



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 künstliche
Geschmacksverstärker oder andere 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, Mungbohnen sprossen, frische Kräuter [Koriander & Minze], Möhren, Sellerie, Lauch- und rote Zwiebeln. Aufgegossen mit der hauseigenen Ingwer-Sternanis-Rinderbrühe und verfeinert mit vietnamesischem weißen Pfeffer.

Dazu wahlweise:	a]	<u>mit Rind</u>	<u>11,90</u>	d]	<u>mit Garnelen</u>	<u>16,90</u>
	b]	<u>mit Huhn</u>	<u>11,90</u>	e]	auf „Pho12“- Art	
	c]	<u>mit Rind</u>			<u>mit Rind, Huhn, Garnelen</u>	
		<u>& Huhn</u>	<u>13,90</u>		<u>& Rinderbällchen</u>	<u>18,90</u>

[1.1] Pho-Pfanne [Reisbandnudeln gebraten]

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

Dazu wahlweise:	f]	<u>mit Rind</u>	<u>13,90</u>
	g]	<u>mit Huhn</u>	<u>13,90</u>
	h]	<u>mit Garnelen</u>	<u>16,90</u>
	i]	<u>mit gegrilltem Rind, mariniert in Lemongras</u>	<u>18,90</u>
	x m]	<u>mit knuspriger Ente</u> <u>[verfeinert mit Ingwer & Sesam]</u>	<u>19,90</u>

vom
Lavasteingrill



[2] Glasnudelsalate [heiß aus dem Wok]

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

a]	<u>mit Rind</u>	<u>13,90</u>	g]	<u>mit Rotbarschfilet,</u> <u>mariniert in Dill, Kurkuma</u> <u>& Galangalwurzel</u>	<u>19,90</u>
b]	<u>mit Huhn</u>	<u>13,90</u>	h]	auf „Pho12“- Art	vom Lavasteingrill
c]	<u>mit Rind & Huhn</u>	<u>16,90</u>		<u>mit gegrilltem Rind,</u> <u>mariniert in Lemongras</u>	<u>18,90</u>
d]	<u>mit Garnelen</u>	<u>16,90</u>	i]	<u>mit Frühlingsrollen</u>	<u>14,90</u>
e]	<u>mit Tintenfisch</u>	<u>16,90</u>	x m]	<u>mit knuspriger Ente</u> <u>[verfeinert mit Ingwer & Sesam]</u>	<u>19,90</u>
f]	<u>mit Garnelen & Tintenfisch</u>	<u>19,90</u>			

[3] Bun [lauwarm & exotisch]

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

Dazu wahlweise:	a]	<u>mit Rind oder Huhn</u>	<u>13,90</u>	d]	auf „Pho12“- Art	vom Lavasteingrill
	b]	<u>mit Frühlingsrollen</u>	<u>14,90</u>		<u>mit gegrilltem Rind,</u> <u>mariniert in Lemongras</u>	<u>18,90</u>
	c]	<u>mit magerem Grillfleisch</u> <u>vom Schwein, mariniert</u> <u>in Sesam vom Lavasteingrill</u>	<u>14,90</u>	x m]	<u>mit knuspriger Ente</u> <u>[verfeinert mit</u> <u>Ingwer & Sesam]</u>	<u>19,90</u>

[4] Sommerrollen [von Hand gerollt]

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

Dazu wahlweise:
[auch frei variierbar!] 



- a) mit gegrilltem Rind, vom Lavasteingrill
mariniert in Lemongras 6,50
- b) mit Garnelen 6,50
- c) mit Huhn 6,50
- d) auf „Pho12“- Art: 3 Stück,
von jeder Sorte eine 9,50

[5] Frühlingsrollen [heiß & knusprig]

2 Stück; gefüllt mit Hackfleisch vom Schwein, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Mungbohnenprossen. Serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip. 4,90

[5/a] Hähnchenspieße [zart & herzhaft]

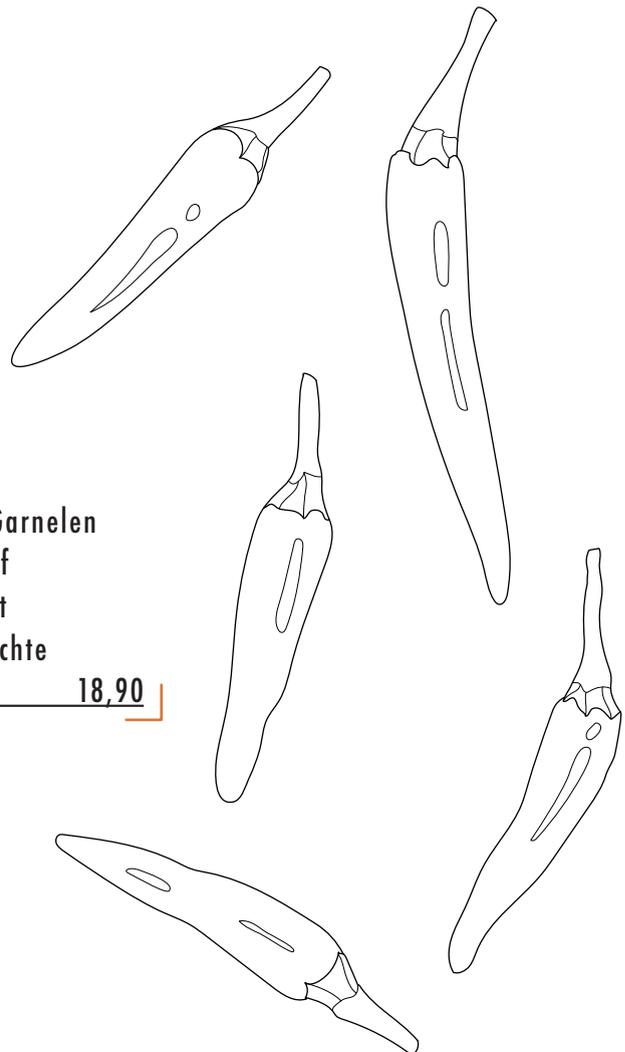
3 Spieße; mariniert in Galangalwurzel, Ingwer, Kurkuma & Limettenblättern. Serviert mit hausgemachtem Erdnuss Dip. 6,90

[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. 18,90

[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. 7,50

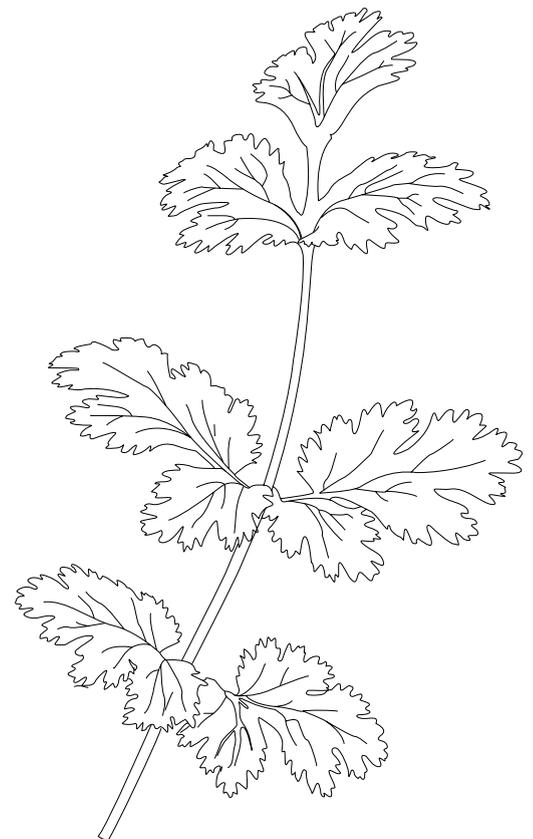


[6] Reisgerichte [natürlich & ehrlich]

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

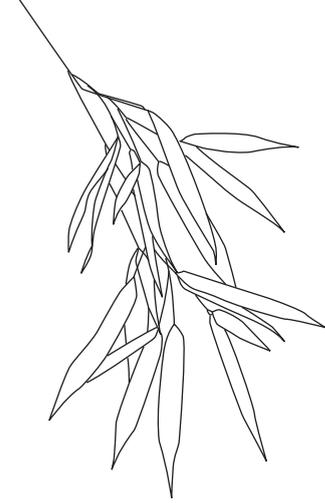
Dazu wahlweise:

a]	mit Rind	13,90
b]	mit Huhn	13,90
c]	mit Rind & Huhn	16,90
d]	mit Garnelen	16,90
o e]	mit Tintenfisch in Lemongras	16,90
o f]	mit Garnelen & Tintenfisch in Lemongras	19,90
g]	mit Rind & Tofu	15,90
h]	mit Rotbarschfilet, mariniert in Dill, Kurkuma & Galangalwurzel	19,90
o i]	„Pho12“- Art mit Huhn, mariniert in Lemongras	16,90
j]	mit gegrilltem Rind, vom Lavasteingrill mariniert in Lemongras	18,90
x o k]	mit Rind, mariniert in Knoblauch	18,90
x l]	mit ausschließlich Rind, Knoblauch, Paksoy & Ingwer	18,90
x m]	mit knuspriger Ente, auf gedünstetem Paksoy & Ingwer [alternativ: auf gemischtem Gemüse] verfeinert mit Ingwer & Sesam	19,90
o n]	mit Rind, Tomaten & Knoblauch	17,90



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, Sellerie, Mungbohnsensprossen, Lauch- und rote Zwiebeln. Aufgegossen mit veganer Ingwer-Sternanis-Gemüsebrühe nach hauseigener Rezeptur und verfeinert mit vietnamesischem weißen Pfeffer.

Dazu wahlweise:

a] mit Gemüse 10,90

b] mit Gemüse & Tofu 11,90

[7.1] Pho-Pfanne [Reisbandnudeln gebraten]

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

c] mit Tofu 13,90

d] mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras 16,90

[8/a] Frühlingsrollen [heiß & knusprig]



2 Stück; gefüllt mit Mungbohnen, Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Möhren, Zwiebeln & Mungbohnsensprossen. Serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip. 5,50

[8/b] Tofuspieße [veganer Genuss]



3 Spieße; mariniert in Knoblauch, Kurkuma & geröstetem Sesam. Serviert mit hausgemachtem Soja-Lauch Dip. 6,50

[8] Glasnudelsalate [heiß aus dem Wok]

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

Dazu wahlweise:

c] mit Tofu 13,90

d] mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras 16,90

e] mit veganen Frühlingsrollen 15,90

[9] Bun [lauwarm & exotisch]

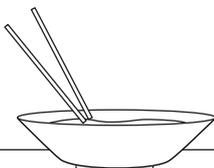
Bun Nudeln [dünne Reisnudeln] auf einem Bett von Kräutern [Koriander, Minze & Schwarznessel], Gurken, Mungbohnsensprossen und Salat. Verfeinert mit dem authentisch vietnamesischen „Pho12“-Dressing und selbst gerösteten Erdnüssen.

Dazu wahlweise:

a] mit Tofu 13,90

b] mit knusprigem Tofu, mariniert in Lemongras 16,90

c] mit veganen Frühlingsrollen 15,90



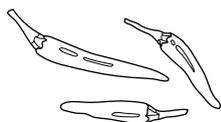
[10] Sommerrollen [von Hand gerollt]

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

Dazu wahlweise:
[auch frei variierbar!] 

- a) mit Erdnüssen 6,50
- b) mit Tofu 6,50
- c) mit Papaya 6,50
- d) auf „Veggie“- Art: 3 Stück,
von jeder Sorte eine 9,50

[11/a] Reisgericht [Tofu & Gemüse]



Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, Mungbohnenprossen, Möhren, Kaiserschoten, Minimais, Sellerie & Paksoy. Verfeinert mit selbst gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander. 13,90

× [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 15,90

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

Tofu zubereitet mit einer Messerspitze Knoblauch, frischen Ingwerstreifen und knackigem Paksoy. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam 16,90

[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 17,90

- × 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. 8,90

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

Knackiger Paksoy zubereitet mit frischen Ingwerstreifen und einer Messerspitze Knoblauch. Verfeinert mit weißem Pfeffer aus Vietnam 8,50

[12/b] Süßkartoffelpommes

Knusprige Portion Süßkartoffelpommes, serviert mit hausgemachtem Süßsauer Dip 6,50

[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 7,50

[😊] Für unsere kleinen Gäste

Eine Kinder Portion Reis,
dazu wahlweise:

<u>mit Huhn</u>	<u>7,50</u>
<u>mit Tofu</u>	<u>7,50</u>
<u>mit Gemüse</u>	<u>8,50</u>

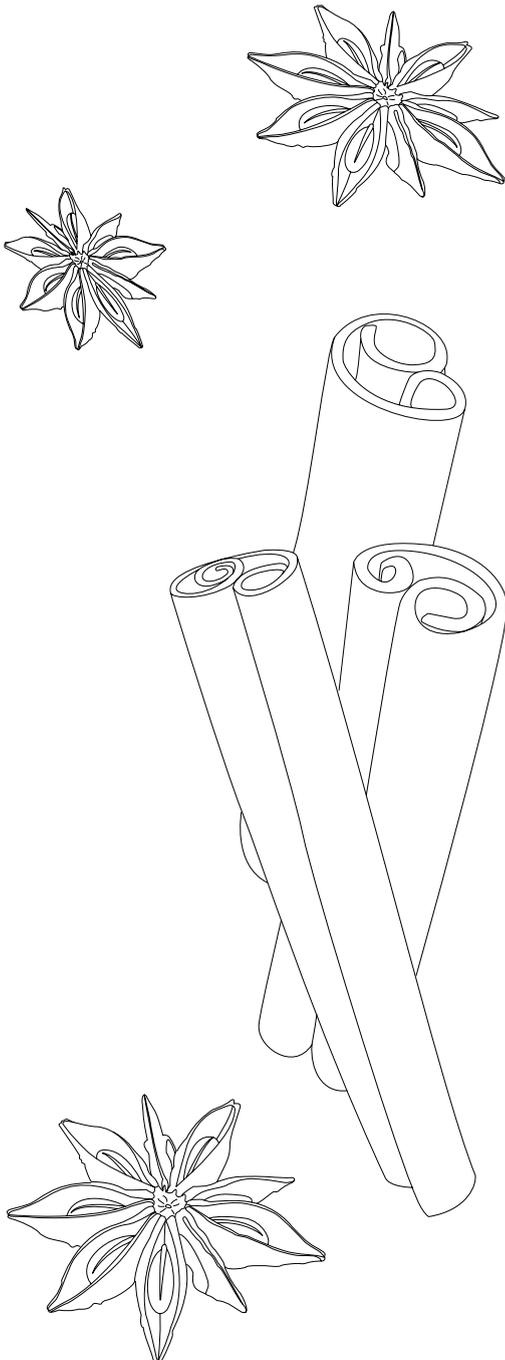
Eine Kinder Portion gebratene
Reisnudeln, dazu wahlweise:

<u>mit Huhn</u>	<u>7,50</u>
<u>mit Tofu</u>	<u>7,50</u>
<u>mit Gemüse</u>	<u>8,50</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 8,90

[B] Nachtisch HUE [fruchtig & aromatisch]

Vanille Eiscreme serviert mit exotischen
Longan-Früchten aus Vietnam
und einer Sahnehaube 6,90

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

Vanille Eiscreme mit Mango Lassi Topping
und faserfreien Mangostreifen.
Serviert mit einer Sahnehaube und
geröstetem Sesam 7,90



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!**