

PHỞ NGUYỄN

vietnamesisches Restaurant

A red circle containing the white number '68' is positioned to the right of the main text. Two green lines, resembling chopsticks, cross behind the circle and extend towards the right edge of the frame.

Savignyplatz 11 · 10625 Berlin (Eingang neben Kantstraße 145)

Tel.: 030 / 45 08 74 95

MUSTER

VORSPEISEN/STARTERTS

- 1. Sommerolle** ^{B, F, K, 4}

In Reispapier gewickelt mit Reismudeln, frischem Salat und Melisseblättern, serviert mit Limettendressing oder Hoisin-Erdnussauce und Sesamkernen.
Rice paper wrapped round with rice noodles, fresh salad and balm leaves, served with a lime dressing or hoisin peanut sauce and sesame seeds.

Wahlweise mit/optional with:

 - **Garnelen/prawns** 4,00 €
 - **Hühnerfleisch/chicken** 3,50 €
 - **Ente/duck** 4,00 €

- 2. Nem Hanoi** ^{A, 3, 4} 4,00 €

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Karotten, Morcheln und Kohlrabi, verfeinert mit Limettendressing.
Crispy spring rolls filled with mincemeat, glass noodles, carrots, morels and kohlrabi, refined with a lime dressing.

- 3. Wan Tan Chien** ^{A, B, F, 3, 4} 3,50 €

Knusprige Dreieck-Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen, dazu cremige Mangosauce oder eine süß-scharfe Sauce.
Crispy wontons filled with mincemeat and prawns in addition with mango sauce or sweet-chili-sauce.

- 4. La Lot Nuong** ^{B, 3, 4} 4,00 €

Gebratene „La Lot“-Spieße (Hackfleisch und Garnelen in Pfefferblätter gewickelt), serviert mit einem Unagisauce.
Fried „La Lot“ skewer (mincemeat and prawns wrapped with pepper leaves) served with unagi sauce.

MUSTER

5. **Lachsfilet La Lot** ^{D, K} 4,00 €
Pikant gegrilltes Lachsfilet, eingerollt in „La Lot“-Blätter, mariniert mit Zitronengras, Galanga und Zwiebeln, verfeinert mit Sesamkernen und einer Unagisauce.
Spicy grilled salmon fillet, rolled in „La Lot“ leaves, marinated with lemongrass, galanga and onions, refined with sesame seeds and a unagi sauce.
6. **Ga Nuong** ^{E, 1, 3, 4} 3,50 €
Gegrillte Hähnchenspieße auf frischem Salat, verfeinert mit cremiger Erdnussauce.
Grilled chicken skewer on fresh salad, refined with a creamy peanuts sauce.
7. **Bo Nuong** ^{F, K, 3, 4} 4,00 €
Gegrillte Rindfleischspieße auf frischem Salat, verfeinert mit Unagi-Sauce & Sesamkernen.
Grilled beef skewer on fresh salad, refined with a unagi sauce and sesame seeds.
8. **Tom Com** ^{A, B, 1, 3, 4} 4,00 €
Garnelen ummantelt mit knusprigen, jungen Reisflocken auf frischem Salat, verfeinert mit einer Unagi-Sauce.
prawns covered with crispy young rice flakes on fresh salads, refined with a unagi sauce.
9. **Ga Chien Xu** ^{A, E, 1, 3, 4} 3,50 €
Knusprige Hähnchenbrust auf frischem Salat, serviert mit einer Mangosauce.
Crispy chicken breast on fresh salad, served with a mango sauce.
10. **Dumplings** ^{B, F} 4,00 €
Gedämpfte Teigtasche mit Garnelen, abgerundet mit Sojasauce.
Steamed dumplings with prawns, refined with soy sauce.
11. **Edamame** 4,00 €
Japanische Bohnen blanchiert in heißem Wasser, serviert mit Salz.
Japanese beans blanched in hot water, served with salt.
12. **Sweet potato** ^J 3,50 €

MUSTER

SUPPEN/SOUPS

- 21. Sup Mien Ga** 3,50 €
Klare Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Shiitake-Pilzen und frischem Gemüse, verfeinert mit Koriander und Lauchzwiebeln.
Clear chicken broth with chicken, glass noodles, shiitake mushrooms and fresh vegetables, refined with coriander and spring onions.
- 22. Sup Wan Tan** ^{A, B, 3} 4,00 €
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Garnelen in kräftiger Hühnerbrühe mit frischem Gemüse, verfeinert mit Kräutern.
Filled dumplings with mincemeat and prawns in chicken broth with fresh vegetables, refined with herbs.
- 23. Sup Nuoc Dua** ^{B, F, 1, 3, 4}
Kokosmilchsuppe mit frischen Champignons, Tomaten und frischen Kräutern.
Coconut milk soup with fresh mushrooms, tomatoes and fresh herbs.
Wahlweise mit/optional with:
- **Garnelen/prawns** 4,00 €
 - **Hähnchenfleisch/chicken** 3,50 €
- 24. Canh Chua Tom** ^{F, 1, 3, 4} 4,00 €
Garnelensuppe mit frischen Champignons, Tamarinde, Sojasprossen und Tomaten, verfeinert mit Dill, Koriander und Lauchzwiebeln.
Prawn soup with fresh mushrooms, tamarind, soybean sprouts and tomatoes, refined with dill, coriander and spring onions.
- 25. Pho** ^{F, 3, 4}
Große, kräftige, traditionelle, vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Koriander und Lauchzwiebeln.
Traditional vietnamese rice ribbon noodle soup with soybean sprouts, coriander and spring onions.
Wahlweise mit/optional with:
- **Tofu** 8,00 €
 - **Hähnchenfleisch/chicken** 8,50 €
 - **Rindfleisch/beef** 9,50 €

SALATE/SALADS

31. Goi Mien ^{D, E, F, 3, 4}

Glasnudeln mit frischem Salat, Koriander, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen, abgeschmeckt mit Limettendressing.

Glass noodles with fresh salad, coriander, spring onions, fried onions, chopped peanuts and lime dressing.

Wahlweise mit/optional with:

- **Hähnchenfleisch/chicken** 4,00 €
- **Tofu** 3,50 €

32. Goi DuDu ^{D, E, F, 3, 4} 4,00 €

Grüner Papayasalat mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen, abgeschmeckt mit Limettendressing.

Green papaya salad with fresh herbs, fried onions, chopped peanuts and lime dressing.

33. Goi Xoai ^{B, D, E, F, 3, 4} 5,00 €

Mangostreifen mit frischem Salat, Garnelen, frischen Kräutern, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen, verfeinert mit Limettendressing und einer Mangosauce.

Mango stripes with fresh salad, prawns, fresh herbs, fried onions and chopped peanuts, refined with lime dressing and mango sauce.

MUSTER

NUDELGERICHTE/NOODLE DISHES

- 41. Bun Nem** ^{A, D, E, 3, 4} **8,50 €**
 Reismudeln mit knusprigen Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen, serviert mit Limettendressing.
Rice noodles with crispy spring rolls filled with minced meat, fresh salad, herbs, fried onions and chopped peanuts, served with a lime dressing.
- 42. Bun Cha** ^{A, D, E, K, 3, 4} **9,00 €**
 Gegrilltes, pikantes, mariniertes Schweinefleisch mit Reismudeln, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln & gehackten Erdnüssen, serviert mit Limettendressing und Sesamkernen.
Grilled piquant marinated pork with rice noodles, fresh salad, herbs, fried onions and chopped peanuts, served with a lime dressing and sesame seeds.
- 43. Bun La Lot** ^{D, 3, 4} **9,00 €**
 Würziges gemischtes Hackfleisch in Pfefferblätter eingerollt, kurz angebraten, serviert auf Reismudeln, frischem Salat, Kräutern und Limettendressing.
Spicy mixed minced meat wrapped in pepper leaves, served with rice noodles, fresh salad, herbs and lime dressing.
- 44. Bun Nam Bo** ^{D, E, 3, 4}
 Reismudeln mit frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln, gehackten Erdnüssen und Limettendressing.
Rice noodles with fresh salad, herbs, fried onions and chopped peanuts, served with a lime dressing.
Wahlweise mit/optional with:
 • **Rindfleisch/beef** **9,00 €**
 • **Hähnchenfleisch/chicken** **8,50 €**
- 45. Bun Cha Thap Cam** ^{E, K, 3, 4} **9,50 €**
 Ein Grillteller mit Hähnchenspieß, „La Lot“-Spieß und Rindfleischspieß, Reismudeln, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln, gehackten Erdnüssen und Sesamkernen, serviert mit Limettendressing.
A grillplate with a chicken skewer, „La Lot“-skewer and beef skewer, rice noodles, fresh salad, herbs, fried onions, chopped peanuts and sesame seeds, served with a lime dressing.

MUSTER

REISGERICHTE/RICE DISHES

- 51. Ga Dua Ot** ^{D, E, 1, 3, 4, 5} (pikant/piquant) 8,50 €
Exotisch mariniertes Hühnerbrustfilet, angebraten mit feinem Zitronengras und einem Hauch von Chili und Ananas, serviert mit Reis, frischem Salat, Kräutern und Limettendressing.
Exotic marinated chicken, gently roasted with lemongrass and a hint of chili and pineapple, served with rice, fresh salad, herbs and lime dressing.
- 52. Bo Xao Hanh** ^{D, E, F, 3, 4} (pikant/piquant) 9,50 €
Zartes mariniertes Rindfleisch, angebraten mit Zwiebeln und Porree, serviert mit Reis, frischem Salat, Kräutern, Lauchzwiebeln und gerösteten Sesamkernen, verfeinert mit einem traditionell zubereiteten Limettendressing.
Tender marinated beef, sautéed with onions and leek, served with rice, fresh salad, herbs, spring onions, and roasted sesame seeds, refined with a traditionally prepared lime dressing.
- 53. Ga Nuong Sot Xoai** ^{G, 3, 4, 5} 8,50 €
Gegrillte, marinierte Hähnchenfiletspieße mit duftendem Reis, Mango, frischem Salat, Kräutern und Röstzwiebeln, abgerundet mit einer cremigen Mangosauce.
Grilled marinated chicken skewer with rice, mango, fresh salad, herbs and fried onions, refined with a creamy mango sauce.
- 54. Ga Nuong Sot Dau** ^{E, 3, 4} 8,50 €
Gegrillte, marinierte Hähnchenfiletspieße mit duftendem Reis, frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit cremiger Erdnussauce.
Grilled marinated chicken skewer with rice, fresh salad and herbs, refined with creamy peanut sauce.

MUSTER

55. Sot Curry / Reiscurry ^{A, F, 1, 3, 4} (scharf/hot)

Zubereitet mit frischen Zucchini, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen und Süßkartoffeln in roter Curry-Kokosmilch-Sauce, serviert mit duftendem Reis.

Rice curry prepared with fresh zucchini, peppers, broccoli, cauliflower, beans and sweet potatoes in red curry coconut milk sauce, served with fragrant rice.

Wahlweise mit/optional with:

- Tofu 8,00 €
- Hühnerfleisch/chicken 8,50 €
- Rindfleisch/beef 8,90 €
- Knusprige Ente/crispy duck 9,50 €

56. Sot Lac ^{A, E, F, 3, 4}

Milde cremige Erdnusssauce mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Paprika, Zucchini und Bohnen, dazu duftender Reis.

Creamy peanut sauce with carrots, cauliflower, broccoli, paprika, zucchini and beans, served with fragrant rice.

Wahlweise mit/optional with:

- Tofu 8,00 €
- Hähnchenbrust/chicken 8,50 €
- Knusprige Ente/crispy duck 9,50 €
- Garnelen/prawns 9,50 €

57. Sot Chua Ngot ^{A, 1, 3, 4, 5}

Süß-Sauer-Sauce aus frischen Früchten, mit Ananas und Saisongemüse.

Sweet-sour-sauce from fresh fruits, with pineapple and seasonal vegetables.

Wahlweise mit/optional with:

- Knuspriger Hähnchenbrust/crispy chicken 8,50 €
- Knusprige Ente/crispy duck 9,50 €

MUSTER

58. Rau Xau ^{A, B, F, 1, 3, 4, 5}

Gebratene Gemüsesorten wie Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Paprika, Zucchini, Bohnen, Shiitake-Pilze, Pak-Choi und Bambussprossen, abgerundet mit Koriander und Lauchzwiebeln, serviert mit duftendem Reis.
Roasted vegetables like carrots, cauliflower, broccoli, paprika, zucchini, beans, shiitake mushrooms, pak choi and bamboo sprouts, well-rounded with coriander, spring onions and rice.

Wahlweise mit/optional with:

- Tofu 8,50 €
- Hähnchenbrust/chicken 8,90 €
- Rindfleisch/beef 9,50 €
- Garnelen/prawn 9,90 €
- Knusprige Ente/crispy duck 9,90 €

EMPFEHLUNG DES HAUSES / SPECIAL RECOMMENDATION

61. Bo Luc Lac ^{D, F, K, 1, 3, 4} 13,50 €

Zarte Rindfleischwürfel mariniert mit traditionellen Gewürzen, kurz angebraten auf frischem Salatbett aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, serviert mit duftendem Reis und gerösteten Sesamkernen.

Delicated beef cubes marinated with traditional spices, gently roasted on fresh lettuce made of iceberg lettuce, cucumbers, tomatoes, peppers and onions, served with fragrant rice and roasted sesame seeds.

62. Gegrillter Lachs ^{A, D, E, J}

Gegrillter Lachs pikant mariniert in Zitronengras, Galanga, Knoblauch und Zwiebeln auf grünem Spargel.

Grilled salmon spicy marinated with lemongrass, galanga-ginger, garlic and onions, served with green asparagus.

Wahlweise mit/optional with:

- Reis/rice 13,50 €
- oder Süßkartoffel-Pommes/sweet potato fries 14,50 €
- Sauce: • Maracujasauce/passionfruit sauce
- Currysauce

MUSTER

HOTCOOKED

71. Mix-Grill-Platte 1 ^{A, B, E, F, 1, 3, 4} **13,90 €**

Gebratene Sojasprossen, Karotten und Porree auf einer heißen Gusseisenplatte mit gegrilltem Hähnchen-Rind-Garnelenspieß und knuspriger Ente, verfeinert mit Kräutern und einer Unagi-Sauce. Serviert mit duftendem Reis und Erdnussauce.

Roasted bean sprouts, carrots and leek on a hot cast iron plate with grilled chicken-beef-prawn-skewer and crispy duck, seasoned with herbs and an unagi sauce. Served with fragrant rice and peanut sauce.

72. Mix-Grill-Platte 2 ^{A, B, 1, 3, 4} **14,90 €**

Gebratene diverse Gemüsesorten und Pak-Choi mit Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Garnelen und knuspriger Ente, auf einer heißen Gusseisenplatte, verfeinert mit Kräutern. Serviert mit duftendem Reis und scharfer Currysauce.

Fried various vegetables and pak choi with beef, chicken, prawns and crispy duck, on a hot cast iron plate, flavored with herbs. Served with fragrant rice and spicy curry sauce.

DESSERT

81. Panna cotta ^{G, 3, 4, 9} **2,50 €**

Hausgemachte Kokosmilch-Panna cotta übergossen mit Mangosirup.

Panna cotta made from coconut milk with mango syrup.

82. Chuoi Chien ^{A, E, G, 3}

Gebackene Banane garniert mit gerösteten Erdnüssen und Honig.

Baked banana garnished with roasted peanuts and honey.

• **ohne Vanilleeis (without vanilla ice-cream)** **2,50 €**

• **mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)** **3,50 €**

83. Tao Chien ^{A, E, G, 3}

Gebackener Apfel mit gerösteten Erdnüssen und Honig.

Baked apple with roasted peanuts and honey.

• **ohne Vanilleeis (without vanilla ice-cream)** **2,50 €**

• **mit Vanilleeis (with vanilla ice cream)** **3,50 €**

MUSTER

84. **Kem Chien** ^{A, E, G, 3} 3,00 €
Gebackenes Vanilleeis verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Honig.
Baked vanilla ice cream refined with roasted peanuts and honey.
85. **Hausgemachte Bananencreme** ^{A, E, G, 3} 3,50 €
Aus frischen Bananen, Kokosmilch, Milch, Erdnüssen und Kokosraspeln.
Homemade banana cream with fresh banana, coconut milk, milk, peanuts and coconut flakes.
86. **Suong Sao Hot E (Che)** ^{E, G, 3} 4,00 €
Mit Kokosmilch, Milch, Jelly und Chiasamen.
With coconut milk, milk, jelly and chia seeds.



VEGANE GERICHTE/VEGAN DISHES

VORSPEISEN/STARTERS

- V1. **Sommerolle** ^{B, F, K, 4}
In Reispapier gewickelt mit Reismudeln, frischem Salat und Melisseblättern, serviert mit Hoisin-Erdnussauce oder Sojapastensauce und Sesamkernen.
Rice paper wrapped round with rice noodles, fresh salad and balm leaves, served with a hoisin-peanut-sauce or creamy soy sauce and sesame seeds.
Wahlweise mit/optional with:
- **Tofu** 3,50 €
 - **Avocado** 4,00 €
- V2. **Nem Hanoi Chay** ^{A, E, 3, 4} 4,00 €
Knusprige, vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Karotten, Morcheln und Kohlrabi verfeinert mit Sojapastensauce oder Hoisin-Erdnussauce.
Crispy spring rolls filled with tofu, glass noodles, carrots, morels and kohlrabi, refined with a soy paste sauce or hoisin peanut sauce.
- V3. **Nem Chay** ^{A, 3, 4} 3,50 €
Knusprige, vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit einer süß-scharfen Sauce.
Crunchy vegetarian mini spring rolls served with a sweet-chili-sauce.

MUSTER

- V4. Dau Phu Sesam** ^{E, F, K, 3, 4} 4,00 €
Knusprige Tofuspieße ummantelt mit gerösteten Sesamkernen,
serviert mit Hoisin-Erdnusssauce oder Sojapastensauce.
*Crunchy tofu sticks wrapped with roasted sesame seeds,
served with hoisin peanut sauce or soy paste sauce.*
- V5. Tofu La Lot** ^{E, F, K} 4,00 €
Gegrillter „La Lot“ Spieß, eingrollt mit Tofu, Shiitake-Pilzen, Morcheln,
Zwiebeln, Sesamkerne und Glasnudeln, serviert mit Unagisauce.
*Grilled „La Lot“-skewer, rolled up with tofu, shiitake mushrooms, morels,
onions, sesame seeds and glass noodles, served with unagi sauce.*
- V6. Vegane Fischbällchen** ^{D, E, F} 4,00 €
Gegrillte Fischspieße aus Konjakmehl, verfeinert mit Ingwer,
serviert mit Unagisauce.
*Grilled fish skewers from konjac flour, refined with ginger,
served with unagi sauce*
- V7. Dumplings** ^F 4,00 €
Gekochte Maultaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Soja-Chilisauce.
Boiled dumplings filled with vegetables, served with soy-chili-sauce.

SUPPEN/SOUPS

- V11. Sup Rau** ^{F, 3, 4} 3,50 €
Vegane Brühe mit Tofu, frischem Gemüse und Pak-Choi,
garniert mit Koriander und Lauchzwiebeln.
*Vegan soup with tofu, fresh vegetables and pak choi,
garnished with coriander and spring onion.*
- V12. Sup Wan Tan** ^{A, 3} 4,00 €
Vegane Brühe mit gefüllten Teigtaschen aus Gemüse, Tofu, Shiitake-Pilzen, Morcheln,
Zwiebeln und Glasnudeln, verfeinert mit frischem Gemüse und Kräutern.
*Vegetable soup with dumplings filled with vegetables, tofu, shiitake mushrooms, morels,
onions and glass noodles, refined with fresh vegetables and herbs.*

MUSTER

- V13. Sup Nuoc Dua** ^{F, 1, 3, 4} 3,50 €
Kokosmilchsuppe mit frischen Champignons,
Tomaten, Tofu und frischen Kräutern.
*Coconut milk soup with fresh mushrooms,
tomatoes, tofu and fresh herbs.*
- V14. Pho Chay** ^{F, 3, 4} 8,00 €
Vegane Brühe mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und Tofu,
abgerundet mit frischem Ingwer, Lauchzwiebeln und Koriander.
*Vegetable broth with rice ribbon noodles, soybean sprouts
and tofu, refined with fresh ginger, spring onions and coriander.*

SALATE/SALADS

- V21. Goi Mien** ^{E, F, 3, 4} 4,00 €
Glasnudeln mit Tofu, frischem Salat, Koriander,
Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen,
abgeschmeckt mit Maracujadressing.
*Glass noodles with fresh salad, coriander,
spring onions, fried onions, chopped peanuts
and a passionfruit dressing.*
- V22. Sommersalat** ^{F, 3, 4} 4,00 €
Gemischter Salat mit Süßkartoffeln, Tomaten,
Avocado, Gurken, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen,
abgerundet mit einem Maracujadressing.
*Mixed salad with sweet potatoes, tomatoes,
avocado, cucumber, fried onions and chopped peanuts,
served with a passionfruit dressing.*

MUSTER

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

V31. Bun Nem Chay ^{A, D, E, F, 3, 4} **8,50 €**

Reisnudeln mit knusprigen, vegetarischen Frühlingsrollen, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen, serviert mit Sojapastensauce oder Hoisin-Erdnusssauce.

Rice noodles with crispy vegetarian spring rolls, fresh salad, herbs, roasted onions and chopped peanuts, served with soy paste sauce or hoisin-peanut sauce.

V32. Bun Dau Sesam ^{E, F, K, 3, 4} **8,50 €**

Tofu ummantelt mit gerösteten Sesamkernen, mit Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern, Röstzwiebeln und gehackten Erdnüssen, serviert mit Sojapastensauce oder Hoisin-Erdnusssauce.

Tofu coated with roasted sesame seeds, with rice noodles, fresh salad, herbs, fried onions and chopped peanuts, served with soy paste sauce or hoisin-peanut sauce.

V33. Rao Xao ^{A, F, 1, 3, 4, 5} **8,50 €**

Gebratene Gemüsesorten wie Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Paprika, Zucchini, Bohnen, Shiitake-Pilze, Pak-Choi und Bambussprossen, abgerundet mit Koriander & Lauchzwiebeln, serviert mit duftendem Reis.

Roasted vegetables like carrots, cauliflower, broccoli, paprika, zucchini, beans, shiitake mushrooms, pak choi and bamboo sprouts, well-rounded with coriander and spring onions, served with fragrant rice.

V34. Nam Xao ^{F, 3, 4} **9,00 €**

Gebratene Shiitake-Pilze, Champignons und Kräuter-Seitlinge mit Broccoli und Blumenkohl, abgerundet mit Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander in Sojasauce, serviert mit Reis.

Fried shiitake mushrooms, mushrooms and king oyster mushrooms with broccoli and cauliflower, well-rounded with garlic, spring onion and coriander in soy sauce, served with rice.

MUSTER

SOFTGETRÄNKE/SOFT DRINKS

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1, 2, 4}	1,80 €	3,60 €
Coca-Cola Light ^{1, 2, 4, 6, 7}	1,80 €	3,60 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	1,80 €	3,60 €
Sprite ⁴	1,80 €	3,60 €
Mezzo-Mix ^{1, 4, 9}	1,80 €	3,60 €
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	2,50 €	
Ginger Ale ^{1, 4}	2,50 €	
Tonic Water ^{4, 8}	2,50 €	
	0,2 l	Fl. 0,75 l
Mineralwasser	1,80 €	5,50 €
Stilles Mineralwasser	1,80 €	5,50 €

SÄFTE/JUICES Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft, Apfelsaft	2,20 €	4,00 €
Kirschnektar, Bananennektar	2,20 €	4,00 €
Maracujanektar, Lycheennektar	2,20 €	4,00 €
Guavennektar, Mangonektar	2,20 €	4,00 €

HEALTH & BEAUTY

Cha Xanh Khong Do on ice - Grüner Eistee	Glas 0,3 l	4,00 €
Aloe Vera on ice	Glas 0,3 l	4,00 €

MUSTER

BIER/BEER

	0,3 l	0,5 l
Radeberger vom Fass ^A	2,80 €	4,10 €
Schöfferhofer Weißbier ^A Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei		4,10 €
Saigon Bier ^A vietnamesisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	2,80 €

HEISSGETRÄNKE/HOT DRINKS

Kaffee Crema ²	Tasse 0,1 l	2,50 €
Cappuccino ^{2, G}	Tasse 0,1 l	2,80 €
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas 0,2 l	3,50 €
Espresso ²	Tasse 2 cl	2,50 €
Vietnamesischer Espresso ²	Tasse 0,1 l	3,20 €
mit oder ohne Kondensmilch ^G		
Ingwertee mit Honig	Tasse 0,3 l	2,50 €
Zitronengrasteer mit Honig	Tasse 0,3 l	2,50 €
Zitronengrasteer mit Limetten und Honig	Tasse 0,3 l	2,50 €
Frischer Pfefferminztee mit Ingwer und Honig	Tasse 0,3 l	2,50 €
Diverse Teesorten	Tasse 0,3 l	2,50 €
schwarzer, grüner und Jasmintee <i>black, green and jasmine tea</i>		

MUSTER

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE/HOMEMADE DRINKS

Glas 0,3 l

- Vietnamesischer Eiskaffee** ^{2, 6} 3,90 €
Mit Kondensmilch und Crushed Eis.
With condensed milk and crushed ice.
- Frische Eislimonade** 3,80 €
Ein Gemisch aus frisch gepresstem Limettensaft, Wasser und Rohrzucker.
Fresh lime juice with water and cane sugar.
- Frische Eislimonade mit Zitronengras** 3,80 €
Ein Gemisch aus frisch gepresstem Limettensaft,
Wasser und Rohrzucker mit Zitronengras.
Fresh lime juice with water, cane sugar and lemon grass.
- Frische Eislimonade mit Rum** 4,00 €
Ein Gemisch aus frisch gepresstem Limettensaft, Wasser, Rohrzucker und Rum.
Fresh lime juice with water, cane sugar and rum.
- Pho Nguyen Spezial** kalt oder warm 3,80 €
Frisch gepresstes Limettenstück, frischer Ingwer und Pfefferminze, Rohrzucker und Sprudelwasser.
Freshly squeezed lime, fresh ginger, peppermint, cane sugar and fizzy water. (cold or warm)
- Green Tea Nep Moi** 4,00 €
Grüntee, frische Limette, Minze, Nep Moi (vietnamesischer Wodka ^A), Rohrzucker & Sprudelwasser.
Green tea, fresh lime, mint, Nep Moi (Vietnamese vodka ^A) cane sugar and fizzy water.
- Soda Chanh Da** 4,00 €
Limettensaft, Rohrzucker, Chiasamen und Sprudelwasser.
Lime juice, cane sugar, chia seeds and soda.
- Thach Xa Da** 4,00 €
Hausgemachter Zitronengrassirup, Jelly, Chiasamen und Rohrzucker.
Homemade lemongrass syrup, jelly, chia seeds and cane sugar.
- Thach Gung Da** 4,00 €
Hausgemachter Ingwersirup, Jelly, Chiasamen und Rohrzucker.
Homemade ginger syrup, jelly, chia seeds and cane sugar.

MUSTER

SHAKES

Glas 0,3 l

Bananen-Shake ^G 3,50 €

Frische Bananen, Vollmilch, Joghurt und Zucker.

Fresh banana, whole milk, yogurt and sugar.

Minz-Shake ^G 3,50 €

Frische Minze, Ananas, Joghurt, Vollmilch und Zucker

Fresh mint, pineapple, yogurt, whole milk and sugar.

Mango-Lassi ^G 3,50 €

Mangopulp, Joghurt, Vollmilch und Zucker.

Mango pulp, yogurt, whole milk and sugar.

Avocado-Shake ^G 3,50 €

Frische Avocado mit Vollmilch und Zucker.

Fresh avocado with whole milk and sugar.

Limetten-Ananas-Shake ^G 3,50 €

Frisch gepresste Limette und Ananasstücke mit Vollmilch, Joghurt und Zucker.

Freshly pressed lime and pineapple pieces with whole milk, yogurt and sugar.

Alle Shakes mit Milch können auch mit Kokosmilch bestellt werden. .. 4,50 €

Mango-Ananas-Shake 3,80 €

Frische Mango, Ananas und Zucker.

Fresh mango, pineapple and sugar.

Sellerie Shake ^I 3,80 €

Frischer Sellerie, Gurken, Ananas und Zucker.

Fresh celery, cucumber, pineapple and sugar.

Orange-Honigmelonen-Shake 3,80 €

Orangensaft mit frischer Honigmelone, Ingwer und Zucker.

Orange juice with fresh honeydew, ginger and sugar.

MUSTER

Erdbeer-Bananen-Shake	3,80 €
Frische Erdbeeren und Bananen mit Zucker. <i>Fresh strawberries and bananas with sugar.</i>	
Wassermelonen Shake (saisonal)	3,80 €
Frische Wassermelone mit Minze und Zucker. <i>Fresh watermelon with mint and sugar.</i>	
Pho Nguyen Mix ¹	3,80 €
Erdbeeren, Himbeeren, Minze, Sellerie und Zucker. <i>Strawberry, raspberry, mint, celery with sugar.</i>	

APERITIF

Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	0,2 l	5,00 €
Hugo ¹² Prosecco, Holunderblüte, Limette und Minze	0,2 l	5,00 €
Prosecco ¹²	0,1 l	4,00 €

WEIN/WINE

WEISSWEIN

Grauer Burgunder ¹² trocken, feinfruchtig/ <i>dry, fruity</i>	0,2 l	4,50 €
Pinot Grigio ¹² trocken, frisch/ <i>dry, fresh</i>	0,2 l	4,50 €
Riesling ¹² trocken, spritzig/ <i>dry, tangy</i>	0,2 l	4,50 €

ROTWEIN

Merlot ¹² trocken/ <i>dry</i>	0,2 l	4,50 €
Montepulciano ¹² trocken, elegant/ <i>dry, elegant</i>	0,2 l	4,50 €
Rioja ¹² trocken, kräftig, leicht bitter	0,2 l	4,50 €
<i>dry, strong, slightly bitter</i>		

MUSTER

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff
7 enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin
12 enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker · **14** geschwärzt

allergens:

- A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) · **B** contains shellfish and crustacean products
C contains eggs or egg products · **D** contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose) · **H** contains nuts or their products
(almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
I contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites
M contains lupine or products thereof · **N** molluscs (mollusks) or products thereof

additives:

- 1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent
5 with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers
10 foamed up with nitrous oxide · **11** taurin · **12** contains sulfite · **13** flavor enhancers
14 blackened · *shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate

Alle Preise inkl. MwSt. und Service. · All prices include tax and service.