

# PHỞ 12

## Speisen

## Bang Thuc don

### 1. Phở

#### - Traditionelle Reisbandnudelsuppe

mit Koriander, Minze, weißem Pfeffer, Lauchzwiebeln, Staudensellerie, Sojasprossen, roten Zwiebeln und jungen Möhren in köstlicher Sternanis-Fleischbrühe

a) Phở bo	- mit Rindfleisch	7,90 €
b) Phở ga	- mit Hähnchenfleisch	7,90 €
c) Phở bo ga	- mit Rind- und Hähnchenfleisch	8,90 €
d) Phở tom	- mit Garnelen	10,90 €
e) Phở „Phở12“	- mit Rinderhackbällchen, Garnelen, Hähnchenbrustfilet und Rindfleisch	11,90 €
f) Phở xao (gebratene Phở ohne Brühe)	- Reisbandnudeln, Rindfleisch und frisches Gemüse in Knoblauch gebraten, mit gerösteten Erdnüssen und Koriander	8,90 €
m) Phở xao Ente	- Ente nach „Phở xao“- Art mit geröstetem Sesam und frischen Ingwerstreifen	14,90 €

### 2. Mien tron

#### - Glasnudelsalat (heiße Speise)

mit Jungmais, Kaiserschoten, Morchelpilzen, Paksoy, jungen Möhren, Staudensellerie, Sojasprossen, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen

a) Mien tron thit bo	- mit gebratenem Rindfleisch	8,90 €
b) Mien tron thit ga	- mit gebratenem Hähnchenfleisch	8,90 €
c) Mien tron thit bo ga	- mit gebratenem Rindfleisch und gebratenem Hähnchenfleisch	10,90 €
d) Mien tron tom	- mit gebratenen Garnelen	11,90 €
e) Mien tron muc	- mit gebratenem Tintenfisch	10,90 €
f) Mien tron tom muc	- mit gebratenen Garnelen und gebratenem Tintenfisch	14,90 €
g) Mien tron ca	- mit gebratenem, in Galangalwurzel, Curcuma und Dill mariniertem Tilapiafilet	12,90 €
h) Mien „Phở12“	- auf „Phở12“ Art mit gegrilltem, in Lemongras mariniertem Rindfleisch	11,90 €
m) Mien Ente	- Ente nach „Mien tron“- Art mit geröstetem Sesam und frischen Ingwerstreifen	14,90 €

*– Die Zubereitung der Speisen erfolgt ohne Glutamat und Konservierungsstoffe –*

# PHỞ 12

## Speisen

## Bang Thuc don

### 3. Bun - Reisnudeln (lauwarme Speise)

mit frischen vietnamesischen Kräutern, Salat, Gurken, Koriander, Sojasprossen und selbst gerösteten Erdnüssen in Chili- Knoblauch- Sauce

- |                          |   |         |
|--------------------------|---|---------|
| a) Bun bo Nam bo         | - auf Nambo Art mit gebratenem Rindfleisch                              | 8,90 €  |
| b) Bun nem Ha Noi        | - auf Hanoi Art mit Frühlingsrollen                                     | 8,90 €  |
| c) Bun thit nuong Saigon | - auf Saigon Art mit Grillfleisch in geröstetem Sesam                   | 9,90 €  |
| d) Bun „Phở12“           | - auf „Pho12“ Art mit gegrilltem, in Lemongras mariniertem Rindfleisch  | 11,90 € |
| m) Bun Ente              | - Ente nach „Bun“- Art mit geröstetem Sesam und frischen Ingwerstreifen | 14,90 € |

### 4. Nem cuon - Sommerrollen

Reispapierrollen (2 Stück), gefüllt mit frischen Kräutern, Salat, Gurken, Reisnudeln, Sojasprossen und Koriander

- |  |        |
|--|--------|
| a) mit in Lemongras marinierten, gegrilltem Rindfleisch            | 4,90 € |
| b) mit gebratenen Garnelen   | 4,90 € |
| c) mit gebratenem Hühnerbrustfilet                                 | 4,90 € |
| d) Sommerrollen - Teller „Phở12“ (3 Stück) je eine Rolle pro Sorte | 6,90 € |

Dazu authentisch- pikanter Hausdip

### 5. Nem ran - Frühlingsrollen

Gebratene, hausgemachte Reispapierrollen (2 Stück), gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Sojasprossen und Lauchzwiebeln

Dazu Süßsauer Dip 2,90 €

### 5. a) Ga tam huong vi ran - Hähnchenspieße

Gebratene, in Galangal- und Ingwerwurzel, Knoblauch, Curcuma und Limettenblättern marinierte Hähnchenbrustfilets am Spieß (3 Stück)

Dazu wahlweise Erdnuss oder Süßsauer Dip 4,50 €

### 5. b) Tom su xien que ran - Garnelenspieße

In Knoblauch und Curcuma marinierte, gebratene Black Tiger Garnelen aus Vietnam (drei Spieße à fünf Stück) auf knackigem Salat.

Dazu hausgemachte Limetten- Pfeffer und Soja- Knoblauch Dips 12,90 €

*– Die Zubereitung der Speisen erfolgt ohne Glutamat und Konservierungsstoffe –*

# PHỞ 12

## Speisen

## Bang Thuc don

### 6. Com huong Sen

- Lotus- Reis gekocht

- a) mit gebratenem Rindfleisch, Sojasprossen, Kaiserschoten, Möhren, Paksoy, Jungmais, Staudensellerie, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 8,90 €
- b) mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Sojasprossen, Möhren, Paksoy, Jungmais Kaiserschoten, Staudensellerie, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 8,90 €
- c) mit gebratenem Rindfleisch und Hähnchenbrustfilet, Möhren, Paksoy, Jungmais Kaiserschoten, Sellerie, Sojasprossen, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 10,90 €
- d) mit gebratenen Garnelen, Möhren, Paksoy, Kaiserschoten, Staudensellerie, Jungmais, Sojasprossen, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 11,90 €
- e) mit gebratenem Tintenfisch in Chili- Lemongras- Knoblauchsauce, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln und Koriander, auf Salat 10,90 €
- f) mit gebratenen Garnelen und Tintenfisch in Chili- Lemongras- Knoblauchsauce, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln und Koriander, auf Salat 14,90 €
- g) mit gebratenem Rindfleisch und Tofu, Kaiserschoten, Sellerie, Sojasprossen Möhren, Paksoy, Jungmais, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 9,90 €
- h) mit gebratenem, in Galangalwurzel, Curcuma und Dill mariniertem Tilapiafisch Filet, Kaiserschoten, Möhren, Paksoy, Jungmais, Staudensellerie Sojasprossen, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 12,90 €
- i) Com „Phở12“ mit in Chili- Lemongras- Knoblauchsauce mariniertem, gebratenem Hähnchenbrustfilet mit Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln und Koriander, auf Salat 11,90 €
- k) mit gebratenem, in Knoblauch mariniertem Rindfleisch, Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln und Koriander, auf Salat. Dazu Soja- Chili- Knoblauch Dip 11,90 €
- l) mit Rindfleisch und den zarten Blättern des Paksoy Gemüse in Ingwer und Knoblauch gebraten. Dazu Soja- Chili- Knoblauch Dip 12,90 €
- m) Com **Ente** mit in Ingwer und Knoblauch gebratenem Paksoy, frisch geröstetem Sesam und Ingwerstreifen 14,90 €

### Süßes/ Nachspeisen

### Do trang mieng

- A) Frisch raspelte Süßkartoffeln mit Banane heiß und knusprig gebraten, dazu Eiscreme. Mit geröstetem Sesam und Honig überzogen 5,90 €
- B) Vanille Eis mit exotisch vietnamesischen Longaan- Früchten und Sahnehaube 3,90 €
- C) Vanille Eiscreme mit Mango Lassi Topping, faserfreien Mangostreifen, Sahnehaube und geröstetem Sesam 4,90 €

– Die Zubereitung der Speisen erfolgt ohne Glutamat und Konservierungsstoffe –

# PHỞ 12

## Vegetarische Spezialitäten

(100% vegane Küche)

## Do an chay

### 7. Phở Chay

#### - Reisbandnudelsuppe

mit Koriander, Minze, weißem Pfeffer, Lauchzwiebeln, Möhren, Paksoy, Staudensellerie, Sojasprossen, roten Zwiebeln in köstlicher Sternanis- Gemüsebrühe

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| a) Phở Chay rau                                  | - mit Gemüse   | 7,50 € |
| b) Phở Dau phu                                   | - mit Gemüse und Tofu  | 7,90 € |
| c) Phở xao Dau phu<br>(gebratene Phở ohne Brühe) | - Reisbandnudeln, Tofu und frisches Gemüse in Knoblauch gebraten, mit gerösteten Erdnüssen und Koriander | 8,90 € |

### 8. a) Nem ran Chay

#### - Frühlingsrollen vegan

Hausgemachte, gebratene Reispapierrollen (2 Stück), gefüllt mit Tofu, Mungbohnen, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Sojasprossen und Lauchzwiebeln

Dazu Süßsauer Dip 2,90 €

### 8. b) Dau phu tam vung ran

#### - Tofustreifen am Spieß

Gebratene, in Knoblauch und Curcuma marinierte Tofustreifen mit geröstetem Sesam (drei Spieße à drei Streifen)

Dazu Soja- Lauch Dip 4,50 €

### 8. Mien tron

#### - Glasnudelsalat (heiße Speise)

Mit Möhren, Morchelpilzen, Paksoy, Kaiserschoten, Jungmais, Stangensellerie, Sojasprossen, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen

- |                        |   |         |
|------------------------|---|---------|
| c) Mien tron Dau phu   | - mit gebratenem Tofu   | 8,90 €  |
| d) Mien xao Dau phu sa | - mit in Knoblauch- Lemongras mariniertem, scharf angebratenem Tofu | 10,90 € |
| e) Mien nem ran        | - mit vegetarischen Frühlingsrollen                                 | 9,90 €  |

– Die Zubereitung der Speisen erfolgt ohne Glutamat und Konservierungsstoffe –

# PHỞ 12

## Vegetarische Spezialitäten

## Do an chay

(100% vegane Küche)

- 9. Bun Chay** - **Reisnudeln (lauwarme Speise)**
- Mit frischen vietnamesischen Kräutern, Salat, Gurken, selbst gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sojasprossen in Chili- Knoblauch- Sauce
- a) mit Tofu 7,90 €
  - b) mit in Lemongras mariniertem, scharf (kross) angebratenem Tofu 9,90 €
  - c) mit vegetarischen Frühlingsrollen 8,90 €
- 10. Nem cuon chay** - **Sommerrolle**
- Reispapierrollen (2 Stück), gefüllt mit frischen Kräutern, Salat, Gurken, Reisnudeln, Koriander und Sojasprossen
- a) gefüllt mit frisch gerösteten Erdnüssen 4,90 €
  - b) gefüllt mit gebratenem Tofu 4,90 €
  - c) gefüllt mit geraspelter grüner Papaya 4,90 €
  - d) Sommerrollen - Teller „Vegi“ (3 Stück) je eine Rolle pro Sorte 6,90 €
- Dazu authentisch- pikanter Hausdip
- 11. Com chay huong Sen** - **Lotus- Reis gekocht**
- a) mit würzig gebratenem Tofu, Möhren, Kaiserschoten, Staudensellerie, Jungmais, Paksoy, Sojasprossen, Koriander und frisch gerösteten Erdnüssen 8,90 €
  - b) mit in Lemongras- Knoblauchsauce mariniertem, scharf angebratenem Tofu, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander auf knackigem Salat. Dazu Soja- Chili- Knoblauch Dip 10,90 €
  - c) mit den zarten Blättern des Paksoy Gemüses und in Ingwer und Knoblauch scharf angebratenem Tofu. Dazu Soja- Chili- Knoblauch Dip 11,90 €
- 12. Nom chua ngot** - **Rohkostsalat grüne Papaya**
- Saisonal erlesenes Gemüse mit geraspelter Papaya, Koriander, frisch gerösteten Erdnüssen und Chili- Knoblauch- Süßsauerdressing 5,90 €
- 12.a) Cai thia xao** - **Paksoy Salat**
- Knackige Stiele und zarte Blätter mit der leicht bitteren Note des Paksoy Gemüses in Ingwer und Knoblauch gebraten. Dazu Soja- Chili- Knoblauch Dip 5,90 €

– Die Zubereitung der Speisen erfolgt ohne Glutamat und Konservierungsstoffe –