



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!
[Nutzen Sie gern unser Pfandsystem, oder bringen Sie ihre eigene Verpackung mit!]

[1] PHO Suppen [traditionell & klassisch]

Die klassische Pho-Suppe 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>9,90</u>	d]	<u>mit Garnelen</u>	<u>13,90</u>
	b]	<u>mit Huhn</u>	<u>9,90</u>	e]	auf „Pho12“- Art	
	c]	<u>mit Rind</u>			<u>mit Rind, Huhn, Garnelen</u>	
		<u>& Huhn</u>	<u>10,90</u>		<u>& Rinderbällchen</u>	<u>14,90</u>

[1.1] Pho-Pfanne [Reisbandnudeln gebraten]

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>10,90</u>
	g]	<u>mit Huhn</u>	<u>10,90</u>
	h]	<u>mit Garnelen</u>	<u>13,90</u>
	× m]	<u>mit knuspriger Ente</u>	
		<u>[verfeinert mit</u>	
	<u>Ingwer & Sesam]</u>	<u>16,90</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>10,90</u>	g]	<u>mit Rotbarschfilet,</u>	
	b]	<u>mit Huhn</u>	<u>10,90</u>		<u>mariniert in Dill, Kurkuma</u>	
	c]	<u>mit Rind</u>			<u>& Galangalwurzel</u>	<u>15,90</u>
		<u>& Huhn</u>	<u>12,90</u>	h]	auf „Pho12“- Art	<u>vom</u>
	d]	<u>mit Garnelen</u>	<u>13,90</u>		<u>mit gegrilltem Rind,</u>	<u>Lavasteingrill</u>
	e]	<u>mit Tintenfisch</u>	<u>12,90</u>		<u>mariniert in Lemongras</u>	<u>14,90</u>
	f]	<u>mit Garnelen</u>		i]	<u>mit Frühlingsrollen</u>	<u>11,90</u>
	<u>& Tintenfisch</u>	<u>16,90</u>	× m]	<u>mit knuspriger Ente</u>		
				<u>[verfeinert mit</u>		
				<u>Ingwer & Sesam]</u>	<u>16,90</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 selbst gerösteten Erdnüssen.

Dazu wahlweise:	a]	<u>mit Rind oder Huhn</u>	<u>10,90</u>	d]	auf „Pho12“- Art	<u>vom</u>
	b]	<u>mit Frühlingsrollen</u>	<u>11,90</u>		<u>mit gegrilltem Rind,</u>	<u>Lavasteingrill</u>
	c]	<u>mit magerem Grillfleisch</u>			<u>mariniert in Lemongras</u>	<u>14,90</u>
		<u>vom Schwein, mariniert</u>		× m]	<u>mit knuspriger Ente</u>	
		<u>in Sesam vom Lavasteingrill</u>	<u>11,90</u>		<u>[verfeinert mit</u>	
				<u>Ingwer & Sesam]</u>	<u>16,90</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 5,50
- b) mit Garnelen 5,50
- c) mit Huhn 5,50
- d) auf „Pho12“- Art: 3 Stück,
von jeder Sorte eine 7,90

[5] Frühlingsrollen [heiß & knusprig]

2 Stück; gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Sojasprossen.
Serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip. 3,90

[5/a] Hähnchenspieße [zart & herzhaft]

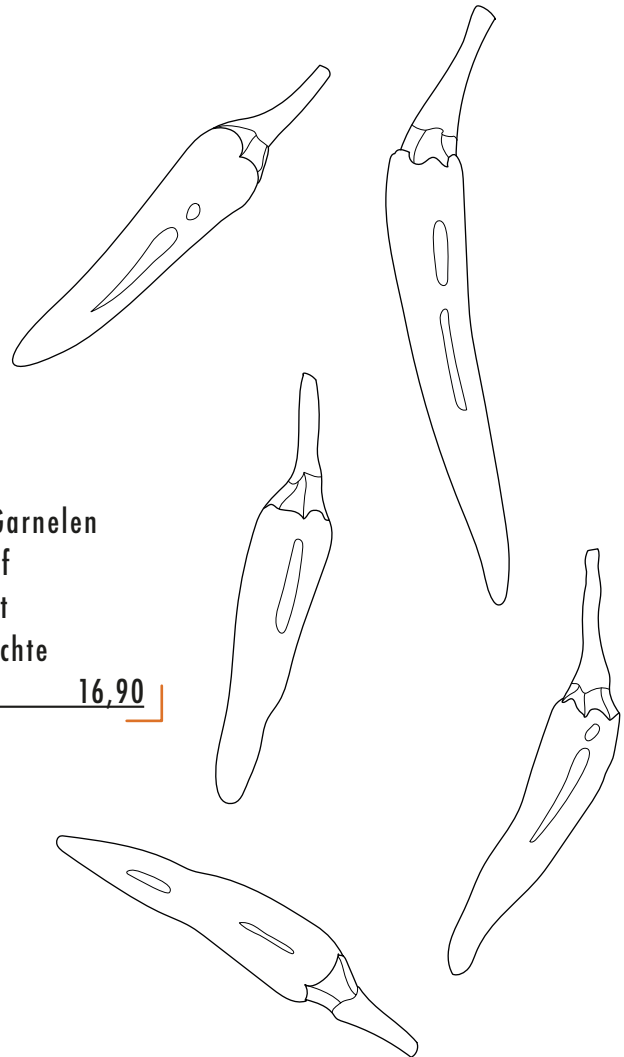
3 Spieße; mariniert in Galangalwurzel, Ingwer, Kurkuma & Limettenblättern.
Serviert mit hausgemachtem Erdnuss Dip. 5,50

[5/b] Garnelenspieße [aromatisch & würzig]

3 Spieße; gebratene vietnamesische Black Tiger Garnelen mariniert in Knoblauch und Kurkuma, serviert auf knackigen Salatstreifen mit etwas Reis, verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam. Dazu hausgemachte Limetten- & Soja-Knoblauch Dips. 16,90

[5/c] Snackteller „Pho12“

Geschnittene Frühlingsrolle auf Papayasalat und knackigen Salatstreifen. Abgerundet mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing, verfeinert mit frischer Minze, Koriander & gerösteten Erdnüssen 6,90

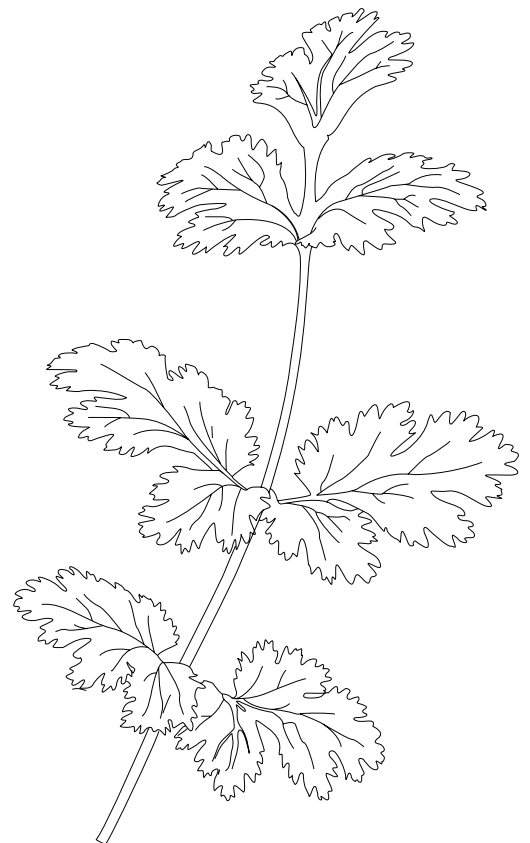
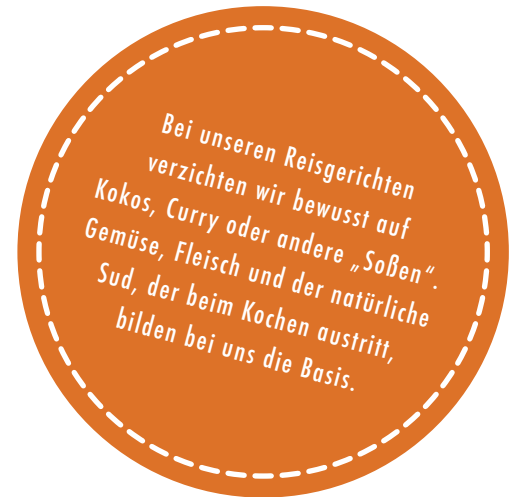


[6] Reisgerichte [natürlich & ehrlich]

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

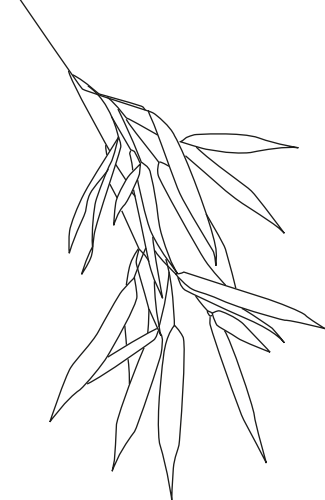
Dazu wahlweise:

a]	mit Rind	10,90
b]	mit Huhn	10,90
c]	mit Rind & Huhn	12,90
d]	mit Garnelen	13,90
o e]	mit Tintenfisch in Lemongras	12,90
o f]	mit Garnelen & Tintenfisch in Lemongras	16,90
g]	mit Rind & Tofu	12,90
h]	mit Rotbarschfilet, mariniert in Dill, Kurkuma & Galangalwurzel	15,90
o i]	„Pho12“ - Art mit Huhn, mariniert in Lemongras	13,90
j]	mit gegrilltem Rind, vom Lavasteingrill mariniert in Lemongras	14,90
x o k]	mit Rind, mariniert in Knoblauch	14,90
x l]	mit ausschließlich Rind, Knoblauch, Paksoy & Ingwer	14,90
x m]	mit knuspriger Ente, auf gedünstetem Paksoy & Ingwer [alternativ: auf gemischtem Gemüse] verfeinert mit Ingwer & Sesam	16,90
o n]	mit Rind, Tomaten & Knoblauch	14,90



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 trifft auf vegan]

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

Dazu wahlweise:

- a] mit Gemüse 8,90
- b] mit Gemüse & Tofu 9,90

[7.1] Pho-Pfanne [Reisbandnudeln gebraten]

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

- c] mit Tofu 10,90
- d] mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras 12,90

[8/a] Frühlingsrollen [heiß & knusprig]



2 Stück; gefüllt mit Mungbohnen, Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Sojasprossen.

Serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip. 3,90

[8/b] Tofuspieße [veganer Genuss]



3 Spieße; mariniert in Knoblauch, Kurkuma & geröstetem Sesam.

Serviert mit hausgemachtem Soja-Lauch Dip 5,50

[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:

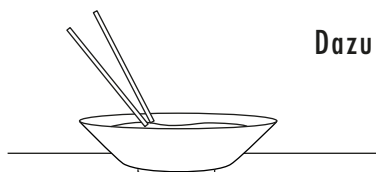
- c] mit Tofu 10,90
- d] mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras 12,90
- e] mit veganen Frühlingsrollen 11,90

[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 selbst gerösteten Erdnüssen.

Dazu wahlweise:

- a] mit Tofu 10,90
- b] mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras 12,90
- c] mit veganen Frühlingsrollen 11,90



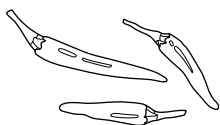
[10] Sommerrollen [von Hand gerollt]

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

Snacks
& Co.

Dazu wahlweise:
[auch frei variierbar!] 

[11/a] Reisgericht [Tofu & Gemüse]



Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, Sojasprossen, Kaiserschoten, Möhren, Minimaïs, Sellerie & Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander. 10,90

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

Tofu mariniert in Lemongras, zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln. Serviert auf knackigen Salatstreifen und verfeinert mit Koriander & weißem Pfeffer aus Vietnam 12,90

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

Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, frischen Ingwerstreifen und knackigem Paksoy. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam 13,90

[11/d] Reisgericht [Tofu mit Tomaten]

Tofu mit einer Messerspitze Knoblauch, Lauchzwiebeln & frischen Tomatenstücken. Serviert auf knackigen Salatstreifen und verfeinert mit Koriander und weißem Pfeffer aus Vietnam 13,90

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

- a) mit Erdnüssen 5,50
- b) mit Tofu 5,50
- c) mit Papaya 5,50
- d) auf „Veggie“- Art: 3 Stück, von jeder Sorte eine 7,90

[12] Rohkostsalat [geraspelte Papaya]

Geraspelte Papaya- und Möhrenstreifen, mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen, frischer Minze und Koriander. 7,50

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

Knackiger Paksoy zubereitet mit frischen Ingwerstreifen und einer Messerspitze Knoblauch. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam 6,50

[12/b] Süßkartoffelpommes

Knusprige Portion Süßkartoffelpommes, serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip 4,50

[12/c] Snackteller „Veggie“

Geschnittene vegane Frühlingsrolle auf Papayasalat und knackigen Salatstreifen. Abgerundet mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“- Dressing, verfeinert mit frischer Minze, Koriander & selbst gerösteten Erdnüssen 6,90

Snacks
& Co.

[😊] Für unsere kleinen Gäste

Eine Kinder Portion Reis,
dazu wahlweise:

<u>mit Huhn</u>	<u>5,90</u>
<u>mit Tofu</u>	<u>5,90</u>
<u>mit Gemüse</u>	<u>6,90</u>

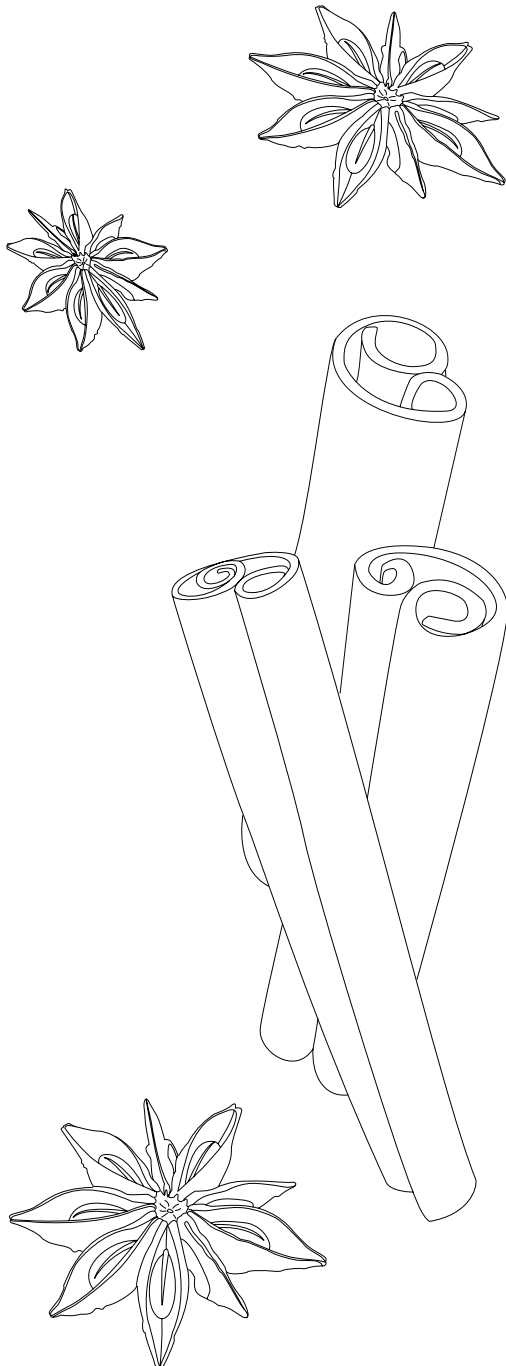
Eine Kinder Portion gebratene
Reisnudeln, dazu wahlweise:

<u>mit Huhn</u>	<u>5,90</u>
<u>mit Tofu</u>	<u>5,90</u>
<u>mit Gemüse</u>	<u>6,90</u>

Ebenfalls lässt sich bei den



etwas für die Kleinen finden.



PHO12 Nachspeisen

[A] Nachtisch HANOI [knusprig aus der Pfanne]

Frisch geraspelte Süßkartoffelstreifen
und Bananenscheiben im Teig gebraten.
Serviert mit einer Kugel Vanilleeis,
verfeinert mit geröstetem Sesam
und Honig 7,90

[B] Nachtisch HUE [fruchtig & aromatisch]

Vanille Eiscreme serviert mit exotischen
Longaan-Früchten aus Vietnam
und einer Sahnehaube 5,90

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

Vanille Eiscreme mit Mango Lassi Topping
und faserfreien Mangostreifen.
Serviert mit einer Sahnehaube und
geröstetem Sesam 6,90



Restaurant Pho12

**Bayerischer Platz 12
10779 Berlin**

**Geschäftsführerin: Phuong
Website: pho12.de
E-Mail: willkommen@pho12.de
Telefon: 030-269 477 48
Instagram: @pho12berlin**

**Reservierungen und Vorbestellungen gerne
per Telefon oder vor Ort!**