

Khao San 58



THAI TAPAS

01 POPIA <i>Vegetarian Spring Rolls</i>		7.00
original thai frühlingsrollen hausgemachter umeshu-pflaumen-dip		
02 MA KEUA PRAW <i>eggplant fried sticks</i>		9.00
lange auberginen tempura mantel kräuter-meerrettich-dip		
03 GIAU PHED HORAPAO <i>chilli thai basil wantan</i>		8.00
gedämpfte chicken wantan chilli-thaibasil-sauce lauchzwiebel		
04 GIAU GROB <i>Crispy Chicken Wantan</i>		7.00
classic crunchy wantan huhn thai gewürz		
05 PUE NEY THOD MAKHAEM <i>Jumbo Softshell-crab</i>		18.00
knusprige butterkrebis tamarind-sauce knoblauch lauchzwiebel grün mango		
06 GUNG THOD MAMUANG <i>bang kick prawns (4 stk.)</i>		13.00
Garnelen im popcorn-mantel mango glasiert in tnt-sauce		
07 MUK TEMPURA <i>spicy crispy calamari</i>		12.00
baby calamari tempura mantel nam prik cream spicy		
08 SATAY GAI <i>chicken satay</i>		8.00
hähnchenspieße erdnuss-dip gurken-salsa		
09 SAKU SAI GAI <i>chicken dumplings (4 stk.)</i>		10.00
gegrillte teigtaschen mit huhn kräuter-thai basilikum-chili-sauce		
10 PLA MUK YAI <i>crispy octopus</i>		13.00
knusprige oktopus blattsalate chili-limetten-kräuter-dip		
11 MIX STARTER <i>gemischte Vorspeisen ab 2 Personen</i>	p/Pers.	15.00
Knusprige oktopus frühlingsrollen wantan chicken satay garnelen satay mango salad		

Alle preise verstehen sich in € inklusive mehrwertsteuer

Khao San 58

THAI SOUPS SPECIAL

14 HOT TOM YAM GUNG 	9.00
original tom yum sauer-scharf suppe garnelen thai wurzelkräuter	
16 GIAU NAM <i>chicken wantan soup</i>	8.00
Klare brühe chicken wantan pakchoi gemüse	
17 TOM KHA GAI <i>creamy tom-yam-soup with chicken</i>	9.00
cremige kokos tom yum suppe huhn pilzen zitronengras	
18 TOM YAM POTEK <i>special thai hot pot soup</i> für 2 Personen  p/Pers.	15.00
gemischte thai seafood suppe im hot pot serviert sauer-scharf	


FAMOUS YUM SALADS

serviert mit original udang krupuk

20 NUA NAM TOK <i>waterfall steak salad</i>	16.00
salat mit rosa gegrilltem rinderfilet röstreis-pfeffer limonen-zitronengras-dressing	
21 SOMTAM YUM MAMUANG <i>green papaya mango salad</i>	11.00
thai style salat auf mörser mit grüne papaya und mango	
22 YUM AVOCADO <i>avocado salad</i>	10.00
Avocado cherytomaten rot-zwiebel koriander	
23 LAAB GAI SALAD <i>minced chicken salad</i>	13.00
salat mit geröstete hühnerfleischhack thai kräutern limonen-chili-dressing	
24 YUM PLA SOD <i>thai salmon ceviche</i>	13.00
salat aus frischem lachs thai ceviche style avocado zitronengras	
25 PLA GUNG PAPITA PRIK PAO	13.00
salat mit garnelen gereifte thai papaya frischen kräuter	
26 YAM WUNSEN HOI <i>glasnoodles salad with scallop</i>	16.00
glassnudeln salat jakobmuscheln koriander tom yum limetten-dressing	

Khao San 58

RICE & NOODLE FROM HOT WOK



30 PAD WUNSEN GUNG <i>stir fried glassnoodles with shrimps</i>	20.00
glasnudeln garnelen grünes gemüse	
31 PAD THAI <i>thai fried ricenoodle</i>	
traditionelle thai reisbandnudeln tamarind sauce	
mit tofu	15.00
mit huhn	16.00
32 KAO PAD GAI <i>fried rice chicken thaistyle with pineapple</i>	17.00
gebratene reis huhnbrustfilet ananas gemüse cashewkerne	
33 THAI SPECIAL SEAFOOD ANGEL HAIR NOODLES 	25.00
weizennudeln meeresfrüchte basilikum chili kafir limetten praham sauce	

CURRY SPECIAL

40 ORIGINAL RED CURRY GAENG PHED 	
rotes curry mit thai basilikum wahlweise mit	
thai entefilet	22.00
huhn	18.00
verschiedenem gemüse	16.00
41 INTENSE GREEN CURRY GAENG KIEWVAN 	
grünes curry wahlweise mit	
avocado & shrimps	20.00
mixed seafood (jakobsmuscheln, garnelen, fischfilet, calamari)	25.00
rinderfilet	25.00
42 CHUCHI CURRY GAENG CHUCHI 	
kräftiges rotes curry mit limettenblättern	
lachsfilet	22.00
crispy softshell crab	24.00
43 NO CREAM CURRY GAENG PA 	
provenzalischen curry ohne kokosmilch, sehr scharf	
rinderfilet	25.00
garnelen	20.00
huhn	18.00

Khao San 58

BAMBOO ISLAND CATCH

50 AHAN THALE KRAPAO <i>stir-fried mixseafood with thai-basil sauce</i> garnelen jakobsmuscheln calamari knoblauch stachel thai basilikum	25.00
51 GUNG KRATIEM PRIK THAI <i>shrimps with thai green pepper sauce</i> garnelen grüne pfeffer knoblauch koriander pakchoi nam prik kräuter sauce	20.00
52 PLA MUK PAD PRIK <i>red hot chilli pepper stir-fried calamari</i>  baby calamari rote peperoni junge zwiebeln chili	20.00
53 GUNG PRIEWAN <i>sweet-sour shrimps</i> garnelen süß-sauer glasur ananas kirschtomaten knackige gemüse	20.00
54 PLA PAD KHING <i>atlantic cod fish with soy ginger sauce</i> Atlantik kabeljaufilet gemüse soya-ingwer-sauce	22.00
55 PLA PRIK NARA <i>drunken cod fish with herbel-sauce</i>  atlantik kabeljaufilet Zitronengrass-kräuter-sauce Chilli	22.00
56 HOI PRIKPAO <i>sauted scallops in fermented chilli-sauce (5 stk.)</i> jakobsmuscheln gemüsestreifen süsslich-fermentierte chili-sauce	27.00
57 PLA THOD GROB MAEKHAEM <i>crispy whole Seabream with Tamarind-Sauce</i> ganzen gegrillte goldbrasse tamarind wok-gemüse knoblauch	25.00


Khao San 58

MEAT


60 GAI MET MAMUANG <i>chicken cashew classic</i>		18.00
hänchen frühlingszwiebeln gemüse cashewnüssen		
61 GAI ZAP KRAPAO <i>spicy minced chicken with Kapow basil</i>		20.00
original gehacktes hähnchen chili-basilikum-paste stachel basilikum thai lange bohnen		
62 PED PAD PRIK <i>spicy stir-fried duck filet</i>		22.00
gebratenes entenfilet peperoni jungen zwiebeln chili sauce		
63 PED TOD GROB <i>crispy duck with soya-sauce and vegetables</i>		22.00
knusprige thai ente gemüse soya basilikum-sauce		
64 NUE PAD KHING <i>beef-tenderloin with ginger sauce</i>		25.00
Bayerisches rinderfilet von der färse gemüse ingwer-sauce		
65 NUE KEE MAO <i>spicy beef-tenderloin with intense thai chilli</i>		25.00
Bayerisches rinderfilet von der färse thai wurzelkräuter bird's eye chilli pikante sauce		
66 GUANG KUA SAPAROT <i>deer pineapple organic bamboo</i>		30.00
Hirschrückenfilet neuseeland duft ananas öko bambusscheiben madras-kräuter-sauce		
67 MIX MEAT PISET <i>mix meat with vegetables in herbel-sauce</i>		25.00
aus dem wok gebratene filet vom huhn, rind und ente hausgemachte kräuter-sauce		

Khao San 58

KHAO SAN SPECIAL

70 SEAFOOD TANYONG <i>in fresh coconut</i> 	32.00
meeresfrüchte leichter rote curry-sauce kokosfleisch serviert in einer frischen kokosnussschale	
71 GRILLED JURASSIC KING PRAWN	35.00
Gegrillten U10 wildfang garnelen wok Gemüse 3 verschiedene thai-dipping-sauce	
73 KHAO SAN NUA	30.00
glasiertes Rinderfilet zucchini kaiserschotten koriander fermentierte chili sauce	
74 TIGER & DRAGON SURF AND TURF STYLE	35.00
gegrilltes Rinderfilet gegrillte garnelen gemüse wild-pfeffer-sauce	

VEGETARIAN

75 TOFU GLASNOODLES	15.00
tofu glasnudeln grünes gemüse süsslich soja-sauce	
76 TOFU PAD KRAPAO 	15.00
tofu frische ingwer saison gemüse	
77 FRIED RICE VEGETABLE CASHEW	15.00
gebratene reis gemüse cashewnüssen tofu	
78 ANGEL HAIR NOODLES VEGGIE	15.00
weizennudeln praham sauce saison gemüse	
79 PAK RAK RUOM <i>mixed wok vegetables in soya-sauce</i>	15.00
wokgemüse pilze soja	

Khao San 58

DESSERT

80 SORBET VARIATION WITH EXOTIC FRUITS kokos ananas mango	10.00
81 MANGO STICKY RICE klebereis frische mango kokoscream	12.00
82 KANOM THAI CREME thailändischen creme exotische früchte mangojus	9.00
83 TRADITIONAL FRIED BANANA & COCONUT ICE CREAM Gebackene banana honig kokoseis haselnuss krokant	7.00