

APPETIZER

1. SÚP PHỞ - 8,90€

Kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Zwiebeln, Sojaprossen, Koriander & Lauchzwiebeln (f,4)

Hearty beef soup with flat rice noodles, beef, onions, bean sprouts, coriander and spring onions (f,4)

2. NỘM XOÀI - 8,90€ 🍃

Frische Mangostreifen vermengt mit Karotten, Gurke, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zwiebeln, Kräuter & hausgemachtem Dressing (e)

A) **Knusprige Ente** - 14,90€ (a)

B) **Hähnchenspieß** - 10,90€

C) **Garnelen** - 12,90€ (b)

D) **Tofu** - 10,90€ (f) 🍃

Fresh mango strips mixed with carrots, cucumber, lettuce, peanuts, roasted onions, onions, herbs & homemade dressing (e)

A) **Crispy Duck** - 14,90€ (a)

B) **Chicken Skewer** - 10,90€

C) **Shrimp** - 12,90€ (b)

D) **Tofu** - 10,90€ (f) 🍃

3. MIẾN TRỘN - 8,90€ 🍃

Glasnudeln mit gemischtem Salat, Gurke, Sojaprossen, Erdnüssen, Kräutern, Zwiebeln, Sesam & hausgemachtem Dressing (e,k,f)

A) **Garnelen** - 12,90€ (b)

B) **Hähnchenspieß** - 10,90€

C) **Tofu** - 10,90€ (f) 🍃

Glass noodles with mixed salad, cucumber, bean sprouts, peanuts, herbs, onions, sesame & homemade dressing (e,k,f)

A) **Shrimp** - 12,90€ (b)

B) **Chicken Skewer** - 10,90€

C) **Tofu** - 10,90€ (f) 🍃

4. ĐẬU NÀNH HẤP - 6,90€ 🍃

Edamame mit Meersalz

Edamame with sea salt

5. HÁ CẢO - 7,90€ 🍃

Frittierte Teigtaschen mit einer Gemüsefüllung (a,f)

Fried dumplings with a vegetable filling (a,f)

PHO 1990

Taste of Vietnam





6. GỎI CUỐN - 7,90€

Reisteigrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Karotten, Gurke, Kräuter und Erdnüssen Soße (e)

- A) Ente
- B) Hühnchen
- C) Garnelen (b)
- D) Tofu (f) 🌱

Rice rolls filled with rice noodles, lettuce, carrot, cucumber, herbs and peanut sauce (e)

- A) Duck
- B) Chicken
- C) Shrimp (b)
- D) Tofu (f) 🌱

7. NEM RÁN HÀ NỘI - 7,90€

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Hähnchenfleisch, Morcheln, Gemüse und Limetten Fischesauce Dip (auch Vegan 🌱 möglich) (c,f)

Crispy spring rolls filled with glass noodles, chicken, morels, vegetables and Lime fish sauce dip (Vegan 🌱 possible) (c,f)

8. NỘM RONG BIỂN - 7,90€ 🌱

Seealgensalat mit Sesam (k)

Seaweed salad with Sesam (k)

9. CÁNH GÀ CHIÊN - 8,90€

Knusprige Hähnchenflügel " Vietnamese Style " karamellisiert in einer Knoblauch-Fishesauce

Crispy Chicken Wings " Vietnamese Style " caramelized in a garlic fish sauce

GRILL

10. BÒ NƯỚNG TIÊU - 21,90€

Mariniertes Rumpsteak vom Grill, serviert mit gemischtem Salat, Sesam, Erdnüssen, Jasmin Reis & Pho1990-Soße (e,k)

Marinated grilled Roastbeef, served with mixed salad, sesame, peanuts, jasmine rice & Pho1990 sauce (e,k)

11. GÀ XIÊN NƯỚNG - 18,90€

Hähnchenspieße vom Grill, serviert mit gemischtem Salat, Jasmin Reis, Sesam & Erdnüssen Soße (e,k)

Grilled chicken skewers, served with mixed salad, jasmine rice & peanut sauce (e,k)

PHO 1990

Taste of Vietnam



12. MÌ XÀO TÔM - 21,90€

Gebratene Eiernudeln mit einer Knoblauch-Tomatensauce, garniert mit Garnelen vom Grill, Koriander, Lauchziebeln (c,a,b,g)

Egg noodles stir fried with garlic tomato sauce, garnished with grilled prawns, coriander, spring onions (c,a,b,g)

13. CÁ HÔI XIÊN - 22,90€

Lachsspieße mit Paprika und Zwiebeln vom Grill, serviert mit Algensalat, Dill, Jasmin Reis & Pho1990-Soße (d,k)

Salmon skewers with grilled peppers and onions, served with seaweed salad, dill, Jasmine rice & Pho1990 Sauce (d,g,k)

14. GÀ NƯỚNG SỐT ME - 18,90€

Marinierte Hähnchenschenkel vom Grill, serviert mit Reismudeln, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und einer Tamarind Sauce (e,h,k)

Marinated grilled chicken thighs, served with rice noodles, lettuce, peanuts, roasted onions and a tamarind sauce (e,h,k)


B O W L

15. BÁNH CANH XÀO - 17,90€

Gebratene Udon Nudeln mit Sojasprossen, Zwiebeln, Saison Gemüse und... (f, a)

A) Rind

B) Huhn

C) Tofu 


Fried Udon noodles with soybean sprouts, onions, seasonal vegetables and... (f,a)

A) Beef

B) Chicken

C) Tofu 

16. BÁNH CANH SÚP - 17,90€

Udon Nudelsuppe nach "Mama's" Rezept dazu Rindfleischbällchen, Pak Choi, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander (f,a)(Vegan möglich 

Udon noodle soup according to "Mama's" recipe with beef balls, pak choi, bean sprouts, onions and coriander (Vegan possible 

PHO 1990

Taste of Vietnam

17. MÌ XÀO GIÒN - 18,90€

Knusprige Nudeln mit gebratenem Rindfleisch und Shiitake-Pilzen, Morcheln, Pak Choi, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter (a,c,f)

Crispy noodles with fried beef and shiitake mushrooms, morels, pak choi, tomatoes, onions and herbs (a,c,f)



18. MIẾN GÀ - 16,90€

Kräftige Hühnersuppe mit Glasnudeln, Sojasprossen, Shiitake Pilzen, Morcheln, abgeschmeckt mit Koriander & Lauchziebeln (f)
(auch Vegan 🌿 möglich)

Hearty chicken soup with glass noodles, soybean sprouts, shiitake mushrooms, morels, seasoned with coriander and spring onions (Vegan 🌿 possible) (f)

19. PHỞ HÀ NỘI - 15,90€

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, Zwiebeln, Lauchziebeln, Kräuter und... (f,4)

A) Rind

B) Huhn

C) Tofu + Gemüse 🌿

Traditional flat rice noodle soup with bean sprouts, onions, herbs and... (f)

A) Beef

B) Chicken

C) Tofu + Vegetables 🌿

20. PHỞ XÀO - 16,90€

Reisbandnudeln gebraten mit Sojasprossen, Zwiebeln, Saison Gemüse und... (f)

A) Rind

B) Huhn

C) Tofu 🌿

Flat rice noodles fried with soybean sprouts, spring onions, onions, seasonal vegetables and... (f)

A) Beef

B) Chicken

C) Tofu 🌿

21. PHỞ TRỘN - 17,90€

Reisbandnudeln vermengt mit einer hausgemachten Sauce, Sojasprossen, Pak Choi, Erdnüssen, Sesam und... (f)

A) Rind

B) Huhn

C) Pilze 🌿

Flat rice noodles mixed with a homemade sauce, soybean sprouts, spring onions, onions, peanuts, sesame and... (f)

A) Beef

B) Chicken

C) Mushrooms 🌿

PHO 1990

Taste of Vietnam

22. PHỞ SỐT VANG - 17,90€

Traditionelle Pho kombiniert mit geschmortem Rindfleisch in einer 5 Gewürz - Rotwein Jus. (f,4)

Traditional Pho combined with braised beef in a 5 spice - red wine jus (f,4)



23. BÚN BÒ NAM BỘ - 17,90€

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Knoblauch auf Reisnudeln, Salat, Sojasprossen, Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln verfeinert mit hausgemachtem Dressing (e,f,h)

Marinated beef fried with garlic on rice noodles, lettuce, soybean sprouts, herbs, peanuts and roasted onions, finished with a homemade dressing (e,f,h)

24. BÚN NEM - 17,90€

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse auf Reisnudeln, Salat, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln und hausgemachtem Dressing (e,c,f,h)

(auch Vegan 🌱 möglich, wahlweise mit Erdnuss Soße oder Sweet Chilli Soße)

Crispy spring rolls filled with chicken, glass noodles and vegetables on rice noodles, lettuce, herbs, peanuts, roasted onions and homemade dressing(e,c,f,h)

(Vegan 🌱 possible, optionally with peanut sauce or sweet chili sauce)

25. BÚN ĐẬU - 17,90€ 🌱

Gebratener asiatischer Tofu mit Saisongemüse auf Reisnudeln, Erdnüssen & Röstzwiebeln (f,h)

Fried Asian tofu with seasonal vegetables on rice noodles, peanuts & roasted onions (f,h)

REIS

26. BÒ LÚC LẮC - 18,90€

Mariniertes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Koriander, dazu Jasmin-Reis (f)

Marinated beef fried with peppers, onions, coriander and jasmine rice (f)

27. CÀ RI GÀ - 17,90€

Buntes Gemüse mit Hühnerfleisch in Curry-Kokos-Soße, Salat, dazu Jasmin Reis (auch Vegan 🌱 möglich)

Colorful vegetables with chicken in curry coconut sauce, salad, with jasmine rice (Vegan 🌱 possible)

28. ĐẬU SỐT NẤM - 16,90€ 🌱

Gedämpfter Seidentofu in einer Shiitake - Champignon Soße, Koriander serviert mit Jasmin Reis (f)

Steamed silken tofu in a shiitake - mushroom sauce, coriander served with jasmine rice (f)

PHO 1990

Taste of Vietnam

29. CƠM BÒ SỐT VANG - 18,90 €

Rindfleisch geschmort in einer 5 Gewürz - Rotwein Jus, serviert mit Jasmin Reis, Salat und Zwiebeln

Beef braised in a 5 spice red wine jus, served with jasmine rice, lettuce and onions

30. HẢI SẢN SỐT CAY - 21,90€ 🔥

Meeresfrüchte (Grünschalmuscheln, Garnelen, Tintenfisch) im Wok geschwenkt in scharfer Soße, Salat, Koriander, dazu Jasmin Reis (b,n)

Seafood (green-lipped mussels, shrimp, squid) tossed in a wok finished with a spicy sauce, lettuce, coriander, with jasmine rice (b,n)

31. RAU XÀO TỎI - 17,90€ 🌿

Frisches Gemüse im Wok geschwenkt mit Knoblauch, Sojasprossen, Champignons, Zwiebeln, dazu Jasmin Reis (f)

Fresh vegetables tossed in the wok with garlic, soybean sprouts, mushrooms, onions and jasmine rice (f)

32. GÀ XÀO XẢ ỚT - 17,90€ 🔥

Mariniertes Hühnerfleisch gebraten mit frischem Gemüse, Zitronengras, Chilli, Koriander & Sesam dazu Jasmin Reis (auch Vegan 🌿 möglich) (k,f)

Marinated chicken fried with fresh vegetables, lemongrass, chilli, coriander and sesame with jasmine rice (Vegan 🌿 possible) (k,f)

33. VỊT CHIÊN GIÒN - 22,90€

Knusprige Ente wahlweise aus 2 Soßen dazu frischer Salat und Jasmin Reis (a)

A) Orange - Kokos Sauce

B) Curry - Kokos Sauce

Crispy duck with a choice of 2 sauces, fresh salad and jasmine rice (a)

A) Orange - Coconut Sauce

B) Curry - Coconut Sauce

DESSERT

34. XÔI XOÀI - 7,90€ 🌿

Klebreisbällchen und Mango, serviert in einer süßen Kokos-Creme, Sesam, Erdnüssen (e,k)

Sticky rice balls and mango served in a sweet coconut cream, sesame, peanuts (e,k)

PHO 1990

Taste of Vietnam



35. CHUỐI NẾP NƯỚNG - 7,90€ 🍃

Klebreisknödel mit Bananenfüllung, serviert in einer süßen Kokos-Creme und Erdnüssen (e)

Sticky rice balls with banana served in a sweet coconut cream, sesame, peanuts (e,k)

36. BÁNH BÍ ĐỎ - 6,90€

Frittierte Kürbisbällchen mit Honig (a)

Fried pumpkin balls with honey (a)



EXTRAS

- Reis/Reisnudeln/Reisbandnudeln 1,90€
- Frittiertes Hefengebäck 2,00€
- Krabbenchips 2,50€
- Süßkartoffel Pommes 4,90€
- Dip/Soße 1,00€
- Fleisch/Gemüse/Tofu 6,50€
- Ente/Garnelen/Meeresfrüchte 8,50€
- Rice/rice noodles/flat rice noodles 1,90€
- Fried yeast pastries 2,00€
- Crab Chips 1,90€
- Sweet potato fries 4,50€
- Dip/Sauce 1,00€
- Meat/Vegetables/Tofu 6,50€
- Duck/Shrimp/Seafood 8,50€

Kennzeichnungen über Zusatzstoffe und Allergene Labeling of additives and allergens

A) glutenhaltiges Getreide	cereals containing gluten	1) mit Farbstoffen	with dyes
B) Krebstiere	crustaceans	2) mit Konservierungsstoffen	with preservatives
C) Eier	eggs	3) mit Antioxidationsmitteln	with antioxidants
D) Fisch	fish	4) mit Geschmacksverstärkern	with flavor enhancers
E) Erdnüsse	peanuts	5) mit Schwefeldioxid	with sulfur dioxide
F) Soja	soy	6) mit Schwärzungsmitteln	with blackening agents
G) Milch/ Milchzucker (Laktose)	Milk/milk sugar (lactose)	7) mit Phosphat	with phosphate
H) Schalenfrüchte (Nüsse)	shell fruits (nuts)	8) mit Milcheiweiß	with milk protein
I) Sellerie	celery	9) koffeinhaltig	caffeinated
J) Senf	mustard	10) chininhaltig	containing quinine
K) Sesam	sesame	11) mit Süßungsmitteln	with sweeteners
L) Sulfit/ Schwefeldioxid	sulfite/ sulfur dioxide	12) gewachst	waxed
M) Lupine	lupine	13) Taurin	taurine
N) Weichtiere	mollusks	14) mit Nitritpökelsalz	with nitrite curing salt

SOFTIES

COLA / ZERO / MEZZO MIX 0,33L	3,9
FANTA / SPRITE 0,33L	3,9
MINERALWASSER 0,25L/0,75L	2,9/6,9
MINERALWASSER STILL 0,25L/0,75L	2,9/6,9

SÄFTE / SPRITZER

APFEL / MANGO / MARACUJA 0,3L	3,9/3,6
CRANBERRY / LYCHEE 0,3L	3,9/3,6

0 %

HEINEKEN 0,33L	3,9
ERDINGER 0,33L	4,2
GINGER BIER 0,33L	4,2

TEE

GRÜNER TEE	4,1
JASMIN TEE	4,2
ROSENBLÜTEN HONIG TEE	4,6
FRISCHER INGWER HONIG TEE	4,6
FRISCHER MINZE TEE	4,1
FRISCHER MINZE ZITRONENGRASS TEE	4,6

KAFFEE

VIETNAMESISCHER KAFFEE (HEISS ODER KALT MIT KONDENSMILCH)	4,6
ESPRESSO	2,2
DOPPELTER ESPRESSO	3,5
CAPPUCCINO	3,8
LATTE MACCHIATO	4,2

BIER MIT % €

HEINEKEN VOM FASS 0,3L/0,5L	4/6
ALSTERWASSER 0,3L	3,8
TIGER / SAIGON 0,33L	4,1
ERDINGER 0,33L	4,2

WEIN & PROSECCO

MERLOT 0,2L/0,5L	5,9/12,9
CHARDONNAY 0,2L/0,5L	5,9/12,9
ROSE 0,2L/0,5L	5,9/12,9
WEINSCHORLE 0,2L	5,1
PROSECCO 0,1L	4,1

SHOTS

VODKA "LUA MOI" 2CL	4,3
VODKA "NEP MOI" 2CL	4,3
JÄGERMEISTER 2CL	3,3
SAMBUCCA 2CL	3,3
TEQUILLA 2CL	3,7
ROKUGIN 2CL	4,5

HOMEMADES OHNE %

	€
CHANH ĐÁ (TRADITIONELLE LIMETTENLIMO)	6
TRÀ CAM SẢ (HOMEMADE EISTEE MIT ORANGE, ZITRONENGRAS)	6
TRÀ CHANH ĐÀO (HOMEMADE EISTEE MIT PFIRSICH , LIMETTEN)	6
TROPICAL BAY (ANANASSAFT, MANGO NEKTAR, KOKOSSAFT, MINZE)	6,5
REDLIPS (HIMBEERE, ZITRONE, SPRITE, ROSMARIN)	6,5
GALAXY BLUE (BLAUER TEE, LIMETTEN, ROHRZUCKER, MINZE)	6,5
CLOUDY DRINK (SOJAMILCH, PANDANSIRUP, PANDANBLATT)	6,5
MATCHA LATTE (SOJAMILCH, MATCHA, VANILLESIRUP)	6,5

HARTES

SWEETWAY (LITSCHI, ROKU GIN, ROSENSIRUP, LIMETTEN, MINZE)	8,9
DANGEROUS BEAUTY (KOKONUSS RUM, MANGO NEKTAR, ANANAS, HIMBEERE)	8,0
PHO1990 "DZO" (VODDKA LÚA MÓI, ERDBEERE, LIMETTEN, MINZE)	8,9
APEROL (APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE)	8,0
HUGO (PROSECCO, HOLUNDER SIRUP, MINZE, LIMETTEN)	8,0
SUMMERVIBE (PROSECCO, LITSCHI, LIMETTEN, MINZE)	8,0

PHO 1990

Taste of Vietnam