

Mittagskarte | *Lunch*



Kinnaree Thai
Traditional Cuisine

Mittagsmenü | *Lunch menu* Mo-Fr 13-16 Uhr (außer an Feiertagen)

*auch ohne Vorspeise erhältlich (o.V. €) | *available without appetizer* | (o.V. €)

leicht scharf *slightly hot* // scharf *hot* // sehr scharf *very hot* // extra scharf *extra hot* ♣ Knoblauch *garlic*

Montag | *Monday*

Vorspeise | *Appetizer*: **Tom Yam Gai-Suppe** | *Tom Yam Gai soup*

MO1. **Nüa Gata** // ♣ เนื้อกระทะ | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*

Gebrautes Rindfleisch mit Kaiserschoten, Paprika, Karotten, Champignons, Zwiebeln und Koriander, mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Sauce // in heißer Pfanne serviert // scharf (Chefkoch-Art)

Fried beef with sugar-snap peas, bell pepper, carrots, mushrooms, onions, and coriander, with chilli and garlic sauce, served in a hot pan // spicy hot (Chef-style)

MO2. **Ped Phad Khing** // ♣ เป็ดผัดขิง | **10,90 €** (o.V. 9,90 €)*

Krosse Ente mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Peperoni, Thai-Sellerie, Lauchzwiebeln und Knoblauch, in Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)

Crispy fried duck with ginger, onions, morels, Shiitake mushrooms, pepperoni, Thai celery, leek, and garlic, in oyster sauce // slightly hot (Bangkok-style)

MO3. **Plah Sam Ros** // ♣ ปลาสามรส | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*

Krosses Rotbarschfilet mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, frischer Ananas, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Scharf-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)

Crispy fried rose fish with water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, fresh pineapple, spring onions, and garlic, in sweet and sour hot sauce // slightly hot (Bangkok-style)

MO4. **Nong Gai Pad Pak Reom Mit** ♣ น่องไก่ผัดผักรวมมิตร | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*

Knusprige ausgelöste Hähnchenkeule mit Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Sojasprossen und Knoblauch, in hausgemachter Sesam-Austern-Sauce // mild (Bangkok-Art)

Fried boneless chicken leg with Shiitake mushrooms, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, soybean sprouts, and garlic, in sesame oyster sauce // mild (Bangkok-style)

MO5. **Koey Teaw Ped Tun** ♣ ก๋วยเตี๋ยวเป็ดตุ๋น | **9,90 €**

Reisnudelsuppe mit Entenfleisch, Shiitake-Pilzen, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Knoblauch und Sternanis, in dunkler Sojasauce // mild (Bangkok-Art)

Rice noodle soup with duck in dark soy sauce, with Shiitake mushrooms, pak choi, soybean sprouts, spring onions, coriander, garlic, and star anise // mild (Bangkok-style)

MOv1. **Gäng Phed Tao-huu** // แกงเผ็ดเต้าหู้ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*

Rotes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Tofu, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)

Red creamy Thai curry with coconut milk and tofu, Thai eggplant, long beans, bamboo, and fresh Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)

MOv2. **Tao-Huu Phad Med Mamuang** เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*

Gebratener Tofu mit Cashewnüssen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Wasserkastanien, Peperoni, Zwiebeln und Champignons, in Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // mild (Bangkok-Art)

Fried tofu with cashews, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, water chestnuts, pepperoni, onions, and mushrooms, in oyster sauce // mild (Bangkok-style)

Mittagsmenü | *Lunch menu* Mo-Fr 13-16 Uhr (außer an Feiertagen)

*auch ohne Vorspeise erhältlich (o.V. €) | *available without appetizer* | (o.V. €)

🔪 leicht scharf *slightly hot* 🔪🔪 scharf *hot* 🔪🔪🔪 sehr scharf *very hot* 🔪🔪🔪🔪 extra scharf *extra hot* ♠️ Knoblauch *garlic*

Dienstag | *Tuesday*

Vorspeise | *Appetizer: Salat* | *Salad*

- DI1. **Panäng Nüa** 🔪🔪 แพงนร้อน | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Nussiges rotes cremiges Panäng-Curry mit Kokosmilch und Rindfleisch, Peperoni, Langbohnen, Thai-Auberginen, Zitronenblättern, Cashewnüssen und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
Nutty red Panaeng curry in coconut milk with beef, pepperoni, long beans, Thai eggplant, lemon leaves, cashews, and Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)
- DI2. **Ped Grob Pad Pak Reom Mit** ♠️ เป็ดกรอบผักกั้วรวมมิตร | **10,90 €** (o.V. 9,90 €)*
Krosse Ente mit Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Sojasprossen und Knoblauch, in hausgemachter Sesam-Austern-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Fried crispy duck with Shiitake mushrooms, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, soybean sprouts, and garlic, in sesame oyster sauce // mild (Bangkok-style)
- DI3. **Plah Phad Khing** 🔪 ♠️ ปลาผัดขิง | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Krosses Rotbarschfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Peperoni, Thai-Sellerie, Lauchzwiebeln und Knoblauch, in Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Crispy fried rose fish with ginger, onions, morels, Shiitake mushrooms, pepperoni, Thai celery, leek, and garlic, in oyster sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- DI4. **Nong Gai Sam Ros** 🔪 ♠️ น่องไก่สามรส | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Gebratene entbeinte Hähnchenkeule mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, Litschi, frischer Ananas, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Scharf-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Fried boneless chicken leg with water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, cucumber, lychee, fresh pineapple, spring onions, and garlic, in sweet and sour hot sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- DI5. **Koey Teaw Nam Nüa** ก๋วยเตี๋ยวน้ำเนื้อ | **7,90 €**
Klare Reismudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse // mild (Bangkok-Art)
Clear rice noodle soup with beef and mixed vegetables // mild (Bangkok-style)
- DIv1. **Gäng Ga Lee Tao-Huu** 🔪🔪 เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน* | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Gelbes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Koriander // scharf (Bangkok-Art)
Yellow creamy Thai curry in coconut milk with tofu, potatoes, carrots, onions, and coriander // spicy hot (Bangkok-style)
- DIv2. **Tao-Huu Pad Prew Wan** 🔪 ♠️ หมูผัดเปรี้ยวหวาน | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Gebratener Tofu mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, Litschi, frischer Ananas, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Fried tofu with water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, cucumber, lychee, fresh pineapple, spring onions, and garlic, in sweet and sour sauce // slightly hot (Bangkok-style)

Mittagsmenü | *Lunch menu* Mo-Fr 13-16 Uhr (außer an Feiertagen)

*auch ohne Vorspeise erhältlich (o.V. €) | *available without appetizer* | (o.V. €)

🔪 leicht scharf *slightly hot* 🔪🔪 scharf *hot* 🔪🔪🔪 sehr scharf *very hot* 🔪🔪🔪🔪 extra scharf *extra hot* ♠️ Knoblauch *garlic*

Mittwoch | *Wednesday*

Vorspeise | *Appetizer: Sauer-Scharf-Suppe* | *Sour-spicy-soup*

- MI1. **Nüa Pad Ta-Khai** 🔪 ♠️ เนื้อผัดตะไคร้ | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Champignons, Zucchini, Kaiserschoten, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie, Sojasprossen und Knoblauch, in hausgemachter Chili-Soja-Sauce // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)
Fried beef with lemongrass, mushrooms, zucchini, sugar-snap peas, bell pepper, spring onions, Thai celery, soybean sprouts, and garlic, in chilli soy sauce // slightly hot (Kinnaree-style)
- MI2. **Ped Grob Rad Prik** 🔪🔪 ♠️ เป็ดกรอบราดพริก | **10,90 €** (o.V. 9,90 €)*
Krosse Ente mit Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Peperoni und Thai-Basilikum, serviert mit hausgemachter Knoblauch-Chili-Sauce // scharf (Kinnaree-Thai-Art)
Crispy duck with Thai eggplant, long beans, bamboo, pepperoni, and Thai basil, served with homemade garlic chilli sauce // spicy hot (Kinnaree-style)
- MI3. **Phad Prieu Whan Pra Grob** 🔪🔪♠️ ผัดเปรี้ยวหวานปลากรอบ | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Krosses Rotbarschfilet mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, Litschi, frischer Ananas, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Crispy fried rose fish with water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, cucumber, lychee, fresh pineapple, spring onions, and garlic, in sweet and sour sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- MI4. **Gai Phad Med Mamuang** 🌿🔪 ผัดผัสมะม่วง | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Wasserkastanien, Peperoni, Zwiebeln und Champignons, in Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Fried chicken breast with cashews, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, water chestnuts, pepperoni, onions, and mushrooms, in oyster sauce // mild (Bangkok-style)
- MI5. **Koey Teaw Moh Tom Yam** 🔪🔪 ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ | **7,90 €**
Tom Yam Reissnudelsuppe mit Schweinefleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen // scharf (Bangkok-Art)
Tom Yam rice noodle soup with pork, soybeans, pak choi, coriander, spring onions, and peanuts // spicy hot (Bangkok-style)
- MIv1. **Gäng Keaw Wan Tao-Huu** 🔪🔪 แกงเขียวหวานเต้าหู้ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Traditionelles grünes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Tofu, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // scharf (Bangkok-Art)
Traditional green Thai curry in coconut milk with tofu, Thai eggplant, long beans, bamboo, lemon leaves, fresh Thai basil, and gra chai (fingerroot) // spicy hot (Bangkok-style)
- MIv2. **Tao-Huu Pad Prik Thai Damm** 🔪🔪 ♠️ เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Gebratener Tofu mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Koriander, Pak Choi, Zwiebeln, frischem jungen Pfeffer, Peperoni und Thai-Sellerie, in hausgemachter Austern-Pfeffer-Sauce // scharf (Kinnaree-Thai-Art)
Fried tofu with black pepper, garlic, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, coriander, pak choi, onions, fresh young pepper, pepperoni, and Thai celery, in oyster pepper sauce // spicy hot (Kinnaree-style)

Mittagsmenü | *Lunch menu* Mo-Fr 13-16 Uhr (außer an Feiertagen)

*auch ohne Vorspeise erhältlich (o.V. €) | *available without appetizer* | (o.V. €)

🔪 leicht scharf *slightly hot* 🔪🔪 scharf *hot* 🔪🔪🔪 sehr scharf *very hot* 🔪🔪🔪🔪 extra scharf *extra hot* 🧄 Knoblauch *garlic*

Donnerstag | *Thursday*

Vorspeise | *Appetizer*: Klare Glasnudel-Tofu-Suppe | *Clear tofu soup*

- DO1. **Nüa Pad Prik Thai Dam** 🔪🔪🧄 เนื้อผัดพริกไทยดำ | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Koriander, Pak Choi, Zwiebeln, frischem jungen Pfeffer, Peperoni und Thai-Sellerie, in hausgemachter Austern-Pfeffer-Sauce // scharf (Kinnaree-Thai-Art)
Fried beef with black pepper, garlic, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, coriander, pak choi, onions, fresh young pepper, pepperoni, and Thai celery, in oyster pepper sauce // spicy hot (Kinnaree-style)
- DO2. **Ped Sam Ros** 🔪🧄 เป็ดสามรส | **10,90 €** (o.V. 9,90 €)*
Krosse Ente mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, Litschi, frischer Ananas, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Scharf-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Crispy fried duck with water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, cucumber, lychee, fresh pineapple, spring onions, and garlic, in homemade sweet and sour hot sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- DO3. **Plah Pad Kie Meuw** 🔪🔪🔪 ปลาผัดขี้เมา | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Kross gebratenes Rotbarschfilet auf einem Beet von sehr scharf gebratenen Chilis, Thai-Auberginen, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), frischem jungen Pfeffer, Peperoni, Bambus, Langbohnen und Thai-Basilikum // in heißer Pfanne serviert // sehr scharf (Chefkoch-Art)
Crispy fried rose fish with very spicy chilli, Thai eggplant, gra chai (fingerroot), fresh young pepper, pepperoni, bamboo, long beans, and Thai basil, served in a hot pan // very hot (Chef-style)
- DO4. **Gäng Ga Lee Gai** 🔪🔪 แกงกะหรี่ไก่ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Gelbes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Koriander // scharf (Bangkok-Art)
Yellow creamy Thai curry in coconut milk, with chicken breast, potatoes, carrots, onions, and coriander // spicy hot (Bangkok-style)
- DO5. **Koey Teaw Tom-Yam Ped** 🔪🔪 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำเป็ด | **9,90 €**
Tom Yam Reissnudelsuppe mit Ente, Pak Choi, Sojasprossen, Erdnüssen, Koriander und Frühlingszwiebeln // scharf (Bangkok-Art)
Tom Yam rice noodle soup with duck, pak choi, soybean sprouts, peanuts, coriander, and spring onions // spicy hot (Bangkok-style)
- DOv1. **Panäng Tao-Huu** 🔪🔪 แพนงเต้าหู้ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Nussiges rotes cremiges Panäng-Curry mit Kokosmilch und Tofu, Peperoni, Langbohnen, Thai-Auberginen, Zitronenblättern, Cashewnüssen, Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
Nutty red Panaeng curry in coconut milk with tofu, pepperoni, long beans, Thai eggplant, lemon leaves, cashews, and Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)
- DOv2. **Pad Thai Tao-Huu** 🧄 ผัดไทเต้าหู้ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Gebratene Reissnudeln mit Tofu, Ei, Thai-Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen und Knoblauch // mild (Bangkok-Art)
Fried rice noodles with tofu, egg, Thai spring onions, soybean sprouts, peanuts, and garlic // mild (Bangkok-style)

Mittagsmenü | *Lunch menu* Mo-Fr 13-16 Uhr (außer an Feiertagen)

*auch ohne Vorspeise erhältlich (o.V. €) | *available without appetizer* | (o.V. €)

leicht scharf *slightly hot* // scharf *hot* // sehr scharf *very hot* // extra scharf *extra hot* // Knoblauch *garlic*

Freitag | *Friday*

Vorspeise | *Appetizer: Frühlingsrollen* | *Spring rolls*

- FR1. **Pra Grob Phad Khing** // ♠ ปลากรอบผัดขิง | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Krosses Rotbarschfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Peperoni, Thai-Sellerie, Lauchzwiebeln und Knoblauch, in Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Crispy fried rose fish with ginger, onions, morels, Shiitake mushrooms, pepperoni, Thai celery, leek, and garlic, in oyster sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- FR2. **Ped Pad Kie Meuw** // // เปิดผัดขี้เมา | **10,90 €** (o.V. 9,90 €)*
Krosse Ente auf einem Beet von sehr scharf gebratenen Chilis, Thai-Auberginen, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), frischem jungen Pfeffer, Peperoni, Bambus, Langbohnen und Thai-Basilikum // in heißer Pfanne serviert // sehr scharf (Chefkoch-Art)
Crispy fried duck with very spicy chilli, Thai eggplant, gra chai (fingerroot), fresh young pepper, pepperoni, bamboo, long beans, and Thai basil, served in a hot pan // very hot (Chef-style)
- FR3. **Ped Phad Med Mamuang** // เปิดผัดเม็ดมะม่วง | **10,90 €** (o.V. 9,90 €)*
Kross gebratene Ente mit Cashewnüsse, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Wasserkastanien, Peperoni, Zwiebeln und Champignons, in Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Crispy fried duck with cashews, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, water chestnuts, pepperoni, onions, and mushrooms, in oyster sauce // mild (Bangkok-style)
- FR4. **Plah Pad Ta-Khai** // ♠ ปลาผัดพริกแกง | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Kross gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronengras, Champignons, Zucchini, Kaiserschoten, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie, Sojasprossen und Knoblauch, in hausgemachter Chili-Soja-Sauce // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)
Crispy fried rose fish with lemongrass, mushrooms, zucchini, sugar-snap peas, pepperoni, spring onions, Thai celery, soybean sprouts, and garlic, in chilli soy sauce // slightly hot (Kinnaree-style)
- FR5. **Nong Gai Rad Prik Gäng** // // ♠ น่องไก่ราดพริกแกง | **9,90 €** (o.V. 8,90 €)*
Krosse entbeinte Hähnchenkeule mit rotem Thai-Curry, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Peperoni, Thai-Basilikum und Knoblauch // scharf (Chefkoch-Art)
Chicken leg, boneless, spilled with red Thai-curry, Thai eggplant, long beans, pepperoni, Thai basil, and garlic // spicy hot (Chef-style)
- FRv1. **Massaman Tao-Huu** // // มัสมั่นเต้าหู้ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Tofu in Kokosmilch und Thai-Massaman-Curry mit frischer Ananas, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni, Erdnüssen und Koriander // scharf (Südthailand-Art)
Tofu in Thai-Massaman-Curry and coconut milk, with fresh pineapple, ginger, potatoes, pepperoni, peanuts, and coriander // spicy hot (South Thailand-style)
- FRv2. **Koey Teaw Rad Na Tao-Huu** // ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเต้าหู้ | **8,90 €** (o.V. 7,90 €)*
Tofu mit breiten Reismudeln, Champignons, Pak Choi, Brokkoli und Bambus, in schmackhafter hausgemachter Sauce // mild (Bangkok-Art)
Tofu with broad rice noodles, mushrooms, pak choy, broccoli, and bamboo, in homemade sauce // mild (Bangkok-style)