

Mittagstisch

Mo - Fr von 12:00 - 16:30 Uhr (außer an Feiertagen)

Preise in Euro, inklusive ein Glas heißem grünen Tee

A1 Pho **!Empfehlung des Hauses**

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit aromatisch gewürzter Brühe, garniert mit Sojasprossen, frischen Kräutern und dazu wahlweise:

A - Hühnerfleisch oder Tofu 5,90

B - Rindfleisch 6,30

A2 Com Rang / My Xao - Gebratener Reis oder gebratene Nudeln

Gebratener Reis oder Nudeln mit Ei, Möhren, Erbsen, Lauch und Sojasprossen; wahlweise mit:

A – Hühnerfleisch oder Tofu 5,50

B – knuspriges Hähnchen 6,50

A3 Pho Salat

5,50

Frische Gemischte-Salat mit Huhn (oder Tofu), viel Kräuter, Rucola, geröstete Erdnüsse und verfeinert mit Limetten-Chili-Soße

A4 Ga Curry oder Mango

6,50

zartes Hühnerfleisch mit versch. frischem Gemüse, gekocht in pikante rotem Curry-Kokosmilch-Soße oder in herzhaft Mango- Soße, serviert mit Jasminreis

A5 Ga Chua Ngot – Hähnchen kross süß-sauer

6,50

Kross gebackenes Hühnerfleisch serviert auf Ananas, Paprika, Möhren und Erbsen in fruchtige süß-sauer-Soße, mit Jasminreis

A6 Bun Cha Nuong

6,50

Gegrilltes mariniertes Schweinefleisch, serviert auf warmen Reisnudeln und Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und Limetten-Chili-Soße

A7 Bo Xao Rau – gebratenes Rindfleisch

6,50

Rindfleisch sautiert mit Lauch, Knoblauch, Ingwer und verschiedenem Gemüse. Serviert mit Jasminreis

A8 Pho Phantasia

6,90

Pikante Reisbandnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse in rotem Curry-Kokosmilch-Brühe, wahlweise mit Huhn oder Tofu

A9 Vit Gion – krosse Ente

7,90

Knuspriges Entenbrustfilet auf frisch gekochtem Gemüse und ausgewählten Soßen. Serviert mit Jasminreis.

A – mit Currysoße

B – mit Erdnusssoße

„Der Grüne Tee wird traditionell seit Jahrhunderten bei uns in Vietnam getrunken. Eine Tasse nach dem Essen soll den Magen reinigen und beruhigen, es fördert die Verdauung, Grüntee regt den Stoffwechsel an und fördert die Fettverbrennung.“

Business-Lunch

Mo - Fr from 12:00pm - 4:30pm (not on public holidays)

Prices are in Euro, included a glass green tea

A1 Pho ! recommendation

traditional rice ribbon noodle soup with aromatic herbs boullion, soya bean sprouts, fresh herbs

A - chicken or tofu	5,90	B - beef	6,30
---------------------	------	----------	------

A2 Com Rang / My Xao – fried rice or fried noodles

Fried rice or noodles with carrots, leeks, chinakohl and sprouts

A – with chicken	5,50	B - with crispy chicken	6,50
------------------	------	-------------------------	------

A3 Pho Salad 5,90

Fresh mixed salad with chicken (or tofu), lots of herbs, rocket, roasted peanuts and refined with lime-chili sauce

A4 Ga Curry or Mango 6,50

Chicken (or tofu) with vegetables in red curry-coconut-milk or tasty mango-sauce, served with jasmin rice

A5 Ga Chua Ngot – Crispy Chicken 6,90

Crispy baked chicken served on pineapple, peppers, carrots and peas in fruity sweet and sour sauce, with jasmine rice

A6 Bun Cha Nuong – Grilled Pork 6,50

Grilled marinated pork, served on warm rice noodles and salad, refined with roasted peanuts, fresh herbs and lime-chili sauce

A7 Bo Xao Rau – Fried Beef 6,50

Beef sautéed with leeks, garlic, ginger and various vegetables. Served with jasmine rice

A8 Pho Phantasia 6,90

Piquant rice noodle soup with various vegetables in red curry coconut milk broth, with chicken or tofu

A9 Vit Gion – Crispy Duck 7,90

Crispy duck breast fillet on colorful vegetables (pineapples, peas, carrots, peppers, sprouts) and fruity sweet and sour sauce. Served with jasmine rice.

„The green tea has been traditionally drunk in Vietnam for centuries. A cup after the meal, which promotes digestion, green tea stimulates the metabolism and promotes fat burning. “