

VORSPEISEN - Appetizers

VORSPEISEN - PLATTE

Stellen Sie sich Ihre Platte aus den Vorspeisen zusammen (ausgenommen: Goi Du Du)

Assemble your own appetizer plate of your choice (except for the Goi Du Du)

Für 2 Personen – 2 Vorspeisen *For 2 people – 2 appetizers* 12.00

Für 3 Personen – 3 Vorspeisen *For 3 people – 3 appetizers* 16.50

EDAMAME m 6.00

Blanchierte Sojabohnen l Meersalz

Blanched soy beans with sea salt

CHẢ GIÒ a,b,c,7 6.50

Hausgemachte Frühlingsrollen l Garnelen l Schweinefleisch l

Glasnudeln l Morcheln l Karotten l Viet Pho-Dip

Homemade deep fried spring rolls l shrimps l pork l glass noodles l mushrooms l carrots l Viet Pho dip

CHẢ GIÒ RE a,b,c,7 6.90

Netzfrühlingsrollen l Garnelen l Morcheln l Karotten l Sweet-Chili-Soße

Deep fried net spring rolls l shrimps l mushrooms l carrots l sweet chili sauce

GỎI CUỐN c,7 7.50

Sommerrollen l Reissnudeln l Salat l frische Kräuter l Hoisin-Soße oder Viet Pho-Dip

Summer rolls l rice noodles l salad l fresh herbs l Hoisin or Viet Pho dip

Tôm Garnelen - *Prawns*

Bò Rumpsteakstreifen - *Rumpsteak stripes*

Vịt Knusprige Ente - *Crispy duck*

HÁ CẢO l, 7 6.40

Knusprige vegane Dumplings gefüllt mit Gemüse l Soja-Soße

Deep fried vegan dumplings filled with vegetables l soy sauce dip

BÁNH TÔM HỒ TÂY c,i,7 8.50

Süßkartoffelküchlein l Garnelen l Salat l Gurken l frische Kräuter l Viet Pho-Dip

Sweet potato fritters l shrimps l salad l cucumber l fresh herbs l Viet Pho dip

CÁNH GÀ CHIÊN m 4.90

Hähnchenflügel aus der Rotisserie kurz frittiert l Sweet-Chili-Soße

Shortly fried chicken wings from the rotisserie l sweet chili sauce

GỎI ĐU ĐỦ b,c,h,7 8.50

Grüner Papaya-Salat l rote Zwiebeln l Karotten l Rettich l frische Kräuter l

geröstete Erdnüsse l gewürzt mit Viet Pho-Dip l pikant

Green papaya salad l red onions l carrots l raddish l fresh herbs l roasted peanuts l Viet Pho dip

Gà Quay Gegrilltes Maishähnchen - *grilled corn-fed chicken* +4.90

Bò Rumpsteak-Streifen - *Rumpsteak stripes* +4.90

Heo Kross gegrillter Sesam-Schweinebauch - *crispy grilled sesame pork belly* +4.90

Tôm White Tiger Garnelen - *white tiger shrimps* +5.50

Đậu Phụ Seidentofu - *silk tofu* +4.00

HEO QUAY f,i 6.90

Gegrillter Schweinebauch l eingelegtes Gemüse l Sesam l Hoisin-Soße

Grilled pork belly l pickled vegetables l sesame l Hoisin sauce

TÔM CHIÊN XÙ c,i,7 6.50

Garnelen in Pankomehl l eingelegtes Gemüse l Sweet-Chili-Soße

Breaded shrimps l pickled vegetables l sweet chili sauce

GÀ XIÊN LÁ CHANH i,h 5.90

Panierte Hähnchenspieße l Limettenblätter l Erdnuss-Soße

Breaded chicken skewers l lime leaves l peanut sauce

WRAP & ROLL Sommerrollen zum Selbstrollen (ab 2 Pers.) P.P. 25.00
 Black Tiger Garnelen l Gegrilltes Maishähnchen l Gegrillter Schweinebauch
 l frische Kräuter l Salat l eingelegter Rettich l Karotten l Reismudeln l 3 Dips
*Summer rolls to roll yourself (from 2 pers.) l Tiger prawns l grilled pork belly l
 grilled corn-fed chicken l fresh Herbs l salad l pickle vegetables l Reismudeln l 3 Dips*

PHỞ – NUDELSUPPEN Noodle soups

CRAZY PHO YOU b 19.50
 Reisbandnudelsuppe l im Wok geschwenktem Rindfleisch l Sellerie l Ingwer l Frühlingszwiebeln l
 frische Kräuter und einem blanchierten Ei
Noodle soup with rice noodles, wok tossed beef and a blanched egg

PHỞ BÒ b 17.00
 Reisbandnudelsuppe l Sous-vide Rindfleisch l Ingwer l Frühlingszwiebeln l frische Kräuter
Rice noodle soup l sous-vide beef l ginger l spring onions l fresh herbs

PHỞ GÀ b 15.50
 Reisbandnudelsuppe l Maishähnchen l Frühlingszwiebeln l
 rote Zwiebeln l Limettenblätter l frische Kräuter
Rice noodle soup l corn-fed chicken l spring and red onions l lime leaves l fresh herbs

LAKSA a,b,i
 Curry Suppe l Udonnudeln l Kokosnussmilch l gekochtes Ei l frische Kräuter
Curry soup l udon noodles l coconut milk l boiled egg l fresh herbs

- Gà Quay Gegrilltes Maishähnchen - *grilled corn-fed chicken* 16.90
- Tôm Knusprige Riesengarnelen - *crispy jumbo prawns* 17.50
- Đậu Phụ Seidentofu - *silk tofu* 14,90

MIẾN GÀ b 15.50
 Glasnudelsuppe l Maishähnchen l Morcheln l Frühlingszwiebeln l frische Kräuter
Glass noodle soup l corn-fed chicken l mushrooms l spring onions l fresh herbs

Extras

- Trứng trần Bio-Ei kurz blanchiert (*bio egg – briefly blanched*) 2.90
- Quẩy krosse Gebäckstange (traditionell zu Pho) (*crispy pastry sticks*) 2.90

MÓN RANG – GEBRATENES a,b Fried Dishes

Wahlweise gebratene Glasnudeln l Eiernudeln l Reisbandnudeln ODER Reis mit Ei mit
 saisonalem Gemüse l Frühlingszwiebeln l Sojasprossen | Röstzwiebeln
*Stir fried glass noodles l egg noodles l rice noodles OR rice with egg with seasonal vegetables l spring onions l soy
 sprouts | fried onions*

- Gà Quay Maishähnchen - *grilled corn-fed chicken* 15.50
- Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl-Panade - *chicken filet in panko flour* 15.50
- Bò Rumpsteak-Streifen - *Rumpsteak stripes* 15.90
- Tôm White Tiger Garnelen - *white tiger shrimps* 15.90
- Vịt Knuspige Ente - *crispy duck* 15.50
- Đậu Phụ Seidentofu - *silk tofu* 13.90
- Rau Gebratenes Gemüse - *fried vegetables* 13.90

BÚN – LAUWARME REISNUDELN b,h,7

9.90

Lukewarm Rice Noodle Salad

Vietnamesischer Reisnudelsalat | Karotten | Rotkohl | Sojasprossen |
frische Kräuter | Erdnüsse | Röstzwiebeln | Nước Mắm-Dip

Rice vermicelli salad | carrots | red cabbage | soy sprouts | fresh herbs | peanuts | fried onions | Vietnamese fish sauce dip

- Gà Quay gegrilltes Maishähnchen - *grilled corn-fed chicken* +5.90
- Heo kross gegrillter Sesamschweinebauch f - *crispy grilled pork with sesame* +6.90
- Bò Rumpsteak-Streifen mit Zwiebeln angebraten +6.90
Rump steak stripes fried with onions
- Bò Lá Lốt gemischtes Hackfleisch in vietnamesischen Betelblättern +6.90
mixed minced beef wrapped in betel leaves
- Tôm White Tiger Garnelen mit Zwiebeln gebraten +6.90
white tiger shrimps fried with onions
- Chả Giò Frühlingsrollen - *fried spring rolls* +6.50
- Đậu Phụ gebratener Seidentofu - *fried silk tofu* +4.90

BÚN CHẢ HÀ NỘI f,b

15.90

Reisnudeln | gegrillter Schweinebauch | vietnamesische Frikadellen |
Salat | frische Kräuter | Sesam | Nước Mắm-Dip

Rice vermicelli salad | grilled pork belly | Vietnamese meat balls | salad | fresh herbs | sesame | fish sauce dip

PHỞ TRỘN BÒ h,m

17.50

Reisbandnudelsalat | Rumpsteak-Streifen mit Zwiebeln angebraten | Salat | Kirschtomaten |
geröstete Erdnüsse | frische Kräuter | Hausgemachte Soja-Soße

*Rice noodle salad | Rump steak stripes fried with onions | salad | cherry tomatoes | peanuts | fresh herbs |
homemade soy sauce*

CƠM – REIS Rice

Alle Reisgerichte werden mit einer Portion Duftreis serviert.

All dishes will be served with a portion of rice.

CƠM HEO QUAY f

15.90

kross gegrillter Schweinebauch | eingelegtes Gemüse | frische Kräuter | Sojasprossen |
gerösteter Sesam | Sojasoße mit Frühlingszwiebeln

Crispy grilled pork belly | pickled vegetables | fresh herbs | soy sprouts | sesame | soy sauce with spring onions

SMOKY BEEF

19.50

Rumpsteak-Würfel | Saisonales Gemüse | Fünf-Gewürze Soße

Rumpsteak cubes | seasonal vegetables | five-spices Sauce

CƠM BÒ m

17.50

Rumpsteak-Streifen | Baby Maiskolben | Brokkoli | Paprika | grüne Bohnen | Zwiebeln | Knoblauch
| Champignons | Bambus | geröstete Schalotten | Austern-Soja-Soße

*Rump steak Stripes | baby corn | broccoli | paprika | green beans | onion | garlic | mushrooms | bamboo |
shallots | oyster soy sauce*

+Extra Grüner Pfeffer + extra green pepper + 1.00

MINI WOK c

18.80

knusprige Ente | Rumpsteak-Streifen | White Tiger Garnelen | zart gegrilltes Maishähnchen |
saisonales Gemüse | Shiitake Pilze | Hoisin-Soße

*Crispy duck | Rumpsteak stripes | white tiger shrimps | grilled corn-fed chicken | shiitake mushrooms | seasonal
vegetables | Hoisin sauce*

GÀ SỐT ME m,7 15.90
 hausgemachte Tamarindensoße l süß-säuerlich pikant l frische Ananas l Karotten l Paprika l
 Bambus l Zwiebeln l Soßasprossen l Zitronengras l Knoblauch | Hähnchenfilet in Pankomehl
*homemade tamarind sauce l sweet sour piquant l fresh ananas l carrots l paprika l bamboo l onions l soy sprouts l
 lemon grass l garlic with chicken filet in panko flour*

XÀO XA ỚT m, 7
 Zitronengras l Kokosnusswasser l Baby Maiskolben l Karotten l
 Brokkoli l grüne Bohnen l Champignons l Zwiebeln l frische scharfe Chillis
Lemon grass l coconut water l baby corn l carrots l broccoli l green beans l mushrooms l onions l fresh chilli
 Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl l *chicken filet in panko flour* 15.90
 Vịt knusprige Ente l *crispy duck* 16.90

XÀO LAN e,h,m
 Galgant-Ingwer l Kokosnussmilch l Zitronengras l Knoblauch l l Glasnudeln Paprika l Sellerie l
 Karotten l Zwiebeln l Morcheln l geröstete Erdnüsse l frische scharfe Zwiebeln l frische Kräuter
*Galangal ginger l coconut milk l lemon grass l garlic l glass noodles l paprika l celery l carrots l onions l morels l
 roasted peanuts l fresh herbs l fresh chilli*
 • Gà Quay Gegrilltes Maishähnchen - *grilled corn-fed chicken* 15.90
 • Bò Rumpsteak -Streifen - *Rump steak stripes* 16.90

CÀRI ĐỎ b
 Hausgemachtes rotes Curry l Kokosnussmilch l Aubergine l Kirschtomaten l Karotten l Brokkoli l
 Paprika l Zwiebel l Champignons l Bambus l Thai-Basilikum
*Homemade Red Curry l coconut milk l eggplant l cherry tomatoes l carrots l broccoli l paprika l
 onions l mushrooms l bamboo l fresh thai-basil*
 Gà Quay zart gegrilltes Maishähnchen - *grilled corn-fed chicken* 15.50
 Gà Chiên Hähnchenfilet in Pankomehl-Panade - *chicken filet in panko flour* 15.50
 Bò Rumpsteak-Streifen - *Rumpsteak Stripes* 16.90
 Vịt knusprige Ente - *crispy duck* 16.90
 Tôm White Tiger Garnelen - *White tiger shrimps* 16.90
 Cá Hồi Lachs Tempura - *Tempura Salmon* 17.90
 Đậu Phụ Seidentofu – *silk tofu* 14.50

HẢI SẢN – MEERESFRÜCHTE Sea Food

Als Beilage eine Portion Duftreis oder lauwarmer Reismnudeln.
As a side dish either a portion of rice or rice noodles

CÁ RÔ SỐT MẮM GỪNG b,7 18.90
 Knusprige Dorade l Ingwer l frische Kräuter l Viet Pho-Dip
Crispy sea bream l ginger l fresh herbs l Viet Pho dip

TÔM SỐT ME b,c,7,m 19.00
 Riesen Black Tiger Garnelen l Tamarindensoße l Zwiebeln l Zitronengras l
 Knoblauch l Frühlingszwiebeln
Black tiger prawns l tamarind sauce l onions l lemon grass l garlic l spring onions

MỰC XÀO SATẾ c,7 18.00
 Gebratener Tintenfisch l saisonales Gemüse l Sate-Soße
Fried squid l seasonal vegetables l Sate sauce

Extras

- Reis (Rice) 2.90
- Reismnudeln (Rice Noodles) 2.90

VIETPHO VEGAN

GỎI ĐU ĐỦ l, m 6.90

Grüner Papaya Salat l rote Zwiebeln l Karotten l Rettich l
frische Kräuter l geröstete Erdnüsse l gewürzt mit veganem Limo-Dip
Green papaya salad l red onion l carrots l raddish l fresh herbs l roasted peanuts l Vegan Dip

CHẢ GIÒ CHAY l, m 5.90

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen l Glasnudeln l
Morcheln l Karotten l Veganer Limo-Dip
Homemade vegetarie deep fried springrolls l glass noodles l mushrooms l carrots

GỎI CUỐN CHAY h 6.50

Sommerrollen l Reismnudeln l Seidentofu l Avocado l Eisbergsalat l
frische Kräuter l Hoisin-Soße
Summer rolls l rice noodles l silk Tofu l Avocado l salad l fresh herbs

GREEN PHO l, m 14.50

Vegane Reisbandnudelsuppe mit gebratenem Seidentofu l
seasonales Gemüse l frische Kräuter
Vegan Rice noodle soup with fried tofu l seasonal vegetables l fresh herbs

GARDEN OF FLAVOUR m 14.50

In Austern-Sojasosse gebratener SeidenTofu
mit saisonalem Gemüse und Erdnüsse
Stir-fried silken tofu in oyster-soy sauce with seasonal vegetables and peanuts

BÒ CARI VANG l, m 13.90

Hausgemachte Vegane Gelben Curry l Kokosmilch l Bambus l Paprika l Zwiebeln l
Thai-Basilikum l Veggie Rind
*Home made Yellow Curry l coconut milk l bamboo l paprika l onions l fresh thai-basil l
Veggie Beef*

BUN CHAY l,m

Vietnamesischer Reismnudelsalat l Karotten l Rotkohl l Sojasprossen l
frische Kräuter l Erdnüsse l Veganer Limo-Dip
Rice vermicelli salad l carrots l red cabbage l soy sprouts l fresh herbs l peanuts | fried onions l Vegan Limo Dip

- Vit Chay knusprige Veggie Ente i, m - *cryspy Veggie Duck* 13.90
- Nam So Austernpilze kurz mit Zwiebeln gebraten i 14.90
Oyster mushrooms fryed with onion
- Cha Gio Chay vegane Frühlingsrollen - *vegan spring rolls* 14.90

DESSERT dessert

XÔI XOÀI - MANGO STICKY RICE 8.90

Dessert mit süßer Mango l Klebreis l Kokosnussmilch
Dessert with sweet Mango l sticky rice l coconut milk

THANKS SO MOCHI d 7.90

Reisküchlein gefüllt mit Eiscreme (Sorten auf Anfrage)
Rice cakes filled with ice cream (flavors in Request)

CHUỐI CHIÊN l, m 6.90

Gebackene Banane l Vanille-Eis l Honig l Kokosnussstreifen
Fried bananas l vanilla ice cream l honey l coconut flakes

CHÈ THẬP CẨM 6.90

Dessert mit vietnamesischen Drei-Farben-Bohnen l Kokosnussmilch
Dessert with Vietnamese three-coloured beans l coconut milk

Getränke Drinks

Hausgemachte Limonaden, Eistees & Smoothies

- LIME REFRESHER | Frische Limetten Limonade (Fresh lime lemonade) 5.50
- BLUE LAGOON 5.90
lila Limetten Limonade mit Anchanblüten (Purple lime lemonade)
- GINGER COOLER | Limette Ingwer Limonade (Lime ginger lemonade) 5.50
- EISTEE | Thai Eistee (Homemade Thai ice tea) 5.50
- LYCHEE DREAM | Lychee Limonade mit Beeren und Chiasamen (lychee lemonade) 5.90
- MANGO SUNRISE | Mangosaft mit Beeren und Chiasamen 5.90
- PASSION | Maracuja Limonade (Passionfruit lemonade) 5.90
- GOLD RUSH | Mango Lassi (Mango smoothie) 5.50

Wasser (Water sparkling l still)

S. Pellegrino Sprudel | Acqua Panna still [0.2l] 2.90 [0.75l] 6.90

Softdrinks

Cola | Cola Zero | Cola Light | Fanta | Sprite | Mezzo-Mix [0.2l] 2.90 [0.4l] 4.90
Schweppes Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale [0.2l] 3.50

Säfte (Juices) & Schorlen

[0.2l] 2.90 [0.4l] 4.90

Apfelsaft Possmann naturtrüb (Apple juice)

Maracujasaft Rapp´s (Passionfruit) | Orangensaft Rapp´s (Orange) | Mangosaft | Lycheesaft

Tee (Hot Tea) (wahlweise)

4.50

FrISChe Minze | Frischer Ingwer | Frisches Zitronengras | Grüner Tee | Jasmin Tee | Schwarzer Tee
Fresh mint | fresh ginger | fresh lemon grass | Green Tea | Jasmin Tea | Black Tea

Vietnamesischer Kaffee (Vietnamese coffee – hot or cold)

Unser Kaffee wird in einem traditionellen Kaffeefilter „Ca Phe Phin“ serviert.

Auch warm erhältlich.

- Cà Phê đá - Eiskaffee schwarz (Black iced coffee) 4.90
- Cà Phê Sữa đá – 5.50

Eiskaffee mit gesüßter Kondensmilch (Iced coffee with sweet condensed milk)

Kaffee (Coffee)

- Tasse Kaffee 3.50
- Espresso 2.50
- Doppelter Espresso 3.50

Bier & Apfelwein (beer & apple cider)

Warsteiner vom Fass (Warsteiner on tap) [0.2l] 3.00 [0.4l] 4.90
Warsteiner Alkoholfrei (Warsteiner alcohol free) [0.33l] 3.60
König Ludwig Hefeweizen (brew wheat beer) [0.5l] 4.80
König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei (brew wheat beer alcohol free) [0.5l] 4.80
Saigon Bier (Vietnamese Saigon beer) [0.33l] 4.80
Tiger Bier (Singapore Tiger beer) [0.33l] 4.80
Apfelwein Possmann (apple cider)
Pur | Süß | Sauer gespritzt (pure | sweet | sour) [0.25l] 3.00 [0.5l] 4.80

Aperitif

- APEROL SPRITZ - Prosecco l Aperol l Soda 8.50
- HUGO - Prosecco l Holunderblütensyrup l Limette l Minze 8.50
- LILLET WILDBERRY - Lillet Blanc l Wild Berry l Beeren 8.50
- CAMPARI ORANGE₂ - Rapp's Orangensaft l Campari 8.00
- PERLÉ DE PALAIT Secco [0.1l] 5.90

Longdrinks

- GIN TONIC 5 - Hendricks l Bombay l Tanqueray l Sevilla l Gordons Pink l 8.90
- GIN Lychee Berry l Gin l Lycheesaft l Beeren l Minz 8,90
- JACK DANIEL ´S COLA_{1,2} 8.90
- ABSOLUT WODKA_{1,6} - Lemon₅ l Tonic l Wild Berry 8.90
- CUBA LIBRE_{1,2} - Havana Club l Cola l Limette 8.90
- MOJITO₅ - Havana Club l Tonic l Limette l Minze l Rohrzucker 8.90
- MOSKAU MULE - Absolut Wodka l Ginger Beer l Gurke l Minze l Limette 8.90

Digestif

- APEROL 2 [4cl] 3.90
- RAMAZOTTI [4cl] 3.90
- AVERNA [4cl] 3.90
- JÄGERMEISTER [2cl] 3.90
- BAILEYS 1,d [4cl] 3.90
- JACK DANIEL'S [4cl] 4.90
- VODKA HANOI [4cl] 4.50

Cocktails

- **MAI TAI 1944** 9.50
White Rum l Brewer Rum Overproof l Curacao Orange l Falernum l Limettensaft
- **TEQUILA SUNRISE** 9.50
Tequila Silver l Rapp's Orangensaft l Granatapfelsyrup
- **APEROL SOUR** 9.00
Aperol l Zuckersyrup l Limettensaft
- **WHISKEY SOUR** 9.50
Whisky l Zuckersyrup l Limettensaft
- **PIÑA COLADA ORIGINAL 1954** 9.50
White Rum l Ananas l Kokosnusssyrup
- **LONG ISLAND ICE TEA** 9.50
Wodka l Tequila l Rum l Gin l Cointreau l Cola l Rapp's Orangensaft
- **SINGAPORE SLING 1930** 9.50
Gin l Cherry Brandy l Zitronensaft l Zuckersyrup l Soda l Angostura Bitter

Weißwein (White vine)

- MÜLLER THURGAU Feinherb g (off dry) [0.1l] 4.50 [0.2l] 6.90
- WEIßER BURGUNDER Trocken g (dry) [0.1l] 4,50 [0.2l] 6.90
- SAUVIGNON BLANC Trocken g (dry) [0.1l] 4,50 [0.2l] 6.90
- FRUITS DE MER RIESLING Trocken g (dry) [0.1l] 4,50 [0.2l] 6.90
- FLASCHE (bottle) 32.00

Rotwein / Rosé (Red vine)

- PORTUGIESER WEIßHERBST g (Rose) [0.1l] 4.50 [0.2l] 6.90
- DORNFELDER Halbtrocken g (semi dry) [0.1l] 4.90 [0.2l] 6.90
- SPÄTBURGUNDER Trocken g (dry) [0.1l] 4.90 [0.2l] 6.90
- FLASCHE (bottle) 32,00

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 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

INHALTSSTOFFE

- [1] Koffeinhaltig
- [2] mit Farbstoff
- [3] mit Süßungsmitteln
- [4] enthält Phenylalaninquelle
- [5] Chininhaltig
- [6] enthält Taurin
- [7] enthält Knoblauch, Chili & Fischsoße

Alle Gerichten sind glutamatfrei.
Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.