

— Vietnameseische Küche —

BÚN PHỞ



Geniessen und verlieben

Fleischmengergasse 59

50676, Köln

Tel. : 0221 39763993

Fax. : 0221 39763994

Web: www.bunpho.de

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 11:30 – 22:00

So. und Feiertag: 13:00 – 21:00

*Die Küche schließt jeweils 1 Stunde
vorher.*

Ruhetag: letzter Sonntag des Monats

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. Darüberhinaus enthalten viele unsere Produkte allergene Zutaten wie Fischsoße, Erdnuss, Soja oder ähnliches.

Wir kennzeichnen diese Artikel in schriftlicher Form mittels Buchstabencode:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Koriander
B	Krebstiere	L	Pfefferminz
C	Ei	M	Sesam
D	Fisch	N	
E	Erdnus	O	
F	Soja	P	
G	Milch oder Latktose	R	

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

Wir wünschen guten Appetit!

Ihr Bun Pho Team

Genießen und verlieben

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

Bún Phở - Original Vietnamese cuisine

A healthy life begins with good nutrition!

The secret of Vietnamese cuisine lies in its tradition. Light and fresh ingredients are their heart; aromatic spices and creative preparation of their soul.

We welcome you to our Vietnamese specialty restaurant **Bún Phở** and would like to accompany you on a culinary journey through traditional and authentic Vietnamese cuisine from the north to the south of Vietnam.

Every dish has been lovingly prepared by us for you in the smallest details.

We attach great importance to freshness, quality and the traditional preparation of our food.

Another special feature of our restaurant is the wide range of vegetarian dishes. Please pay attention to the note **(veg.)**

Homemade fruit juices and Vietnamese desserts in various variations - depending on the season - complete your culinary journey in Bún Phở.

In **Bún Phở** you can enjoy traditional Vietnamese cuisine on site or even off site.

Your team from Bún Phở

Vorspeise / Fingerfood

01. **Nem Cuốn** / 2 Frische **Sommerrollen** mit Garnelen, Schweinbraten, Salat, Reismudeln und Kräutern, in Reispapier gewickelt, serviert mit Nuoc Mam Dip oder Hoisin-Erdnuss-Soße. 3,50 €
(Veg.)
fresh summer rolls with prawns, pork and vegetables.
Option: a) vegetarisch / vegetarian
b) mit Hähnchen / with chicken
02. **Chả Giò** / 2 Vietnamesische knusprig frittierte **Frühlingsrollen**, gefüllt mit Glasnudeln, Krabben, Hackfleisch und viel Gemüse. Dazu Salat und Nước Mắm Dip. 3,50 €
(Veg.)
fried spring rolls with crab, mince and vegetables
Option: a) vegetarische / vegetarian
03. **Chả Lá Lốt** / 6 Stk. Frittierte Hackfleischröllchen in Lá-Lốt-Blätter 3,50 €
Deep-fried minced meat rolls in Lá-Lốt leaves 6 pieces.
04. **Tôm Rán** / 6 Stück knusprig frittierte Garnelen mit süß-schafenen Soße. 6,00 €
6 pcs. crispy deep fried prawns with sweet-and-spicy sauce.
05. **Bánh Cuốn** / 2 Stk. gedämpfte vietnamesische Reismehl-Crêpes, die mit Hackfleisch, Morcheln gefüllt und mit angemachter Fischsoße übergossen zusammen mit frischen Kräutern und Gemüse gegessen werden. 4,00 €
2 pcs. Steamed Vietnamese rice flour crêpes, stuffed with minced meat, morels and eaten together with fish sauce, fresh herbs and vegetables.

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

06. **Gỏi Miến Gà /** Exotisch, würziger **Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch**, 3,50 €
Erdnüssen, Röstzwiebeln, vietnamesischen Kräutern und einem aromatischen Zitronendressing (leicht scharf).
glass noodles salad with chicken or vegetarian
Option: a) vegetarisch / vegetarian (Veg.)
07. **Gỏi Vịt Bắp Cải Non /** Spitzkohlsalat mit **Entenfleisch**, Möhren, Duft- 3,50 €
Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Rau Ram und aromatischen Zitronendressing (leicht scharf).
cabbage salad with duck fillet or vegetarian
Option: a) vegetarisch / vegetarian (Veg.)
08. **Gỏi Gà Thập Cẩm Nam Bộ /** Hühnerfleischsalat Spezial vom Haus: 3,50 €
Zartes Hühnerfleisch in Streifen mit eingelegter süß-sauer-Gemüse, Rau Ram, Duftkräutern, Erdnüsse, Röstzwiebeln, serviert mit Nuoc Mam Dip (leicht scharf).
salad with chicken or vegetarian
Option: a) vegetarisch / vegetarian (Veg.)
09. **Gỏi Xoài /** Frische, exotische **Mango-Salat** mit Garnelen, Duftkräuter, 4,50 €
Erdnüsse, Röstzwiebeln. (scharf)
Fresh, exotic Mango salad with spawns or vegetarian
Option: a) vegetarisch / vegetarian (Veg.)

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 ribbbon 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>	7,90€
10b.	Phở Bò / Mit Rindfleisch <i>with beef</i>	7,90€
10c.	Phở Bò Gà / Mit Hühnerfleisch und Rindfleisch <i>with chicken and beef</i>	8,90€
10d.	Phở Bò Tái / Rohe Rindfleisch mit heißer Brühe übergossen. <i>with medium cooked beef</i>	9,90€
10e.	Phở Chay / Vegetarische Phở mit Gemüse und Tofu <i>vegeterian Pho noodles soup with tofu</i>	7,90€ (Veg.)

Bún Suppe in Bigbowl

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

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

- | | | |
|-----|--|--|
| 13. | Bún Măng Vịt / Reisnudeln in kräftiger Enten-Brühe mit Ingwerduft, dazu zartes Entenfilet, vietnamesischer Garten-Bambus.
<i>Rice noodles soup with duck and bamboo.</i> | 8,50€
D, F, H |
| 14. | Bún Bò Huế / Die kräftigen Rinderfond und Zitronengras enthaltene Suppe aus Huế (Kaiserstadt) enthält Rindfleischbällchen, Rindfleisch, Schweinehaxe in Scheiben
<i>spicy noodles soup Huế style with lemongrass, beef and sliced pork.</i>
<i>Option: a) vegetarisch / vegetarian</i> | 8,90€
D, F, H
(Veg.) |
| 15. | Bún Nước Lá Lốt / leckere Reisnudelsuppe mit Lá-Lốt-Röllchen, die mit Hackfleisch gefüllt und in vietnamesischen Pfeffer-Blätter ummantelt sind, dazu frischen Kräutern.
<i>Rice noodles soups with Lá Lốt rolls, what are stuffed with minced meat and covered in vietnamese pepper leaves.</i> | 8,50€ D,
F, H |
| 16. | Bún Hải Sản Chua Cay / Sauer-scharfe Suppe mit Meeresfrüchte
<i>Sour-spicy noodles soup with seafoods.</i> | 10,90€
B, D, F, H |
| 17. | Miến Gà / Glasnudeln aus Tapioka Wurzel in kräftigen Hühner-brühe mit zartem Hühnerfleisch, dazu Rau Ram, Duftkräutern und Röstzwiebeln.
<i>Glass noodles from tapioca root in strong chicken broth with tender chicken, in addition Rau Răm, scented herbs and fried onions.</i> | 8,50€
D, F, H |
| 18. | Bánh Canh / Udon-Suppe in kräftiger Fleischbrühe mit Hühnerfleisch, Schweinescheiben, Fleischwurst, dazu Duftkräuter.
<i>Udon soup in strong broth with chicken, pork slices, meat sausage.</i> | 8,50€
D, F, H |

Bigbowl Reismudelsalat Spezial – lauwarm / kalt

Reismudel 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).
- Und /*and*:

- | | | |
|-----|---|--|
| 20. | Bún Chả Lá Lốt / Mit Lá Lốt Röllchen, die mit Hackfleisch gefüllt und in Lá-Lốt-Blätter ummantelt.
<i>with Lá-Lốt rolls, what are stuffed with minced meat and covered in Vietnamese pepper leaves.</i> | 8,50€
D, E, H |
| 21. | Bún Chả Giò / Mit knusprig frittierten Frühlingsrollen
<i>with crispy fried spring rolls</i>
Option: a) Vegetarisch / <i>vegetarian</i> | 7,90€
D, E, H
(Veg.) |
| 22. | Bún Bò Nam Bộ / Mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln und Zitronengras.
<i>with fried beef, onions and lemongrass.</i> | 8,90€
D, E, H |
| 22v | Bún Bò Nam Bộ Chay (vegetarisch) / Mit gebratenem Tofu , Zwiebeln und Zitronengras
<i>with roasted tofu, onions and lemongrass..</i> | 7,90€
D, E, H
(Veg.) |
| 23. | Bún Thịt Nướng / Mit leckerem gegrilltem Schweinefleisch
<i>With deliciously grilled pork</i> | 8,50€
D, E, H |

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).** **7,90€**
D, E, H
(Veg.)
Golden fragrant rice with Hội-An's chicken salad, pickled lettuce and cucumber, Rau Răm, herbs, served with Nước Mắm dip (slightly spicy).
Option: a) Vegetarisch / vegetarian
26. **Cơm Ca Ri Gà Thập Cẩm Sài Gòn / Saigon Curry mit Hühnerfilet in Kokos-Zitronengras-Curry Soße, Saison Gemüse, dazu Thai Basilikum.** **7,90€**
(Veg.)
Saigon curry with seasonal vegetables, Thai-basil and chicken fillet or tofu(vegetarian) in coconut-zitronengrass-curry-sauce.
Option: a) Vegetarisch mit Tofu / vegetarian with tofu
27. **Cơm Thịt Nướng + Chả Lá Lốt:** **7,90€**
D, E, F, H
Duftreis-Teller mit leckerem gegrillten Schweinefleisch und Lá Lốt Röllchen. Dazu eingelegter Salat mit Kräuter, serviert mit Nước Mắm Dip.
28. **Cơm Gà Nướng Lá Chanh:** **7,90€**
D, E, F, H
Gegrilltes mit Limettenblätter mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Duftreis mit frischem Salat, Kräutern, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Nước Mắm Dip.
29. **Cơm Rau Xào / Gebratenen Gemüse mit Tofu oder** **7,90€**
C, F
fried vegetables with tofu or
Option: a) Hähnchen / chicken (+0,00 €)
b) Rindfleisch / beef (+0,00 €)
c) knusprig gebackene Ente / crispy roasted duck (+ 2,00€ mehr)

Gebratene Nudeln oder Reis / fried noodles or rice

30. **Cơm Rang, Mỳ Xào, Bún Xào /**
Gebratene Eiernudeln (Reisnudeln, Reisbandnudeln oder Reis +1,00€) mit verschiedenen Gemüse und Tofu oder : **5,90€**
Fried egg noodles (rice noodles or rice + 1,00 €) with different vegetables and tofu or:
C, F
Option: a) Hähnchen / chicken (+2,00 €)
b) Rindfleisch / beef (+2,00 €)
c) knusprig gebackene Ente / crispy roasted duck (+ 4,00€ mehr)
31. **Phở Xào Me /**
Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenen Gemüse, Tamarinde Soße und Tofu oder : **6,90€**
Fried rice ribbon noodles with different vegetables, tamarind sauce and tofu or:
C, F
Option: a) Hähnchen / chicken (+2,00 €)
b) Rindfleisch / beef (+2,00 €)
c) knusprig gebackene Ente / crispy roasted duck (+ 4,00€ mehr)

Süßspeisen / Dessert

- Bánh Rán** **3,90€**
2 Stk. Sesambällchen / 2 *sesame balls*
- Bánh Chuối Hấp** **3,90€**
Klebreis-Bananen-Kuchen mit Kokosmilch, Sesam und Erdnuss
sticky rice - banana cake with coconut milk, sesame and peanut

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

Đồ Uống – Getränke – Drinks

Kalte Getränke

- Stilles Wasser 0,3 l Glas 2,20€
/ *still water* 0,7 l Flasche 4,50€
- Wasser mit Kohlensäure 0,3 l Glas 2,20€
/ *sparkling water* 0,7 l Flasche 4,50€
- Softdrink (Cola, Apfelschorle) 0,3 l Glas 2,80€
- Saft / *Juice* (Apfel-, Orange-, Guava-,
Litchi-, Mango-, Kokos-Saft) 0,2 l Glas 2,50€
- Alkoholfreies Kölsch 0,3 l Flasche 2,80€
- Vita Malz 0,3 l Flasche 2,80€

Hausgemachte Soda / house made soda

- Cola Limetten Soda / *Coke lime soda* 0,3 l Glas 2,20€
- Grüntee Litschi Soda / *greentea litchi soda* 0,3 l Glas 2,20€
- Limetten Soda / *Lime soda* 0,3 l Glas 2,20€
- Orange Soda / *orange soda* 0,3 l Glas 2,20€
- Waldmeister Soda 0,3 l Glas 2,20€

Hausgemachte Kalt-Getränke ohne Kohlensäure / house made cold drinks still

- Chanh Đá Muối : (Limette, Honig, Salz,
Zucker) / *(lime, honey, salt, sugar)* 0,3 l Glas 3,50€
- Trà Đá Chanh / Hausgemachte Eistee
mit Limetten / *house made ice tea with
lime* 0,3 l Glas 2,20€
- Cafe Sữa Đá / vietnamesische Eiskaffee /
vietnamese ice coffee 0,3 l Glas 3,50€

Heiße Getränke / Hot drinks

- vietnamesische Kaffee mit gezuckertem Kondensmilch
/ Vietnamese coffee with sweetened condensed milk 2,50€
- Grüntee, Jasmin Tee / *green tea* 2,20€
- Frische Ingwertee **mit** oder ohne Honig
/ frisch ginger tee with honey 2,20€
- Frische Pfefferminztee mit oder **ohne** Honig / *Fresh mint tea* 2,20€
- Wintersonnentee (harmonische Mischung aus frischen Ingwer, Zitronengras, Orange, Limetten, Pfefferminz, Süßholz, **mit** oder ohne Honig).
/ harmonious blend of fresh ginger, lemongrass, orange, lime, peppermint, licorice, with or without honey 2,80€
- Artischockentee /*artichokes tea* 2,20€

Alkoholhaltige Getränke / Alcoholic drinks

- Gaffel Kölsch / *local beer* 0,3 l Flasche 2,80€
- Becks Pils / *german beer* 0,3 l Flasche 2,80€
- Saigon Bier / *vietnamese beer* 0,3 l Flasche 3,20€
- Trockene Weißwein oder Rotwein / *Dry white wine or red wine* 0,1 l Glas 3,50€