

# Hauptkarte | *Menu*



**Kinnaree Thai**  
*Traditional Cuisine*

# Willkommen | *Welcome*

---

## **Liebe Gäste, herzlich willkommen, Sawadee Krab im Kinnaree Thai-Restaurant**

Das Kinnaree Thai möchte Sie ein wenig verzaubern. Lassen Sie sich dabei durch „Kinnaree“, ein weibliches Fabelwesen, das der Sage nach am Fuße des heiligen Berges Meru lebt, inspirieren. „Kinnaree“ ist bekannt für ihren Tanz, ihre Lieder und ihre Dichtung. Sie stellt das traditionelle Symbol weiblicher Schönheit, Grazie und Vollendung dar.

Die Verknüpfung von Tradition und Moderne liegt uns besonders am Herzen, wenn es um die Verwirklichung Ihrer Ansprüche an unsere Thai-Küche geht. Bei der Speisenauswahl haben Frische, Gesundheit und Nachhaltigkeit oberste Priorität – vom Einkauf über die Zubereitung bis zum Servieren.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie unseren Service.  
Danke, dass Sie heute unser Gast sind und dass wir Sie bedienen dürfen.

Ihr Kinnaree Thai-Team

## ***Dear guests, Welcome, Sawadee Krab at Kinnaree Thai***

*Kinnaree Thai wants to cast a spell on you. Let yourself get inspired by “Kinnaree“, a female mythical creature living at the bottom of mountain Meru (Thai mythology). As a traditional Thai symbol of beauty, grace, and perfection, her dance skills, her songs, and poems are well known everywhere in Thailand.*

*All our Kinnaree Thai services focus on accomplishing your expectations in our cuisine. Freshness, health and sustainability – from the purchase of goods over preparing foods until serving you – are our highest goals.*

*So enjoy your meal and our hospitality.  
Thank you for being our guest today and letting us serve you to your delight.*

*Your Kinnaree Thai-team*

## Unsere Speisen | *Our dishes*

---

Im Mittelpunkt Ihres Besuches sollen Ihr Gaumengenuss und Ihre Zufriedenheit mit unserem Service stehen. Wir bieten Ihnen erstklassige Kinnaree Thai-Küche, von erfahrenen Köchen entwickelt, die Sie mit ihrer Kenntnis der königlich-thailändischen Kochkunst kulinarisch überraschen und begeistern wollen.

Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt grundsätzlich erst nach Ihrer Bestellung, um Frische und Individualität zu garantieren. Unsere Küche verwendet dabei nur qualitativ hochwertige frische Zutaten. Unser exquisiter Duftreis kommt direkt aus dem Norden Thailands.

Genießen Sie unseren traditionellen Thai-Service, eine kulturelle Besonderheit, die unser Kinnaree Thai-Team wiedererweckt hat. Dieser Service vervollkommnet die Erfahrung eines umfassenden authentischen Geschmackserlebnisses. Wir beraten und unterstützen Sie gern bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn es um Allergene in den Speisen oder Ihre persönlichen Wünsche an die Küche geht. Unsere Gerichte können Sie nach Ihrer individuellen „Wunschschärfe“ bestellen, von leicht scharf bis extra scharf.

*Our Kinnaree Thai-hospitality focuses on your enjoyment and your culinary satisfaction.*

*We offer you: A first-class Thai cuisine developed by our sophisticated Thai chefs, who want to surprise and excite you with their experience and knowledge in royal Thai cooking.*

*We generally start preparing your meal only right after you have ordered to ensure freshness and individuality in cooking. We always use fresh ingredients of high quality. The fragrant rice we serve is an exquisite product from northern Thailand.*

*Enjoy our traditional Thai service, a cultural characteristic rediscovered by our Kinnaree Thai-team. This special service is meant to complete your authentic culinary experience. We will be happy to help you find your personal menu or a combination of dishes.*

*Please contact us regarding allergic substances in our food or any personal wishes. We will prepare your meal according to your personal taste from slightly hot to extra hot.*

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

## Suppen | Soups

---

- S1. **Tom Kah Gai** ต้มข่าไก่ 5,20 €  
Kokosmilchsuppe mit zartem Hähnchenbrustfilet, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // mild (Bangkok-Art)  
*Coconut milk soup with chicken breast, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, and galangal, topped off with fresh lime juice // mild (Bangkok-style)*
- S2. **Tom Yam Gung** 🍴 ต้มยำกุ้ง 6,20 €  
Tom Yam Suppe mit Großgarnele, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)  
*Tom Yum soup with tiger prawn, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, galangal, and lemon leaves, topped off with fresh lime juice // spicy hot (Bangkok-style)*
- S3. **Gäng Luäng** 🍴 แกงเหลือง 6,20 €  
Kokosmilchsuppe mit gelbem Thai-Curry, Großgarnele, Glasnudeln, Lauch, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Brokkoli, Kaiserschoten, Pak Choi und Koriander // leicht scharf (Südthailand-Art)  
*Yellow curry coconut milk soup with tiger prawn, glass noodles, vegetables, and coriander // slightly hot (South Thailand-style)*
- S4. **Giau Nam Muh Dang** เกี้ยวหน้าหมูแดง 5,80 €  
Wan Tan Suppe mit gegrilltem Schweinefleisch, Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Hähnchen- und Garnelenfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Koriander und Thai- Kräutern // mild (Bangkok-Art)  
*Grilled pork in wonton soup, dumplings filled with ground chicken and prawn, pak choi, soybean sprouts, coriander, and Thai herbs // mild (Bangkok-style)*
- S5. **Tom Jued Wun Sen** ต้มจืดวุ้นเส้น 5,20 €  
Klare Glasnudelsuppe mit gehacktem Hähnchenbrustfilet, Pak Choi, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Tofu und Seetang // mild (Bangkok-Art)  
*Clear glass noodle soup with minced chicken breast, pak choi, Thai celery, spring onions, morels, tofu skin, and seaweed // mild (Bangkok-style)*
- S6. **Kaow Laow Nüa** 🍴 เกาเหลาเนื้อ 5,80 €  
Würzige Suppe mit Rindfleisch, grünem Blattgemüse, Sojasprossen, Koriander, Thai-Sellerie und Knoblauch // mild (Bangkok-Art)  
*Spicy soup with beef, green leafy vegetables, soybean sprouts, coriander, Thai celery, and garlic // mild (Bangkok-style)*
- S7. **Ped Nam Kon Suppe** 🍴 ซุปเป็ดน้ำขี้ 6,20 €  
Suppe mit Entenfleisch, Shiitake-Pilzen, Pak-Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Knoblauch und Sternanis, in dunkler Soja-Sauce // mild (Bangkok-Art)  
*Duck soup with Shiitake mushrooms, pak choi, soybean sprouts, spring onions, coriander, garlic, and star anise, in dark soy sauce // mild (Bangkok-style)*

- 
- S8. **Tom Kah Gung** ต้มข่ากุ้ง 6,20 €  
Kokosmilchsuppe mit Großgarnele, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // mild (Bangkok-Art)  
*Coconut milk soup with tiger prawn, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, galangal, and lemongrass, topped off with fresh lime juice // mild (Bangkok-style)*
- S9. **Tom Khing Gai Sapparod** ต้มขิงไก่ต้ปรอด 5,90 €  
Kokosmilchsuppe mit zartem Hähnchenbrustfilet, Ingwer, frischer Ananas, Cherrytomaten, jungem Mais, Frühlingszwiebeln und Koriander // mild (Bangkok-Art)  
*Coconut milk soup with tender chicken breast, ginger, fresh pineapple, tomatoes, corn, spring onions, and coriander // mild (Bangkok-style)*
- S12. **Tom Yam Salmon** ๗๗ ซุปกับปลาแซลมอน 6,20 €  
Tom Yam Suppe mit Lachs, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern abgerundet mit frischem Limettensaft / / scharf (Bangkok-Art)  
*Tom Yum soup with Salmon, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, galangal, and lemon leaves, topped off with fresh lime juice // hot (Bangkok-style)*

## Vorspeisen | *Appetizer*

---

- A1. **Kinnaree Porpia Sod** กินรีปอเป็ยะสด 6,20 €  
Hausgemachte Sommerrollen mit Avocado, Karotten, Gurke, Sojasprossen, Minze, Thai-Basilikum und Reisnudeln, in Reispapier gerollt // eine Rolle mit Garnele und eine Rolle mit gedämpftem Hähnchenbrustfilet, serviert mit hausgemachter Erdnusssauce // mild (Kinnaree-Thai-Art)  
*Homemade fresh rolls with avocado, carrots, cucumber, soybean sprouts, mint, Thai basil, and rice noodles, in rice wrapper // 1 roll with prawn and 1 roll with chicken breast, served with special "Kinnaree" peanut sauce // mild (Kinnaree-style)*
- A2. **Kinnaree Porpia Jeh Tord** กินรีปอเป็ยะเจทอด 5,20 €  
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Karotten, Kohlrabi, Weißkohl, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Sojasprossen und Glasnudeln, in Reispapier frittiert und serviert in hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch-Art)  
*Homemade spring rolls with carrots, kohlrabi, white cabbage, Shiitake mushrooms, morels, soybean sprouts, and glass noodles, served with homemade sweet and sour sauce, fried in rice wrapper // mild (Chef-style)*
- A3. **„Wings of Kinnaree“ Piek-Gai Sodsai** ปีกไก่สอดไส้ 6,20 €  
Frittierte entbeinte Hähnchenflügel, gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet und Garnelenfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Wasserkastanien und Thai-Gewürzen, hausgemacht, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Chili-Sauce // mild (Kinnaree- Thai-Art)  
*Homemade fried boneless chicken wings, filled with ground chicken breast and prawn, glass noodles, morels, water chestnuts, and Thai herbs, served with sweet and sour chilli sauce // mild (Kinnaree-style)*
- A4. **Kanom Jieb „Kinnaree“** ขนมจีบกินรี 6,20 €  
Im Bambuskörbchen gedämpfte Wan Tan, hausgemacht und gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet, Garnelenfleisch, Wasserkastanien, Krebsspaste und Thai-Kräutern, serviert mit hausgemachter Chili-Soja-Sesam-Sauce // mild (Kinnaree-Thai-Art)  
*Homemade steamed wonton, filled with ground chicken breast and prawn, water chestnuts, crab paste, and Thai herbs, served with chilli soy sesame sauce // mild (Kinnaree-style)*
- A5. **Tordmann Plah** ทอดมันปลา 6,20 €  
Gebackene Fischfrikadellen, hausgemacht, mit Langbohnen, Zitronenblättern, Thai-Basilikum, Thai-Kräutern und roter Thai-Currypaste, serviert mit hausgemachtem Gurken-Chili-Dip // leicht scharf (Chefkoch-Art)  
*Homemade baked fish cakes with long beans, lemon leaves, Thai basil, Thai herbs, and red curry paste, served with sweet cucumber chilli sauce // slightly hot (Chef-style)*
- A6. **Giaw Tord** เกี้ยวทอด 5,20 €  
Frittierte knusprige Wan Tan, gefüllt mit gehacktem Hähnchenbrustfilet, Garnelenfleisch und Thai-Kräutern, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Chili-Sauce // mild (Chefkoch-Art)  
*Deep fried crispy wontons filled with ground chicken breast and prawn, Thai herbs, served with sweet and sour chilli sauce // mild (Chef-style)*

- 
- A7. **Satay Gai** สะเต๊ะไก่ 6,20 €  
 Gegrilltes, mariniertes und entbeintes Hähnchenkeulenfleisch auf Bambusspieß vom Lavastein-Grill, hausgemacht, serviert mit Erdnusssauce und Gurken-Chili-Dip // mild (Chefkoch-Art)  
*Homemade lava rock grilled marinated chicken leg skewers, served with peanut sauce and cucumber chilli dip // mild (Chef-style)*
- A8. **Gai Hoh Bai Toi** ไก่ห่อใบเตย 6,20 €  
 Fein gehacktes Hähnchenbrustfilet und Garnelenfleisch in duftigen Pandanblättern, gebraten, mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch-Art)  
*Finely ground chicken breast and prawn fried in fragrant pandan leaves, served with classic homemade sweet and sour sauce // mild (Chef-style)*
- A9. **Nang Gai Classic** หนังไก่คลาสสิก 8,90 €  
 Kross frittierte Hähnchenhaut mit Cashewnüssen, Wasserkastanien, Thai-Basilikum, Cherrytomaten, frischer Ananas und hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch-Art)  
*Crispy fried chicken skin with cashews, water chestnuts, tomatoes, fresh pineapple, and Thai basil, in classic homemade sweet and sour sauce // mild (Chef-style)*
- A10. **„Kinnaree“ Mix für 2 Personen** 15,80 €  
 Satay Gai // Hähnchenkeulenfleisch-Spieße // *Grilled marinated chicken leg skewers*  
 Gai Hoh Bai Toi // Sehr fein gehacktes Hähnchenbrustfilet und Garnelenfleisch in Pandanblättern gebraten // *Finely ground chicken breast and prawn fried in pandan leaves*  
 Giaw Tord // Frittierte knusprige Wan-Tan // *Deep fried crispy wontons*  
 Porpia Tord Jeh // Frühlingsrollen // *Spring rolls*
- A12. **Hoh Mok Taleh Tord** ห่อหมกทะเลทอด 6,20 €  
 Große Miesmuscheln, überzogen mit einem Mus aus Fisch und Garnelenfleisch, rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, serviert mit hausgemachtem Gurken-Chili-Dip // leicht scharf (Thai-Königshaus-Art)  
*Mussels covered with fish and prawn puree, red Thai curry, coconut milk, basil, and lemon leaves, served with homemade cucumber chilli dip // slightly hot (royal Thai-style)*

- 
- A13. **Hoi Jhow (Gold-Bällchen)** ♠ หอยจ๊อ 6,20 €  
Tofu-Blätter gefüllt mit gehacktem Garnelen-, Krebs- und Schweinefleisch, Knoblauch und Pfeffer,  
knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Gurken-Chili-Dip // mild (Chefkoch-Art)  
*Tofu leaves filled with ground prawn, crab and pork, garlic and pepper, deep fried, served with  
homemade cucumber chilli dip // mild (Chef-style)*
- A15. **Plah Ma-Praow** ปลาหมะพร้าว 9,40 €  
Kross frittiertes Rotbarschfilet, paniert mit Kokosflocken, serviert mit hausgemachter Chili-Süß-  
Sauer-Sauce und Erdnüssen // mild (Süd-Thailand-Art)  
*Deep fried rose fish, breaded with coconut flakes, served with homemade chilli sweet and sour sauce  
and peanuts // mild (South Thailand-style)*



## Thai-Salate | Thai Salads

---


- Y1. **Yam Wun Sen Gung Sod** 🍴🍴🍴 ยำวุ้นเส้นกุ้งสด 12,90 €  
Glasnudelsalat mit Garnelen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Koriander, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Bangkok-Art)  
*Glass noodle salad with prawns, tomatoes, onions, Thai celery, coriander, and roasted peanuts, in chilli and garlic lime juice dressing // spicy hot (Bangkok-style)*
- Y2. **Yam Moo Yang** 🍴🍴🍴 ยำคอหมูย่าง 10,90 €  
Salat mit Schweinenacken vom Lavastein-Grill, in Streifen geschnitten, mit Gurke, Cherrytomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Minze und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Bangkok-Art)  
*Salad with sliced lava stone grilled pork, cucumber, tomatoes, onions, Thai celery, and mint leaves, in chilli and garlic lime juice dressing // spicy hot (Bangkok-style)*
- Y3. **Yam Poh Teck** 🍴🍴🍴 ยำป๋ะแตก 12,90 €  
Bunter Meeresfrüchtesalat mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Thai-Sellerie und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Bangkok-Art)  
*Seafood salad with tomatoes, onions, coriander, and Thai celery, in homemade chilli and garlic lime juice dressing // spicy hot (Bangkok-style)*
- Y4. **Lab Ped Udon** 🍴🍴🍴 ลาบเป็ดอุดร 15,90 €  
Salat von gehackter kross frittierte Entenbrust mit Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, Minze, Koriander, Thai-Basilikum und gemahlenem gerösteten Reis, serviert mit hausgemachtem Limetten-Dressing // scharf (Nordost-Thailand-Art)  
*Fried and chopped duck breast salad with chilli, lemongrass, lemon leaves, spring onions, red onions, mint leaves, coriander, Thai basil, and ground roasted rice, in homemade lime dressing // spicy hot (Northeast Thailand-style)*
- Y5. **Lab Gai** 🍴🍴🍴 ลาบไก่ 10,90 €  
Salat von gehacktem gedämpftem Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras, roten Zwiebeln, Thai-Basilikum, Thai-Kräutern und gemahlenem gerösteten Reis, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, dazu kross frittierte Hähnchenhaut // scharf (Nordost-Thailand-Art)  
*Salad with cooked and chopped chicken breast, lemongrass, red onions, Thai basil, Thai herbs, and ground roasted rice, in chilli lime dressing, with crispy fried chicken skin // spicy hot (Northeast Thailand-style)*
- Y6. **Lab Nüa** 🍴🍴🍴 ลาบเนื้อ 11,90 €  
Salat von gehacktem gedämpftem Rindfleisch mit Zitronengras, roten Zwiebeln, Thai-Basilikum, Thai-Kräutern und gemahlenem gerösteten Reis, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, dazu kross frittierte Hähnchenhaut // scharf (Nordost-Thailand-Art)  
*Salad with cooked and chopped beef, lemongrass, red onions, Thai basil, Thai herbs, and ground roasted rice, in chilli lime dressing, with crispy fried chicken skin // spicy hot (Northeast Thailand-style)*

- 
- Y7. **Som Tam Thai Gung Sod** 🌶️🌶️ ส้มตำไทยกุ้งสด 12,90 €  
Salat von frischer grüner Papaya mit Garnelen, Chili, Langbohnen, Cherrytomaten, Knoblauch, gerösteten Erdnüssen und Tamarindenpaste // scharf (Kinnaree-Thai-Art)  
*Fresh green papaya salad with prawns, chilli, long beans, tomatoes, garlic, and roasted peanuts in tamarind dressing // spicy hot (Kinnaree-style)*
- Y8. **Yam Pla Duk Fu** 🌶️🌶️ ยำปลาคุกฟู 14,90 €  
Traditioneller Salat mit knusprigem gehackten Rotbarsch, Chili, roten Zwiebeln, Cashewnüssen, sauer eingelegter Mango, Koriander und Thai-Gewürzen // scharf (Bangkok-Art)  
*Traditional salad with crispy fried and chopped rose fish, chilli, red onions, cashews, pickled green mango, coriander, and Thai herbs // spicy hot (Bangkok-style)*
- Y9. **Lab Plah Gra-Pong** 🌶️🌶️ ลาบปลากระพง 14,90 €  
Gehacktes Rotbarschfilet mit Pak-Praew (Blattgemüse, original aus Thailand), Zitronengras, Minze, Zitronenblättern, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Chili und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Nordost-Thailand-Art)  
*Chopped rose fish with original Pak-Praew vegetables from Thailand, lemongrass, mint, lemon leaves, red onions, spring onions, garlic, chilli, and galangal, topped off with fresh lime juice // spicy hot (Northeast Thailand-style)*

## Traditionelles Thai-Curry | *Traditional Thai curry*








---

- C1. **Gäng Ped Gai** // แกงเผ็ดไก่ 13,60 €  
Rotes (wahlweise grünes) cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Hähnchenbrustfilet, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Peperoni und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)  
*Red (or green) creamy Thai curry with coconut milk and chicken breast, Thai eggplant, long beans, bamboo, pepperoni, and fresh Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)*
- C2. **Gäng Ga Lee Gai** / แกงกะหรี่ไก่ 13,60 €  
Gelbes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Koriander // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Yellow creamy Thai curry in coconut milk with chicken breast, potatoes, carrots, onions, and coriander // slightly hot (Bangkok-style)*
- C3. **Gäng Kiew Wahn Gung-Rotii** // แกงเขียวหวานกุ้ง-โรตีสี่ 20,90 €  
Traditionelles grünes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und 5 Großgarnelen, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), serviert mit Thai-Teigfladen // scharf (Bangkok-Art)  
*Traditional green Thai curry in coconut milk with 5 tiger prawns, Thai eggplant, long beans, bamboo, lemon leaves, fresh Thai basil, and gra chai (fingerroot), served with Thai flat bread // spicy hot (Bangkok-style)*
- C4. **Panäng Nüa** // พะแนงเนื้อ 15,80 €  
Nussiges rotes cremiges Panäng-Curry mit Kokosmilch und Rindfleisch, Peperoni, Langbohnen, Thai-Auberginen, Zitronenblättern, Cashew 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)*
- C5. **Gäng Phed Ped Yang** // แกงเผ็ดเป็ดขยำ 17,80 €  
Rotes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und krosser Ente, Litschis, frischer Ananas, Thai-Auberginen, Langbohnen, Cherrytomaten, Bambus, frischem jungen Pfeffer, Zitronenblättern und Thai-Basilikum // scharf (Thai-Königshaus-Art)  
*Red Thai curry in coconut milk with crispy duck, lychee, fresh pineapple, Thai eggplant, long beans, tomatoes, bamboo, fresh young pepper, lemon leaves, and Thai basil // spicy hot (royal Thai-style)*
- C6. **Lamm Massaman** // มัสมันแกะ 18,80 €  
Thai-Massaman-Curry mit Kokosmilch und Lammfleisch, frischer Ananas, Ingwer, Kartoffeln, Peperoni, Erdnüssen und Koriander // scharf (Südthailand-Art)  
*Lamb in Thai massaman curry and coconut milk with fresh pineapple, ginger, potatoes, pepperoni, peanuts, and coriander // spicy hot (South Thailand-style)*

- 
- C7. **Gäng Pah Muh**  แกงป่าหมู 13,60 €  
Schweinefleisch in rotem Thai-Curry, Bambus, Schlangenbohnen, Thai-Auberginen, frischem jungen Pfeffer, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) und Thai-Basilikum // sehr scharf (Bangkok-Art)  
*Red Thai curry with pork, bamboo, yard long beans, Thai eggplant, fresh young pepper, gra chai (fingerroot), and Thai basil // very hot (Bangkok-style)*
- C9. **Gäng Leüing Plah**  แกงเหลืองปลา 14,80 €  
Sauer-scharfes gelbes Thai-Curry mit Rotbarschfilet, Pak Choi, Babymais, Peperoni, Kaiserschoten, Langbohnen, saurem Bambus, Zitronenblättern, Kurkuma und frischem jungen Pfeffer // sehr scharf (Südthailand-Art)  
*Sour and spicy yellow Thai curry with rose fish, pak choi, baby corn, pepperoni, sugar-snap peas, long beans, sour bamboo, lemon leaves, turmeric, and fresh young pepper // very hot (South Thailand-style)*
- C12. **Gäng Gai Fakthong**  แกงไก่ฟักทอง 13,60 €  
Rotes Thai-Curry mit Hähnchenbrustfilet, Hokkaido-Kürbis, Kokosmilch, Peperoni, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und frischem jungen Pfeffer // scharf (Bangkok-Art)  
*Red Thai curry with chicken breast, Hokkaido squash, coconut milk, pepperoni, lemon leaves, and Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)*

# Traditioneller Thai-Wok | *Traditional Thai wok*

---

- W1. **Gai Pad Prig Bai Graprau**   ไก่ผัดพริกใบกระเพรา 13,80 €  
Frittiertes scharfes Thai-Basilikum (Bai Krapao) und Hähnchenbrustfilet mit Thai-Auberginen, Bambus, Peperoni, Langbohnen, Chili, Knoblauch und Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // sehr scharf (Bangkok-Art)  
*Spicy fried bai krapao (holy basil) with chicken, garlic, chilli, Thai eggplant, bamboo, pepperoni, long beans, and Thai basil, in oyster sauce // very hot (Bangkok-style)*
- W2. **Pad Pak Nga Gai Grob**  ผัดผักงาไก่กรอบ 14,80 €  
Gebratenes Gemüse und krosse entbeinte Hähnchenkeule mit Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Sojasprossen, Knoblauch und hausgemachter Sesam-Austern-Sauce // mild (Bangkok-Art)  
*Fried vegetables with crispy boneless chicken leg, Shiitake mushrooms, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, soybean sprouts, and garlic, in sesame oyster sauce // mild (Bangkok-style)*
- W3. **Gai Pad Med Mamuang**  ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 13,80 €  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cashewnüssen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Wasserkastanien, Peperoni, Zwiebeln, Champignons und 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 Kinnaree oyster sauce // mild (Bangkok-style)*
- W5. **Pra Grob Pad Khing**   ปลากรอบผัดขิง 15,80 €  
Krosses Rotbarschfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Peperoni, Thai-Sellerie, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kinnaree-Thai-Austern-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Crispy rose fish with ginger, onions, morels, Shiitake mushrooms, pepperoni, Thai celery, leek, and garlic, in oyster sauce // slightly hot (Bangkok-style)*
- W6. **Pra Grob Pad Prieu Whan** ปลากรอบผัดเปรี้ยวหวาน 15,80 €  
Krosses Rotbarschfilet mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, Litschis, frischer Ananas, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Bangkok-Art)  
*Crispy 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 // mild (Bangkok-style)*
- W7. **Ped Pad Somm Makam**  เป็ดผัดส้มมะขาม 17,80 €  
Krosse Ente mit frischer Ananas, Wasserkastanien, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Champignons und Thai-Basilikum mit Tamarindenpaste // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Crispy duck with fresh pineapple, water chestnuts, tomatoes, onions, bell pepper, zucchini, mushrooms, and Thai basil, in tamarind sauce // slightly hot (Bangkok-style)*

- 
- W8. **Ped Pad Gratiam–Priktaï Dam** / ♣ เป็ดผัดพริกไทยดำ 17,80 €  
 Krosse Ente mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Koriander, Pak Choi, Zwiebeln, frischem jungen Pfeffer, Peperoni und Thai-Sellerie, in hausgemachter Austern-Pfeffer-Sauce // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)  
*Crispy duck 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 // slightly hot (Kinnaree-style)*
- W9. **Ped Pad Kie Mauw** /// ♣ เป็ดผัดขี้เมา 17,80 €  
 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 duck with very spicy fried chilli, Thai eggplant, gra chai (fingerroot), fresh young pepper, pepperoni, bamboo, long beans, and Thai basil, served in a hot pan // very hot & stimulating (Chef-style)*
- W10. **Gung Pad Ta-Krai** / กุ้งผัดตะไคร้ 21,80 €  
 5 frittierte Großgarnelen mit Zitronengras, Champignons, Zucchini, Kaiserschoten, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie, Sojasprossen und Knoblauch in hausgemachter Chili-Soja-Sauce // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)  
*5 fried tiger prawns with lemon leaves, mushrooms, zucchini, sugar-snap peas, bell pepper, spring onions, Thai celery, soybean sprouts, and garlic, in chilli soy sauce // slightly hot (Kinnaree-style)*
- W14. **Pra Tord Gratiam-Priktaï Dam** / ♣ ปลาทอดกระเทียมพริกไทยดำ 15,80 €  
 Kross gebratenes Rotbarschfilet mit schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Peperoni, Pak Choi, frischem jungen Pfeffer, Thai-Sellerie, Koriander und hausgemachter Austern-Pfeffer-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Crispy rose fish with black pepper, garlic, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, pepperoni, pak choi, fresh young pepper, Thai celery, and coriander, in homemade oyster pepper sauce // slightly hot (Bangkok-style)*
- W16. **Nüa Pad Ta-Krai** /// เนื้อผัดตะไคร้ 14,80 €  
 Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Kaiserschoten, Zucchini, Babymais, Shiitake-Pilzen, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie und frischem jungen Pfeffer, in hausgemachter Zitronengras-Sauce // scharf (Nordost-Thailand-Art)  
*Fried beef with lemongrass, sugar-snap peas, zucchini, baby corn, Shiitake mushrooms, pepperoni, spring onions, Thai celery, and fresh young pepper in homemade lemongrass sauce // spicy hot (Northeast Thailand-style)*

- 
- W17. **Gai Grob Rad Prik** 🍴🍴 ไก่กรอบราดพริก 14,80 €  
Krosse entbeinte Hähnchenkeule mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Peperoni, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und frischem jungen Pfeffer // scharf (Thai-Königshaus-Art)  
*Crispy boneless chicken leg with red Thai curry, coconut milk, Thai eggplant, long beans, gra chai (fingerroot), bamboo, pepperoni, lemon leaves, Thai basil, and fresh young pepper // spicy hot (royal Thai-style)*
- W18. **Pad-Cha Gai Grob** 🍴🍴 ผัดฉ่าไก่กรอบ 14,80 €  
Krosse entbeinte Hähnchenkeule übergossen mit rotem Thai-Curry, Bambus, Thai-Auberginen, Langbohnen, Peperoni und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)  
*Crispy fried boneless chicken leg with red Thai curry, bamboo, Thai eggplant, long beans, pepperoni, and Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)*
- W19. **Nong Gai Sam Ros** 🍴♠️ น่องไก่สามรส 14,80 €  
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)  
*Crispy fried boneless chicken leg 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)*

## Feuertöpfe | *Firepot*

---

- F1. **Tom Yam Gung Moh Fai** 🍲 ต้มยำกุ้งหม้อไฟ 18,80 €  
Tom Yam Suppe mit Großgarnelen, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)  
*Tom Yum soup with tiger prawns, mushrooms, tomato, onions, coriander, lemongrass, lemon leaves, and galangal, topped off with fresh lime juice // spicy hot (Bangkok-style)*
- F2. **Tom Kah Gai Moh Fai** 🍲 ต้มข่าไก่หม้อไฟ 15,80 €  
Kokosmilchsuppe mit zartem Hähnchenbrustfilet, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // mild (Bangkok-Art)  
*Coconut milk soup with chicken breast, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, and galangal, topped off with fresh lime juice // mild (Bangkok-style)*
- F4. **Tom Yam Poh Tack** 🍲 ต้มยำป๋อตะแคง 17,80 €  
Tom Yam Suppe mit Meeresfrüchten, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras, Zitronenblättern und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)  
*Tom Yum soup with seafood, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, lemon leaves, and galangal, topped off with fresh lime juice // spicy hot (Bangkok-style)*
- F6. **Suki Yaki Taleh** 🍲 สุกียากี้ทะเล 17,80 €  
Sukiyaki Suppe mit Tintenfisch, Garnelen, Rotbarschfilet und Miesmuscheln, Ei, Glasnudeln, Gemüse, Koriander, Thai-Sellerie und rotem Sojakäse // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Sukiyaki soup with calamari, prawns, rose fish, and mussels, egg, glass noodles, mixed vegetables, coriander, Thai celery, and red bean curd // slightly hot (Bangkok-style)*



## Spezialitäten vom Lavastein-Grill | *Lava Stone Grill*





---

- G1. **Gung Yang** กุ้งย่าง 22,80 €  
6 Großgarnelen vom Lavastein-Grill mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurkensalat, serviert mit hausgemachter Sauer-Scharf-Sauce // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*6 tiger prawns grilled on lava rocks with sweet potato chips and Thai cucumber salad, served with homemade sour hot sauce // mild (Kinnaree-style)*
- G2. **Plah Lachs Yang Sii-Eiew** ปลาแล็กส์ย่างซีอิ๊ว 19,80 €  
Lachsfilet vom Lavastein-Grill mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurkensalat, serviert mit hausgemachter Limetten-Soja-Sauce // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*Salmon grilled on lava rocks, with sweet potato chips and Thai cucumber salad, served with homemade lime soy sauce // mild (Kinnaree-style)*
- G3. **Pla Mük Yang** ปลาหมึกย่าง 19,80 €  
Tintenfisch vom Lavastein-Grill mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurkensalat, serviert mit hausgemachter Sauer-Scharf-Sauce // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*Calamari, lava stone grilled, with sweet potato chips and Thai cucumber salad, served with homemade sour hot sauce // mild (Kinnaree-style)*
- G4. **Plah Pauw Hoh Bai Toi** ♠ ปลาเผาห่อใบเตย 21,60 €  
Ganze Lachsforelle gefüllt mit Zitronengras und Koriander, in duftige Pandanblätter gehüllt, vom Lavastein-Grill mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurkensalat, serviert mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Sauce // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität/Nordost-Thailand-Art)  
*Whole trout filled with lemongrass and coriander, wrapped in fragrant pandan leaves, grilled on lava rocks, and served with chilli garlic lime sauce // mild (Kinnaree/Northeast Thailand-style)*

## Kinnaree Spezialitäten | *Kinnaree specials*

---

- KS1. **Ped „Kinnaree“** ♠ เป็ดกิ้นรี 23,60 €  
Krosse Entenbrust mit Großgarnelen, Glasnudeln, Pak Choi, Kaiserschoten, Brokkoli, Zucchini, Sojasprossen, Koriander, Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Soja-Sauce // mild  
(Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*Crispy duck breast with tiger prawns, glass noodles, pak choi, sugar-snap peas, broccoli, zucchini, soybean sprouts, coriander, garlic, and black pepper, in soy sauce // mild (Kinnaree-style)*
- KS2. **Ped Yang „Kinnaree“** ♠ เป็ดย่างกิ้นรี 19,80 €  
Krosse Entenbrust mit frischer Ananas, Wasserkastanien, Pak Choi, Babymais, Peperoni, Kaiserschoten, Zucchini, Sojasprossen, Champignons, Shiitake-Pilzen, Cherrytomaten, Cashewnüssen, Thai-Basilikum und frischem jungen Pfeffer, in delikater hausgemachter Pflaumensauce // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*Crispy duck breast with fresh pineapple, water chestnuts, pak choi, baby corn, pepperoni, sugar-snap peas, zucchini, soybean sprouts, mushrooms, Shiitake mushrooms, tomatoes, cashews, Thai basil, and fresh young pepper // in delicious homemade plum sauce // mild (Kinnaree-style)*
- KS3. **Gung Kinnaree Classic** ♠ กุ้งกิ้นรีคลาสสิก 22,80 €  
5 krosse Großgarnelen mit Pak Choi, Peperoni, Zwiebeln, Zucchini, Sojasprossen, Cherrytomaten, Thai-Basilikum, Cashewnüssen, Wasserkastanien, Champignons und hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // in heißer Pfanne serviert // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*5 fried tiger prawns with pak choi, pepperoni, onions, zucchini, soybean sprouts, tomatoes, Thai basil, cashews, water chestnuts, and mushrooms in classic sweet and sour sauce, served in a hot pan // mild (Kinnaree-style)*
- KS5. **Pla Mük Pad Pong Karee** ♠ ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 15,80 €  
Gebratener Tintenfisch in gelbem Kokosmilch-Thai-Curry mit Ei, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie, Peperoni, Knoblauch und Kaiserschoten // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Bangkok-Art)  
*Stir fried calamari in yellow curry with egg, bell pepper, onions, spring onions, Thai celery, pepperoni, garlic, and sugar-snap peas // slightly hot (Bangkok-/Kinnaree-style)*
- KS6. **Hoh Moek Pu Kao Fai** ♠ ห่อหมกภูเขาไฟ 19,80 €  
Garnelen, Rotbarschfilet, Miesmuscheln, Tintenfisch, gedämpftes gemischtes Gemüse und Thai-Basilikum in cremigem roten Thai-Curry mit Ei und Kokosmilch // im Bananenblatt auf heißer Pfanne serviert und flambiert // scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)  
*Prawns, rose fish, mussels, and calamari in red curry coconut milk, with egg, leafy vegetables, Thai basil and chilli, flambéed, served in a hot pan // spicy hot (Kinnaree/royal Thai-style)*
- KS8. **Plah Tab Tim Nüng Prik Tai Dam** ปลาทับทิมนึ่งบัว 23,80 €  
Ganzer gedünsteter Tab Tim Fisch (einer der schmackhaftesten Fische Thailands) mit eingelegten Thai-Pflaumen, Ingwer, Shiitake-Pilzen, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln, Koriander, Chili und hausgemachter Knoblauch-Chili-Sauce // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)  
*Whole steamed tab-tim fish with Thai plums, fresh ginger, Shiitake mushrooms, Thai celery, spring onions, coriander, and chilli, served with chilli garlic sauce // mild (Kinnaree/royal Thai-style)*

- KS9. **Nüa-Na-Rok (Das Feuer in der Hölle)**   เนื้ออนรอก 16,80 €  
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Thai-Auberginen, Langbohnen, frischem jungen Pfeffer, Peperoni, Zitronenblättern, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) und Thai-Basilikum // in heißer Pfanne serviert // extra scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Chefkoch-Art)  
*Fried beef with chilli, Thai eggplant, long beans, fresh young pepper, pepperoni, lemon leaves, gra chai (fingerroot), and Thai basil, served in a hot pan // extra hot (Chef-style)*
- KS10. **Nüa-Tun-Sa-Mun-Plai**   เนื้อตุ๋นสมุนไพร 16,80 €  
 Altbekanntes und berühmtes Thai-Rindergulasch mit Zitronengras, Peperoni, Cherrytomaten, Cashewnüssen, Zwiebeln, Champignons, Koriander, Zitronenblättern, frischem jungen Pfeffer und Sternanis // scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Großmutter-Art)  
*Well known and famous beef stew with lemongrass, pepperoni, tomatoes, fresh young pepper, cashews, onions, mushrooms, coriander, lemon leaves, and star anise // spicy hot (Grandma-style)*
- KS12. **Pad Phed Taleh**   ผัดเผ็ดทะเล 19,80 €  
 Gebratener Tintenfisch, Rotbarschfilet, Garnelen und Miesmuscheln, rotes Thai-Curry und Kokosmilch mit Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Thai-Auberginen, Langbohnen, Peperoni, frischem jungen Pfeffer und Thai-Basilikum // scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität)  
*Fried calamari, rose fish, prawns, mussels, red Thai curry and coconut milk with gra chai (fingerroot), Thai eggplant, long beans, fresh young pepper, pepperoni, and Thai basil // spicy hot (Kinnaree-style)*
- KS14. **Ped Pad Med Boa**  เป็ดผัดเม็ดบัว 22,80 €  
 Krosse halbe Ente mit Lotus-Kernen, Ingwer, Wasserkastanien, Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Babymais, Peperoni, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Thai-Sellerie // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)  
*Crispy fried duck with lotus seeds, ginger, water chestnuts, Shiitake mushrooms, sugar-snap peas, baby corn, pepperoni, onions, spring onions, and Thai celery // slightly hot (Kinnaree-/royal Thai-style)*
- KS15. **Plah Lachs Pad-Cha Prik Gäng Kiew**  ปลาดักส์ผัดน้ำพริกแกงเขียว 18,80 €  
 Frittiertes Lachsfilet mit grünem Thai-Curry, Kokosmilch, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Peperoni, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und frischem jungen Pfeffer // scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)  
*Fried salmon with green Thai curry, coconut milk, gra chai (fingerroot), Thai eggplant, long beans, bamboo, pepperoni, lemon leaves, Thai basil, and fresh young pepper // spicy hot (Kinnaree-/royal Thai-style)*
- KS16. **Nara Gai Jumbo**  นราไก่ 15,90 €  
 2 zarte Jumbo-Hähnchenfilet-Spieße an hausgemachtem, warmen Thai-Relish mit frischen/r Ananas, Kaiserschoten, Lauchzwiebeln, Ingwer, Thai-Koriander, Thai-Basilikum, frischem jungen Pfeffer; Cashewnüssen, und Wasserkastanien // leicht scharf  
*2 tender Jumbo-Chickenfilet-Skewers alongside a homemade, warm Thai relish with fresh pineapples, sugar snap peas, spring onions, ginger Thai coriander, Thai basil, fresh young pepper; cashews, and water chestnuts // slightly hot*

# Nudeln | *Noodles*

---

- N1. **Pad Thai Gung Sod** ♠ ผัดไทยกุ้งสด 14,60 €  
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Ei, Tofu, Thai-Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen, Knoblauch und hausgemachter Süß-Sauer-Tamarinden-Sauce // mild (Bangkok-Art)  
*Fried rice noodles with prawns, egg, tofu, Thai spring onions, soybean sprouts, peanuts, and garlic, in sweet and sour tamarind sauce // mild (Bangkok-style)*
- N2. **Pad Thai Gai Grob** ♠ ผัดไทยไก่กรอบ 14,60 €  
Gebratene Reismudeln mit krossem entbeintem Hähnchenkeulenfleisch, Ei, Tofu, Thai-Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen und Knoblauch // mild (Bangkok-Art)  
*Fried rice noodles with crispy boneless chicken leg, egg, tofu, Thai spring onions, soybean sprouts, peanuts, and garlic // mild (Bangkok-style)*
- N3. **Bamie Pad Gai Grob** ♠ บะหมี่ผัดไก่กรอบ 14,60 €  
Gebratene Eiernudeln mit krossem entbeintem Hähnchenkeulenfleisch, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen und Knoblauch // mild (Kinnaree-Thai-Art)  
*Fried egg noodles with crispy boneless chicken leg, pak choi, carrots, soybean sprouts, and garlic // mild (Kinnaree-style)*
- N4. **Koey Teaw Ped Tun** ♠ ก๋วยเตี๋ยวเป็ดตุ๋น 15,80 €  
Reismudelsuppe mit Entenfleisch, Shiitake-Pilzen, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Thai-Sellerie, Thai-Basilikum, Koriander, Knoblauch, Sternanis und dunkler Sojasauce // mild (Bangkok-Art)  
*Rice noodle soup with duck meat, Shiitake mushrooms, pak choi, soybean sprouts, spring onions, Thai celery, Thai basil, coriander, garlic, star anise, and dark soy sauce // mild (Bangkok-style)*
- N5. **Koey Teaw Gäng Ga Lee Gai** / ก๋วยเตี๋ยวแกงกะหรี่ไก่ 13,80 €  
Reismudelsuppe mit gelbem Thai-Curry, Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch, Kartoffeln, Karotten, Paprika, Kaiserschoten, Zucchini, Babymais, Pak Choi, rote Zwiebeln, Sojasprossen und Koriander // leicht scharf (Nordthailand-Art)  
*Rice noodles soup with yellow Thai curry, chicken breast, coconut milk, potatoes, carrots, bell pepper, sugar-snap peas, zucchini, baby corn, pak choi, red onions, soybean sprouts, and coriander // slightly hot (North Thailand-style)*
- N6. **Koey Teaw Rad Na Raum Mit** ก๋วยเตี๋ยวราดหน้ารวมมิตร 15,80 €  
Breite Reismudeln mit bunten Meeresfrüchten, Hähnchenbrustfilet, Champignons, Pak Choi, Brokkoli, Bambus und schmackhafter hausgemachter Sauce // mild (Bangkok-Art)  
*Broad rice noodles with seafood, chicken, mushrooms, pak choi, broccoli, bamboo, and a tasty homemade sauce // mild (Bangkok-style)*

- 
- N7. **Koey Teaw Nam Nüa** ก๋วยเตี๋ยวน้ำเนื้อ 13,80 €  
Klare Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Thai-Sellerie, Thai-Basilikum und Koriander // mild (Bangkok-Art)  
*Clear rice noodle soup with beef, pak choi, soybean sprouts, Thai celery, Thai basil, and coriander // mild (Bangkok-style)*
- N8. **Koey Teaw Nüa Sab** 🍴 ก๋วยเตี๋ยวน้ำอ่อน 13,80 €  
Reisnudeln mit gehacktem Rindfleisch, rotem Thai-Curry und Kokosmilch, Pak-Choi, Sojasprossen, Thai-Auberginen, Langbohnen, Babymais, Peperoni und Thai-Basilikum // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Rice noodles with minced beef, red Thai curry, coconut milk, pak choi, soybean sprouts, Thai eggplant, long beans, baby corn, pepperoni, and Thai basil // slightly hot (Bangkok-style)*
- N9. **Mii Ka-Tii** หมี่กะทิ 14,60 €  
Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Ei, Kokosmilch, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, gemahlene Erdnüssen, roter Soja-Sauce, Tomatenmark und Tamarindenpaste // mild (Thai-Königshaus-Art)  
*Rice noodles with prawns, tofu, egg, coconut milk, soybean sprouts, spring onions, ground peanuts, red soy sauce, tomato paste and tamarind paste // mild (royal Thai-style)*

## Reisgerichte | *Rice Dishes*

---

- R1. **Kaow Ob Sapparod Gung** ♠ ข้าวอบสัปรดกุ้ง 14,60 €  
Gebratener Reis mit Garnelen, frischer Ananas, Ei, Cherrytomaten, Paprika, Kaiserschoten, Babymais, roten Zwiebeln, Rosinen, Cashewnüssen, Tomatenmark und Knoblauch // mild (Bangkok-Art)  
*Fried rice with prawns, fresh pineapple, egg garnish, tomatoes, bell pepper, sugar-snap peas, red onions, raisins, cashews, tomato paste, and garlic // mild (Bangkok-style)*
- R4. **Kaow Pad Gai** ข้าวผัดไก่ 12,80 €  
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Ei und Gemüse // mild (Bangkok-Art)  
*Fried rice with chicken breast, egg and vegetables // mild (Bangkok-style)*
- R5. **Kaow Ob Ka-Min** / ♠ ข้าวอบขมิ้น 12,80 €  
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Thai-Auberginen, Langbohnen, Babymais, Peperoni, Thai-Basilikum und Kurkuma // leicht scharf (Bangkok-Art)  
*Fried rice with chicken breast, egg, and Thai eggplant, long beans, baby corn, pepperoni, Thai basil, and turmeric // slightly spicy (Bangkok-style)*
- R6. **Kaow Pad Nam-Prik Long Rür** // ♠ ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรื่อ 13,80 €  
Gebratener Reis mit rotem Thai-Curry und Garnelen, Ei, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Babymais, Peperoni, Thai-Basilikum und frischem jungen Pfeffer // scharf (Bangkok-Art)  
*Fried rice with red Thai curry and prawns, egg, Thai eggplant, long beans, bamboo, baby corn, pepperoni, Thai basil, and fresh young pepper // spicy hot (Bangkok-style)*
- R7. **Kaow Pad Kinnaree** / ♠ ข้าวผัดกินรี 14,60 €  
Gebratener Reis mit Garnelen, Kokosmilch, Wasserkastanien, Babymais, Rosinen, Kaiserschoten, Karotten, Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln // mild (Kinnaree-Thai-Art)  
*Fried rice with prawns, coconut milk, water chestnuts, baby corn, raisins, sugar-snap peas, carrots, bell pepper, tomatoes, onions, spring onions // mild (Kinnaree-style)*

## Kinderteller | *Children Plate*

---

K1/2.	<b>Kaow</b> oder <b>Bamie Pad Gai</b> ข้าวผัดไก่ / บะหมี่ผัดไก่	6,90 €
	Gebratener Reis (Kaow) oder Eiernudeln (Bamie) mit Hähnchenbrustfilet, Ei und Gemüse // mild (Bangkok-Art)	
	<i>Fried rice (Kaow) or egg noodles (Bami) with chicken breast, egg and vegetables // mild (Bangkok-style)</i>	

## Beilagen | *Side dishes* (gilt für Nachbestellungen | *applies for reorders*)

---

B1.	<b>Gebratene Nudeln</b>   <i>Fried noodles with egg</i>	3,00 €
B2.	<b>Reis</b>   <i>Plain rice</i>	2,00 €
B3.	<b>Gurkendip</b>   <i>Cucumber dip</i>	1,50 €
B4.	<b>Erdnussauce</b>   <i>Peanut sauce</i>	1,50 €

## Nachtisch | *Dessert*

---

- D1. **Litschis** 4,50 €  
Litschis auf Crushed-Eis mit Litschi-Sirup  
*Lychees on crushed ice with lychee syrup*
- D2. **Tropische Früchte mit Eis** 6,20 €  
Tropische Früchte mit einer Kugel Vanilleeis  
*Tropical fruits with one scoop of vanilla ice cream*
- D3. **Pollamai Tod Ei Tim** 6,20 €  
Gebackene Banane oder frische Ananas mit einer Kugel Vanilleeis, Honig, Sesam und Kokosraspeln  
*Baked banana or pineapple with one scoop of vanilla ice cream, honey, sesame and coconut flakes*
- D4. **Saku Litschis** 6,20 €  
Saku (Tapioka-Perlen) in Kokosmilch mit Litschis  
*Saku (tapioca-pearls) in coconut milk with lychees*
- D5. **Eis** 1,90 €  
Eine Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)  
*One scoop of ice cream (vanilla or chocolate)*
- D6. **Tab Tim Grob** 5,20 €  
Wasserkastanien in Sirup, Kokosmilch und Crushed-Eis  
*Water chestnuts in syrup, coconut milk, and crushed ice*
- D7. **Klouy Buad Shie** 4,80 €  
Banane in Kokosmilch mit geröstetem Sesam  
*Banana in coconut milk with roasted sesame*
- D8. **Kaow Tom Mad** 6,40 €  
Klebreisdessert mit Kokosmilch umhüllt mit Bananenblättern und einer Kugel Vanilleeis  
*Glutinous rice and coconut milk wrapped in banana leaves, with one scoop of vanilla ice cream*
- D9. **Sapparod** สับปะรด 5,40 €  
1/4 frische Ananas  
*1/4 fresh pineapple*
- D10. **Saku Ron** สาคูร้อน 5,40 €  
Saku (Tapioka-Perlen) in warmer Kokosmilch mit Taro und Mais  
*Saku (tapioca-pearls) in warm coconut milk with taro and corn*



## Unsere Weine | *Our wine list*

---

Unser Weinangebot wurde unter fachkundiger Beratung des Kreuzberger „Weingeschäft“ in der Bergmannstraße zusammengestellt. Die Auswahl ist auf die vielen Aromen der thailändischen Küche abgestimmt.

Genießen Sie auch Weine aus Thailand!

Monsoon Valley Wines werden im Hua Hin Hills Vineyard im Südwesten Thailands angebaut und sind bekannt für ihre feinen Aromen und ihren ausdrucksstarken Geschmack. Auf unserer Weinkarte bieten wir Ihnen thailändische Weine an, die auch in renommierten Thai-Restaurants und Hotels empfohlen werden.

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl eines Weines zu Ihren Speisen.

*Thanks to Kreuzberger „Weingeschäft“ our selected house wines are well picked in order to perfectly complement our Kinnaree Thai dishes.*

*We also recommend wines from Thailand: Monsoon Valley Wines from the Hua Hin Hills Vineyard in the southwest of Thailand are well-known for their delicate flavor and expressive taste. On our wine list we offer wines from Thailand that are also recommended in renowned Thai restaurants and hotels.*

*Our team will be happy to help you find a corresponding wine for your menu or dish.*

## Weißweine | *White wines*

---

### Offene Weine | *Open wines*

**Riesling Kabinett, trocken** 0,2l / 0,5l 4,20 € / 9,80 €  
**Weingut Karl Schmidt, Nahe – Deutschland**  
schlanke Frucht, feine ausgeglichene Säurestruktur, mild  
*slight fruit, fine balanced acid structure, mild*

**Riesling Kabinett, trocken** 0,2l / 0,5l 5,00 € / 11,80 €  
**Weingut Kimmich, Fam. Arnold – Deutschland**  
vollmundig, fruchtig und mineralisch  
*full-flavored, fruity and minerally*

**Grüner Veltliner, Heuriger Landwein, trocken** 0,2l / 0,5l 4,20 € / 9,80 €  
**Abfüller: Winzer Krems – Österreich**  
jugendlich, feinwürzig und leicht  
*juvenile, fine-aromatic and light*

**Chardonnay Pays d'Oc, trocken** 0,2l / 0,5l 5,50 € / 12,80 €  
**Auguste Antonin – Frankreich**  
weich, mit ausgewogener Säure  
*smooth, with balanced acid*

**Trebbiano d' Abruzzo D.O.C.** 0,2l / 0,5l 4,20 € / 9,80 €  
**Villa Cervia – Italien**  
helles Strohgelb, Apfelbouquet, duftig und leicht  
*bright straw yellow, apple bouquet, gently aromatic*

**Weißweinschorle, trocken** 0,2l / 0,5l 3,90 € / 9,00 €  
*white wine spritzer*

### Flaschenweine | *Bottled wines*

**Riesling Drei Steine, Q.b.A., trocken** 0,75l / 28,80 €  
**Weingut Schmitt – Deutschland**  
anregende Frische, typische Rieslingfrucht nach Aprikose und Apfel  
*stirring crispness, typical Riesling aroma of apricot and apple*

**Grüner Veltliner, Q.W. Messwein, trocken** 0,75l / 29,80 €  
**Propstei Weingut – Österreich**  
würziger Veltliner, lebendig, mit dem Pfefferl  
*spicy, lively and peppery*

## Rotweine | *Red wines*

---

### Offene Weine & Flaschenweine | *Open & Bottled wines*

**Merlot Pays d'Oc**, trocken 0,2l / 0,5l 4,40 € / 10,20 €  
**Auguste Antonin – Frankreich**  
harmonisch, fruchtig und rund  
*harmonical, fruity and well-rounded*

**Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.**, trocken 0,2l / 0,5l 4,40 € / 10,20 €  
**Villa Cervia – Italien**  
Duft nach Pflaumen, vollmundig und würzig  
*fragrance of plum, fully-flavored and spicy*

**Chianti D.O.C.G.**, trocken 0,2l / 0,75l 6,20 € / 21,00 €  
**Cantina Tenuta Toscane – Italien**  
rubinrot, weinig, harmonisch, an Kirsche erinnernd  
*ruby-red, vinous, harmonic, reminiscent of cherry*

**Casa Solar**, Vino de la Tierra de Castilla 0,2l / 0,75l 4,80 € / 16,50 €  
**Cosecheros Criadores – Spanien**  
dunkle Farbe, kräftige Frucht, drei Monate Fasslagerung  
*dark color, strong fruit, three-month barrel aging*

**Allozo Crianza – La Mancha DO**, trocken 0,2l / 0,75l 5,90 € / 20,00 €  
**100% Tempranillo, Alterung: 12 Mon. im Barrique, 6 Mon. Flaschenreife – Spanien**  
dunkles Kirschrot, üppiges Fruchtaroma, schwarze Johannisbeere, Himbeere  
im Mund ausgeglichen, fleischig, mit nachhaltigem Abgang  
*dark cherry-red, lushly fruit aroma of blackcurrant and raspberry, pulpy, well-balanced, with lasting finish*

### Flaschenweine | *Bottled wines*

**Primitivo del Salento IGP** 0,75l / 25,80 €  
**Cantina San Donaci – Italien**  
100% Primitivo, intensiv, angenehm, samtig, warm  
*very Primitivo, intense, pleasant, smooth and warm finish*

**Château Rougier**, Bordeaux A.C. 0,75l / 25,80 €  
**Fam. Lobre, Rimons – Frankreich**  
Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%  
feine Fruchtaromen nach Erdbeere und Himbeere, weiche Tannine  
*fine fruit aroma of strawberry and raspberry, smooth tannins*

## Roséwein | *Rosé wines*

---

### Offene Weine & Flaschenweine | *Open & Bottled wines*

**Spätburgunder Weißherbst Q.b.A, trocken** 0,2l / 0,5l 5,50 € / 12,80 €  
Weingut Konstanzer, Baden – Kaiserstuhl – Deutschland  
fruchtig und trocken  
*fruity and dry*

**Rosé Prestige, Château Puech Haut, trocken** 0,2l / 0,5l / 0,75l 8,00 € / 18,60 € / 27,50 €  
Languedoc AOC  
Saint.Drézéry, Languedoc-Roussillon, Frankreich  
60% Grenache / 40% Chinsault  
unwiderstehlich erfrischend mit Aromen von Pfirsich und Rosen  
*fruity irresistibly refreshing with flavors of peach and roses*

## Wein aus Thailand | *Wines of Thailand*

---

### Offene Weine & Flaschenweine | *Open & Bottled wines*

**Monsoon Valley Colombard** 0,2l / 0,5l / 0,75l 5,50 € / 12,90 € / 19,00 €  
Weißwein, trocken  
Weingut Siam Winery, Hua Hin Hills Vineyard, im Südwesten von Thailand  
leichter Körper, frische Säure und komplexe Aromen von grünen Äpfeln und Zitronen  
*light body, fresh acidity, and complex aromas of green apples and lemons*

**Monsoon Valley Shiraz** 0,2l / 0,5l / 0,75l 5,50 € / 12,90 € / 19,00 €  
Rotwein, trocken  
Weingut Siam Winery, Hua Hin Hills Vineyard, im Südwesten von Thailand  
in Eichenfässern gelagert, mit Aromen von reifen Pflaumen, Sauerkirschen, mit Noten von Kräutern und Kaffee  
*matured in oak barrels, with aromas of ripe plums, cherries,, with notes of herbs and coffee*

**Monsoon Valley Shiraz Rosé** 0,2l / 0,5l / 0,75l 5,50 € / 12,90 € / 19,00 €  
Roséwein, trocken  
Weingut Siam Winery, Hua Hin Hills Vineyard, im Südwesten von Thailand  
blumig und leicht mit Aromen von Beeren  
*floral and light, with aromas of berries*

# Prosecco & Champagner | *Champagne*

---

**Prosecco di Valdobbiadene, Vino Frizzante D.O.C** 0,1l / 0,75l 3,80 € / 25,60 €

**Le Manzane, mit angenehmer Fruchtsüße – Italien**

Der echte Prosecco aus dem Ursprungsgebiet

*The Prosecco from the region of origin*

**Champagner Marc Hebrart, Brut**

0,75l / 80,00 €

**Mareuil-Sur-AY – Frankreich**

Die zweijährige Lagerung auf der Hefe verleiht diesem Champagner eine frische, klare Frucht, er ist fein, ausgewogen und hat ein cremiges Mousseux

*the two-year yeast aging adds this Champagne a fresh and clear fruit, well balanced, with a creamy sparkling*

## Unsere Getränke | *Our drinks list*

---

Probieren Sie unsere hauseigenen Kinnaree Thai-Shakes, unsere stimulierenden Wachmacher-Tees oder genießen sie einfach einen unserer thailändischen Cocktail-Klassiker.

Sie haben die Wahl ...

Unser Kaffee von Giuseppetti ist stets frisch geröstet und eine spezielle Mischung aus zentralafrikanischen, indischen und südamerikanischen Bohnen. Lassen Sie sich von dem vollmundigen und fein abgerundeten Geschmack überraschen.

Als besondere Spezialität empfehlen wir Ihnen unseren Decoroso Kaffee. Die Arabica Bohnen werden im Anbaugebiet Doi Chang/Nordthailand geerntet und in Hamburg mit einer traditionellen Langzeitröstung veredelt.

*You are welcome to enjoy our homemade Kinnaree Thai-shakes, our stimulating teas, or simply one of our classic Thai cocktails.*

*You have the choice ...*

*Our Giuseppetti coffee, a special mixture of Central African, Indian and South American coffee beans, is ever freshly roasted. Let yourself be surprised by its harmonious and full-bodied flavour.*

*As a exceptional specialty, we recommend our Decoroso coffee. The Arabica beans are harvested in the Doi Chang (northern Thailand) growing area and refined in Hamburg with a traditional long-term roasting.*

## Mineralwasser | *Mineral water*

---

Gerolsteiner medium	0,25l / 0,75l	2,50 € / 5,90 €
Gerolsteiner naturell	0,25l / 0,75l	2,50 € / 5,90 €

## Erfrischungsgetränke | *Softdrinks*

---

Coca Cola <sup>1,2,3</sup> / Coca Cola Light <sup>1,2,3,5,6</sup>	0,33l (Flasche)	3,80 €
Mezzomix <sup>1,3,4</sup>	0,33l (Flasche)	3,80 €
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,33l (Flasche)	3,80 €
Sprite <sup>2,3</sup>	0,33l (Flasche)	3,80 €
Schweppes / Bitter Lemon <sup>3,4</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes / Ginger Ale <sup>1,3</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes / Tonic water <sup>4</sup>	0,2l	3,20 €
Schweppes / Wild Berry <sup>1,3</sup>	0,2l	3,20 €
Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	0,33l	3,80 €
Fassbrause <sup>1,3</sup>	0,2l / 0,4l	2,70 € / 4,70 €

## Shakes | *Shakes*

---

Mango Shake / <i>mango shake</i>	0,4l	6,20 €
Lychee Shake / <i>lychee shake</i>	0,4l	6,20 €
Coconut Shake / <i>coconut shake</i>	0,4l	6,20 €
Ananas Shake / <i>pineapple shake</i>	0,4l	6,20 €
Minze-Ananas Shake / <i>mint-pineapple shake</i>	0,4l	6,20 €
Wassermelonen Shake / <i>watermelon shake</i>	0,4l	6,20 €

## Säfte | *Juices*

---

**Apfelsaft von Bauer, naturtrüb / *apple juice, unfiltered*** 0,2l / 0,4l 2,90 € / 5,30 €

Unser trüber Apfelsaft wird abgefüllt wie gepresst vom Hersteller Bauer aus Liebenwerda.

Die Früchte stammen aus regionalem Anbau.

*Our nature-cloudy apple juice is being bottled as pressed by the producer Bauer from Liebenwerda.*

*The fruits that are used come from regional cultivation areas.*

**Ananassaft von Bauer / *pineapple juice*** 0,2l / 0,4l 2,90 € / 5,30 €

**Orangensaft von Bauer / *orange juice*** 0,2l / 0,4l 2,90 € / 5,30 €

**Rhabarbersaft von Bauer / *rhubarb juice*** 0,2l / 0,4l 2,90 € / 5,30 €

**Maracujasaft von Bauer / *passion fruit juice*** 0,2l / 0,4l 2,90 € / 5,30 €

**Guavensaft / *guava juice*** 0,2l / 0,4l 3,80 € / 6,00 €

**Mangosaft / *mango juice*** 0,2l / 0,4l 3,80 € / 6,00 €

**Lycheesaft / *lychee juice*** 0,2l / 0,4l 3,80 € / 6,00 €

**Aloe Vera Saft / *aloe vera juice*** 0,2l / 0,4l 3,80 € / 6,00 €

**Saftschorle / *juice spritzer*** 0,2l / 0,4l 2,90 € / 5,30 €

## Hausgemachte Wachmacher | *Homemade stimulants*

---

**Cha Dam Yen-Thai Tee** (kalter Schwarzer-Thai-Tee mit Milch gesüsst) 0,4l 6,20 €

**Cha-Manow** (Schwarzer Eis-Tee mit Limetten) 0,4l 6,20 €



## Fassbier | *Draft beer*

---

Bitburger vom Fass	0,25l / 0,4l	2,90 € / 4,00 €
Gespritztes // Bier mit Fassbrause <sup>1,3</sup>	0,25l / 0,4l	2,90 € / 4,00 €
Alsterwasser // Bier mit Sprite <sup>2,3</sup>	0,25l / 0,4l	2,90 € / 4,00 €

## Flaschenbier | *Bottled beer*

---

Benediktiner Weißbier // Hefe / Dunkel / Alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,90 €
Paulaner // Kristallweizen	Fl. 0,5l	4,90 €
Bitburger Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50 €
Kandi Malzbier	Fl. 0,33l	3,50 €

## Thai-Bier | *Thai beer*

---

Singha Thai Bier	Fl. 0,33l	4,50 €
Chang Thai Bier	Fl. 0,33l	4,50 €

## Kaffee<sup>5</sup> | *Coffee*<sup>5</sup>

---

		<b>Giuseppetti Italien</b>	<b>Decoroso Thailand</b>
<b>Kaffee Lungo</b>		2,70 €	3,00 €
<b>Espresso</b>		2,50 €	2,80 €
<b>Espresso Double</b>		3,50 €	4,10 €
<b>Espresso Macchiato</b>		2,70 €	3,00 €
<b>Cappuccino</b>		3,50 €	3,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	Glas	4,00 €	4,30 €
<b>Milchkaffee</b>	Schale	4,00 €	4,30 €
<b>Kopi</b> // Kaffee auf Thai-Art mit süßer Kondensmilch			3,80 €
<b>Cafae Yen</b> // Eis-Kaffee auf Thai-Art mit süßer Kondensmilch			4,80 €
<b>Heiße Schokolade mit Milch</b>		Glas	4,50 €

## Tee | *Tea*

---

<b>Grüner Tee</b>		Kännchen	3,90 €
<b>Jasmin Tee</b>		Kännchen	3,90 €
<b>Blumen Tee</b> // Chrysanthemum indicum		Kännchen	3,90 €
<b>Zitronengrasteer mit Pandanblatt</b>		Kännchen	3,90 €
<b>Ingwertee mit Zitrone und Minze</b>		Kännchen	3,90 €
<b>Oriental Beauty Tee</b> // aus Chiang Rai - Thailand		Kännchen	3,90 €
<b>Cha Dam</b> // Schwarzer-Thai-Tee mit Milch		Becher	2,90 €

# Cocktails

---

<b>Mai Tai</b> <sup>1,2,3</sup>	9,50 €
Brauner & weißer Rum, Cointreau, Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Mandelsirup <i>Brown &amp; white rum, Cointreau, Brandy, pineapple juice, orange juice, lime juice, almond syrup</i>	
<b>Pina Colada</b> <sup>1,2</sup>	9,50 €
Bacardi, Malibu, Ananassaft, Kokosmilch, Zuckersirup <i>Bacardi, Malibu, pineapple juice, coconut milk, sugar syrup</i>	
<b>Kinnaree Smile</b> <sup>1</sup>	9,50 €
Mekhong, Aprikosen-Brandy, Blue Curacao, Orangensaft, Ananassaft, Minze <i>Mekhong, Apricot Brandy, Blue Curacao, orange juice, pineapple juice, mint</i>	
<b>Bangkok Evening</b> <sup>1,2,3</sup>	9,50 €
Mekhong, brauner Rum, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, frischer Limettensaft <i>Mekhong, brown rum, grenadine, orange juice, pineapple juice, fresh lime juice</i>	
<b>Siam Kiss</b> <sup>1,3</sup>	9,50 €
Mekhong, Ginger Ale, Apfelsaft, Ananassaft, Ingwer <i>Mekhong, Ginger Ale, apple juice, pineapple juice, ginger</i>	

## Cocktails ohne Alkohol | *Non-alcoholic Cocktails*

---

<b>Andaman Water</b> <sup>1,2</sup>	7,00 €
Maracujasaft, Ananassaft, Guavensaft, Mangosaft, Orangensaft, frischer Limettensaft, Grenadine <i>passionfruit juice, pineapple juice, guava juice, mango juice, orange juice, fresh lime juice, Grenadine</i>	
<b>Blue Silk</b> <sup>1,3</sup>	7,00 €
Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft, Kokosnussmilch, Sahne <i>Blue Curacao, pineapple juice, orange juice, coconut milk, cream</i>	

# Longdrinks

---

<b>Campari Orange</b> oder <b>Soda</b>	0,2l	6,80 €
<b>Bacardi Orange</b> oder <b>Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	0,2l	6,80 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>4</sup>	0,2l	6,80 €
<b>Kir Royal</b> Prosecco, Cassis	0,1l	5,90 €
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco/Weißwein, Eis und Orangenscheibe	0,3l	6,90 €
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holunder, Eis, Limetten und Minze	0,3l	6,90 €

# Spirituosen | *Spirits*

---

<b>Martini</b> Bianco/Rosso	5 cl	4,40 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,50 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,50 €
<b>Grappa di Prosecco</b>	2 cl	4,80 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,50 €
<b>Aquavit</b>	2 cl	3,50 €
<b>Wodka Grey Goose</b>	2 cl	5,50 €
<b>Pflaumenwein</b>	5 cl	4,40 €
<b>Sake</b> warm/kalt	10 cl	6,00 €
<b>Mekhong Thai Whisky</b>	2 cl	4,00 €
<b>Chivas Regal</b>	2 cl	4,50 €
<b>Jack Daniel's</b>	2 cl	4,50 €
<b>Hennessy V.S.</b>	2 cl	4,50 €
<b>Obstbrand Haas Williams</b>	2 cl	5,00 €
<b>Obstbrand Haas Zwetschgenwasser</b>	2 cl	5,00 €



## Kontakt | *Contact*

**Kinnaree Thai Restaurant** | Südsterne 14 | 10961 Berlin  
Fon 0 30 / 57 794 199 | Fax 0 30 / 57 794 980  
eat@kinnaree-thai.de | www.kinnaree-thai.de

## Legende | *Key*

- (1) mit Farbstoff | *coloring agent*
- (2) mit Konservierungsmittel | *antioxidant*
- (3) mit Säuerungsmittel | *coloring agent*
- (4) chininhaltig | *contains quinine*
- (5) koffeinhaltig | *caffeinated*
- (6) enthält eine Phenylalaninquelle | *contains a source of phenylalanine*

11.12.2017 | Alle Preise in € inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer | *all prices in € including current VAT*