



# 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. SUP MIEN GA 4,50**

Glasnudelsuppe mit Hähnchenbrust, Koriander und Lauchzwiebeln in einer kräftigen Brühe  
*Glass noodles with chicken breast, spring onions and cilantro in a strong broth*

**V2. SUP WANTAN 4,90**

Teigtaschen gefüllt mit Garnelentatar, Huhn, gehacktem Schweinefleisch, Duftpilz in herzhafter Brühe mit Pakchoi, Shiitake Pize, Sesamöl.  
*Dumplings filled with prawn tartare, chicken, minced pork, fragrant mushroom in hearty broth with pak choi, shiitake mushroom, sesame oil.*

**V3. KHOAI LANG CHIEN 4,50**

Süßkartoffel-Pommes mit Mayo  
*Sweet potatoes frites with mayo*

**V4. NEM CUON HANOI 2 Stk./pcs. 4,20**

2 frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Salat, Omelett, vietnamesischen Kräutern  
*2 fresh rice paper rolls with rice noodles, salad, omelette, Vietnamese herbs*  
 a. Avocado  
 b. Tofu  
 c. Hühnerfleisch *chicken*  
 d. Garnelen *prawns*  
 e. gekochtes Rindfleisch *cooked beef*

**V5. NEM RAN – SPRING ROLL 3,90**

2 Stk. Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Sauce  
*2 crispy fried spring rolls, filled with minced meat & prawns, morels, glass noodles and vegetables, served with sweet-chili sauce*

**V6. FRIED WANTAN 3 Stk./pcs. 3,90**

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*

**V7. HO LO 4,90**

3 frittierte Dumplings gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Fisch und Tintenfisch, roten Zwiebeln und Duftpilz, Karotten.  
*3 fried dumplings filled with shrimp, pork, fish and squid, red onions and fragrant mushroom, carrots.*

**V8. EDAMAME 4,50**

Frisch blanchierte grüne Sojabohnen mit Meersalz  
*Fresh blanched green soybeans with sea salt*

**V9. NOM DU DU XANH 9,90**

Grüner Papayasalat mit frischen und feingeraspelter Papaya, Karotten und Kohlrabi, verfeinert mit Rindfleisch und Garnelen, Erdnüssen und exotischen asiatischen Kräutern  
*Green papaya salad with fresh and finely grated papaya, carrots and kohlrabi, refined with beef and prawns, peanuts and exotic Asian herbs*

**V10. GLASNUDELN SALAT 9,50**

große Portion - big portion  
 Hühnerfleischsalat mit Glasnudeln, Tomyum-Dressing, knackigem Salat Mix, Erdnüssen und frischen vietnamesischen Kräutern  
*Chicken salad with glass noodles, Tom Yum dressing, crispy salad mix, peanuts and fresh Vietnamese herbs*



# 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 THAP CAM** 12,90  
Gemischte Pate (Leberwurst) nach hausgemachter vietnamesischer Art, gegrilltes Schweinebauch, mariniertes gegrilltes Schweinefleisch und Omelett  
*Homemade Vietnamese style mixed pate, grilled pork belly, marinated grilled pork and omelette*
- 2. BANH MI THIT NUONG** 10,00  
Gegrilltes Schweinebauch  
*Grilled pork belly*
- 3. BANH MI XA XIU** 10,00  
Gegrilltes mariniertes Schweinefleisch „Xa Xiu“  
*Grilled marinated pork „Xa Xiu“*
- 4. BANH MI THIT GA TRUNG** 9,90  
Zitronengras und Limetten Hähnchen, Omelett  
*lemongrass and lime chicken, omelette*
- 5. BANH MI CHAY** 9,90  
marinierter Tofu, Gurke, Koriander, hausrezept eingelegte Karotten, Rettich  
*marinated tofu, cucumber, coriander, homemade pickled carrots, radish*
- 6. BANH MI CARI GA** 12,90  
rote Currysoße, Kokosmilch mit Hühnerfleisch, Karotten, Pilze, dazu Baguette zum Dippen  
*red curry sauce, coconut milk with chicken, carrots, mushrooms, baguette for dipping*



# 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

- A6. TRUNG CHAN** 3,50  
In Brühe gegartes Eigelb,  
wahlweise zur Reisbandnudelsuppe  
*In broth cooked egg yolk, optional  
addition to the Rice Noodle Soup*
- A7. QUAY GION** 3,50  
Knusprige Weizenstange,  
wahlweise zur Reisbandnudelsuppe  
*Crispy wheat bar, optional  
addition to the Rice Noodle Soup*
- A8. VIETNAM KRÄUTER** 3,50  
Kräuter für Bun & Pho  
Koriander, Minze, Sojasprossen, ...  
*Herbs for Bun & Pho  
Cilantro, mint, soysprouts, ...*

- A1. PHO GA** 11,90  
mit zarter Maishähnchen  
*with tender corn-fed chicken*
- A2. PHO BO CHIN** 11,90  
Gekochtes Rindfleisch  
*Boiled beef*
- A3. PHO BO TAI** 12,90  
mit zartem Medium-Rinderscheiben  
*with tender medium beef slices*
- A4. PHO BO XAO LAN** 13,90  
mit kurz scharf angebratenem  
geschnetztes Arg. Hüftsteak,  
Knoblauch und Ingwer  
*with briefly seared  
sliced Arg. rump steak,  
garlic and ginger*
- A5. PHO HA NOI DAC BIET** 14,90  
Hühnerfleisch, Schweinefleischbällchen,  
gekochtes Rindfleisch und  
kurgebratenes mariniertes Rindfleisch  
*Chicken, pork balls, boiled beef and  
shortly fried marinated beef*



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## HANOI REISBANDNUDELN PHO SPECIALS

House Specialties - Hanoi Pho Specials

- A9. PHO XAO HANOI** Reisbandnudeln mit Ei, Gemüsestreifen und Sojasprossen gebraten, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander und gerösteten Erdnüssen  
*Rice noodles fried with egg, vegetable strips and soybean sprouts, refined with spring onions, coriander and roasted peanuts*
- a. Tofu **11,90**
  - b. Hühnerstreifen *chicken strips* **11,90**
  - c. Rindersteakhälfte *beef steak rump* **12,90**
  - d. gebr. Entenfleisch **12,90**  
*stir fried duck*
  - e. gebackenes Hühnerfilet **13,90**  
*baked chicken fillet*
  - f. knusprige Hähnchenkeule **13,90**  
*crispy chicken leg*
  - g. knusprige Ente *crispy duck* **14,90**



- A10. PHO TRON** Reisbandnudelsalat Lauwarme Reisbandnudeln mit einer geschmackvoller Sauce, knackig buntem Salat, asiatischer Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen  
*Lukewarm rice ribbon noodles with tasty sauce, crisp salad, Asian herbs, roasted onions, peanuts*
- a. Tofu *tofu* **12,90**
  - b. Hühnerfleisch *chicken* **12,90**
  - c. knusprige Hähnchenkeule **13,90**  
*crispy chicken leg*
  - d. gegrilltes Hühnerfilet **13,90**  
*grilled chicken fillet*
  - e. knusprige Entenfleisch *crispy duck* **13,90**
  - f. Garnelen *prawns* **14,90**



- A11. PHO KOKOSCREME HANOI** Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Reisbandnudeln, Wildkräuter-salat  
*Creamy coconut curry sauce on rice ribbon noodles, wild herb salad*
- a. Tofu **11,90**
  - b. geschnetztes Arg. Hüftsteak **11,90**  
*sliced Argentinian rump steak*
  - c. Hühnerfleisch *chicken* **11,90**
  - d. gebr. Entenfleisch *stir-fried duck* **11,90**
  - e. Garnelen *prawns* **14,90**
  - f. kross Ente *crispy duck* **14,90**

- A12. PHO SOJA HANOI** Vietnamesische Reisbandnudeln aromatisiert mit einer Salsa-Roja, frischen Sprossen, Kräutersalat, Erdnüssen und hausgemachte einem Soja-Schalotten Brühe  
*Vietnamese flat rice noodles flavored with salsa roja, fresh sprouts, herb salad, peanuts and homemade soy-shallot broth*
- a. Tofu **11,90**
  - b. Hühnerfleisch *chicken* **11,90**
  - c. Argentinischer Hüftsteak **11,90**  
*Argentinian rump steak*
  - d. gebr. Entenfleisch *stir-fried duck* **11,90**
  - e. knusprige Hähnchenkeule **12,90**  
*crispy chicken leg*
  - f. kross Ente *crispy duck* **14,90**
  - g. Garnelen *prawns* **14,90**

# BUN SUPPE

Traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe  
Traditional vietnamese rice vermicelli soup

- B1. BUN GA MOC** 12,50  
Hühnerfleisch, Schweinefleischklößchen  
*Chicken, pork balls*
- B2. BUN BO** 12,90  
mit zartem Medium-Rindersteakhälfte  
und gekochtes Rindfleisch  
*with tender medium beef steak rump  
and boiled beef*
- B3. BUN CA RAU CAN** 14,90  
Fischfrikadelle, Fischfilet,  
vietnamesisches Sellerie und Dill  
*Fish cake, fish fillet, Vietnamese celery and  
dill*
- B4. BUN HA NOI DAC BIET** 14,90  
Rindfleisch, Hühnerfleisch,  
Schweineklößchen und vietn. Kräutern  
*Beef, chicken, pork dumplings  
and Vietnamese herbs*



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## HANOI REISBANDNUDELN BUN SPECIALS

House Specialties - Hanoi Bun Specials

**B5. BUN NEM HANOI 12,90**

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



**B6. BUN NAM BO 12,90**

Lauwarme Reisnudeln mit gebratenem Knoblauch, Zitronengras, Schalotten, serviert mit Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Dressing  
*Warm rice noodles with stir fried garlic, lemongrass, shallots, served with salad, fresh herbs, roasted peanuts and lime dressing*

a. gebratenes Hühnerfleisch  
*stir fried chicken*

b. gebratenes Rinderhüftsteak  
*stir fried beef rump steak*

**B7. BUN CHA NUONG 14,90**

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



**B8. HANOI BOWL** lauwarm

Warme Reisnudeln serviert mit knackigem Salat, frischen Kräutern nach hausrezept eingelegte Gurke, Karotten, Rettich, gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit Hanoi Dressing  
*Warm rice noodles served with crispy salad, fresh herbs, homemade pickled cucumber, carrots, radish, roasted peanuts, refined with Hanoi dressing*

a. knusprige Hühnerbrustfilet 12,90  
*crispy chicken breast fillet*

b. gegrilltes Hühnerfilet 14,90  
*grilled chicken fillet*

c. knusprige Entenfleisch 13,90  
*crispy duck*

d. knusprige Hähnchenkeule 13,90  
*crispy chicken leg*



# UDON NUDELN GERICHTE

## U1. HANOI UDON SUPPE 12,90

Große Suppe mit Udon Nudeln, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und vietnamesische Kräutern, leicht scharf Brühe.

*Large soup with udon noodles, homemade chicken, bean sprouts, spring onions and Vietnamese herbs, slightly spicy broth.*

## U3. UDON SOJA HANOI 16,00

Jap. Udonnudeln aromatisiert mit einer Salsa-Roja, frischen Sojasprossen, Kräutersalat & einem Soja-Schalotten Brühe

*Jap. Udon noodles flavored with salsa roja, fresh soy sprouts, herb salad and soy shallot broth*

- a. Tofu 11,90
- b. Hühnerfleisch *chicken* 11,90
- c. Argentinischer Hüftsteak *Argentinian rump steak* 12,90
- d. gebr. Entenfleisch *stir-fried duck* 12,90
- e. knusprige Ente *crispy duck* 14,90
- f. Garnelen *prawns* 13,90

## U2. UDON KOKOSCREME

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf japanische Udon-Nudeln, Sojasprossen, Wildkräuter-Salat

*Creamy coconut curry sauce on Japanese udon noodles, soy sprouts, wild herb salad*

- a. Tofu 11,90
- b. Hühnerfleisch 11,90
- c. geschnetzeltes Arg. Hüftsteak *Argentinian rump steak* 12,90
- d. gebr. Entenfleisch *stir-fried duck* 12,90
- e. knusprige Ente *crispy duck* 14,90



# HA NOI SPEZIALITÄTEN

## REISGERICHTE / RICE DISHES

### S1. COM RANG HA NOI

Jasminreis mit Ei und einer bunten Gemüsevariation gebraten, aromatisiert mit frischen Koriander, Salat und Röstzwiebeln  
*Fried rice with eggs and a variation of vegetables, flavored with fresh coriander, salad and roasted onions*

- a. Hühnerfleisch *chicken* 12,90
- b. Tofu 12,90
- c. Gebratene Ente *stir fried duck* 12,90
- d. Garnelen *prawns* 13,90
- e. Hähnchenkeule *chicken drumstick* 13,90
- f. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 13,90
- g. Knusprige Ente *crispy duck* 14,90

### S2. 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* 11,90
- b. Tofu 11,90
- c. Gebratene Ente *stir fried duck* 12,90
- d. Garnelen *prawns* 13,90
- e. Hähnchenkeule *chicken drumstick* 12,90
- f. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 12,90
- g. Knusprige Ente *crispy duck* 14,90

### S3. COM CARI BI DO leicht scharf

Rote Currysoße mit Kokosmilch, gedämpften Hokkaidokürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise  
*slightly spicy - Red curry sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with fragrant rice and optionally...*

- a. Gebr. Hühnerfleisch *stir fried chicken* 11,90
- b. Geschnetztes Arg. Hüftsteak *sliced Argentinian rump steak* 12,90
- c. Gebr. Entenfleisch *stir fried duck* 12,90
- d. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 13,90
- e. Knusprige Hähnchenkeule *crispy chicken drumstick* 13,90
- f. Kross Ente *crispy duck* 14,90
- g. Tofu 11,90

### S4. COM SOT LAC

Kräftige Erdnusssoße mit Kokosmilch, gedämpften Hokkaidokürbis, gemischtem Gemüse, serviert mit Duftreis und wahlweise  
*Peanut sauce with coconut milk, steamed Hokkaido pumpkin, mixed vegetables, served with fragrant rice and optionally...*

- a. Gebr. Hühnerfleisch *stir fried chicken* 11,90
- b. Geschnetztes Arg. Hüftsteak *sliced Argentinian rump steak* 12,90
- c. Gebr. Entenfleisch *stir fried duck* 12,90
- d. Knuspriges Hühnerfilet *crispy chicken fillet* 13,90
- e. Knusprige Hähnchenkeule *crispy chicken drumstick* 13,90
- f. Kross Ente *crispy duck* 14,90
- g. Tofu 11,90

## FOR KIDS

### K1. PHO KIDS

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*

8,90

### K2. KIDS CHICKEN

Knuspriges Hähnchenfilet mit Pommes  
*Crispy chicken fillet with French fries*

8,90

### K3. BUN MOC

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

8,90

# VEGGIE

- C1. PHO CHAY – VEGANE REISBANDNUDELSUPPE** 13,90  
Shiitake-Pilze, Pakchoi und Tofu in einer Brühe aus Wurzelgemüse  
*Shiitake mushrooms, pakchoi and tofu in a broth made out of root vegetables*
- C2. HANOI UDON** 12,90  
Gebratene Udonnudeln mit Ei, Pakchoi, verschiedenem Gemüse, Mungbohnenprossen und hausgemachter spezieller Sauce  
*Fried Udon noodles with egg, pak choi, various vegetables, mung bean sprouts and homemade special sauce*
- C3. DAU PHU SOT CA CHUA** 14,90  
Tofu, Gemüse, Tomatensoße, Ananas, Dill und frischen Kräutern, Jasminreis  
*Tofu, vegetables, tomato sauce, pineapple, dill and fresh herbs, jasmine rice*
- C4. HANOI TOFU** 14,90  
Im Wok geschwenkter, mariniertes 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

- D1. HANOI BANANA** 6,90  
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*
- D2. KEM MATCHA** 5,90  
2 Kugeln Grüntee Eis  
*2 scoops of green tea ice cream*
- D3. MANGO PANNA COTTA** 6,90  
Sahne, Kokosmilch, Vanille, Beeren, Mangopus  
*cream, coconut milk, vanilla, berries, mango puree*
- D4. MATCHA CREME BRULEE** 6,90  
Matcha, Milch, Sahne, Vanille, Zuckerkruste, Beeren  
*Matcha, milk, cream, vanilla, sugar crust, berries*



# GETRÄNKE



# SOFTDRINKS SÄFTE/ JUICES

	0,3 L		
G1. COCA COLA	3,60		
G2. COCA COLA ZERO	3,60	G7. ORANGENSAFT	3,90
G3. FANTA	3,60	G8. APFELSAFT	3,90
G4. SPRITE	3,60	G9. MANGOSAFT (Asia)	3,90
G5. WASSER NATUR	3,60	G10. LYCHEESAFT (Asia)	4,20
G6. WASSER SPRUDEL	3,60	G11. GUAVESAFT (Asia)	4,20

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

## HOT BEVERAGES

G12. KAFFEE CREME	3,00	G17. TRA GUNG BAC HA	4,90
G13. ESPRESSO	3,00	mit frischem Ingwer, Limetten, Minze, Zitronengras und Honig	
G14. CAPPUCINO	3,50	<i>fresh ginger, lime, mint, lemongrass, honey</i>	
G15. CA PHE SUA	4,90	G18. TRA HOA QUA	4,90
Vietnamesischer Kaffee mit karamellisierter Kondensmilch		mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limetten und Honig	
<i>Vietnamese coffee with caramelized condensed milk</i>		<i>with fresh orange, apple, ginger, lime and honey</i>	
G16. CA PHE SUA DA	5,50	G19. TRA XANH	4,90
Vietnamesischer Kaffee mit karamellisierter Kondensmilch		Grüner Tee, auf Wunsch mit Ingwer	
<i>Vietnamese coffee with caramelized condensed milk</i>		<i>Green tea, with ginger if desired</i>	
		G20. TRA HOA NHAI	4,90
		Grüntee mit dem Duft von Jasminblüten, auf Wunsch mit Ingwer	
		<i>Green tea with the scent of jasmine flowers, with ginger if desired</i>	
		G21. TRA SA	4,90
		Frische Limetten und Limettensaft, Zitronengras, Ingwer	
		<i>Fresh limes and lime juice, lemongrass, ginger</i>	



# HAUSGEMACHTE GETRÄNKE/ HOMEMADE LEMONADE

- |   |             |       |  |
|---|-------------|-------|--|
|   |             | 0,3 L |  |
| <b>G22. NUOC ME DA</b>  | <b>5,90</b> |       |  |
| Ein erfrischendes Getränk aus Tamarinde und Ananassaft mit Eis, Erdnüssen und Kokosraspeln<br><i>A refreshing drink made from tamarind and pineapple juice with ice, peanuts and coconut flakes</i> |             |       |  |
| <b>G23. NUOC CHANH DA</b>   | <b>5,90</b> |       |  |
| Ein hausgemachter Limettensaft mit brauner Zucker und Eis<br><i>Homemade lime juice with brown sugar &amp; ice</i>  |             |       |  |
| <b>G25. NUOC CAM VAT</b>  | <b>6,50</b> |       |  |
| Frischen, hausgemachten Orangensaft. Perfekt für einen gesunden Durstlöscher.<br><i>Fresh, homemade orange juice. Perfect for healthy thirst quencher.</i>  |             |       |  |
| <b>G26. NUOC MIA</b> (Sommer)   | <b>6,90</b> |       |  |
| Zuckerrohrsaft frisch gepresst mit Kumquats<br><i>Freshly pressed sugar cane juice with kumquats</i>  |             |       |  |
| <b>G27. TRA CHANH NHA DAM</b>   | <b>5,90</b> |       |  |
| Jasmintee, Aloe Vera Saft, Limetten, Rohrzucker, Minze, Eiswürfeln<br><i>jasmine tea, aloe vera juice, limes, cane sugar, mint, ice cubes</i>   |             |       |  |
| <b>G28. TRA CHANH CAM SA</b>  | <b>5,90</b> |       |  |
| mit Zitronengras, frischer Orange, Ingwer, Rohrzucker, Limetten, Minze, Eiswürfel<br><i>with lemongrass, fresh orange, ginger, raw sugar, lime, mint, ice cubes</i>                                 |             |       |  |
|   |             |       |  |
|   |             | 0,3 L |  |
| <b>G29. INGWER LIMONADE</b>   | <b>5,90</b> |       |  |
| frischer Limetten Limonade, Ingwer, Rohrzucker und Minze, Eis<br><i>fresh lime lemonade, ginger, cane sugar and mint, ice</i>   |             |       |  |
| <b>G30. OI NHA DAM</b>  | <b>5,90</b> |       |  |
| Minze, Aloe Vera Saft, Limetten, Guavensaft, Eiswürfeln<br><i>Mint, aloe vera juice, lime, guava juice, ice cubes</i>   |             |       |  |
| <b>G31. CHANH VAI BAC HA</b>  | <b>5,90</b> |       |  |
| Lycheesaft, frischer Minze, Limetten und Guavensaft<br><i>lychee juice, fresh mint, lime and guava juice</i>  |             |       |  |
| <b>G33. HOLUNDER LIMONADE</b>   | <b>5,90</b> |       |  |
| Limetten, Holundersirup, Minze und Eis<br><i>Lime, elderberry syrup, mint and ice</i>   |             |       |  |



# BIER

## VOM FASS / DRAFT

	0,3 L	0,5 L
G36. <b>WARSTEINER</b> Premium Pilsner	3,90	4,90
G37. <b>KÖNIG LUDWIG</b> Weißbier Hell		4,90
G38. <b>RADLER</b>	3,90	4,90
G39. <b>DIESEL</b>	3,90	4,90



## FLASCHENBIER/ BOTTLED BEER



	0,33 L
G40. <b>SAIGON BIER</b>	4,90
G41. <b>TIGER BIER</b>	4,90

# SHOTS & LONGDRINKS

	2 CL
G42. <b>BAMBUSSCHNAPS</b>	3,50
G43. <b>BELUGA NOBLE WODKA</b>	4,20
G44. <b>RUOU NEP MOI</b> Reisspirituose Klebreis (29,5%) <i>Rice spirit sticky rice (29.5%)</i>	3,20
G45. <b>RUOU LUA MOI</b> Reisspirituose Newcorn (45%) <i>Rice spirit new corn (45%)</i>	3,50
G46. <b>WHISKY CHIVAS REGAL 12</b>	4,20
G47. <b>RUOU NGAM</b> hausgemachter Dunkle Wodka <i>homemade dark vodka</i>	3,70





**WEINKARTE**

# WEISWEIN/ WHITE WINE

## GLAS - BY GLASS

GL 0,2 L

- G48. CHARDONNAY DEL VENETO – TROCKEN** **6,50**  
Italien  
Strohgelbe Farbe, feiner Duft, weicher Geschmack
- G49. GRAUER BURGUNDER – TROCKEN** **5,90**  
Qualitätswein – Pfalz – Villa Hochdoerffer  
In der Nase frischer Apfel, rund, frisch und sanft, schöne Struktur
- G50. KALLFELZ RIESLING – TROCKEN** **6,20**  
Deutscher Qualitätswein  
Würze, Spannung und Mineralität treffen auf volle und einladende Frucht

# ROTWEIN/ RED WINE

## GLAS - BY GLASS

GL 0,2 L

- G51. MERLOT – REFOSCO IGT BIO – TROCKEN** **5,90**  
Italien – Veneto Montalbano  
Rubinrot mit guter Struktur, reizvolles Bukett mit Anklängen von Waldbeeren
- G49. ADELSECK SPÄTBURGUNDER – FEINHERB** **6,20**  
Qualitätswein – Weingut Adelseck  
Frisch und jugendlich mit Fruchtaromen, die an Kirschen und roten Beeren erinnern, schlanke Art, mit feiner Beerenfrucht und Würze

# ROSÉWEIN/ ROSÉ WINE

## GLAS - BY GLASS

GL 0,2 L

- G53. SPÄTBURGUNDER ROSÉ – FEINFRUCHTIG** **5,90**  
Weingut Köhler-Wölbling – Saale-Unstrut  
Dezente Töne von Erdbeeren und Himbeeren, feine Säure



# 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) Sulfit/ 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 Sacharin, 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

