

VIETNAMESE CUISINE

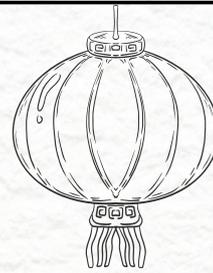
Allergene & Inhaltsstoffe



- A Eier
 - B Fisch
 - C Krebstiere
 - D Milch
 - E Sellerie
 - F Sesamsamen
 - G Schwefeldioxid und Sulfite
 - H Erdnüsse
 - I Getreide (Glutenhaltig)
 - J Lupine
 - K Schalenfrüchte
 - L Senf
 - M Sojabohnen
 - N Weichtiere
-
- 1 Koffeinhaltig
 - 2 Mit Farbstoff
 - 3 Mit Süßungsmittel
 - 4 Enthält Phenylalaninquelle
 - 5 Chininhaltig
 - 6 Enthält Taurin
 - 7 Enthält Knoblauch, Chilli & Fischsauce

VIETNAMESE CUISINE

Menü



SEITE

WOCHENSPECIAL ZUM TEILEN	
VORSPEISEN	1
EXKLUSIV BEI VIET PHO	3
HAUPTGERICHTE	4
NACHSPEISEN	6
HAUSGEMACHTE EISTEES/LIMONADEN	7
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	8
BIERE & APFELWEIN	9
APERITIFS	10
LONGDRINKS	11
COCKTAILS	12
WEINE	13

Vorspeisen



Perfekt zum Teilen

VORSPEISENPLATTE FÜR 2 12,90
(OPTIONAL VEGAN)

 Edamame, Spring Roll, Summer Roll, Green Sea
Edamame, Green Harmony Dumplings, Winter Roll, Autumn Roll

 **EDAMAME^M** **5,90**

Blanchierte Sojabohnen mit Meersalz

 **PAPAYA FUSION^{H,7}** **5,90**

Grüner Papayasalat mit Nuoc Mam-Dip oder veganem Ponzu-Dip

SUMMER ROLL^{A,B,C,7} **3,90**

In Reispapier gefüllte Reismudeln mit Garnelen serviert
mit einem Nuoc Mam-Dip (1 Stk.)

SPRING ROLL^{C,7,1} **6,90**

Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit einer Garnelen-Schweinfüllung
serviert mit einem Nuoc Mam-Dip (2 Stk.)

NET SPRING ROLL^{B,C,7} **6,90**

Hausgemachte Netzfrühlingsrollen mit Garnelen und Morcheln
serviert mit einer Sweet-Chilli Soße (4 Stk.)

HOT & SOUR WINGS^{M,7} **6,90**

Glasierte Hähnchenflügel in einer Limetten-Chilli Marinade (4 Stk.)

SATE SENSATION^{H,1} **6,90**

In Pankomehl panierte Hähnchenspieße serviert mit einem Erdnuss-
Kokos-Dip (2 Stk.)

SOUTHERN CRUNCH^{F,1} **6,90**

Knuspriger Schweinebauch nach Art des Südens getoppt mit Sesam
und serviert mit einem Hoisin-Dip



VIETNAMESE CUISINE

Vorspeisen



**DID YOU KNOW?
NUOC MAM**

Als **Fischauc**e bekannt, ist ein unverzichtbarer Bestandteil der vietnamesischen Küche. Diese fermentierte Sauce wird aus frischem Fisch hergestellt für eine einzigartige salzige und umami-reiche Note.

**DID YOU KNOW?
HOISIN**

Eine exquisite **Mischung aus fermentierter Sojabohnenpaste**, verfeinert mit einer Auswahl erlesener Gewürze – Hoisin – eine süße und würzige Soße.

**DID YOU KNOW?
PONZU DIP**

Eine erfrischende **Komposition aus zitroniger Yuzu, Sojasauce und einem Schuss Reisessig**, fein abgestimmt mit einer subtilen Umami-Note für eine leichte, zitrusreiche Schärfe.

Suppen
Sea-Tasty
Extra Vegan

ZEN GARDEN BROTH^M **5,90**

Suppe aus Bohnen und Seeealgen garniert mit blanchiertem Seidentofu

SEAFRUIT SYMPHONY^B **6,90**

Feurige süß-saure Meeresfrüchte-Suppe

TAKOYAKI^{I,N,A,M} **7,50**

Frittierte Teigbällchen gefüllt mit Oktopus (4 Stk.)

GREEN SEA^{A,C,I} **6,90**

In grünen Reisflocken ummantelte frittierte Garnelen mit einer Cocktail-Soße (2 Stk.)

GOLDEN PRAWNS^C **6,90**

Knusprige Riesengarnelen serviert mit einer würzigen Cocktailsauce (3 Stk.)

 **WINTER ROLLS^{I,M}** **3,90**

Knusprig frittierte vegane Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Morcheln serviert mit einem Ponzu-Dip (1 Stk.)

 **AUTUMN ROLLS^{H,I,M}** **6,50**

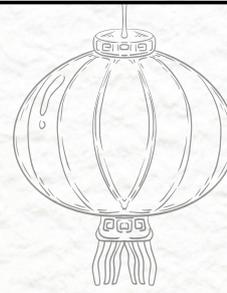
In Reispapier gefüllte Reissnudeln mit Seidentofu serviert mit einem Erdnuss-Hoisin Dip (2 Stk.)

 **GREEN HARMONY DUMPLINGS^{I7}** **5,90**

Gemüseteigtaschen serviert dem mit einem Ponzu-Dip (4 Stk.)

V
I
E
T
N
A
M
E
S
E
C
U
I
S
I
N
E

Exklusiv
bei VP



Meat-Licious

SMOKEY BEEF ^{l,F} 18,50

Scharf in Sojasoße angebratene Rinderfilet-Würfel mit saisonalem Gemüse auf Salatblättern serviert mit einer Portion Duftreis

TAMARIND KISS ^{B,7,1} 17,90

Zarte Rindersteakstreifen mit einer süß-sauren Soße, dazu saisonales Gemüse serviert mit einer Portion Duftreis

CASHEW CRUSH ^{H,K,I,F} 17,50

In Pankomehl gegrilltes Hähnchenfilet in einer cremigen Cashew-Kokos-Soße serviert mit einer Portion Duftreis



Sea-Tastic

SALMON ON GRILL ^{B,L} 18,90

Flambiertes Lachsfilet in Teriyakisoße und saisonalem Gemüse serviert mit einer Portion Duftreis

GINGER DORADE ^{B,7} 18,90

Frittierte Dorade serviert in einer Ingwer-Marinade und einer Portion Duftreis

CURRY KING ^{B,C,7} 18,90

King-Prawns in einer würzigen roten Currysoße serviert mit saisonalem Gemüse und einer Portion Duftreis

OCEAN FRY ^{l,B} 18,90

Gebratener Reis serviert mit exklusiven Meeresfrüchten



Hauptgerichte



DID YOU KNOW?

SOUS VIDE



Die **Sous-vide-Technik** revolutioniert die Zubereitung unserer vietnamesischen Speisen bei VietPho, indem sie die Aromen durch **präzises, langsames Garen in vakuumversiegelten Beuteln** intensiviert. Diese Methode erlaubt es uns, klassische Rezepte modern zu interpretieren und Zutaten wie Rindfleisch für unsere Pho perfekt auf den Punkt zu bringen.

Nudelsuppen

.....
SIGNATURE PHO^B

- Traditionelle Nudelsuppe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern
- + **SOUS-VIDE RINDFLEISCH** 17,50
 - + **MAISHÄHNCHEN** 15,50
 - + **EXTRA KROSSE GEBÄCKSTANGE^I** . + 2,00

CRAZY PHO YOU^B 19,50

Traditionelle Nudelsuppe mit Reisbandnudeln, im Wok geschwenktem Rindfleisch und einem blanchierten Ei mit Quay (krosse Gebäckstange)

LAKSA^{A,B,C,I} 18,90

Udonnudeln in einer Curry-Laksabrühe mit Black-Tiger Garnelen, dazu ein gekochtes Ei und frische Kräuter

.....
SO RAMEN-TIC^I 18,90

Gebratene Ramen mit Maishähnchen und saisonalem Gemüse

TERRYUDON^I 18,90

Gegrilltes Maishähnchen in einer Teriyakisoße serviert mit Udonnudeln und saisonalem Gemüse

BUN BAE^{B,H,I}

Reisnudelsalat mit frischen Kräutern, verschiedenem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln mit einem hausgemachten Dressing

- + **RINDFLEISCH^B** 16,50
- + **MAISHÄHNCHEN^B** 15,90
- + **WHITE-TIGER GARNELEN^B** 16,90
- + **HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN^B** 16,50
- + **KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH^B** ... 16,50
- + **SEIDENTOFU^M** 15,90
- + **VEGANE FRÜHLINGSROLLEN^M** 15,90
- + **VEGANE ENTE^M** 15,90
- + **VEGANE AUSTERNPILZE^M** 15,90



Nudelgerichte

Hauptgerichte



DID YOU KNOW?

REIS



In Vietnam begrüßt man sich nicht mit "Wie geht's dir?", sondern mit "Đã ăn cơm chưa?", was wortwörtlich übersetzt heißt "Hast du schon Reis gegessen?".

Reisgerichte
Extra Vegan

.....
THE RED ^{B,L,7} 16,90

Rotes Curry mit paniertem Hähnchenfilet und Süßkartoffeln serviert mit saisonalem Gemüse und einer Portion Duftreis

MINI WOK ^{C,1} 19,90

In Hoisin-Soße gebratenes Gemüse, mit knuspriger Ente, Rindfleisch, White Tiger Garnelen und Maishähnchen serviert mit einer Portion Duftreis

SESAME SOUTH ^{C,1,F} 16,90

Knuspriger Sesam-Schweinebauch serviert mit eingelegtem Gemüse und einer Portion Duftreis mit einem Ponzu-Dip

COCO-CHILLI BOWL ^{M,7} 16,90

Gegrilltes Maishähnchen in einer Kokosnusswasser-Zitronengras-Chilli-Soße serviert mit saisonalem Gemüse und einer Portion Duftreis



.....
GARDEN OF FLAVOUR ^{H,1,M} 15,50

In Austern-Sojasoße gebratener Seidentofu mit saisonalem Gemüse und Erdnüssen mit einer Portion Duftreis



GLORIOUS VEGAN DUCK ^{I,M,F} 15,50

Vegane Entenbrust serviert in einer Teriyakisoße dazu saisonales Gemüse und eine Portion Duftreis



GREEN PHO ^{I,M} 16,50

Traditionelle Nudelsuppe auf vegan Art mit Tofu und saisonalem Gemüse



.....
NOCH NICHTS PASSENDES GEFUNDEN?

Auf unserer Wochenkarte gibt es eine Auswahl an weiteren Veganen & Nicht Veganen Gerichten



VIETNAMESE CUISINE

Nachspeisen



Desserts aus aller Welt

THANKS SO MOCHI^D 8,50

Reisküchlein gefüllt mit Eiscreme (Sorten auf Anfrage)

CHUOI CHIEN^{LM} 8,50

Gebackene Banane getoppt mit Honig und Kokosnussstreifen
und einer Portion Vanille-Eis

MANGO STICKY RICE 8,50

Gedämpfter süßer Klebreis getoppt mit einer vietnamesischen Mango
und Kokosnussmilch

VIETNAMESE CUISINE

Hausgemachte Getränke



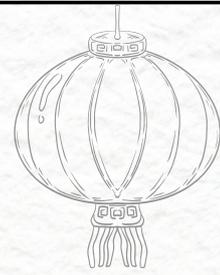
Limonaden

	0,3L
LIME REFRESHER	4,40
Frische Limetten Limonade	
BLUE LAGOON	4,90
Frische lila Limetten Limonade mit Anchan-Blütentee	
GINGER COOLER	4,90
Frische Limetten Ingwer Limonade	
PASSION	4,90
Hausgemachte Maracuja Limonade	

Eistees & Smoothies

HAUSGEMACHTER EISTEE	4,40
Hausgemachter Thai Eistee	
LYCHEE DREAM	4,90
Hausgemachter Lychee-Eistee mit Beeren und Chiasamen	
MANGO SUNRISE	4,90
Hausgemachter Mango-Eistee mit Beeren und Chiasamen	
GOLD RUSH	4,90
Hausgemachter Mango-Lassi	

Alkoholfreie Getränke



Kalt

	0,2L	0,75L
WASSER (STILL / SPRUDEL) . . .	2,90	6,90
Acqua Panna Still S. Pellegrino Sprudel		
	0,2L	0,4L
SOFTDRINKS	3,50	4,90
Cola Cola Zero Cola Light Fanta Sprite Mezzo-Mix		
	0,2L	
SCHWEPES	3,50	
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale		
	0,2L	0,4L
SÄFTE & SCHORLEN	3,50	4,90
Apfelsaft Possmann naturtrüb Rapps's Maracujasaft Rapp's Orangensaft Mangosaft Lycheesaft		

Heiß

TEE (WAHLWEISE)	4,50
Frische Minze Frischer Ingwer Frisches Zitronengras Grüner Tee Jasmin-Tee Schwarzer Tee	
VIETNAMESISCHER KAFFEE¹	
Unser Kaffee wird in einem traditionellen Kaffeefilter "Ca Phe Phin" serviert. In Warm Kalt erhältlich	
+ CA PHE DA	4,90
Eiskaffee schwarz	
+ CA PHE SUA DA	5,50
Eiskaffee mit gesüßter Kondensmilch	

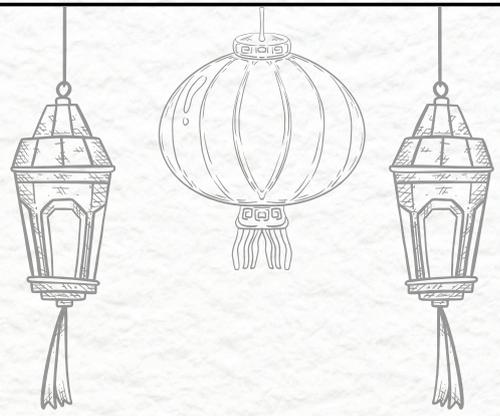
**HOW TO DRINK?
VIETNAMESISCHER KAFFEE**

1. **Aufbrühen und Filtern:** Lassen Sie den Kaffee langsam bis zur gewünschten Menge in das Glas tropfen
2. **Süßen hinzufügen:** Rühren Sie den heißen Kaffee mit der Kondensmilch um.
3. **(Kalt) Servieren:** (Gießen Sie die Mischung über das Eis und) Rühren Sie um - kühlt den Kaffee und entfaltet die Aromen
4. **Genießen:** Genießen Sie den traditionell vietnamesischen Kaffee.



VIETNAMESE CUISINE

Biere & Apfelwein



	0,3L	0,4L
WARSTEINER VOM FASS	3,90	4,90

Ein feinherbes, erfrischendes Pils mit edlem Hopfen und Gerstenmalz – perfekt gezapft.

0,33L



WARSTEINER ALKOHOLFREI	3,60
---------------------------------------	-------------

Ein erfrischendes, feinherbes Pils ohne Alkohol. Edler Hopfen und Gerstenmalz.

0,5L

KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN . . .	4,80
--------------------------------------	-------------

Ein naturtrübes, spritziges Weizenbier mit feiner Hefe und Malz

0,5L



KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	4,50
--	-------------

Ein fruchtiges, erfrischendes Weizenbier ohne Alkohol mit feiner Hefe und Malz

0,3L

SAIGON BIER	4,80
------------------------------	-------------

Ein leichtes, erfrischendes Lagerbier mit mildem Geschmack gebraut mit Reis aus Vietnam

0,3L

TIGER BIER	4,80
-----------------------------	-------------

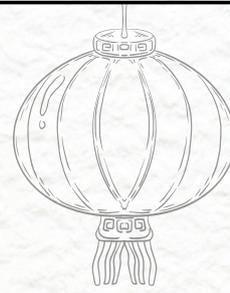
Ein erfrischendes, vollmundiges Lagerbier mit ausgewogener Malz- und Hopfennote gebraut aus Rohrzucker in Singapur

.....	0,25L	0,5L
APFELWEIN POSSMANN	3,90	4,90

Pur | Süß | Sauer gespritzt

V
I
E
T
N
A
M
E
S
E
C
U
I
S
I
N
E

Aperitifs



APEROL SPRITZ 8,50

Aperol | Prosecco | Soda | Frische Orangenscheibe

APEROL SOUR 8,50

Aperol | Zuckersyrup | Limetten

HUGO SPRITZ 8,50

Prosecco | Holunderblütensirup | Limette | Frische Minze

LILLET WILDBERRY 8,50

Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

CAMPARI ORANGE² 8,50

Campari | Rapp's Orangensaft

PERLÉ DE PALAIT (0,1L) 8,50

Secco

VIETNAMESE CUISINE

Longdrinks



GIN TONIC (WAHLWEISE) ⁵ 8,90

Hendricks | Bombay | Tanqueray | Sevilla | Gordons Pink | Belzazar

JACK DANIEL'S COLA ^{1,2} 8,90

Jack Daniel's | Coca-Cola

WODKA LEMON ^{1,5,6} 8,90

Absolut Wodka | Bitter Lemon | Schweppes

CUBA LIBRE ¹² 8,90

Havana Club | Cola | Frische Limette

VIETNAMESE CUISINE

Cocktails



Rum
Wodka
Gin
Whiskey
& Tequila

MAI TAI 1944 **9,50**

White Rum | Brewer Rum Overproof | Curacao Orange | Falernum |
Limettensaft

PINA COLADA ORIGINAL 1954 **9,50**

White Rum | Ananas | Kokosnussyrup

MOJITO **8,90**

Havana Club | Tonic | Rohrzucker | Frische Limette | Frische Minze

MOSKAU MULE **8,90**

Absolut Wodka | Ginger Beer | Gurke | Frische Limette | Frische Minze

LONG ISLAND ICE TEA **9,50**

Wodka | Tequila | Rum | Gin | Cointreau | Cola | Rapp's Orangensaft

GIN LYCHEE BERRY **8,90**

Gin | Lycheesaft | Beeren | Frische Minze

SINGAPORE SLING 1930 **9,50**

Gin | Cherry Brandy | Zitronensaft | Zuckersyrup | Soda | Angostura
Bitter

WHISKEY SOUR **9,50**

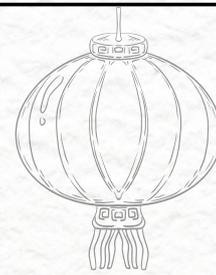
Whisky | Zuckersyrup | Limettensaft

TEQUILA SUNRISE **9,50**

Tequila Silver | Rapp's Orangensaft | Granatapfelsyrup

VIETNAMESE CUISINE

Weine^g



Weißweine

	0,1L	0,2L
MÜLLER THURGAU FEINHERB . . .	4,50	6,90
WEISSER BURGUNGER TROCKEN..	4,50	6,90
SAUVIGNON BLANC TROCKEN . . .	4,50	6,90
FRUITS DE MER RIESLING TROCKEN	4,50	6,90

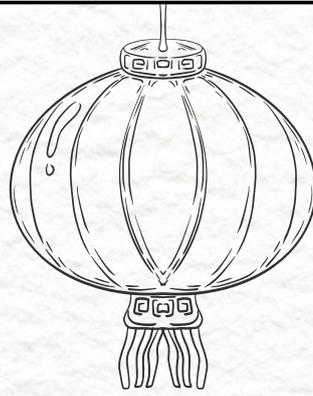
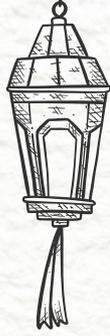


Rotweine/ Rosé

DORNFELDER HALBTROCKEN	4,90	6,90
SPÄTBURGUNDER TROCKEN	4,90	6,90
ROSÉ - PORTUGIESISCHER WEISSHERBST	4,50	6,90



FLASCHE (WAHLWEISE) 32,00



VIET PHO CUISINE

Vietnamese Cuisine

VIET PHO CUISINE

Leipziger Straße 38

60487 Frankfurt

Festnetz: 069 50929222

Mail: hallo@vietphocuisine.de

Webseite: <http://www.vietphocuisine.de>