



Chez Kinh

VIETNAMESE

BRASSERIE & BAR



VIETNAMESE BRASSERIE & BAR

Willkommen in unserer kleinen vietnamesischen Brasserie.

Fühlen Sie sich wie zu Hause und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir kochen mit Liebe, vietnamesische Hausmannskost aber manchmal auch Neuinterpretationen mit internationalen Einflüssen. Häufig aus Japan oder Thailand aber auch französischer Einfluss findet man in unseren Gerichten wieder.

Zudem gibt es kleine Gerichte und hochqualitatives, japanisches Sushi zum Teilen.

Begleitet von tollen eigenkreierten Cocktails und Qualitäts-Weinen.

Wir wünschen Bon appétit!



LUNCH MENU

Daily 12-5pm

SMALL BUT GREAT

CANH CHUA 9

Traditionelle saure Suppe/ Meeresfrüchte/ vietnamesische Minze/ Frühlingszwiebeln

Dazu Reis

Traditional sweet sour soup/ seafood/ Vietnamese mint/ leek/ rice

4 STK. GYOZAS & 3 WANTANS 11,9

Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen & Gemüse/ mit Schweinehackfleisch & Garnelen gefüllte Wantans/ Yuzu Creme Fraiche/ Ponzu

Chicken Dumplings & Wontons with pork and shrimp/ yuzu creme fraiche and ponzu

BEEF & FRIES 13,9

Gebratenes Rindfleisch/ Süsskartoffelpommes/ spicy mayonnaise

Stirfried beef/ sweet potato fries/ spicy mayonnaise

NOODLES

POT AU PHỞ 14,9

Nationalgericht Vietnams - Reisbandnudelsuppe
Kräuter/Lauch

Mit: Rind/ Hähnchen/ Tofu (vegan)

National dish of vietnam/ pho soup/ vegan with tofu or with beef

BUN BO NAM BO 14,9

Traditions Bun-Nudelsalat/ gebratenes Rindfleisch/ Kräuter/ geröstete Schalotten/ Limetten-Fisch-Soße

Oder mit Tofu (vegan)

Vermicelli salad/ fried beef/ herbs/roasted onions/ lime fish sauce

PHỞ XÀO GIÒN 15,9

Knusprige Phở/ gebratenes Rind & Pakchoy/ Ei/ Kräuter/ hausgeröstete Schalotten

Crispy pho noodles/ stir-fried beef and pakchoy/ egg/ fresh herbs ans homemade roasted shallots

BUN CHA HANOI 14,9

Gegrilltes Schweinefleisch/ Hackbällchen/ Reismudeln/ Kräuter/ Limetten - Fisch - Soße/ Erdnüsse/ hausgeröstete Schalotten

Grilled pork/ meatballs/ vermicelli/ herbs/peanuts/ roasted onions/ Lime-fish-sauce

PHỞ XÀO 14,9

Gebratene Pho-Nudeln/ Pakchoy/ Gemüse/ Erdnüsse/ hausgeröstete Schalotten

Rind/ Hähnchen/ oder Tofu (vegan)

GARNELEN 16,9

Fried pho noodles/ vegetables/ roasted onions/ peanuts and a..

Beef/ chicken/ or tofu

With prawns 16,9

BUN LA LOT 14,9

Gegrilltes Hack in Betelblättern gewickelt/ Reismudeln/ Kräuter/ Limetten - Fisch - Soße/ Erdnüsse/ hausgeröstete Schalotten

Grilled meatballs wrapped in betel leaves/ vermicelli/ herbs/roasted onions/ peanuts/ Lime-fish-sauce

PHỞ TRỘN 14,9

phở Nudelsalat/ geröstetes, mariniertes Schweinefleisch/ Salat & Kräuter/ hausgeröstete Schalotten/ Erdnüsse

Ricebandnoodle salad/ marinated roasted pork/ herbs/ lime-fish-sauce/ peanuts/ home roasted shallots

UDON 14,9

Dicke Weizennudeln/ hauseigene Tamarinden - Soße/ Gemüse

Thick udon noodles/ tamarind sauce/ vegetables and

...mit Rind/beef

...Hähnchen/chicken

...knuspriger Tofu (vegan)/ crispy tofu

...Garnelen 17/ prawns 17

...knusprige Ente/ crispy duck breast 17

LUNCH MENU

Daily 12-5pm

NOODLES

CREAMY KIMCHI UDON 15,5

Dicke Weizennudeln/ mit würzigem Kimchi/ cremigem Käse/ Gochujang - Carbonara - Soße
Thick udon noodles/ tamarind sauce/ vegetables and
...mit Entrecote/Entrecote-Beef 18
...knuspriges Hähnchenschnitzel/ chickenkatsu cutlet
...knuspriger Tofu/ crispy tofu (vegetarian)

MI WAN TAN 15,9

WanTan Nudelsuppe/ Weizennudeln/ Xa Xiu Schweinefleisch/ Wantans/ Ei/ Pakchoy/Knoblauch - Schnittlauch/ selbstgeröstete Schalotten
Noodles with wanton dumplings/roasted pork/ egg/pakchoy/ garlicleek/ homeroasted onions

RICE

ĐẬU XÀO 12,9

Gebrautes Tofu/ Pakchoy in Knoblauch geschwenkt/ Jasminreis
Fried tofu/ pakchoy/ garlic/ rice

CƠM CARI ĐỎ 13,9

Rotes Curry/ Zitronengras/ Kokosmilch/ Gemüse/ Reis und...
red curry/coconut milk/ vegetables/ rice with...
...mit Chickenkatsu - Hähnchenschnitzel/ chicken cutlet
... Rindfleisch/ beef
...gebackenem Tofu/ tofu
...gegrilltem Lachsfilet/ grilled salmon 17,9
...knusprige Ente/ crispy duckbreast 17

CƠM BÒ XÀO CẢI^{1,3} 16,9

Gebrautes Rindfleisch mit Austersoße/ Pakchoy/ Reis
Fried beef rice dish/ with pakchoy/ oyster sauce

GÀ RANG MUỐI 16,9

Knusprige Hähnchenstücke im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/ japanische Mayonnaise/ Salat/ Gurken/ Reis
Crispy chicken in roasted lemongrass salt/salad/ rice/ japanese mayonnaise

CƠM GÀ HỘI AN 16,9

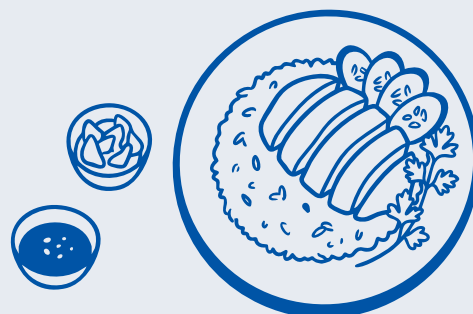
Berühmtes Reisgericht aus Hoi An/ gedämpftes Hühnerfleisch/ Salat & Kräuter/ Hausgeröstete Schalotten/ Pandanreis/ Xinh's Soßen
Traditional rice dish from hoi an ancient town/ steamed chicken/ salad & herbs/ lime-fish-sauce/ homeroasted shallots

CƠM VIT SOT LAC 17,9

Knusprige Ente/ Gemüse/ Pandanreis/ Erdnusssoße
Crispy duckbreast/ pandan rice/ vegetables/ peanut cream sauce

CÁ NƯỚNG^{1,3,7} 19

Gegrilltes Lachsfilet/ Brokkoli/ Avocado/ Knoblauch-Ponzu/ Reis
Grilled Scottish salmon/ broccoli/ Avocado/ Nutbutter-ponzu/ Rice



SUSHI LUNCH

Daily 12-5pm

XINH'S VEGAN SPECIAL⁷ 8 STK. 14

Mango/ Avocado/ Gurke/ teriyaki/ Avocado slices on top
mango/ avocado/ cucumber/ teriyaki/ avocado slices on top

FLAMED SALMON ROLL 8 STK.^{3,4,6,7} 16

Lachs/ Avocado/ Mango/ flambierter Lachs on top/ Tobiko/ Yuzu mayonnaise/ Teriyaki
Salmon/ avocado/ mango/ flamed salmon on top/ tobiko/ yuzu mayonnaise/ teriyaki

TRUFFLE TUNA 8 STK.^{1, 3, 7, 11, 12} 17

Tempura Garnele, Avocado, Mango, Tuna Akami on top, Trüffelponzu Mayonnaise
Tempura prawns, avocado, Mango, flamed tuna akami on top, truffle ponzu mayonnaise

BASIC SUSHI - SET

- Maki Lachs 3 Stk.
Salmon Maki 3 pcs.
- Maki Gurke/ Avocado 3 Stk.
Cucumber Maki/ Avocado Maki 3 pcs.
- Tempura Garnelen/ Avocado/ Lachs on top 4 Stk.
Tempura Prawns/ Avocado/ Salmon on top 4 pcs.
- Nirigi Lachs 1 Stk.
Salmon Nigiri 1 pc.
- Nirigi Thunfisch 1 Stk.
Tuna Nigiri 1 pc.

19,9

BASIC ROLLS – INSIDE OUT

Avocado/ Frischkäse/ Sesam on top

Avocado/ Cream Cheese/ Sesame on top

8 Stk./ pcs 9,99

Gurke/ Frischkäse/ Sesam on top

Cucumber/ Cream Cheese/ Sesame on top

8 Stk./ pcs 9,99

Lachs/ Avocado/ Gurke/ Frischkäse/ Sesam on top

Salmon/ Avocado/ Cucumber/ Cream Cheese/ Sesame on top

8 Stk. 14

Lachs/ Avocado/ Gurke/ Frischkäse/ Lachs on top

Salmon/ Avocado/ Cucumber/ Cream Cheese/ Salmon on top

16

Tempura Garnelen/ Gurke/ Avocado on top

Tempura Prawns/ Cucumber/ Avocado on Top

14

Tempura Garnelen/ Avocado/ Thunfisch on top

Tempura Prawns/ Avocado/ Tuna on topv

16

DRINKS & DESSERT OFFER FOR LUNCH

HOMEMADE LIMO/ EISTEE 4,5

PISTAZIEN AFFOGATO 5

KEM XOI 6

Klebreis mit Vanilleeis/ Kokoschips
Sticky rice with vanilla ice cream/ cocos chips

DINNER MENU

Daily 12-10 pm

SHARING DISHES- KLEIN ABER FEIN

VEGGIE SNACKS & SALADS

KIMCHI

Fermentiertes Chinakohl/ etwas scharf
Fermented cabbage/ hot

5

EDAMAME

Gekochte Sojabohnen/ Sojasoße/ Meersalz
Young soy beans/ sea salt

5

XOÀI LẮC^{3,5}

Geschüttelte Mango/ vietnamesische
Salzmischung/ Kräuter/ Erdnüsse
Shaken mango with sweet sour salt/ coriander/ peanuts

6

GYOZA VEGAN

Dumplings with vegetables and tofu

7

RAU XÀO¹

Grünes Gemüse in Knoblauch geschwenkt (vegan)
Green vegetables, stir-fried with garlic

7

DAU GIÒN^{1,5}

Frittierter Tofu/ Tamarinden-Soße/ Knoblauch -
Schnittlauch/ Erdnüsse
Fried tofu in Tamind sauce/ garlic leek/ peanuts

7

NEM RÁN CHAY 2 STK.^{6,1,4}

Hausgemachte Frühlingsrollen /Glasnudeln /Ei/
Tofu/ Gemüse-Pilz-Füllung (vegetarisch)
Homemade springrolls/ glassnoodles/ egg/ tofu/
mushroom filling/ vegetarian

7

CRISPY TOFU-MANGOSALAD^{1,7}

8

AVOCADO - TOMATO SALAD

Mit Garnelen 16
With Prawns 16

10

SOUPS

SOUP KIMCHI

Kimchi Suppe mit Tofu/ Lauch/ etwas scharf
Fermented cabbage soup/ tofu/ spicy

7

SOUP CỐT DỪA

Cremige Kokossuppe/ mit verschiedenem Gemüse/
Creamy coconut soup/ with assorted vegetables/
Mit Tofu...
Hähnchen/ chicken...
Oder Rindfleisch/ beef...

7

CANH CHUA^{1,3,9}

Traditionelle saure Suppe/ Meeresfrüchte/
vietnamesische Minze/ Frühlingszwiebeln
Traditional sweet sour soup/ seafood/ Vietnamese mint/ leek

8

SOUP WANTAN

Suppe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit
Garnelen und Schweinehackfleisch
soup with homemade wontons filled with prawns and
minced pork

8

RAW FISH & TARTAR

SAKE TIRADITO^{1,3}

Lachs Sashimi/ Nussbutter-Ponzu/
Forellenkaviar/ Kräuter

12

LACHS AVOCADO TARTAR

Yuzu/ Ponzu/ Tobiko/ Zitronenzeste

12

TUNA TARTAR

Bluefin Tuna/ Kräuter/ Apfel/ Zwiebeln/ Trüffel -
Ponzu

12

DINNER MENU

Daily 12-10 pm

FINGERFOOD & DUMPLINGS

GEGRILLTE IRISCHE AUSTERN 1 STK. 4

mit Frühlingszwiebeln im aromatischem Öl/
geröstete Erdnüsse

Grilled Irish oysters/ with spring onions in aromatic oil/
topped with roasted peanuts

GỎI CUỐN 2 STK. - SOMMERROLLEN 4,5 7

Garnelen/ Reismudeln/ Omelettstreifen/ Avocado/
Kräuter/ hausgemachte Hoisinsoße/ Erdnüsse/
hausgeröstete Schalotten

Summerrolls with shrimp/ vermicelli/ egg/ avocado/
salad/ herbs/ served with hoisin sauce/ peanuts/ home
roasted shallots

Oder Vegan mit Tofu 1,5,/ or vegan with tofu

GYOZA CHICKEN 1,7,8 7

Dumplings with chicken and vegetables

BO LA LOT / GA LA LOT 8

Gegrilltes Hackfleisch (Rinder oder Hähnchen) in
Betelblättern gewickelt/ Limetten-Fisch-Soße

Grilled minced meat (Beef or Chicken) wrapped in betel
leaves/ Lime-fish-sauce

BULLDOG CARBONARA DUMPLINGS 8

Gefüllte Teigtaschen/ in einer cremigen roten
Currysoße

Filled dumplings in a creamy red curry sauce

WANTAN 3,1,7 9

Teigtaschen mit Garnelen-Schweinehack-Füllung/
Yuzu Creme Fraiche/ Chiliöl/ Forellenkaviar

Homemade wantans filled with prawns and minced pork/
yuzu creme fraiche/ chilioil/ trout caviar

GÀ RANG MUỐI 10

Knusprige Hähnchenstücke im speziellem
Salz-Zitronengrasmantel/ japanische Mayonnaise

Crispy chicken in roasted lemongrass salt/japanese
mayonnaise

GÀ CHIÊN SỐT CHANH MẬT ONG 10

Knusprige Hähnchenstücke/ in süß-säuerlicher
Honig-Zitronen-Soße

Crispy chicken bites in a sweet and tangy honey lemon
sauce

GÀ SA TẾ 10

Gebratene Hähnchenstücke in würziger Saté-Soße

Stir-fried chicken in spicy satay sauce

VIT HONEY 7,8 12

Gegrillte Barbarie Entenbrust/ Honig-Teriyaki
Soße/ Sesamöl

Grilled barbarie duck/ honey-teriyaki sauce/ sesamoil

BEEF TATAKI 1,7,3 12

Rinderfilet kurz gegrillt/ Orange - Ponzu/ Lauch
-vietnamesische Minze

NGAO XÀO BƠ TỎI 12

Muscheln in Weißwein-Zitronengras-Butter-Soße/
dazu Baguette

Clams in whitewine-lemongrass-butter sauce/ baguette

BẾN TRE TIGER PRAWNS 4 12

Tiger Garnelen Tempura/ trüffelmayo

SALAT CÁ HỒI 16

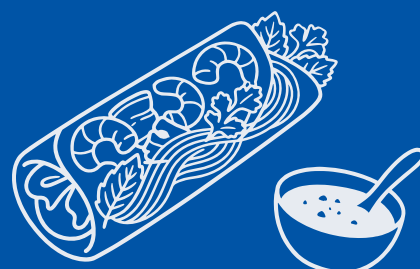
Gegrilltes Lachsfilet auf Salat / Maracuja Dressing

Grilled salmon on seasonal salad/ passionfruit dressing

CA TUYET 3 23

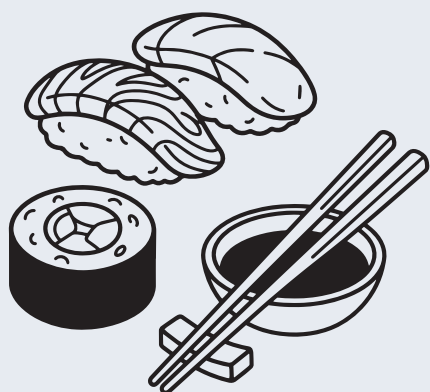
Blackcod – japanischer Kohlenfisch Filet/ in miso
mariniert

Japanese kingfish/ in miso marinated



DINNER MENU

Daily 12-10 pm



SUSHI

Unser Sushi besteht aus höchstqualitativem, japanischem Sushireis und Nori.

Unsere Fische stammen aus nachhaltigem Fischfang mit MSC Siegel oder von Balfego aus nachhaltiger Züchtung.

Die meisten unserer Fische werden vor Ort filetiert und garantieren die höchste Qualität.

Unsere Soßen werden nach eigenem Hausrezept zubereitet.
Überzeugt Euch gerne selbst!

NIGIRI TRADITIONAL (2 PCS.)

Flambiertes Rinderfilet/

flamed beef filet

9

Schottischer Lachs flambiert/

Flamed Salmon

8

Yellowfin Thunfisch Akami/ tuna

8

Ebi- Garnele/ Prawns

8

Schottischer Lachs/ Salmon

8

Avocado

6

PURE SASHIMI (4 PCS.)

Yellowfin Tuna Akami

16

Sake - Lachs/ Salmon

14

HOSO MAKI (6 STK)

Kappa (Gurken)/Cucumber

7

Tuna

9

Avocado

8

Ebi Tempura/ fried Prawns

11

Sake (Lachs)/ Salmon

9

DINNER MENU

Daily 12-10 pm

XINH'S BASIC ROLLS - INSIDE OUT

Avocado/ Frischkäse/ Sesam on top Avocado/ Cream Cheese/ Sesame on top	8 Stk./ pcs 12
Gurke/ Frischkäse/ Sesam on top Cucumber/ Cream Cheese/ Sesame on top	8 Stk./ pcs 12
Lachs/ Avocado/ Gurke/ Frischkäse/ Sesam on top Salmon/ Avocado/ Cucumber/ Cream Cheese/ Sesame on top	8 Stk./ pcs 15
Lachs/ Avocado/ Gurke/ Frischkäse/ Lachs on top Salmon/ Avocado/ Cucumber/ Cream Cheese/ Salmon on top	16
Tempura Garnelen/ Gurke/ Avocado on top Tempura Prawns/ Cucumber/ Avocado on Top	18
Tempura Garnelen/ Avocado/ Thunfisch on top Tempura Prawns/ Avocado/ Tuna on top	18

BASIC SET 23

- **Maki Lachs 3 Stk.**
Salmon Maki 3 pcs.
- **Maki Gurke/ Avocado 3 Stk.**
Cucumber Maki/ Avocado Maki 3 pcs.
- **Tempura Garnelen/ Avocado/ Lachs on top 4 Stk.**
Tempura Prawns/ Avocado/ Salmon on top 4 pcs.
- **Nirigi Lachs 1 Stk.**
Salmon Nigiri 1 pc.
- **Nirigi Thunfisch 1 Stk.**
Tuna Nigiri 1 pc.

RAW FISH & TARTAR

XINH'S VEGAN SPECIAL ⁷ 8 Mango, Avocado, Gurke, Avocado slices on top Tempura mango, avocado, cucumber, avocado slices on top	TRUFFLE TUNA ^{1, 3, 7, 11, 12} 12 Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Tuna Akami on top, Trüffelponzu Mayonnaise Tempura prawns, avocado, Mango, flamed tuna akami on top, truffle ponzu mayonnaise
FLAMED SALMON ^{3, 4, 6, 7} 9 Lachs, Avocado, Mango, flambierter Lachs on top, Tobiko, Yuzu mayonnaise, Teriyaki Salmon, avocado, mango, flamed salmon on top, tobiko, yuzu mayo, teriyaki	ALL IN ONE PLATE 63 6 Nigiri, 12 Maki, 4 Sashimi, 4 Flamed Salmon, 4 Truffeltuna
FLAMED BEEF ^{1, 3, 7, 11} 11 Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, flambiertes Rinderfilet on top, Trüffel-Ponzu, Preiselbeere Tempura prawns, avocado, cucumber, flamed beef on top, truffle ponzu, cranberry	

DINNER MENU

Daily 12-10 pm

NOODLES - NUDELN

POT AU PHỞ 1,3, 10 16,9

Nationalgericht Vietnams- Reisbandnudelsuppe
Kräuter/Lauch
Mit: Rind/ Hähnchen/ Tofu (vegan)
National dish of vietnam/ pho soup/ vegan with tofu or
with beef

PHỞ XÀO GIÒN 1,3, 7, 10 17,9

Knusprige Phở/ gebratenes Rind/ Sellerie/ Ei/
Pakchoy/ Kräuter
Crispy pho noodles/ egg/ stir-fried beef and pakchoy

PHỞ XÀO 1, 3, 4, 7, 10 16,9

Gebratene Reisbandnudeln/ Pakchoy/
Sojasprossen/ Knoblauch - Schnittlauch/ Erdnüsse/
hausgeröstete Schalotten
wählbar mit Rind/ Hähnchen/ Tofu (vegan)/
Garnelen 18,9
Fried pho noodles/ vegetables/ roasted onions/ peanuts
and a..
Beef/ chicken/ or tofu
With prawns 18,9

PHỞ TRỘN 1,3, 5, 7 16,9

phở Nudelsalat/ geröstetes, mariniertes
Schweinefleisch/ Salat & Kräuter/ hausgeröstete
Schalotten/ Erdnüsse
Ricebandnoodle salad/ marinated roasted pork/ herbs/
lime-fish-sauce/ peanuts/ home roasted shallots

BUN BO NAM BO 1,3, 5, 7 16,9

Traditionelles Reisnudelsalat/ gebratenes
Rindfleisch/ Kräuter/ Limetten-Fisch-Soße
Oder mit Tofu (vegan)
Vermicelli salad/ fried beef/ herbs/roasted onions/ lime
fish sauce

BUN CHA HANOI 1, 3, 5 16,9

Gegrilltes Schweinefleisch/ Hackbällchen/
Reisnudeln/ Kräuter/ Limetten-Fisch-Dressing
Grilled pork/ meatballs/ vermicelli/ herbs/roasted
onions Lime-fish-sauce

BUN LA LOT 16,9

Gegrilltes Hack in Betelblättern gewickelt/
Reisnudeln/ Kräuter/ Limetten-Fisch-Soße/
Erdnüsse/ hausgeröstete Schalotten
Grilled meatballs wrapped in betel leaves/ vermicelli/
herbs/roasted onions/ peanuts/ Lime-fish-sauce

UDON 1,3, 5, 7 16,9

Dicke Tapioka Nudeln/ Gemüse/ hauseigene
Tamarinden - Soße/ Erdnüsse/ hausgeröstete
Schalotten/
Tapioca noodles/ tamarind sauce/ vegetables and
...mit Rind/ beef
...Hähnchen/ chicken
...Tofu (vegan)/ vegan with tofu
...Garnelen 19/ prawns

CREAMY KIMCHI UDON 16,9

Dicke Weizennudeln/ mit würzigem Kimchi/
cremigem Käse/ Gochujang-Carbonara-Soße
Thick udon noodles/ tamarind sauce/ vegetables and
...knuspriges Hähnchenschnitzel/chickenkatsu cutlet
...knuspriger Tofu/ crispy tofu (vegetarian)
...mit Entrecote/entrecote 20

MI WAN TAN 1, 3, 5, 7, 11 17,9

WanTan Nudelsuppe/ Weizennudeln/ Xa Xiu
Schweinefleisch/ Wantans/ Ei/ Pakchoy/ Knoblauch
-Schnittlauch/ selbstgeröstete Schalotten
Noodles with wanton dumplings/roasted pork/
egg/pakchoy/ garlicleek/ homeroasted shallots

ERCTANGHS

Bei Allergene sprechen Sie uns bitte an

- | | | |
|----------|-------------|-------------------|
| *1 Soja | *5 Erdnüsse | *9 Schalenfrüchte |
| *2 Senf | *6 Kuhmilch | *10 Sellerie |
| *3 Fisch | *7 Gluten | *11 Krustentiere |
| *4 Ei | *8 Sesam | *12 Farbstoff |



DINNER MENU

Daily 12-10 pm

RICE- REIS

ĐẬU XÀO ^{1,7} **16,9**
Gebratenes Tofu/ Pakchoy in Knoblauch geschwenkt/ Pandan-Jasminreis. (Vegan)
Fried tofu/ pakchoy/ garlic/ rice

GÀ RANG MUỐI **19,9**
Knusprige Hähnchenstücke im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/ japanische Mayonnaise/ Salat/ Gurken/ Reis
Crispy chicken in roasted lemongrass salt/salad/ rice/ japanese mayonnaise

CƠM BÒ XÀO CẢI ^{1,3} **19,9**
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße/ Pakchoy/ Reis
Fried beef rice dish/ with pakchoy/ oyster sauce

CƠM GÀ HỘI AN ^{1,3} **19,9**
Berühmtes Reisgericht aus Hoi An/ gedämpftes Hühnerfleisch/ Salat & Kräuter/ Hausgeröstete Schalotten/ Pandanreis/ Xinh's Soßen
Traditional rice dish from hoi an ancient town/ steamed chicken/ salad & herbs/ lime-fish-sauce/ homeroasted shallots

CƠM CARI ĐỎ **19,9**
Rotes Curry/ Zitronengras/ Kokosmilch/ Gemüse/ Reis und...
red curry/coconut milk/ vegetables/ rice with...
...mit Chickenkatsu - Hähnchenschnitzel/ chicken cutled
...Rindfleisch/ beef
...gebackenem Tofu/ tofu **17,9**
...gegrilltem Lachsfilet/ grilled salmon **25**

SPECIALS - EMPFEHLUNG DES HAUSES

MADAME BARBARIE ^{1,7} **28**
Gegrillte, weibliche Entenbrust/ grünes Gemüse/ Tamarinden jus/ Knoblauch-Butter-Reis
Grilled French barbaria duck breast/ green vegetables/ Pakchoy/ tamarind sauce/ garlic-butter-rice

BÒ BITET ^{1,3,4,7} **33**
Argentinisches Roastbeef/ Spiegelei/ Hackbällchen/ Süßkartoffelpommes/ Kirschtomaten/ Lauch/ Ponzu/ Baguette
Roastbeef/ Minced pork-meatballs/ sweet potato fries/ Leek/ cherry tomato/ fried egg/ Ponzu and Baguette

CÁ NƯỚNG ^{1,3,7} **26**
Gegrilltes Lachsfilet/ Brokkoli/ Avocado/ Knoblauch-Ponzu/ Reis
Grilled Scottish salmon/ broccoli/ Avocado/ Nutbutter-ponzu/ Rice

CÁ HỒI SỐT CHANH LEO **26**
Gegrilltes Lachsfilet/ Gemüse/ Salat/ Maracuja-jus/ Reis
Grilled Salmon/ Vegetables/ Salad/ Passionfruit Jus/ Rice

CA TUYET ³ **33**
Blackcod – japanischer Kohlenfisch Filet/ in miso mariniert

DESSERT - TRÁNG MIỆNG

KEM XÔI ^{8,6} **9**
Pandan-Klebreis/ Vanilleeis

PISTAZIEN AFFOGATO ⁶ **6,9**
Pistazien-Creme/Vanilleeis/ Espresso

XÔI XOÀI **9,9**
Klebreis/ Mango/ Kokosnusssoße
Sticky rice/ Mango/ coconut sauce

CHUOI CHIEN **9**
Gebackene Banane mit Erdnüssen und Honig
Baked banana with honey and peanuts

DRINKS - ĐỒ UỐNG

SOFTDRINKS & JUICES

Wasser 0,25 l	3	Mangosaft	0,2 l 3,5
Wasser 0,75 l Taunus Quelle	7,5		0,4 l 5,2
Cola/Cola Zero/ Fanta/ Sprite	0,2 l 3 0,4 l 5	Apfelsaft trüb	0,2 l 3,5 0,4 l 5,2
Fevertree Tonic water	4	Maracujasaft	0,2 l 3,5 0,4 l 5,2
Fevertree Ginger Beer	4		

XINH'S LIMOS

Chanh Da Limetten Limonade	5,9	Yuzu - Dau Tay Japanische Zitronen-Erdbeer Limo	5,9
Cam Da Frisch gepresste Orangenlimo	5,9	Yuzu-icecream-soda	5,9
Tao Chanh Day Frische Maracuja Apfelsoda	5,9		

XINH'S ICETEAS

Tra da Kalter Grüner Eistee (ungesüsst)	3,5	Trà Dao cam sa Orangen-Pfirsich- Zitronengras Eistee	5,9
Tra Thao Moc Berühmter Kräuter-Eistee von Hoi An	5,9	Tra Mân SIGNATURE Pfaumen-Eistee/ Limette/ muoi ot- Obstsalz	6,5
Trà chanh nhài Limetten-Jasmin-Eistee	5,9	Tra xoai chanh leo Flugmango Eistee mit Maracuja	6,9

XINH'S YOGHURT DRINKS & MATCHAS

Sữa Chua Đào Pfirsich-Lassi	5,9	Matcha mit Flug-Mango	6,9
Chanh Sữa Limetten-Lassi	5,9	Sinh To xoài Kokos-Mango Lassi mit frischer Flug-Mango	6,9
Matcha Latte	5,5	Sinh to bo Kokos- Avocado Creme	6,9
Strawberry Matcha	5,9		

DRINKS - ĐỒ UỐNG

COFFEE

Espresso	3	Latte Macchiato	4,5
Espresso Macchiato	3,5		
Espresso Double	4,5	HANOI'S SIGNATURE COFFEES:	
Americano	3,5	Salted caramel Ice coffee	5,9
Cappuccino	4	Creamy Coconut Iced Coffee	5,9 (hot)
Flat White	5	Famous Egg Coffee	5,9

TEA

Jasmin	4	Sencha Grüner Tee	4
Frischer Ingwer - Minze Tee	4	Pandan Leaf	4

XINH'S MOCKTAILS

Orange Garden	11,5	Train to Saigon	11,5
Frischgepresster Orangensaft/ Orangenbitter/ Siegfried Wonderleaf/ Sprudel		Hausgemachter Pflaumenmarmelade/ Siegfried Wonderleaf/ Obstsalz/ Sprudel	

BEER

Saigon Bier 0,33l	4,5	Tiger Bier 0,33l	4,5
Alkoholfreies Pils	4	Weizen Bier 0,5l	5,2

APERITIF

Empfehlung des Hauses: Nene premium sparkling Sake. 300 ml / 2 Pax	40	No.3 Matcha Spritz	10
No.1 Yuzu-Strawberry Spritz	11	Aperol Spritz	9
No.2 Nashi- Ginger Spritz	10	Aperol Maracuja Spritz	9,5

DRINKS - ĐỒ UỐNG

XINH'S COCKTAILS

Yuzu Breakfast Martini 13

Gin/ Orange Likör/ Yuzusaft/ Yuja-Honig-Tee

Jasmin Gin Sour 13

Jasmin infusionierter Gin/ Limettensaft/ Holundersirup/ Eiweiß

Hanoi Passion 13

Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps/ Vanille/ Maracuja/ Orangenzeste

Gin Basil Smash 13

Roku Gin/ Basilikum/ Limette/ einfacher Sirup

Nep Moi Caipirinha 13

Nep Moi Reisschnaps/ Cachaca/ Limetten/ Rohrzucker

Salted Caramel Espresso Martini 14

Vodka/ Kaffelikör/ simple Sirup/ Espresso/ salted Caramel Cream

Teatime in old Hanoi 14

Kakuzo Earl Grey Vodka/ Limette/ Mango/ Vanille/ Zitronenzeste

Yuzu Sour 15

Roku Gin/ Yuzu Sake/ Hollundersirup/Eiweiß

Hibiki Sour 18

Hibiki Harmony Whiskey/ Limette/Simple Sirup/Grenadine/Eiweiß

XINH'S HIGHBALLS

Xinh's Herbal Highball 13

Saigon Mule 13

Nep Moi-Reisschnaps/ Limette/ fevertree Gingerbeer

Gin & Tonic 13

Roku Gin/ fevertree indian tonic/ Orangenzeste

Ume & Gin 14

Plum sake/ Roku Gin/ fevertree indian Tonic/ Orangenzeste

Matcha Highball 14

Matcha Premium Sake/ Holundersirup/ fevertree indian tonic

Pandan old Fashioned 14

Pandan infusionierter Tequila/ Pandan infusionierter Gin/ Kokos-Sirup/Chocolate bitter

Hibiki Old Fashioned 18

Hibiki Whisky/ Angostura Bitter

PREMIUM SAKE

Nene 300 ml / 40

Hatsumago Premium Sake 100 ml 9
720 ml 55

Dassai 45 300 ml 48
720 ml 99

DRINKS - ĐỒ UỐNG

LIKÖRE

Amabuki Kyoto Matcha Sake	7/ 5 cl	Fukuju Yuzu Sake	7/ 5cl
Aragoshi Umeshu	7/ 5cl	Saint Ginger Likör	7/ 5cl

DIGESTIF

Nep Moi Reisschnaps	4/ 2 cl	Kakuzo Earl Grey Vodka	9/ 4 cl
Tequila	4/ 2 cl	Pandan infused Gin	10/ 4 cl
Pandan infused Tequila	5/ 2 cl	Jasmin infused Gin	10/ 4 cl
Roku Gin	9/ 4 cl	Hibiki Harmony Whisky	15/ 4 cl

WEINKARTE

SPARKLING WINE

WEINGUT JÜLG

Pfalz/ Jean-Fritz Cremant Brut blanc

Weißburgunder & Chardonnay/ fein und Frisch, etwas Zitronentarte / feine Hefe

42/ 0,75L

ANDRE CLOUET

Champagne/ Grand Cru Grande Reservé brut

100% Pinot Noir/ aus Bouzy/ saftig und üppig/ dabei cremig und mild

45/0,375 L

RUINART

Champagne/ Champagne Rosé Brut

In der Nase Lavendel/ Kirschblüten und Kalkstein/ der Klassiker

140/0,75 L

Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.

GLASS OF WINE 0,2L

WHITE WINE

WEINGUT DÖNNHOFF

Nahe/ 2023 / Grauburgunder VDP Gutswein/ trocken

puristisch/ ein wenig Cremigkeit/ wunderbarer Duft

9

WEINGUT FRITZ HAAG

Mosel/ 2022 / Riesling VDP Gutswein / trocken

Handlese/ Schieferduft und weiße Blüten/ elegant und feinfruchtig

9

WEINGUT KNIPSER

Pfalz/ 2023 / Sauvignon Blanc/ trocken

Etwas tropische Frucht/ viel Frische/ animierend im Mund

9

ALOIS LAGEDER

Südtirol/ 2023 / Chardonnay/ trocken

Helles Strohgelb/ Birne und Apfel im Bouquet/ dezente frische Säure

10

WEINKARTE

ROSÉ

ALOIS KIEFER

Pfalz/2023 / Pinot Noir Rosé Element / trocken

Vollmundig/ Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze

8

MACANITA

Duoro/ 2022 / Touriga Nacional em Rose

Rosenblätter, etwas Orange/ bezaubernde Frische und Leichtigkeit

9

RED WINE

SHELTER WINERY

Baden / 2021/ Lovely Lilly Pinot Noir

Leicht und zugänglich/ Johannisbeere etwas Würze/ seidig balanciert

9

CHATEAU LAURETAN

AC Bordeaux / 2018

Öko/ etwas wuchtiger, satter/ lang am Gaumen, dunkle Kirschen

10

Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.

WINE BOTTLE

WHITE WINE

WEINGUT DÖNNHOFF

Nahe/ 2023 / Grauburgunder VDP Gutswein/ trocken

puristisch/ ein wenig Cremigkeit/ wunderbarer Duft

32,5

WEINGUT DÖNNHOFF

Nahe/ 2023 / Weissburgunder Grauburgunder Doppelstück/ trocken

Eigentlich exklusiv in der Sansibar/ heller Pfirsich und und feiner gelber Apfel / tolle Dichte

39

WEINGUT FRITZ HAAG

Mosel/ 2022 / Riesling VDP Gutswein / trocken

Handlese/ Schieferduft und weiße Blüten/ elegant und feinfruchtig

28

WEINGUT DR. LOOSEN

Mosel/ 2022 / Riesling Erdener Treppchen / Spätlese / restsüß

Handlese/ rotliegendes/ roter Pfirsich und Birne/ perfektes Süße- Säurespiel

47

WEINGUT KNIPSER

Pfalz/ 2023 / Sauvignon Blanc/ trocken

Etwas tropische Frucht/ viel Frische/ animierend im Mund

29

GERMANY 0,75 L

WEINKARTE

WINE BOTTLE

WHITE WINE

ITALY	ALOIS LAGEDER	
	Südtirol/ 2023 / Chardonnay/ trocken Öko/ Helles Strohgelb/ Birne und Apfel im Bouquet/ dezente frische Säure	30
ITALY	MARANGONA	
	Lombardei/ 2023 / Lugana Öko/ Weiße Blüten, Linde und Apfel/ schmelziger Pfirsich/ schöne Länge	30
Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.		
FRANCE 0,75 L	DOMAINE FILLIATREAU	
	Loire/ 2020 / Saumur Blanc L`amgo Chenin Blanc/ abgefahrene Nase/ wie ein Oragewein mit Kräutern/ viel Zug und Kraft	49
	AGNES PAQUET	
	Burgund/ 2022 / Bourgogne Chardonnay Totale Zartheit/ super Elegant und rassig/ feine Hefe	49
ROSÉ	ALOIS KIEFER	
	Pfalz/2023 / Pinot Noir Rosé Element / trocken Vollmundig/ Noten von Pfirsich, Mandarine, Kumquat, Bitterorange, Lakritze	29
	ALOIS LAGEDER	
	Südtirol/2023 / Lagrein Rosé Herrliche Farbe/ kräftiger Körper/ Himbeer und Cranberry	32
	MACANITA	
	Duoro/ 2022 / Touriga Nacional em Rose Rosenblätter, etwas Orange/ bezaubernde Frische und Leichtigkeit	30

Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.

WEINKARTE

WINE BOTTLE

RED WINE

GERMANY 0,75 L

SHELTER WINERY

Baden / Lovely Lilly Pinot Noir / 2021

Leicht und zugänglich/ Johannisbeere etwas Würze/ seidig balanciert

32

RINGS

Pfalz / Das kleine Kreuz / 2022 / trocken

Kleiner Bruder vom „Kreuz“/ Kirsche, elegant und fein/ polierte Tannine

49

ITALY

TENUTA SAN GUIDO

Toskana, Bolgheri/ 2021 / Le Difese

Drittwein Sassicaia/ Cabernet Sauvignon und Sangiovese zu je 50%/ tief dunkel und saftig

49

FRANCE

CHATEAU LAURETAN

AC Bordeaux / 2018

Öko/ etwas wuchtiger, satter/ lang am Gaumen, dunkle Kirschen

33

Die Preise sind inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Jahrgänge können abweichen.



Vietnamese Brasserie & Bar

📍 Doro 33 Gastro UG
Dorotheenstrasse 33
22301 Hamburg

📞 Tel: 040/37087792

🌐 Website: www.chez-xinh.eatbu.com

📷 Instagram: @chezxinh