



PHỞ

die weltweit beliebte vietnamesische Reisbandnudelsuppe kommt bei uns mit hausgemachten Reisnudeln in einer klaren Brühe, die mit gegrilltem Zimt, Sternanis, Ingwer und Zwiebeln aromatisch gewürzt wird. Dazu werden traditionell frische asiatische Kräuter, Frühlingszwiebeln & Sojasprossen und eine vietnamesisch frittierte Brotstange (+1,50€/Stk.) serviert. Wir sind das erste Resutaurant in Berlin, das frische PHỞ -Reisbandnudeln in unserem Familienbetrieb selbst herstellt. Wir kochen ohne Glutamat und mit frischen Zutaten.

the Vietnam's most famous culinary export is served with our homemade rice noodles in a clear aromatic broth, with grilled cinnamon, star anise, ginger and onion. Traditionally every Phở Bowl will come with fresh herbs, spring onions, soybean prouts and Vietnamese fried breadstick (+1,50€/piece) . We are the first restaurant in Berlin, that produce its own Phở noodles . We cook without MSG and fresh ingredients.

P1 PHỞ BÒ TÁI **7,90€**
REISBANDNUDELSUPPE MIT HAUCHDÜNN GESCHNITTENEN RINDFLEISCHSCHEIBEN, MEDIUM-GEGART DURCH DEN AUFGUSS VON AROMATISCHER RINDERBRÜHE
Rice noodle soup with fine medium rare cuts of beef, brewed in aromatic beef broth

P2 PHỞ BÒ CHÍN **7,90€**
REISBANDNUDELSUPPE MIT GEKOCHTEN RINDERFILETSCHIEBEN
Rice noodle soup with well-done beef

P3 PHỞ ĐẶC BIỆT **8,90€**
KRÄFTIGE REISBANDNUDELSUPPE MIT RINDFLEISCHSCHEIBEN UND HAUSGEMACHTEN RINDERBÄLLCHEN
Rice noodle soup with rich broth, beef and homemade crunchy beef balls

P4 PHỞ GÀ **7,90€**
MILDE REISBANDNUDELSUPPE MIT ZARTEN HÜHNERSCHIEBEN IN EINER LEICHTEN HÜHNERBRÜHE
Rice noodle soup with fine chicken broth and chicken fillet

P5 PHỞ CHAY **7,50€**
MILDE, AROMATISCHE REISBANDNUDELSUPPE MIT FEINEM TOFU UND EINER LEICHTEN GEMÜSEBRÜHE
Rice noodle soup with fine aromatic vegetables and vegetables broth

SNACKS

1. EDAMAME ^N **3,50€**
Gedämpfte grüne, junge Sojabohnenschoten
Steamed immature soybeans

2. TRỨNG KHO ^A **3,90€**
Frittiertes Ei mit einer würzig-herzhaften Karamell-Gewürzkruste und leicht cremiger Kokossoße, inspiriert von der Streetfood-Küche Vietnams
Fried egg with a spicy-savory caramel spice crust, inspired by the Viet streetfood cuisine

3. GỎI CUỐN SOMMERROLLE ^M
Zwei frische vietnamesische Salatrollen mit Reispapier, Reisfadennudeln, Gurke, Eisbergsalat, Koriander, Thai Kräutern, Erdnüssen UND Limettensauce
Two fresh vietnamese salad rolls with rice paper, vermicelli, cucumber, iceberg lettuce, coriander, thai herbs, peanuts and lime sauce
wahlweise optional
a Tofu ^N **3,90€**
b Hühnerfleisch chicken **3,90€**
c Garnelen prawns **4,20€**

4. NEM CHIÊN SAIGON **4,20€**
Frühlingsrollen ^C
Knusprige Reispapierrollen mit Glasnudeln, Hühner-, Garnelenhack und Gemüse, dazu leichte Limettensauce
Crispy rice paper rolls filled with vermicelli, chicken , prawns and vegetables, served with lime sauce

5. CHẢ GIÒ RẾ ^C **3,90€**
Drei knusprige Frühlingsrollen in einem feinen Reisnudelnetz umwickelt, mit Garnelen und Morcheln, dazu frischer Salat und traditionelle Soße
Three crispy net spring rolls filled with prawns and jelly fungus, served with fresh salad and traditional sauce

6. NEM CHAY ^N **3,50€**
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit hausgemachter Soße
Vegetarian mini spring rolls with homemade sauce

7. HÁ CẢO TÔM ^C **3,90€**
Drei gedämpfte Garnelenteigtaschen mit frischen Kräutern und Chilisoße
Three steamed prawns dumplings with fresh herbs and chilli sauce

19. WANTAN CHIÊN ^{C,F} **4,20€**
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen, Garnelenhack, Sesamöl, Gemüse, asiatischen Kräutern und Süß-sauer-Dip
Crispy dumplings filled with chicken, minced prawns, sesame oil, vegetables, asian herbs and sweet sour dip

8. BÁNH TRÁNG NƯỚNG **5,50€**
Gegrillter Crêpe mit einer hauchdünnen, knusprigen Haut aus Reispapier und cremiger Umami-Füllung aus Ei, Rind, Garnelen, Frühlingszwiebeln, würziger Sauté-sauce, serviert mit frischem Salat und leichtem Limetten-Soße. Auf Wunsch auch vegetarisch mit Tofu
Grilled Crêpe with a thin crispy skin of rice paper and creamy umami filling with egg, beef, shrimps, spring onion, spicy sauté sauce, served with fresh salad and light lime sauce. Vegetarian option available by request

SALADS

9. NỘM XOÀI - MANGOSALAT ^{C,H} **4,90€**
Frischer Mangosalat mit Möhren, Garnelen, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Koriander und Limettendressing
Fresh mango salad with carrots, prawns, vietnamese coriander, peanuts and lime dressing

10. NỘM NGÓ SEN - LOTUSSTÄNGELSALAT ^{C,H} **4,90€**
Lotusstängelsalat mit frischer Mango, Garnelen, Möhren, Koriander, Knoblauch, Chili, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Limettendressing. Auf Wunsch auch vegan
Lotus stem salad with fresh mango, prawns, carrots, coriander, Vietnamese coriander, garlic, chilli, roasted shallots, peanuts and lime dressing. By request also vegan

11. NỘM BÒ **5,50€**
Rindersalat mit marinierten Rinderscheiben, Röstzwiebeln, Gurke, Karotten, Sojasprossen, frischen Kräutern, geröstetem Reispulver und Limettendressing
Beef salad with marinated beef , fresh mint, roasted shallots, cucumber, carrots, soybean prouts, fresh herbs, roasted rice powder and lime dressing

14 GỎI MIẾN ^M **4,90€**
Glasnudelsalat mit frischem Salat, Röstzwiebeln, Gurke, Erdnüssen und Limettendressing
Glass noodle salad with fresh salad, cucumber, roasted shallots, peanuts and lime dressing
wahlweise optional:
a. Tofu ^N
b. Hühnerfleisch chicken

15. GỎI ĐU ĐỦ ^{C,H} **5,50€**
Vietnamesischer grüner Papayasalat mit Karottenstreifen, Zitronengras, Garnelen, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, frischen Limetten und Limettendressing
Vietnamese green papaya salad with lemon grass, prawns, Vietnamese herbs, peanuts, fresh lime and lime dressing



SMALL SOUPS

16. SÚP NƯỚC DỪA
Cremige Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander
Creamy coconut milk soup with lemongrass, coriander and milk
wahlweise optional
a. Tofu ^N **3,90€**
b. Hühnerfleisch chicken **3,90€**
c. Garnelen prawns **4,20€**

17. SÚP RAU ^N **3,50€**
Gemüsesuppe mit Gemüsebrühe, Sojasoße und verschiedenem Gemüse der Saison
Soup with vegetable stock and seasonal vegetables
wahlweise optional
a. Tofu ^N
b. Hühnerfleisch chicken

18. SÚP WONTON ^C **4,20€**
Wonton Teigtaschensuppe mit Hühner-Garnelenfüllung, verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern in einer aromatischen Gemüsebrühe
Wonton chicken prawns dumplings, vegetables and asian herbs in an aromatic vegetables broth

DESSERTS

60 BÁNH CHUỐI ^M **3,50€**
Banane in Klebreis mit Kokoscreme & Erdnüssen
Banana in sticky rice with cocos crème & peanuts

62 CHÈ ĐẬU TRẮNG ^M **3,90€**
Süßer Klebreis aromatisch mit Pandanblättern, weißen Bohnen, Kokosmilch, Rohrzucker und Erdnüssen
Sweet sticky rice aromatic with pandan leaves, white beans, coconut milk, palm sugar and peanuts

63 BÁNH FLAN ^{A,D} **3,90€**
Mit Karamell überzogener Eierpudding aus frischer Vollmilch, Vanille und einem Spritzer Zitronensaft
Caramel-coated fresh egg pudding Whole milk, vanilla and a bash of lemon juice

BIG NOODLE

21. SÚP MIẾN CHAY^N **7,20€**
Große Glasnudelsuppe mit Gemüsebrühe, Gemüse der Saison, Tofu und Koriander Big glassnoodle soup with vegetables broth, seasonal vegetables, tofu and coriander

22. SÚP MIẾN GÀ **7,50€**
Große Glasnudelsuppe mit Hühnerbrühe, Hühnerfleisch, Gemüse der Saison, Koriander und asiatischen Kräutern Big glassnoodle soup with chicken broth, chicken, seasonal vegetables, coriander and fresh asian herbs

23. MÌ VẦN THẮN **7,50€**
Große Wonton Teigtaschensuppe mit Hühner-Garnelenfüllung, frischem Gemüse der Saison, Frühlingzwiebeln, Sesamöl, Reisfadennudeln in einer aromatischen Gemüsebrühe Big soup with chicken prawns wonton, seasonal vegetables, spring onions, sesame oil, rice vermicelli in an aromatic vegetables broth ^{A,C,F,I}

24. BÚN NEM SAIGON^C **7,50€**
Reisfadennudelsalat mit hausgemachten knusprigen Reispapierrollen aus Hühnerfleisch & Garnelen, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern und Limettendressing Rice vermicelli salad with crispy homemade chicken prawns

spring rolls, fresh salad, vietnamese herbs and lime dressing

25. GỎI MIẾN^M **7,20€**
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch ODER vegetarisch mit Tofu^M, frischem Salat, Gurke, Erdnüssen, asiatischen Kräutern und Limettendressing Big glassnoodle salad with chicken OR vegetarian with tofu, fresh salad, cucumber, peanuts, asian herbs and lime dressing

36. BÒ LÚC LẮC^I **9,50€**
Zarte, marinierte Rinderwürfel mit verschiedenen Kräutern, Gurke, roten Zwiebeln, dazu frischer Salat, eine hausgemachte Limettensauce, Reisfadennudeln (ODER Reis) Marinated beef with herbs and fresh salad, served with homemade lime sauce, rice vermicelli OR rice

Auf Wunsch auch nicht scharf/ By request not spicy

56. PHỞ XÀO^N
Gebratene Reisbandnudeln mit gemischtem Gemüse, Sojasprossen & Lauchzwiebeln Fried rice-noodles with mixed vegetables, bean sprout & spring onion wahlweise optional:

- a. Tofu tofu ^N **8,50€**
- b. Hühnchen chicken **8,50€**
- c. Rind beef **9,50€**
- d. Garnelen prawns ^C **9,50€**
- e. Ente duck **9,90€**

Auf Wunsch auch scharf/ By request spicy

BIG RICE

35. BÒ XÀO DỨA^N **9,50€**
sautiertes Rindfleisch, fruchtig mit frischem Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, vietnamesischen Kräutern und Reis stirfried beef with fresh pineapple, tomatos, spring onions, soybean prouts, vietnamese herbs and rice

Auf Wunsch auch scharf/ By request spicy

53. SHAOLIN BBQ^{N,I,H} **9,20€**
Im Wok geschwenkte Seitanstreifen, mit Zitronengras, Knoblauch verschiedenem Gemüse, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Reis stirfried seitan with lemongrass, tamarind, garlic, vegetables, served with fresh herbs, peanuts and rice

Auf Wunsch auch scharf/ By request spicy

55. CƠM RANG^{A,N}
Gebratener Reis mit gemischtem Gemüse, Sojasprossen & Lauchzwiebeln, Ei fried rice with mixed vegetables, soybean prouts, spring onions, egg wahlweise optional

- a. Tofu tofu **8,50€**
- b. Hühnchen chicken **8,50€**
- c. Rind beef **9,50€**
- d. Garnelen prawns ^C **9,50€**
- e. Ente duck

CURRY - Currysoße^I
würziges rotes Curry mit cremigem Kokosmilch, knackigem Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, serviert mit Reis und frischem Salat

spicy red curry with creamy coconut milk, crunchy seasonal vegetables, roasted onions, served with rice and fresh salad wahlweise optional:

- 30. GÀ Hühnchen chicken
- 32. BÒ Rind beef **9,20€**
- 40. TÔM Garnelen prawns ^C **9,50€**
- 42. CÁ HỒI^B gegrilltem Lachsfilet grilled salmon **12,50€**

- 45. VỊT krosser Ente crispy duck **9,50€**
- 52. TOFU^N gebratenem Tofu fried tofu **7,50€**

RAU XÀO - Woksoße^N
in Wokgeschwenktem Fleisch ODER Tofu mit knackiges Gemüse der Saison, Sojasprossen, serviert mit Reis und frischem Salat stirfried meat OR tofu with seasonal vegetables, soybean prouts, served with rice and fresh salad wahlweise optional:

- 31. GÀ Hühnchen chicken **8,90€**
- 34. BÒ Rind beef **9,50€**
- 41. TÔM Garnelen prawns ^C **9,50€**
- 46. VỊT krosser Ente crispy duck **9,50€**
- 50. TOFU **8,50€**

Auf Wunsch auch scharf/ By request spicy

SỐT LẠC - Erdnusssoße^M
Fleisch ODER Tofu und knackigem Gemüse der Saison in cremiger, hausgemachter Erdnusssoße, Kokosmilch, serviert mit Reis und frischem Salat Meat OR tofu with crunchy seasonal vegetables in creamy homemade peanut sauce, coconut milk, served with rice and fresh salad wahlweise optional:

- 33. BÒ Rind beef
- 44. VỊT krosser Ente crispy duck **9,50€**
- 51. TOFU^N **8,50€**
- 54. SEITAN NƯỚNG^N gegrillten Seitanspießen grilled seitan skewers

43. CÁ HỒI NƯỚNG^{B,N} **12,50€**
gegrilltes Lachsfilet mit knackig gebratenem Gemüse in Teriyaki-Soße und frischem Salat und Reis Grilled salmon fillet with fresh mixed vegetables, teriyaki-sauce, organic salad & rice



DRINKS

softdrinks **0,3l 2,60€** **0,5l 3,20€**
Coca-Cola^{a,d}/ Coca-Cola light^{a,d,f}/ Sprite/ Fanta^d/ Spezi^{a,d}/ Ginger Ale^d
Spreequell Mineralwasser/ Spreequell Stilles Mineralwasser
Spreequell sparkling/ still water

säfte juices **0,3l 2,60€** **0,5l 3,20€**
Apfel/ Orange/ Ananas/ Maracuja/ Lychee
apple/orange/pineapple/passion fruit/ lychee
Apfelschorle/ Ananasschorle
apple spritzer/ pineapple spritzer
KiBa (Kirsch + Banane)

SMOOTHIES **4,20€**
100. STRAWBERRY SHAKE (SINH TỐ DẦU)^D
Erdbeeren, Jogurt, Milch, Kondensmilch, Kokosmilch
Strawberries, yogurt, milk, evaporated milk, coconut milk
101. PINEAPPLE SHAKE (SINH TỐ DỨA)
frischer Ananas, Ingwer, Kokosmilch
fresh Pineapple, ginger, coconut milk
102. BANANA SHAKE (SINH TỐ CHUỐI)^D
frische Banane, Milch, Kokosmilch
fresh Banana, milk, coconut milk
103. APPLE SHAKE (SINH TỐ TÁO)
frischer Apfel, Apfelsaft, Kokosmilch
fresh apple, apple juice, coconut milk
104. MINT SHAKE (SINH TỐ BẠC HÀ)
Frische Minze, Ananassaft
Fresh mint, pineapple juice
105. PENNYWORT SHAKE (SINH TỐ RAU MÁ)
Frischer Saft aus Wassernabelkraut und Ananas
Fresh Pennywort Juice with pineapple
106. MANGO SHAKE (SINH TỐ XÒÀI)^D
Frischer Mango, Mangosaft, Kokosmilch, Eis
Fresh mango, mango juice, coconut milk, ice cream
refreshing drinks

ERFRISCHUNG GETRÄNKE *refreshing drinks*

110. BERRY DANG
Blaubeeren, Algarvendicksaft, Minze, Limetten saft, Zitrone, crushed Eis
Blueberries, algarve thick juice, mint, lime juice, lemon, crushed ices
111. CHANH ĐÁ - LEMON LIMO
Frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker, Eiswürfel
Fresh lime juice, cane sugar, lime, ice cubes
112. ALOE VERA LIMO
Aloe Vera Nektar mit Honig, Limettensaft
Aloe vera juice, honey, lime juice
113. SẢ ĐÁ - ZITRONENGRAS
Zitronengras Ice Tea, Rohrzucker, Honig, Limettensaft
Lemongrass Ice Tea, cane sugar, honey, lime juice
114. TRÁ ĐÁ - ICE TEA
Grüner Eistee, Limettensaft, mit ODER ohne Rohrzucker
Iced green tea, lime juice, with OR without cane sugar
115. NƯỚC DỪA
Kokossaft Limonade mit frischer Kokossaft, Kokosfleisch
Coconut lemonade with fresh coconut juice and coconut meat



VIETNAMESISCHER KAFFEE *Vietnamese coffee*
130. CÀ PHÊ SỮA NÓNG^A **3,20€**
gefilterter Kaffee mit Kondensmilch
filtered coffee with condensed milk
131. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ^A **4,20€**
vietnamesischer Eiskaffee
vietnamese iced coffee

Tee & Kaffee *tea & coffee*
120. JASMINTEE **3,00€**
121. GRÜNER TEE **3,00€**
122. PFEFFERMINZ - INGWER TEE **3,50€** mit frischem Ingwer, frischer Minze, Limetten und Honig *ginger tea with ginger, fresh mint, lime and honey*
123. LIMETTEN - ZITRONENGRAS TEE **3,50€** mit Zitronengras, Limette und Honig *with lemon grass, lime and honey*
124. LOTUS TEE **4,50€**
Grüntee mit Lotuserzen, serviert mit kleinem süßen Mungbohnenwürfel *green tea with lotus heart, served with sweet mung bean cube*
125. KOTTI DANG TEE **4,50€**
Grüner Tee mit vietnamesischen duftenden Pandang Blättern *green tea with vietnamese fragrant pandang leaves*

BIERE *Beer* **0,3l** **0,5l**
WARSTEINER vom Faß **2,60€** **3,80€**
WARSTEINER alkoholfrei non-alcoholic **2,60€** **3,80€**
ALSTER WASSER **2,50€** **3,50€**
KÖNIG LUDWIG
DUNKEL/ HELL/ KRISTALL/ ALKOHOLFREI
dark/ bright/ crystal/ non-alcoholic
FL. 3,80€
FL. 3,80€
WEIZENBIER
bright wheatbear
BECK'S BIER FL. 0,33L 2,90€
SAIGON BIER FL. 0,33L 3,20€
TIGER BIER FL. 0,33L 3,20€

WEINE *wines* **0,2l** **0,75l**
Prosecco **4,20€** **15€**
weiß/white
Chardonnay **4,20€** **15€**
Riesling trocken **4,20€** **15€**
Grauburgunder **4,20€** **15€**
Weinschorle **3,80€**
rose/rose **4,20€** **15€**
Portugieser Weissherbst Rose
rot/red
Spätburgunder **4,20€** **15€**
Merlot **4,20€** **15€**
Chianti trocken **4,20€** **15€**

long drinks
MRS. CHAMB **5,90€**
frische Brombeeren, Chambord, Prosecco
fresh blackberries, chambord, prosecco
MR. HUCO **5,90€**
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limettenscheibe, Eiswürfel *prosecco, soda, elderflowers, mints, lime pieces, ice cubes*
APEROL **5,90€**
Aperol, Soda, Prosecco, Orange aperol, soda, prosecco, orange
CIN TONIC **5,90€**
Gin, Tonicwater, Eiswürfel gin, tonic water, ice cubes

Vietnamesischer Reisschnapps
Vietnamese rice snaps
LÚA MỚI Reisschnaps *rice shot*
NẾP MỚI Klebreisschnaps *sticky rice shot*