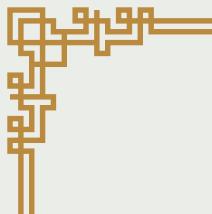




PHO HA  
MENU

Willkommen in unserem vietnamesischen Restaurant,  
wo wir traditionelle Gerichte aus Vietnam servieren  
und viele vegane Alternativen  anbieten.

Guten Appetit!



# Suppen

## 1. Hähnersuppe (groß)

Feine klare Brühe mit Glasnudeln und knackigen Sojasprossen.

11,90€

## 2. Wan-Tan-Suppe (klein) A

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert in einer milden Brühe mit Lauchzwiebeln und Koriander.

5,20€

## 3. Canh Dua (klein)

Leichte vietnamesische Suppe mit Kokosmilch, Gemüse und Koriander.

5,20€

## 4. Canh Dua (groß)

Leichte vietnamesische Suppe mit Kokosmilch, Gemüse und Koriander.

- |   |                                                                                              |        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| T | Tofu  F     | 10,90€ |
| H | Hühnchen                                                                                     | 12,90€ |
| G | Garnelen  B | 13,90€ |

## 5. Canh Chua (klein)

Traditionelle süß-saure Suppe mit Gemüse, Ananas, Tomaten und Koriander.

5,20€

## 6. Canh Chua (groß)

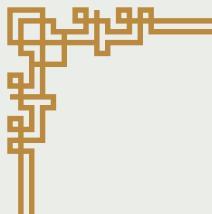
Traditionelle süß-saure Suppe mit Gemüse, Ananas, Tomaten und Koriander.

- |   |                                                                                              |        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| T | Tofu  F     | 10,90€ |
| H | Hühnchen                                                                                     | 12,90€ |
| G | Garnelen  B | 13,90€ |

## 7. Miso-Suppe (klein) F

Japanische Spezialität aus Miso-Paste, verfeinert mit Tofu und Algen.

5,00€



# Vorspeise

<b>8. Banh Bao</b>	 <small>A</small>	<b>4,90€</b>
Gedämpfter, vietnamesischer Hefekloß mit veganer Füllung		
<b>9. Cha Gio (2 Stück)</b>	 <small>F</small>	<b>4,90€</b>
Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Tofu, Shiitake Pilze, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu Sojasoße.		
<b>10. Cha Gio (2 Stück)</b>	<small>F</small>	<b>5,50€</b>
Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen, Shiitake Pilze, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu Sojasoße.		
<b>11. Ha Cao (4 Stück)</b>	 <small>A</small>	<b>4,90€</b>
Gedämpfte Teigtaschen, herhaft gefüllt mit einer Mischung aus Gemüse.		
<b>12. Wan Tan Chien (5 Stück)</b>	<small>A</small>	<b>5,50€</b>
Frittierte Wantans mit Hähnchenfüllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße.		
<b>13. veganes Wan Tan Chien (5 Stück)</b>	 <small>A</small>	<b>4,90€</b>
Frittierte Wantans mit veganer Füllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße.		
<b>14. Ebi Tempura (3 Stück)</b>	<small>A, B</small>	<b>5,50€</b>
Garnelen im knusprigen Teigmantel.		
<b>15. Nem Chay (6 Stück)</b>	 <small>A</small>	<b>4,90€</b>
Mini-Frühlingsrollen mit veganer Füllung.		
<b>16. Sommerrollen (2 Stück)</b>	<small>E, K</small>	
Frische Reisspapierrollen, gefüllt mit knackigem Salat, Reisnudeln und dazu Erdnüssen und Sesam.		
<b>T</b>	Tofu  <small>F</small>	<b>4,90€</b>
<b>H</b>	Hähnchen	<b>5,50€</b>
<b>G</b>	Garnelen <small>B</small>	<b>5,90€</b>
<b>17. Edamame</b>	 <small>F</small>	<b>5,20€</b>
Traditionell gekochte junge Sojabohnen, leicht gesalzen.		
<b>18. Banh Xeo</b>	 <small>E, F</small>	<b>9,20€</b>
Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art gefüllt mit Sojasprossen, Tofu und Gemüse, dazu Koriander und Erdnusssoße.		



# Salate

## Wahloptionen

		klein	groß
 T	weißer Tofu F	6,90€	10,90€
 D	schwarzer Tofu F	7,50€	11,50€
H	Hühnchen	7,90€	11,90€
 HV	veganes Hühnchen F	8,50€	12,90€
R	Rind	9,50€	13,90€

### 19. Nom Mien E, F

Glasnudeln mit Möhren, Sojasprossen, angerichtet mit einer leichten Sojasoße und verfeinert mit Koriander und knackigen Erdnüssen.

### 20. Nom Xoai E, F

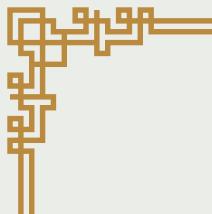
Mango, kombiniert mit Möhren und knackigen Sojasprossen, angerichtet mit einer leichten Sojasoße und verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen.

### 21. Ngo Sen E, F

Frischer Lotus-Salat, kombiniert mit Möhren und knackigen Sojasprossen, angerichtet mit einer leichten Sojasoße und verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen.

### 22. Goi Rong Bien E, F

Frischer Algensalat, kombiniert mit Möhren und knackigen Sojasprossen, angerichtet mit einer leichten Sojasoße und verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen.



# unsere Spezialität...

Phở ist das Herzstück unserer Küche. Ein Rezept, das wir seit Generationen bewahren und jede Woche zu Hause kochen. Die Brühe köchelt viele Stunden lang auf Rinder- und Hühnerknochen in aromatischen Gewürzen. So entsteht ein Geschmack, der kräftig und unverwechselbar ist, und den wir mit Stolz in unserem Restaurant servieren.

**extra frittierte Ente +3,00€**

**23. Pho Ga**

Reisbandnudel-Suppe mit Hähnchen, verfeinert mit Koriander, Zwiebeln und Lauchzwiebeln.

**13,90€**



**24. Pho Bo**

Reisbandnudel-Suppe mit Rind, verfeinert mit Koriander, Zwiebeln und Lauchzwiebeln.

**14,50€**

**25. Pho Duo Mix**

Reisbandnudel-Suppe mit Hähnchen und Rind, verfeinert mit Koriander, Zwiebeln und Lauchzwiebeln.

**15,90€**

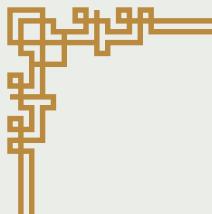


**26. Pho Royal Mix**

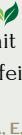
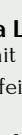
Reisbandnudel-Suppe mit Hähnchen, Rind und frittierte Ente verfeinert mit Koriander, Zwiebeln und Lauchzwiebeln.

**17,50€**





# Nudelgerichte

<b>27. Bun Bo Nam Bo</b>	 <small>E, F, K</small>	<b>12,50€</b>
Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, frischem Salat, gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Koriander, Sesam und Sojasoße.		
<b>28. Bun Nem</b>	 <small>A, E, F, K</small>	<b>11,90€</b>
Reisnudeln mit goldbraunen Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, serviert auf Salat und verfeinert mit Koriander, Sesam und Erdnüsse, dazu Sojasoße.		
<b>29. Bun Nem</b>	<small>A, E, F, K</small>	<b>12,50€</b>
Reisnudeln mit goldbraunen Frühlingsrollen, gefüllt mit Huhn, serviert auf Salat und verfeinert mit Koriander, Sesam und Erdnüsse, dazu Sojasoße.		
<b>30. Bun Cha La Lot</b>	 <small>E, F, K</small>	<b>11,90€</b>
Reisnudeln mit veganen gegrillten Fleischröllchen in Betelblättern mit frischer Salat und verfeinert mit Koriander, Sesam und Erdnüsse, dazu Sojasoße.		
<b>31. Bun Cha La Lot</b>	<small>E, F, K</small>	<b>14,50€</b>
Reisnudeln mit gegrillten Rindfleischröllchen in Betelblättern, dazu frischer Salat und verfeinert mit Koriander, Sesam und Erdnüsse, dazu Sojasoße.		
<b>32. Udon Ga Sa Ot</b>	<small>E, K</small>	<b>13,90€</b>
Udon-Nudeln mit Hähnchen, gebratenen Zwiebeln, Zitronengras, Chili und Schnittlauch, serviert mit frischem Salat und verfeinert mit Erdnüssen, Koriander und Sesam.		
<b>33. Mie Ga Sa Ot</b>	<small>A, E, K</small>	<b>13,90€</b>
Mie-Nudeln mit Hähnchen, gebratenen Zwiebeln, Zitronengras, Chili und Schnittlauch, serviert mit frischem Salat und verfeinert mit Erdnüssen, Koriander und Sesam.		
<b>34. Bun Ga Sa Ot</b>	<small>E, K</small>	<b>13,90€</b>
Reisnudeln mit Hähnchen, gebratenen Zwiebeln, Zitronengras, Chili und Schnittlauch, serviert mit frischem Salat und verfeinert mit Erdnüssen, Koriander und Sesam.		

## Proteintionen

 T	weißer Tofu	F	+1,50€
 D	schwarzer Tofu	F	+1,90€
 HV	veganes Hähnchen	F	+2,00€
H	Hähnchen		+2,50€
HK	Hähnchenkross	A	+4,00€
 RV	veganes Rind	F	+2,50€
R	Rind		+3,00€
 EV	vegane Entekross	F	+4,00€
E	Entekross	A	+5,00€
G	Garnelen	B	+5,00€

### 35. Udon-Suppe

11,00€

Aromatische Brühe mit kräftigen Udon-Nudeln, verfeinert mit Lauchzwiebel und Koriander.

### 36. Udon Me Dua

11,00€

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, Ananas und Tomaten in Tamarindensoße, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.

### 37. Udon Curry

11,00€

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.

### 38. Udon Xao

11,00€

Gebratene Udon-Nudeln, mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Zwiebeln, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.

### 39. Pho Xao

11,00€

Gebratene Reisbandnudeln, mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Zwiebeln, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander, Sesam und Erdnuss.

### 40. Mien Xao

11,00€

Gebratene Glasnudeln, mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Zwiebeln, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.

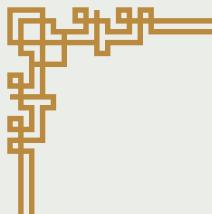
### 41. Mie Xao

11,00€

Gebratene Mie-Nudeln, mit frischem Gemüse, Sojasprossen und Zwiebeln, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.

# Reisgerichte

<b>42. Com Ga Sate</b>	<small>E, F, K</small>	<b>13,90€</b>
Reis mit Hühnchen in Sate-Soße, dazu gebratene Gemüse, Zwiebeln, Chili, mit frischem Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.		
<b>43. Com Ga Sa Ot</b>	<small>K</small>	<b>13,90€</b>
Reis mit Hühnchen, gebratenen Zwiebeln, Zitronengras, Chili und Schnittlauch, serviert mit frischem Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.		
<b>44. Com Ga Chien Gion</b>	<small>K, F</small>	<b>14,90€</b>
Reis, mit Hühnchenkross in brauner Soße, dazu gebratene Gemüse, Sojasprossen und Zwiebeln, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander und Sesam.		

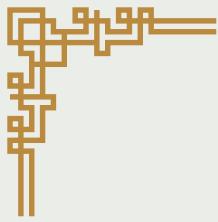


# Reisgerichte

## Proteinoptionen

 <b>T</b>	weißer Tofu	F	+1,50€
 <b>D</b>	schwarzer Tofu	F	+1,90€
 <b>HV</b>	veganes Hähnchen	F	+2,00€
<b>H</b>	Hähnchen		+2,50€
 <b>RV</b>	veganes Rind	F	+2,50€
<b>R</b>	Rind		+3,00€
 <b>EV</b>	vegane Entekross	F	+4,00€
<b>E</b>	Entekross	A	+5,00€
<b>G</b>	Garnelen	B	+5,00€

- 45. Com Dang** C, K 11,00€  
Gebratenes Reis mit Ei, Möhren und Erbsen, dazu verfeinert mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam.
- 46. Com Sot Me** K 11,00€  
Reis mit gebratenem Ananas und Tomaten in Tamarindensoße, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam.
- 47. Com Chua Ngot** K 11,00€  
Reis mit gebratenem Gemüse in süß-saurer-Soße, dazu knackiger Salat und verfeinert mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam.
- 48. Com Sot Lac** E, K 11,00€  
Reis mit cremiger Erdnusssoße, dazu gebratenes Gemüse und verfeinert mit Koriander, Erdnuss, Lauchzwiebeln und Sesam.
- 48a. Com Sot Xoai** K 11,00€  
Reis mit fruchtiger Mango-Kokossoße, dazu gebratenes Gemüse und verfeinert mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam.
- 49. Com Sot Ca Ri** K 11,00€  
Reis mit würzigem rotem Curry, dazu gebratenes Gemüse und verfeinert mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam.
- 50. Com Dau Nam** F, K 11,00€  
Reis mit gebratenem Gemüse, Champignons, Shiitake und Morcheln in Sojasoße, dazu Koriander, Lauchzwiebeln und Sesam.



# Nachtisch

**51. Banh Chuoi** **4,90€**

Vietnamesischer Kuchen aus Klebreis mit einer Füllung aus zerkleinerten und gekochten Grünbohnen und Kokosmilch.

**52. Banh Troi** **4,90€**

vietnamesischer Kuchen aus Klebreis mit einer Füllung aus Bananen, serviert mit Kokosmilch

**53. Chuoi Chien** **4,90€**

frittierte Banane

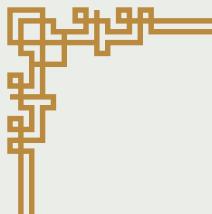


## Soft Drinks

	0,2l	0,4l
300. Coca Cola	2,50€	4,00€
301. Coca Cola Light	2,50€	4,00€
302. Fanta	2,50€	4,00€
303. Sprite	2,50€	4,00€
304. Ginger Ale	2,50€	4,00€
305. Tonic Water	2,50€	4,00€
306. Wasser (Still oder Spritzig)	2,50€	4,00€
306. Leitungswasser	1,00€	1,00€

## Säfte

	0,2l	0,4l
310. Mangosaft	2,50€	4,00€
311. Maracujasaft	2,50€	4,00€
312. Apfelsaft	2,50€	4,00€
313. Lycheesaft	2,50€	4,00€
314. Ananassaft	2,50€	4,00€
315. Bananenektar	2,50€	4,00€



## Kaffee

<b>321. Ca Phe Sua Nong</b>	<small>F, G</small>	<b>5,50€</b>
heißer vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch/Sojamilch		
<b>322. Ca Phe Sua Da</b>	<small>F, G</small>	<b>5,50€</b>
vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch/Sojamilch & Eiswürfeln		

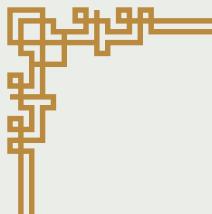
## Pur Tee

<b>330. Grüner Tee</b>	<b>4,00€</b>
<b>331. Jasmintee</b>	<b>4,00€</b>

## Hausgemachter Tee

<b>335. Minztee</b>	<b>4,00€</b>
<b>336. Limetten-Ingwer-Tee</b>	<b>4,50€</b>
<b>337. Limetten-Ingwer-Minze-Tee</b>	<b>4,50€</b>
<b>338. Orangen-Ingwer-Grüntee</b>	<b>4,50€</b>
<b>339. Apfel-Zitronengras-Ingwer-Tee</b>	<b>4,50€</b>





## *Hausgemachter Kalter*

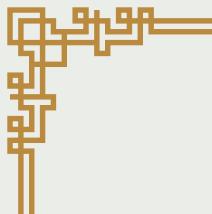
<b>340. Nuoc Cam</b> gepresste Orange	5,50€
<b>341. Nuoc Chanh</b> Limettensaft, Rohrzucker, Eiswürfeln	5,50€
<b>342. Tra Da</b> Jasmintee, Limetten, Rohrzucker & Eiswürfeln	5,50€
<b>343. Orangen Lemonde</b> gespresse Orange, Limetten, Zitronengras, Ginger Ale	5,90€
<b>344. Special Lemonade</b> frische Limetten, Minz, Zitronengras, Ginger Ale	5,90€

## *Lassi*

<b>350. Mango Lassi</b>	5,50€
<b>351. Avocado Lassi</b>	5,50€
<b>352. Banane Lassi</b>	5,50€
<b>353. Lychee Lassi</b>	5,50€
<b>354. Kokos Lassi</b>	5,50€

## *Smoothie*

<b>360. Kiwi, Apfel, Banane, Orange, Chia Samen</b>	5,50€
<b>361. Mango, Apfel, Maracuja, Pfirsich, Chia Samen</b>	5,50€
<b>362. Kiwi, Ananas, Apfel, Banane, Chia Samen kiwi</b>	5,50€



## Shake

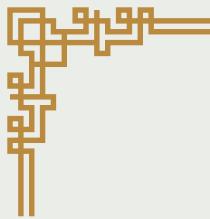
365. Apfel Minz Shake	5,50€
366. Mango Kokos Minz Shake	5,50€
367. Mango Lychee Shake	5,50€
368. Ananas Banane Shake	5,50€

## Alkoholfreies Cocktail

370. Ipanema	5,90€
Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale	
371. Mosquito	5,90€
Limettensaft, Minz, Rohrzucker, Tonic Water	
372. Tropical Song <small>G</small>	6,50€
Mangosirup, Kokossirup, Maracujasaft, Sahne	

## Aperatif

375. Hugo	6,50€
Prosecco, Limetten, Holunderblütenstrup, Minz, Soda	
376. Aperol spritz	6,50€
Prosecco, Aperol, frisch Orange, Soda	

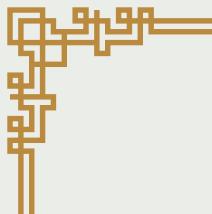


## Cocktail

<b>380. Caipirinha</b>	<b>6,90€</b>
Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker	
<b>381. Mojito</b>	<b>6,90€</b>
Havana Club, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda	
<b>382. Cuba Libre</b>	<b>6,90€</b>
Rum, Limettensaft, Cola	
<b>383. Pina Colada</b>	<b>7,90€</b>
weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
<b>384. Swimming Pool</b> <small>G</small>	<b>7,90€</b>
weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
<b>385. Caribbean</b>	<b>7,90€</b>
brauner Rum, Mangosirup, Kokossirup, Sahne, Maracujasaft	
<b>386. PHO HA Special</b>	<b>7,90€</b>
Nep Moi Reisschnaps, grüner Tee, Minz, Limettensaft, Holunderblütensirup, Apfelsaft	

## Bier

<b>390. Warsteiner</b> <small>A</small>	0,5l	<b>4,80€</b>
<b>391. Heiniken Bier</b> <small>A</small>	0,33l	<b>4,20€</b>
<b>392. Tiger Bier</b> <small>A</small>	0,33l	<b>4,20€</b>
<b>393. König Ludwig - Hefeweizen</b> <small>A</small>	0,5l	<b>4,80€</b>
<b>394. König Ludwig - Kristall Weizen</b> <small>A</small>	0,5l	<b>4,80€</b>
<b>395. König Ludwig - Alkoholfrei</b> <small>A</small>	0,5l	<b>4,80€</b>



## *Schnaps*

405. Nep Moi	3,20€
406. Wodka	3,20€

## *Long Drink*

410. Wodka Cola	6,50€
411. Rum Cola	6,50€
412. Whisky Cola	6,50€
413. Gin Tonic	6,50€

## *Wein*

	Gl. 0,2l	Fl. 0,75l
ROTWEIN		
420. Spätburgunder (trocken)	5,90€	19,90€
421. Merlot (trocken)	5,90€	19,90€
WEIßWEIN		
422. Chardonnay (trocken)	5,90€	19,90€
423. Riesling (trocken)	5,90€	19,90€
ROSEWEIN		
424. Rosé (trocken)	5,90€	19,90€

## Allergene

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | H Schalenfrüchte           |
| B Krebstiere              | I Sellerie                 |
| C Eier                    | J Senf                     |
| D Fisch                   | K Sesamsamen               |
| E Erdnüsse                | L Schwefeldioxid & Sulfite |
| F Sojabohnen              | M Lupinen                  |
| G Milch                   | N Weichtiere               |