



- Speisekarte / menu -

# Poukhoun

[pu:ku:n]

Laotisches Restaurant

Heerstr. 256 in 47053 Duisburg

Telefonnr.: 0203 / 72 99 95 33

Öffnungszeiten:

Do. & Fr.: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

Sa. - Mi.: Ruhetag

Feiertage/spezielle Tage/Urlaub:

an der Tür ausgeschildert/auf Anrufbeantworter gesprochen oder Soziale Medien weitergegeben

**Sabaidee liebe Gäste,**

**herzlich willkommen in unserem kleinen, familienbetriebenen,  
laotischen Poukhoun Restaurant.**

**Jedes Gericht wird individuell für Sie zubereitet.**

**Unsere Speisen basieren auf vielen verschiedenen, frischen  
Zutaten und die Zubereitung ist etwas zeitaufwendig.**

**Sie werden mit Liebe zubereitet und Liebe braucht seine Zeit ...**



**... umso schöner lässt sich die Vorfreude auf 's Essen mit  
lustigen und unterhaltsamen Gesprächen oder einfachem**

**Entspannen im gemütlichem  
Kurzurlaub-Ambiente füllen.**

**In diesem Sinne wünschen wir Ihnen:**

**Suean Saep und Guten Appetit!**

**Ihr Poukhoun-Team**

Alle Speisen sind **nicht** laotisch-scharf.

Wenn Sie laotisch-scharf essen möchten geben Sie uns bitte Bescheid.

Das Verspeisen dieses Schärfegrads geschieht auf Eigenverantwortung!

Bitte weisen Sie uns auf Lebensmittelallergien hin, wenn Sie welche haben.

## Vorspeisen / appetizer

### Kalt / cold

#### Yor Dib Gai

Reispapierrollen gefüllt mit Gemüse, Reismudeln, exotischen Kräutern und Huhn

*Rice paper rolls filled with vegetables, rice noodles, exotic herbs and chicken*

7,00 €

#### Salad Lao Gung (pikant)

Laotischer, gemischter Salat mit Koriander, Minze und Garnelen

*Lao spicy, mixed salad with coriander, mint and prawns and a pinch of chili*

10,00 €

#### Yor Dib Pak

Reispapierrollen gefüllt mit Gemüse, Reismudeln und exotischen Kräutern

*Rice paper rolls filled with vegetables, rice noodles and exotic herbs*

6,00 €

#### Salad Lao Tofu (pikant)

Laotischer, gemischter Salat mit Koriander, Minze und knusprig mariniertem Tofu

*Lao spicy, mixed salad with coriander and mint*

10,00 €



## Warm / warm

### Hors d' oeuvre Poukhoun (Fleisch&Meeresfr.)

Gemischter Vorspeisenteller  
*Mixed appetizer meat&seafood*

10,00 €

#### Pihng Noi Gai

Würzig marinierte Hühnerspieße, dazu würzige Erdnussoße

*Marinated chicken sticks with peanut sauce*

8,00 €

#### Yor Cheun

Knusprige, selbstgerollte Frühlingröllchen mit Gemüse und Glasnudeln gefüllt

*Crispy vegetarian spring rolls with sweet sour-sauce*

7,00 €

### Hors d' oeuvre Poukhoun Veggie

Gemischter Vorspeisenteller  
*Mixed appetizer veggie*

10,00 €

#### Che Gorb (dazu: Erdnussoße)

Knusprige Spieße mit ... / *crispy sticks with ...*

... Gemüse, *vegetables* 8,00 €

... Tofu, *tofu* 7,00 €



## Vorspeisen-Süppchen / appetizer soups

### Gau Lau (pikant)

Rindfleischbällchen-Süppchen  
*Spicy meatball soup (a bit spicy)*  
7,00 €

### Gaeng Suah Gung (pikant)

Garnelensüppchen  
*Prawn soup (a bit spicy)*  
7,00 €

### Gaeng Suah Pak (pikant)

Gemüsesüppchen  
*Spicy vegetable soup (a bit spicy)*  
7,00 €



Beispielfotos:

Gemüsesüppchen (oben)

Garnelensüppchen (unten)

### Galampi

Knusprige Blumekohlrößchen mit hausgemachter  
Erdnusssoße  
*crispy cauliflower with homemade peanut sauce*  
8,00 €

## Mörsergerichte (kalt)/ mortar dishes (cold)

### Tam Mak Hoong (scharf)

Im Mörser unterstampfte und geraspelte grüne Papaya mit  
Chili, Knoblauch, frischen Limetten und Erdnüssen  
nach Poukhoun-Art  
*Green papaya with chili, garlic, fresh limes and peanuts  
freshly, slightly smashed in a mortar after Poukhoun style*  
15,00 €

### Tam Mak Taeng (scharf)

Im Mörser unterstampfte und geraspelte Gurke mit Chili,  
Knoblauch, frischen Limetten  
nach Poukhoun-Art  
*Cucumber with chili, garlic, fresh limes freshly,  
slightly smashed in a mortar after Poukhoun style*  
14,00 €



Tam Mak Hoong



Tam Mak Taeng

→ bei Bestellung bitte angeben, ob in  
„herkömmlich/normal“ (mit Fischsoße) oder **vegan** (mit „Gemüsefond“)