



Khao San 58

THAI TAPAS

01 POPIA <i>Vegetarian Spring Rolls</i>	7.90
Original thai frühlingsrollen hausgemachter umeshu-pflaumen-dip	
02 MA KEUA PRAW <i>eggplant fried sticks</i>	9.90
Lange auberginen tempura mantel kräuter-meerrettich-dip	
03 GIAU PHED HORAPAO <i>chilli thai basil wantan</i>	9.90
Gedämpfte chicken wantan chilli-thaibasil-sauce lauchzwiebel  	
04 GIAU GROB <i>Crispy Chicken Wantan</i>	8.90
Classic crunchy wantan huhn thai gewürz	
05 PUE NEY THOD MAKHAEM <i>Jumbo Softshell-crab</i>	18.90
Knusprige butterkrebis tamarind-sauce knoblauch lauchzwiebel grün mango	
06 GUNG THOD MAMUANG <i>bang kick prawns (4 stk.)</i>	13.90
Garnelen im popcorn-mantel mango glasiert in tnt-sauce 	
07 MUK TEMPURA <i>spicy crispy calamari</i>	12.90
Baby calamari tempura mantel nam prik cream spicy 	
08 SATAY GAI <i>chicken satay</i>	8.90
Hähnchenspieße erdnuss-dip gurken-salsa	
09 SAKU SAI GAI <i>chicken dumplings (4 stk.)</i>	9.90
Gegrillte teigtaschen mit huhn kräuter-thai basilikum-chili-sauce 	
10 PLA MUK YAI <i>crispy octopus</i>	13.90
Knusprige oktopus blattsalate chili-limetten-kräuter-dip 	
11 MIX STARTER <i>gemischte Vorspeisen ab 2 Personen</i>	15.90
Knusprige oktopus frühlingsrollen wantan chicken satay garnelen satay mango salad	p/Pers.

Khao San 58

THAI SOUPS SPECIAL

14 HOT TOM YAM GUNG		9.90
Original tom yum sauer-scharf suppe garnelen thai wurzelkräuter 		
16 GIAU NAM <i>chicken wantan soup</i>		8.90
Klare brühe chicken wantan pakchoi gemüse		
17 TOM KHA GAI <i>creamy tom-yam-soup with chicken</i>		9.90
Cremige kokos tom yum suppe huhn pilzen zitronengras		
18 TOM YAM POTEK <i>SPECIAL THAI HOT POT SOUP</i> für 2 Personen		15.90
Gemischte thai seafood suppe im hot pot serviert sauer-scharf 		p/Pers.

FAMOUS YUM SALADS

serviert mit original udang krupuk

20 NUA NAM TOK <i>waterfall steak salad</i>		17.90
Salat mit rosa gegrilltem rinderfilet röstreis-pfeffer limonen-zitronengras-dressing		
21 SOMTAM YUM MAMUANG <i>green papaya mango salad</i>		10.90
Thai style salat auf mörser mit grüne papaya und mango		
22 YUM AVOCADO <i>avocado salad</i>		10.90
Avocado cherrytomaten rot-zwiebel coriander		
23 LAAB GAI SALAD <i>minced chicken salad</i>		13.90
Salat mit geröstete hühnerfleischhack thai kräutern limonen-chili-dressing		
24 YUM PLA SOD <i>thai salmon ceviche</i>		13.90
salat aus frischem lachs thai ceviche style avocado zitronengras		
25 PLA GUNG PAPITA PRIK PAO		13.90
Salat mit garnelen gereifte thai papaya frischen kräuter		
26 YAM WUNSEN HOI <i>glasnoodles salad with scallop</i>		16.90
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> Glasnudeln garnelen grünes gemüse	21.90
31 PAD THAI <i>thai fried ricenoodle</i> Traditionelle thai reisbandnudeln tamarind sauce mit tofu mit huhn	17.90
32 KAO PAD GAI <i>fried rice chicken thaistyle with pineapple</i> Gebratener reis huhnbrustfilet ananas gemüse cashewkerne	19.90
33 THAI SPECIAL SEAFOOD ANGEL HAIR NOODLES 🌶️ Weirzennudeln meeresfrüchte basilikum chili kafir limetten praham sauce	26.90

CURRY SPECIAL

40 ORIGINAL RED CURRY GAENG PHED 🌶️ Rotes curry mit thai basilikum wahlweise mit THAI ENTEFILET	23.90
MIX GEMÜSE	17.90
HUHN	19.90
41 INTENSE GREEN CURRY GAENG KIEWWAN 🌶️🌶️ Grünes curry wahlweise mit AVOCADO & SHRIMPS	21.90
MIX SEAFOOD (jakobsmuscheln, garnelen, fischfilet, calamari)	25.90
HUHN	19.90
42 CHUCHI CURRY GAENG CHUCHI 🌶️ Kräftiges rotes curry mit limettenblättern LACHSFILET	22.90
CRISPY SOFTSHELL CRAB	24.90
43 NO CREAM CURRY GAENG PA 🌶️🌶️🌶️ Provenzalischen curry ohne kokosmilch, sehr scharf RINDERFILET	26.90
GARNELEN	21.90
HUHN	19.90

Khao San 58

BAMBOO ISLAND CATCH

50 AHAN THALE KRAPAO <i>stir-fried mixseafood with thai-basil sauce</i> 	26.90
Garnelen jakobsmuscheln calamari knoblauch stachel thai basilikum	
51 GUNG KRATIEM PRIK THAI <i>shrimps with thai green pepper sauce</i>	21.90
Garnelen grüne pfeffer knoblauch koriander pakchoi nam prik kräuter sauce	
52 PLA MUK PAD PRIK <i>red hot chilli pepper stir-fried calamari</i> 	21.90
Baby calamari rote peperoni junge zwiebeln chili	
53 GUNG PRIEWAN <i>sweet-sour shrimps</i>	21.90
Garnelen süß-sauer glasur ananas kirschtomaten knackige gemüse#	
54 PLA PAD KHING <i>atlantic cod fish with soy ginger sauce</i>	22.90
Atlantic kabeljafilet gemüse soya-ingwer-sauce	
55 PLA PRIK NARA <i>drunken cod fish with herbel-sauce</i> 	22.90
Atlantik kabeljafilet Zitronengrass-kräuter-sauce Chilli	
56 HOI PRIKPAO <i>sauted scallops in fermented chilli-sauce (5stk.)</i>	27.90
Jakobsmuscheln gemügestreifen süsslich-fermentierte chili-sauce	
57 PLA THOD GROB MAEKHAEM <i>crispy whole Seabream with Tamarind-Sauce</i>	26.90
Ganzen gegrillte goldbrasse tamarind wok-gemüse knoblauch	


Khao San 58

MEAT

60 GAI MET MAMUANG <i>chicken cashew classic</i>	19.90
Hänchen frühlingszwiebeln gemüse cashewnüssen	
61 GAI ZAP KRAPAO <i>spicy minced chicken with Kapow basil</i> 🌶️🌶️	21.90
Original gehacktes hähnchen chili-basilikum-paste stachel basilikum thai lange bohnen	
62 PED PAD PRIK <i>spicy stir-fried duck filet</i> 🌶️🌶️	23.90
Gebratenes entenfilet peperoni jungen zwiebeln chili sauce	
63 PED TOD GROB <i>crispy duck with soya-sauce and vegetables</i>	23.90
Knusprige thai ente gemüse soya basilikum-sauce	
64 NUE PAD KHING <i>beef-tenderloin with ginger sauce</i>	26.90
Bayerisches rinderfilet von der färse gemüse ingwer-sauce	
65 NUE KEE MAO <i>spicy beef-tenderloin with intense thai chilli</i> 🌶️🌶️🌶️	26.90
Bayerisches rinderfilet von der färse thai wurzelkräuter bird's eye chilli pikante sauce	
66 GUANG KUA SAPAROT <i>deer pineapple organic bamboo</i> 🌶️	32.90
Hirschrückenfilet neuseeland duft ananas öko bambusscheiben madras-kräuter-sauce	
67 MIX MEAT PISET <i>mix meat with vegetables in herbel-sauce</i>	25.90
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> 	34.90
Meeresfrüchte leichter rote curry-sauce kokosfleisch serviert in einer frischen kokosnussschale	
71 GRILLED JURASSIC KING PRAWN	35.90
Gegrillten U10 wildfang garnelen wok Gemüse 3 verschiedene thai-dipping-sauce	
73 KHAO SAN NUA	29.90
Glasiertes Rinderfilet zucchini kaiserschotten koriander fermentierte chili sauce	
74 TIGER & DRAGON SURF AND TURF STYLE	34.90
Gegrilltes Rinderfilet gegrillte garnelen gemüse wild-pfeffer-sauce	

Khao San 58

VEGETARIAN

75 TOFU GLASNOODLES Tofu glasnudeln grünes gemüse süsslich soja-sauce	16.90
76 TOFU PAD KRAPAO  Tofu frische ingwer saison gemüse	16.90
77 FRIED RICE VEGETABLE CASHEW Gebratener reis gemüse cashewnüssen tofu	16.90
78 ANGEL HAIR NOODLES VEGGIE Weizennudeln praham sauce saison gemüse	16.90
79 PAK RAK RUOM mixed wok vegetables in soya-sauce	16.90

Khao San 58

DESSERT

80 SORBET VARIATION WITH EXOTIC FRUITS Kokos ananas mango	10.90
81 MANGO STICKY RICE Klebereis frische mango kokoscream	12.90
82 KANOM THAI CREME Thailändischen creme exotische früchte mangojus	9.90
83 TRADITIONAL FRIED BANANA & COCONUT ICE CREAM Gebackene banana honig kokoseis haselnuss krokant	7.90
80 SORBET VARIATION WITH EXOTIC FRUITS Kokos ananas mango	10.90