

Vegetarisch | Veggie



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 umfassenden 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*

Liebe Gäste,

Ihr Gaumengenuss und Ihre Zufriedenheit mit unserem Service stehen für uns im Mittelpunkt Ihres Besuches. Unser spezielles Angebot an Sie: Erstklassige vegetarische 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 vegetarischen 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.

Dear guests,

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

We offer you: A first-class vegetarian 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 vegetarian menu or a combination of vegetarian dishes.

If you need information on allergic substances in our food or if you have any individual wishes please contact us. We are happy to help you. 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

- SV1. **Tom Kah Tofu** ต้มข่าเต้าหู้ 4,80 €
Kokosmilchsuppe mit Tofu, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // mild (Bangkok-Art)
Coconut milk soup with tofu, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, and galangal, topped off with fresh lime juice // mild (Bangkok-style)
- SV2. **Tom Yam Tofu** 🌶️🌶️ ต้มยำเต้าหู้ 4,80 €
Tom Yam Suppe mit Tofu, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)
Tom Yum soup with tofu, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, galangal, and lemon leaves, topped off with fresh lime juice // spicy hot (Bangkok-style)
- SV3. **Tom Jued Wun Sen** ต้มจืดวุ้นเส้น 5,20 €
Klare Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak Choi, Thai-Sellerie, Morcheln, Frühlingzwiebeln, Tofublättern und Seetang // mild (Bangkok-Art)
Clear glass noodle soup with tofu, pak choi, Thai celery, spring onions, morels, tofu leaves, and seaweed // mild (Bangkok-style)
- SV4. **Soup Ka Rii Tofu** 🌶️ ซุปกะหรี่เต้าหู้ 4,80 €
Kokosmilchsuppe mit gelbem Thai-Curry, Tofu, Glasnudeln, Gemüse und Koriander // leicht scharf (Südthailand-Art)
Yellow curry coconut milk soup with tofu, glass noodles, vegetables, and coriander // slightly hot (South Thailand-style)
- SV5. **Priew Ped** 🌶️ 4,80 €
Sauer-Scharf-Suppe mit Tofu, Bambus, Paprika, Morcheln, Glasnudeln, Ei und Frühlingzwiebeln // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)
Sour spicy tofu soup with bamboo, bell pepper, morels, glass noodles, egg, and spring onions // slightly hot (Kinnaree-style)

Vorspeisen | *Appetizer*

- AV1. **Kinnaree Porpia Sod Jeh** กินรีปอเปี๊ยะสด 5,20 €
Sommerrollen, hausgemacht, mit Tofu, Avocado, Karotten, Gurke, Sojasprossen, Minze, Thai-Basilikum und Reismudeln, in Reisapier gerollt, serviert mit pikanter hausgemachter Tamarindensauce // mild (Kinnaree-Thai-Art)
Homemade fresh rolls with avocado, carrots, cucumber, soybean sprouts, mint, Thai basil, and rice noodles, in rice wrapper, served with special „Kinnaree“ tamarind sauce // mild (Kinnaree-style)
- AV2. **Kinnaree Porpia Tord Jeh** กินรีปอเปี๊ยะเจทอด 5,20 €
Frühlingsrollen, hausgemacht, mit Karotten, Kohlrabi, Weißkohl, Steinpilzen, Morcheln, Sojasprossen und Glasnudeln, in Reisapier frittiert, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch-Art)
Homemade spring rolls with carrots, kohlrabi, white cabbage, cep mushrooms, morels, soybean sprouts, and glass noodles, fried in rice wrapper, served with sweet and sour sauce // mild (Chef-style)
- AV3. **Tord Man Pak** ทอดมันผัก 6,20 €
Kross frittierte Gemüse-Nester mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Chefkoch-Art)
Deep fried vegetable nests, served with homemade classic sweet and sour sauce // mild (Chef-style)
- AV4. **Satay Tofu** สะเต๊ะเต้าหู้ 4,80 €
Zwei Spieße mit mariniertem Tofu, kross gegrillt, serviert mit Thai-Gurken-Dip und Erdnusssauce // mild (Chefkoch-Art)
Two grilled marinated tofu skewers, served with cucumber dip and peanut sauce // mild (Chef-style)
- AV6. **Kaow How Tord Jeh** ข้าวห่อทอดเจ 5,20 €
Frittierte knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Tofu, Karotten, Reis, Glasnudeln, Weißkohl, Shiitake-Pilzen, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum und Koriander, serviert mit Süß-Sauer-Dip // mild (Chefkoch-Art)
Deep fried dumplings filled with tofu, carrots, rice, glass noodles, white cabbage, Shiitake mushrooms, peanuts, spring onions, Thai basil, and coriander, served with sweet and sour sauce // mild (Chef-style)

Thai-Salate | Thai Salads

- YV1. **Yam Wun Sen Tofu** 🍴🍴🍴 ยำวุ้นเส้นเต้าหู้ 7,90 €
Glasnudelsalat mit Tofu, Cherrytomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Koriander, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Bangkok-Art)
Glass noodle salad with tofu, tomatoes, onions, Thai celery, coriander, and roasted peanuts, with chilli and garlic lime juice dressing // spicy hot (Bangkok-style)
- YV2. **Yam Tofu Täng Kwah** 🍴🍴🍴 ยำเต้าหู้แดงกวาง 8,20 €
Salat mit kross frittiertem Tofu, Gurke, Cherrytomaten, Koriander, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Minze und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Chefkoch-Art)
Deep fried tofu salad with cucumber, tomatoes, coriander, onions, Thai celery, and mint leaves, with chilli and garlic lime dressing // spicy hot (Chef-style)
- YV3. **Lab Tofu Hed Sod** 🍴🍴🍴 ลาบเต้าหู้เห็ดสด 8,20 €
Salat mit kross frittiertem gehackten Tofu, Champignons, roten Zwiebeln, Chili, Thai-Basilikum und Thai-Kräutern // scharf (Chefkoch-Art)
Deep fried chopped tofu salad with mushrooms, red onions, chilli, Thai basil, and Thai herbs // spicy hot (Chef-style)
- YV4. **Yam Hed Sam Sa Haiy** 🍴🍴🍴 ยำเห็ดสามสหาย 8,20 €
Salat mit Tofu, gemischten Pilzen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Thai-Sellerie, Koriander und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Limetten-Dressing // scharf (Chefkoch-Art)
Mixed mushroom salad with tomatoes, onions, Thai celery, and coriander, with chilli and garlic lime juice dressing // spicy hot (Chef-style)
- YV5. **Som Tam Thai** 🍴🍴🍴 ส้มตำไทย 10,90 €
Frischer grüner Papayasalat mit gebratenem Tofuspieß, Langbohnen, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Knoblauch-Tamarinden-Dressing // scharf (Chefkoch-Art)
Fresh green papaya salad with fried tofu skewer, long beans, and peanuts, with chilli and garlic tamarind dressing // spicy hot (Chef-style)

Kinnaree Traditionelles Curry

- CV1. **Gäng Ped Pak-Tofu** // แกงเผ็ดผักเต้าหู้ 12,60 €
Rotes (wahlweise grünes) cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und gebratenem Tofu, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Peperoni und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
Red (or green) creamy Thai curry in coconut milk with crispy fried tofu, Thai eggplant, long beans, bamboo, pepperoni, and Thai basil // spicy hot (Bangkok-style)
- CV2. **Gäng Kiew Wan Pak-Tofu** // แกงเขียวหวานผัก-เต้าหู้ 12,60 €
Traditionelles grünes Thai-Curry mit Kokosmilch und gebratenem Tofu, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Zitronenblättern, Thai-Basilikum und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // scharf (Bangkok-Art)
Traditional green curry in coconut milk with crispy fried tofu, Thai eggplant, long beans, bamboo, lemon leaves, Thai basil, and gra chai (fingerfoot) // spicy hot (Bangkok-style)
- CV3. **Gäng Karee Pak Tofu** // แกงกะหรี่ผักเต้าหู้ 12,60 €
Gelbes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und gebratenem Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Koriander // scharf (Südthailand-Art)
Yellow Thai curry in coconut milk with crispy fried tofu, potatoes, carrots, onions, and coriander // spicy hot (South Thailand-style)
- CV4. **Panäng Pak Tofu** // แพนงผักเต้าหู้ 12,60 €
Nussiges rotes Panäng-Curry in Kokosmilch mit gebratenem Tofu, Peperoni, Thai-Auberginen, Langbohnen, Zitronenblättern, Cashewnüssen und Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
Nutty Panaeng curry in coconut milk with crispy fried tofu, pepperoni, Thai eggplant, long beans, lemon leaves, Thai basil, and cashews // spicy hot (Bangkok-style)
- CV5. **Gäng Massaman Pak Tofu** // แกงมัสมั่นผักเต้าหู้ 12,60 €
Gebratener Tofu in Thai-Massaman-Curry und Kokosmilch mit frischer Ananas, Ingwer, Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni, Erdnüssen, Koriander und Röstzwiebeln // scharf (Südthailand-Art)
Massaman curry in coconut milk with crispy fried tofu, fresh pineapple, ginger, potatoes, pepperoni, peanuts, coriander, onions, and roasted onions // spicy hot (South Thailand-style)
- CV6. **Gäng Lüeng Noh Mai Dong Pak Roam Mit** // แกงเหลืองหน่อไม้ดอง-ผักรวมมิตร 12,60 €
Gelbes cremiges Thai-Curry mit Kokosmilch und eingelegtem Bambus, gemischtem Gemüse, Zitronenblättern und Kurkuma // sehr scharf (Südthailand-Art)
Yellow Thai curry with pickled bamboo, mixed vegetables, lemon leaves, and turmeric // very hot (South Thailand-style)

Traditioneller Thai-Wok | *Traditional Thai wok*

- WV1. **Pad Kra Pao Tofu** 🌶️🌶️🌶️ ผัดกระเพราเต้าหู้ 11,60 €
Scharf gebratener krosser Tofu mit scharfem Thai-Basilikum (Bai Krapao), Knoblauch, Chili, Thai-Auberginen, Bambus, Peperoni und Langbohnen // sehr scharf (Bangkok-Art)
Spicy fried crispy tofu with bai krapao, garlic, chilli, Thai eggplant, bamboo, pepperoni, and long beans // very hot (Bangkok-style)
- WV2. **Tofu Pad Khing** 🌶️ เต้าหู้ผัดขิง 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit Ingwer, Zwiebeln, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Peperoni, Thai-Sellerie, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Soja-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Fried crispy tofu with fresh ginger, onions, morels, Shiitake mushrooms, pepperoni, Thai celery, leek, and garlic, in soy sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- WV3. **Tofu Pad Pak Raum Mit** 🌶️ เต้าหู้ผัดผักรวมมิตร 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Sojasprossen, Pak Choi und Knoblauch, in Soja-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Fried mixed vegetables with crispy fried tofu, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, soybean sprouts, pak choi, and garlic, in soy sauce // mild (Bangkok-style)
- WV4. **Tofu Pad Med Ma Muang** 🌶️ เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit Shiitake-Pilzen, Cashewnüssen, Kaiserschoten, Zucchini, Paprika, Peperoni, Wasserkastanien, Zwiebeln und Champignons // mild (Bangkok-Art)
Fried crispy tofu with cashews, sugar-snap peas, zucchini, bell pepper, water chestnuts, pepperoni, onions, and mushrooms // mild (Bangkok-style)
- WV5. **Tofu Pad Som Ma Kam** เต้าหู้ผัดส้มมะขาม 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit frischer Ananas, Wasserkastanien, Cherrytomaten, Zwiebeln, Shiitake-Pilzen, Paprika, Zucchini, Champignons, Thai-Basilikum und Tamarindenpaste // mild (Bangkok-Art)
Fried crispy tofu with fresh pineapple, water chestnuts, tomatoes, onions, Shiitake mushrooms, bell pepper, zucchini, mushrooms, and Thai basil, in tamarind sauce // mild (Bangkok-style)
- WV6. **Pad Prieu Wahn Tofu** 🌶️ ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit Litschi, Gurke, frischer Ananas, Paprika, Wasserkastanien, Kaiserschoten, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und hausgemachter Süß-Sauer-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Fried crispy tofu in sweet and sour sauce, with lychee, cucumber, fresh pineapple, water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, spring onions, and garlic // mild (Bangkok-style)

-
- WV7. **Pad Tofu Ta Krai-Prik Thai Dam** /♠ ผัดเต้าหู้ตะไคร้-พริกไทดำ 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit schwarzem Pfeffer, Zitronengras, Champignons, Zucchini, Kaiserschoten, Peperoni, Thai-Sellerie und Knoblauch // leicht scharf (Großmutter-Art)
Fried crispy tofu with lemongrass and black pepper, mushrooms, zucchini, sugar-snap peas, pepperoni, Thai celery, and garlic, in chilli soy sauce // slightly hot (Grandma-style)
- WV8. **Tofu Pad Pak Wun Sen** ♠ เต้าหู้ผัดผักวันเส้น 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit Glasnudeln, Ei, Champignons, Zwiebeln, Kaiserschoten, Morcheln, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Koriander und hausgemachter Pilz-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Fried crispy tofu with glass noodles, egg, mushrooms, onions, sugar-snap peas, morels, Thai celery, spring onions, pepperoni, and coriander, with homemade mushroom sauce // mild (Bangkok-style)
- WV9. **Tofu Pad Priktaï Dam** /♠ เต้าหู้ผัดพริกไทดำ 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit schwarzem Pfeffer, Champignons, Zucchini, Kaiserschoten, Peperoni, Thai-Sellerie, Knoblauch und hausgemachter Chili-Soja-Sauce // leicht scharf (Thai-Königshaus-Art)
Fried crispy tofu with black pepper, mushrooms, zucchini, sugar-snap peas, pepperoni, Thai celery, and garlic, in homemade chilli soy sauce // slightly hot (royal Thai-style)
- WV10. **Tofu Sam Ros** ♠ เต้าหู้สามรส 11,60 €
Kross gebratener Tofu mit Wasserkastanien, Kaiserschoten, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, frischer Ananas, Litschi, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, in hausgemachter Süß-Sauer-Scharf-Sauce // mild (Bangkok-Art)
Fried crispy tofu with water chestnuts, sugar-snap peas, bell pepper, onions, tomatoes, cucumber, fresh pineapple, lychee, spring onions, and garlic, in homemade sweet and sour hot sauce // mild (Bangkok-style)

Feuertöpfe | *Firepot*

- FV1. **Tom Kah Tofu Moh Fai** ต้มข่าเต้าหู้หม้อไฟ 13,60 €
Kokosmilchsuppe mit zartem Tofu, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras und Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft // mild (Bangkok-Art)
Coconut milk soup with tofu, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, and galangal, topped off with fresh lime juice // mild (Bangkok-style)
- FV2. **Tom Yam Tofu Moh Fai** 🍄 ต้มยำเต้าหู้หม้อไฟ 13,60 €
Tom Yam Suppe mit Tofu, Champignon, Cherrytomaten, Zwiebeln, Koriander, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)
Coconut milk with tofu, mushrooms, tomatoes, onions, coriander, lemongrass, and galangal, topped off with fresh lime juice // spicy hot (Bangkok-style)
- FV3. **Suki Yaki Pak-Tofu Moh Fai** 🍄🍄 สุกียากี้ผัด-เต้าหู้หม้อไฟ 13,60 €
Suki Taki Suppentopf mit rotem gemahlenen Tofu, Ei, Morcheln, Glasnudeln, Thai-Sellerie, Koriander, Knoblauch und weißem Sesam, abgerundet mit frischem Limettensaft // scharf (Bangkok-Art)
Red Thai soy cheese soup with morels, egg, glass noodles, coriander, white sesame, garlic, and Thai celery // spicy hot (Bangkok-style)
- FV4. **Tom Jued Tofu Moh Fai** ต้มจืดเต้าหู้หม้อไฟ 13,60 €
Klare Glasnudelsuppe mit Pak Choi, Thai-Sellerie, Morcheln, Frühlingzwiebeln, Tofublättern und Seetang // mild (Bangkok-Art)
Clear glass noodle soup with pak choi, Thai celery, spring onions, morels, tofu skin, and seaweed // mild (Bangkok-style)

Nudeln | Noodles

- NV1. **Koey Teaw Pad-Thai Tofu** 🍴🔥 ก๋วยเตี๋ยวมัดไทยเต้าหู้ 11,60 €
Gebratene Reismudeln mit krossem Tofu, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und hausgemachter Tamarinden-Süß-Sauer-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Fried rice noodles with crispy tofu, egg, soybean sprouts, and spring onions, in tamarind sweet and sour sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- NV2. **Ba Mie Pad Pak Tofu** ♠️ บะหมี่ผัดผักเต้าหู้ 11,60 €
Gebratene Eiernudeln mit krossem Tofu, Ei und gemischtem Gemüse // mild (Bangkok-Art)
Fried egg noodles with crispy tofu, egg, and mixed vegetables // mild (Bangkok-style)
- NV3. **Suki Yaki Häng Pak-Tofu** 🍴🔥 สุกียากี้แห้ง-เต้าหู้ 11,60 €
Gebratene Glasnudeln mit Ei und krossem Tofu, gemischtem Gemüse, Thai-Sellerie, Koriander und hausgemachter Sukiyaki-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)
Fried glass noodles with egg and crispy tofu, mixed vegetables, Thai celery, coriander, and homemade Sukiyaki sauce // slightly hot (Bangkok-style)
- NV5. **Koey Teaw Rad Gäng Keaw Wan Pak-Tofu** 🍴🔥 ก๋วยเตี๋ยวราดแกงเขียวหวาน-เต้าหู้ 12,60 €
Breite Reismudeln und gebratener Tofu mit cremigem grünen Thai-Curry und Kokosmilch, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Thai-Basilikum und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // scharf (Bangkok-Art)
Broad rice noodles, spilled with traditional green Thai curry in coconut milk, crispy tofu, Thai eggplant, long beans, bamboo, Thai basil, and gra chai (fingerroot) // spicy hot (Bangkok-style)
- NV6. **Goey Teaw Rad Nah Pak-Tofu** ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าผัก-เต้าหู้ 11,60 €
Breite Reismudeln und krosser gebratener Tofu, Champignons, Pak Choi, Brokkoli und Bambus, in Kinnaree-Thai-Soja-Sauce // mild (Chefkoch-Art)
Broad rice noodles with crispy tofu, mushrooms, pak choi, broccoli, and bamboo, in soy sauce // mild (Chef-style)
- NV7. **Khau Soi Pak-Tofu** 🍴🔥 ข้าวซอยผัก-เต้าหู้ 12,60 €
Breite Reismudeln und gebratener Tofu mit gelbem Thai-Curry und Kokosmilch, Kartoffeln, Karotten, Pak Choi, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Koriander und Röstzwiebeln // leicht scharf (Nordthailand-Art)
Broad rice noodles, spilled with yellow Thai curry in coconut milk, crispy tofu, potatoes, carrots, pak choi, onions, spring onions, soybean sprouts, coriander, and roasted onions // slightly hot (North Thailand-style)

Reisgerichte | *Rice Dishes*

- RV1. **Khau Pad Pak-Tofu** ข้าวผัดผัก-เต้าหู้ 11,60 €
Gebratener Reis mit gebratenem Tofu, Ei, Cherrytomaten, Zwiebeln, Brokkoli, jungem Mais und Frühlingszwiebeln // mild (Bangkok-Art)
Fried rice with fried tofu, egg garnish, tomatoes, onions, broccoli, corn, and spring onions // mild (Bangkok-style)
- RV2. **Khau Ob Sapparod Tofu** ข้าวอบสั้ ปรดเต้าหู้ 12,60 €
Gebratener Reis mit frischer Ananas, gebratenem Tofu, Cashewnüssen, Ei, Paprika, Kaiserschoten, Babymais, Frühlingszwiebeln und Rosinen // mild (Bangkok-Art)
Fried rice with fresh pineapple, crispy tofu, cashews, vegetables, egg garnish, spring onions, and raisins // mild (Bangkok-style)
- RV3. **Khau Ob Gäng Keaw Wan Pak-Tofu** 🌶️ ข้าวอบแกงเขียวหวานผัก-เต้าหู้ 12,60 €
Gebratener Reis mit cremigem grünen Thai-Curry und Kokosmilch, gebratenem Tofu, Thai-Auberginen, Langbohnen, Bambus, Thai-Basilikum und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // leicht scharf (Bangkok-Art)
Spicy fried rice with traditional green Thai curry in coconut milk, crispy tofu, Thai eggplant, long beans, bamboo, Thai basil, and gra chai (fingerroot) // slightly hot (Bangkok-style)
- RV4. **Khau Ob Gäng Gra-Rii Pak-Tofu** 🌶️ ข้าวอบแกงกะหรี่ ผัก-เต้าหู้ 12,60 €
Gebratener Reis mit gelbem cremigen Thai-Curry und Kokosmilch, gebratenem Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Koriander // serviert auf einem Bananenblatt // leicht scharf (Bangkok-Art)
Spicy fried rice with yellow curry, crispy fried tofu, potatoes, carrots, onions, and coriander, served on banana leaf // slightly hot (Bangkok-style)
- RV5. **Kaow Ob Sapparod** ข้าวอบสั้ ปรส 12,60 €
Gebratener Reis mit frischer Ananas, Rosinen, Cashewnüssen, Karotten, Langbohnen, Ei, Frühlingszwiebeln und Knoblauch // mild (Bangkok-Art)
Spicy fried rice with fresh pineapple, raisins, cashews, carrots, long beans, egg, spring onions, and garlic // mild (Bangkok-style)

Kinderteller | *Children Plate*

KV1/2. **Kaow** oder **Bamie Pad Tofu** ข้าวผัดเต้าหู้ / บะหมี่ผัดเต้าหู้ 6,90 €
Gebratener Reis (Kaow) oder Eiernudeln (Bamie) mit Tofu, Ei und Gemüse // mild (Bangkok-Art)
Fried rice (Kaow) or egg noodles (Bami) with tofu, egg and vegetables // mild (Bangkok-style)

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

B1. **Gebratene Nudeln** | *Fried noodles with egg* 3,00 €
B2. **Reis** | *Plain rice* 2,00 €
B3. **Gurkendip** | *Cucumber dip* 1,50 €
B4. **Erdnussauce** | *Peanut sauce* 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 ^{1,2,3} / Coca Cola Light ^{1,2,3,5,6}	0,33l (Flasche)	3,80 €
Mezzomix ^{1,3,4}	0,33l (Flasche)	3,80 €
Fanta ^{1,2,3}	0,33l (Flasche)	3,80 €
Sprite ^{2,3}	0,33l (Flasche)	3,80 €
Schweppes / Bitter Lemon ^{3,4}	0,2l	3,20 €
Schweppes / Ginger Ale ^{1,3}	0,2l	3,20 €
Schweppes / Tonic water ⁴	0,2l	3,20 €
Schweppes / Wild Berry ^{1,3}	0,2l	3,20 €
Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	0,33l	3,80 €
Fassbrause ^{1,3}	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 ^{1,3}	0,25l / 0,4l	2,90 € / 4,00 €
Alsterwasser // Bier mit Sprite ^{2,3}	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 €



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

Tee | *Tea*

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

Cocktails

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

Cocktails ohne Alkohol | *Non-alcoholic Cocktails*

Andaman Water ^{1,2}	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>	
Blue Silk ^{1,3}	7,00 €
Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft, Kokosnussmilch, Sahne <i>Blue Curacao, pineapple juice, orange juice, coconut milk, cream</i>	

Longdrinks

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

Spirituosen | *Spirits*

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