Khao Hom

Einsiedelstraße 1A, 40597 duesseldorf
+492118793388

KOMPLETTE SPEISEKARTE

A-VORSPEISEN

A1 - Khao Hom Vorspeisen — **9,90 €**
Knusprige Wan-Tan, überbackener Toast, Frühlingsrolle, gebackene Käsebällchen.

A2 - Poa Pia Gai Frühlingsrollen — **7,90 €**
Knusprig ausgebackene Röllchen von Teigblättern, gefüllt mit Hühnerfleisch nach Wahl. Dazu süß-scharfe Chilisauce.

A2 V-Pao Pia Jea Frühlingsrollen — **6,90 €**
gefüllt mit Gemüse, dazu süß-scharfe Chilisauce

A3-Tofu Thod — **7,50 €**
Gebratener Tufu dazu Süss-Sauce Süße Und Erdnusss Sauce

A5-Satae Hähnchenspieße — **8,90 €**
Gegrillte Spieße vom Hähnchen mariniert in pikant-süßer Erdnusssauce. Dazu frischer,

A6-Khanom Pang Na Gai — **6,90 €**
Toastbrot, überbacken mit einer Mousse aus würzigem, Hähnchenhackfleisch.

A7 Giao Thod — **7,50 €**
knusprige Wan-Tan-Teigtaschen mit einer Füllung aus geschnet..

A-8 Nüu Thod — **7,90 €**
gebackene Käsebällchen, dazu süß-scharfe Chilisauce

B-SUPPEN

B1 Tom Yam Pak 6,50 €
klare Suppe mit Champignons und sauer-scharfem Charakter

B1 Tom Yam Gai 7,50 €
klare Suppe mit Champignons, Hähnchenfleisch und sauer-schar..

B1 Tom Yam Gung 8,50 €
klare Suppe mit Champignons, Garnelen und sauer-scharfem Cha..

B2 Tom Ka 7,50 €
cremige Kokossuppe mit Champignons

B2-Tom Ka Gai 7,90 €
cremige Kokossuppe mit Hähnchenfleisch und Champignons

B2 Tom Ka Gung 8,90 €
cremige Kokossuppe mit Garnelen

B3 Gäng Jued Tofu 6,50 €
milde, klare Suppe mit Tofu und Gemüse

B3 Gäng Jued Tofu und Huhn 7,50 €
milde, klare Suppe vom hausgemachten Hühnerfond und Gemüse

B4 Gäng Jued Wunsen 7,50 €
milde Hühnersuppe mit Glasnudeln und Bällchen

B5 Gau Lao Nüa 8,50 €
kräftige süß-salzige Rinderbrühe mit Sojasprossen und Brokkoli

B6 Gieo nam Gai 7,90 €
aus Wan-Tans mit Hühnchen-Gemüse-Füllung und Koriander

C-SALATE

C1 -Yam Pak 8,90 €
Fruchtig-erfrischender, gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Mit einem würzigen

C2-Yam Wunsen 8,90 €
Glasnudeln mit Möhren, Morcheln, Lauchzwiebeln und roten Zwiebeln. Mit einem würzigen Dressing mit Zitrone, Chili, Koriander-wurzel und etwas Knoblauch

C3-Larb 9,90 €
Feine Streifen vom Fleisch, gemischt mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, frischen Pfefferminz- undKorianderblättern. Dazu ein Dressing aus Zitronensaft, Fischsauce und getrockneten Chilis.

D-CURRYS

D1-Gäng Kiao Wan - Grünes Curry **15,90 €**
Scharfes Kokos-Curry. Thai-Auberginen, Brechbohnen, Paprika, Bambusspitzen und rote Peperoni gegartin Kokosmilch mit scharfer, grüner Curry-Paste. Garniert mit duftendem Thai-Basilikum (Horapa)

D2-Gäng Däng - Rotes Curry **15,90 €**
Mittelscharfes Kokos-Curry. Thai-Auberginen, Brechbohnen, Paprika, Bambusspitzen und rotePeperoni in Kokosmilch mit mittelscharfer, roter Curry-Paste. Garniert mit duftendemThai-Basilikum (Horapa)

D3-Gäng Gari - Gelbes Curry **15,90 €**
Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln in Kokosmilch mit gelber Curry-Paste

D4-Gäng Massaman - Massaman Curry **15,90 €**
Zwiebeln und Kartoffeln in Kokosmilch mit Massaman-Curry-Paste, garniert mit geröstetenErdnüssen.

D5-Gäng Kua Sab Pa Rod - Ananas Curry **15,90 €**
Ananas und Paprika in Kokosmilch mit roter Curry-Paste und Kaffir-Limettenblättern

D6-Gäng Panäng - Panang Curry **15,90 €**
Rore Paprika und Peperoni in Kokosmilch mit Panäng-Curry-Paste

D7-Gäng Erdnuss - Erdnuss Curry **16,90 €**
Brokkoli, Möhren, Zucchini und Brechbohnen in Kokosmilch mit Panäng-Curry-Paste, garniert mitgerösteten Erdnüssen

E-WOK

E1-Pad Prik Gäng **15,90 €**
Saftiges, erfrischendes Gemüse – knackig in etwas Kokosmilch gebraten:Mit knackig gebratener Paprika, Thai-Auberginen, Bambus, Brechbohnen, Kokosmilch abgeschmeckt.

E2-Pad Krapao **14,90 €**
Brechbohnen, Bambus, Peperoni und Paprika im Wok gebraten, gewürzt mit Thai-Basilikum, Knoblauch und frischem roten Chili, abgeschmeckt mit milder Austernsauce.

E3-Pad Prik Sod **14,90 €**
Saftiges Fleisch mit frischem Chili, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Peperoni und Paprika, abgeschmecktmit milder Austernsauce.

E4-Pad King **14,90 €**
Saftiges Fleisch mit frischem Chili, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Peperoni und Paprika, abgeschmeckt mit milder Austernsauce.

E5-Pad Nam Man Hoy **14,90 €**
Champignons, junger Mais, Möhren, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Zuckererbsen, abgeschmeckt mitmilder Austernsauce.

E6-Pad Sam Rod **15,90 €**
In diesem Gericht wird jede Geschmacksrichtung betont: süß, sauer, salzig und scharf. Grundlage ist eine dicke, hausgemachte, süß-saure Sauce, gekocht aus frischen Chilis, Paprika, Ananas und Knoblauch, dazu Zwiebeln, Paprika und Peperoni.

E7-Pad Priew Wan **14,90 €**
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ananas, Möhren und Lauchzwiebeln in einer fruchtigen, hausgemachten süß-sauren Sauce.

E8-Pad Pak **14,90 €**
Frisches, knackiges Wok-Gemüse, abgeschmeckt mit milder Austernsauce und Sojasauce.

E9-Pad Med Ma Muang **15,90 €**
Paprika, junger Mais, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Cashewnüsse in einer dicken, hausgemachten,süßsauren Sauce mit feiner Rauchnote.

E10-Pad Tua Ngok **14,90 €**
Sojasprossen, Bambus, Möhren, Lauchzwiebeln, Paprika in würziger Sojasauce..

E11-Pad Ma Dür **14,90 €**
Zwiebeln, Möhren, Paprika, Morcheln, Lauchzwiebeln und eingelegte Feigen. Abgeschmeckt mit milder Austernsauce.

G-NUDELN UND REIS

G1-Pad Thai **16,50 €**
Saftige, gebratene Reisnudeln mit Ei, Spitzkohl, Möhren, Sprossen, Lauchzwiebeln und Erdnüssen.

G2-Pad Si Ju **15,90 €**
Saftige, gebratene Reisnudeln mit Ei, Sojasprossen, Brokkoli und süßer Sojasauce.

G3-Khao Pad **14,90 €**
Mit Ei, Zwiebeln, Möhren, Erbsen, Mais, Lauchzwiebeln und süßer Sojasauce.

G4-Khao Pad Sab Pa Rod **14,90 €**
Mit Ei, Zwiebeln, Möhren, Erbsen, Mais und Ananas abgeschmeckt mit Currypulver und Kurkuma,serviert mit würzigen Röstzwiebeln.

G5-Bhamie **14,90 €**
Mit Möhren, Spitzkohl Sprossen abgeschmeckt mit Currypulver und Kurkuma.

H-NUDELSUPPE

H2 Klare Nudelsuppe **14,90 €**
Helle Reisnudelsuppe auf Basis einer hausgemachten Hühnerbrühe mit weißeim Pfeffer und Korianderwurzel. Mit Sojasprossen,Lauchzwiebeln,Koriander und Gemüse der Saison.

H3 Würzige Nudelsuppe **14,50 €**
Dunkle,klare,süß-salzige Nudelsuppe auf Basis einer hausgemachten Hühnerbrühe mit dunkler Sojasauce und dem Aroma von Zimt und Sternanis.Mit Sojasprossen,Lauchzwiebeln,Koriander und Gemüse der Saison.