



phở



SPEZIALITÄTEN  
AUS VIETNAM

phở




(„fo“ ausgesprochen) ist eine traditionelle Suppe und das Nationalgericht Vietnams. Sie ist fast an jeder Straßenecke erhältlich und wird gerne zum Frühstück, aber auch zu Mittag und zu Abend gegessen.

Die Suppe wird in einer Schüssel serviert und enthält neben einer kräftigen Brühe Reisnudeln und dünn geschnittenes Rind- oder Hühnerfleisch. Sie kann mit frischen Kräutern und Fischsauce nach Belieben gewürzt werden.


Essen ist in Vietnam wesentlich mehr als die reine Nahrungsaufnahme, es ist eine hohe Lebenskunst. Die vietnamesische Küche zählt daher zu den vielfältigsten, leichtesten und gesündesten der Welt. Die Grundpfeiler sind Reis, die Fischsoße „nuoc mam“ und frische Kräuter. Wir kochen stets mit frischen Zutaten. Fette werden bei uns nur sparsam verwendet.

**IN VIETNAM MUSST DU DAS ESSEN  
NICHT SUCHEN, ES SUCHT DICH.**

## Salate und Vorspeisen

- 01 Nộm bắp cải** **3,90 €**  
Weißkohlsalat mit grüner Papaya, Karotten, Geflügel und Erdnüssen.
- 02 Gỏi dưa chuột** **3,50 €**   
Gurkensalat mit Karotten, grüner Papaya, Pilzen und Sesam.
- 03 Gỏi cuốn** **3,90 €**  
Zwei Sommerrollen (nicht frittiert) aus Reismudeln, Geflügel, Garnelen und Koriander serviert mit hausgemachtem Dip aus Hoisin<sup>1)</sup>, Erdnüssen und Chili.
- 04 Nem rán** **3,90 €**  
Drei Frühlingsrollen aus Hackfleisch, Gemüse (Kohlrabi, Pilze, Karotten), Ei und frischem Koriander.
- 05 Nem chay rán** **3,00 €**   
Sechs vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse (Kohlrabi, Pilze, Karotten) und frischem Koriander.

 **VEGETARISCH**

 **ALLE GERICHTE MIT ERDNÜSSEN, GERÖSTETEN ZWIEBELN, SOJA-SPROSSEN, FRISCHEN KRÄUTERN WIE KORIANDER UND MINZE. AUF WUNSCH AUCH OHNE. BITTE GEBEN SIE UNS BESCHIED, FALLS SIE ALLERGIEN AUF BESTIMMTE ZUTATEN HABEN.**

 **2 EURO RABATT AUF ALLE GERICHTE DER ABENDKARTE FÜR SCHÜLER UND STUDENTEN**


 **ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN**

<sup>1)</sup> Farbstoff

# Hauptspeisen


## Phở

Reisnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse, frischen Kräutern, Ingwer, Chilli und Limette.

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>06 Phở bò</b>   Mit Rindfleisch.   | <b>8,50 €</b> |
| <b>07 Phở thịt lợn</b>   Mit Schweinefleisch.   | <b>8,50 €</b> |
| <b>08 Phở gà</b>   Mit Geflügel.  | <b>8,50 €</b> |
| <b>09 Phở bò viên</b>   Mit Rindfleischkugeln.  | <b>8,50 €</b> |
| <b>10 Phở cá</b>   Mit Fisch.   | <b>9,00 €</b> |
| <b>11 Phở chay</b>   Mit Gemüse. Auf Wunsch  | <b>8,00 €</b> |

## Bún

Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Soße.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>12 Bún nem</b>   Mit Frühlingsrollen.  | <b>10,90 €</b> |
| <b>13 Bún vịt măng</b>   Mit Entenbrust.  | <b>11,90 €</b> |
| <b>14 Bún bò xào <sup>2)</sup></b>   Mit gebratenem Rindfleisch.  | <b>11,90 €</b> |
| <b>15 Bún bò Huế cay</b>   Suppe mit scharfen Rindfleischscheiben.  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>16 Bún chay</b>   Mit vegetarischen Frühlingsrollen.  | <b>9,90 €</b>  |

2) Geschmacksverstärker (auf Wunsch auch ohne)

# Hauptspeisen

## Com

Reis mit verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>17</b> | <b>Cơm thịt bò</b> <sup>2)</sup>   Mit Rindfleisch.   | <b>11,90 €</b> |
| <b>18</b> | <b>Cơm gà xào</b> <sup>2)</sup>   Mit Geflügel.   | <b>10,90 €</b> |
| <b>19</b> | <b>Cơm thịt lợn xào</b> <sup>2)</sup>   Mit Schweinefleisch.  | <b>10,90 €</b> |
| <b>20</b> | <b>Cơm cá mực xào</b> <sup>2)</sup>   Mit Tintenfisch.  | <b>11,90 €</b> |
| <b>21</b> | <b>Cơm cá rán</b>   Mit Fischfilet.   | <b>11,90 €</b> |
| <b>22</b> | <b>Cơm chay</b>   Mit Tofu.  | <b>9,90 €</b>  |

## Bánh xèo (Crêpes)


- |           |                               |                |
|-----------|-------------------------------|----------------|
| <b>23</b> | <b>Bánh xèo (auf Anfrage)</b> | <b>10,90 €</b> |
|-----------|-------------------------------|----------------|

Vietnamesische Crêpes aus Reismehl mit Hackfleisch, Garnelen und frischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Soße.

# Hauptspeisen

## Món ộ́p chặ̉o




Reis oder Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse und Zitronengras in Kokos-Curry-Soße. Serviert in heißer Pfanne. Auf Wunsch mit dunkler Soße.

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 24 | <b>Thịt gà ộ́p chặ̉o</b>   Mit Geflügel.  | 10,90 € |
| 25 | <b>Thịt lợn ộ́p chặ̉o</b>   Mit Schweinefleisch.  | 10,90 € |
| 26 | <b>Tôm ộ́p chặ̉o</b>   Mit Garnelen.  | 11,90 € |
| 27 | <b>Món chay ộ́p chặ̉o</b>   Mit Gemüse. <br>Auf Wunsch mit Tofu. | 9,90 €  |

## Extraportion Beilagen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 28 | <b>Portion Reis</b>          | 2,00 € |
| 29 | <b>Portion Reisnudeln</b>  | 2,00 € |

# Nachtisch

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 30 | <b>Vanilleeis mit Mangoscheiben und Sahne</b>                   | 4,00 € |
| 31 | <b>Frischer Fruchteteller der Saison</b>                        | 3,50 € |
| 32 | <b>Maniokkuchen mit warmer Kokossoße und frischen Früchten</b>  | 4,50 € |

# Kinderportion

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 33 | <b>Reis od. Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse, Geflügel</b> | 3,50 € |
|----|---|--------|

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l	0,7l
Tafelwasser (still, mit Kohlensäure)	1,50 €	2,20 €	
Flasche Wasser (still, mit Kohlensäure)			4,00 €
Fanta <sup>1) 2) 5)</sup> , Cola <sup>1) 9)</sup> , Spezi <sup>1) 2) 5) 9)</sup> , Sprite <sup>2) 5)</sup> , Eistee, Cola Light <sup>1) 3) 8) 9)</sup>	2,00 €	2,80 €	
Apfel-, Orangensaft	2,20 €	3,00 €	
Apfel-, Orangensaftschorle	2,00 €	2,80 €	
Mango- <sup>3)</sup> , Litschi- <sup>5)</sup> , Johannisbeersaft	2,20 €	3,40 €	
Mango- <sup>3)</sup> , Litschi- <sup>5)</sup> , Johannisbeer- saftschorle	2,20 €	3,00 €	
Holunderblütenschorle	2,00 €	3,00 €	

## Heiße Getränke

Kaffee	2,00 €
Espresso	1,80 €
Kanne Tee (Jasmin, Grün, Ingwer)	2,50 €
Tasse Tee (Pfefferminz, Schwarz)	1,90 €

<b>Flaschenbiere</b>	<b>l</b>	
Rothaus Tannenzäpfle	0,33	2,50 €
Saigon Bier	0,33	3,50 €
Rothaus Export	0,5	2,90 €
Rothaus Hefeweizen	0,5	2,90 €
Rothaus Pils	0,5	2,90 €

<b>Alkoholfreie Flaschenbiere</b>	<b>l</b>	
Beck's alkoholfrei	0,5	2,90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	2,90 €

<b>Weine &amp; Sekt</b>	<b>l</b>	
Hauswein Weiß (Pino Grigio der Veneto IGT, Tafelwein)	0,2	4,00 €
Rotwein (Côtes du Rhône)	0,2	4,00 €
Hauswein Rosé (Rosado della casa, Landwein)	0,2	3,50 €
Weißweinschorle	0,2	2,90 €
Sekt Piccolo (MM Extra, trocken)	0,2	4,50 €
Sekt Flasche (Bosecco, Deutscher Perlwein, weiß, trocken)	0,75	12,00 €

<b>Spirituosen</b>	<b>cl</b>	
Reisschnaps (Lua Moi)	0,2	2,90 €
Pflaumenwein	0,4	2,90 €





# ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag:

11.30–14.30 Uhr Mittagsmenü

18–22 Uhr à la carte

Samstag:

11.30–14.30 Uhr und 18–22 Uhr à la carte

Sonn- und Feiertage sind Ruhetage.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

**AKTUELLES MITTAGSMENÜ**  
**UNTER [WWW.PHO-KONSTANZ.DE](http://WWW.PHO-KONSTANZ.DE)**

**PHO RESTAURANT**  
**SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM**

Hindenburgstraße 15

D – 78467 Konstanz

Telefon 0049 (0)7531/6970555

[www.pho-konstanz.de](http://www.pho-konstanz.de)

Inhaber:

Tam Giang

