



# PHỞ 68

## VORSPEISEN

### SUPPEN

#### **V1 Súp Hoàn Thánh**

**4,90€**

Asiatische Teigtaschen gefüllt mit zartem Hühnerfleisch, Garnelen, Pilzen dazu Lauchzwiebeln und Koriander in einer kräftigen Hühnerbrühe

#### **V2 Canh Chay (vegan)**

**4,50€**

eine feine klare Suppe mit frischem Gemüse, Glasnudeln und Tofu

#### **V3 Phở (klein)**

Vietnamesische Nudelsuppe mit Reisbandnudeln, Koriander, Minze, Sojasprossen und Lauch

##### **a) Phở Bò (mit Rindfleisch)**

**5,90 €**

##### **b) Phở Gà (mit Hühnchen)**

**5,50 €**

##### **c) Phở Chay (Vegan)**

**4,90 €**



## FINGERFOOD

### **V4 Gỏi Cuốn Tôm Thịt**

**4,50€**

Zwei frische Sommerrollen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch (wahlweise auch mit Huhn), Salat, gedämpften Reisnudeln, Koriander und Minze, dazu eine hausgemachte Hoisin Soße garniert mit Erdnüssen

### **V5 Gỏi Cuốn Chay (vegan)**

**3,90€**

Zwei frische Sommerrollen gefüllt mit Tofu, Salat, gedämpften Reisnudeln, Koriander und Minze, dazu eine hausgemachte Hoisin Soße garniert mit Erdnüssen

### **V6 Bánh Bao**

**3,90€**

Hausgemachte Dampfnudel mit herzhafter Füllung aus Hackfleisch und Gemüse

### **V7 Bánh Bao (vegetarisch)**

**3,90€**

Hausgemachte Dampfnudel mit leckerem Gemüse

### **V8 Chả Giò**

**4,50€**

Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse, Hackfleisch dazu Salat und ein hausgemachter Dip

### **V9 Chả Giò Chay (vegan)**

**3,90€**

Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Süßkartoffeln, Tofu und Gemüse dazu Salat und ein veganer Dip



# SALATE

## S1 Gỏi Miến Gà

Exotischer würziger Salat aus Hühnerfleisch, Eisbergsalat, Sojasprossen, Möhren, Tomaten, Radieschen, Weißkohl, Rotkohl, Glasnudeln garniert mit Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern in aromatischem Limettendressing

- a) **Klein** 4,90 €
- b) **Groß** 8,90 €

## S2 Gỏi Miến Đậu Phụ (vegan)

Exotischer würziger Salat aus frittierten Tofu, Eisbergsalat, Sojasprossen, Möhren, Tomaten, Radieschen, Weißkohl, Rotkohl, Glasnudeln garniert mit Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern dazu ein veganes Hausdressing

- a) **Klein** 4,50 €
- b) **Groß** 7,90 €

## S3 Gỏi Miến Tôm

Exotischer würziger Salat mit gedämpften Garnelen, Eisbergsalat, Sojasprossen, Möhren, Tomaten, Radieschen, Weißkohl, Rotkohl, Glasnudeln garniert mit Sesam, Erdnüssen und frischen Kräutern in aromatischem Limettendressing

- a) **Klein** 5,90 €
- b) **Groß** 9,90 €



# HAUPTSPEISEN (MÓN CHÍNH)

## H1 Cà Ri Gà - Saigon Curry

10,90 €

Zartes Hühnerfleisch mit Saisongemüse in cremigem Kokosmilch-Curry dazu Duftreis

## H2 Vịt Sốt Hoi Sin - Saigon Duck

13,50 €

Knusprige Ente auf frischem Gemüse in hausgemachter Hoisin-Soße dazu Duftreis

## H3 Bánh xèo

9,90 €

Dünnere Crêpe aus Reismehl verfeinert mit Kurkuma und Kokosmilch, mit Schweinefleisch sowie Garnelen gefüllt dazu Salat, Kräuter und Nước Mắm Dip

Der vietnamesische Klassiker!

## H4 Phở Bò (große Schale)

9,50 €

Eine kräftige Suppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, gewürzt mit Kardamom, Sternanis, Zimt, geröstetem Ingwer und vietnamesischen Kräutern. Dazu werden frische Kräuter, Chili und Zitrone und Hoisin Soße gereicht.

## H5 Phở Gà (große Schale)

8,90 €

Reisbandnudelsuppe mit zarten Hühnerbruststreifen, serviert mit Frühlingszwiebeln und vietnamesischen Kräutern



**H6 Phở Chay (große Schale) (vegan) 8,50 €**

Reisbandnudelsuppe mit Seidentofu, dazu Sojasprossen, Bambus und vietnamesische Kräutern

**H7 Bún Chả Giò (wahlweise vegan) 10,90 €**

Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hackfleisch (Tofu) auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

**H8 Bún Bò Nam Bộ 11,90 €**

Würzig gebratenes Rindfleisch auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit Salat, Kräutern, Erdnüssen Sesam und hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing

**H9 Cơm Thịt Nướng 9,90 €**

Gegrilltes Nackensteak vietnamesischer Art serviert mit Salat und Duftreis dazu Nước Mắm Dip

**H10 Bún Đậu Phụ (vegan) 10,90 €**

Lauwarme Reisnudeln mit Tofu, Salat, vietnamesische Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse und leichtem Limetten-Chili-Dressing

**H11 Cơm cháy (vegan) 10,90 €**

Wokgebratenes Saisongemüse mit Tofu serviert mit Sesam, Frühlingszwiebeln auf Duftreis



**H12 Bún thịt nướng** **10,90 €**

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Erdnüsse, Kräuter und Limettensoße

**H13 Gà xào sả ớt** (wahlweise **vegan** mit Tofu) **11,90 €**

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras-Chili Soße und buntem Gemüse dazu Duftreis (*leicht scharf*)

**H14 Cơm chiên gà** (wahlweise **vegan** mit Tofu) **9,90 €**

Gebratener Reis nach vietnamesischer Art mit Hühnchen, Gemüse und Knoblauch

**H15 Vịt Rừng** **13,50 €**

Knusprig gebackene Entenbrust mit buntem Gemüse, frischen Ingwerstreifen in würziger Austernsoße dazu Duftreis (*leicht scharf*)

**H16 Phở xào Gà ri** (wahlweise **vegan** mit Tofu) **10,90 €**

Reisbandnudeln mit leckerem Hähnchen-Kokosmilchcurry, Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern

**H17 Nui Xào gà** (wahlweise **vegan** mit Tofu) **9,90 €**

Gebratene Nudeln nach vietnamesischer Art mit Hühnchen, Gemüse und Knoblauch

**H18 Cà ri đậu hũ (vegan)** **9,90 €**

Vietnamesisches Rotes Curry mit Tofu, buntem Gemüse und Kokosmilch dazu Duftreis



# DESSERT

## **D1 Chè ba màu**

**3,90 €**

Flüssige Kokosmilch-Speise mit gelben süßen pürierten Mungobohnen

## **D2 Sữa Chua Nếp Cẩm**

**4,50 €**

Hausgemachter Klebreis-Joghurt mit gelben süßen pürierten Mungobohnen, süßer Kokosmilch und Erdnüssen

## **D3 Xoài sữa chua nước cốt dừa**

**4,50 €**

Hausgemachte Mango - Creme mit Kokosmilchjoghurt



# GETRÄNKE

## HAUSGEMACHTES

Da Chanh 0,4l 3,90 €

hausgemachte Limettenlimonade mit Eiswürfeln

Chanh Dây 0,4l 3,90 €

Maracujasaft nach vietnamesischer Art mit Eiswürfeln

Trà Sả 0,4l 3,90 €

Frisches Zitronengras, Limetten, Minze, Rohrzucker und Eiswürfeln

## HAUSGEMACHTE ALKOHOLISCHE DRINKS

Da Chanh rượu 0,4l 6,00 €

hausgemachte Limettenlimonade mit Wodka und Eiswürfeln

Chanh Dây rượu 0,4l 6,00 €

Maracujasaft nach vietnamesischer Art mit Wodka und Eiswürfeln

Trà Sả rượu 0,4l 6,00 €

Frisches Zitronengras, Limetten, Minze, Rohrzucker, Wodka und Eiswürfeln





## SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser	0,25 l	1,90 €	0,7l	4,60 €
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,00 €	0,3l	2,60 €
Coca Cola Light <sup>1,2,4,5</sup>	0,2 l	2,00 €	0,3l	2,60 €
Fanta <sup>1,6</sup>	0,2 l	2,00 €	0,3l	2,60 €
Sprite	0,2 l	2,00 €	0,3l	2,60 €
Ginger Ale <sup>3</sup>			0,2l	2,40 €
Bitter Lemon <sup>3</sup>			0,2l	2,40 €
Vita Malz <sup>1</sup>			0,33l	2,60 €

## SÄFTE

Orangensaft	0,2 l	2,20 €	0,3l	2,60 €
Apfelsaft/Apfelschorle	0,2 l	2,20 €	0,3l	2,60 €
Litschi Saft	0,2 l	2,40 €		

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee		2,00 €
Espresso		1,80 €
Schwarzer Tee		1,60 €
Grüner Tee		2,00 €
Jasmin Tee		2,00 €
Frischer Ingwer Tee		2,40 €
Frischer Minztee		2,40 €

## FLASCHENBIERE

Saigon Bier	0,33l	3,30 €
Gaffel Kölsch	0,33l	2,60 €
Bitburger Pils	0,33l	2,60 €
Bitburger Radler	0,33l	2,60 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Paulaner Weizen hell	0,5l	3,60 €
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5l	3,60 €

## WEINE

hausgemachter Bambuswein	0,25l	4,20€
Sauvignon Blanc	0,25l	3,90€
Dornfelder	0,25l	3,90€
Rosé (halbtrocken)	0,25l	3,90€
Weißweinschorle	0,25l	3,60€
Pflaumenwein	5cl	3,00€

## LONGDRINKS

Gin Tonic	0,3l	5,50€
Wodka Tonic / Orange / Energy	0,3l	5,50€
Cuba Libre	0,3l	5,50€
Bacardi Cola / Fanta	0,3l	5,50€
Jägermeister Fanta	0,3l	5,50€

## SPIRITUOSEN

Ramazotti	4cl	3,90€
Jägermeister	2cl	2,30€
Wodka	2cl	2,30€
Whiskey	2cl	3,30€
Sambuca	2cl	2,30€
Bambus Schnaps	2cl	2,70€

<sup>1</sup> = mit Farbstoff

<sup>2</sup> = coffeinhaltig

<sup>3</sup> = chininhaltig

<sup>4</sup> = mit Süßungsmittel(n)

<sup>5</sup> = enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>6</sup> = mit Antioxidationsmittel