

## Traditionelle vietnamesische Nudel



### V1 Phở (Vietnamesische Reisbandnudel-Suppe )

traditionellen Gewürzen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Basilikum

- |                     |      |
|---------------------|------|
| a) mit Hühnefleisch | 8,50 |
| b) mit Rindfleisch  | 9,50 |

### V2 Mì vịt (Vietnamesische Eiernudel-Suppe )

9,50

mit gegrillte Ente, frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander

### V3 Hủ tiếu (Vietnamesische Reismudel-Suppe )

9,50

mit Meeresfrüchte, frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander und Geröstet-Knoblauch

### V4 Bún

Lauwarm Reisnudel-Topf mit Eisberg-Salat, Gurke, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Fisch-Dip serviert

- |  |      |
|--|------|
| a) mit gegrillte Rindfleisch mit Zitronengras              | 7,50 |
| b) mit hausgemachten vietnamesischen Hühn- Frühlingsrollen | 7,50 |
| c) mit Tofu und Maggi-Würze                                | 7,00 |

### V5 Phở xào

Gebr. Reisbandsnudeln mit Gemüse, Ei, Knoblauch und

- |  |       |
|--|-------|
| a) mit Tofu                                | 7,50  |
| b) mit Garnelen                            | 10,20 |
| c) mit Rind und Hühnerfleisch              | 8,20  |
| d) mit knusprig gebackene Hühnerbrustfilet | 8,50  |
| e) mit knusprig geröstete Ente             | 10,20 |