

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 OK talk to our service person

VEGAN MENU

VORSPEISEN / APPETIZERS

V1. GOLDEN WONTON — 4,80 €
Krusprige Teigtaschen mit dazu süß-saure Soße, und wahlweise / Crispy dumplings serves with sweet-sour dipping sauce, with an option of a. Tofu
b. Schweinehack & Garnelen / Minced pork & prawns

V2. DẪU PHỤ SÁTÊ — 5,50 €
knuspriger Tofu in cremiger hausgemachter Erdnusssoße / crispy tofu in creamy homemade peanut sauce

HAUPTSPESIEN / MAIN COURSES

V3. PHỞ XÀO GIÒN CHAY — 11,90 €
knusprige frisch hausgemachte Reisnudeln in herzhafter Wok-Soße , 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 , erdnüssen rostzwiebel and fresh herbs

V4. MIÊN XÀO CHAY — 10,90 €
Glasnudeln, Tofu & Gemüse in Wok, dazu geröstete schallote & Erdnüssen / glass noodle, tofu & vegetables in wok, served with roasted shallots and peanuts

VORSPEISEN / APPETIZERS

1. NEM CUỐN — 5,50 €
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 b. Tofu c. Rind / beef

2. NEM HÀ NỘI — 5,50 €
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

3. NEM CHAY — 4,50 €
Sieben Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-saure-Soße Dip Seven vegetarian spring rolls with sweet-sour dipping sauce

4. NỘM ĐU ĐỦ — 7,50 €
Papaya Salat mit Garnelen nach Hanoi Art Hanoi-style papaya salad with prawns

5. MỰC GIÒN — 6,90 €
Sieben knusprige Tintenfischrings mit süß-saure-Sauce / Seven crispy squid rings with sweet-sour sauce

Hausspezialitäten / specialties

Alles
Gerichte
von uns
immer mit
Erdnüssen und
Röstzwiebel

HAUPTSPESIEN / MAIN COURSES

6. PHỞ PHỞ CỎ — 16 €
Reisnudelsuppe mit 300gr gegrilltem argentinischem Entrecôte Rinderfilet , Rice noodle soup with grilled argentinian Entrecote slices

7. PHỞ HÀ NỘI — 11,90 €
Hanoi Reisbandnudelsuppe mit Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln und wahlweise / Hanoi rice noodle soup with ginger, coriander, spring onions, and optional:
a. Tofu
b. Huhn / Chicken
c. Rind / Beef

8. PHỞ XÀO GIÒN — 12,90 €
knusprige frisch hausgemachte Reisbandnudeln in herzhafter Wok-Soße mit Rindfleisch, knackigem Gemüse und frischen Kräutern, dazu geröstete schallote & Erdnüssen / crispy freshly homemade rice erdnüssen , rostzwiebel noodles in flavourful wok sauce with beef, vegetables and fresh herbs

9. MÌ WONTON — 11,50 €
Wonton Nudelsuppe mit Gemüse, Koriander, Lauchzwiebeln, Won Ton Teigtaschen wahlweise mit Noodle soup with vegetables, coriander, spring onions, wonton dumplings, and optional:
a. Tofu
b. Schwein & Garnelen / Pork & prawns

10. BÚN NEM — 11,00 €
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 , erdnüssen und rostzwiebel

11. BÚN LÁ LỐT — 11,50 €
Gebratenes mariniertes Schweinefleisch in Beteblättern 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 erdnüssen und rostzwiebel

12. BÚN THỊT NƯỚNG — 11,00 €
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 , erdnüssen und rostzwiebel

13. BÒ NƯỚNG XÀ — 12,90 € Zitronengras-Spieße mit zartem Rinderfilet, dazu frischer Salat und Reisnudeln / grilled beef on lemongrass skewers, served with fresh salad, warm fragrant rice, erdnüssen und rostzwiebel

14. BÚN NAM BỘ — 11,00 €
Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise / Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, roasted shallots, ginger-lime dressing , erdnüssen and optional:
a. Zitronengras-Knoblauch-Hühnerfleisch / Lemongrass garlic chicken
b. Zitronengras-Knoblauch-Rindfleisch / Lemongrass garlic beef

15. NỘM MIỄN — 10,90 €
Glasnudelsalat mit Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing und wahlweise / Glass noodle salad with mint, peanuts, roasted shallots, ginger-lime-dressing and erdnüssen , rostzwiebel optional:
a. Tofu
b. Huhn / Chicken

16. CÀ RI KHOAI ĐỒ
Rotes Curry - Curry mit Beteblättern in Jasmin-Duftreis, frischem Salat, dazu geröstete schallote & Erdnüssen und wahlweise / Red coconut - curry with sweet potato, jasmine rice, fresh salad, served with roasted shallot, peanut , erdnüssen, rostzwiebel and optional

a. Tofu - 2,90 €
b. Huhn / Chicken - 10,90 €
c. knusprigen Entenbrust / crispy duck breast - 14,90 €

17. BÚN DẪU — 10,90 €
Reisnudelsalat mit Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Ingwer-Limetten-Dressing & Zitronengras-Knoblauch-Tofu / Rice noodle salad with mint, coriander, peanuts, roasted shallots, ginger-lime dressing, erdnüssen, rostzwiebel and lemongrass garlic tofu

18. VỊT SỐT ME — 13,90 €
knuspriger Entenbrust in süß-saure Tamarindensoße, dazu frischer Salat, geröstete shallote und warmer Duftreis / crispy duck breast in sweet sour tamarind sauce, served with fresh salad, roasted shallots , warm fragrant rice, erdnüssen, rostzwiebel

19. VỊT NƯỚNG — 15,00 €
gegrillter barbaric - Entenbrust auf Gemüsebett, dazu warmer Duftreis und specialsoße / grilled barbaric duck breast on vegetable, served with warm fragrant rice , special sauce erdnüssen und rostzwiebel

20. UDON XÀO
Udon Nudeln und Gemüse im Wok, dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln und wahlweise mit / Udon noodles and vegetables in wok, served with peanuts, roasted shallot erdnüssen, rostzwiebel and optional:
a. Tofu - 11,90 €
b. Huhn / Chicken - 12,90 €
c. Ente / Duck - 14,90 €

21. CÁ HỒI NƯỚNG — 14,90 €
Gegrillter Lachs auf Gemüsebett an Reis / Grilled salmon on vegetables with rice, erdnüssen und rostzwiebel

22. CHẢ CÁ LÃ VỌNG — 14,90 €
würziger Karpfen Lachsfilet mariniert mit Kurkuma, Zitronengras und Kaffirblättern, 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 , erdnüssen and rostzwiebel

23. BAO BURGER — 15,00 €
hausgemachter Burger mit gedömpftem Hefebrötchen, mariniertem Rinderpatte, Tamarind-Sesam-Soße, frischem Thai 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

24. XÔI XỎAI — 5,90 € (VEGAN)
Frischer Mango auf Kokosmilch-Schwarzen Klebreis, serviert mit Kokosauce und Erdnüssen / Fresh mango on coconut milk, dark sticky rice, served with coconut sauce and peanut

25. CHUỐI NƯỚNG — 4,90 € (VEGAN)
Gegrillte Banane im Klebreis-Mantel & Bananenblättern, serviert mit Kokosauce und Erdnüssen / Grilled banana wrapped in sticky rice & banana leaves, served with coconut sauce and peanuts

ALLERGENE / ALLERGENS

- 1. Glutenhaltiges Getreide
- 2. Beta-Carotin / Beta-Carotene
- 3. Eiweiß / Crustacean
- 4. Eier / Eggs
- 5. Fisch / Fish
- 6. Erdnüsse / Peanuts
- 7. Sojabohnen / Soybeans
- 8. Milch / Milk
- 9. Schalenfrüchte / Nuts
- 10. Sellerie / Celery
- 11. Senf / Mustard
- 12. Sesamsamen / Sesame
- 13. Schwefeldioxid & Sulphite / Sulphur dioxide & sulfites
- 14. Toppin / Toppin
- 15. Weichkäse / Mollusc

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1. Koffein / Caffeine
- 2. Beta-Carotin / Beta-Carotene
- 3. Chinin / Quinine
- 4. Farbstoffe / Colorants
- 5. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 6. Süßholz / Sweetener
- 7. Borbinsäure / Boric acid
- 8. Tannin / Tannin
- 9. Phosphat / Phosphate
- 10. Antioxidantien / Antioxidant
- 11. Süßholz / Sulfit

PHỞ CỔ HANOI OLD QUARTER

MO – FR
11:30 – 22:00
SA – SO
12:00 – 22:00

ROSA-LUXEMBURG-STRASSE 20
10178 BERLIN
+49 30 39 71 09 48
PHOCBERLINMITTE@GMAIL.COM

PHỞ CỔ REISTAFEL RICE TABLE

15,00 € / 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€
Leitungswasser - Tap Water 0.2L - 1€
Leitungswasser / Tap Water 0.4L - 2€
Still or sparkling mineral water
COLA ☉ | COLA ZERO ☉ | FANTA; SPRITE; SPEZI
0.2L - 2,80 € | 0.4L - 4,20 €

SÄPTE / JUICES 0.2L – 3,20 € | 0.4L – 4,80 €
a. Apfel (naturnatürlich) / Apple (naturally cloudy)
b. Ananas / pine apple
c. Mango
SAFTSCHORLEN 0.2L – 3,20 € | 0.4L – 4,80 €

PHỞ CỔ CÀ PHÊ – 4,50 € ☉
Vietnamesischer Pflanzkaffee mit Kondensmilch
Vietnamese espresso with condensed milk

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ – 5,80 € ☉
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk

TRÀ XANH – 3,50 €
Grüntee / Green tea

PHỞ CỔ Ô LONG – 5,50 €
Oolong-Limetten Tee mit frischem Ingwer & Honig
Oolong-lime tea with fresh ginger & honey

TRÀ HOA NHÀI – 5,00 €
Aufgehende / Jasmin Tea

TRÀ Ô LONG – 4,80 €
Oolong Tee / Oolong Tea

TRÀ GỪNG – 4,80 €
Frischer Ingwertee mit Limettensaft & Honig
Fresh ginger tea with lime juice & honey

TRÀ BẠC HÀ GỪNG – 4,80 €
Frischer Minz-Ingwertee & Honig / Fresh mint-ginger
tea with honey

PHỞ CỔ TRÀ ĐÁ – 5,50 € ☉
Hausgemachter Eistee mit Grüntee, Apfelsaft,
Holunder und frischer Minze / Homemade iced tea with
green tea, apple juice, elderflower syrup, fresh mint

CHANH ĐÁ – 5,50 € ☉
Hausgemachter Eistee mit Limetten & Grüntee / Homemade
ice tea with lime

PHỞ CỔ SINH TỎ – 5,90 €
Mango-Erdbeeren-Milchshake / Mango strawberry milkshake

SINH TỎ XOÀI DỨA – 5,90 €
Mango-Kokosmilch-Shake / Mango coconut-milk shake

SINH TỎ HỨNG – 5,90 €
Minze-Ananas Shake mit Ananassaft, wahlweise mit
Kokosmilch / Mint & pine apple shake with pine apple juice,
optional with coconut milk

ALOHA ALOE – 5,90 €
Aloe Vera, Limetten, Chiasamen / aloe vera, lime, chia seeds

CORIANDER MULE – 5,90 €
Ingwer, Limetten, frischer Coriander / ginger, lime, fresh
coriander

RED MORNING – 5,90 €
frisches Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Litschifrukt,
Chiasamen, Sodawasser / fresh strawberry puree, lime,
mint, lychee fruit, chia seeds, soda water

ALKOHOL / ALCOHOL

Vodka 4CL - 4,50€

NẾP MỠI
Vietnamesischer Reisknaps
vietnamese rice snags

BEER VON FLASCHE 0,33L – 4,80 €
Tigerbeer
Sai Gon Beer

TROPICAL CREAM – 7,90 €
Ananassaft, Erdbeeren, Wodka
Pine apple juice, strawberry, vodka

LIME SOUR – 7,90 €
Frischer Limettensaft, Grüntee, Holunder Syrup, frische
Minze, Wodka / Fresh lime juice, green tea, elderflower syrup,
fresh mint, vodka

HANOI MULE – 7,90 €
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

**CABERNET SAUVIGNON-MERLOT QW -
KESELRLING 0.2L – 7,50 €** Weimereide mediterrane
Noten, aus der Pfalz wohlgenumt, von dunklen Beeren und reifen
Pflaumen. Würze von Sanddorn, Wacholder und etwas Kakao, im
Gaumen rund, vollmundig, sanfter Struktur / Weimereide mediterranean
notes, nicely remind of Pfalz, of dark berries and ripe plums.
Seasoning of sanddorn, juniper and some cocoa, round on the
palate, full-bodied, gentle structure

**LA CROIX SIMON BORDEAUX ROUGE
AOP 0.2L – 7,50 €** traumhafter Duft von dunklen
Kirschen, intensive schwarzen Johannisbeeren und
Süßholz Vanille. Seine Früchte wie Cassis, Gewürzkräuter und
Brombeere dominieren ganz klassisch den kräftigen
Geschmack des Bordeaux. Der Bordeaux bringt besitzt
eine schöne Säurestruktur und ausgesprochen edelige

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 ENGUTERA 0.75L –
28,50€** 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 spices paired with intense minerality. A strong, full-bodied
wine

BIO WEISSWEINE BIO WHITE WINES

BECCO CHARDONNAY 0.2L – 6,50 €
sehr sortentypisch, ausdrucksvoll, gefällig, viel Frucht von
Pflaureich und Mango, stillvoller 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 – 7,30 €**
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

KESELRLING RIESLING

0.2L – 6,70 € Am Gaumen schmeckt
der Kesselring Riesling trocken saftig,
mineralisch, trocken, elegant mit feinen
Pflaureicharomen und zitrusartigen Noten / On
the palate, the Kesselring Riesling tastes dry/juicy,
mineral, dry elegant with fine peach aromas and
citrus notes

Weingut Mohr Grauburgunder

0.75L – 29,50 €
Anbaugbiet: Deutschland - Rheingau
Aus der beliebtesten Traube Grauburgunder wird
dieser feinfuchrige Weißwein gewonnen.
Der Geruch ist fruchtig und würzig zugleich.
Ein leichter, eleganter Wein mit einem
harmonischen Zusammenspiel der verschiedenen
Aromen. Der Wein ist frisch und fruchtig, mit weiner
Säure.
English:
This fine-fruity white wine is obtained from the
popular grape Grauburgunder. The smell is fruity
and spicy at the same time. A light, elegant wine
with a harmonious interplay of different aromas.
The wine is fresh and fruity, with little acidity.