

# Willkommen bei

# The Pham's

## Vorspeisen

**Goi Cuon<sup>e,f</sup>** (2 St./kalt)

Beliebte Sommerrollen mit Reismudeln, frischem Salat, Sojasprossen, Minze, Koriander, Basilikum plus...

Huhn.....	5,00€
Tofu.....	5,00€
Rind.....	5,50€
Garnelen.....	5,50€
Ente.....	5,50€

Serviert mit Hoisin-Sauce und Erdnüssen

**Cha Gio Thit<sup>d,f</sup>** (2St.) ..... 4,50€

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln und Gemüse; serviert mit aromatische Limonen-Fisch-Sauce

**Cha Gio Tom Cua<sup>b</sup>** (5 St.) ..... 4,50€

Knusprige Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch; serviert mit Limonen-Fisch-Sauce

**Cha Gio Chay** (6 St.) ..... 3,50€

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

**Wan Tan Thit<sup>b</sup>** (5 St.) ..... 4,50€

Knusprig gebratene Maultaschen mit Hühner- und Garnelenfleisch

**Ga Xien Sate<sup>e,l</sup>** (3 St.) ..... 4,50€

Hühnersatespieße in Erdnuss-Sauce

**Ha Cao** (5 St.) ..... 4,90€

Dim Sum (Teigtaschen) gefüllt mit Garnelenfleisch und serviert mit Soja-Sauce

Wir kochen für Sie ohne Glutamat!

**Bon Mon An Choi**<sup>4,a,b,d,e,f</sup> (pro Person) ..... 7,50€

**Vorspeisen-Platte ab 2 Personen**

- Hausgemachte Frühlinnsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse
- vegetarische Mini-Frühlingsrollen
- Knusprig gebratene Maultaschen mit Hühnerfleisch- und Garnelen-Füllung
- Frische Sommerrollen mit Garnelen, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Minze, Koriander und Basilikum
- Weißkohlsalat mit Sojasprossen, Karotten, asiatischen Kräutern und hausgemachten würzigem Dressing
- Serviert mit süß-saurer-, Limonen-Fisch- und Hoisin-Sauce

**Kleine Suppen**

**Canh Chua Tom**<sup>d,i</sup> ..... 4,90€

Vietnamesische süß-saure Suppe mit Garnelen, Sojasprossen, Ananas, Sellerie, Tomaten, Tamarinde, Basilikum und Koriander

**Sup Wan Tan**<sup>d</sup> ..... 4,90€

Vietnamesische Maultaschen gefüllt mit Garnelen, Huhn und Gemüse

**Canh Rau**  ..... 4,50€

Vegetarische Suppe mit Pak Choi, Pilzen, Lauch und frischen Koriander

**Sup Dua**<sup>g</sup> ..... 4,90€

würzige Kokosmilch-Suppe mit Huhn, Pilzen, Limettenblättern und Zitronengras, garniert mit Koriander und Röstzwiebeln

**Sup Chua Cay**<sup>c,f</sup> ..... 3,90€

Sauer-Scharf-Suppe mit Morcheln, Bambus, Pilze, Gemüse und Tofu

Wir kochen für Sie ohne Glutamat!



## Salate

Alle Salate werden mit frischen vietnamesischen Kräutern ( Koriander, Basilikum, Minze), rote Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Krabbenchips garniert. Dazu gibt es ein aromatisches hausgemachtes Dressing aus traditioneller Fisch-Sauce, frischen Limetten und Chilischoten



<b>Rong Bien'</b> 	.....	<b>4,90€</b>
hausgemachter Algensalat mit Sesam		
<b>Goi Ngo Sen<sup>e</sup></b> 	.....	<b>5,90€</b>
Lotusstängel-Salat, Karotten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Erdnuss, Koriander,		
<b>Goi Dudu<sup>a,c,d</sup></b>	.....	<b>5,90€</b>
Exotischer grüner Papaya-Salat mit Garnelen		
<b>Goi Mien Bo<sup>a,d,e,i</sup></b>	.....	<b>5,90€</b>
Glasnudelsalat mit würzigem Rindfleisch mit Zitronengras, Peperoni und Stangensellerie		

## Große Suppen

<b>Pho Hanoi<sup>4,f</sup></b>	.....	<b>11,90€</b>
Das Nationalgericht von Vietnam: Reisbandnudelsuppe mit zarten Rinderlendenscheibchen oder Hühnerbrustfilet in feiner, 12-Stunden gekochter Brühe mit Ingwer, Zimt, Sternanis, Kardamom, serviert mit frischen Sojasprossen, Basilikum, Stachelkoriander, Limette und Chili-Hoisin-Sauce		
<b>Hu Tieu Saigon<sup>4,e,f</sup></b> 	.....	<b>11,00€</b>
Breite Reisnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, Sojasprossen und verschiedenen Kräutern in köstlich pikanter Suppe		
<b>Mi Wan Tan<sup>4,e,f</sup></b>	.....	<b>11,00€</b>
Vietnamesische Maultaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Nudeln, Pilzen, Röstzwiebeln, Lauch und Koriander		
<b>Mien Dau Phu<sup>4,e,f</sup></b> 	.....	<b>10,50€</b>
Glasnudel-Suppe mit Tofu, Pilzen, Morcheln, vietnamesischem Polygonum-Kraut, Röstzwiebeln, Lauch und Koriander		
<b>Mien Tom Ga<sup>4,e,f</sup></b>	.....	<b>11,00€</b>
Glasnudel-Suppe mit Garnelen, Huhn, Pak Choi – Gemüse, Pilzen, Morcheln, vietnamesischem Polygonum-Kraut, Lauch, Koriander und Röstzwiebeln		

Wir kochen für Sie ohne Glutamat!

## Ente

Alle Hauptgerichte werden mit Duftreis und knackigem Gemüse ( Zwiebeln, Broccoli, Bambus, Morcheln, Pilzen, Paprika, Karotten, Zuckerbohnen, Sojasprossen, Zucchini) serviert

**Vit Sot Xoai<sup>a,g,h</sup>** ..... 12,90€  
Knusprig gegrilltes Entenfleisch in aromatischer Mango-Sauce

**Vit Ca Ri<sup>a,g</sup>** ..... 12,50€  
Knusprig gegrilltes Entenfleisch in sahniger Curry-Kokosmilch-Sauce

**Vit Rau<sup>2,a,f,o</sup>** ..... 12,50€  
Knusprig gegrilltes Entenfleisch mit vietnamesischen Pak Choi und Austern-Sauce

**Vit Hanoi<sup>1,4,a,f,l</sup>** ..... 12,90€  
Entenfleisch kross gebacken nach Hanoi Art mit köstlicher Hoisin-Ingwer-Sauce

## Rind

Alle Hauptgerichte werden mit Duftreis und knackigem Gemüse ( Zwiebeln, Broccoli, Bambus, Morcheln, Pilzen, Paprika, Karotten, Zuckerbohnen, Sojasprossen, Zucchini) serviert

**Bo Xao 3 Loai Tieu Cay<sup>d,f</sup>** ..... 10,90€  
Gebratenes Rindfleisch mit 3-verschiedenen Sorten Pfefferkörnern und Gemüse

**Bo Xao Rau Que<sup>d</sup>** ..... 10,90€  
Rindfleisch mit asiatischem Basilikum

**Bo Sa Ot<sup>d</sup>** ..... 9,90€  
Rindfleisch mit aromatischem Zitronengras und Chilischoten

**Bo Ca Ri<sup>g</sup>** ..... 9,90€  
Rindfleisch mit cremiger Curry-Kokosmilch-Sauce

**Bo Rau Xao Thap Cam**..... 9,90€  
Rindfleisch mit frischem und knackigem Wok-Gemüse

## Huhn

Alle Hauptgerichte werden mit Duftreis und knackigem Gemüse ( Zwiebeln, Broccoli, Bambus, Morcheln, Pilzen, Paprika, Karotten, Zuckerbohnen, Sojasprossen, Zucchini) serviert

**Ga Ca Ri<sup>g</sup>** ..... 8,90€  
Hühnerfleisch mit cremiger Curry-Kokosmilch-Sauce

**Ga Dau Phong<sup>e,g</sup>** ..... 8,90€  
Herzhaft würzige Chili-Kokosmilch-Erdnuss-Sauce mit zartem Hähnchenfilet

**Ga Xao Gung La Chanh** ..... 8,90€  
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer und Zitronenblättern

**Ga Sa Ot<sup>d</sup>** ..... 8,90€  
Hühnerfleisch mit aromatischem Zitronengras und Chilischoten

**Ga Sate Nhat<sup>e,l</sup>** ..... 8,50€  
Hühnerspieße mit Teriyaki-Soße und Reis garniert mit Sesam

**Ga Chua Ngot<sup>d</sup>** ..... 9,90€  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras und Ananas in süß-saurer Sauce

## Vegetarische Gerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Duftreis und knackigem Gemüse ( Zwiebeln, Broccoli, Bambus, Morcheln, Pilzen, Paprika, Karotten, Zuckerbohnen, Sojasprossen, Zucchini) serviert

**Dau Phu Sa Ot<sup>2,4,f</sup>** ..... 8,90€  
Gebratener Tofu mit aromatischem Zitronengras und Chilischoten

**Rau Xao<sup>2,4,f</sup>** ..... 8,90€  
Vegetarischer Teller mit vietnamesischen Pak Choi und verschiedenem Gemüse

**Tofu Dau Phong<sup>e,f</sup>** ..... 8,90€  
Gebratener Tofu mit würziger Chili-Kokosmilch-Erdnuss-Sauce

**Dau Phu Ca Ri<sup>g</sup>** ..... 8,90€  
Gebratener Tofu mit cremiger Curry-Kokosmilch-Sauce

Wir kochen für Sie ohne Glutamat!

## Nudelgerichte

Lauwarme Reismudeln mit frischem Salat, Sojasprossen, Minze, Basilikum, Koriander, Gurke, Erdnüssen, Röstzwiebeln und aromatischer hausgemachten Limonen-Fisch-Sauce plus...

<b>Bun Vit</b> <sup>a,d,e</sup> .....	11,90€
Knusprig saftiges Entenfleisch	
<b>Bun Ga Nuong</b> <sup>a,d,e</sup> .....	10,90€
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras	
<b>Bun La Lot</b> <sup>a,d,e,l</sup> .....	11,90€
Gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern	
<b>Bun Cha Gio</b> <sup>a,d,e</sup> .....	9,90€
knusprige hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüse	
<b>Bun Bo</b> <sup>a,d,e</sup> .....	10,90€
Rindfleisch mit Zitronengras und Chilischoten	
<b>Bun Tofu</b> <sup>a,d,e</sup>  .....	9,90€
Gebratener Tofu mit Zitronengras und Chilischoten	
<b>Bun Tom Hum</b> <sup>a,d,e</sup> .....	13,90€
Gegrillte Riesengarnelen	
<b>Pho Ca Ri</b> .....	10,90€
Huhn mit Gemüse in cremiger Curry-Kokosmilch-Sauce auf Reisbandnudeln mit Salat, Gurke, Koriander, Röstzwiebeln und mit aromatischen Kräutern verfeinert	

## Meeresfrüchte


Alle Hauptgerichte werden mit Duftreis und knackigem Gemüse ( Zwiebeln, Broccoli, Bambus, Morcheln, Pilzen, Paprika, Karotten, Zuckerbohnen, Sojasprossen, Zucchini) serviert

<b>Ca Chien Sa Ot</b> <sup>d</sup> ( .....	13,90€
gebratene Dorade (ganzer Fisch) mit Zitronengras und Chilischoten	
<b>Do Bien Ca Ri</b> <sup>g</sup> ( .....	13,90€
Riesengarnelen, Tintenfisch, Lachs und Krebsfleisch mit würziger Curry-Kokosmilch-Sauce	
<b>Tom Muc Xao Rau</b> <sup>2,a,f,o</sup> .....	13,90€
Riesengarnelen und Tintenfisch mit köstlicher Austern-Sauce	
<b>Tom Ca Ri</b> <sup>g</sup> ( .....	15,00€
Riesengarnelen mit herzhaft cremiger Curry-Kokosmilch-Sauce	

Wir kochen für Sie ohne Glutamat!

## Spezialitäten des Hauses

Sie essen gerne Sommerrollen und wollten diese immer schon selber machen!  
Probieren Sie, diesen beliebten gesunden Genuss selbst zu machen.  
Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbstgerollten Gerichten: Reispapier,  
Reisnudeln, Salat, verschiedenen Kräutern, Sojasprossen, Gurke, Erdnüsse, plus....

<b>Do Cuon Vit<sup>a,c</sup></b> .....	<b>12,90€</b>
Knusprige Ente	
<b>Do Cuon Bo<sup>a,c</sup></b> .....	<b>12,90€</b>
Gebratenes Rindfleisch mit würzigem Zitronengras	
<b>Do Cuon Tom Ga<sup>a,c</sup></b> .....	<b>12,90€</b>
Gedämpfte Garnelen und gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras	
<b>Do Cuon La Lot<sup>a,c,l</sup></b> .....	<b>12,90€</b>
Rindfleisch in Zitronengras eingelegt und in Betelblättern gewickelt und gegrillt	
<b>Do Cuon Dau Phu<sup>a,c</sup></b>  .....	<b>11,90€</b>
Gebratener Tofu mit aromatischem Zitronengras	



 = vegetarisch       = scharf

Wir kochen für Sie ohne Glutamat!

# Nachtisch

<b>Che Chuoi<sup>e</sup></b> .....	<b>3,90€</b>
Vietnamesische Kochbanane mit Perlsago, Kokosmilch und Erdnüssen (warm)	
<b>Do Chien Kem<sup>g,h</sup></b> .....	<b>4.90€</b>
Gebackene Banane und Ananas mit Vanille-Eis, garniert mit Mandeln	
<b>Kem Sot Xoai<sup>g</sup></b> .....	<b>3,90€</b>
Vanille-Eis mit Schoko-Kokos-Sauce und Mangopüree	



**Wir kochen für Sie ohne Glutamat!**

**Auf Anfrage können wir ihr Gericht auch weniger bzw. schärfer zubereiten.**

## Zeichenerklärung

**1) Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 8 = mit Milchweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chinhaltig

**2) Allergene:** a = glutenhaltiges Getreide, Krebstiere und daraus gewonnenene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeloxid und Sulphite, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse