

THE PHAMS

VIETNAMESE CUISINE

KLEINE SUPPEN

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 1. Tom Kha Gai ^g
Hühnerfleisch mit Kokosmilch
Champignons Limetten
und Koriander (leicht scharf) | 5.90 | 2. Gemüse Suppe
Traditionelle Suppe mit saisonalem
Gemüse und frischen Kräutern. | 5.00 |
| 3. Van Than Suppe ^{a,d,b,l}
Hühnerfleisch und Garnelenfüllung
mit Pakchoi, Frühlingszwiebeln
und Koriander | 5.90 | 5. Mien Ga Glasnudeln
mit Hähnchen, Koriander und
Frühlingszwiebeln | 5.50 |

VORSPEISEN

- | | | | |
|--|------|---|------|
| 6. Yakitori Spieße (3 Stück)
Gegrillte Hähnchenspieße mit einer
würzigen Yakitori Sauce mariniert. | 5.90 | 7. Eby Fry (2 Stück)
Scampis gebacken mit einem
Tempurateig ummantelt. | 7.50 |
| 8. Mini Frühlingsrollen ^{a,c}
Vegetarische Mini Frühlings-
rollen dazu eine Hausgemachte
Soße. | 3.90 | 9. Vit La Chanh Banh Da Ente ^b
gehacktes Enten Filet mit Kräutern
gebraten in einer Limetten Soße
dazu Krabbenbrot | 9.90 |
| 10. Gor Cuon (2 Stück) ^{B,F,}
Glücksrollen mit asiatischen
Kräutern, Gurken, Sojasprossen
Shrimps, Reismudeln im
Reisblatt gerollt. (auch mit Tofu) | 6.50 | 11. Nem Ran ^{a,c}
Hausgemachte Vietnamesischen
Frühlingsrollen mit Fleischfüllung
und einer vefeinerten
Limetten Soße. | 5.50 |
| 12. Goi Salat ^{A,}
Wahlweise gegrilltes Entenfleisch
Garnelen oder Tofu mit Salat und
asiatischen Kräutern (leicht scharf) | 9.90 | 14. Dum Ling Mix ^{a,b,c}
Gemischter, Vorspeisen-Korb mit
dedämpften „Dumplings“
Ha Cao , Siu Mai | 7.50 |
| 15. Wan Than Chien ^{a,d,b}
Knusprige hausgemachte
Teigtaschen mit Garnelen
und Hühnerfleischfüllung. | 5.50 | 16. Nem Chay Frühlingsrollen ^{a,c,f,g,}
Hausgemachte Vietnamesische
Frühlingsrollen mit Gemüse-
füllung. | 5.50 |

VEGETARISCH

17. Dau Xao Co Chay^f
Tofu Fasten der Buddhisten mit Zitronengras, Gemüse, Glasnudeln
und ein wenig Knoblauch und Koriander *11.90*
18. Dau Carry^{g,f}
Gebratenes Gemüse mit Tofu und einer Kokosmilch Currysauce
(leicht scharf) *11.90*
19. Cai Xao Dau Phu^{f,l}
Pak Choi gebraten mit Tofu und Sesam Sauce *11.90*

NUDELGERICHTE

20. Pho Xao Padthai^{f,e}
gebratene Bandnudeln mit Hähnchen, Gemüse, Koriander
und Frühlingszwiebeln sowie Koriander
- **auch vegetarisch möglich mit Tofu** (leicht scharf) *13.90*
22. My Xao Ga^{a,e}
Gebratene Eiernudeln oder **gebratener Eierreis**
mit Gemüse und dazu gebratene Hähnchenbrustfilet. *12.90*

HUHN

24. Ga Xao Xa Ot^{a,d,f,c}
gebratenes Hähnchen mit Chili, Zitronengras und verschiedenem
Gemüse. (scharf) *12.90*
25. Ga Xao Gung La Chanh^f
Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und
Zitronenblättern. (scharf) *12.90*
26. Ga Carry^{f,g}
Hühnerfleisch gebraten mit saisonalem Gemüse in einer
Kokos Curry Sauce. (scharf) *12.90*
27. Ga Sot Lac^{f,g,e}
Hühnerfleisch gebraten mit saisonalem Gemüse und einer
Erdnuss Sauce. *12.90*

RIND

28. Bo Xao Ba Loai Tieu Cay^{f,i}
Gebratenes Rindfleisch mit drei verschiedenen Sorten Pfefferkörnern und saisonalen Gemüse. (leicht scharf) *13.90*
29. Bo Xao Hanh Tay^{f,d}
Gebratenes Rindfleisch nach vietnamesischer Art mit Zwiebeln Paprika und Frühlingszwiebeln. *13.90*
30. Bo Xao Xa Ot^{c,f}
Gebratenes Rindfleisch mit Chilli, Zitronengras und verschiedenem Gemüse. (scharf) *13.90*
31. Bo Nau Curry^{f,g}
Rindfleisch mit rotem Curry, verschiedenem Gemüse und Thai Basilikum. (scharf) *13.90*

ENTE

32. Vit Chien Sot Carry^{a,g}
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse in einer Kokosmilch - Currysauce. (scharf) *14.90*
33. Vit Chien Sot Soai^{a,g}
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse mit einer Mango Sauce. *14.90*
34. Vit Chien Rau Cai^{a,g,f}
Knusprige Ente auf gebratenem Pakchoi mit Austern Sauce. *14.90*
35. Vit Chien Sot Lac^{a,g,e}
Knusprige Ente auf gebratenem Gemüse in einer Kokosmilch Erdnuss Sauce. *14.90*

SUPPEN

36. Pho Bo Ha Noi ^{d,f.}
Eine Traditionelle Vietnamesische Suppe mit Rinderfleisch,
Reisbandnudeln und frischen asiatischen Kräutern. *14.90*
37. My Vit ^{a,f,d}
Mamanudeln Suppen mit Knuspriger Ente, Thai Basilikum, Ingwer
Koriander, Sojabohnen, lange Koriander und Frühlingszwiebeln
(scharf) *15.90*
38. My 2 Tom ^{a,f,d,b}
Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch und Garnelen, dazu Pakchoi
Gemüse und frischen asiatischen Kräutern. (scharf) *15.90*
39. Udon-Curry
Udon Nudeln mit Gemüse in einer deftigen Kokos Curry Sauce
zur Wahl *14.90*
- Tofu
 - Hühnerfleisch

SPECIALS

41. Tom Curry^{b,f,g}
Gebratene Garnelen mit Gemüse mit einer roten Curry
Kokosmilch Sauße. (scharf) 16.90
43. Com Rang Bo Ha Noi (Tontopf)^{b,d,f}
Gebratener Reis in Hanoi Art, mit Rindfleisch und eigelegten
Auberginen dazu Frühlingszwiebeln und Gemüse. (leichtscharf) 16.90
44. Bo Kho (Tontopf)^{d,f}
Rindfleisch geschmort mit fünf verschiedenen Gewürzen,
dazu Karotten, lange Koriander und Frühlingszwiebeln
- Serviert mit Reis. (leichtscharf) 18.90
45. Bun Bo Xao^{a,c,e,f}
Pikantes Gericht mit Reismudeln, buntem Salat und Rindfleisch,
dass mit Zitronengras gewürzt ist. (leicht scharf) 14.90
46. Bun Bo La Lot^{a,d,e,f}
Eine Spezialität mit pikant gewürzten Rindfleisch, in
Weinblättern gerollt dazu Reismudeln und Salat. 14.90
47. Cha Ca La Vong^{a,d,e,f}
Ein Gericht aus den Norden Vietnams - gewürztes Fischfilet vom
Seeteufel. Mit Dill, Kurkuma, Galanga, Reismudeln, Kräutern
und Erdnüssen. 20.90
48. Bun Nem Hanoi^{a,d,e,f}
Reismudeln mit gemischten Salat und vietnamesischen Frühlingsrollen
mit einer traditionellen Fleischfüllung - **auch mit vegetarischen
vietnamesischen Frühlingsrollen möglich.** 14.90
50. Heo Kho To (Tontopf)^{c,d}
Schweinefleisch geschmort in Karamellsauce mit Karotten
Ei und Langen Koriander dazu Frühlingszwiebeln.
(Leichtscharf) 18.90

Enthält folgende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7) B= KrebstiereC= EierD= Fisch
E= ErdnüsseF= SojaG= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Mandell, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)
I= SellerieJ= SenfK= SesamsamenL= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/lM= LupinenN= Weichtiere

DESSERTS

51. Gebackene Bannen^{a,c}

Bananen in einer knusprigen Panade überzogen mit Kokosraspeln und Bio Honig dazu

5.90

52. Kokos Bällchen

Gedämpfte Kokos Bällchen umantel nach der „Raffaeolo“ Art und einer süßen pikanten Füllung

5.90

53. Sesam Bällchen (jin deui)¹

Dessertspezialität - in Pandanuessenz gewürzte Reismehlkugeln mit Palmzucker und anschließend frittiert

5.90

WEISS WEINE

0,20L GL / FL 0,75l

ZENATO LUGANA DOC MAGNUM

Aus der Region Venetien, Italien.
Blumig, Elegante Mandelnote.
Trocken Jahrgang 2019

7,50 / 26 €

PFANDTURM GRAUBURGUNDER

Aus der Rhein Hessischen
Region Deutschlands.
Klar, feinsaftig und fruchtig.
Trocken Jahrgang 2019

7,50 / 26 €

SAUVIGNON BLANC

Knanick frisch, Saftig, fruchtig.
Trocken Jahrgang 2019

7,50 / 26 €

ROSE WEIN

0,20L GL 7,50 €

ROT WEINE

0,20L GL / FL 0,75l

COTES DU RHONE

Aus der Region Côtes du Rhône,
Frankreich.
Würzig und kraftvoll im
Geschmack.
Trocken Jahrgang 2019

7,50 / 26 €

PIETRA PURA MANUDS PRIMITIVO DI MANDURIA

Aus der Region Apulien, Italien.
Dezente Noten von Röstaromen.
Komplex und elegant.
Trocken Jahrgang 2019.

7,50 / 26 €

Enthält folgende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7) B= KrebstiereC= EierD= Fisch
E= ErdnüsseF= SojaG= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H=Schalenfrüchte (Mandell, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)
I= SellerieJ= SenfK= SesamsamenL= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/lM= LupinenN= Weichtiere