



Traditional vietnamese cuisine

wir servieren kein schweinefleisch

Täglich	12:00 - 23:00 Uhr
Telefon	030 – 62 9009 46
Whatsapp	49 (0) 15256538377
Web	phophan.de

Vorspeise

01. Ga Sate - Hühnerspieße ^{F,L}

Gegrillte Hühnerspieße mit Salat zum Dipp mit Erdnussoße.

Grilled Satay Chicken Skewers with Salad- Peanut Dip.

3,50€

02. Nem Cuon - Sommerrolle ^L

Sommer Rollen gefüllt mit Garnelen Reisnudeln Salat dazu Hoisin Sauce.

Summer Rolls filled with Schrimp, Ricenoodle, Salad and Hoisin Sauce.

4,00€

03. Nem Ran - Frühlingsrolle ^{M,F}

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln mit Limetten-Fisch Soße.

Baked Springrolls filled with chicken, glass-noodle with Lime-Fish Dip.

4,00€

04. Tom Kha Gai Suppe ^F

Kokosmilchsuppe mit Pilz-Tomaten abgeschmeckt mit Zitronengras, Koriander, wählbar mit:

Coconutmilk Soup with Mushroom, Tomatoes, Lemongrass, Coriander, choose:

 G) 4,00€  H) 4,00€  T) 4,00€

05. Tom Yum Gung Suppe ^F

Garnelensuppe mit Pilz, Zitrone, Zitronengras, leicht scharf, wählbar mit:

Shrimp Soup with Mushroom, Lemon, Lemongrass, to choose with :

 G) 4,00€  H) 4,00€  T) 4,00€

06. Wan Tan chien ^{A,F}

Gebackene Wan-Tan gefüllt Hühnerfleisch und Garnelen serviert mit Salat und Süß-Sauer Soße.

Baked Wan-Tan filled Chicken and Schrimp served with Salad and Sweet-Sour Sauce

4,50€

07. Khoai Lang Chien ^A

Knusprig gebackene Süßkartoffelstreifen mit hausgemachte Mayonaise.

Crispy baked Sweetpotatoes with home-made Mayonaise.

4,50€

08. Ha Cao Tom

Vietnamesische Dumpling (4 Stk) gefüllt mit Garnelen und Bambus.

Vietnamese Dumpling (4 piceces) filled with Schrimp and Bamboo.

4,50€

09. Nom Du Du - Papaya Salat ^F

Vietnamesische Papaya Salat mit Hühnerbrust, Kräutern Erdnüssen, abgeschmeckt mit hausgemachte Limetten - Fisch Sauce

Green Papaya Salad with Chicken Breast, Herbs, roasted Peanuts and Lime-Fisch Sauce

4,50€

10. Edamame

Gedämpfte Edamame.
Steamed Edamame.

4,50€

11. Vegatarische Frühlingsroll

Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse dazu Süß - Sauer Soße.

Vegetarian spring rolls filled with Vegetables with sweet-sour dip.

3,50€

12. Stickreis (Vegan)

Würzig-Fruchtige Sticks aus Reis, Exotische Früchte und Gemüse in einer knusprigen Panade.

Spicy fruity Sticks made from Rice, exotic fruits and vegetables with sweet-sour dip.

4,00€

13. Bo La Lot _F

Gebratenes zartes Rinderhack in saftigen grünen Betel blätter gewickelt . Serviert mit Limetten - Fisch Soße.

Grilled minced Beef wrapped in lush green betel leaves Served with Lime - Fish Sauce.

4,50€

14. Seetangsalat

Frischer Seetangsalat mit Sesam.

Fresh Seaweedsalad with sesame.

4,50€

15. Miso Suppe (klein)

Kleine Miso Suppe mit Koriander.

Small misosoup with coriander.

16. Yakitori Spieße (3Stück)

Hähnchenspieße mit Yakitorisauce.

Chickenskewers with Yakitorisauce

4,50€

17. Ebi Tempura (3Stück)

Panierte Garnelen mit Yakitorisauce.

Breaded shrimp with yakitorisauce.

4,90€



T) 3,50€



F) 4,50€

Hauptspeise



H) Huhn/Chicken
K) gebacken/baked



R) Rind/Beef



E) Ente/Duck



G) Garnelen/
Schrimp



F) Fisch/fish



T) Tofu

19. Wan-Tan Suppe ^{E,F}

Milde Hühnerbrühe mit feinem Gemüse und den klassischen Wan-Tan gefüllt Hühnerfleisch und Garnelen abgeschmeckt mit Frühlingzwiebeln und Koriander.

Chicken broth with Vegetables and classic Wan-Tan filled with Chicken and Schrimp, Coriander.

8,00€

20. Pho - Reisbandnudel Suppe

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln Suppe kräftige klare Hühnerbrühe, Sojasprossen Frühlingzwiebeln und Koriander.

Traditional vietnamese Ricenoodle Soup bean sprouts, spring onion and Coriander.



H) 7,50€



R) 8,50€



G) 8,90€



T) 7,50€

21. Mien - Glasnudel Suppe

Hausgemachte Glasnudeln Suppe, kräftige klare Hühnerbrühe, Sojasprossen abgeschmeckt mit Koriander.

Homade Glassnoodle Soup Chicken broth, bean sprouts, spring onion and coriander.



H) 7,50€



R) 8,50€



G) 8,90€



T) 7,50€

22. Bun - Reisnudel Suppe

Reisnudelnuppe mit kräftige klare Hühnerbrühe, Tomaten Sojasprossen Frühlingzwiebeln und Koriander.

Ricenoodle Soup, Chicken broth, Tomatoes, bean sprouts, spring onion and coriander.



H) 7,50€



R) 8,50€



G) 8,90€



T) 7,50€

23. Bun Bo Nam Bo B,F,L

Gebratenes zartes Rindfleisch auf lauwarmer Reismudeln mit frischem Salat, Erdnüssen Röstzwiebeln, vielen Kräutern abgeschmeckt mit süß Limetten-Fisch Soße.

Wok Beef served with rice noodles, fresh salad, peanut, herbs, fried onion and Lime-Fish dressing.

8,50€

24. Bun Nem M,F,L

Traditionelle gebratene Frühlingsrollen gefüllt Hühnerfleisch auf lauwarmer Reismudeln frischem Salat, Erdnüssen Röstzwiebeln Kräutern abgeschmeckt mit süß Limetten-Fisch Soße.

Vietnamese fried Springrolls served with ricenoodles, Salad peanut fried onion , Lime-Fish dressing.



H) 8,50€



T) 8,50€

26. Pho xao - gebratene Reisbandnudeln M,L,F

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, frischem Gemüse, Sojasprossen Erdnüssen , Koriander.

Fried ricenoodles with Egg, fresh Vegetables, bean sprouts, peanut, Coriander.



H) 8,90€



R) 9,50€



G) 9,50€



F) 8,90€



T) 8,90€

27. Mien xao - gebratene Glasnudeln M,F,L

Gebratene Glasnudeln mit Ei, frischem Gemüse Sojasprossen, Erdnüssen , Koriander.

Fried Glassnoodle with Egg, fresh Vegetables, bean sprouts, peanut, Coriander.



H) 8,90€



R) 9,50€



G) 9,50€



F) 8,90€



T) 8,90€

28. Bun Bo La Lot B,F,L

Zartes Rinderhack im saftig grüner Betelblätter gewickelt und gebraten auf lauwarmer Reismudeln mit frischem Salat Kräutern dazu süß Limetten-Fisch-Dressing

Minced beef wrapped in lush green betel leaves, ricenoodle, Salad, peanuts, herbs, sweet-lime-dressing.


8,50€


Curry


Wählen sie aus was sie zu ihrem Curry am liebsten haben wollen.

Wir bieten Hähnchen, Rind, Ente, Garnelen, gebackener Fisch und Tofu an.


Choose what you want to have with your curry! We offer different kinds of protein like chicken, beef, duck, shrimp and ofu


 **H)** 7,90€
K) 7,90€

 **R)** 8,50€

 **E)** 9,90€

 **G)** 9,90€

 **F)** 7,90€

 **T)** 7,90€

30. Curry do - Rotes Curry L,F,I,A

Rotes Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Salat, Erdnüssen Kräutern serviert mit Duftreis.

Red Curry with Coconutmilk, Lemongrass, fresh Vegetables, Salad, peanut, herbs served with Rice.

31. Massaman Curry L,F,I,A

Massaman Curry mit Kokosmilch, Möhren Kartoffeln frischem Gemüse, Salat Erdnüssen Kräutern serviert mit Duftreis.

Massaman Curry with Coconutmilk, Carrot, Potatoes, fresh Vegetables, Salad, Peanut, herbs with Rice.

32. Curry Xoai - Mango Curry L,F,I,A

Rotes Curry mit Mango Soße, Kokosmilch frischem Gemüse und Salat Erdnüssen Kräutern serviert mit Duftreis.

Red Curry with Mango Sauce, Coconutmilk, fresh Vegetables and Salad, peanut, herbs with Rice.

33. Xot Xoai - Mangosoße L,F,I,A

Mango Soße mit Kokosmilch, Kartoffeln frischem Gemüse und Salat Erdnüssen, Kräutern serviert mit Duftreis

Mango Sauce with Coconutmilk, Potato, fresh Vegetables and Salad, peanut, herbs with Rice.

34. Curry Lac - Curry Erdnusssoße L,F,I,A

Rotes Curry mit Erdnusssoße, Kokosmilch frischem Gemüse und Salat Erdnüssen Kräutern serviert mit Duftreis.

Red Curry with Peanut Sauce, Coconutmilk, fresh Vegetables and Salad, peanut, herbs with rice.

35. Xot Lac - Erdnusssoße L,F,I,A

Erdnuss Soße mit Kokosmilch, frischem Gemüse und Salat Erdnüssen, Kräutern serviert mit Duftreis

Peanut Sauce, fresh Vegetables and Salad, Peanut, herbs served with rice.

36. Goi Mien - Glasnudel Salat ^{A,F,L}

Glasnudel Salat mit Tomaten , frischem Salat rot Zwiebeln , Erdnüssen , Kräutern Koriander und traditoneller Soße.

Glass noodles Salad with Tomatoes, fresf Salad, red Onion, peanut, herbs, coriander and traditonal.

 H) 7,50€  R) 8,50€  G) 8,50€  T) 7,50€

38. Nom Xoai - Mango Salat ^{A,F,L}

Mango Salat mit Tomaten frischem Salat rot Zwiebeln Erdnüssen , Kräutern Koriander und traditioneller Soße.

Mango Salad with Tomatoes, fresh Salad red Onion, Peanuts, Herbs, Coriander and traditional sauce.

 H) 7,50€  R) 8,50€  G) 8,50€  T) 7,50€

39. Ca Hoi nuong - grill Lachs ^{A,F,E,L}

Gegrilltes Lachsfillet auf Wokgemüse, abgeschmeckt mit dunkler würzigen Sauce, verfeinert mit Sesam, Koriander und serviert mit Duftreis.

Grilled Salmon fillet on wok Vegetables, seasoned with dark spicy sauce, refined with sesame and coriander, served with rice.

10,90€

40. Bo Khoai Lang - Sweety Beef ^{A,F,L}

Gebratenes zartes Rindfleisch mit Süßkartoffeln, frischem Gemüse und Salat hausgemachte Soße Erdnüssen vielen Kräutern serviert mit Duftreis.

Tender roast Beef with sweetpotatoes, fresh Vegetables and Salad, homemade Sauce, peanut, Herbs served with rice.

9,50€

41. Rau xao ^{A,F,L}

Gebratene frischem Gemüse mit dunkler Soße Erdnüssen Kräutern auf Duftreis und :

Fried Vegetables with dark Sauce peanuts, herbs with rice and :

 H) 8,90€  R) 9,50€  E) 9,90€  G) 9,90€  F) 8,90€  T) 8,90€
K) 8,90€

42. Ga xao Sa Ot ^{A,F,L}

Gebratene zarter Hühnerbrust mit Zitronengras Chilli frischem Gemüse und Salat dunkle würzige Sauce Erdnüssen ,vielen Kräutern serviert mit Duftreis.

Tender roast Chicken Breast with Lemongrass, Chilli, fresh Vegetables and Salad, dark spicy Sauce, peanuts, herbs served with Rice.

9,50€

43. Mi Xao ^{A,M,F}

Gebratene Nudeln mit Ei, frischem Gemüse, Röstzwiebeln mit :

Fried Noodles with Egg, fresh Vegetables, fried Onion with :

 **H)** 7,90€
K) 7,90€  **R)** 8,50€  **E)** 9,90€  **G)** 9,50€  **F)** 7,90€  **T)** 7,00€

44. Com Rang ^{A,M,L}

Gebratener Reis mit Ei, frischem Gemüse, Röstzwiebeln mit :

Fried rice with Egg, fresh Vegetables, fried Onion with :

 **H)** 7,90€
K) 7,90€  **R)** 8,50€  **E)** 9,90€  **G)** 9,50€  **F)** 7,90€  **T)** 7,00€

Extras:

Reis/rice	1,50€
Nudeln/noodle	1,50€
Udon	2,00€

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln

(A) Gluten (B) Sellerie (C) Lupine (F) Fisch (G) Senfsaaten (H) Schalenfrüchte

(E) Sesam (I) Milch (J) Schwefeldioxid u. Sulphite (K) Sojabohnen (L) Erdnüsse (M) Eier (N) Weichtiere

Vegane Gerichte/Vegan Dishes

45. Pho Vegan ^E

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln Suppe mit Gemüsebrühe, Parkchoi, Shiitakepilz, Tofu, Champignons, Frühlingzwiebeln und Koriander.

Traditional vietnamese flat ricenoodles Soup with Vegetables broth, Parkchoi, Shiitake mushroom, Tofu, Mushroom spring onion and coriander.

9,00€

46. Bun Chay ^{B,L,K}

Marinierte Tofu und Seitan mit Zitronengras, Chilli dazu Reisnudeln, frischem Salat, Erdnüssen, vielen asiatische Kräutern Röstzwiebeln hausgemachte Soja - Dressing.

Marinated Tofu and Seitan with Lemongrass, Chilli with Reice Noodles, fresh Salad, Peanuts, asian Herbs, roasted Onions and homemade Soy-Dressing.

9,50€

47. Pho Phan Bowl ^{A,K,L,E}

Udon Nudeln mit Tofu, frischem Gemüse Edammame knusprige Stickreis dazu hausgemachte Vegan-Dressing Sauce.

Udon Noodles with Tofu, fresh Vegetables, Edamame, crispy Stickrice with homemade Vegan-Dressing Sauce.

9,50€

48. Mock Duck ^{A,K,L,E}

Gebratene Falsche Ente - Seitan mit Parkchoi Shiitakepilz Champignons, Cashew, frischem Gemüse und Salat, hausgemachte Vegan-Sauce, Erdnüssen, vielen Kräutern serviert mit Duftreis.

Fried Vegan Duck - Seitan with Parkchoi, Shiitake Mushrooms, Mushrooms, Cashew, fresh Vegetables and Salad, homemade Vegan-Sauce. Peanuts, Herbs with Rice.

9,50€

49. Dau xao Nam ^{A,K,L,E}

Gebatene Tofu mit Seitan Parkchoi Shiitakepilz Champignons Cashew, frischem Gemüse und Salat hausgemachte Vegan-Sauce, Erdnüssen, vielen Kräutern serviert mit Duftreis.

Fried Tofu with Seitan, Parkchoi, Shiitake Mushroom Mushrooms, Cashew, fresh Vegetables and Salad, homemade Vegan-Sauce, peanut, Herbs served with rice.

9,50€

Fun for kids

50. Knusprig Hühnerstreifen A,L

Knusprig Hühnerbrust mit Süßkartoffeln Pommes dazu Mayo-
naise.

5,50€

51. Chicken Skewers F,L,I

Hühnerspieße in Erdnuss Soße mit frischem Salat serviert mit
Duftreis.

5,50€

Nachtisch/Dessert

55. Banh Chuoi - Klebreis L

Gedämpfte Klebreis mit Kokosmilch gefüllt mit Banane rote
Bohnen und Erdnüssen.

*Sticky rice with Coconutmilk, filled with Banana, red bean and
roasted peanut.*

3,50€

56. Mango Pana Cotta I

Hausgemachte Pana Cotta mit Kokosmilch Sahne Mango
Pulp, frische Mangofrucht.

*Homemade Pana Cotta with Coconutmilk, Cream, Mango
Pulp, fresh Mangofruit.*

3,50€

57. Xoi Xoai L

Schwarzer Klebreis mit süßer Mango-Kokos-Creme und
Erdnüssen.

*Black sticky rice with mango coconut cream and roasted
peanut.*

3,50€

Drinks

Softdrinks

Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite FL

0,2 2,00€

Wasser

0,2 1,80€ 0,4 2,90€ 0,75 3,50€

Apfelsaft

0,2 2,50€ 0,4 3,90€

Ananassaft

0,2 2,50€ 0,4 3,90€

Orangensaft

0,2 2,50€ 0,4 3,90€

Apfelschorle

0,2 2,50€ 0,4 3,90€

House Specials

Chanh da

Frischer limettensaft mit Minze Zucker, Soda

3,50€

Bananas lassi

Frische Banane mit milch und Zucker

3,50€

Sa da

Zitronengras Eistee mit Rohzucker.

3,50€

Pho Phan Spezial

Litschi saft mit Zucker, Litschifrucht, Soda

3,90€

Tee

Jasmin Tee

2,50€

Grüner Tee

2,50€

Ingwer Tee

2,50€

Pfeffermin Tee

2,50€

Kaffee

Cafe sua

Vietnamesischer Kaffee mit Kondenmilch.

3,50€

Cafe sua da

Vietnamesischer eiskaffee mit Kondenmilch.

3,90€

Mango lassi

Mango Pulp mit Kokosmilch, Milch, Zucker.

3,50€

Green Shake

Erfrischender Shake mit Apfel, Gurken ,Minze.

3,50€

Ananas lassi

Ananassaft mit Kokosmilch Zucker

3,50€

Ananas Minze

Ananas saft mit Minze

3,50€

Tra chanh sa

Zitronengrasstee mit frischem Limettensaft, Ingwer und Honig

3,00€

Tra Sa

Zitronengrasstee

2,50€

Cocktails

Mojito

Havana rum Limetten brauner Zucker
Minze Soda.

vana rum, lime, brown sugar, mint, soda.

4,90€

Caipirinha

Pitu, Limetten brauner Zucker Sodawasser

Pitu Lime, brown Sugar, Soda water

4,90€

Cuba Libre

Limetten, Havana Rum Cola

Lime Havana Rum, Cola

4,90€

Maitai

Amaretto Bacardi , Apricot Brandy,
Limettensaft, Ananassaft Rum 73%

*Amaretto Bacardi Apricot Brandy, limejuice,
pineapple juice, rum 73%*

6,50€

Bier und Wein

Tiger

0,3 3,50€

Berliner Kindl

0,3 2,50€

Becks

0,3 2,50€

Hefeweizen

0,5 3,50€

Weißbier (Erdinge Kristall)

0,5 3,50€

Alkoholfrei (Erdinge)

0,5 3,50€

Pina Colada

Kokossirup Malibu Havana Rum Ananassaft
*Coconut syrup, Malibu, Havana rum, pine-
apple Juice.*

5,90€

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol Soda Orange

4,90€

Hugo

Prosecco, Holunderblüte Minze Soda,
Limetten

4,90€

Planters Punch 1

Grenadine, Bacardi weiß + dunkel,
Zitronensaft, Ananassaft, Rum 73%

6,50€

Indian Ocean 1 (Alkoholfrei)

Erdbeersirup, Orangensaft, Maracujasaft

4,90€

Samoa Milk 2(Alkoholfrei)

Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft

4,90€

Rotwein (Biorede Merlot trocken)

0,2 4,90€ 1FL..... 14,50€

Weißwein (Biorede Chardonay trocken)

0,2 4,90€ FL..... 14,50€

Reischnaps

2cl 2,00€