

Willkommen im Pho 56

Lassen Sie sich von uns entführen, auf eine Reise in den fernen Osten.

Mit vielen verschiedenen Köstlichkeiten.

Täglich von uns frisch zubereitet.

Hier in Pho 56 dürfen Sie ein Hauch von Vietnam erleben.

Indem wir Ihnen wechselhafte Gerichte in der Woche aus Nord-, Mitte- und Südvietsnam anbieten.

Schnuppern Sie den Duft der Exotik.

Lassen Sie sich verführen, von einer Welt voller erlesener Gewürze und intensiver Aromen.

Essen macht Freude,

gesundes Essen macht noch mehr Freude:

die vietnamesische Küche mit gesunden,

stets frischen und leichten Zutaten

gibt Wohlbefinden und lässt ganz bedenkenlos genießen.

Frisches Gemüse und die authentischen Gewürze wie Zitronengras, Chili,

Koriander und Ingwer, sind nicht nur ein besonderer Genuss,

sondern leisten auch ihren gesunden Beitrag für Körper und Geist.

Zu diesem werden alle Gerichte **Glutamatfrei** zubereitet.

Neben den Tofugerichten können auch all die anderen Gerichte **vegetarisch** serviert werden.

Montags bis Freitags gibt es von

11:30 Uhr bis 16:30 Uhr eine **Mittagskarte**

mit verschiedensten Gerichten, die Wetter und Saisonabhängig sind.

Diese gelten nicht am Wochenende und an Feiertagen.

Ein Spezial des Hauses ist es, Feiern bei uns zu buchen. Ab einer Personenanzahl von 30 Personen, kann der Preis vorher abgesprochen werden.

Điểm Tâm - Vorspeisen

Súp - Suppen

- 1. Súp Gà (leicht scharf)^I** **4, 60 €**
Hühnerfleischsuppe mit Shiitake- Pilzen, grünen Bohnen, Sellerie, Champignon, Kokosmilch, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 2. Súp Tôm (leicht scharf)^{B,I}** **4, 60 €**
Garnelensuppe mit Sellerie, Shiitake- Pilzen, grünen Bohnen, Champignon, Kokosmilch, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 3. Súp Hoàn Thánh^{A,B}** **3, 60 €**
Wantan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Garnelen- und Hühnerfleisch. Dazu Pak Choi, Champignon, Tomate, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 4. Súp Chay (leicht scharf)^I** **3, 60 €**
Vegetarische Suppe mit Tofu, Kokosmilch, Tomaten, grünen Bohnen, Champignons, Sellerie, Shiitake-Pilzen, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 5. Súp Rau Chua ngọt** **3, 60 €**
Gemüsesuppe Süß - Sauer mit Tomate, Champignons, verschiedenem Gemüse, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 6. Súp Trứng Cút^{C,I}** **4, 60 €**
Wachteleiersuppe mit Kokosmilch, Tomaten, Ananas, Champignons, Sellerie, Lauchzwiebeln und Koriander.

Nem - Rollen

- 7. Nem Hà Nội** ^{A,B,D} **3, 90 €**
Gebäckene Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweine-, Rind- und Garnelenfleisch, Glasnudeln, Karotten, Sojasprossen, Morcheln, Weißkohl und Kohlrabi. Serviert mit einem Ingwer-Kaffir-Dressing.
- 8. Nem Cuốn Tôm** ^{B,D} **3, 90 €**
Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Salat, Gurke, Karotten und Minze. Dazu eine Hoisin-Sauce.
- 9. Nem Cuốn Đậu Phụ** ^{D,F} **3, 60 €**
Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Reismudeln, Salat, Gurke, Karotten und Minze. Serviert mit einer würzigen Hoisin Sauce.
- 10. Nem Chay** ^{A,F} **(6 Stk.) 3, 60 €**
Gebäckene vegetarische Frühlingsrollen (**klein**) gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln. Dazu ein Ingwer-Kaffir-Dressing.
- 11. Nem Rế** ^{A,B,D} **4, 60 €**
Gebäckene Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen. Serviert mit einem Ingwer-Kaffir-Dressing.
- 12. Bánh Xèo** ^{A,B,D} **4, 60 €**
Vietnamesischer Crêpe gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Sojasprossen, Koriander und Lauchzwiebeln. Serviert mit Salat und einem Ingwer-Kaffir-Dressing.
- 13. Nem chay 56** ^{A,D} **(2 Stk) 3, 90 €**
Gebäckene vegetarische Frühlingsrollen (**groß**) gefüllt Glasnudeln, Karotten, Sojasprossen, Morcheln, Weißkohl, Mungbohnen und Kohlrabi. Serviert mit einem Ingwer-Kaffir-Dressing.
- 14. Nem Cuon Gà** ^D **3, 60 €**
Reispapierrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Reismudeln, Salat, Gurke, Karotten und Minze. Serviert mit einer würzigen Hoisin Sauce.

Nộm – Salate

- 15. Nộm Ngó Sen** ^{A,D,E,H,I} **5, 60 €**
Lotusstängelsalat mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Sojasprossen, Gurke, Sellerie, Koriander, Lauchzwiebeln, getrocknete Zwiebeln, Erdnüssen und einer selbstgemachten Süß-Sauer-Sauce.
- 16. Nộm Xoài** ^{A,D,E,H,I} **4, 60 €**
Mangosalat mit Hühnerfleisch, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Gurke, Sojasprossen, getrocknete Zwiebeln, Minze, Lauchzwiebeln, Koriander, Erdnüssen und einer selbstgemachten Süß-Sauer-Sauce.
- 17. Nộm Thịt Bò** ^{A,D,E,H,I} **4, 60 €**
Rindfleischsalat mit Rotkohl, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Koriander, Erdnüsse, getrockneten Zwiebeln und einer selbstgemachten Süß-Sauer-Sauce.
- 18. Nộm Đu Đủ** ^{A,B,D,E,H,I} **5, 60 €**
Papayasalat mit Garnelen, Zwiebeln, Karotten, Gurke, Paprika, Sellerie, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Koriander, getrocknete Zwiebeln, Erdnüssen und einer selbstgemachten Süß-Sauer-Sauce.
- 19. Nộm Đậu Phụ** ^{A,D,E,F,H,I} **4, 60 €**
Vegetarischer Salat mit Tofu, Karotten, Gurke, Sellerie, Zwiebeln, Sojasprossen, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander und einer selbstgemachten Süß-Sauer-Sauce.
- 20. Nộm Miến** ^{A,D,E,H} **4, 60 €**
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Salat, Gurke, Lauchzwiebeln, Koriander, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen und ein Ingwer-Kaffir-Dressing.

Món ăn chính - Hauptgerichte

Món ăn chay - Vegetarische Gerichte

- 21. Đậu Phụ Sốt Lạc Dừa** ^{A,E,F,H} **8, 60 €**
Tofu gebraten mit Erdnusssoße, Kokosmilch, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 22. Đậu Phụ Càry Đỏ (leicht scharf)** ^{A,E,F,H} **8, 60 €**
Tofu gebraten mit rotem Curry, Kokosmilch, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Dazu Duftreis, Lauchzwiebel, Koriander, Erdnüsse und getrocknete Zwiebeln.
- 23. Đậu Phụ Sốt Xoài** ^{A,E,F,H} **8, 60 €**
Tofu gebraten mit Mangosoße, Kokosmilch, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 24. Đậu Phụ Dầu Hào** ^{A,E,F,H} **8, 60 €**
Tofu gebraten mit Austernsoße, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Dazu Duftreis, Lauchzwiebeln, Koriander, getrocknete Zwiebeln und Erdnüsse.
- 25. Đậu Phụ 56 (leicht scharf)** ^{A,E,F,H} **9, 60 €**
Tofu gebraten mit Curry56, Kokosmilch, Zwiebeln, Pak Choi, Karotten, Champignon, Paprika, Zucchini, Sojasprossen, Zitronengras und Ingwer. Serviert mit Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander und Erdnüssen.
- 26. Đậu Phụ Chua Ngọt** ^{A,E,F,H} **8, 60 €**
Tofu gebraten mit Süß-Sauer-Soße, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Sellerie, Karotten, Paprika, Bambus und Sojasprossen. Serviert mit Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander und Erdnüssen.

Alle weiteren aufgelisteten Hauptgerichte können Sie auf Wunsch mit Tofu verzehren.

Súp truyền thống của Quán – Suppenspezialitäten des Hauses

- 27. Bún Tôm Gà** ^{B,D,E,F,H,I} **9, 60 €**
Große Schale Reisnudelsuppe mit Garnelen, Hühnerfleisch und Hackbällchen (bestehend aus Garnelen, Hühnerfleisch und Morcheln). Dazu Tomate, Stangensellerie, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 28. Bún Cá** ^{D,E,F,H,I} **10, 60 €**
Große Schale Reisnudelsuppe mit Rotbarsch-Fisch und Fischpastete mit Dill. Dazu Tomate, Stangensellerie, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 29. Phở Gà** ^F **8, 60 €**
Große Schale Reisbandnudelsuppe (hausgemacht) mit Hühnerfleisch, asiatischem Basilikum, Ingwer, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen. Verfeinert mit Zimt, Anis und schwarzem Kardamom.
- 30. Phở Bò** ^F **9, 60 €**
Große Schale Reisbandnudelsuppe (hausgemacht) mit Rindfleisch, asiatischem Basilikum, Ingwer, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen. Verfeinert mit Zimt, Anis und schwarzem Kardamom.
- 31. Phở 56** ^F **10, 60 €**
Große Schale Reisbandnudelsuppe (hausgemacht) mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Rindfleischbällchen, asiatischem Basilikum, Ingwer, Lauchzwiebeln, Koriander und Sojasprossen. Verfeinert mit Zimt, Anis und schwarzem Kardamom.
- 32. Súp Miến Gà (leicht scharf)** ^F **8, 60 €**
Große Schale Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Zucchini, Bambus, Karotten, Morcheln, Koriander, Ingwer, asiatischem Basilikum, Sojasprossen und Lauchzwiebeln.
- 33. Bún Bò Huế (scharf)** ^F **9, 60 €**
Große Schale Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Sojasprossen, Zitronengras, asiatischem Basilikum, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 34. Bánh Canh Huế** ^{A,B,D} **9, 60 €**
Große Schale Udonnudelsuppe mit Garnelen, Rotbarsch-Fisch, Hühnerfleisch und Hackbällchen aus Garnelen, Hühnerfleisch und Morcheln. Verfeinert mit Zitronengras, Tomaten, Sojasprossen, asiatischem Basilikum, Lauchzwiebeln und Koriander.

Các Món Thịt Gà – Gerichte mit Hühnerfleisch

35. Gà Dầu Hào ^{A,D,E,H} **8, 60 €**

Hühnerfleisch gebraten mit Austernsoße, Zwiebeln, grünen Bohnen, Paprika, Karotten, Zucchini, Broccoli, Champignons und Bambus. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

36. Gà Sốt Xoài ^{A,D,E,H} **8, 60 €**

Hühnerfleisch gebraten mit Mangosoße, Kokosmilch, Zwiebeln, grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Karotten, Broccoli und Zucchini. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

37. Gà Sốt Lạc Dừa ^{A,D,E,H} **8, 60 €**

Hühnerfleisch gebraten mit Erdnusssoße, Kokosmilch, Zwiebeln, grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Karotten, Broccoli und Zucchini. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

38. Gà Xào Xả Ớt (leicht scharf) ^{A,D,E,H,I} **8, 60 €**

Hühnerfleisch gebraten mit Zitronengras, Zwiebeln, Sellerie, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Dazu Duftreis, getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander und Lauchzwiebeln.

39. Gà Sốt Chua Ngọt ^{A,D,E,H,I} **8, 60 €**

Hühnerfleisch gebraten mit Süß-Sauer-Soße, Zwiebeln, Tomate, Ananas, Zucchini, Tamarin, Stangensellerie, Paprika, Karotten und Bambus. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

40. Gà Rán Sốt Xoài (heiße Platte) ^{A,D,E,H} **11, 60 €**

Gebackenes Hühnerfilet und Mangosoße mit Kokosmilch. Auf gebratenen Gemüse und Sojasprossen. Dazu Duftreis, getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Koriander und Lauchzwiebeln.

41. Bún Gà (leicht scharf - lauwarm) ^{A,D,E,H,I,J} **8, 60 €**

Große Schale Reismudeln mit gebratenem Hühnerfleisch, Salat, Zwiebeln, Zitronengras, Stangensellerie, Karotten und Sojasprossen. Dazu getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln, Koriander und Sesam.

42. Gà Xào 56 (leicht scharf) ^{A,D,E,H,I} **9, 60 €**
Hühnerfleisch gebraten mit Curry56, Kokosmilch, Zwiebeln, Pak Choi, Paprika, Champignons, Karotten, Zucchini, Sellerie und Sojasprossen. Serviert mit Duftreis, Lauchzwiebeln, Koriander, getrockneten Zwiebeln und Erdnüssen.

43. Gà Cary Đò (leicht scharf) ^{A,D,E,H} **8, 60 €**
Hühnerfleisch gebraten mit rotem Curry, Kokosmilch, Zwiebeln, grünen Bohnen, Champignons, Paprika, Karotten, Broccoli, Zucchini und Bambus. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

44. Gà Rán Sốt Lạc Dừa ^{A,D,E,H} **9, 60 €**
Gebackenes Hühnerfilet mit Erdnusssoße und Kokosmilch auf gebratenem Zwiebeln, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

Các Món Thịt Bò - Gerichte mit Rindfleisch

45. Bún Bò Nam Bộ (leicht scharf - lauwarm) ^{A,D,E,H,I,J} **11, 60 €**
Große Schale Reismudeln mit gebratenen Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Zitronengras, Stangensellerie, Karotten und Sojasprossen. Dazu getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln, Koriander und Sesam.

46. Bò Xào Tỏi Dừa ^{A,D,E,H,I} **11, 60 €**
Rindfleisch gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, grüne Bohnen, Karotten, Sojabohnen und Stangensellerie. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

47. Bò Xào Rượu Vang ^{A,D,E,H,I,K} **11, 60 €**
Rindfleisch gebraten mit Rotwein, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Zucchini, grünen Bohnen und Sellerie. Dazu Duftreis, getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln und Koriander.

48. Bò Xào 56 (heiße Platte) (scharf) ^{A,D,E,H} **13, 60 €**
Rindfleisch gebraten mit Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Galgantwurzel, Chili, Pfeffer, Zwiebeln, Sojasprossen, Bambus und verschiedenem Gemüse. Dazu Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

49. Bò Xào Cary (leicht scharf) ^{A,D,E,H} **11, 60 €**
Rindfleisch gebraten mit selbstkreierten Curry, Kokosmilch, Zwiebeln, Bambus und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

- 50. Bò Xào Càn (leicht scharf)** ^{A,D,E,H,I} **11, 60 €**
Rindfleisch gebraten mit Stangensellerie, Zwiebeln, Sojasprossen, verschiedenem Gemüse und einer Gewürzsauce auf Chilibasis. Serviert mit Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen, Lauchzwiebeln und Koriander.

Các Món Vịt - Gerichte mit Ente

- 51. Vịt Sốt Lạc Dừa** ^{A,D,E,H} **11, 60 €**
Ente kross mit Erdnusssoße, Kokosmilch auf gebratenem Zwiebeln, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, Erdnüssen, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 52. Vịt Chua Ngọt** ^{A,D,E,H} **11, 60 €**
Ente kross mit einer Süß-Sauer-Soße auf gebratenen Zwiebeln, Bambus, Sojasprossen, Tamarin und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 53. Vịt Sốt Xoài** ^{A,D,E,H} **11, 60 €**
Ente kross mit MangosöÙe, Kokosmilch, gebratene Zwiebeln, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 54. Vịt Cary Đỏ (leicht scharf)** ^{A,D,E,H} **11, 60 €**
Ente kross mit rotem Curry, Kokosmilch, gebratenen Zwiebeln, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Dazu Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Koriander und Lauchzwiebeln.
- 55. Vịt Dầu Hào (heiÙe Platte)** ^{A,D,E,H} **13, 60 €**
Ente kross mit AusternsoÙe, gebratenen Zwiebeln, Champignon, verschiedenem Gemüse, Sojasprossen und Knoblauch. Dazu Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 56. Vịt Qué** ^{A,D,E,H} **11, 60 €**
Ente kross auf Reisbandnudeln, Salat, Sojasprossen und rotem Curry mit Kokosmilch. Dazu getrocknete Zwiebeln, Cashew-Kerne, Erdnüsse, Lauchzwiebeln und Koriander.

Các Món Tôm - Gerichte mit Garnelen

- 57. Tôm Đặc Sạn (leicht scharf)** ^{A,B,D,E,H} **18,60 €**
Traditionell gebratene Riesen Garnelen mit Schale auf gebratenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, Koriander, Erdnüssen und getrockneten Zwiebeln.
- 58. Tôm Xào Chua Ngọt** ^{A,B,D,E,H,I} **9,60 €**
Garnelen gebraten mit Süß-Sauer-Soße, Zwiebeln, Tomate, Zucchini, Sellerie, Bambus, Paprika, Sojasprossen, Karotten und Tamarin. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 59. Tôm Xào Xả Ót (leicht scharf)** ^{A,B,D,E,H,I} **10,60 €**
Garnelen gebraten mit Zitronengras, Zwiebeln, Sellerie, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 60. Tôm Cary Đồ (leicht scharf)** ^{A,B,D,E,H} **9,60 €**
Garnelen gebraten mit rotem Curry, Kokosmilch, Zwiebeln, Broccoli, Zucchini, Paprika, grünen Bohnen, Bambus, Champignon und Karotten. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 61. Tôm Sốt Xoài** ^{A,B,D,E,H} **10,60 €**
Garnelen gebraten mit Mango Soße, Kokosmilch, Zwiebeln, Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika, grüne Bohnen. Dazu Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 62. Tôm Xào Tỏi 56 (Heiße Platte)** ^{A,B,D,E,H,I} **11,60 €**
Garnelen gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Stangensellerie, Chinakohl und Karotten. Dazu Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

Các Món Cá - Gerichte mit Fisch

- 63. Cá Xào Xả Ôt (leicht scharf)** ^{A,D,E,H,I} **10, 60 €**
Rotbarschfilet gebraten mit Zitronengras, Zwiebeln, Sellerie, Sojasprossen und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Duftreis, getrocknete Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 64. Cá Chiên Chua Ngọt** ^{A,D,E,H} **10, 60 €**
Gebackenes Rotbarschfilet gebraten mit Süß-Sauer-Soße, Zwiebeln, Tomate, Zucchini, Tamarin, Ingwer, Sellerie, Paprika, Karotten, grüne Bohnen, Sojasprossen und Bambus. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 65. Cá Chiên Cary (leicht scharf)** ^{A,D,E,H} **10, 60 €**
Gebackenes Rotbarschfilet mit Curry, Kokosmilch auf gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons, grüne Bohnen, Bambus, Karotten, Sojasprossen. Serviert mit Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Erdnüsse, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 66. Cá Sốt Xoài** ^{A,D,E,H} **13, 60 €**
Lachs gebraten mit Mango Soße, Kokosmilch, Zwiebeln, Zucchini, Bambus, grüne Bohnen, Paprika und Karotten. Serviert mit Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 67. Cá Sốt tuong den** ^{A,D,E,H} **13, 60 €**
Lachs gebraten mit dunkler Sojasoße, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Dazu Duftreis, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen, Koriander und Lauchzwiebeln.

Các Món Mực - Gerichte mit Tintenfisch

- 68. Mực Xào Hành Tây** ^{A,D,E,H,I} **10, 60 €**
Tintenfisch gebraten mit Gemüsezwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten und Stangensellerie. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.
- 69. Mực Xào Dứa** ^{A,D,E,H,I} **10, 60 €**
Tintenfisch gebraten mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Karotten und Stangensellerie. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

70. Mực Xào Tỏi ^{A,D,E,H}**10, 60 €**

Tintenfisch gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras, Tomate, Paprika, Karotten, Sojasprossen und Sellerie. Dazu Duftreis, Erdnüsse, Lauchzwiebeln, getrocknete Zwiebeln und Koriander.

71. Mực chiên giòn (leicht scharf) ^{A,D,E,H}**10, 60 €**

Knusprige Tintenfischringe auf gebratenem Zwiebeln, Sojasprossen, Gemüse und rotem Curry mit Kokosmilch. Serviert mit Duftreis, Erdnüsse, getrocknete Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

Các Món Xào – Gebratene Gerichte

72. Cơm Rang ^{A,B,C,D,E,H,I}**9, 60 €**

Gebratener Reis mit Zwiebeln, Sojasprossen, Karotten, Chinakohl, Sellerie, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen. Serviert mit Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

73. Phở Xào ^{A,B,C,D,E,H,I}**9, 60 €**

Gebratene Reisbandnudeln mit Zwiebeln, Sojasprossen, Karotten, Chinakohl, Sellerie, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen. Serviert mit Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

74. Miến Xào ^{A,B,C,D,E,H,I}**9, 60 €**

Gebratene Glasnudeln mit Zwiebeln, Sojasprossen, Karotten, Chinakohl, Sellerie, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen. Serviert mit Erdnüssen, getrockneten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander.

Lẩu – Feuertopf

Lẩu 56 ^{B,D,E,H,I}

Brühfondue mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Rindfleischbällchen, Pangasiusfisch, Garnelen, Sojasprossen, verschiedene Gemüsesorten, Ingwer, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Koriander und asiatischem Basilikum. Serviert mit Reissnudeln.

75. Für 1 Person**12, 60 €****76. Für 2 Personen****23, 60 €**

Thêm thực phẩm – Weitere Extras

Suất Trẻ Em – Kinderportion 6, 60 €

Suchen Sie für Ihr Kind ein Hühnerfleisch-, Rindfleisch-, Garnelen- oder Tofugericht der Hauptgerichte aus.

Portion Reis; Reismudeln; Reisbandnudeln; Glasnudeln oder Soße

1, 50 €

zum Mitnehmen 2, 00 €

Tráng Miệng – Desserts

77. Chuối Chiên ^{A,E} 3, 60 €

Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen und Kokosraspeln.

78. Dứa Chiên ^{A,E} 3, 60 €

Gebackene Ananas mit Honig, Kokosraspeln und Erdnüssen.

79. Kem Chiên ^{A,E} 4, 60 €

Gebackenes Eis im Knuspermantel mit Schlagsahne.

80. Bánh Chuối ^E 3, 60 €

Gedämpfte Banane im Klebreismantel mit einer Kokoscrème und Erdnüssen.

81. Bánh Khoai Môn ^E 3, 60 €

Gedämpfter Taro im Klebreismantel mit einer Kokosnusscrème und Erdnüssen.

82. Xôi Xoài ^{E,J} 3, 60 €

Vietnamesischer Klebreis mit Mangostreifen, einer Kokosnusscrème, Erdnüssen und geröstetem Sesam.

83. Xôi Nếp Than ^{E,J} 3, 60 €

Vietnamesischer dunkler Klebreis mit einer Kokosnusscrème, Erdnüssen und geröstetem Sesam.

84. Chè Chuối ^E 3, 60 €

Vietnamesischer Kompott mit Banane, Tapiokaperlen, Kokosmilch, Kokosraspeln und Erdnüsse.

85. Kem Dâu 3, 60 €

Vanilleeis^G oder Erdbeereis^{G,2} oder Schokoladeneis^{G,2} mit Sahne.