



PHO12

Ö f f n u n g s z e i t e n :

Mo - Fr 11:00 - 20:00

An Wochenenden & Feiertagen geschlossen

Traditionell vietnamesische Küche
100% natürliche Zutaten, ohne Glutamat
oder andere künstliche Zusätze.

FRISCH - AUTHENTISCH - EHRlich



Liebe Gäste,

Bei uns erwartet Sie authentisch vietnamesischer Geschmack, ohne jegliche künstliche Zusätze. All unsere Gerichte werden mit den besten Zutaten und viel Liebe frisch zubereitet, ob klassisch, aus dem Wok oder vom hauseigenen Lavastein Grill.

Bitte informieren Sie uns bei Ihrer Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien.

Das Team vom Pho12 heißt Sie herzlich willkommen.



Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
[Bringen Sie gern Ihre eigenen Verpackungen mit!]



[1] PHO Suppen [traditionell & klassisch]

Die klassische Pho beinhaltet Reisbandnudeln, Sojasprossen, frische Kräuter [Koriander & Minze], Möhren, Sellerie, Lauch- und rote Zwiebeln. Aufgegossen mit der hauseigenen Sternanis-Rinderbrühe und verfeinert mit vietnamesischem weißen Pfeffer.

| | | | | | | |
|-----------------|----|-------------------|-------------|----|---------------------------------|--------------|
| Dazu wahlweise: | a] | <u>mit Rind</u> | <u>7,90</u> | d] | <u>mit Garnelen</u> | <u>11,90</u> |
| | b] | <u>mit Huhn</u> | <u>7,90</u> | e] | auf „Pho12“- Art | |
| | c] | <u>mit Rind</u> | | | <u>mit Rind, Huhn, Garnelen</u> | |
| | | <u>& Huhn</u> | <u>8,90</u> | | <u>& Rinderbällchen</u> | <u>12,90</u> |
| | | | | | | |

[1.1] Reisbandnudeln gebraten [Pho-Pfanne]

Reisbandnudeln gebraten mit einer Messerspitze Knoblauch, Sojasprossen, Möhren, Sellerie und Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander.

| | | | | | |
|-----------------|----------------------------|----------------------------|--------------|--|--|
| Dazu wahlweise: | f] | <u>mit Rind</u> | <u>8,90</u> | | |
| | g] | <u>mit Huhn</u> | <u>8,90</u> | | |
| | h] | <u>mit Garnelen</u> | <u>11,90</u> | | |
| | × m] | <u>mit knuspriger Ente</u> | | | |
| | | <u>[verfeinert mit</u> | | | |
| | <u>Ingwer & Sesam]</u> | <u>14,90</u> | | | |



[2] Glasnudelsalate [heiß aus dem Wok]

Glasnudeln aus Mungbohnen mit einer Messerspitze Knoblauch, Sojasprossen, Kaiserschoten, Möhren, Minimais, Morcheln, Sellerie und Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander.

| | | | | | | |
|-----------------|--------------------------|------------------------|--------------|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| Dazu wahlweise: | a] | <u>mit Rind</u> | <u>8,90</u> | g] | <u>mit Tilapiafisch,</u> | |
| | b] | <u>mit Huhn</u> | <u>8,90</u> | | <u>mariniert in Dill, Kurkuma</u> | |
| | c] | <u>mit Rind</u> | | | <u>& Galangalwurzel</u> | <u>13,90</u> |
| | | <u>& Huhn</u> | <u>10,90</u> | h] | auf „Pho12“- Art | <small>vom</small> |
| | d] | <u>mit Garnelen</u> | <u>12,90</u> | | <u>mit gegrilltem Rind,</u> | <small>Lavasteingrill</small> |
| | e] | <u>mit Tintenfisch</u> | <u>10,90</u> | | <u>mariniert in Lemongras</u> | <u>12,90</u> |
| | f] | <u>mit Garnelen</u> | | i] | <u>mit Frühlingsrollen</u> | <u>10,90</u> |
| | <u>& Tintenfisch</u> | <u>14,90</u> | × m] | <u>mit knuspriger Ente</u> | | |
| | | | | <u>[verfeinert mit</u> | | |
| | | | | <u>Ingwer & Sesam]</u> | <u>14,90</u> | |

[3] Bun [lauwarm & exotisch]

Bun Nudeln [dünne Reisnudeln] auf einem Bett von Kräutern [Koriander, Minze & Schwarznessel], Gurken, Sojasprossen und Salat. Abgerundet mit dem hausgemachten authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing und verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen.

| | | | | | | |
|-----------------|----|------------------------------------|--------------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Dazu wahlweise: | a] | <u>mit Rind oder Huhn</u> | <u>8,90</u> | d] | auf „Pho12“- Art | <small>vom</small> |
| | b] | <u>mit Frühlingsrollen</u> | <u>9,90</u> | | <u>mit gegrilltem Rind,</u> | <small>Lavasteingrill</small> |
| | c] | <u>mit magerem Grillfleisch</u> | | | <u>mariniert in Lemongras</u> | <u>11,90</u> |
| | | <u>vom Schwein, mariniert</u> | | × m] | <u>mit knuspriger Ente</u> | |
| | | <u>in Sesam vom Lavasteingrill</u> | <u>10,90</u> | | <u>[verfeinert mit</u> | |
| | | | | <u>Ingwer & Sesam]</u> | <u>14,90</u> | |

[4] Sommerrollen [von Hand gerollt]

2 Stück; Reispapierrollen gefüllt mit Bun Nudeln, Kräutern [Koriander, Minze & Schwarznessel], Gurken, Sojasprossen und Salat. Serviert mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dip.

Dazu wahlweise:
[auch frei variierbar!] 



- a) mit gegrilltem Rind, vom Lavasteingrill
mariniert in Lemongras 4,90
- b) mit Garnelen 4,90
- c) mit Huhn 4,90
- d) auf „Pho12“- Art: 3 Stück,
von jeder Sorte eine 6,90

[5] Frühlingsrollen [heiß & knusprig]

2 Stück; gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Sojasprossen.
Serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip. 3,50

[5/a] Hähnchenspieße [zart & herzhaft]

3 Spieße; mariniert in Galangalwurzel, Ingwer, Kurkuma & Limettenblättern.
Serviert mit hausgemachtem Erdnuss Dip. 4,50

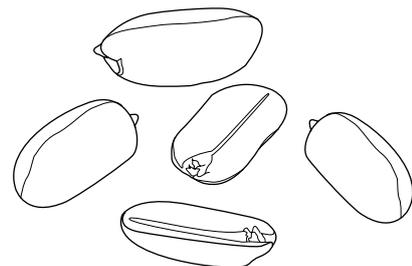
[5/b] Garnelenspieße [aromatisch & würzig]

3 Spieße à 5 Stück; gebratene vietnamesische Black Tiger Garnelen mariniert in Knoblauch und Kurkuma, serviert auf knackigem Salat, mit hausgemachten Limetten-Pfeffer & Soja-Knoblauch Dips. 12,90



[5/c] Snackteller „Pho12“

Frühlingsrollen auf Papayasalat und knackigen Salatstreifen. Abgerundet mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing, verfeinert mit frischer Minze, Koriander & gerösteten Erdnüssen 6,50

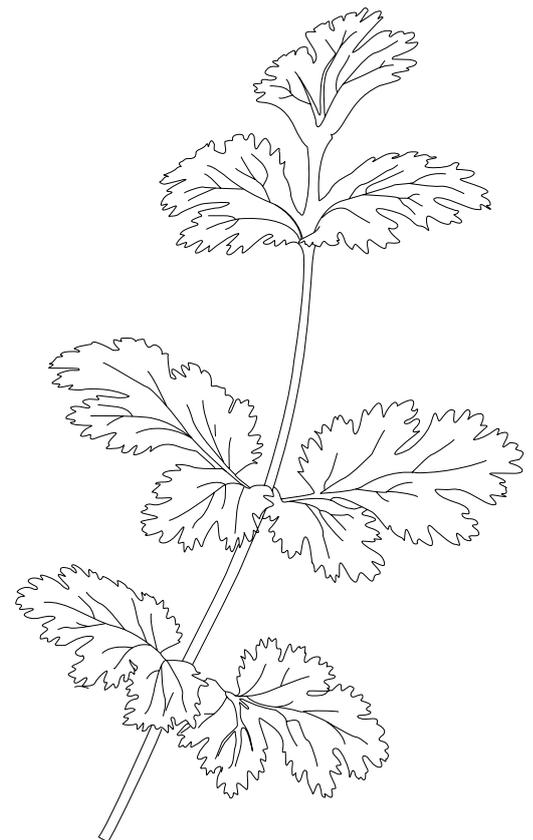


[6] Reisgerichte [natürlich & ehrlich]

Mit Reis als Beilage kommen frisch aus dem Wok: eine Messerspitze Knoblauch, Sojasprossen, Kaiserschoten, Möhren, Minimaïs, Sellerie und Paksoy. Das Ganze wird verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander.

Dazu wahlweise:

| | | |
|--------|---|--------------|
| a] | <u>mit Rind</u> | <u>8,90</u> |
| b] | <u>mit Huhn</u> | <u>8,90</u> |
| c] | <u>mit Rind & Huhn</u> | <u>10,90</u> |
| d] | <u>mit Garnelen</u> | <u>12,90</u> |
| o e] | <u>mit Tintenfisch</u> | <u>10,90</u> |
| o f] | <u>mit Garnelen & Tintenfisch</u> | <u>14,90</u> |
| g] | <u>mit Rind & Tofu</u> | <u>9,90</u> |
| h] | <u>mit Tilapiafisch, mariniert in Dill, Kurkuma & Galangalwurzel</u> | <u>13,90</u> |
| o i] | <u>„Pho12“- Art mit Huhn, mariniert in Lemongras</u> | <u>11,90</u> |
| j] | <u>mit gegrilltem Rind, vom Lavasteingrill mariniert in Lemongras</u> | <u>12,90</u> |
| x o k] | <u>mit Rind, mariniert in Knoblauch</u> | <u>11,90</u> |
| x l] | <u>mit ausschließlich Rind, Knoblauch, Paksoy & Ingwer</u> | <u>12,90</u> |
| x m] | <u>mit knuspriger Ente, auf gedünstetem Paksoy & Ingwer [alternativ: auf gemischtem Gemüse] verfeinert mit Ingwer & Sesam</u> | <u>14,90</u> |
| o n] | <u>mit Rind, Tomaten & Knoblauch [ohne rote Zwiebeln!]</u> | <u>11,90</u> |



o Statt mit dem oben gelisteten Gemüse, zubereitet mit roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, serviert auf einem Salatbett. Verfeinert mit frischem Koriander und weißem Pfeffer aus Vietnam.

x Serviert mit einem Soja-Knoblauch Dip. Auf Wunsch gern scharf!

PHO12 100% VEGAN

[7] PHO Suppen [traditionell meets vegan]

Die klassische Pho beinhaltet Reisbandnudeln, frische Kräuter [Koriander & Minze], Möhren, Sojasprossen, Sellerie, Lauch- und roten Zwiebeln. Aufgegossen mit veganer Sternanis-Gemüsebrühe nach hauseigener Rezeptur und verfeinert mit vietnamesischem weißen Pfeffer.

| | | | |
|-----------------|----|----------------------|------|
| Dazu wahlweise: | a] | mit Gemüse | 7,50 |
| | b] | mit Gemüse & Tofu | 7,90 |

[7/c] Reisbandnudeln gebraten [Pho-Pfanne]

Reisbandnudeln gebraten mit einer Messerspitze Knoblauch, Tofu, Sojasprossen, Möhren, Sellerie und Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander 8,90

[8/a] Frühlingsrollen Snack & Co. [heiß & knusprig]

2 Stück; gefüllt mit Mungbohnen, Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Sojasprossen.
Serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip. 3,50

[8/b] Tofuspieße Snack & Co.

3 Spieße à 3 Streifen; mariniert in Knoblauch, Kurkuma & geröstetem Sesam. Serviert mit hausgemachtem Soja-Lauch Dip 4,50

[8] Glasnudelsalate [heiß aus dem Wok]

Glasnudeln aus Mungbohnen mit einer Messerspitze Knoblauch, Sojasprossen, Möhren, Kaiserschoten, Minimais, Morcheln, Sellerie und Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander.

| | | | |
|-----------------|----|--|-------|
| Dazu wahlweise: | c] | mit Tofu | 8,90 |
| | d] | mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras | 11,90 |
| | e] | mit veganen Frühlingsrollen | 10,90 |

[9] Bun [lauwarm & exotisch]

Bun Nudeln [dünne Reisnudeln] auf einem Bett von Kräutern [Koriander, Minze & Schwarznessel], Gurken, Sojasprossen und Salat. Verfeinert mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing und verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen.

| | | | |
|-----------------|----|--|-------|
| Dazu wahlweise: | a] | mit Tofu | 8,90 |
| | b] | mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras | 10,90 |
| | c] | mit veganen Frühlingsrollen | 9,90 |

[10] Sommerrollen [von Hand gerollt]

Snack
& Co.

2 Stück; Reispapierrollen gefüllt mit Bun Nudeln, Kräutern [Koriander, Minze & Schwarznessel], Gurken, Sojasprossen und Salat. Serviert mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dip.

Dazu wahlweise:
[auch frei variierbar!] 

- a) mit Erdnüssen 4,90
- b) mit Tofu 4,90
- c) mit Papaya 4,90
- d) auf „Veggie“- Art: 3 Stück,
von jeder Sorte eine 6,90

[11/a] Reisgericht [Tofu & Gemüse]

Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, Sojasprossen, Kaiserschoten, Möhren, Minimais, Sellerie & Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander. 8,90

× [11/b] Reisgericht [Tofu, mariniert in Lemongras]

Tofu mariniert in Lemongras, zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam & frischem Koriander. 10,90

× [11/c] Reisgericht [Tofu mit Paksoy & Ingwer]

Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, frischen Ingwerstreifen und knackigem Paksoy. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam 11,90

× [11/d] Reisgericht [Tofu mit Tomaten]

Tofu mit einer Messerspitze Knoblauch, Lauchzwiebeln & frischen Tomatenstücken. Serviert auf knackigem Salat und verfeinert mit Koriander und weißem Pfeffer aus Vietnam 11,90

- × Serviert mit einem Soja-Knoblauch Dip. Auf Wunsch gern scharf!

[12] Rohkostsalat [geraspelte Papaya]

Geraspelte Papaya- und Möhrenstreifen, mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen, frischer Minze und Koriander. 6,90

× [12/a] Paksoysalat [heiß aus dem Wok]

Knackiger Paksoy zubereitet mit frischen Ingwerstreifen und einer Messerspitze Knoblauch. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam 5,90

[12/b] Süßkartoffelpommes

Knusprige Portion Süßkartoffelpommes, serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip 3,90

[12/c] Snackteller VEGGIE

Vegane Frühlingsrollen auf Papayasalat und knackigem Salat. Abgerundet mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing, verfeinert mit frischer Minze, Koriander & gerösteten Erdnüssen 6,50

Snacks
& Co.

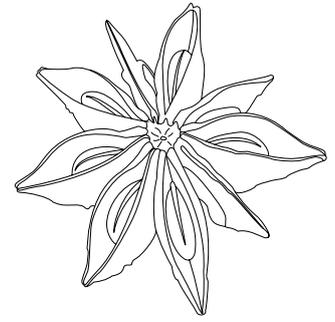
[😊] Für unsere kleinen Gäste

Eine kleine Portion Reis,
dazu wahlweise:

| | |
|------------|------|
| mit Huhn | 4,90 |
| mit Tofu | 4,90 |
| mit Gemüse | 5,90 |

Eine kleine Portion gebratene
Reisnudeln, dazu wahlweise:

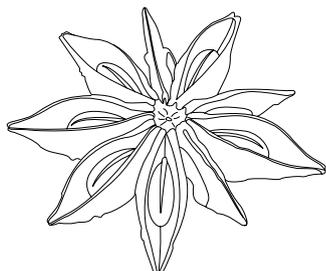
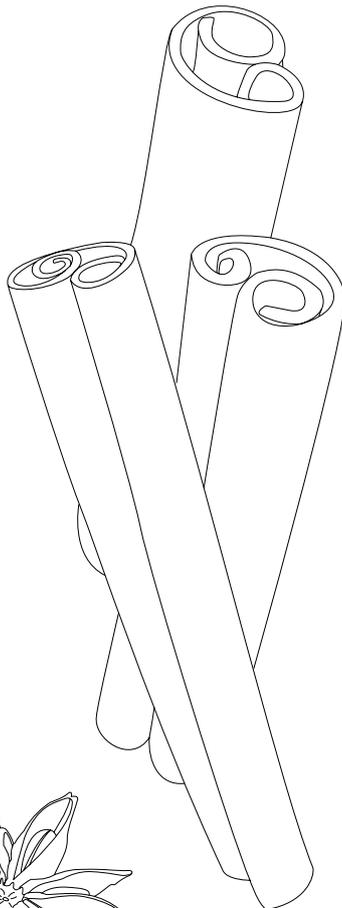
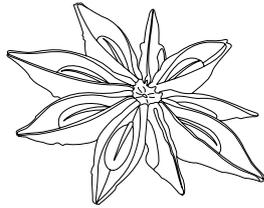
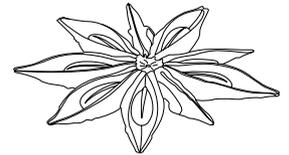
| | |
|------------|------|
| mit Huhn | 4,90 |
| mit Tofu | 4,90 |
| mit Gemüse | 5,90 |



Ebenfalls lässt sich bei den



etwas für die Kleinen finden.



PHO12 Nachspeisen

[A] Nachtisch HANOI [knusprig aus der Pfanne]

Frisch geraspeltete Süßkartoffelstreifen
und Bananenscheiben im Teig gebraten.
Serviert mit einer Kugel Vanilleeis,
verfeinert mit geröstetem Sesam
und Honig

6,50

[B] Nachtisch HUE [fruchtig & aromatisch]

Vanille Eiscreme serviert mit exotischen
Longaan-Früchten aus Vietnam
und einer Sahnehaube

3,90

[C] Nachtisch HO-CHI-MINH [exotisch & erfrischend]

Vanille Eiscreme mit Mango Lassi Topping
und faserfreien Mangostreifen.
Serviert mit einer Sahnehaube und
frisch geröstetem Sesam

4,90