

24. CÁ HỒI NƯỚNG — 12,90 € ⁴

Gegrillter Lachs auf Gemüsebett an Reis / Grilled salmon on vegetables with rice

25. CHẢ CÁ LÃ VỌNG — 12,90 € ^{1 4}

würziger knuspriger Lachsfilet mariniert mit Kurkuma, Zitronengras und Kaffirblätter, dazu Gemüse, Dill & Frühlingszwiebel, warmer Duftreis / crispy salmon marinated with turmeric, lemongrass and kaffir leaves, served with vegetables, dill and spring onions, warm fragrant rice

26. BAO BURGER ¹ — 12,90 €

hausgemachter Burger mit gedämpftem Hefebrötchen, mariniertem Rinderpatties, Tamarind-Sesam-Soße, frischem Thais Basilikum & Koriander, dazu Süßkartoffelchips / homemade burger with steamed bao buns, marinated beef patties, tamarind sesame sauce, fresh thai basil & coriander, served with sweet potatoes chips

DESSERT

27. XÔI XOÀI — 4,90 € ⁵ (VEGAN)

Frischer Mango auf Kokosmilch-Schwarzem Klebreis, serviert mit Kokossauce und Erdnüssen / Fresh mango on coconut milk, dark sticky rice, served with coconut sauce and peanut

28. CHUỐI NƯỚNG — 4,90 € ⁵ (VEGAN)

Gegrillte Banane im Klebreis-Mantel & Bananenblättern, serviert mit Kokossauce und Erdnüssen / Grilled banana wrapped in sticky rice & banana leaves, served with coconut sauce and peanuts

ALLERGENE / ALLERGENS

- ¹ Glutenhaltiges Getreide grains / Containing gluten
- ² Krebstiere / Crustacean
- ³ Eier / Eggs
- ⁴ Fisch / Fish
- ⁵ Erdnüsse / Peanuts
- ⁶ Sojabohnen / Soybeans
- ⁷ Milch / Milk
- ⁸ Schalenfrüchte / Nuts
- ⁹ Sellerie / Celery
- ¹⁰ Senf / Mustard
- ¹¹ Sesamsamen / Sesame
- ¹² Schwefeldioxid & Sulphite / Sulfur dioxide & sulfites
- ¹³ Lupinen / Lupins
- ¹⁴ Weichtiere / Mollusc

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- ^a Koffein / Caffeine
- ^b Beta-Carotin / Beta-carotene
- ^c Chininhaltig / Quinine
- ^d Farbstoffe / Colorants
- ^e Konservierungsstoffe / Preservatives
- ^f Süßstoff / Sweetener
- ^g Sorbinsäure / Sorbic acid
- ^h Taurin/ Taurine
- ⁱ Phosphat / Phosphate
- ^j Antioxidationsmittel / Antioxidant
- ^k Sulfiten / Sulfites

17. BÚN NAM BỘ — 9,50 € ⁵

Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise / Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, roasted shallots, ginger-lime dressing and optional:

- Zitronengras-Knoblauch-Hühnerfleisch / Lemongrass garlic chicken
- Zitronengras-Knoblauch-Rindfleisch / Lemongrass garlic beef

18. NỘM MIẾN — 8,90 € ⁵

Glasnudelsalat mit Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise

Glass noodle salad with mint, peanuts, roasted shallots, ginger-lime-dressing and optional:

- Tofu ⁶
- Huhn / Chicken

19. CÀ RI KHOAI ĐỎ ⁵

Rotes Kokos - Curry mit Süßkartoffeln an Jasmin-Duftreis, frischem Salat, dazu geröstete Schallote & Erdnüssen und wahlweise

Red coconut -curry with sweet potato, jasmine rice, fresh salad, served with roasted shallots, peanut and optional

- Tofu— 7,90 € ⁶
- Huhn / Chicken — 8,90 €
- knusprigem Entenbrust / crispy duck breast — 10,90 €

20. NGAN NƯỚNG — 15 € ⁴

Gegrilltes Gänsefilet an Salat & Reisfadennudeln, frischen Kräutern & Pho Co Spezialsoße / Grilled goose fillet with salad & rice vermicelli, fresh herbs & Pho Co special sauce

21. VỊT SỐT ME — 12,90 €

knuspriger Entenbrust in süß-saurer Tamarindensoße, dazu frischer Salat, geröstete Shallote und warmer Duftreis / crispy duck breast in sweet sour tamarind sauce, served with fresh salad, roasted shallots and warm fragrant rice

22. VỊT NƯỚNG — 12,90 €

gegrillter Barbarie – Entenbrust auf Gemüsebett, dazu warmer Duftreis und Spezialsoße / grilled barbarie duck breat on vegetables, served with warm fragrant rice and special sauce

23. UDON XÀO — 10,90 € ⁵

Udon Nudeln und Gemüse im Wok, dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln und wahlweise mit / Udon noodles and vegetables in wok, served with peanuts, roasted shallot and optional:

- Tofu ⁶
- Huhn / Chicken

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

9. PHỞ PHỞ CỔ — 15 €

Reisbandnudelsuppe mit 200gr gegrilltem argentischem Entrecôte Rinderfilet / Rice noodle soup with grilled argentinian Entrecote slices

10. PHỞ HÀ NỘI — 8,90 €

Hanoi Reisbandnudelsuppe mit Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln und wahlweise / Hanoi rice noodle soup with ginger, coriander, spring onions, and optional:

- Tofu ⁶
- Huhn / Chicken
- Rind / Beef

11. PHỞ XÀO GIÒN — 10,90 €

knusprige frisch hausgemachte Reisbandnudeln in herzhafter Wok-Soße mit Rindfleisch, knackigem Gemüse und frischen Kräutern, dazu geröstete Schallote & Erdnüssen / crispy freshly homemade rice noodles in flavourful wok sauce with beef, vegetables and fresh herbs

12. MÌ WONTON — 9,50 € ^{1 3}

Wonton Nudelsuppe mit Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln, Won Ton Teigtaschen wahlweise mit: Noodle soup with vegetables, coriander, spring onions, wonton dumplings, and optional:

- Tofu ⁶
- Schwein & Garnelen / Pork & prawns ²

13. BÚN NEM — 9,50 € ^{3 5}

Reisnudeln, Frühlingsrollen mit Gemüse-Schweinefüllung, Salat, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, dazu Ingwer-Limetten-Dressing / Rice noodles, spring rolls filled with vegetables & pork, salad, mint, coriander, roasted shallots & ginger-lime dipping sauce

14. BÚN LÁ LỐT — 9,50 € ^{5 14}

Gebrautes mariniertes Schweinefleisch in Betelblättern mit Reisnudeln oder Jasmin-Duftreis, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, dazu Ingwer-Limetten-Dressing / Panfried marinated pork in betel leaves with rice noodles or jasmine rice, mint, coriander, roasted shallots & ginger-lime dipping sauce

15. BÚN THỊT NƯỚNG — 9,50 €

Nach Hanoi Art gegrillte Schweinefleischstreifen an Reisnudeln, Salat, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, dazu Ingwer-Limetten-Dressing / Hanoi style grilled pork with rice noodles, salad, mint, coriander, roasted shallots & ginger-lime dipping sauce

16. BÒ NƯỚNG XÀ — 10,90 € Zitronengras-Spieße mit zartem Rinderfilet, dazu frischer Salat und warmer Duftreis / grilled beef on lemongrass skewers, served with fresh salad and warm fragrant rice

VORSPEISEN / APPETIZERS

1. SÚP SONG HỈ — 4,50 € ²

Suppe mit Hühnerbrühe, Krabbenfleisch, Mais & frischem Koriander / Soup with chicken broth, crab meat, corn & fresh coriander

2. NEM CUỐN — 4,50 € ³

Zwei Reispapierrollen mit Salat, Reisnudeln, Ei, frischen Kräutern, Ingwer-Limetten Dip & Sweet-Smoky Dip & wahlweise / Two rice paper rolls with salad, rice noodles, egg, fresh herbs, ginger-lime & sweet-smoky dip sauce & optional: a. Garnelen / prawns ¹⁴ b. Tofu ⁶ c.Rind/ beef

3. NEM HÀ NỘI — 4,50 € ³

2 knusprige Frühlingsrollen mit Reispapier, Schweinehack, Glasnudeln & Gemüse, Limetten Dressing Soße / Two crispy spring rolls with rice papers, minced pork, glass noodles & vegetables, lime dipping sauce

4. NEM CHAY — 4,50 € ^{1 3 6}

Sieben Vegetarische Frühlingsrollen mit Süß-sauer-Soße Dip / Seven vegetarian spring rolls with sweet-sour dipping sauce

5. GOLDEN WONTON — 4,80 € ¹

Knusprige Teigtaschen mit dazu Süß-saure Soße, und wahlweise/ Crispy dumplings serves with sweet-sour dipping sauce, with an option of: a. Tofu ⁶ b. Schweinehack & Garnelen / Minced pork & prawns ²

6. NỘM ĐU ĐỦ — 6,50 € ^{2 5}

Papaya Salat mit Garnelen nach Hanoi Art / Hanoi-style papaya salad with prawns

7. MỰC GIÒN — 5,90 € ^{1 4}

Sieben knusprige Tintenfischringe mit Süß-Saure-Sauce / Seven crispy squid rings with sweet-sour sauce

8. PHỞ CUỐN PHỞ CỔ ⁵

3 Reisnudelrolle mit frisch hausgemachte Reis bandnudel, Salat, Limetten-Ingwer-Dressing und wahlweise/ 3 freshly homemade rice noodle rolls with salad, lime ginger dressing and optional:

- Rind / Beef — 4,50 €
- Gegrilltes Gänsefilet / Grilled goose — 5,50 €
- Gegrillter Schwein / Grilled pork — 4,50 €

 Hausspezialitäten / specialties

PHỞ CỔ HANOI OLD QUARTER

Wir haben wechselnde wochenangebote mit weiteren spezialitäten aus Hanoi. werfen sie einen blick auf unsere wandtafel, oder wenden sie sich gerne an unser service personal / Take a look at our weekly offers on the black board for more Hanoi specials OR talk to our service person

VEGAN MENU

VORSPEISEN / APPETIZERS

V1. SÚP BÍ HẠT SEN — 4,50 €

feines Stüppchen mit Lotuskernen und Kürbis in Gemüsebrühe & frischem Koriander / fine soup with lotus seed and pumpkin in vegetables broth & fresh coriander

V2. ĐẬU PHỤ SATÉ — 4,50 € ^{5 6}

knuspriger Tofu in cremiger hausgemachter Erdnusssoße / crispy tofu in creamy homemade peanut sauce

V3. PHỞ CUỐN PHỞ CỔ — 4,50 € ^{1 3}

2 Reisnudelrolle mit frisch hausgemachte Reisbandnudel, Tofu,Salat und Limetten-Ingwer-Dressing / 2 freshly homemade rice noodle rolls with tofu, salad and lime ginger dressing

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

V4. PHỞ XÀO GIÒN CHAY — 9,90 €

knusprige frisch hausgemachte Reisbandnudeln in herzhafter Wok-Soße mit Kräuterseitlingen, Tofu, knackigem Gemüse und frischen Kräutern, dazu geröstete Schallote & Erdnüssen/ crispy freshly homemade rice noodles in flavourful wok sauce with king oyster mushroom , tofu, vegetables and fresh herbs ^{5 6}

V5. MIẾN XÀO CHAY — 8,90 € ^{2 5}

Glasnudeln, Tofu & Gemüse in Wok, dazu geröstete Schallote & Erdnüssen / glass noodle, tofu & vegetables in wok, served with roasted shallots and peanuts

V5. BÚN ĐẬU — 8,90 € ^{5 6}

Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing & Zitronengras-Knoblauch-Tofu / Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, roasted shallots, ginger-lime dressing and lemongrass garlic tofu

PHỞ CỎ REISTAFEL RICE TABLE

10,90 €/ Person

traditioneller Reis - Menü mit warmem Duftreis, einem Fleisch- oder Fischgericht, einem Gemüsegericht, einer kleinen Suppe & eingelegtem Gemüse nach vietnamesischer Art / traditional rice menu of the week with warm fragrant rice, one meat or fish dish, one vegetable dish, a small soup & vietnamese pickled vegetables

* Wir haben wechselnde Wochenangebote wenden Sie sich gerne an unser service Personal / talk to our service person for more details about offer of the week

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

MINERALWASSER STILL ODER SPRITZIG
0.2L — 2,80 € | 0.4L — 4,20 € | 0.75L - 6,50 €
Still or sparkling mineral water

COLA ^a; COLA ZERO ^b; FANTA; SPRITE; SPEZI
0.2L — 2,80 € | 0.4L — 4.20 €

SÄFTE / JUICES 0.2L — 3,20 € | 0.4L — 4,80 €
a. Apfel (naturtrüb) / Apple (naturally cloudy)
b. Ananas / pine apple
c. Mango

SAFTSCHORLEN 0.2L — 3,20 € | 0.4L — 4,80 €

PHỞ CỎ CÀ PHÊ — 3,50 € ^a
Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch
Vietnamese espresso with condensed milk

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ — 4,80 € ^a
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch
Vietnamese ice coffee with condensed milk

TRÀ XANH 0.3L — 2,50 €
Grüntee / Greentea

PHỞ CỎ Ô LONG — 4,50 €
Oolong-Limetten Tee mit frischem Ingwer & Honig
Oolong-lime tea with fresh ginger & honey

TRÀ HOA NHÀI — 4 €
Aufgehende / Jasmin Tea

TRÀ Ô LONG — 3,80 €
Oolong Tee / Oolong Tea

TRÀ GỪNG — 3,80 €
Frischer Ingwertee mit Limettensaft & Honig
Fresh ginger tea with lime juice & honey

TRÀ BẠC HÀ GỪNG — 3,80 €
Frischer Minz-Ingwer Tee & Honig / Fresh mint-ginger tea with honey

PHỞ CỎ TRÀ ĐÁ — 4,50 € ^a
Hausgemachter Eistee mit Grüntee, Apfelsaft, Holunder und frischer Minze / Homemade ice tea with green tea, apple juice, elderflower syrup, fresh mint

CHANH ĐÁ 0.3L — 4,50 € ^a
Hausgemachter Eistee mit Limetten & Grüntee / Homemade ice tea with lime

PHỞ CỎ SINH TỐ 0.3L — 4,90 €
Mango-Erdbeeren-Milchshake / Mango strawberry milkshake

SINH TỐ XOÀI DỪA 0.3L — 4,90 €
Mango-Kokosmilch-Shake / Mango coconut-milk shake

SINH TỐ HỨNG 0.3L — 4,90 €
Minze-Ananas Shake mit Ananassaft, wahlweise mit Kokosmilch / Mint & pine apple shake with pine apple juice, optional with coconut milk

ALOHA ALOE 0.3L — 4,90 €
Aloe Vera, Limetten, Chiasamen/ aloe vera, lime, chia seeds

CORIANDER MULE 0.3L — 4,90 €
Ingwer, Limetten, frischer Koriander/ ginger, lime, fresh coriander

RED MORNING 0.3L — 4,90 €
frisches Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Litschifrucht, Chiasamen, Sodawasser/ fresh strawberry puree, lime, mint, lychee fruit, chia seeds, soda water

ALKOHOL / ALCOHOL

NẾP MỚI 4CL 3,50€
vietnamesicher Reisschnaps
vietnamese rice snaps

BEER 0.3L — 3,80 €
Tigerbeer
Sai Gon Beer

TROPICAL CREAM 0.4L — 6,90 €
Ananassaft, Erdbeeren, Wodka
Pine apple juice, strawberry, Vodka

LIME SOUR 0.4L — 6,90 €
Frischer Limettensaft, Grüntee, Holunder Syrup, frische Minze, Wodka / Fresh lime juice, green tea, elderflower syrup, fresh mint, wodka

HANOI MULE 0.4L — 6,90 €
Reis Wodka, Angosturabitter, frischer Ingwer, Ingwerbier, frische Limettensaft, Gurke
rice vodka, angostura bitter, fresh ginger, ginger beer, fresh lime juice, cucumber

BIO ROTWEINE BIO RED WINES

CASA DE LA ERMITA JOVEN
JUMILLA DOP 2017 0.2L — 6,50 €
Wunderbar reif, voller Frucht und Eleganz. In der Nase Waldfrüchte, getrocknete Blumen und zarte Röstaromen. Gute Struktur mit samtigen Tanninen / Wonderfully ripe, full of fruit and elegance. Forest fruits, dried flowers and delicate roasted aromas on the nose. Good structure with velvety tannins

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT QW -
KESSELRING 0.2L — 6,50 €
Wärmende mediterrane Noten, aus der Pfalz wohlgermerkt, von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Würze von Sandelholz, Wacholder und etwas Kakao, im Gaumen rund, vollmundig, sanfte Struktur / Warming Mediterranean notes, nicely remind of Pfalz, of dark berries and ripe plums. Seasoning of sandalwood, juniper and some cocoa, round on the palate, full-bodied, gentle structure

LA CROIX SIMON BORDEAUX ROUGE
AOP 0.2L — 6,50 €
traumhafter Duft von dunklen Kirschen, intensiven schwarzen Johannisbeeren und feinsten Vanille. Rote Früchte wie Cassis, Sauerkirsche und Brombeere dominieren ganz klassisch den kräftigen Geschmack des Rotweins. Der Bordeaux Rouge besitzt eine schöne Säurestruktur und ausgesprochen seidige Tannine / Dreamlike scent of dark cherries, intense black currants and the finest vanilla. Red fruits such as cassis, sour cherry and blackberry dominate the classic taste of red wine. The Bordeaux Rouge has a nice acidity and very silky tannins

CASTILLO DE ENGUERA' RESERVA VA
LENCIA DO 2014 ENGUTERA 0.75L —
27, 50€
Die Reserva zieht bereits durch ihre dunkelrote Farbe die Blicke auf sich. Der Ausbau in neuer französischer und amerikanischer Eiche mit anschließender Flaschenreife verleiht dem Wein eine besonders angenehme Textur. Am Gaumen feine Würze, gepaart mit intensiver Mineralität. Ein kräftiger, vollmundiger Wein / The Reserva already attracts attention by its dark red color. The expansion in new French and American oak with subsequent bottle maturation gives the wine a particularly pleasant texture. On the palate, fine spice paired with intense minerality. A strong, full-bodied wine

BIO WEISSWEINE BIO WHITE WINES

BECCO CHARDONNAY 2017 0.2L — 5,50 €
sehr sortentypisch, ausdrucksvoll, gefällig, viel Frucht von Pfirsich und Mango, stilvoller Genusswein mit und ohne Essen. sehr frisch mit den rebsortentypischen exotischen Früchten / very varietal, expressive, pleasing, lots of fruit of peach and mango, stylish pleasure wine with and without food. very fresh with the varietal exotic fruit flavors

SAUVIGNON BLANC QW – WEINGUT
KETH 0.2L — 6,30 €
feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblätter. Im Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja / fine aromas of gooseberry, lychee and cassis leaves. Crisp on the palate, creamy at the same time, exotic reverberation of passion fruit

KESSELRING RIESLING 2017
0.2L — 5,70 €
Am Gaumen schmeckt der Kesselring Riesling trocken saftig, mineralisch, trocken, elegant mit feinen Pfirsicharomen und zitrischen Noten/ On the palate, the Kesselring Riesling tastes dry juicy, mineral, dry, elegant with fine peach aromas and citrus notes

Weißburgunder Gutswein QW
2017 Bietighöfer 0.75L — 25,50 €
Der Weißburgunder zeigt sich mit intensiven Noten nach Kräutern und Steinobst. Feine Anklänge von Honigmelone und eine tiefe Mineralik geben dem Wein eine tolle Länge. Cremig und süffig! The Weißburgunder shows with intensive notes of herbs and stone fruit. Fine hints of honeydew melon and a deep minerality give the wine a great length. Creamy and tasty!