

MITTAGSKARTE

Mo.-Fr. außer Feiertag: 11.30 - 15.00 Uhr

Pho Classic

Suppe der traditionell Vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander
Soup from traditional Vietnamese cuisine with flat rice noodles, strong broth from chicken and beef, refined with spring onions and coriander

32a Hähnchenbrust *chicken breast* 14.00

Bun

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot, Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam
Warm rice noodles, sprouts and wild herbs salad, shiso red, chili-ginger-lime vinaigrette, refined with roasted peanuts and sesame

50a Knusprige Entenbrust *crispy duck breast* 17.00

55a Hausgemachter Seidentofu gebraten *fried homemade silken tofu* 13.00

Com Curry

Cremige Kokos-Curry dazu Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Sesam, Wildkräuter-Salat, serviert mit Reis
Creamy coconut curry with pineapple, lemongrass, peanuts, sesame and wild herb salad, served with rice

83a Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak
Sliced Argentinian sirloin steak 15.00

Maki Mix 1

S71a Sake Maki, Avocado Maki 12.00

Vegetarisch Spezial

M21a Mango, Gurken, Avocado, außen Sesam
Mango, cucumber, avocado, sesame on the outside 13.00

Ebi Tempura

M25a Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, außen Sesam
Baked prawns, avocado, cream cheese, sesame on the outside 13.00



MITTAGSKARTE

Mo.-Fr. außer Feiertag: 11.30 - 15.00 Uhr

Pho Classic

Suppe der traditionell Vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander
Soup from traditional Vietnamese cuisine with flat rice noodles, strong broth from chicken and beef, refined with spring onions and coriander

33a **Argentinisches Hüftsteak in Scheiben** 14.00
Sliced Argentine sirloin steak

Pho Kokoscreme

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Vietnamesische Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam
Creamy coconut curry sauce on Vietnamese flat rice noodles, wild herb salad, roasted peanuts and sesame

60a **Knusprige Entenbrust** *crispy duck breast* 17.00

65a **Hausgemachter Seidentofu gebraten** *fried homemade silken tofu* 13.00

Com Curry

Cremige Kokos-Curry dazu Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Sesam, Wildkräuter-Salat, serviert mit Reis
Creamy coconut curry with pineapple, lemongrass, peanuts, sesame and wild herb salad, served with rice

82a **Hähnchenbrust** *chicken breast* 15.00

S72a **Maki Veggie-Mix** 12.00
Gurke Maki, Avocado Maki

M20a **Alaska Inside-out** 13.00
Lachs, Avocado, Tobiko
salmon, avocado, tobiko

M27a **Salmon Skin Inside-out** 13.00
Lachshaut gegrillt, Gurken, Frischkäse, außen Sesam
Grilled salmon skin, cucumber, cream cheese, sesame seeds on the outside



MITTAGSKARTE

Mo.-Fr. außer Feiertag: 11.30 - 15.00 Uhr

Pho Soja Vi Style

Vietnamesische Reisbandnudeln aromatisiert mit einer Salsa Roja, frischem Sprossen-Krautsalat, Kräuter, Sesam, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dressing

Vietnamese flat rice noodles flavored with a salsa roja, fresh sprout coleslaw, herbs, sesame, peanuts and a soy-shallot dressing

70a	Knusprige Entenbrust <i>crispy duck breast</i>	17.00
75a	Hausgemachter Seidentofu gebraten <i>fried homemade silken tofu</i> vegan	13.00

Com Curry

Cremige Kokos-Curry dazu Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Sesam, Wildkräuter-Salat, serviert mit Reis

Creamy coconut curry with pineapple, lemongrass, peanuts, sesame and wild herb salad, served with rice

83a	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak <i>Sliced Argentinian sirloin steak</i>	15.00
84a	knusprige Entebrust	17.00

Salmon Menu

S73a	1 Lachs Maki, 3 Stück Lachs Nigiri <i>1 salmon maki, 3 pcs. salmon nigiri</i>	12.00
------	---	-------

Classic Veggie Roll

M29a	Gegrillten Tofu, Avocado, außen Sesam <i>Grilled tofu, avocado, outside sesame</i>	12.00
------	--	-------

