

— Vietnamesische Küche —

BÚN PHO 

Geniessen und verlieben

Fleischmengergasse 59
50676, Köln

Tel. : 0221 39763993

Fax. : 0221 39763994

Web: www.bunpho.de

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 11:30 – 22:00

Sonntag ist Ruhetag: geschlossen

Feiertag: 13:00 – 21:00

*Die Küche schließt jeweils 1 Stunde
vorher.*

Bún Phở - Original vietnamesische Küche

Ein gesundes Leben fängt mit guter Ernährung an!

Das Geheimnis der vietnamesischen Küche liegt in ihrer Tradition. Leichte und frische Zutaten sind ihr Herz; aromatische Gewürze und kreative Zubereitung ihre Seele.

Wir heißen Sie in unserem vietnamesischen Spezialitätenrestaurant **Bún Phở** herzlich willkommen und möchten Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die traditionelle und authentische vietnamesische Küche vom Norden bis in den Süden Vietnams begleiten.

Jedes Gericht ist hierbei von uns für Sie bis in das kleinste Detail liebevoll zubereitet worden.

Wir legen höchsten Wert auf Frische, Qualität und die traditionsgetreue Zubereitung unserer Speisen.

Eine weitere Besonderheit unseres Restaurants ist das große Angebot an vegetarischen Speisen. Achten Sie bitte auf dem Vermerk **(Veg.)**

Selbstgemachte Fruchtsäfte und vietnamesische Süßspeisen in verschiedenen Variationen - je nach Saison - runden Ihre kulinarische Reise im **Bún Phở** ab.

Im **Bún Phở** genießen Sie traditionell vietnamesische Küche vor Ort oder auch außer Haus.

Ihr Team von Bún Phở

Allergeninformation:

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Wir kochen unsere Spezialitäten nach traditionellen Rezept, legen dabei größten Wert auf ausgewählte Rohstoffe, hochwertige Rezepturen und vor Allem die Gesundheit unserer Gäste. Zum Kochen nutzen wir keine Glutamate. Diese ist jedoch in manchem Nebenprodukte wie Chilisoße enthalten. Achten Sie bitte auf die Kennzeichnung der Flaschen. Darüber hinaus enthalten viele unsere Produkte allergene Zutaten wie Fischsoße, Erdnuss, Soja oder ähnliches, diese Zutaten können meist auch bei Bedarf weggelassen werden.

Wir kennzeichnen diese Artikel in schriftlicher Form mittels Buchstabencode:

N	Nüsse	K	Koriander
E	Ei	M	Minze
F	Fisch / Krebstiere	P	Pilze / Champignon
G	Glutenhaltiges Getreide	S	Soja

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe E100-E180	5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228
2	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-	6	Eisensalze E579, E585
3	Antioxidationsmittel E310-E321	7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914
4	Geschmacksverstärker E620-E635	8	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959
5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228	8a	Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967

Darüber hinaus geben Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne über fällige allergene Zutaten in unserer Erzeugnisse.

Wir wünschen guten Appetit!

Ihr Bun Pho Team

Mittagsmenü

Empfehlungskarte

Vorspeise / Fingerfood

01. **Nem Cuốn** / 2 frisch in Reispapier gewickelte **Sommerrollen**, gefüllt mit Salat, Reismudeln, Kräutern, serviert mit Nuoc Mam Dip oder Hoisin-Erdnuss-Soße: **5,50 € (Veg.)**
2 fresh summer rolls with vegetables, rice noodle and
Variante : a) mit Schweinefleisch und Garnele / *pork and prawn* ^(N, F, K)
b) mit Hähnchen / *with chicken* ^(N, F, K)
v) vegetarisch mit Tofu / *vegetarian with tofu* ^(N, K, S)
02. **Chả Giò** / 2 Vietnamesische knusprig frittierte **Frühlingsrollen**, gefüllt mit Glasnudeln, viel Gemüse und: **5,50 € (Veg.)**
2 fried spring rolls with vegetables and
Variante : a) Fleisch und Garnele / *crab, mince* ^(E, F, P)
v) vegetarisch mit Taro / *vegetarian with taro* ^(S, P)
03. **Chả Lá Lốt** / 6 Stk. Frittierte Hackfleischröllchen in Lá-Lốt-Blätter **5,50 €**
Deep-fried minced meat rolls in Lá-Lốt leaves 6 pieces. ^(F, P)
04. **Tôm Rán** / 6 Stück knusprig frittierte Garnelen mit süß-schafenen Soße. **7,50 €**
6 pcs. crispy deep fried prawns with sweet-and-spicy sauce. ^(F)
05. **Bánh Cuốn** / 2 Stk. gedämpfte vietnamesische Reismehl-Crêpes, die mit Morcheln und Pilz gefüllt sind. Zusammengegessen mit Knoblauch- Limetten-Soße, frischen Kräutern und Gemüse. **5,50 € (Veg.)**
2 pcs. Steamed Vietnamese rice flour crêpes, stuffed with morels and eaten together with garlic-limes sauce, fresh herbs and vegetables. ^(N, K, P, S)

Kleine Salate / Salad

(Alle Salate können vegetarisch zubereitet werden/ *all salads can be made for vegetarian*)

06. **Gỏi Miến Gà / Exotisch, würziger Glasnudelsalat** mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und einem aromatischen Zitronendressing 5,50 €
(Veg.)
glass noodles salad with chicken or vegetarian
Variante : a) mit Hühnerfleisch / *with chicken* ^(N, F, K)
 v) vegetarisch mit Tofu / *vegetarian with tofu* ^(N, K, S)
07. **Gỏi Vịt Bắp Cải Non / Spitzkohlsalat** mit Möhren, Duft-Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Rau Ram und aromatischen Zitronendressing (leicht scharf). 5,50 €
(Veg.)
cabbage salad
Variante : a) mit Entenfleisch / *with duck filet* ^(N, F, K)
 v) vegetarisch mit Tofu / *vegetarian with tofu* ^(N, K, S)
08. **Gỏi Gà Thập Cẩm Nam Bộ / Hühnerfleischsalat Spezial vom Haus** 5,50 €
(Veg.)
Zartes Hühnerfleisch in Streifen mit eingelegter süß-sauer-Gemüse, Rau Ram, Duftkräutern, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Zitronendressing.
salad with chicken ^(N, F, K)
09. **Gỏi Xoài / Frische, exotische Mango-Salat** mit Duftkräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln. 7,00 €
(Veg.)
(scharf)
Fresh, exotic Mango salad
Variante : a) mit Garnelen / *with prawns* ^(N, F, K)
 v) vegetarisch / *vegetarian* ^(N, K, S)

Phở Suppe in Bigbowl

Phở, die Reisbandnudel-Suppe, ist Vietnams traditionelle Spezialität Nr.1. An jeder Straßenecke, zu jeder Mahlzeit, kann man Phở essen. Phở enthält eine kräftige, heiße Brühe mit feiner Zimt-Ingwer-Anissternen-Note, Reisbandnudeln, Sojasprossen, frischen Koriander, asiatisches Basilikum, Lauchzwiebeln und Zwiebeln. Fein abgeschmeckt mit Zitrone, Essig-Knoblauch-Soße, Hoisin und Chilisoße.

Phở, the rice ribbon noodles soup is Vietnam's traditional specialty No. 1. At every street corner, at every meal, you can eat Phở. Phở contains a strong, hot broth with fine cinnamon, ginger and anise star notes, rice ribbon noodles, soy sprouts, fresh coriander, asian basil, spring onions and onions. It can be finely seasoned with lemon, vinegar-garlic sauce, Hoisin and chilli sauce.

10a.	Phở Gà / Mit Hühnerfleisch / <i>with chicken</i> ^(F, K)	12,90€
10b.	Phở Bò / Mit Rindfleisch / <i>with beef</i> ^(F, K)	12,90€
10c.	Phở Bò Gà / Mit Hühner- und Rindfleisch / <i>with chicken and beef</i> ^(F, K)	13,90€
10d.	Phở Bò Tái / Rohe Rindfleisch mit heißer Brühe übergossen. <i>with medium cooked beef</i> ^(F, K)	14,90€
10v.	Phở Chay / Vegetarische Phở mit Gemüse und Tofu <i>vegetarian Pho noodles soup with tofu</i> ^(K, S, P)	11,90€ (Veg.)

Bún Suppe in Bigbowl

Alle Suppe enthält standardmäßig Koriander, Lauchzwiebel, Zwiebel und asiatisches Basilikum, die bei Anfrage auch weglassen können.

Our soup contains by default coriander, spring onion, onion and Asian basil, which can also be left on request.

- 13. Bún Măng Vịt /** Reismudeln in kräftiger Enten-Brühe mit Ingwerduft, dazu zartes Entenfilet, vietnamesischer Garten-Bambus. **13,90€**
Rice noodles soup with duck and bamboo. (F, K)
- 14. Bún Bò Huế /** Die kräftigen Rinderfond und Zitronengras enthaltene Suppe aus Huế (Kaiserstadt) enthält Rindfleischbällchen, Rindfleisch, Schweinehaxe in Scheiben **14,90€ (Veg.)**
spicy noodles soup Huế style with lemongrass, beef and sliced pork. (F, K)
Option: v) vegetarisch (nicht vegan) / *vegetarian (F, K)*
- 15. Bún Nước Lá Lốt /** leckere Reismudelsuppe mit Lá-Lốt-Röllchen, die mit Hackfleisch gefüllt und in vietnamesischen Pfeffer-Blätter ummantelt sind, dazu frischen Kräutern. **13,90€**
Rice noodles soups with Lá Lốt rolls, what are stuffed with minced meat and covered in vietnamese pepper leaves. (F, K, P)
- 16. Bún Hải Sản Chua Cay /** Sauer-scharfe Suppe mit Meeresfrüchte **16,90€**
Sour-spicy noodles soup with seafoods. (G, F, K, S)
- 17. Miến Gà /** Glasnudeln aus Tapioka Wurzel in kräftigen Hühner-brühe mit Hühnerfleisch, dazu Rau Ram, Duftkräutern und Röstzwiebeln. **13,90€ (Veg.)**
Glass noodles from tapioca root in strong chicken broth with tender chicken, in addition Rau Răm, scented herbs and fried onions. (F, K, P)
- 18. Bánh Canh /** Udon-Suppe in kräftiger Fleischbrühe mit Hühnerfleisch, Schweinescheiben, Fleischwurst, dazu Duftkräuter. **13,90€ (Veg.)**
Udon soup in strong broth with chicken, pork slices, meat sausage. (G, F, K)

Bigbowl Reismudelsalat Spezial – lauwarm / kalt

Reisnudel in Salatvariant mit / *Rice noodles salad with:*

- frischen Kräuter / *fresh herbs* - eingelegte Karotte / *pickled carrot*,
- Salat, Gurken / *salad, cucumber* - selbst geröstete Röstzwiebel / *roasted onion*
- Erdnüsse / *peanuts*, - Chili-Knoblauch-Nước Mắm Soße (leicht scharf)

20. **Bún Chả Lá Lốt /** Mit Lá Lốt Röllchen, die mit Hackfleisch gefüllt und in Lá-Lốt-Blätter ummantelt **13,90€**
With Lá-Lốt rolls, what are stuffed with minced meat and covered in Vietnamese pepper leaves. (N, F, K, P)
21. **Bún Chả Giò /** Mit knusprig frittierten Frühlingsrollen **12,90€**
With crispy fried spring rolls (E, F, K)
Option: v) Vegetarische Frühlingsrollen / *vegetarian (N, K, S)* **(Veg.)**
22. **Bún Bò Nam Bộ /** Mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln u. Zitronengras **14,90€**
With fried beef, onions and lemongrass. (N, F, K)
- 22v **Bún Bò Nam Bộ Chay (vegetarisch) /** Mit gebratenem Tofu , Zwiebeln und Zitronengras **12,90€**
With roasted tofu, onions and lemongrass. (N, K, S) **(Veg.)**
23. **Bún Thịt Nướng /** Mit leckerem gegrilltem Schweinefleisch **13,90€**
With deliciously grilled pork (N, F, K, 4)

Reis Gerichte / Rice dishes

25. **Cơm Gà Hội An** / Goldener Duftreis mit Hühnerfleisch-Salat nach Hội An's Art, dazu eingelegter Salat und Gurken, Rau Răm, Kräuter, serviert mit Nước Mắm Dip (leicht scharf). 11,90€
(Veg.)
Golden fragrant rice with Hội-An's chicken salad, pickled lettuce and cucumber, Rau Răm, herbs, served with Nước Mắm dip (slightly spicy). (N, F, K)
Optional: v) Vegetarisch mit Tofu / *vegetarian with tofu* (N, K, S)
26. **Cơm Ca Ri Gà Thập Cẩm Sài Gòn** / Saigon Curry mit Hühnerfilet und Saison Gemüse in Kokos-Zitronengras-Curry Soße 11,90€
(Veg.)
Saigon curry with chicken and seasonal vegetables in coconut-lemongrass-curry-sauce. (P)
Option: v) Vegetarisch mit Tofu / *vegetarian with tofu* (P, S)
27. **Cơm Thịt Nướng + Chả Lá Lốt:** 11,90€
Duftreis-Teller mit leckerem gegrilltem Schweinefleisch und Lá Lốt Röllchen. Dazu eingelegter Salat mit Kräutern, serviert mit Nước Mắm Dip.
Rice disk with delicious grilled pork and La Lot rolls (N, F, K, 4)
28. **Cơm Gà Nướng Lá Chanh:** 11,90€
Gegrilltes mit Limettenblätter mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Duftreis mit frischem Salat, Kräutern, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Nước Mắm Dip.
Rice disk with grilled Chicken fillet (N, F, K, 4)
29. **Cơm Rau Xào** / Gebratenen Gemüse mit ^(2,4) 12,90€
fried vegetables with ^(P, S)
Option: a) Hähnchen / *chicken* (+0,00 €) ^(F, P, S)
b) Rindfleisch / *beef* (+0,00 €) ^(F, P, S)
c) knusprig gebackene Ente / *crispy roasted duck* (+ 3,00€) ^(F, P, S)
v) vegetarisch mit Tofu / *tofu*

Gebratene Nudeln oder Reis / fried noodles or rice

30. **Cơm Rang, Mỳ Xào, Bún Xào /** 8,90€
Gebratene Eiernudeln^(G) (Reisnudeln, Reisbandnudeln oder Reis +1,00€) mit (Veg.)
verschiedenem Gemüse und Tofu^(S) oder
Fried egg noodles (rice noodles or rice + 1,00 €) with different vegetables and tofu or:
Option: a) Hähnchen / *chicken* (+3,00 €)
b) Rindfleisch / *beef* (+3,00 €)
c) knusprig gebackene Ente / *crispy roasted duck* (+ 5,00€)
31. **Phở Xào Me / ⁽²⁾** 9,90€
Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Tamarinde Soße und Tofu ^(S) (Veg.)
oder:
Fried rice ribbon noodles with different vegetables, tamarind sauce and tofu or:
Option: a) Hähnchen / *chicken* (+3,00 €)
b) Rindfleisch / *beef* (+3,00 €)
c) knusprig gebackene Ente / *crispy roasted duck* (+ 5,00€)

Süßspeisen / Dessert

40. **Bánh Rán** 5,50€
2 Stk. Sesambällchen / *2 sesame balls* (Veg.)
41. **Bánh Chuối Hấp** 6,50€
Klebreis-Bananen-Kuchen mit Kokosmilch, Sesam und Erdnuss (Veg.)
sticky rice - banana cake with coconut milk, sesame and peanut
42. **Kem Chien** 4,90€
Frittiertes Vanilleeis (Veg.)

Für weitere Fragen oder Extra-wünsche wenden Sie bitte an unserem Personal.

Đồ Uống – Getränke – Drinks

Kalte Getränke ohne Alkohol

Stilles Wasser <i>/ still water</i>	0,3 l Glas	2,50€
	0,7 l Flasche	5,00€
Wasser mit Kohlensäure <i>/ sparkling water</i>	0,3 l Glas	2,50€
	0,7 l Flasche	5,00€
Softdrink (Cola, Sprite, Apfelschorle)	0,3 l Glas	3,00€
Saft / <i>Juice</i> (Apfel-, Guava-, Litchi-, Mango-, Kokos-Saft)	0,2 l Glas	3,00€
Alkoholfreies Kölsch / Alkoholfreie Weizen	0,3 l Flasche	3,50€
Vita Malz	0,3 l Flasche	3,50€

Hausgemachte Soda / house made soda

Cola Limetten Soda / <i>Coke lime soda</i>	0,3 l Glas	3,50€
Limetten Soda / <i>Lime soda</i>	0,3 l Glas	3,50€
Orangen Soda / <i>orange soda</i>	0,3 l Glas	3,50€
Waldmeister Soda	0,3 l Glas	3,50€

Hausgemachte Kalt-Getränke ohne Kohlensäure / house made cold drinks

Chanh Đá: (Limette, Honig, Zucker) / <i>(lime, honey, sugar)</i>	0,3 l Glas	4,50€
Chanh Muối: (In Salz eingelegte Limetten, Zucker)	0,3 l Glas	4,50€
Nước Xí Muội: (eingelegte Kumquat, Zucker)	0,3 l Glas	4,50€
Trà Đá Chanh / Hausgemachte Eistee mit Limetten / <i>home made ice tea with lime</i>	0,3 l Glas	3,50€
Cafe Sữa Đá / vietnamesische Eiskaffee / <i>vietnamese ice coffee</i>	0,3 l Glas	5,00€

Heiße Getränk / Hot drinks

vietnamesische Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch / <i>Vietnamese coffee with sweetened condensed milk</i>		4,00€
Kaffee / Espresso		3,50€
Cappuccino / Latte Macchiato		4,00€
Grüntee / Jasmine Tee / Artischockentee / <i>green tea, jasmine tea or artichoke tea</i>		3,00€
Frische Ingwertee mit oder ohne Honig / <i>fresh ginger tee with honey</i>		3,50€
Frische Pfefferminztee mit oder ohne Honig / <i>Fresh mint tea</i>		3,50€
Wintersonnentee (harmonische Mischung aus frischem Ingwer, Zitronengras, Orange, Limetten, Pfefferminz, Süßholz, mit oder ohne Honig). <i>/ harmonious blend of fresh ginger, lemongrass, orange, lime, peppermint, licorice, with or without honey</i>		4,50€

Alkoholhaltige Getränke / Alcoholic drinks

Gaffel Kölsch / <i>local beer</i>	0,3 l Flasche	3,50€
Becks Pils / german beer from Bremen	0,3 l Flasche	3,50€
Saigon Bier / <i>vietnamese beer</i>	0,3 l Flasche	4,00€
Trockene Weißwein oder Rotwein / <i>Dry white wine or red wine</i>	0,1 l Glas	4,00€
Reissnap „lúa mới“ 45 % oder Klebereissnap „nếp mới“ 30 %	33 ml	3,50€