

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.

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.

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 ho

Suppen | Soups

S1a. **Tom Kah Gai** 5,20 €

S1b. **Tom Kah Gung** 6,20 €

Kokosmilchsuppe mit zartem **Hähnchenbrustfilet** oder **Garnelen**, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Galgant, abgerundet mit frischem Limettensaft
// mild (Bangkok-Art)

S2a. **Tom Yam Gung** 6,20 €

S2b. **Tom Yam Salmon** 6,20 €

Tom Yam Suppe mit **Garnelen** oder **Lachs**, Champignons, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Tomaten, Zitronengras, Galgant und Zitronenblättern, abgerundet mit frischem Limettensaft und Milch // leicht scharf (Bangkok-Art)

S3. **Gäng Luäng**

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thai-Curry, Garnelen, Glasnudeln, Babymais, Prinzessenbohnen, Champignons, Kaiserschoten, Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini und Paprika
// leicht scharf (Südthailand-Art)
6,20 €

S4. **Giaw Nam Muh Däng**

Wantan Suppe mit gegrilltem Schweinefleisch und Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen, Garnelenfleisch, Wasserkastanien, Karotten, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Pak-Choi, Sojasprossen, Frühlings- und Röstzwiebeln // mild (Bangkok-Art)
5,80 €

S5. **Tom Jued Wun Sen**

Klare Suppe mit Hähnchen, Tofu, Glasnudeln, Pak-Choi, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Seetang, Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln // mild (Bangkok-Art)
5,20 €

S6. **Kaow Laow Nüa**

Suppe mit Rindfleisch, Pak-Choi, Thai-Basilikum, und Thai-Sellerie // mild (Bangkok-Art)
5,80 €

S7. **Ped Nam Kon Suppe**

Suppe mit Entenfleisch, Shiitake-Pilzen, Pak-Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Knoblauch und Sternanis, in dunkler Soja-Sauce
// mild (Bangkok-Art)
6,20 €

Vorspeisen | Appetizer

A1. Kinnaree Porpia Sod

Hausgemachte **Sommerrollen** mit Karotten, Gurken, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Thai-Sellerie, Reismudeln, Frühlings- und Röstzwiebel

// eine Rolle mit Garnele und eine Rolle mit gedämpftem Hähnchenbrustfilet, serviert mit hausgemachter Erdnusssauce

// mild (Kinnaree-Thai-Art)

6,20 €

A2. Kinnaree Porpia Tord

Hausgemachte **Frühlingsrollen** mit Schweinefleisch, Karotten, Weißkohl, Shiitake-Pilzen, Taro, Morcheln, Sojasprossen, rote Bohnen, Glasnudeln, Frühlings- und Röstzwiebeln in Reispapier frittiert

und serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce

// mild (Chefkoch-Art)

5,20 €

A3. „Wing of Kinnaree“ Piek Gai Sodsai

Frittierte **entbeinte Hähnchenflügel**, gefüllt mit Garnelen, Eier, Glasnudeln, Wasserkastanien, Zwiebeln, Mais, Shiitake-Pilze, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Frühlings- und Röstzwiebel,

serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Chili-Sauce

// mild (Chefkoch-Art)

3,80 €

A4. Kanom Jieb „Kinnaree“

Im Bambuskorbchen gedämpfte **Wan Tan**, hausgemacht und gefüllt mit gehackten Garnelen, Schweinefleisch, Eier, Shiitake-Pilzen, Wasserkastanien, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebel

// mild (Chefkoch-Art)

5,80 €

A5. Tordmann Plah

Gebackene **Fischfrikadellen**, hausgemacht, mit Garnelen, Ei, Langbohnen, Zitronenblättern, Thai-Basilikum, Thai-Kräutern und roter Thai-Currypaste, serviert mit hausgemachtem Gurken-Chili-Dip

// leicht scharf (Chefkoch-Art)

5,80 €

A6. Giaw Tord

Frittierte knusprige **Wan Tan Nudel** mit gehackter Hähnchenkeule, Garnelenfleisch, Wasserkastanien, Zwiebeln, Karotten und Shiitake-Pilzen, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Chili-Sauce

// mild (Chefkoch-Art)

5,20 €

A7. Satay Gai

Gegrilltes, mariniertes und entbeintes

Hähnchenkeulenfleisch auf Bambusspieß vom Lavastein-Grill, hausgemacht, serviert mit Erdnusssauce und Gurken-Chili-Dip

// mild (Chefkoch-Art)

6,20 €

A9. Nang Gai Classic

Kross frittierte **Hähnchenhaut** mit Cashewnüssen, Wasserkastanien, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Champignons, Ananas, Frühlingszwiebeln und Thai-Basilikum

7,90 €

Thai-Salate | Thai Salads

Y1. Yam Wun Sen Gung Sod

Garnelen, Glasnudeln, Thai-Sellerie, rote Zwiebel, Zwiebel, Tomaten, Eisbergsalat, Frühlingszwiebel, Chili, abgerundet mit frischem Limettensaft

// scharf (Bangkok-Art)

12,90 €

Y2. Yam Moo Yang

Gegrilltes Schweinefleisch, Thai-Sellerie, rote Zwiebel, Zwiebel, Tomaten, Eisbergsalat, Frühlingszwiebel, Chili, abgerundet mit frischem Limettensaft // leicht scharf (Bangkok-Art)

9,90 €

Y4. Lab Ped Udon

Gehacktes **Entenfleisch**, Zitronengras, Galgant, Thai-Basilikum, Eisbergsalat, Minze, rote Zwiebel, Frühlingszwiebel, Chili, gerösteter Reis

// scharf (Nordost-Thailand-Art)

13,90 €

Y5. Lab Gai

9,90 €

Y6. Lab Nua

10,90 €

Gehacktes **Hähnchen-** oder **Rindfleisch**, mit Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln, Minze, Eisbergsalat, Chili und geröstetem Reis // scharf (Nordost-Thailand-Art)

Y7. Som Tam Thai Gung Sod

Papaya, Garnelen, Langbohnen, Tomaten, Karotten, Eisbergsalat, Erdnüsse, Knoblauch, Chili, Zitronensaft // scharf (Nordost-Thailand-Art)

12,90 €

Hauptgang | *Main Course*

Traditionelles Thai-Curry

Traditional Thai curry

C1. Gäng Phed Gai

Rotes Thai-Curry, Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Aubergine, junge Erbsen, Bambus, Langbohnen, rote Peperoni, Thai-Basilikum
// scharf (Bangkok-Art)
14,60 €

C2. Gäng Ga-Lee Gai

Gelbes Thai-Curry, Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch, Kartoffel, Zwiebel, Karotten, Tomaten, Frühlingszwiebel // leicht scharf (Bangkok-Art)
14,60 €

C3. Gäng Kiew Wahn Gung

Grünes Thai-Curry, Garnelen, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Aubergine, Bambus, Langbohnen, jungen Erbsen, Thai-Basilikum, Paprika und Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer) // scharf (Bangkok-Art)
18,80 €

C4. Panäng Nüa

Panäng-Curry, Rindfleisch, Kokosmilch, Langbohnen, rote Peperoni, junge Erbsen, Cashewnüsse, Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
15,80 €

C5. Gäng Phed Ped Yang

Rotes Thai-Curry, Ente, Kokosmilch, Litchi, Ananas, Wasserkastanien, Thai-Auberginen, Auberginen, Bambus, Langbohnen, Thai-Basilikum
// scharf (Thai-Königshaus-Art)
18,80 €

C6. Lamm Massamann

Massamann-Curry, Lammfleisch, Kokosmilch, Ingwer, Ananas, Karotten, Kartoffel, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Erdnüsse
// scharf (Südthailand-Art)
18,80 €

C12. Gäng Gai Fakthong

Rotes Thai-Curry, Hähnchenbrustfilet, Kokosmilch, Hokkaido-Kürbis, frischer Pfeffer, rote Peperoni, Thai-Basilikum // scharf (Bangkok-Art)
14,60 €

C7. Gäng Pah Muh

Rotes Thai-Curry, Schweinefleisch, Bambus, Langbohnen, Thai-Auberginen, Aubergine, Babymais, Thai-Basilikum, junge Erbsen, rote Peperoni, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), frischer Pfeffer, Zitronenblätter // scharf (Bangkok-Art)
14,60 €

Ente | *Duck*

W8. Ped Pad Gratiam Prigtai-Dam

Krosse **Ente**, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Shiitake-Pilze, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Thai-Sellerie, Champignons, Frühlingszwiebel, Babymais, rote Peperoni, frischer Pfeffer, Pak-Choi, Sojasprossen // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)
18,80 €

W9. Ped Pad Som-Makam

Krosse **Ente**, Ananas, Litchi, Shiitake-Pilze, Wasserkastanien, Tomaten, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Thai-Basilikum, Champignons, Frühlingszwiebel
// sehr scharf (Chefkoch-Art)
18,80 €

W10. Ped Pad Kie-Mauw

Krosse **Ente**, Bambus, Langbohnen, Thai-Auberginen, Aubergine, Babymais, rote Peperoni, junge Erbsen, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, frischer Pfeffer, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Chili
// leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)
18,80 €

KS2. Ped Yang Kinnaree

Krosse **Entenbrust**, Shiitake-Pilze, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Ananas, Pak-Choi, Sojasprossen, Tomaten, Thai-Basilikum, Champignons, rote Peperoni, frischer Pfeffer
// mild (Kinnaree-Thai-Art)
20,80 €

KS14. Ped Pad Med Boa

Krosse **halbe Ente**, Lotus-Kerne, Ingwer, Wasserkastanien, Shiitake-Pilze, Kaiserschoten, Babymais, rote Peperoni, Zwiebel, Frühlingszwiebel und Thai-Sellerie // leicht scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)
20,80 €

Hähnchen | *Chicken*

W1. Gai Pad Prig Bai-Graprauw

Hähnchenbrustfilet, Bambus, Langbohnen, junge Erbsen, Babymais, Thai-Aubergine, Aubergine, rote Peperoni, Horapa (scharfes Thai-Basilikum), Chili
// sehr scharf (Thai-Königshaus-Art)
14,80 €

W2. Pad Pak Nga Gai-Grob

Krosse **entbeinte Hähnchenkeule**, Shiitake-Pilze, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Babymais, Kaiserschoten, Pak-Choi, Frühlingszwiebel, Sojasprossen, Sesam // mild (Bangkok-Art)
15,80 €

W3. Gai Pad Med-Mamuang

Hähnchenbrustfilet, Cashewnüsse, Shiitake-Pilze, Wasserkastanien, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Champignons, Babymais, Frühlingszwiebel // mild (Bangkok-Art)
14,80 €

W4. Gai Grob Rad Prig EUR 14,80

Krosse **entbeinte Hähnchenkeule**, rotes Thai-Curry, Bambus, Langbohnen, Thai-Auberginen, Aubergine, Thai-Basilikum, Babymais, rote Peperoni, frischer Pfeffer, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Zitronenblätter // scharf (Bangkok-Art)
15,80 €

KS16. Nara Gai Jumbo

Zarte Jumbo-**Hähnchenfilet-Spieße**, Babymais, Zwiebel, Paprika, Kaiserschoten, Wasserkastanien, Thai-Basilikum, Shiitake-Pilzen, Ananas, Ingwer
// leicht scharf (Kinnaree-Thai-Art)
16,80 €

Rindfleisch | *Beef*

W16. Nüa Pad Ta-Krai

Gebratenes Rindfleisch, Zitronengras, Shiitake-Pilze, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Champignons, Kaiserschoten, Thai-Sellerie, Frühlingszwiebel, Babymais, rote Peperoni, Pak-Choi, Sojasprossen
// scharf (Nordost-Thailand-Art)
16,80

KS9. Nüa Na-Rok (Das Feuer in der Hölle)

Gebratenes Rindfleisch, Thai-Auberginen, Aubergine, Langbohnen, rote Peperoni, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, Babymais, frischer Pfeffer, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Chili
// extra scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Chefkoch-Art)
16,80

KS10. Nüa Tun Sa-Mun-Plai

Thai-Rindergulasch mit Langbohnen, Thai-Auberginen, Auberginen, Tomaten, rote Peperoni, Thai-Basilikum, frischem Pfeffer und Cashewnüssen // scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Großmutter-Art)
16,80

Surf & Turf | *Surf 'n' Turf*

KS1. Ped Kinnaree

Krosse **Entenbrust** und **Groß-Garnelen** mit Glasnudeln, Shiitake-Pilzen, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Thai-Sellerie, Babymais, Champignons, Frühlingszwiebeln, rote Peperoni, Pak-Choi, Sojasprossen und frischem Pfeffer
// mild (Kinnaree-Thai-Art)
23,80 €

Hauptgang | *Main Course*

Aus See & Meer | *Seafood*

G1. Gung Yang Kinnaree

6 **Großgarnelen** vom Lavastein-Grill, Pak-Choi, Kaiserschoten, Babymais, Paprika, serviert mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurken Salat // mild (Bangkok-Art)
21,80 €

KS3. Gung Kinnaree Classic

5 **Großgarnelen**, Ananas, Kaiserschoten, Shiitake-Pilze, Zucchini, Paprika, Pak-Choi, Champignons, Tomaten, Zwiebel, Thai-Basilikum, Rote Peperoni, Sojasprossen, frischer Pfeffer // mild (Bangkok-Art)
21,80 €

G2. Plah Lachs Yang Sii-Eiew

Lachsfilet vom Lavastein-Grill, Pak-Choi, Kaiserschoten, Babymais, Paprika, serviert mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurken Salat // mild (Bangkok-Art)
20,80 €

W5. Plah Tord Gratiam Prigtai Dam

Kross gebratenes **Rotbarschfilet**, Shiitake-Pilze, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Champignons, Frühlingszwiebel, Babymais, rote Peperoni, Pak-Choi, frischer Pfeffer, schwarzer Pfeffer // leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

W6. Plah Grob Pad Khing

Krosses **Rotbarschfilet**, Ingwer, Bambus, Shiitake-Pilze, Morcheln, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Thai-Sellerie, Champignons, Frühlingszwiebel, Babymais, rote Peperoni, frischer Pfeffer // leicht scharf (Bangkok-Art)
16,80 €

W7. Plah Grob Pad Pried-Whan

Krosses **Rotbarschfilet**, Litchi, Ananas, Shiitake-Pilze, Morcheln, Wasserkastanien, Tomaten, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Champignons, Frühlingszwiebeln // mild (Bangkok-Art)
16,80 €

G4. Plah Pauw Hoh Bai-Toi

Ganze **Lachsforelle** gefüllt mit Zitronengras, in duftige Pandanblätter gehüllt, vom Lavastein-Grill, Broccoli, Langbohnen, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Champignons, Babymais, frischer Pfeffer, rote Peperoni, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), serviert mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurken Salat // mild (Bangkok-Art)
22,80

G3. Plah Mük Yang Kinnaree

Tintenfisch vom Lavastein-Grill, Pak-Choi, Kaiserschoten, Babymais, Paprika, serviert mit Süßkartoffelchips und Thai-Gurken Salat // leicht scharf (Bangkok-Art)
18,80 €

KS8. Plah Tab-Tim Nüng Buey

Ganzer gedünsteter **Tab-Tim Fisch**, Thai-Pflaumen, Shiitake-Pilze, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Babymais, Kaiserschoten, Thai-Sellerie, Champignons, Frühlingszwiebel, rote Peperoni, Ingwer, frischer Pfeffer // mild (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)
22,80 €

KS6. Hoh Moek Puh Kao Fai

Großgarnelen, Rotbarschfilet, Miesmuscheln, Tintenfisch, gedämpftes gemischtes Gemüse und Thai-Basilikum in cremigem roten Thai-Curry mit Ei und Kokosmilch // im Bananenblatt auf heißer Pfanne serviert // scharf (Kinnaree-Thai-Spezialität/Thai-Königshaus-Art)
20,80 €

Feuertopf | *Firepot*

F1a. **Tom Yam Gung** 17,80 €

F1b. **Tom Yum Taleh** 17,80 €

F1c. **Tom Yam Gai** 14,80 €

Tom Yam Suppe mit **Garnelen** oder **Meeresfrüchten** oder **Hähnchenbrust**, Tomaten, Champignons, Zwiebel, Zitronenblätter, Frühlingszwiebel // scharf (Bangkok-Art)

F2a. **Tom Kah Gung** 17,80 €

F2b. **Tom Ka Taleh** 17,80 €

F2c. **Tom Ka Gai** 14,80 €

Kokosmilchsuppe mit **Garnelen** oder **Meeresfrüchten** oder **Hähnchenbrust**, Tomaten, Champignons, Zwiebel, Zitronenblätter, Frühlingszwiebel // mild (Bangkok-Art)

F6. Suki -Yaki Taleh

Sukiyaki Suppe mit Garnelen, Rotbarsch, Tintenfisch, Miesmuscheln, Frühlingszwiebeln Shiitake-Pilzen, Morcheln, Zucchini, Pak-Choi, Kaiserschoten, Broccoli, Thai-Sellerie, Champignons // leicht scharf (Bangkok-Art)
17,80

Nudeln | *Noodles*

N1. **Pad Thai Gung Sod**

Gebratene Reismudeln mit **Garnelen**, Tofu, Thai-Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen // mild (Bangkok-Art)

15,80 €

N2. **Pad Thai Gai Grob**

Gebratene Reismudeln mit krossem entbeintem **Hähnchenkeulenfleisch**, Thai-Frühlingszwiebeln, Tofu, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen // mild (Bangkok-Art)

14,80 €

N3. **Bamie Pad Gai Grob**

Gebratene Eiernudeln mit krossem entbeintem **Hähnchenkeulenfleisch**, Kaiserschoten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Broccoli, Babymais, Frühlingszwiebeln, Pak-Choi und Sojasprossen // mild (Bangkok-Art)

14,80 €

N8. **Koey Teaw Nua Sab**

Reismudeln mit gehacktem Rindfleisch, Bambus, Langbohnen, Thai-Auberginen, Auberginen, jungen Erbsen, Thai-Basilikum, Paprika // leicht scharf (Bangkok-Art)

14,80

N10. **Suki Yaki Gai**

Gebratene Glasnudeln mit **Hähnchenbrustfilet**, Ei, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Champignons, Frühlingszwiebeln, Babymais, Pak-Choi, Thai-Sellerie und hausgemachter Sukiyaki-Sauce // leicht scharf (Bangkok-Art)

14,80

N11. **Kaow Soi Gai**

Eiernudeln und **Hähnchenbrustfilet** mit gelbem Thai-Curry, Kokosmilch, Sojasprossen, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, abgerundet mit frischem Limettensaft und Kinnaree Thai Chili-Paste // leicht scharf (Nordthailand Art)

14,80 €

Reis | *Rice*

R1. **Kaow ob Sapparod Gung**

Gebratener Reis mit **Garnelen**, Ei, Ananas, Rosinen, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Frühlingszwiebeln, Babymais, Cashewnüssen // mild (Bangkok-Art)

14,80 €

R7. **Kaow Pad Kinnaree**

Gebratener Reis mit **Garnelen**, Ei, Kokosmilch, Rosinen, Wasserkastanien, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Kaiserschoten, Frühlingszwiebeln, Babymais, Karotten // mild (Bangkok-Art)

14,80 €

R4. **Kaow Pad Gai**

Gebratener Reis mit **Hähnchenbrustfilet**, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Babymais und Frühlingszwiebeln // mild (Bangkok-Art)

13,80 €

R5. **Kaow Ob Ka-Min**

Gebratener Reis mit **Hähnchenbrustfilet**, Bambus, Ei, jungen Erbsen, Langbohnen, Thai-Auberginen, Auberginen, roten Peperoni, Kra-Chai (Thai-Finger-Ingwer), Kurkuma, Thai-Basilikum, frischem Pfeffer, Zitronenblättern // leicht scharf (Bangkok-Art)

13,80 €

Kinderteller

Children Plate

K1. **Koaw Pad Gai**

Gebratener **Reis** mit Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Babymais, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
6,80 €

K2. **Bamie Pad Gai.**

Gebratene **Eiernudeln** mit Zucchini, Paprika, Kaiserschoten, Broccoli, Babymais, Pak-Choi, Sojasprossen, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
6,80 €

Beilagen | *Side dishes*

(gilt für Nachbestellungen |
applies for reorders)

B1. Gebratene Nudeln	3,00 €
B2. Reis	2,00 €
B3. Gurkendip	1,50 €
B4. Erdnusssauce	1,50 €

Nachtisch | *Dessert*

D1. **Litschis**

Litschis auf Crushed-Eis mit Litschi-Sirup
4,50 €

D2. **Tropische Früchte mit Eis**

Tropische Früchte mit einer Kugel Vanilleeis
6,20 €

D3. **Pollamai Tod Ei Tim**

Gebackene Banane oder frische Ananas mit einer Kugel Vanilleeis, Honig, Sesam und Kokosraspeln
6,20 €

D4. **Saku Litschis**

Saku (Tapioka-Perlen) in Kokosmilch mit Litschis
6,20 €

D5. **Eis**

Eine Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)
1,90 €

D6. **Tab Tim Grob**

Wasserkastanien in Sirup, Kokosmilch und Crushed-Eis
5,20 €

D7. **Klouy Buad Shie**

Banane in Kokosmilch mit geröstetem Sesam
4,80 €

D8. **Kaow Tom Mad**

Klebreisdessert mit Kokosmilch umhüllt mit Bananenblättern und einer Kugel Vanilleeis
6,40 €

D9. **Sapparod**

1/4 frische Ananas
5,40 €

D10. **Saku Ron**

Saku (Tapioka-Perlen) in warmer Kokosmilch mit Taro und Mais
5,40 €

Kinnaree Spezialitäten | *Kinnaree specials*

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.

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.

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

Weingut Karl Schmidt, Nahe – Deutschland

schlanke Frucht, feine ausgeglichene Säurestruktur, mild

0,2l / 4,20 € 0,5l / 9,80 €

Riesling Kabinett, trocken

Weingut Kimmich, Fam. Arnold – Deutschland

vollmundig, fruchtig und mineralisch

0,2l / 5,00 € 0,5l / 11,80 €

Grüner Veltliner, Heuriger Landwein, trocken

Abfüller: Winzer Krems – Österreich

jugendlich, feinwürzig und leicht

0,2l / 4,20 € 0,5l / 9,80 €

Chardonnay Pays d’Oc, trocken

Auguste Antonin – Frankreich

weich, mit ausgewogener Säure

0,2l / 5,50 € 0,5l / 12,80 €

Trebbiano d’ Abruzzo D.O.C.

Villa Cervia – Italien

helles Strohgelb, Apfelbouquet, duftig und leicht

0,2l / 4,20 € 0,5l / 9,80 €

Weißweinschorle, trocken

0,2l / 3,90 € 0,5l / 9,00 €

Flaschenweine | *Bottled wines*

Riesling Drei Steine, Q.b.A., trocken

Weingut Schmitt – Deutschland

anregende Frische, typische Rieslingfrucht

nach Aprikose und Apfel

0,75l / 28,80 €

Grüner Veltliner, Q.W. Messwein, trocken

Propstei Weingut – Österreich

würziger Veltliner, lebendig, mit dem Pfefferl

0,75l / 29,80 €

Rotweine *Red wines*

Offene Weine | *Open wines*

Merlot Pays d'Oc, trocken

Auguste Antonin – Frankreich

harmonisch, fruchtig und rund

0,2l / 4,40 € 0,5l / 10,20 €

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., trocken

Villa Cervia – Italien

Duft nach Pflaumen, vollmundig und würzig

0,2l / 4,40 € 0,5l / 10,20 €

Chianti D.O.C.G., trocken

Cantina Tenuta Toscane – Italien

rubinrot, wenig, harmonisch, an Kirsche erinnernd

0,2l / 6,20 € 0,75l / 21,00 €

Casa Solar, Vino de la Tierra de Castilla

Cosecheros Criadores – Spanien

dunkle Farbe, kräftige Frucht, drei Monate

Fasslagerung

0,2l / 4,80 € 0,75l / 16,50 €

Allozo Crianza – La Mancha DO, trocken

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

0,2l / 5,90 € 0,75l / 20,00 €

Flaschenweine | *Bottled wines*

Primitivo del Salento IGP

Cantina San Donaci – Italien

100% Primitivo, intensiv, angenehm, samtig, warm

0,75l / 25,80 €

Château Rougier, Bordeaux A.C.

Fam. Lobre, Rimons – Frankreich

Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Cabernet

Sauvignon 20%

feine Fruchtaromen nach Erdbeere und Himbeere,

weiche Tannine

0,75l / 25,80 €

Roseweine *Rosé wines*

Offene Weine & Flaschenweine *Open wines & Bottled wines*

Spätburgunder Weißherbst Q.b.A, trocken

Weingut Konstanzer, Baden – Kaiserstuhl –

Deutschland

fruchtig und trocken

0,2l / 5,50 € 0,5l / 12,80 €

Rosé Prestige, Château Puech Haut, trocken

Languedoc AOC

Saint.Drézéry, Languedoc-Roussillon, Frankreich

60% Grenache / 40% Chinsault

unwiderstehlich erfrischend mit Aromen von Pfirsich
und Rosen

0,2l / 8,00 € 0,5l / 18,60 € 0,75l / 27,50 €

Prosecco & Champagner *Champagne*

Prosecco di Valdobbiadene, Vino Frizzante D.O.C

Le Manzane, mit angenehmer Fruchtsüße – Italien

Der echte Prosecco aus dem Ursprungsgebiet

0,1l / 3,80 € 0,75l / 25,60 €

Champagner Marc Hebrart, Brut

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

0,75l / 80,00 €

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 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 with a traditional long-term roasting.

Mineralwasser

Mineral water

Gerolsteiner medium

0,25l / 2,50 € 0,75l / 5,90 €

Gerolsteiner naturell

0,25l / 2,50 € 0,75l / 5,90 €

Fassbier | *Draft beer*

Bitburger vom Fass

0,25l / 2,90 € 0,4l / 4,00 €

Gespritztes // Bier mit Fassbrause ^{1.3}

0,25l / 2,90 € 0,4l / 4,00 €

Alsterwasser // Bier mit Sprite ^{2.3}

0,25l / 2,90 € 0,4l / 4,00 €

Flaschenbier

Bottled beer

Benediktiner Weißbier // Hefe / Dunkel /

Alkoholfrei

Flasche 0,5l / 4,90 €

Paulaner // Kristallweizen

Flasche 0,5l / 4,90 €

Bitburger Alkoholfrei

Flasche 0,33l / 3,50 €

Kandi Malzbier

Flasche 0,33l / 3,50 €

Thai-Bier | *Thai beer*

Singha Thai Bier

Flasche 0,33l / 4,50 €

Chang Thai Bier

Flasche 0,33l / 4,50 €

Erfrischungsgetränke

Softdrinks

Coca Cola ^{1,2,3} / **Coca Cola Light** ^{1,2,3,5,6}
0,33l (Flasche) / 3,20

Mezzomix ^{1,3,4}
0,33l (Flasche) / 3,20

Fanta ^{1,2,3}
0,33l (Flasche) / 3,20

Sprite ^{2,3}
0,33l (Flasche) / 3,20

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 / 2,20 € 0,4l / 3,80 €

Hausgemachte Wachmacher

Homemade stimulants

Cha Dam Yen-Thai Tee (kalter Schwarzer-Thai-Tee
mit Milch gesüsst)
0,4l / 5,90 €

Cha-Manow (Schwarzer Eis-Tee mit Limetten)
0,4l / 5,90 €

Säfte | *Juices*

Apfelsaft von Bauer, naturtrüb

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

Die Früchte stammen aus regionalem Anbau.
0,2l / 2,90 € 0,4l / 5,30 €

Ananassaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Orangensaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Rhabarbersaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Maracujasaft von Bauer
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,90 €

Guavensaft
0,2l / 32,80 € 0,4l / 4,90 €

Mangosaft
0,2l / 32,80 € 0,4l / 4,90 €

Lycheesaft
0,2l / 32,80 € 0,4l / 4,90 €

Aloe Vera Saft
0,2l / 32,80 € 0,4l / 4,90 €

Saftschorle
0,2l / 2,90 € 0,4l / 4,20 €

Shakes | *Shakes*

Mango Shake

Lychee Shake

Coconut Shake

Ananas Shake

Minze-Ananas Shake

Wassermelonen Shake

0,4l / 5,80 €

Kaffee | *Coffee*



	Giuseppetti Italien	Hilltribe Blend Thailand	Mystic 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 süsser Kondensmilch		3,80 €	
Cafae Yen // Eis-Kaffee auf Thai-Art mit süsser Kondensmilch		4,80 €	

Heiße Schokolade mit Milch
Glas 4,50 €

Tee | *Tea*

Grüner Tee

Jasmin Tee

Blumen Tee // Chrysanthemum indicum

Zitronengrasteer mit Pandanblatt
Ingwertee mit Zitrone und Minze

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}

Brauner & weißer Rum, Cointreau, Brandy,
Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Mandelsirup
7,50 €

Pina Colada ^{1,2}

Bacardi, Malibu, Ananassaft, Kokosmilch,
Zuckersirup
7,50 €

Kinnaree Smile ¹

Mekhong, Aprikosen-Brandy, Blue Curacao,
Orangensaft, Ananassaft, Minze
7,50 €

Bangkok Evening ^{1,2,3}

Mekhong, brauner Rum, Grenadine, Orangensaft,
Ananassaft, frischer Limettensaft
7,50 €

Siam Kiss ^{1,3}

Mekhong, Ginger Ale, Apfelsaft, Ananassaft, Ingwer
7,50 €

Cocktails ohne Alkohol *Non-alcoholic Cocktails*

Andaman Water ^{1,2}

Maracujasaft, Ananassaft, Guavensaft, Mangosaft,
Orangensaft, frischer Limettensaft, Grenadine
6,00 €

Blue Silk ^{1,3}

Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft,
Kokosnussmilch, Sahne
6,00 €

Longdrinks

Campari Orange oder **Soda**

0,2l / 5,80 €

Bacardi Orange oder **Cola** ^{1,3,5}

0,2l / 5,80 €

Gin Tonic ⁴

0,2l / 5,80 €

Kir Royal Prosecco, Cassis

0,1l / 4,90 €

Aperol Spritz Prosecco/Weißwein, Eis und Orangenscheibe

0,3l / 5,80€

Hugo Prosecco mit Holunder, Eis, Limetten und Minze

0,3l / 5,80€

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 / 3,00 €

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 / 3,50 €

Obstbrand Haas Zwetschgenwasser

2 cl / 3,50 €



Kontakt | *Contact*

Kinnaree Thai Restaurant | Südsterne 14 | 10961 Berlin
Fon 0 30 / 57 794 199 | Fax 0 30 / 57 794 980
mail@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*
- 01.09.2021 | Alle Preise in € inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer | *all prices in € including current VAT*