

MENÜ



Pho 3 miền

Yes, we can... cook!

Die originale asiatische Küche

VIETNAMESISCH

Große Suppen

v1 Phở bò₅

Reisnudelsuppe mit Rindfleisch

v2 Phở gà₅

Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch

v3 Bún bò Huế₅

Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Zitronengras (scharf)

v15 Phở tái₅

Reisnudelsuppe mit Rinderfilet (medium)

v16 Phở đặc biệt₅

Reisnudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnerfleisch und Schweinefleischbällchen

v4* Bún chả giò



v8 Cá chiên sả ớt

gegrilltes Pangasiusfilet mit Knoblauch und Zitronengras (scharf)

v9 Bò lúc lắc

Rindfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Zitronengras und Fischsoße

v10 Tôm chiên xù

frittierte Schrimps in Pankomehlteig (scharf)

v11 Mực xào muối ớt

Tintenfisch mit Pfeffer, Zwiebeln und Karotten (scharf)

v1 Phở bò₅



Nudel- und Reisgerichte

v4* Bún chả giò

Reisnudeln mit vietnamesischen Frühlingsrollen (Erdnüsse und Fischsoße)

v5* Bún thịt nướng

Reisnudeln mit gegrilltem Fleisch (Erdnüsse und Fischsoße)

v6 Cơm gà

Duftreis mit Hähnchenbrustfilet und würzigem Zitronengras

v7 Cơm sườn

Duftreis mit Schweinekotelett und Zitronengras

v9 Bò lúc lắc



*: kaltes Gericht

Jede weitere Beilage kostet € 1,80

Alle vietnamesischen Gerichte werden mit frischen Kräutern zubereitet

VIETNAMESISCH

Nudel- und Reisgerichte

v12 Bánh xèo

vietnamesische Pfannkuchen mit Sojasprossen, Schweinefleisch und Garnelen

v13* Gỏi cuốn

Herbstrollen mit Shrimps, Schweinefleisch, Basilikum, Koriander, Hoisin Soße und Erdnüsse

v14* Bì cuốn

Herbstrollen mit Schweinefleisch, Salat, Schweineschwarte und Koriander

v17* Bún bò Nam Bộ

Reisnudeln mit Rindfleisch, Zitronengras und Knoblauch (oder mit Tofu), Erdnüsse und Fischsoße

v18* Bún nem nướng₅

Reisnudeln mit gegrillter vietnamesischer Wurst (Erdnüsse und Fischsoße)

v13* Gỏi cuốn



v19 Chả giò Việt Nam



v17* Bún bò Nam Bộ



v12 Bánh xèo



v19 Chả giò Việt Nam

vietnamesische Frühlingsrollen (Erdnüsse und Fischsoße)

v20 Bún chả giò thịt nướng

Reisnudeln mit Frühlingsrollen und gegrillte Schweinefleisch (Erdnüsse und Fischsoße)

v21 Nem cuốn₅

3 Herbstrollen mit gegrillter vietnamesischer Wurst

v22* Bún chả giò & thịt gà nướng

Reisnudeln mit Frühlingsrollen und gegrillter Hühnerfleisch, Erdnüsse und Fischsoße

*: kaltes Gericht

Jede weitere Beilage kostet € 1,80

Alle vietnamesischen Gerichte werden mit frischen Kräutern zubereitet

CHINESISCH

c1 Süß-Saure Gemüsesuppe₅

Entenfleisch mit Eiern, Bambus und Tofu (pikant)

c2 Wan Tan Suppe₅

Fleischklößchen mit Shrimps und Hackfleisch im Wan Tan Teig

c3 Krabbenchips (Krupuk)

Chips mit Garnelengeschmack

c4 Gebackene Wan Tan

mit Shrimps und Hackfleisch

c5 Frühlingsrollen

8 kleine vegetarische Frühlingsrollen

c10 Peking Ente₅



c9 Gebackenes Huhn₅



c6 Gebratene Nudeln mit gebackenem Huhn₅

mit Sojasprossen und Zwiebeln

c7 Siu Juk₅

knuspriges gebackenes Schweinefleisch

c8 Scharfes Rindfleisch₅

mit Zwiebeln, Karotten und Duftreis

c9 Gebackenes Huhn₅

mit Duftreis und wahlweise mit Currysoße, süß-saurer oder pikanter Soße

c10 Peking Ente₅

hausgemachte Peking Ente

- ohne Knochen: wahlweise mit Currysoße, süß-saurer oder pikanter Soße

- mit Knochen : Hoisin Soße

Jede weitere Beilage kostet € 1,80

CHINESISCH

C11 Cha Mien₅

knusprige Eiernudeln mit verschiedenen Fleischsorten (Rind, Huhn, Schwein)

C12 Reisbandnudeln₅

mit drei Fleischsorten (Rind, Huhn, Schwein) und Gemüse

C13 Wan Tan Nudelsuppe₅

Nudeln mit Wan Tan Taschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch

C14 Bratnudeln mit Hühnerfleisch₅

mit Sojasprossen, Karotten, Zwiebeln und Eiern

C15 Paniertes Pangasiusfilet₅

im Teigmantel frittiert wahlweise mit Currysoße, süß-saurer oder pikanter Soße

C14 Bratnudeln mit Hühnerfleisch₅



C15 Paniertes Pangasiusfilet₅



C8 Scharfes Rindfleisch₅



C18 Reissnudelsuppe mit Ente₅



C16 Scharfes Huhn₅

mit Zwiebeln, Porree, Karotten und Reis

C17 Chop Suey₅

Gemüse mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Hühnerfleisch

C18 Reissnudelsuppe mit Ente₅

Peking Ente mit Reissnudeln, Kräutern
Mit Knochen

C19 Gebratene Reisbandnudeln

mit asiatischem Gemüse und Rindfleisch

Jede weitere Beilage kostet € 1,80

DIMSUM

D1 Har Gao

4 Schrimps in gedämpften Teigtaschen

D2 Chin Gau Coi Gau

mit Schrimps, Schnittlauch

D3 Siu Mai (Xíu Mại)

4 Fleischklößchen mit Shrimps und Hackfleisch in Wan Tan-Blättern

D4 Tau Zi Fung Zao (Chân gà)

Hähnchenfüße mit schwarzen Bohnen

D5 Char Siu Bao (Bánh Bao Xá Xíu)

Dampfbrotchen mit Char Siu Schwein



D6 Ha Fun Coeng Fan

D6 Ha Fun Coeng Fan (Bánh cuốn tôm)

Reisrollen mit Schrimps

D7 Xa Xiu Coeng Fan (Bánh cuốn xá xíu)

Reisrollen mit Char Siu Schwein

D8 Hou Jou Sin Zuk Cin

Tofutaschen mit Garnelen und Austernsoße

D9 Gedämpfte Reisrollen

mit frittierte Wan Tan-Füllung

D10 Lauch Kuchen

fritierter Reismehlkuchen mit
Lauchfüllung

D2 Chin Gau Coi Gau



D9 Gedämpfte Reisrolle



THAILÄNDISCH

T1 Tom Yum Suppe

mit Hühnerfleisch, Schrimps und Champignons

T2 Tom Kha Suppe

mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und Galgant

T3 Rote Curry Suppe

mit Hühnerfleisch, Champignons, Zwiebeln und Karotten

T4 Thai Curry Chicken

Hähnchenbrust in Curry- und Kokossoße mit Duftreis (scharf)

T8 Kokos Chicken



T6 Pad Thai Nudeln₅



T4 Thai Curry Chicken



T10 Thai Salat



T6 Pad Thai Nudeln₅

Thai Reisnudeln mit Gemüse und Schrimps, Erdnüsse

T7 Satay Chicken

gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnussoße und Duftreis

T8 Kokos Chicken

mit Karotten, Sojasprossen, Thai Basilikum und Duftreis

T9 Garnelen in roter Currysoße

mit thailändischem Gemüse und Duftreis

T10 Thai Salat

Glasnudeln mit Schrimps und Tintenfisch (scharf)

Jede weitere Beilage kostet € 1,80

VEGETARISCH DESSERTS

R1 Grüner Salat

mit Tomaten, Mais und Zwiebeln

R2 Gebratenes Gemüse₅

wahlweise mit Nudeln oder Reis

R3 Pak Choi mit gebratenem Tofu₅

mit Goji Beeren, Karotten und Sojasprossen

R4 Shanghai Pak Choi₅

mit Tofu, Karotten und Sojasprossen

R5 Gebratener Brokkoli₅

mit Tofu und Karotten

R6 Grünes Curry₅

mit thailändischem Gemüse und Tofu (mittelscharf)

R7 Bánh xèo

Pfannkuchen mit Gemüse

R8 Miso Suppe

mit Tofu und Seetang

R9 Herbstrollen mit frittiertem Tofu

mit verschiedenen vietnamesischen Kräutern

R10 Gedämpfte Rollen

gedämpfte Reisrolle mit frischem Gemüse

R11 Gebratene Nudeln

mit Pak Choi, frittiertem Tofu und Gemüse

s7 Chuối hấp



s1 Gebackene Banane₅

im Teigmantel mit Honig

s2 Gebackenes Eis

Vanilleeis im frittiertem Teigmantel

s3 Chè bà Ba

warmes Dessert mit Maniok, Süßkartoffeln, Tapiokamehl, Kokos, Taro, Banane

s4 Chè 7 màu_{1,4}

Dessert mit verschiedenen Zutaten

s5 Banane mit Klebreis

gegrillter Klebreis mit Bananenfüllung und Kokossoße

s6 Chè bánh lọt_{1,4}

Süßspeise mit grünen Pandan-Nudeln

s7 Chuối hấp

gedämpfte Bananen mit Tapioka und Kokossoße

s4 Chè 7 màu_{1,4}



Jede weitere Beilage kostet € 1,80

GETRÄNKE

Kaltgetränke

Wasser	0,3l
	1l
Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite,...) _{1, 2, 3, 4, 6}	0,3l
	1l

Säfte

Apfelsaft	0,3l
Orangensaft	0,3l
Maracujasaft	0,3l
Asiatische Säfte (Mango, Guave, Kokos,...)	0,2l
Sojadrink	0,3l
Limettenlimonade mit Eis	0,3l

Tee & Co.

Grüner Tee	
Schwarzer Tee	
Jasmintee	
Ingwertee	
Vietnamesischer Kaffee ₆ (Cafe sữa đá)	

Biere

Becks	0,3l
Warsteiner Pils	0,3l
	0,5l
Alster	0,3l
	0,5l
Asiatisches Bier (Saigon, Tsingtao, Singha)	0,3l
Franziskaner Weizenbier	0,5l

Spirituosen

Kräuterschnaps	0,2cl
Rosenschnaps	0,2cl
Klebreisschnaps	0,2cl
Bambusschnaps	0,2cl

Weine

Spätburgunder (trocken)	0,2l
	0,75l
Weissburgunder (trocken)	0,2l
	0,75l
Weinschorle	0,2l



Mo. – Sa.: 12:00 Uhr – 21:00 Uhr
So. und Feiertag: 13:00 Uhr – 21:00 Uhr
Mi. ist Ruhetag
Warme Küche bis 20 Uhr 30 geöffnet
Brüderstraße 4
30159 Hannover
0511 / 10 53 14 43

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Farbstoffe,
4 Phenylalaminquelle, 5 Geschmacksverstärker, 6 koffeinhaltig