



# PHỞ HÀ NỘI



„Pho“ ist eine Besonderheit aus Hanoi,  
welches zwar nicht nur in Hanoi zu finden ist, aber nur in Hanoi  
so unvergesslich gut schmeckt.

„Pho“ ist ein traditionelles vietnamesisches Gericht,  
welches von Generation zu Generation weitergegeben  
und perfektioniert wurde.

Früher wurde es öfters zum Frühstück gegessen,  
doch heutzutage zählt „Pho“ zu einer Hauptspeise, die zu jeder  
Tageszeit gern gegessen wird und das nicht nur von  
Vietnamesen, sondern von Menschen aus aller Welt.

Die Hauptzutat für eine Schüssel „Pho“,  
sind die Reisbandnudeln und die Brühe,  
welches aus Rindfleischknochen und Hühnern gewonnen wird,  
kombiniert mit dem besonderen Geschmack von Ingwern,  
gegrillten Zwiebeln, Zimt, Anis, Kardamon,  
gemischt mit Pfeffergewürzen, Zitronen, Fischsauce,  
frischen Chilischoten usw. All dies führt dazu,  
dass die Reisbandnudelsuppe stets einzigartig schmeckt und  
mysteriös wirkt, wie die Menschen in Hanoi.

So ist der Name unseres Restaurants entstanden und so werden  
wir immer im Gedächtnis bleiben

## PHO HA NOI

Wer noch nicht dazu kam Hanoi, die Hauptstadt Vietnams  
und Vietnam selbst zu erkundigen, kann bei uns anfangen.

Wir werden Ihnen das berühmteste Gericht vorstellen  
und somit auch einen Vorgeschmack für das Land  
und deren Hauptstadt mitgeben.

Wir freuen uns Sie willkommen heißen zu dürfen!

**Guten Appetit**

# VORSPEISEN

- V1. EDAMAME** 4,50  
Frisch blanchierte grüne Sojabohnen mit Meersalz  
*Fresh blanched green soybeans with sea salt*
- V2. SUP MIEN GA** 4,90  
Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und Koriander in einer kräftigen Brühe  
*Glass noodles with chicken breast, spring onions and cilantro in a strong broth*
- V3. HANOI – SPRING ROLL** 2 Stk./pcs. 3,50  
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
*Crispy fried spring rolls, filled with minced meat and prawns, morels, glass noodles and vegetables, served with sweet-chili sauce*
- V4. NEM CUON HANOI** 2 Stk./pcs. 3,50  
Frische Sommerrollen, gefüllt mit Reisnudeln, Garnelen, Omelette und Salat in Reispapier gerollt, serviert mit Hoisin-Sauce  
*Fresh summer rolls, filled with rice vermicelli, prawns, omelette and salad, wrapped in rice paper, served with Hoisin sauce*
- V5. FRIED WANTAN** 3 Stk./pcs. 4,00  
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
*Fried wantan dumplings, filled with pork, prawns and chicken, served with sweet-chili sauce*



- V6. HA CAO TOM** 3 Stk./pcs. 4,00  
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Hoisin-Sauce  
*Fried dumplings, filled with prawns and vegetables, served with hoisin sauce*
- V7. NOM DU DU XANH** 8,00  
Grüner Papayasalat mit frischen und feingeraspelter Papaya, Karotten und Kohlrabi, verfeinert mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Erdnüssen, Zwiebeln und exotischen Kräutern, serviert mit unserer Limetten-Fischsauce-Dressing  
*Green papaya salad with fresh grated papaya, carrots and kohlrabi, refined with stir fried beef fillet stripes, peanuts, onions and exotic herbs, served with lime-fish sauce dressing*
- V8. NOM TOM THAP CAM** 8,00  
Frische Mango mit Garnelen, gemischtem Salat, knackigem Salarico, Radieschen, Rucola, Cherrytomaten und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Chili-Limetten-Dressing  
*Fresh mango with prawns, mixed salad, crispy salarico, radishes, rocket, cherry tomatoes and roasted peanuts, refined with chilli-lime dressing*

## BANH MI VIETNAMESESCHES BAGUETTE

mit Koriander, Gurken, eingelegte Karotten und Kohlrabi, verfeinert mit unserer hausgemachten Mayo  
with coriander, cucumber, pickled carrots and kohlrabi, refined with homemade mayo

- 1. BANH MI PATE HANOI** 10,00  
Pastete aus Schweinebraten, Leber und Wurst  
*Pate from roasted pork, liver and sausage*
- 2. BANH MI THIT NUONG** 10,00  
Gegrillter mariniertes Schweinebauch  
*Grilled marinated pork belly*
- 3. BANH MI XA XIU** 10,00  
Gegrilltes Schweinefleisch „Xa Xiu“  
*Grilled pork „Xa Xiu“*



# PHO SUPPE

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in unserer kräftig, meist klaren Brühe aus Rindfleischknochen, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, serviert mit Limetten und frischen Chili

Traditional vietnamese rice ribbon noodle soup in our clear broth made of beef bones, refined with vietnamese herbs, served with lime and fresh chili

## EXTRAS

- A7. TRUNG CHAN 3,50€**  
In Brühe gegartes Eigelb,  
wahlweise zur Reisbandnudelsuppe  
*In broth cooked egg yolk, optional  
addition to the Rice Noodle Soup*
- A8. QUAY GION 3,50**  
Knusprige Weizenstange,  
wahlweise zur Reisbandnudelsuppe  
*Crispy wheat bar, optional  
addition to the Rice Noodle Soup*
- A9. VIETNAM KRÄUTER 3,50**  
Kräuter für Bun & Pho  
Koriander, Minze, Sojasprossen, ...  
*Herbs for Bun & Pho  
Cilantro, mint, soysprouts, ...*

- A1. PHO GA 13,00**  
Huhn  
*Chicken*
- A2. PHO BO CHIN 13,00**  
Gekochtes Rindfleisch  
*Boiled beef*
- A3. PHO BO TAI LAN 14,00**  
Kurzgebratenes mariniertes Rindfleisch  
*Shortly fried marinated beef*
- A4. PHO BO VIEN 13,00**  
Rindfleischbällchen  
*Beef balls*
- A5. PHO BO TAI FILET USA 17,00**  
Rinderfilet USA  
*Beef tenderloin USA*
- A6. PHO HA NOI DAC BIET 17,00**  
Hühnerfleisch, Rindfleischbällchen,  
gekochtes Rindfleisch und  
kurzgebratenes mariniertes Rindfleisch  
*Chicken, beef balls, boiled beef and  
shortly fried marinated beef*



# BUN SUPPE

Traditionelle vietnamesische Reismudelsuppe  
Traditional vietnamese rice vermicelli soup

- B1. BUN GA MANG MOC** 14,00  
Suppenhuhn, Schweinefleischklößchen  
und Bambus  
*Chicken, pork balls and bamboo*
- B2. BUN MANG NGAN** 14,00  
Gänsefleisch und Bambus  
*Goose meat and bamboo*
- B3. BUN CA RAU CAN** 16,00  
Fischfrikadelle, Fischfilet,  
vietnamesisches Sellerie und Dill  
*Fish cake, fish fillet, Vietnamese celery and dill*
- B4. BUN HA NOI DAC BIET** 17,00  
Rindfleisch, Suppenhuhn, Gans,  
Schweineklößchen und vietn. Kräutern  
*Beef, Chicken, goose, pork balls  
and vietnamese herbs*



# HA NOI SPEZIALITÄTEN

**S1. BUN NEM HA NOI** 6 Stk./pcs. **14,00**

knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Gemüse und Glasnudeln, serviert mit frischen vietnamesischen Kräutern, Salat, Erdnüssen, Reiserudeln und unserer hausgemachten Sauce nach Ha Noi Art  
*Spring Rolls, filled with pork meat, shrimps, vegetables and glass noodles, served with fresh herbs, salad, peanuts, rice vermicelli and our homemade sauce Ha Noi style*



**S2. BUN BO NAM BO** **15,00**

Gebratenes Rindfleisch, mit frischen Kräutern und Salat, verfeinert mit Erdnüssen, dazu warme Reiserudeln und Fischsauce-Vinaigrette  
*Roasted beef with fresh herbs and salad, refined with peanuts, rice noodles as a side dish and fishsauce vinaigrette*



**S3. BUN CHA NUONG** **16,00**

Mariniertes Schweinebauch gegrillt, serviert mit Salat, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, warmen Reiserudeln und unserer hausgemachten Sauce nach Ha Noi Art  
*Marinated pork belly grilled, served with salad, Vietnamese herbs, peanuts, warm rice noodles and our homemade sauce Ha Noi style*



**S4. PHO XAO HA NOI**

Reisbandnudeln mit Ei, Gemüsestreifen und Sojasprossen gebraten, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander und gerösteten Erdnüssen  
*Fried rice noodles with eggs, fresh vegetables and bean sprouts, topped with spring onions, coriander and roasted peanuts*

- |                   |             |              |
|-------------------|-------------|--------------|
| a. Hühnerstreifen | Chicken     | <b>13,00</b> |
| b. Rindfleisch    | Beef        | <b>14,00</b> |
| c. Gebackene Ente | Crispy Duck | <b>16,00</b> |
| d. Garnelen       | Shrimps     | <b>16,00</b> |
| e. Tofu           | Tofu        | <b>13,00</b> |

**S5. PHO TRON - REISBANDNUDELSALAT**

Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse und Salat in einer leicht pikanten Ha Noi Sauce gemischt, abgeschmeckt mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern  
*Rice ribbon noodles with seasonal vegetables and salad mixed in a slightly spicy Ha Noi Sauce, topped with peanuts, roasted onions and herbs*

- |                   |         |              |
|-------------------|---------|--------------|
| a. Hühnerstreifen | Chicken | <b>13,00</b> |
| b. Rindfleisch    | Beef    | <b>14,00</b> |
| c. Garnelen       | Shrimps | <b>16,00</b> |
| d. Tofu           | Tofu    | <b>13,00</b> |

# HA NOI SPEZIALITÄTEN

## S6. COM RANG HA NOI

Jasminreis mit Ei und einer bunten Gemüsevariation gebraten, aromatisiert mit frischen Koriander und Röstzwiebeln

*Fried rice with eggs and a variation of vegetables, flavored with fresh coriander and roasted onions*

a.	Hühnerfleisch	Chicken	14,00
b.	Rindfleisch	Beef	14,00
c.	Gebackene Ente	Crispy Duck	17,00
d.	Garnelen	Shrimps	17,00
e.	Hähnchenkeule	Chicken Drumstick	15,00
f.	Tofu	Tofu	13,00

## S7. COM XA OT XAO

Eine Variation von Gemüse verfeinert mit Zitronengras, Ingwer und Koriander in Knoblauch-Chili-Sauce, serviert mit Jasminreis

*A variation of vegetables refined with lemongrass, ginger and coriander in a Garlic-Chili-Sauce, served with rice*

a.	Hühnerfleisch	Chicken	13,00
b.	Rindfleisch	Beef	14,00
c.	Gebackene Ente	Crispy Duck	16,00
d.	Garnelen	Shrimps	16,00
e.	Hähnchenkeule	Chicken Drumstick	15,00
f.	Tofu	Tofu	13,00

## S8. RAU CAI XAO HUNG QUE

Frisches asiatisches Pakchoi und Basilikum in

Honig-Schalotten-Karamellsauce gebraten, serviert mit Jasminreis

*Fresh pakchoi and basil in Honey-Shallots-Caramel-Sauce fried, served with rice*

a.	Hühnerfleisch	Chicken	13,00
b.	Rindfleisch	Beef	14,00
c.	Gebackene Ente	Crispy Duck	16,00
d.	Garnelen	Shrimps	16,00
e.	Hähnchenkeule	Chicken Drumstick	15,00
f.	Tofu	Tofu	13,00

# FOR KIDS

## K1. PHO KIDS

8,00

Traditionelle vietnamesische aus Rindfleischknochen, Zimt, Sternanis & Ingwer, serviert mit Reisbandnudeln, Hähnchenstreifen, dünn geschnittenem Rindfleisch & Kräutern

*Traditional Vietnamese made beef bones, cinnamon, star anise & ginger, served with rice ribbon noodles, chicken strips, thinly sliced beef & herbs*

## K2. KIDS CHICKEN

8,00

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Süßkartoffeln  
*Grilled chicken fillet with sweet potatoes*

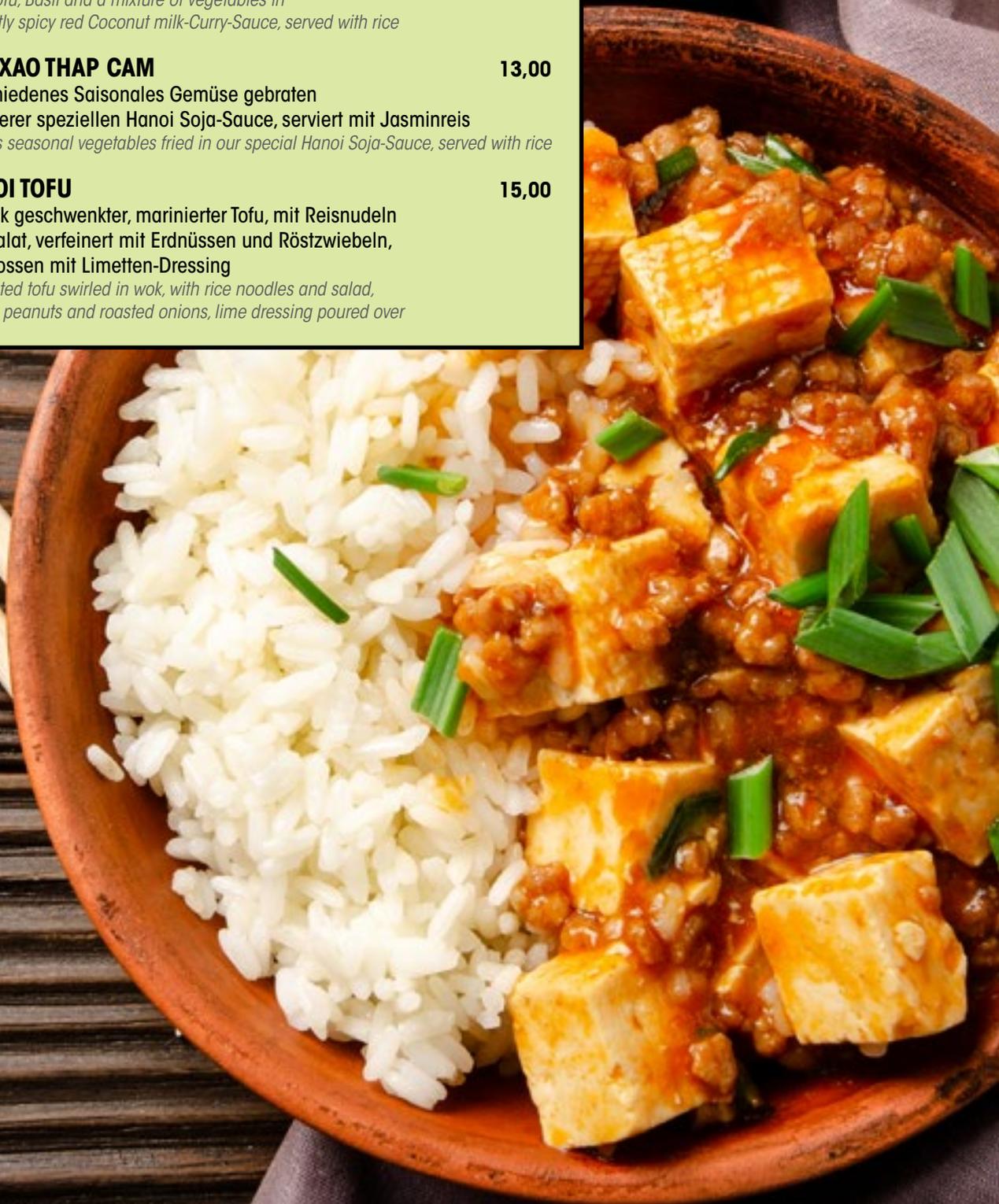
## K3. BUN MOC

8,00

Fleischbällchensuppe mit Reisnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander  
*Meatball soup with rice vermicelli, spring onions and cilantro*

# VEGGIE

- C1. PHO CHAY – VEGANE REISBANDNUDELSUPPE** 15,00  
Shiitake-Pilze, Pakchoi und Tofu in einer Brühe aus Wurzelgemüse  
*Shiitake mushrooms, pakchoi and tofu in a broth made out of root vegetables*
- C2. DAU PHU CA RI – TOFU CURRY** 13,00  
Frittierte Tofu, Basilikum und versch. Gemüsesorten in einer leicht scharfen roten Kokosmilch-Curry-Sauce, serviert mit Jasminreis  
*Fried Tofu, Basil and a mixture of vegetables in a slightly spicy red Coconut milk-Curry-Sauce, served with rice*
- C3. RAU XAO THAP CAM** 13,00  
Verschiedenes Saisonales Gemüse gebraten in unserer speziellen Hanoi Soja-Sauce, serviert mit Jasminreis  
*Various seasonal vegetables fried in our special Hanoi Soja-Sauce, served with rice*
- C4. HANOI TOFU** 15,00  
Im Wok geschwenkter, marinierter Tofu, mit Reisnudeln und Salat, verfeinert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, übergossen mit Limetten-Dressing  
*Marinated tofu swirled in wok, with rice noodles and salad, refined peanuts and roasted onions, lime dressing poured over*



# DESSERTS

## HANOI BANANA

7,00

Hergestellt aus sehr aromatischem vietnamesischen Grüntee mit frischem Obst und gebackenem Bananenkuchen mit karamellisiertem Topping

*Made from highly aromatic Vietnamese green tea with fresh fruit and baked banana cake with a caramelized topping*



# SOFTDRINKS SÄFTE/ JUICES

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

	0,3 L		0,3 L
G1. COCA COLA	3,20	•	G7. ORANGENSAFT 3,40
G2. COCA COLA ZERO	3,20	•	G8. APFELSAFT 3,40
G3. FANTA	3,20	•	G9. MANGOSAFT 3,60
G4. SPRITE	3,20	•	G10. LYCHEESAFT 3,60
G5. WASSER NATUR	3,20	•	G11. GUAVESAFT 3,60
G6. WASSER SPRUDEL	3,20	•	

## HOT BEVERAGES

G12. KAFFEE CREMA	3,00		G18. VIETNAM. FILTERKAFFEE 5,00
G13. ESPRESSO	3,00	•	mit Kondensmilch und Eiswürfel <i>with condensed milk and ice</i>
G14. ESPRESSO DOPPIO	4,00	•	G19. GRÜNER TEE Kännchen 4,50
G15. VIETNAM. FILTERKAFFEE	4,50	•	G20. JASMIN TEE Kännchen 4,50
G16. VIETNAM. FILTERKAFFEE 4,50		•	G21. INGWER TEE 4,00
mit Kondensmilch <i>with condensed milk</i>		•	mit frischen Ingwer <i>with fresh ginger</i>
G17. VIETNAM. FILTERKAFFEE 5,00		•	G22. PFEFFERMINZ TEE 4,00
mit Eiswürfel <i>with ice</i>		•	mit frischer Minze <i>with fresh mint</i>



# HAUSGEMACHTE GETRÄNKE/ HOMEMADE LEMONADE

	0,3 L			0,3 L
<b>G23. NUOC CHANH DA</b>	<b>4,90</b>	•	<b>G28. RICH FRUIT</b>	<b>4,90</b>
Frische Limetten Limonade mit Rohrzucker und Eis		•	Erdbeersirup, Ananassaft, Orangensaft, Lycheesaft, Pulco Limettensaft und Eis	
<i>Fresh lime lemonade with cane sugar and ice</i>		•	<i>Strawberry syrup, pineapple juice, orange juice, lychee juice, pulco lime juice and ice</i>	
		•		
<b>G24. NUOC CHANH GUNG</b>	<b>4,90</b>	•	<b>G29. HOLUNDER LIMONADE</b>	<b>4,90</b>
Frische Ingwer Limonade mit Rohrzucker und Eis		•	Limetten, Holundersirup, Minze und Eis	
<i>Fresh ginger lemonade with cane sugar and ice</i>		•	<i>Lime, elderberry syrup, mint and ice</i>	
		•		
<b>G25. NUOC CAM VAT</b>	<b>4,90</b>	•		
Frisch gepresster Orangensaft mit Eis		•		
<i>Freshly squeezed orange juice with ice</i>		•		
		•		
<b>G26. MINT LIME</b>	<b>4,90</b>	•		
Limetten, Ingwer, Minze, Calpis und Eis		•		
<i>Lime, ginger, mint, calpis and ice</i>		•		
		•		
<b>G27. KOKOAN</b>	<b>4,90</b>	•		
Limetten, Kokosmilch, Ananassaft und Eis		•		
<i>Lime, coconut milk, pineapple juice and ice</i>		•		



# BIER

## VOM FASS / DRAFT

	0,3 L	0,5 L
G30. <b>WARSTEINER</b> Premium Pilsner	3,90	4,90
G31. <b>KÖNIG LUDWIG</b> Weißbier Hell		4,90
G32. <b>RADLER</b>	3,90	4,90
G33. <b>DIESEL</b>	3,90	4,90



## FLASCHENBIER/ BOTTLED BEER



	0,3 L
G34. <b>SAIGON BIER</b>	3,90
G35. <b>TIGER BIER</b>	3,90
G36. <b>SINGHA BIER</b>	3,90

# SHOTS & LONGDRINKS

	0,2 L
G37. <b>BAMBUSSCHNAPS</b>	3,70
G38. <b>REISSCHNAPS</b>	3,70
G39. <b>ABSOLUT VODKA</b>	3,50
G40. <b>WHISKY COGNAC</b>	4,50
G41. <b>LUA MOI</b>	3,70
G42. <b>NEP MOI</b>	3,70
G43. <b>MOUTAI 53%</b>	4,50





**WEINKARTE**

# WEISWEIN/ WHITE WINE

## GLAS - BY GLASS

GL 0,2 L

**G44. CHARDONNAY DEL VENETO – TROCKEN**

**6,20**

Italien

Strohgelbe Farbe, feiner Duft, weicher Geschmack

**G45. GRAUER BURGUNDER – TROCKEN**

**5,50**

Qualitätswein – Pfalz – Villa Hochdoerffer

In der Nase frischer Apfel, rund, frisch und sanft, schöne Struktur

## FLASCHEN - BOTTLED

FL 0,75 L

**G46. HOLE IN THE WATER – SAUVIGNON BLANC – TROCKEN**

**24,90**

Marlborough – Neuseeland

Wundervolle Harmonie zwischen frischen Aromen

und der lebhaften Säure, enthaltenen Noten wie Stachelbeeren,

Cassis, Guave, Mango sowie Hibiskus und Holunder

**G47. RIESLING Q.B.A. – TROCKEN**

**29,90**

Rheingau – Weingut Robert Weil

Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure, Spritzig, rassig mit Pfirsich-Aromen



# ROTWEIN/ RED WINE

## GLAS - BY GLASS

GL 0,2 L

**G48. MERLOT – REFOSCO IGT BIO – TROCKEN** **5,50**

Italien – Veneto Montalbano

Rubinrot mit guter Struktur, reizvolles Bukett mit Anklängen von Waldbeeren

**G49. ADELSECK SPÄTBURGUNDER – HALBTROCKEN** **6,20**

Qualitätswein – Weingut Adelseck

Frisch und jugendlich mit Fruchtaromen,

die an Kirschen und roten Beeren erinnern

## FLASCHEN - BOTTLED

FL 0,75 L

**G50. SCHLOSS PROSCHWITZ „MORITZ“ – TROCKEN** **32,90**

Sachsen – Qualitätswein

Leichte Würzigkeit, weich, Anflug feinherber dunkler Schokolade

# ROSÉWEIN/ ROSÉ WINE

## GLAS - BY GLASS

GL 0,2 L

**G51. SPÄTBURGUNDER ROSÉ – FEINFRUCHTIG** **5,50**

Weingut Köhler-Wölbling – Saale-Unstrut

Dezente Töne von Erdbeeren und Himbeeren, feine Säure

## FLASCHEN - BOTTLED

FL 0,75 L

**G52. CHÂTEAU BELLEVUE LA FÔRET ROSÉ – TROCKEN** **24,90**

Frankreich – Fronton A.C. – Côtes de Frontonnaise A.C.

Fruchtig, frischer Rosé



# PHỞ HÀ NỘI

**Ratsfreischulstraße 6**

04109 Leipzig

**Tel.: 0341 - 248 506 93**

info@phohanoi-lpz.de

www.phohanoi-lpz.de

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo.-Sa.: 11<sup>30</sup> - 23<sup>00</sup> Uhr

So. u. Feiertage: 12:00-22:00 Uhr

## ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich.

### ALLERGENE

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| a) Gluten/ gluten,          | h) Schalenfrüchte,      |
| b) Schalentiere/ shellfish, | i) Sellerie,            |
| c) Ei/ egg,                 | j) Senf/ mustard,       |
| d) Fisch/ fish,             | k) Sesam/ sesame,       |
| e) Erdnüsse/ peanuts,       | l) Sulfite/ sulfite,    |
| f) Soja/ soy,               | m) Lupine/ lupine,      |
| g) Milch/milk,              | n) Weichtiere/ univalve |

### ZUSATZSTOFFE

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Süßungsmitteln Saccharin, 5 = mit Süßungsmitteln Cyclamat,  
6 = mit Süßungsmitteln Aspartam, 7 = mit Süßungsmitteln Acesuljam, 8 = mit Phosphat,  
9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärkern,  
13 = geschwärzt, 14 = gewachst