
Coca Cola Zero	0,33 l	3,50 €
Fanta	0,33 l	3,50 €
Sprite	0,33 l	3,50 €
Paulaner Spezi	0,33 l	3,50 €

Wasser

Liebenzeller Classic / Naturelle	0,5 l	5,50 €
----------------------------------	-------	--------

Säfte

	0,3 l	0,4 l
Apfelsaft	3,50 €	4,90 €
Litschi Nektar	3,50 €	4,90 €
Maracuja Nektar	3,50 €	4,90 €
Mango Nektar	3,50 €	4,90 €
Ananas Nektar	3,50 €	4,90 €
Orangensaft	3,50 €	4,90 €
Johannisbeer Nektar	3,50 €	4,90 €

Saftschorlen

Alle Saftschorlen	0,4 l	4,50 €
-------------------	-------	--------

Getränke

Kinza Limonaden

Ingwer Limonade ^{1,3}	6,90 €
Frischer Ingwer, Ingwer-Sirup, frische Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale und Sodawasser	
Holunder Limonade ^{1,3}	6,90 €
Holunderblüten-Sirup, Ginger Ale, frische Limette, Minze, Rohrzucker und Sodawasser	
Mango Limonade ^{1,3}	6,90 €
Mangosaft, frische Limette, Minze, Rohrzucker und Sodawasser	
Pfirsich Limonade ^{1,3}	6,90 €
White Peach, Limette, Minze, Sirup und Sodawasser	
Maracuja Limonade ^{1,3}	6,90 €
Maracujasaft, Sirup, frische Limette, Minze und Sodawasser	
Lychee Limonade ^{1,3}	6,90 €
Litschisaft, Sirup, frische Limetten, Minze, Grenadin und Sodawasser	
Apfel Limonade ^{1,3}	6,90 €
Apfelsaft, Sprite, Sirup, frische Limetten, Soda & Minze	
Erdbeer Limonade ^{1,3}	6,90 €
Wild Berry, Sirup, Soda, frische Limetten & Minze	



Hausgemachte Getränke

Nuoc Chanh Da

6,90 €

Hausgemachte Limonade mit braunem Zucker, frischen Limetten und stillem Wasser

Kinza Mystery ^{1,3}

6,90 €

Litschi, Maracujasaft, Kokos, Orange und Minze

Aloe-ve You ¹

6,90 €

Aloe-Vera-Saft, frische Limetten und Hibiskustee

Kinza Eistee ^{1,3}

6,90 €

Hausgemachter Eistee mit braunem Zucker und frischen Limetten

Japanischer Tee ^{1,3}

6,90 €

Hausgemachter Eistee mit braunem Ingwer-Zucker und frischen Limetten



Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss ¹	7,90 €
Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine und Kokos-Sirup	
Fruit Punch ^{1,3}	7,90 €
Ananas, Orangen, Maracujasaft, Limetten und Grenadine	
Kinza Sunset ¹	7,90 €
Sahne, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeere, Kokos-Sirup und Grenadine	
Ipanema ^{1,3}	7,90 €
Maracujanektar, Ginger Ale, Limetten, brauner Rohrzucker und Minze	
Maitai ^{1,3}	7,90 €
Litschi, Maracujasaft, Kokos Sirup, Limetten und Minze	



Warme Getränke

Coffee

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato ^g	3,90 €
Cappuccino ^g	4,50 €
Latte Macchiato ^g	4,90 €
Kaffee Crema	3,50 €

Tee

Ingwertee	3,90 €
Zitronengraste	3,90 €
Jasmintee	3,90 €
Sencha-Grüntee	3,90 €
Yuzu-Limetten-Minztee	3,90 €
Minztee	3,90 €



Alkoholische Getränke

Biere

Spezialitäten der Brauerei Morninger

	0,33 l	0,5 l
Pils von Fass	3,50 €	5,50 €
Helles von Fass		5,50 €
Hefeweizen von Fass		5,50 €
Moni. Export Fl.		5,50 €
Bleifrei Pils Alkoholfrei Fl.	3,50 €	
Maisels Hefeweizen Alkoholfrei Fl.		5,50 €



Spritz

Aperol Spritz Aperol mit Yuzu, Prosecco, Orange, Sprudelwasser	7,90 €
Aperol Royale Coco Aperol, Yuzu, Prosecco, Kokos, Orange	7,90 €
Hugo Holunderblütensirup, Limetten, Prosecco, Soda, Minze	7,90 €
Lillet Berry Lillet, Prosecco, Wildberry, Minze, Beeren	7,90 €
Kinza Spritz Holunderblüte, Prosecco, Litschisaft, Minze, Grenadine	7,90 €
Kinza Passion Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Limetten	7,90 €
Campari Soda/ Orange Campari, wahlweise Sodawasser oder Orangensaft, Orangenscheibe	7,90 €
Aperol Soda/ Orange Aperol, wahlweise Sodawasser oder Orangensaft, Orangenscheibe	7,90 €



Alkoholische Getränke

Cocktails

Mojito ^{1,3} 7,90 €
Rum, Rohrzucker, Ginger Ale, Limette und Minze

Thailada ¹ 7,90 €
Weiße Rum, Sahne, Ananas, Kokos-Sirup und Orange

Sprits / Liköre

Nikka Japanischer Whisky 4 cl 9,00 €

Roku Gin aus Japan 4 cl 9,00 €

Jack Daniel's Bourbon Whisky 4 cl 7,00 €

Hennessy Cognac 4 cl 8,00 €

Jägermeister Deutscher Kräuterlikör 4 cl 6,00 €

Ramazzotti Italienischer Kräuterlikör 4 cl 6,00 €

Sake Charakteristisch besticht der Sake mit seiner Frische und seinen aromatischen Noten. Präsent sind fruchtige, florale Töne und sogar herzhaft Geschmacksnoten. 12 cl 8,00 €

Prosecco 0,1 l 0,75 l
San Simone Prosecco Frizzante 4,50 € 28,00 €



Alkoholische Getränke

Weine

Weinart / Sorte

0,2 l

0,75 l

ROTWEIN

San Marzano Primitivo	Trocken	6,90 €	24,00 €
Casalforte Merlot del Veneto	Trocken	6,90 €	24,00 €

WEIßWEIN

Corbet Riesling	Trocken	6,90 €	24,00 €
Ellermann-Spiegel Sauvignon Blanc	Trocken	6,90 €	24,00 €
Ellermann-Spiegel Grauburgunder	Trocken	6,90 €	24,00 €

ROSÉWEIN

Ellermann-Spiegel Windrose		6,90 €	24,00 €
----------------------------	--	--------	---------





1. Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle,
10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz,
12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2. Allergene

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich
a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen),
a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer,
a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen],
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c = Eier und Eierzeugnisse,
d = Fisch und Fischerzeugnisse,
e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
g = Milch und Milcherzeugnisse,
h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
[namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse,
h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia-
oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen],
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
k = Senf und Senferzeugnisse,
l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
m = Schwefeldioxid und Sulfite,
n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.