

VORSPEISEN

1. Sup Hoanh Thanh 5, c

6.90€

Wan-Tan-Taschen mit Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse & Sesamöl 6. Ha Cao/Xiu Mai

7.90€

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen & Gemüse, dazu hausgemachte Sauce

2. Miso Soup c, f

5.90€

Mit Tofu, Frühlingszwiebeln, Seetang & Nori-Blättern

3. Hoanh Thanh Chien 5, c

7.90€

4 frittierte Wan-Tan-Taschen mit Hühnerfleisch, Garnelen & Gemüse



7. Edamame 4, a

6.90€

Gedämpfte junge Sojabohnen

8. Salmon Tartare

14.90€

Lachstatar mit Wasabi, Lauch, Dill, ChiliSauce & Avocado

4. Cha Gio Chay 4, a, c

6.90€

2 Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Fisch-Limetten-Sauce

9. Bao Burger Ente a, d, f, j, k, l

8.90€

Fluffige Hefeburger mit Ente, Salat, Thai-Basilikum, Koriander und Frühlingszwiebeln mit Hoisin-Sauce

5. Cha Gio Kintsu 4, a, f

8,90€

2 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hähnchen, Garnelen & Gemüse, serviert mit pikanter Fisch-Limetten-Sauce

10. Sate Spieß a, b

10,50€

2 hausgemachte Hühnerspießchen eingelegt in Gewürze, serviert mit hauseigene Erdnuss-Sauce



11. Bo La Lot 5, d, j, h

10.50€

5 zarte, gegrillte Rindfleischstückchen, gewickelt in Betelblätter, serviert mit hausgemachter Sauce





SALATE

12. Goi Xoai Vit 4, a, h, 3

13,00€

Mango mit Entenfleisch, roten Zwiebeln, Peperoni & Basilikum 13. Papaya Salat

13,50€

Grüner Papaya Salat, Thaibasilikum, Kräutern, hausgemachter Sauce mit Garnelen

SOMMERROLLEN

15. Goi Cuon Tofu 4, a, c

9.50€

Reispapierrollen mit Salat, Kräutern, Reisnudeln & Tofu

16. Goi Cuon Ga 4, a, c

9.90€

Reispapierrollen mit Salat, Kräutern, Reisnudeln & Hühnerfleisch

17. Goi Cuon Tom 4, a, c

10.90€

Reispapierrollen mit Salat, Kräutern, Reisnudeln & Garnelen **18.** KINTSU START MIX

27.90€

1x Hausgemachte Frühlingsrollen

2x Bo La Lot

2x Hoanh Thanh Chien

1x Goi Cuon Ga

1x Kleiner Mango Salat







NUDELGERICHTE

21. Pad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Chilipaste und Erdnüsse

| a. | Tofu ^{4, a, e} | 16.90€ |
|----|--------------------------------|--------|
| b. | Hähnchen ^{4, a, c} | 17.90€ |
| c. | Rindfleisch ^{4, a, e} | 18.90€ |
| d. | Ente ^{4, a, e} | 22.90€ |
| e. | Garnelen ^{4, a, e, n} | 24.90€ |

22. Bun Saigon

Typische, lauwarme Saigon Reisnudelschale mit Salat, Kräutern, Zwiebeln, Erdnüsse und pikanter Fisch-Limetten-Sauce

| a. | Totu ^{4, u, e} | 15.90€ |
|----|----------------------------------------------|--------|
| b. | Hähnchen ^{4, a, c} | 17.90€ |
| c. | Fleisch-Frühlingsrolle ^{4, a, e, n} | 17.90€ |
| d. | Rindfleisch ^{4, a, e} | 18.90€ |
| e. | Ente ^{4, a, e} | 20.90€ |

23. Udon Tom 4, a, e, n

24,90€

Gebratene Udon-Nudeln mit Garnelen & Gemüse

24. Kintsu Pho a, c, f

19.90€

Kräftige vietnamesische Rindfleischsuppe mit gebratenen Rind & Reisbandnudeln



Pad Thai



Udon Tom



Kintsu Pho

WOKGERICHTE

(Mit diversen Saucen)

26. Xao Rau Que

Saison Gemüse gebraten mit Basilikum und hausgemachter Sauce

a. Hähnchen
 b. Rindfleisch
 17.90€
 19.90€





27. Curry

Rotes Curry mit Kokosmilch und frischen Gemüse

| a. | Tofu | 16.90€ |
|----|-------------|--------|
| b. | Hähnchen | 17.90€ |
| c. | Rindfleisch | 19.90€ |
| d. | Ente | 22.90€ |
| e. | Garnelen | 24.90€ |

28. Xao Xa Ot

Gebratene Gemüse mit Zitronengras und Chili in scharfer hausgemachte Sauce

a. Hähnchen
 b. Rindfleisch
 c. Ente
 17.90€
 19.90€
 22.90€



29. Sot Dau Phong

Verschiedene Gemüse mit Erdnuss-Sauce

a. Hähnchen
 b. Ente
 17.90€
 22.90€

30. Sot Gung

Saison Gemüse gebraten mit frischem Ingwer und Austernsauce

| a. | Hähnchen | 17.90€ |
|----|----------|--------|
| b. | Ente | 22.90€ |



KINTSU SPECIALS

(Mit Naturreis serviert)

31. Ca Lach Nuong d

29.90€

Gegrilltes Lachsfilet mit Zucchini, Karotten, grüne Bohnen, BBQ-Sauce & gedämpfter Reis

35. Bo Luc Lac

29.90€

Zartes Rindfleisch in Würfeln, nach vietnamesischer Art mariniert und in der Pfanne kurz scharf angebraten. Serviert mit frischem Gemüse und Süßkartoffeln als Beilage



36. . Bo Sot Tieu

32.90€

Zartes Rindfleisch, kurz angebraten und mit einer aromatischen, scharfen, schwarzen Pfeffersauce serviert

32. Kintsu Surf & Turf 4, a, n 32,90€

Gegrillte Garnelen & Rinderfilet-Würfel mit Gemüse

37. Vit On Boat

29,90€

Gebratener Reis serviert mit knusprige Ente und Gemüse, in hausgemachter Sauce, belegt auf einer halben Ananas

33. Hai San Xao Cay

34,90€

Garnelen, Jakobsmuscheln & Kalmare mit Gemüse in Basilikum-Chili-Sauce 38. Tom Sot Me

32.90€

Riesen Garnelen mit Saison Gemüse, serviert mit selbstgemachter Tamarinden-Sauce

34. Bo Xao Pachoy

21.90€

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Austernsauce

(Dessert)

61. Xoi Xoai

9.90€

62. 3 Kugeln Mochi-Eis

7.50€



63. Matcha Orange

8.50€

64. Orange Sorbet

9.50€

NIGIRI

2 Stück

S1. Sake 8,00€

Frischer Lachs belegt auf handgeformten Sushi-Reis

S2. Aburi Sake 9,00€

Flambierter Lachs belegt auf handgeformten Sushi-Reis mit grünem Spargel und hausgemachter Mangosauce

S3. Maguro 9,00€

Frischer Thunfisch belegt auf handgeformten Sushi-Reis

S4. Aburi Maguro 10,00€

Flambierter Thunfisch belegt auf handgeformten Sushi-Reis, mit grünem Spargel und hausgemachter Mangosauce

S5. Hotategai 10,00€

Frische Jakobsmuscheln belegt auf handgeformten Sushi-Reis mit Trüffelöl

\$6. Aburi Hotategai 12,00€

Flambierte Jakobsmuscheln belegt auf handgeformten Sushi-Reis, mit Trüffelöl und Tobiko

\$7. Unagi 9,00€

Frischer Süßwasseraal belegt auf handgeformten Sushi-Reis

S8. Ebi 9,00€

Frische Garnelen belegt auf handgeformten Sushi-Reis

S9. Makrelle 8,00€

Frische Makrele belegt auf handgeformten Sushi-Reis

NORI-MAKI

6 Stück

SII. Gurken Maki

5.00€

Sushi-Rolle aus Reis und Nori, belegt mit Gurken

S12. Avocado Maki

6.00€

Sushi-Rolle aus Reis und Nori, belegt mit Avocado

S13. Mango Maki

6.00€

Sushi-Rolle aus Reis und Nori, belegt mit Mango

S14. Maguro Maki

8,00€

Sushi-Rolle aus Reis und Nori, belegt mit Thunfisch

S15. Sake Maki

7.00€

Sushi-Rolle aus Reis und Nori, belegt mit Lachs

\$16. Tamago Maki

6.00€

Sushi-Rolle aus Reis und Nori mit zartem japanischem Omelett

\$17. Regenbogen Maki

7,00€

Sushi-Rolle mit Reis und Gemüse, umhüllt von Nori und mit Lachs und Thunfisch belegt



INSIDE-OUT MAKI

8 Stück

S21. Kappa Philadelphia 10,00€

Gurken, Frischkäse, ummantelt mit Sesam

S22. Avocado Philadelphia 11,00€

Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Samen

S23. Mango Philadelphia 11,00€

Mango, Rucola, Frischkäse, ummantelt mit Sesam

S24. Alaska Maki

13.00€

Lachs, Avocado, ummantelt mit Sesam /Tobiko

\$25. Alaska Philadelphia 13,00€

Lachs, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Sesam

\$26. Hawaii 14.00€

Thunfisch, Avocado, ummantelt mit Sesam

S27. Unagi

15,00€

Flussaal, Gurken, ummantelt mit Sesam

S28. Sakerawa Maki

13.00€

Gegrillter Lachs, Gurken, ummantelt mit Sesam

\$29. Ebi Tempura

13.00€

Garnelen, Spargel, ummantelt mit Sesam /Tobiko

\$30. Toriyaki Maki

13,00€

Hähnchen, Gurken, Paprika, ummantelt mit Sesam

S31. Duc Maki

13.00€

Ente, Paprika, Lauchzwiebeln, ummantelt mit Sesam



SPECIAL INSIDE OUT

8 Stück

S41. Philadelphia Tazuna 14,00€

Avocado, Gurken, Paprika, Rucola, Mozzarella, ummantelt mit Avocado

S42. Hot Spicy Salmon 15,00€

Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Avocado

S43. Hot Spicy Tuna 16,00€

Lachs, Chili, Gurken, Paprika, ummantelt mit Reisflocken

\$44. Rainbow Roll 16.00€

Gurken, Lachs, Thunfisch, Avocado, ummantelt mit Lachs

S45. Mango Salmon 16,00€

Lachs, Mango, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit Lachs



\$46. Aburi Salmon

16.00€

Lachs, Avocado, Sushi Sauce, ummantelt mit flambierter Lachs

S47. California Roll

16.00€

Surimi, Gurken, Tobiko, Frischkäse, ummantelt mit Gurken

\$48. Hotategai Roll

18.00€

Avocado, Gurken, Paprika, Rucola, Mozzarella, ummantelt mit Avocado

\$49. Tuna Tazuna

17,00€

Thunfisch, Avocado, ummantelt mit Thunfisch



CRUNCHY ROLLS

5 Stück

S51. Crunchy Veggie

8.00€

Avocado, Gurken, Paprika, Mango, Mozzarella

\$54. Crunchy Ebi Tempura

9.00€

Garnelen, Gurken, Paprika

\$52. Crunchy Tuna

10.00€

\$55. Crunchy Chicken

9.00€

Thunfisch, Avocado, Mango, Frischkäse

Hühnerfleisch, Gurken, Paprika

\$53. Crunchy Salmon Lachs, Avocado, Mozzarella 9.00€

\$56. Crunchy Duck

10.00€

Ente, Paprika, Gurken, Lauchzwiebeln



SASHIMI

4 Stück

S61. Lachs Sashimi

12.00€

4st, mit Kaviar

S62. Tuna Sashimi

14.00€

4st, mit Kaviar

S63. Sashimi Mix

38.00€

4st Lachs, 4st Thunfisch, 4st Butterfisch, mit

Kaviar





TEE & KAFFEE

| 101. Espresso | 2,80€ | 105. Cafe Phin Hot/Cold | 5,50€ |
|-------------------------|-------|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 102. Espresso Macchiato | 3,20€ | 106. Grün / Jasmin Tee | 5,50€ |
| 103. Espresso Doppio | 4,50€ | 107. Schwarz Tee | 4,90€ |
| 104. Latte / Cappu | 3,90€ | 108. Kintsu Haus Tee Frischer Ingwer, Minze, Zitronengro | 7,50€ is, Honig |

SAFT & SCHORLE

| III. Saft | 0,21 | 3,90€ |
|---------------------------------------------------------|------|-------|
| Mango / Johannisbeer | | |
| 112 Calcula | | 4000 |
| 112. Schorle | 0,41 | 4,90€ |
| Maracuja / Guava / Apfel / Rhabarber / Ananas / Kirsche | | |

SOFTDRINKS

| 151. Cola / Light / Zero Fanta / Sprite / Spezi | | 0,41 | 4,50€ |
|----------------------------------------------------|--|-------|-------|
| | | | |
| 152. Schweppes | | 0,25l | 3,90€ |
| | | | |
| 153. Mineralwasser | | 0,4l | 3,50€ |
| Still/Sparkling | | 0,751 | 7,50€ |
| 1 | | | |



KINTSU'S SIGNATURE

181. Misty Lime

7.50€

184. Berry Kiss

7.50€

Limette, Zucker, Minze, Soda

Litschisaft, Erdbeere, Minze

182. Sodaquat

7.50€

185. Mintara

7.50€

Kumquat, Zitronengras, Limetten, Zucker, Soda

Braunes Zucker, Zitronengras, Limette, Minze, Säfte, Beeren, Grenadin

183. Peachy Haze

7.50€

Pfirsich, Zitronengras, Limetten, Zucker, Orangenscheiben, Soda

MOCKTAILS

191. Mango Mojito

9.50€

193. Ipanema

9.50€

Mangosaft, Limette, Zucker, Minze, Soda

Ginger Ale, Minze, Zucker Zitrone, Soda

192. Maracuja Mojito

9.50€

Maracujasaft, Limette, Zucker, Minze, Soda

COCKTAILS

APERITIF

201. MaiTai 12.00€

Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser

202. Caipirinha 10.50€

Frischer Ingwer, Minze, Zitronengras, Honig

203. Mojito 10.50€

Limette, Zucker, Minze, Mineralwasser

204. Tequila Sunrise 11.00€

Tequila, Orangensaft, Grenadin

205. Pina Colada 11.00€

Havana Club, Limettensaft, Kokosnuss Sirup, Ananassaft, Sahne

206. Sex On The Beach II.00€

Vodka, Peachtree, Orangensaft, Grenadin

LONGDRINKS

241. Cuba Libre 12.00€

Havana Club, Cola

242. Vodka Mule 9.50€

Vodka, Limette, Ginger Beer

243. Whiskey Cola 10.50€

Tack Daniel, Limette, Cola

244. Gin & Tonic 10.50€

Gin, Tonic

231. Aperol Spritz

7.90€

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

232. Campari Spritz

7.90€

Campari, Prosecco, Mineralwasser

233. Hugo

7.90€

Holunderblüten, Prosecco, Mineralwasser

234. Wildberry Lillet

7.90€

Lillet, Wildberry, Beeren



BIER

| 251. Alkoholfreies Weißbier | 0,51 4.90€ | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|
| 252. Alkoholfreies Bier | 0,5l 4.90 € | Ē |
| 253. Weißbier / Helles / Dunkel | 0,51 4.90€ | |
| 254. Pils | 0,331 4.90€ | |
| 255. Radler | 0,51 4.90€ | Ē |
| 256. Saigon Bier | o,33l 4.90 € | |
| 257. Die Leichtere | 0,51 4.90€ | |
| 258. Ruß | 0,51 4.90€ | |
| SPIRITUOSEN | | |
| | | |
| | | |
| 261. Ramazzotti | 4 cl 8. 50€ | (11) |
| 261. Ramazzotti 262. Williams | 4 cl 8.50€ 2 cl 5.50€ | |
| | | Ē |
| 262. Williams | 2 cl 5.50€ | |
| 262. Williams 263. Hennessy | 2 cl 5.50€ 4 cl 9.50€ | |
| 262. Williams263. Hennessy264. Remy Martin | 2 cl 5.50€ 4 cl 9.50€ 4 cl 9.50€ | |
| 262. Williams263. Hennessy264. Remy Martin265. Nep Moi | 2 cl 5.50€ 4 cl 9.50€ 4 cl 9.50€ 2 cl 6.50€ | |
| 262. Williams263. Hennessy264. Remy Martin265. Nep Moi266. Sake | 2 cl 5.50€ 4 cl 9.50€ 4 cl 9.50€ 2 cl 6.50€ 4 cl 9.50€ | |

100% Weißburgunder Brut Flaschengärung

WEIBWEIN

| 400. Wein Schorle | 0,25 l | 4.50€ | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|--|
| | 0,20 | 0,75 l | |
| 401. Grauer Burgunder, Borell-Diehl, trocken, Pfalz Wunderbar fruchtige Aromen von Äpfel, Birne und Walnuss | 8.90€ | 27.00€ | |
| 402. Riesling, Borell-Diehl, trocken, Pfalz Kraftvoll und dabei herrlich frisch mit mineralischer Note | 7.90€ | 25.00€ | |
| 403. Grüner Veltliner Bioweingärtnerei Grillmaier Langenlois Am Gaumen weich, gute Frische und trinkfreudig, klingt schön lange nach | 8.90€ | 26.00€ | |
| 404. Lugana, Tenuta La Presa, trocken DOC Gardasee Ein trockener, frischer und nobler Wein mit moderater Säure | 9.90€ | 28.00€ | |
| 405 . Alumea, Grillo, Chardonnay DOC BIO trocken Sizilien Wein mit Bouquet von weißen Früchten | | 26.00€ | |
| ROSÉWEIN | | | |
| | | | |
| 411. St. Laurent, Borell-Diehl, trocken, Pfalz Fruchtige Aromen, leichter runde Rosé | 7.90€ | | |
| 412. Juliane, Rosé Weingut Milch, Rheinhessen Eine frisch-fruchtige Cuvée aus Spät, Frühburgunder und cabernet Sauvignon | 8.90€ | 26.00€ | |
| ROTWEIN | | | |
| 421. Zweigelt Bioweingärtnerei Grillmaier Langenlois | 8.90€ | 26.00€ | |
| Reinsortiger, fruchtige, fülliger, trockener Zweigelt | | | |
| 422. Primitivo Trulli, trocken, Apulien | 8.90€ | 27.00€ | |
| Herrlicher Wein, mit Duft reifer Pflaumen weich und süffig | | | |
| 423. Alumea, Nero d'Avola und Merlot, trocken, Sizilien | 7.90€ | 25.00€ | |
| Kraftvolle Aromen und Kirschen, Blau- und Waldbeeren samtig, rund (DOC BIO | 7) | | |



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

a = glutenhaltiges Getreide

(Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Karmut 6, Hybridstämme 7)

b = Krebstiere

c = Eier

d = Fisch

e = Erdnüsse

f = Soja

g = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h = Schalenfrüchte

(Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4,

Pecannuss 5, Paranuss 6, Macadamianuss 7,

Pistazie 8, Macadamianuss 9)

i = Sellerie

i = Senf

k = Sesamsamen

I = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration

m = Lupinen

n = Weichtiere

1 - Mit Konservierungsstoff 2 - Mit Farbstoff 3 - Geschwärzt

4 – Mit Antioxidationsmittel 5 – Mit Süßungsmittel 6 – Enthält eine Phenylalaninquelle

7 – Mit Geschmacksverstärker 8 – Säuerungsmittel 9 - Coffeinhaltig

10 - Chininhaltig 11 - Aus genetisch veränderten Sojabohnen

12 - Mit Nitritpökelsatz 13 - Milcheiweiß 14 - Gewachst

