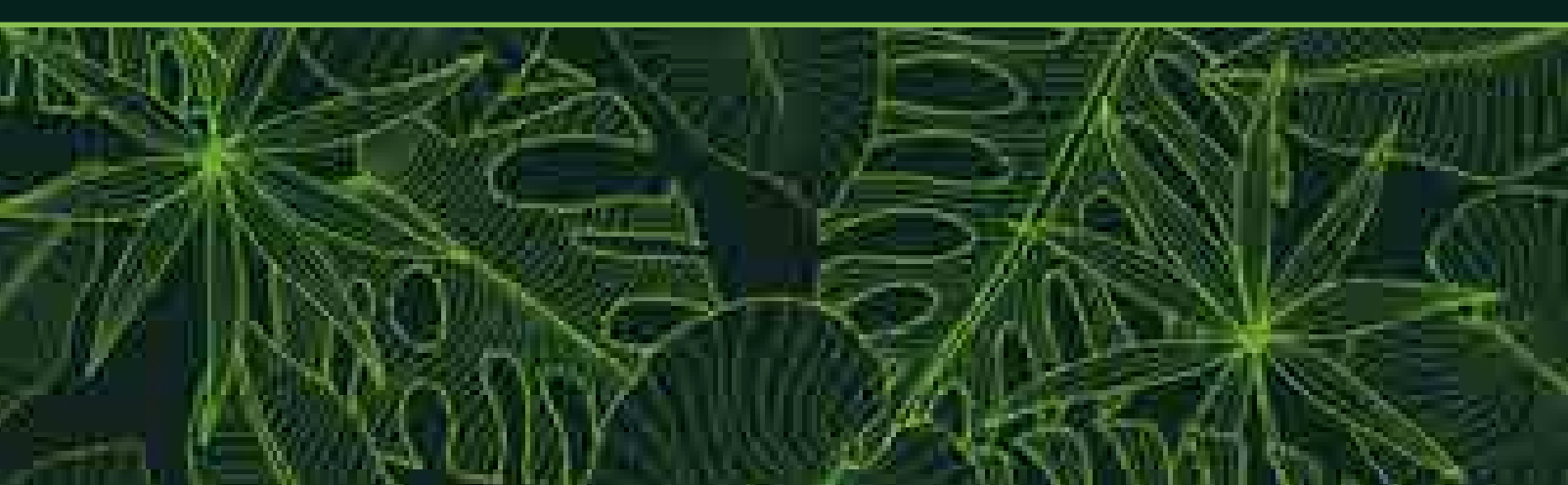
WWW.PHOREIS.DE

VIETNAMESISCHE
KÜCHE

PHO REIS



REICHSSTRASSE 3, 14052 BERLIN

Tel.: 030 235 447 46

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. - Fr.:	11:00 – 22:00 Uhr
Sa. - So. & Feiertagen:	12:00 – 22:00 Uhr

ÜBER UNS

PHO REIS
VIETNAMESISCHE KÜCHE MIT HERZ. FRISCHE & TRADITION

Willkommen bei **PHO REIS**, Ihrem Ort für authentische vietnamesische Genussmomente. Bei uns erwartet Sie nicht nur gutes Essen, sondern ein Stück vietnamesische Esskultur – frisch, gesund und mit viel Liebe zubereitet.

Unser Restaurant bietet Ihnen 50 gemütliche Sitzplätze im Innenbereich sowie 20 weitere Plätze im Außenbereich, damit Sie Ihre Speisen in entspannter Atmosphäre genießen können – ganz gleich, ob bei einem schnellen Mittagessen, einem gemütlichen Abend mit Freunden oder einem besonderen Anlass.

QUALITÄT STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE
Wir legen größten Wert auf frische Zutaten, hochwertige Fleischprodukte, beste Markenqualität, sowie eine sorgfältige Auswahl an Tofu- und veganen Produkten. Frisches Gemüse, ausgewogene Gewürze und schonende Zubereitung sind für uns selbstverständlich – denn gutes Essen beginnt bei den Zutaten.

DER NAME "PHO REIS" spiegelt unsere kulinarischen Wurzeln wider und stammt aus den traditionellen Alltagsgerichten unserer Heimat Vietnam.
Pho, die weltberühmte Reisbandnudelsuppe, steht für Wärme, Familie und Tradition. Reis ist seit Generationen die wichtigste Beilage und das Herz der vietnamesischen Küche. Beides vereinen wir bei **PHO REIS** zu einem harmonischen Konzept aus Ursprung, Geschmack und Moderne.

Unsere Küche steht für **AUTHENTISCHEN GESCHMACK. NATÜRLICHE AROMEN UND EINE GESUNDE ERNÄHRUNGSWEISE.**
Wir kochen bewusst fettarm, verwenden viel frischen Salat, Gemüse und Kräuter und sorgen für eine ausgewogene, leichte Küche, die nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch gut für Körper und Wohlbefinden ist.

Bei **PHO REIS** erleben Sie Vietnam mit allen Sinnen – von der duftenden Pho-Brühe über knackige Kräuter bis hin zu frisch zubereiteten Reisgerichten. Unsere Speisen sind ehrlich, frisch und voller Geschmack – so, wie man sie in Vietnam seit Generationen genießt.

Wir freuen uns darauf, Sie bei **PHO REIS** willkommen zu heißen und Ihnen die Vielfalt der vietnamesischen Küche näherzubringen.

VIETNAMESISCHE KÜCHE

ABOUT US

PHO REIS

VIETNAMESE CUISINE WITH FRESHNESS & TRADITION

Welcome to **PHO REIS**, your place for authentic Vietnamese culinary moments. Here, you will experience not just great food, but a true taste of Vietnamese food culture – fresh, healthy, and prepared with love.

Our restaurant offers 50 cozy indoor seats as well as 20 outdoor seats, allowing you to enjoy your meal in a relaxed atmosphere – whether for a quick lunch, a cozy evening with friends, or a special occasion.

QUALITY IS OUR TOP PRIORITY
We place the highest value on fresh ingredients, high-quality meat products, premium brand quality, and a carefully selected range of tofu and vegan products. Fresh vegetables, balanced spices, and gentle preparation are a matter of course for us – because great food starts with great ingredients.

THE NAME "PHO REIS" reflects our culinary roots and comes from the traditional everyday dishes of our homeland, Vietnam.
Pho, the world-famous rice noodle soup, stands for warmth, family, and tradition.
Rice has been the most important side dish and the heart of Vietnamese cuisine for generations.
At **PHO REIS**, we unite both into a harmonious concept of origin, flavor, and modernity.

Our kitchen stands for **AUTHENTIC TASTE. NATURAL FLAVORS. AND A HEALTHY WAY OF EATING.**
We cook consciously low in fat, use plenty of fresh salad, vegetables, and herbs, and ensure a balanced, light cuisine that not only tastes excellent but is also good for your body and well-being.

At **PHO REIS**, you experience Vietnam with all your senses – from the fragrant pho broth and crunchy herbs to freshly prepared rice dishes. Our food is honest, fresh, and full of flavor – just as it has been enjoyed in Vietnam for generations.

We look forward to welcoming you at **PHO REIS** and introducing you to the diversity of Vietnamese cuisine.

VIETNAMESE
KITCHEN

STREET FOOD

S1. EDAMAME [M]



5.90 €

Gegarte japanische grüne Sojabohnenschoten.
Cooked Japanese green soybean pods.

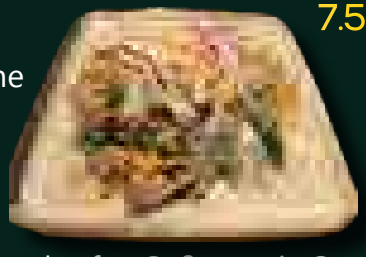
S2. TRỨNG KHO [A, L] (2 STK./2 PCS.)



5.90 €

Frittiertes Ei mit einer würzig-herzhaften Karamell-Gewürzkruste, inspiriert von der Streetfood-Küche Vietnams und Sesam.
Fried egg with a spicy-savory caramel spice crust inspired by the street food cuisine Vietnam and sesame.

S3. BÁNH TRÁNG TRỘN [A, B, E, L, M]



7.50 €

Kleiner, würziger Salat aus der Streetfood-Küche mit Reispapierstreifen, saisonalem Gemüse/ Obst, Ei, luftgetrocknetem Rindfleisch, Shrimps, frischen Frühlingszwiebeln, Laksa-Blättern und gerösteten Erdnüssen. Abgeschmeckt mit Sojasauce und einer würzig-scharfen Soße sowie Sesam.
Small, spicy salad from the street food cuisine with rice paper strips, seasonal vegetables/fruits , egg, airdried beef, shrimp, fresh scallions, laksa leaves and roasted peanuts. Seasoned with soy sauce and a spicy sauce (hot) and sesame.

S4. BÁNH TRÁNG NƯỚNG [A, B, D, E, L]



8.90 €

Kleine vietnamesische Streetfood-Mini-Pizza aus einem Reispapier-Boden, gegrillt und belegt mit Ei, Rinderhackfleisch, Shrimps und Frühlingszwiebeln. Abgeschmeckt mit Mayonnaise und einer würzigen Satay-Soße (scharf), Röstzwiebeln und Sesam.
Small Vietnamese street food–style mini pizza with a crispy rice paper base, grilled and topped with egg, minced beef, shrimp, and spring onions. Seasoned with mayonnaise, spicy satay sauce, and crispy fried onions and

Auch vegetarisch mit mariniertem Tofu. [M]
We also serve with vegetarian marinated tofu.

7.90 €

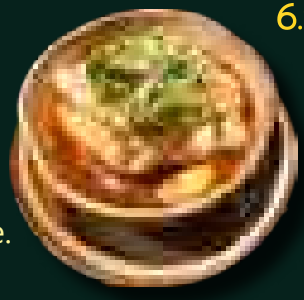
S5. **CÀ TÍM NƯỚNG** D, L — 5.90 €

Sesam-Tempura-Aubergine mit Riceflake-Panade und Sesam.
Sesam Tempura Aubergine mit Riceflake-Panade and sesame.



S6. **BÁNH GẠO** G, L — 6.90 €

Koreanische Reiskuchen nach vietnamesischer Art, mit hausgemachter scharfer Sauce, Käse, Lauchzwiebeln & Sesam.
Vietnamese-style Korean rice cakes with homemade hot sauce, cheese, scallions & sesame.



S7. **TÔM CHIÊN CỐM** A, D, E, L (2 STK./2 PCS.) — 8.90 €

Knusprig gebackene Riesengarnelen mit vietnam. grünen Puffreismantel, serviert mit hausgemachtem Dip aus Honig, Mayonnaise und Chili, und Sesam.
Crispy baked king prawns with vietnam. green puffed rice coating, served with homemade dip made from honey, mayonnaise and chili, and sesame.



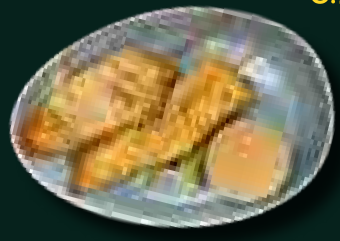
S8. **KIM CHI SALAT** 2, L — 5.90 €

Würziger fermentierter Chinakohl, gemischt mit Karotten und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit einer pikanten Chili-Marinade und aromatischen Gewürzen. Erfrischend, leicht scharf und voller Geschmack und Sesam.
Spicy fermented napa cabbage mixed with carrots and spring onions, enhanced with a tangy chili marinade and aromatic spices. Refreshing, mildly spicy and full of flavor, and sesame.



S9. **GÀ SA TẾ** B, L (2 STK./2 PCS.) — 6.90 €

Zarte Hähnchen-Saté-Spieße, mariniert und gegrillt, serviert mit cremiger Erdnusssoße und Sesam.
Tender chicken satay skewers, marinated and grilled, served with creamy peanut sauce and sesame.





VORSPEISEN - STARTER

1. GỎI CUỐN [L, C]

SOMMERROLLEN SUMMER ROLLS (2 STK./2 PCS.)

Frisches Reispapier mit Reisnudeln, Gurke, Eisbergsalat, Koriander, Thaikräutern und Sesam. Wählbar mit:
Rice noodles wrapped in rice paper with cucumber, salad, vegetables, coriander, asian herbs, and sesame. You can choose:

A. TOFU [M] / TOFU — 5.90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN — 5.90 €

C. GARNELEN [E] / PRAWNS — 6.50 €

2. NEM CHIÊN SAIGON [D, L]

FRÜHLINGSROLLEN SPRINGROLLS (2 STK./2 PCS.)

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln und Gemüse, dazu Gewürz-Sauce und Sesam. Wählbar mit:
Fried ricepaperrolls filled with ricenoodles and vegetables served with a spicy and sesame. You can choose:



A. TOFU [M] / TOFU — 5.90 €

B. HACKFLEISCH / MINCED MEAT — 6.50 €

3. CHA GIO RE [D, E, L] (4 STK./4 PCS.) — 5.90 €

Netzfrühlingsrolle gewickelt in ein besonders feines Reisnudelnetz mit Morcheln, Garnelen, würzigem Salat und traditioneller Sauce, und Sesam.
With morels within delicious rice noodles. Served with aromatic salad and sauce, and sesame.



4. WANTAN CHIÊN [D, L] (5 STK./5 PCS.)

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse & asiatischen Kräutern, und Sesam. Wählbar mit:
Filled with various vegetables and Asian herbs, and sesame. You can choose:

A. TOFU [M] / TOFU — 5.90 €

B. HÜHNCHEN & GARNELEN [E] / CHICKEN & SHRIMP — 6.50 €

VORSPEISEN - STARTER

5. HA CAO HAP M, L (4 STK./4 PCS.)

Gedämpfte gefüllte Teigtaschen, serviert mit Sojasauce und Sesam. Wählbar mit:
Filled dumplings steamed, served with soy sauce, and sesame. You can choose:



A. TOFU M / TOFU — 5.90 €

C. GARNELEN E / PRAWNS — 6.50 €

6. GYOZA D, L

Frittierte gefüllte Dumplings, dazu Süß-Sauer-Sauce und Sesam. Wählbar mit:
Deep fried stuffed dumplings with sweet and sour sauce. and sesame. You can choose:



A. TOFU M / TOFU (5 STK./5 PCS.) — 5.50 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN (4 STK./4 PCS.) — 5.90 €

7. NEM CHAY MINI-FRÜHLINGSROLLEN B, D, L — 5.90 €

(6 STK./6 PCS.)

Mini-vegane Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Sauce, Erdnuss und Sesam.
Mini vegan spring rolls filled with vegetables and sweet and sour sauce, peanut and sesame.



8. GOI MIEN L

Glasnudelsalat mit frischem Gemüse, roten Zwiebeln, Limetten, Zitronengras und asiatischen Kräutern, und Sesam. Wählbar mit:
Glass noodle salad with fresh vegetables,red onions, lime, lemongrass, asian herbs and sesame. You can choose:



A. TOFU M / TOFU — 6.50 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN — 6.90 €

C. GARNELEN E / PRAWNS — 7.90 €

9. GOI DU DU B, L

Grüne Papaya mit asiatischen Kräutern, Kohlrabi, Karotten, frischen Chilis & Zitronensaft, Erdnuss und Sesam. Wählbar mit: Green papaya with Asian herbs, kohlrabi, carrots, fresh chilies and lemon juice, peanut und sesame. You can choose:



A. TOFU M / TOFU 7.90 €

C. GARNELEN E / PRAWNS 8.90 €

10. SUP NUOC DUA G, L

Suppe aus Kokosmilch, Zitronengras, asiatischen Kräutern, Champignons und Tomaten, dazu Sesam. Wählbar mit:
Soup made from coconut milk, lemongrass, asian herbs, mushrooms and tomatoes, and sesame. You can choose:



A. TOFU M / TOFU 5.90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN 6.50 €

C. GARNELEN E / PRAWNS 6.90 €

11. SUP RAU CHAY M

Gemüsesuppe mit verschiedenen Gemüsesorten, abgeschmeckt mit Sojasauce. Wählbar mit:
Vegetable soup with various vegetables, soy sauce. You can choose:



A. TOFU M / TOFU 5.90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN 6.50 €

12. SUP WANTAN D

(KNUSPRIG / CRISPY)

Gefüllte Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern in einer aromatischen Gemüsebrühe. Wählbar mit: Filled dumplings with various vegetables and asian herbs in an aromatic vegetable broth. You can choose:

A. TOFU M / TOFU 5.90 €

B. HÜHNCHEN & GARNELEN E / CHICKEN & SHRIMP 6.90 €

13. HAUSGEMACHTE A SÜSSKARTOFFEL - POMMES



5.90 €

Knusprige Süßkartoffelsticks, serviert mit Mayonnaise- und Ketchup-Dip.
Crispy sweet potato sticks served with mayonnaise and ketchup dip.



PHỞ REIS SUPPE M
PHỞ REIS SOUPS

Unsere berühmten Phosuppe enthalten alle traditionelles Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedene asiatische Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde & Koriander.
Our famous pho. soup contain traditional ingredients such as bean sprouts, spring onions, various asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark & coriander.

P1. PHỞ CHAY M 14.90 €

Milde, aromatische Nudelsuppe mit frischem Gemüse, hausgemachten Reisbandnudeln & feinem Tofu in leichter Gemüsebrühe.
Mildly aromatic noodle soup with fresh vegetables, homemade flat rice noodles & fine tofu in light vegetable broth.

P2. PHỞ GÀ M 15.90 €

Zartes Hühnerfilet mit hausgemachten Reisbandnudeln, serviert in einer schmackhaften Hühnerbrühe mit frischen Frühlingszwiebeln & Koriander.
Tender chicken fillet with homemade flat rice noodles, served in a tasty chicken broth with fresh spring onions & coriander.

P3. PHỞ BÒ TÁI M 16.90 €

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium gegart), in kräftiger aromatischer Rinderbrühe.
Traditional flat rice noodle soup with slices of beef blanched (cooked medium) in a strong aromatic beef broth.

P4. PHỞ BÒ CHÍN M 16.90 €

Traditionelle vietnamesische Pho-Suppe mit Rinderfleisch in kräftiger Rinderbrühe.
Traditional Vietnamese Pho Soup with beef in a strong beef broth.

P5. PHỞ - REIS ĐẶC BIỆT M 17.90 €

Kräftige, aromatische Rinderbrühe mit hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleischstreifen & vietnamesischen Rinderklößchen, garniert mit frischen asiatischen Kräutern. Hearty aromatic beef broth soup with homemade rice noodles, beef strips, and Vietnamese beef meatballs, garnished with fresh Asian herbs



GRILL SPECIALS [L]

Bei allen gegrillten Gerichten werden frisches, gedämpftes Gemüse wie Baby-Brokkoli, Pilze, Pak Choi, Spargel, Cherrytomaten, Baby-Karotten und Sesam serviert.
All grilled dishes are served with fresh steamed vegetables such as baby broccoli, mushrooms, pak choi, asparagus, cherry tomatoes, baby carrots, and sesame seeds.

FD1. GOLDEN KISSER [M] 17.90 €

Panierte-Tofuwürfeln, vegane Hoisin-Sauce, Reis und Sesam.
Breaded tofu cubes, vegan hoisin sauce, rice, and sesame.

FD2. PHO REIS SUNRISE [L] 22.90 €

Gegrilltes Maishähnchen, Pho-Reis Sauce, Reis und Sesam.
Grilled corn-fed chicken, pho rice sauce, rice, and sesame.

FD3. SECRET SEA [C, L] 24.90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki-Sauce, Reis und Sesam.
Grilled salmon fillet with teriyaki sauce, rice, and sesame.

FD4. MAJESTIC BEEF [D, L] 24.90 €

Gegrilltes Rinderfilet, Pfeffersauce, Süßkartoffeln und Sesam.
Grilled beef fillet, pepper sauce, sweet potatoes, and sesame.

FD5. BÒ NÉ [A, L] 24.90 €

Rindfleisch in der Gusseisenpfanne gebraten, serviert mit Tomaten, Sesam, Würstchen, Eiern, dazu Salat und Reis.
Beef fried in a cast iron pan, served with tomatoes, sesame, sausages, eggs, salad and rice.

FD6. SURF AND TURF [D, E, L] 24.90 €

Gegrilltes Entrecôte (medium) und gegrillte Riesengarnelen, Gemüse, Sesam und Udon-Nudeln.
Grilled ribeye steak (medium) and grilled jumbo prawns, vegetables, sesame, and udon noodles.



FD7. PHO-REIS FRANZÖSISCHE ENTE [M, L] — 24.90 €

Entenbrust aus Frankreich, serviert mit frischen Keimsprossen, Pak Choi, Sesam und begleitet von einer köstlichen braunen Sauce sowie Reis.
Duck breast from France, served with fresh sprouts, pak choi, sesame, and accompanied by a delicious brown sauce with rice.

FD8. GOI MANGO [B, C, D, L]

In Streifen geschnittene Mango mit hausgemachter Chili-Limetten-Sauce, Sesam, Salat dazu Erdnüsse und Röstzwiebeln.
Sliced mango with homemade chili-lime sauce,
sesame, served with salad, peanuts and fried onions.

A. LACHS [C] / SALMON — 20.90 €

B. GARNELEN [E] / PRAWN — 20.90 €

C. GEGRILLTES RINDFLEISCH / GRILLED BEEF — 21.90 €

FD9. COM "PHO REIS"

Duftreis mit verschiedenem Gemüse, Sesam, Salat, dazu vietnamesische Pfeffer Sauce. Thai Jasmin Rice with mixed vegetables, sesame, salad, and Vietnamese pepper sauce.

A. LACHS [C] / SALMON — 20.90 €

C. GEGRILLTES RINDFLEISCH / GRILLED BEEF — 21.90 €

FD10. MANGO CURRY [G, L]

Hausgemachter Mango-Curry mit verschiedenem Gemüse, Sesam, frischem Salat und serviert mit Durfreis.
Homemade mango curry with mixed vegetables, sesame and fresh salad, served with Jasmin rice.

A. KNUSPRIGER TOFU [M] / CRISPY TOFU — 16.90 €

B. KNUSPRIGES HÜHNCHENFLEISCH [D] / CRISPY CHICKEN — 17.90 €

C. KNUSPRIGE VEGANE ENTE [D] / CRISPY VEGAN DUCK — 18.90 €

D. KNUSPRIGE FRANZÖSISCHE ENTE [D] / CRISPY FRENCH DUCK — 19.90 €



FD11. COM HOISIN D, M, L

Duftreis mit veganer Sauce, dazu verschiedenes Gemüse, Sesam, Salat und Röstzwiebeln. Thai Jasmin Rice with vegan sauce, served with mixed vegetables, sesame, salad, and crispy fried onions.

A. KNUSPRIGER TOFU D, M / CRISPY TOFU — 16.90 €

B. KNUSPRIGES VEGANES HÜHNCHENFLEISCH D / CRISPY VEGAN CHICKEN — 17.90 €

C. KNUSPRIGES TEMPURA-HÜHNCHEN D / TEMPURA CRIPSY CHICKEN — 17.90 €

D. KNUSPRIGE VEGANE ENTE D/ CRISPY VEGAN DUCK — 18.90 €

E. KNUSPRIGE FRANZÖSISCHE ENTE D/ CRISPY FRENCH DUCK — 19.90 €

FD12. UDON XAO D, M, L

Gebratene Udon-Nudeln mit veganer Sauce, Sesam, verschiedenem Gemüse der Saison, dazu frischer Salat.
Stir-fried udon noodles with vegan sauce, sesame and seasonal mixed vegetables, served with fresh salad.

A. KNUSPRIGER TOFU D, M/ CRISPY TOFU — 16.90 €

B. KNUSPRIGES VEGANES HÜHNCHENFLEISCH D/ CRISPY VEGAN CHICKEN — 17.90 €

C. KNUSPRIGES TEMPURA-HÜHNCHEN D / TEMPURA CRIPSY CHICKEN — 17.90 €

D. KNUSPRIGE VEGANE ENTE D / CRISPY VEGAN DUCK — 18.90 €

E. KNUSPRIGE FRANZÖSISCHE ENTE D/ CRISPY FRENCH DUCK — 19.90 €





MAIN COURSES

20. BUN MOC [C] — 14.90 €

Reisnudelnsuppe mit feinen Hackfleischbällchen, frischem Gemüse, Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln und asiatischen Kräutern.
Rice noodle soup with tender minced meat balls, fresh vegetables, carrots, coriander, spring onions and Asian herbs.

21. WANTAN SUPPE [E/M, D] — 14.90 €

Reisnudelsuppe mit klassischen asiatischen Wantan - knusprig frittiert und gefüllt mit zarten **Garnelen und Hühnerfleisch** oder wahlweise **Tofu**, dazu frisches Gemüse der Saison.
Rice noodle soup with classic Asian wontons - crispy fried and filled with tender **prawns and chicken** or **tofu**, served with fresh seasonal vegetables.

22. BUN NEM SAI GON [B, C, M, L] — 14.90 €

Frittierte Reispapierrolle - gefüllt mit **Schweinehackfleisch** oder wahlweise **Tofu**, Morcheln und Glasnudeln. Serviert mit Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Sesam, Erdnüssen, Röstzwiebeln und hausgemachter Limetten-Fischsoße.
Crispy fried rice paper roll – filled with **minced pork** or **tofu**, morel mushrooms and glass noodles. Served with rice noodles, fresh salad, Vietnamese herbs, sesame, peanuts, crispy fried onions and homemade lime fish sauce.

23. BUN CHA [B, C, L] — 15.90 €

Gegrilltes Schweinefleisch, serviert mit Reisnudeln, Papaya-Karotten-Salat, Kräutersalat, Sesam, Röstzwiebeln, Erdnüssen und hausgemachter Limetten-Fischsauce.
Grilled pork served with rice noodles, papaya-carrot salad, fresh herbs, crispy fried onions, peanuts, and homemade lime fish sauce.

24. GOI MIEN [B, C, D, L]

Glasnudelsalat mit frischem Gemüse, roten Zwiebeln, vietnamesischen Kräutern, Sesam, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Limettendressing.
Glass noodle salad with fresh vegetables, red onions, Vietnamese herbs, sesame, crispy fried onions, peanuts, and lime dressing.
Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU [M] / TOFU — 13.90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN — 14.90 €



25. RAU XÀO C, L

Gebratener Gemüse-Mix in hausgemachter Fisch-Auster-Limetten-Sauce, dazu frischer Salat, Sesam und Duftreis.
Stir-fried vegetable mix in homemade fish–oyster–lime sauce, served with fresh salad, sesame and fragrant rice.
Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU M / TOFU	13.90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN	14.90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
D. KNUSPRIGE GEBACKENE ENTE D / CRISPY BAKED DUCK	16.90 €

26. BO XAO CAN M, J, L — 16.90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, Sojasprossen, vietnamesischen Kräutern, Sesam, serviert mit Duftreis.
Stir-fried beef with celery, bean sprouts, viet. herbs, topped with sesame and served with fragrant jasmin-rice.

33. CURRY SAUCE (MILD-SCHARF/MILDLY-SPICY) G, L

Hausgemachter Curry mit Kokosmilch, verschiedenen frischen Gemüsen, Zitronengras, Limettenblättern und frischem Thai-Basilikum, verfeinert mit Sesam und serviert mit Duftreis.
Homemade curry with coconut milk, mixed fresh vegetables, lemongrass, lime leaves and fresh Thai basil, with sesame on top and served with fragrant rice.
Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU M / TOFU	13.90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN	14.90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
D. KNUSPRIGE GEBACKENE ENTE D/ CRISPY BAKED DUCK	16.90 €
E. GARNELEN E / PRAWNS	16.90 €



34. ERDNUSS SAUCE B. G. L

Hausgemachte Erdnuss-Soße mit Kokosmilch, verschiedenem frischem Gemüse, verfeinert mit Sesam und Erdnüssen, serviert mit Duftreis.
Homemade peanut sauce with coconut milk and mixed fresh vegetables, refined with sesame and peanuts, served with fragrant rice.
Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU M / TOFU — 13.90 €

B. HÜHNCHEN / CHICKEN — 14.90 €

C. RINDFLEISCH / BEEF — 16.90 €

D. KNUSPRIGE GEBACKENE ENTE D / CRISPY BAKED DUCK — 16.90 €

E. GARNELEN E / PRAWNS — 16.90 €

35. TEMPURA TOFU D. M. L — 13.90 €

Tempura-Tofu auf gebratenem Gemüse, verfeinert mit Sesam, serviert mit frischem Salat und Duftreis. Tempura tofu on stir-fried vegetables with sesame on top, served with fresh salad and fragrant rice. Wählbar mit / You can choose:

A. CURRY SOSSE G/ CURRY SAUCE (mild-scharf / mildly-spicy)

B. ERDNUSS SOSSE B. G/ PEANUT SAUCE

C. HOISIN-SAUCE M/ HOISIN SAUCE

36. TEMPURA CHICKEN D. L — 15.90 €

Tempura-Chicken auf gebratenem Gemüse, verfeinert mit Sesam, serviert mit frischem Salat und Duftreis.
Tempura chicken on stir-fried vegetables with sesame on top, served with fresh salad and fragrant jasmin rice.
Wählbar mit / You can choose:

A. CURRY SOSSE G/ CURRY SAUCE (mild-scharf / mildly-spicy)

B. ERDNUSS SOSSE B. G/ PEANUT SAUCE

C. HOISIN-SAUCE M/ HOISIN SAUCE



37. PHO XAO [L]

Gebratene Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Sesam und serviert mit frischem Salat. Stir-fried rice noodles with seasonal vegetables, topped with sesame and served with fresh salad. Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU [M] / TOFU	13.90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN	14.90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
D. KNUSPRIGE GEBACKENE ENTE [D] / CRISPY BAKED DUCK	16.90 €
E. GARNELEN [E] / PRAWNS	16.90 €

38. RAMEN XAO [C.D.L]

Gebratene Ramennudeln mit saisonalem Gemüse in einer Fisch-Auster-Limetten-Sauce, verfeinert mit Röstzwiebeln und Sesam. Serviert mit frischem Salat.
Stir-fried ramen noodles with seasonal vegetables in a fish–oyster–lime sauce, enhanced with crispy fried onions and sesame. Served with fresh salad. Wählbar mit / You can choose:

A. GEGRILLTES HÜHNCHENFLEISCH / GRILLED CHICKEN	14.90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €
D. KNUSPRIGE GEBACKENE ENTE [D]/ CRISPY BAKED DUCK	16.90 €
E. GARNELEN [E] / PRAWNS	16.90 €

39. BIBIMBAP [A.4] (SCHARF/SPICY)

Koreanisches Bibimbap im traditionellen Stil: Reisgericht mit Spiegelei, Gurke, Karotten, Morcheln, scharfem Kimchi, Gochujang-Sauce und Sesam.
Korean-style Bibimbap: A rice dish with fried egg, cucumber, carrots, morel mushrooms, spicy kimchi, Gochujang sauce and sesame.
Wählbar mit / You can choose:

A. TOFU [M] / TOFU	13.90 €
B. HÜHNCHEN / CHICKEN	14.90 €
C. RINDFLEISCH / BEEF	16.90 €





KINDERKARTE

41. **KINDERMENÜ 1** B, D, L — 9.90 €

Knusprig paniertes Hähnchenfleisch mit Erdnusssoße, serviert mit **Duftreis oder Nudeln**, verfeinert mit Sesam.
Crispy breaded chicken with peanut sauce, served with **rice or noodles** with sesame on top.

42. **KINDERMENÜ 2** B, D, L — 9.90 €

Gebackene Reispapierrollen, gefüllt mit **Schweinehackfleisch oder Tofu und Gemüse**, dazu hausgemachter Fischsoße, serviert mit **Duftreis oder Nudeln**, verfeinert mit Sesam.
Crispy fried rice paper rolls filled with **minced pork or tofu and vegetables**, sesame, served with homemade fish sauce and your choice of **Jasmin rice or noodles.**

43. **KINDERMENÜ 3** D, E, L — 10.90 €

Knusprig gebackene Riesengarnelen mit hausgemachtem Honig-Mayonnaise-Chili-Dip, serviert mit frittierten Süßkartoffeln, verfeinert mit Sesam.
Crispy fried jumbo prawns with a homemade honey–mayonnaise–chili dip, served with fried sweet potatoes with sesame on top.

BEILAGE

DUFTREIS / JASMIN-RICE	2.00 €
REISNUDELN D/ RICE NOODLES	2.00 €
REISBANDNUDELN / FLAT RICE NOODLES	2.00 €
RAMEN D/ RAMEN	2.00 €
UDONNUDELN D / UDON	2.00 €
GEBRATENES GEMÜSE / STIR-FRIED VEGETABLES	2.00 €
SALAT / SALAD	2.00 €



DESSERTS

50. **BÁNH CHUỐI** B. D. L — 5.90 €

Gedämpfter Klebreis mit Banane, serviert mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam
Steamed sticky rice with banana, served with creamy coconut milk, peanuts and sesame.



51. **CHUỐI CHIÊN** B. D. L — 5.90 €

Frittierte, panierte Banane, serviert mit Honig oder Kokosmilch, verfeinert mit Sesam und Erdnüssen.
Crispy fried banana, served with honey or coconut milk and topped with sesame and peanuts.



52. **MOCHI ICE** — 5.90 €

3× japanisches Mochi-Eis nach Wahl: Matcha, Mango, Erdbeere oder Kokos.
3× Japanese mochi ice cream of your choice:
matcha, mango, strawberry or coconut.



53. **BÁNH FLAN** A. G — 5.90 €

Mit Karamell überzogener Eierpudding aus frischer Vollmilch, Vanille und einem Spritzer Zitronensaft.
Caramel-topped egg pudding made with fresh whole milk, vanilla, and a pinch of lemon.





GETRÄNKE

SOFT DRINKS



		0.3L	0.5L
100.	COCA-COLA [1.3.4.6]	3.90 €	4.90 €
101.	COCA-COLA ZERO [1.3.4.6]	3.90 €	4.90 €
102.	SPEZI [1.3.4.6]	3.90 €	4.90 €
103.	SPRITE [2.4.6]	3.90 €	4.90 €
104.	FANTA [3.4.6]	3.90 €	4.90 €
105.	WASSER STILL	3.90 €	4.90 €
106.	WASSER STILL	FLASCHE	6.90 €
107.	WASSER SPRUDEL [4]	3.90 €	4.90 €
108.	WASSER SPRUDEL [4]	FLASCHE	6.90 €
109.	TONIC WASSER [4]	3.90 €	4.90 €

SAFT / SCHORLE

		0.3L	0.5L
110.	APFELSAFT [3.5] Apple Juice	3.90 €	4.90 €
111.	APFELSCHORLE [3.4.5] Apple Spritzer	3.90 €	4.90 €
112.	ORANGENSAFT [3.5] Orange Juice	3.90 €	4.90 €
113.	ORANGENSCHORLE [3.4.5] Orange Spritzer	3.90 €	4.90 €
114.	ANANASSAFT [3.5] Pineapple Juice	3.90 €	4.90 €
115.	ANANASSCHORLE [3.4.5] Pineapple Spritzer	3.90 €	4.90 €
116.	MARACUJASAFT [3.5] Passion Fruit Juice	3.90 €	4.90 €
117.	MARACUJASCHORLE [3.4.5] Passion Fruit Spritzer	3.90 €	4.90 €
118.	LYCHEESAFT [5] Lychee Juice	3.90 €	4.90 €
119.	LYCHEESCHORLE [4.5] Lychee Spritzer	3.90 €	4.90 €
120.	MANGOSAFT [3.5] Mango Juice	3.90 €	4.90 €
121.	MANGOSCHORLE [3.4.5] Mango Spritzer	3.90 €	4.90 €
122.	KIRSCHSAFT [3.5] Cherry Juice	3.90 €	4.90 €
123.	KIRSCHESCHORLE [3.4.5] Cherry Spritzer	3.90 €	4.90 €
124.	GINGER ALE [3.5] Ginger Ale	3.90 €	4.90 €
125.	KIBA (KIRSCH-BANANEN) [3.5] Cherry–Banana Juice	3.90 €	4.90 €

HOMEMADE GETRÄNKE

130. **MANGO LASSI** [3, 5, G] — 6.90 €
Mango, Mangosaft, Vollmilch, Kokosmilch, Joghurt.
Mango, mango juice, milk, coconut milk, yogurt.

131. **ANANAS-MINZE-SHAKE** [3, 5] — 6.90 €
Frische Ananas, Ananassaft, frische Minze.
Fresh pineapple, pineapple juice, fresh mint.

132. **COCOS LASSI** [G] — 6.90 €
Kokosmilch, Milch. Coconut milk , milk.

133. **BANANEN - LASSI** [G] — 6.90 €
Frische Banane, Vollmilch. Fresh banana, whole milk.

134. **APFEL-SHAKE** — 6.90 €
Frischer Apfel & Kokosmilch. Fresh apple & coconut milk.

135. **CHANH DA** [4] — 6.90 €
Frischer Limettensaft, Rohrzucker, Mineralwasser, Soda.
Fresh lime juice, cane sugar, sparkling water, soda.

136. **LYCHEE PARADISE** [4, 5, 6] — 6.90 €
Lycheesaft, Sprite. Lychee juice, sprite.

137. **YUZU PHOENIX** [3, 4, 5, G] — 6.90 €
Yuzu, frische Maracuja, Maracujasaft, Soda.
Yuzu, fresh passion fruit, passion fruit juice, soda.

138. **ZEN GARDEN** [1, 3, 5,] — 6.90 €
Tee, Mangosaft, Limettensaft. Tea, mango juice, lime juice.



TEE / TEA

140. JASMIN TEE [1] 5.90 €

Mit dem Duft von Jasminblüten.
With the scent of jasmine flowers.

141. GRÜNER TEE [1] 5.90 €

Milder grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen.
Mild green tea, delicately fruity and balanced.

142. PFEFFERMINZ-INGWER - TEE 5.90 €

Frischer Ingwer, frische Pfefferminze.
Fresh ginger, fresh peppermint.



143. ZITRONENGRAS - TEE (BIO) 5.90 €

Zitronengras, Limetten, Ingwer.
Lemongrass, limes, ginger.

144. PHO-REIS TEE (BIO) 6.90 €

Erfrischend: Orange, Zimt, Kumquats, Zitronengras.
Refreshing: orange, cinnamon, kumquats, lemongrass.

KAFFEE / COFFEE [1, G]

145. CA PHE DEN / CA PHE SUA NONG
VIET. ESPRESSO / VIET. MILCH KAFFE 5.90 €

Aromatisch, cremig und zugleich ein besonderes Geschmackserlebnis.
Aromatic, creamy and at the same time a special taste experience.

146. CA PHE SUA DA
EIS - MILCH KAFFEE 6.90 €

Der Klassiker aus den vietnamesischen Caféhäusern:
Vietnamesischer Espresso auf feinen
Eiswürfeln mit Kondensmilch.
The classic from Vietnamese café houses:
Vietnamese Espresso served
over ice and condensed milk.



COCKTAIL[8]



150. **RAZZY MOJITO** [3. 4. 8] 9.90 €
Havana Club Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
Havana Club Rum, lime, mint, cane sugar, soda.

151. **CRIMSON SAMURAI** [3. 8] 9.90 €
Aperol, Gin, Kumquat, frische Grapefruit.Aperol, gin, kumquat, fresh grapefruit.

152. **SUNNY YUZU** [3. 8] 9.90 €
Gin, Yuzu, Karamell. Gin, yuzu, caramel.

153. **MY THAI** [8] 9.90 €
Rum, Bacardi, Mandelsirup, Zitrone. Rum, Bacardi, almond syrup, lemon.

154. **APEROL SPRITZ** [3. 8] 9.90 €
Prosecco, Aperol. Prosecco, Aperol.

155. **SUNRISE 69** [8] 9.90 €
Vodka, Licor 43, Maracuja, Orange.
Vodka, Licor 43, passion fruit, orange.

156. **PHOREIS SAKURA BLOSSOM** [3. 8] 9.90 €
Monkey47 Gin, Cavados, Limettensaft, Himbeere.
Monkey47 Gin, Calvados, lime juice, raspberry.

157. **GIN TONIC** [4. 8] 9.90 €
Bombay Gin, Tonic Water, Limette. Bombay Gin, tonic water, lime.

158. **SAIGON MULE** [3. 8. D] 9.90 €
Vodka, Ginger Beer, frische Limette, frischer Ingwer, Gurkensirup.
Vodka, ginger beer, fresh lime, fresh ginger, cucumber syrup.

159. **HUGO** [3. 4. 8] 9.90 €
Holunderblütensirup, frische Limette, Prosecco, Soda.
Elderflower syrup, fresh lime, Prosecco, Soda.

160. **PINACOLADA** [3. 8] 9.90 €
Bacardi, Kokosnussirup, Kokosmilch, Ananassaft
Bacardi, coconut syrup, coconut milk, pineapple juice.

161. **WHISKY COLA** [1. 3. 4. 6. 8] 9.90 €
Whisky, Cola, Limette. Whisky, cola, lime.

162. **WODKA SODA** [3. 4. 8] 9.90 €
Wodka, Blue-Curacao-Sirup, Soda. Vodka, blue curacao syrup, soda.

163. **CUBA LIBRE** [1. 3. 4. 8] 9.90 €
Havana Club, Cola, Limette. Havana Club rum, cola, lime.

164. **SPECIAL LEMONADE (OHNE ALKOHOL)** 9.90 €
[1. 3]

Grüner Tee, frischer Orangensaft, frischer Limette, Holunderblütensirup.
Green tea, fresh orange juice, fresh lime juice, elderflower syrup.



BIER / BEER D, 8

170.	WARSTEINER VOM FASS D. 8	0.3L	3.90 €
171.	WARSTEINER VOM FASS D. 8	0.5L	4.90 €
172.	RADLER D. 8	0.3L	3.90 €
173.	RADLER D. 8	0.5L	4.90 €
174.	DIESEL (Bier mit Cola) D. 1. 3. 4. 6. 8	0.3L	3.90 €
175.	DIESEL (Bier mit Cola) D. 1. 3. 4. 6. 8	0.5L	4.90 €
176.	WARSTELNER ALKOHOLFREI D. 8	0.33L FL.	3.90 €
177.	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI D. 8	0.5L FL.	4.90 €
178.	KÖNIG LUDWIG HELL (WEIZENBIER) D. 8	0.5L FL.	4.90 €
179.	KÖNIG LUDWIG KRISTALL D. 8	0.5L FL.	4.90 €
180.	KÖNIG LUDWIG DUNKEL D. 8	0.5L FL.	4.90 €
181.	SAIGON BIER D. 8	0.33L FL.	3.90 €
182.	TIGER BIER D. 8	0.33L FL.	3.90 €
183.	BECKS BIER D. 8	0.33L FL.	3.90 €



REISSCHNAPS
RICE SPIRIT [8]

190.	LUA MOI - REISSCHNAPS 2 cl	3.90 €
191.	NEP MOI - KLEBREISSCHNAPS 2 cl	3.90 €
192.	WODKA 2 cl	3.90 €

SAKE & SOJU [8]

193.	CHOYA - SAKE - REISWEIN 6 cl - warm	5.90 €

WEIN / WINE [2, 4, 8]

		0.2L GLASS	0.75L FL.
ROTWEIN [3]			
200.	MERLOT	6.90 €	24.90 €
201.	CHIANTI	6.90 €	24.90 €
WEISSWEIN			
202.	CHARDONNAY	6.90 €	24.90 €
203.	PROSECCO	6.90 €	24.90 €
204.	SAUVIGNON BLANC	6.90 €	24.90 €
205.	RIESLING	6.90 €	24.90 €
ROSÉWEIN [3]			
206.	WEINSCHORLE	6.90 €	24.90 €
207.	ROSÉ	6.90 €	24.90 €
208.	PFLAUMENWEIN	6.90 €	24.90 €



PHO REIS

VIETNAMESISCHE KÜCHE

ALLERGENE

A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch D. Glutenhaltiges Getreide
E. Krebstiere F. Lupinen G.Milch H. Schalenfrüchte
I. Schwefedioxid & Sulfite J. Sellerie K. Senf L. Sesamsamen
M. Soja N. Weichtiere(Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

1. koffeinhaltig - 2. mit Antioxidationsmittel - 3. mit Farbstoff -
4. Säurungsmittel - 5. Konservierungstoff- 6. mit Süßstoffen -
7.chininhaltig - 8.mit Alkohol - 9. Stabilisatoren

WWW.PHOREIS.DE