

SUPPEN

- 01. Peking Suppe** 5, M 4,20 €
Sauer-scharfe Gemüsesuppe
- 02. Wan-Tan Suppe** 5, K, M, E 4,60 €
gefüllte Teigtaschen in Suppenbrühe
- 03. Tom-Yam-Gai** 1, 2, 5, B, H, M 4,50 €
Zitronensuppe mit Hühnerfleisch und Zitronengras
- 04. Tom-Ya-Gung** 1, 2, 5, B, C, H, M 6,50 €
Zitronensuppe mit Garnelen und Zitronengras
- 07. Tom- Kha- Gai** 5, M 5,20 €
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch
- 08. Tom-Kha-Gung** 5, C, M 6,90 €
Kokosmilchsuppe mit Garnelen

VORSPEISEN

- 10. GebackeneWanTan** N, M 5,20 €
hausgemachte Teigtaschen mit Fleischfüllung
- 11. Vegetarische Mini-Frühlingsrollen** 1, 2, 5, E, I, M, N 4,20 €
Vegetarian mini Springroll (6 St.)
- 12. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch** 1, 2, 5, E, I, M, N 4,90 €
Mit süß-saurer Soße
- 13. Gebackene Garnelen in Teigtaschen** C, F 5,80 €
Mit süß-saurer Soße
- 14. Satey Gai (4 St.)** F, H 6,50 €
Hühnerfleischspieße mit Erdnussoße und Gurkensalat
- 15. KHAO SAN SPECIAL** A, C, I, M 11,80 €
Verschiedene gemischte Vorspeisen nach Thai- Art (für 2 Personen)
- 18. Tord-Man-Pla** 5, A, B, H 7,90 €
Fischfrikadellen nach Thai-Art (4 st.)
- 19. Kanom Bang Nah Gai** A, M, 5 7,90 €
Hühnerhackfleisch auf Toast überbacken dazu süß-saure Soße

SALATE

- 20. Yam-Wan-Sen** 5, B, C 7,80 €
Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch, Zitrone und Chili in einer würzigen Soße
- 21. Yam-Taley** 5, B, C, F 9,90 €
Meeresfrüchtesalat mit Zitrone, Koriander und Zwiebeln
- 22. Yam-Nüa** 5, B 9,90 €
Rindfleischsalat mit Zitrone und Koriander und Zwiebeln
- 23. Yam-Pla-Muek** 5, B, C, H 9,80 €

- Tintenfischsalat mit Zitrone, Koriander und Zwiebeln
- 24. Som Tam thai** 5, B, C, H 11,80 €
Frische grüne Papayastreifen mit Tomaten, grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer leicht scharfen Zitronensoße
- 25. Som Tam Buh pla la** 5, B, C, E, N, F 12,80 €
(E-SAN) Krabben mit Papayastreifen, Knoblauch-Fischsauce Tomaten und Chili

RINDFLEISCHGERICHTE

- 31. Panaeng Nua** 5, B, H 15,20 €
Panaeng-curry mit Rindfleisch und Gemüse
- 32. Gäng Pet Nüa** 5, B 15,20 €
Rotes Kokosmilchcurry mit Rindfleisch und Gemüse
- 33. Khiew Wan Nua** 5, B 15,20 €
Grünes Kokosmilchcurry mit Rindfleisch und Gemüse
- 34. Pad Kaprao Nua sap sap** 1, 2, 5, I, M, N 15,20 €
Gehacktes Rindfleisch mit Zwiebeln, Bohnen, Chili und Thaibasilikum
- 35. Nüa Gratiem Prikthai** 1, 2, 5, I, M, N 15,20 €
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer
- 39. Massaman Nüa** 5, B, H, I, M 15,50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Curry, Erdnüssen und Kartoffeln
- 40. Laab Nüa** 5, B 15,50 €
Pikantes Rinderhackfleisch mit Fischsoße, Limetensaft, frischem Koriander und Reispulver

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

- 41. Panäng Moo** 5, B, H 14,80 €
Pikantes rotes Curry mit Schweinefleisch
- 42. Gäng Pet Moo** 5, B 14,50 €
Kokosmilchcurry rotes Curry mit Schweinefleisch und Gemüse
- 43. Kiaw Wahn Moo** 5, B 14,80 €
Kokosmilchcurry grünes Curry mit Schweinefleisch und Gemüse
- 44. Pad Krapraw Moo Sap** 1, 2, 5, I, M, N 14,80 €
Gehacktes Schweinefleisch mit Bohnen, Zwiebeln, Chili und Thai-Basilikum
- 45. Moo Gratiem Prikthai** 1, 2, 5, I, M, N 14,80 €
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Pfeffer
- 48. Moo Pad Prik Khing** 5, B 14,80 €
Rotes kokosmilchcurry mit Schweinefleisch und grünen Bohnen und Gemüse
- 52. Moo-Bhing (5 Stk.)** 1, 2, 5, 1, M, H 11,50 €
Schweinefleisch in Koriander und Knoblauchsoße, Spieß vom Grill

LAMMGERISCHTE

- 56. Pad Krapraw Kae** 1, 2, 5, M, N 16,80 €
Gebratenes Lamm mit Peperoni, Zwiebeln, Bohnen Chili und Thai-Basilikum
- 57. Gäng Grarie Kae** 5, B 17,80 €
Lammfleisch in gelbem Curry mit Kokosmilch
- 58. Massaman Kea** 5, B 17,80 €
Lammfleisch mit Curry, Erdnüssen und Kartoffeln

HÜHNERFLEISCHGERICHTE

- 60. Laab Gai** 5, B 13,50 €
Pikantes Hühnerhackfleisch mit Fischsoße, Limetensaft, frischem Koriander und Reispulver
- 61. Panäng Gai** 5, B, H 15,20 €
Pikantes rotes Curry mit Hühnerfleisch
- 62. Gäng Pet Gai** 5, B 14,90 €
Kokosmilchcurry rotes Curry mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 63. Khiw wan Gai** 5, B 14,90 €
Grünes Kokosmilchcurry mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 64. Pad Gar Paow Gai** 1, 2, 5, I, M, N 14,90 €
Gehacktes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Bohnen Chili und Thaibasilikum
- 65. Gai Gratiem Prikthai** 1, 2, 5, I, M, N 14,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Knoblauch und Pfeffer
- 69. Gai Pad Prew Whan** 2, 5, 7, I 13,50 €
Gebratenes oder gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer mit Gemüse
- 70. Gai Pad Med Mamuang Himmapan** 15,20 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewenüssen und Zwiebeln und Paprika
- 71. Gäng Grarie Gai** 5, B, H, I, M 14,90 €
Hühnerfleisch in gelbem Curry mit Kokosmilch
- 72. Gai Ped Prik Khing** 1, 2, 5, B, I, M, N 14,20 €
Gebratenes Rotes Kokosmilchcurry mit Hühnerfleisch und grünen Bohnen und Gemüse

ENTENFLEISCHGERICHTE

- 75. Gäng Pet Ped Yang** 4, 5, B, G 15,90 €
Knuspriges Entenfleisch in rotem Kokosmilchcurry mit Gemüse
- 76. Ped Pad Krapraw** 1, 2, 5, I, M, N 15,50 €
Gebackene Ente mit Peperoni, Zwiebeln, Bohnen Chili und Thai-Basilikum
- 78. Ped Pad Pak Raum** 1, 2, 5, I, M 15,80 €
Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse in Austernsoße
- 79. Ped Pad Khing Sod** 1, 2, 5, I, M, N 15,20 €
Gebratenes Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Mor-

- cheln und frischem
- 80. Ped Tord Nam Satay** 5, B, H 15,80 €
Knusprig gebackene Ente auf Gemüsebett mit Erdnussoße
- 81. Phed prik Khing** 5, B 15,80 €
Pfannengerührtes rotes Entencurry mit grünen Bohnen
- 82. Laab Ped** 5, B 16,50 €
Pikanter Entenhackfleischsalat mit Fischsoße, Limettensaft, frischem Koriander und Reispulver

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- 85. Pla Rad Prik** B 15,80 €
Gebackene Seezungenfilets in pikanter Chilisoße
- 86. Pla Nil Rad Prik** B 15,80 €
Gebackener Buntbarsch (ganzer Fisch) in pikanter Chilisoße
- 87. GUNG KAPRAU** 1, 2, 5, B, I, M, N 16,20 €
Garnelen gebraten mit scharfem Basilikum, Chili, Zwiebeln und Knoblauch, grünen Bohnen
- 92. Pla-Nueng-Ma-Nao** B 16,90 €
Gedämpfter Buntbarsch (ganzer Fisch, ca. 500 gr.-700 gr.) in Limetten-Knoblauch Chilisoße (im Feuertopf)
- 93. Pla-Nueng-Ma-Na** B 15,20 €
Gedämpftes Seezungen Filet in Limetten-Knoblauch Chilisoße (im Feuertopf)
- 94. Pho Täk** B 16,90 €
Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchten, Zitronengras, Thaibasilikum und frischen Chilischoten (im Feuertopf)

REISGERICHTE

- 98. Nasi Goreng** 2, 5, A, I, M 10,50 €
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse und gelbem Curry
- 99. Khao Pad Moo** 2, 5, I, M 9,90 €
Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse
- 100. Khao Pad Nua** 2, 5, I, M 10,80 €
Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Gemüse
- 101. Khao Pad Gai** 2, 5, A, I, M 9,90 €
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse

NUDELGERICHTE

- 111. Bami Pad** 2, 5, A, M 9,90 €
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Fleisch nach Wahl (Huhn, Rind oder Schwein)

Ihr Schärfegrad gemäß Ihrer Bestellung: leicht scharf  scharf 
Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

 Alle unsere Speisen können auch vegan zubereitet werden 
Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



- 114. Pad Thai Gai** A, B, H, M **12,50 €**
Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Tofu, Ei, Erdnüsse und Sojasprossen nach Thai- Art
- 115. PAD THAI GUNG** A, B, C, H, M, F **13,90 €**
Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Ei, Erdnüsse und Sojasprossen nach Thai-Art
- 116. GUAI TEAU NUA** E, M **12,80 €**
Eintopf aus Reismudeln, Rindfleischbällchen, Rindfleisch und Sojabohnenkeimen
- 119. PAD SE-LEW GAI** 2, 5, A, I, M **11,90 €**
Gebratene Bandnudeln mit Hühnerfleisch, Thaispinat, Ei
- 120. LAD NAH MUH** 1, 2, 5, F, I, M, N **11,90 €**
Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch und einer dicken braunen Soße übergossen
- 121. PAD KHIMAU THALEY pikant** 1, 2, 5, F, I, M, N **13,80 €**
Gebratene Reismudeln mit Meeresfrüchten, Aubergine, Chili, und Gemüse
- 122. YEN TA FO** 1, 2, 5, F, M **14,50 €**
Reismudeln mit Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, und Pak Bung Thai Gemüse

VEGETARISCHERGERICHTE

- 125. PAD PAK RUAM MID** 1, 2, 5, I, M, N **11,90 €**
Verschiedene gebratene Gemüse in Tofu
- 126. PAD TUA NGOHG TAUHU** 1, 2, 5, I, M, N **12,80 €**
Gebratene Sojasprossen mit Tofu
- 127. GAENG PED PAK** 5, B **13,50 €**
Gebratenes Gemüse in rotem Curry mit süßem Basilikum, Tofu und Kokosmilch
- 128. GAENG KIAW WHAN PAK** 5, B **13,50 €**
Gebratenes Gemüse mit grünen Curry Tofu, Kokosmilch (süßlich pikant)
- 129. PAD PAK RAUM MED MAH MUANG** **13,80 €**
Gebratenes Gemüse mit Zwiebeln, Paprika und Cachewüssen 1, 2, 5, I, K, M, N
- 150. GÄNG MASSAMAN PAK RAUM** 5, B **12,80 €**
Gemüse Kokosmilch und Massam Curry mit Zwiebeln, Erdnüssen und Kartoffeln
- 151. LAAB TAUHU** 5, B, M **13,90 €**
Pikanter Tofu mit Fischsoße, Limettensaft, frischem Koriander und Reispulver
- 152. PAD PAK PRIOW WAHN** 2, 5, 7, M **13,50 €**
Verschiedene gebratene Gemüse, Tofu mit süßsauer Soße
- 153. PAK RAUM NHAM-SATAY** B **12,80 €**
Gemischtes Gemüse mit Erdnusssoße
- 154. PAD THAI TAUHU** B, M **13,50 €**
Gebratene Reismudeln mit Tofu Ei, Erdnüssen und Sojasprossen
- 155. PAD KRAPRAW TAUHU** 1, 2, 5, I, M, N **13,50 €**

Gebratenes Tofu mit Gemüse, Knoblauch, Chili und Thai-Basilikum

KINDERGERICHTE & CHILDREN DISHES

Für unsere Gäste bis 12 Jahre

- 130. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch** B, M, N **6,80 €**
Chicken fried rice
- 131. Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse** B, M, N **6,80 €**
Fried rice with mixed vegetables
- 132. Gebratener Reis mit Garnelen** B, F **7,20 €**
Prawn fried Ricke
- 133. Bami Pad Gai** B, M, N **6,80 €**
Gebratene Eiernudeln mit Hühnchen und verschiedenem Gemüse - Stir fried egg noodle with chicken and vegetable
- 134. Pad Thai Gai** B, I **6,80 €**
Gebratene Reismudeln mit Hühnchenfleisch und Erdnüssen - Stir fried small rice noodle with chicken and peanut

BEILAGEN / SIDE DISHES

- 135. Extra Soße** B, N, M **2,50 €**
Süß-sauer Soße, Eednusssoße oder pikante Soße
Extra sauce sweet and sour Sauce, pennt Sauce or curry Sauce
- 136. Gebratener Reis mit Ei** B **5,80 €**
Fried rich with mixed vegetables
- 137. Gebratene Reismudeln mit Ei** B **5,80 €**
Fried Reismudeln with mixed vegetables
- 138. Gebratenes Gemüse** **5,80 €**
Extra fried vegetables
- 139. Extra Reis / Extra rich** **2,50 €**
- 140. Klebreis / Sticky rice** **4,50 €**

Zu allen Hauptgerichten servieren wir unseren Jasminreis.

Alle unsere Speisen können auch vegan zubereitet werden.

Ihr Schärfegrad gemäß Ihrer Bestellung.

Khao San Thai Thai
Osterstraße 48
20259 Hamburg
Tel.: 040 75 66 29 26

Ihr Schärfegrad gemäß Ihrer Bestellung: leicht scharf scharf
Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Getränke

APERITIF

- Campari, Soda, Orange 4 cl **6,50 €**
Martini, Bianco oder Rosso 4 cl **4,00 €**
Pflaumenwein (warm oder kalt) 4 cl **3,90 €**
Prosecco Spumante mit Aperol 0,2l **6,50 €**
Prosecco 0,2l **4,70 €**

Alkoholfreie Getränke

MINERALWASSER

- Mineralwasser VILSA 0,25l **2,70 €**
0,75l **5,00 €**
Stilles Mineralwasser 0,25l **2,70 €**
0,75l **5,00 €**

- Bionade:
Holunder, Ingwer, Litschi, Kräuter 0,33l **2,70 €**

SCHWEPPE

- Tonic water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l **2,70 €**

SOFTDRINKS

- Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Schorle 0,3l **2,70 €**
0,4l **3,90 €**
Apfelsaft, Orangensaft 0,4l **3,90 €**

SÄFTE

- Apfelsaft, Orangensaft, KiBa 0,2l **2,70 €**
Ananassaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Kirschsaf, Rhabarbersaft, Mangosaft 0,4l **3,90 €**

THAILÄNDISCHE GETRÄNKE

- Thai Eiskaffee 0,3l **3,90 €**
Thai Eistee mit Milch 0,3l **3,90 €**
Thai Eistee mit Limetten 0,3l **3,90 €**
Coconut Wasser 0,3l **3,90 €**
Thai Limonade 0,3l **3,90 €**

KHAO SAN HOME MADE SHAKES & SPECIAL

- Lychee Milchshake 0,3l **4,20 €**
Bananen Milchshake 0,3l **4,20 €**
Ananas Milchshake 0,3l **4,20 €**
Mango Lassi 0,3l **4,20 €**
Roséwasser (Milch) 0,3l **4,20 €**

Alkoholische Getränke

BIERE

- Singha Bier 0,3l **3,20 €**
Tiger Bier 0,3l **3,20 €**
Carlsburg vom Fass 0,3l **2,90 €**
Carlsburg vom Fass 0,4l **3,50 €**
Holsten Pils, alkoholfrei 0,3l **3,20 €**
Weihestephan Weissbier, hell 0,5l **3,90 €**

- Weihestephan Weissbier, alkoholfrei 0,5l **3,90 €**
Radler 0,3l **2,90 €**
Radler gross 0,4l **3,50 €**

KAFFEE

- Espresso **2,00 €**
Espresso doppio **3,00 €**
Cappuccino **2,50 €**
Kaffee **2,50 €**
Latte Macchiato **2,90 €**

TEE

- Jasmintee **2,50 €**
Grüner Tee **2,50 €**
Frischer Ingwertee **3,20 €**
Frischer Zitronengrasstee **3,20 €**
Frischer Pfefferminztee **3,20 €**

COCKTAIL

- Sabai Sabai **6,90 €**
Mehkong mit frisch gepresstem Zitronensaft, Soda, braunem Zucker und süßem Thai-Basilikum
Mai Tai **6,90 €**
Rum Weiss/Braun/hochproz., Apricot Brandy, Mandel, Limetten, Ananassaft
Caipirinha **6,90 €**
Cachaca/Pitu, Limetten, Brauner Rohrzucker
Mojito **6,90 €**
Havana Club, Limetten, Frische Minze, Weisser Rohrzucker, Soda
Pina Colada **6,90 €**
Rum Wiess, Ananassaft, Kokosnussmilch

NON ALKOHOLICS

- Fruit Punch **7,00 €**
Ananas-Maracuja-Banane-Orangensaft, Grenadine
Virgin Pina Colada **7,00 €**
Ginger Ale, Limetten, Brauner Rohrzucker

WHISKY

- Mehkong, Original Thai 4 cl **4,50 €**
Chivas Regal 4 cl **5,90 €**

BITTER

- Ramazzotti 2 cl **3,50 €**
Averna Amaro 2 cl **3,50 €**
Fernet Branca 2 cl **3,50 €**
Grappa 2 cl **3,50 €**
Bailey 2 cl **3,50 €**
Sambuca 2 cl **3,50 €**



Alle unsere Speisen können auch vegan zubereitet werden
Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns unbedingt, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegt. Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäss aktuellen Rezepturen wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Please inform us in any case of a food intolerance or food allergy.

Please be aware that in artisanal production, despite the utmost care, traces of undeclared allergens in dishes are possible, for which we can not accept any liability. Our allergen declaration reflects the allergens present according to our current receipts. All data is provided to the best of our knowledge.

A Eier und Erzeugnisse daraus | Eggs and products thereof

B Fisch und Erzeugnisse daraus | Fish and products thereof

C Krebstiere und Erzeugnisse daraus | Crustaceans and products thereof

D Milch und Erzeugnisse daraus | Milk and products thereof

E Sellerie und Erzeugnisse daraus | Celery and products thereof

F Sesamsamen und Erzeugnisse daraus Sesame seeds and products thereof

G Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg je Kg bzw. 10mg je L Sulfur and Sulphites

H Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | Peanuts and products thereof

I Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus Cereals containing gluten products and products thereof

J Lupine und Erzeugnisse daraus | Lupine and products thereof

K Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | Nuts and products thereof

L Senf und Erzeugnisse daraus | Mustard and products thereof

M Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | Soy beans and products thereof

N Weichtiere und Erzeugnisse daraus | Molluscs and products thereof Zusatzstoffe | Additives

Unsere Speisen werden mit /ohne zusätzliches Glutamat zubereitet

1 Mit Farbstoff | With coloring

2 Mit Konservierungsstoff | With preservative

3 Mit Antioxidationsmittel | With antioxidants

4 Geschwefelt | Sulphurised

5 Mit Soja-, Austern- oder Fischsosse welche Geschmacksverstärker beinhalten können | With soy, oyster or fish sauce which could contain flavour enhancer

6 Gewachs | Waxed

7 Mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle With sweeteners, contains a source of phenylalanine

8 Geschwärzt | Blackened

Khao San Thai Thai
Osterstraße 48
20259 Hamburg
Tel.: 040 75 66 29 26