



MISS PHỞ



# VORSPEISE / STARTER

## 01. SÚP CHUA CAY <sup>1</sup> 6,50

Sauer-Scharf-Suppe mit Garnelen, Tamarinde, saisonalem Gemüse und frischen Kräutern.  
*Sour and spicy soup with shrimp, tamarind, seasonal vegetables, and fresh herbs*

## 02. SÚP VẦN THẦN <sup>2</sup> 6,50

Teigtaschen-Suppe mit Garnelen - Hühnerbrust gefüllt, buntem Gemüse und frischen Kräutern in herzhafter Kräuterbrühe.  
*Dumpling soup with shrimp and chicken breast filling, mixed vegetables, and fresh herbs in a hearty herb broth*

## 03. SÚP SỮA DỪA <sup>1</sup> 6,50

Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrust, saisonalem Gemüse und Thai-Basilikum.  
*Coconut milk soup with chicken breast, seasonal vegetables, and Thai basil*

## 04. BÁNH BAO <sup>1 Stk. / 1 pc.</sup> ✓ 5,90

Gedämpfter vietnamesischer Hefekloß gefüllt mit buntem Gemüse und Glasnudeln.  
*Steamed Vietnamese yeast dumpling filled with mixed vegetables and glass noodles*

## 05. EDAMAME ✓ 5,50

gekochte und gesalzene grüne Sojabohnen  
*Boiled and salted green soybeans*

## 06. GỎI CUỐN <sup>2 Stk. / 2 pcs.</sup> 6,50

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Paprika, Pfefferminzblättern und Erdnüssen, serviert mit Hoi-Sin Soße wahlweise mit:  
*Summer rolls filled with rice noodles, lettuce, cucumber, bell pepper, mint leaves, and peanuts, served with optional hoisin sauce:*

A. Tofu ✓ 5,50

B. Garnelen / Shrimp 6,50

### ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. BIS FR.: 11:30 - 23:00

SA. & SO & FEIERTAG.: 12:00 - 23:00



## VORSPEISE / STARTER

### 07. NEM RÁN

**MINI** ✓ (5 Stk. / 5 pcs.) 4,90  
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Süß-Chili-Sauce.  
*Mini spring rolls with vegetable filling and sweet chili sauce.*

### 08. NEM RÁN

**HÀ NỘI** (2 Stk. / 2 pcs.) 6,90  
Frühlingsrollen gefüllt mit gehackten Garnelen – Hühnerbrust, Glasnudeln, Gemüse, serviert mit Salat und Süß-Chilli-Sauce.  
*Spring rolls filled with minced shrimp, chicken breast, glass noodles, and vegetables, served with salad and sweet chili sauce*

### 09. HÁ CẢO TÔM

(5 Stk. / 5 pcs.) 6,90  
Gedämpfte Teigtäschchen mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasoße.  
*Steamed dumplings with shrimp filling, served with soy sauce*

### 10. TÔM CHIÊN GIÒN

(5 Stk. / 5 pcs.) 7,90  
Knusprige Garnelen im Panko – Mantel, dazu Süß-Sauer-Soße.  
*Crunchy Panko coat-coated shrimp with sweet and sour sauce*

### 11. WANTAN CHIÊN

(5 Stk. / 5 pcs.) 6,50  
Gebackene Teigtäschchen gefüllt mit Hühnerbrust – Garnelen, serviert mit Salat und Süß-Chili –Dip.  
*Baked dumplings filled with chicken breast and shrimp, served with salad and sweet chili dip*

### 12. BÁNH XÈO

(2 Stk. / 2 pcs.) 7,90  
Knuspriger Pfannkuchen nach traditionell vietnamesischer Art mit Kokosmilch, Mungobohnen, Sojasprossen, Seitan und Tofu, serviert mit Hoisin-Soße und frischen Kräutern.  
*Crunchy pancake in traditional Vietnamese style with coconut milk, mung beans, bean sprouts, seitan, and tofu, served with hoisin sauce and fresh herbs*

### 13. AVOCADO SALAT

7,90  
Frischer Salat mit Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Rucola, frischen Kräutern und Sesamsoße.  
*Fresh salad with avocado, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, arugula, fresh herbs, and sesame sauce*

### 14. NỘM ĐU ĐỦ

8,50  
Grüner Papayasalat mit Karotten, Koriander, Erdnüssen und veganem Dip.  
*Green papaya salad with carrots, coriander, peanuts, and vegan dip*

### 15. NỘM XOÀI

7,90  
Fruchtiger Mango-Salat mit Seitan, Tofu, Sojasprossen, verfeinert mit Erdnüssen Röstzwiebeln und hausgemachtem Dip.  
*Fruity mango salad with seitan, tofu, soybean sprouts, refined with peanuts, fried onions and homemade dip.*

### 16. NỘM MIẾN

8,50  
Glasnudelsalat mit Tofu, Seitan, Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Röstzwiebeln, Erdnüssen und veganer Dip.  
*Glass noodle salad with tofu, seitan, iceberg lettuce, cucumbers, peppers, fried onions, peanuts and vegan dip.*



## HAUPTGERICHTE MAIN DISH VEGGIE





# HAUPTGERICHTE

## ✓ VEGGIE

### 20. MIẾN CHUA CAY <sup>M</sup> 14,90

Mild-würzige Glasnudelsuppe mit Tofu, Pak-Choi und saisonalem Gemüse.

*Mildly spicy glass noodle soup with tofu, pak choy, and seasonal vegetables.*

### 21. PHỞ CHUA CAY <sup>DM</sup> 14,90

Leicht würzig-saure Reisbandnudelsuppe mit Seitan, Tofu, buntern Gemüse und frischen Kräutern.

*Mildly spicy and sour rice vermicelli soup with seitan, tofu, colorful vegetables, and fresh herbs.*

### 22. PHỞ XÀO SEITAN <sup>DM</sup> 14,50

Gebratene Reisbandnudeln mit Seitan, Pak-Choi, Sellerie, saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

*Stir-fried rice vermicelli noodles with seitan, pak choy, celery, seasonal vegetables, roasted onions and fresh herbs.*

### 23. MIẾN XÀO <sup>DM</sup> 15,50

Gebratene Glasnudeln mit Seitan, Tofu, saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

*Stir-fried glass noodles with seitan, tofu, seasonal vegetables, roasted onions and fresh herbs.*

### 24. BÚN XÀ ỚT <sup>BO, DM</sup> 13,50

Gegrillter mariniertes Tofu mit Zitronengras, Seitan und mildem Chili auf Reismudeln, dazu Salat, Erdnüsse, frische Kräuter und veganes Dressing.

*Grilled marinated tofu with lemongrass, seitan, and mild chili on rice noodles, served with salad, peanuts, fresh herbs, and vegan dressing.*

### 25. KOKOSCURRY SOSSE <sup>DM</sup>

Rotes Curry in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.

*Red curry in coconut milk with seasonal vegetables and jasmine rice.*

T. Tofu Seitan 13,50

H. veganes Hühnchen 14,50

/ vegan chicken

### 26. MANGO SOSSE <sup>DM</sup>

Mango-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.

*Mango sauce in coconut milk with seasonal vegetables and jasmine rice.*

T. Tofu Seitan 13,50

H. veganes Hühnchen 14,50

/ vegan chicken



# HAUPTGERICHTE

## ✓ VEGGIE

### 27. ERDNUSS - SOSSE <sup>DM, DL</sup>

Erdnuss-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.

*Peanut sauce in coconut milk with seasonal vegetables and jasmine rice.*

T. Tofu Seitan 13,50

H. veganes Hühnchen 14,50

/ vegan chicken

### 28. TERIYAKI SOSSE <sup>DM, DL</sup>

Hausgemachte Teriyaki Soße mit saisonalem Gemüse und Knoblauch, serviert mit Jasminreis.

*Homemade teriyaki sauce with seasonal vegetables and garlic, served with jasmine rice.*

T. Tofu Seitan 13,50

H. veganes Hühnchen 14,50

/ vegan chicken

### 29. CƠM ĐẬU SESAM <sup>DM, DL</sup> 15,90

Tofu mit Sesam überbacken, saisonalem Gemüse und frischen Kräutern in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis.

*Tofu baked with sesame, seasonal vegetables, and fresh herbs in dark sauce, served with jasmine rice.*

### 30. ĐẬU XÀO NẤM <sup>DM, DL</sup> 15,90

Im Wok geschwenkter Tofu, Seitan, verschiedene Pilze, Cashewkerne, Knoblauch, Tomate Ingwer und frische Kräuter in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis.

*Stir-fried tofu, seitan, assorted mushrooms, cashew nuts, garlic, tomato, ginger, and fresh herbs in dark sauce, served with jasmine rice.*

### 31. CHẢ CÁ <sup>DM, DL</sup> 17,50

auf heißer Eisenplatte <sup>DM, DL</sup>  
Herzhaft mariniertes Tofu mit Austernpilzen, umwickelt in Seetangblättern, Shiitake-Pilzen, Dill, Chili, abgerundet und Galgant, serviert mit Jasminreis.  
*Savory marinated tofu with oyster mushrooms, wrapped in seaweed sheets, shiitake mushrooms, dill, chili, complemented and galangal, served with jasmine rice.*



### 33. LẤU CHAY -

#### FEUERTOPF / HOT POT 8,00 €

(2 Pers./ 2 pers.)

52,90

Feuertopf mit gehaltvoller Gemüsebrühe aus Ananas, Tomaten, Sellerie, Shiitakepilzen und Sojasprossen, serviert mit Tofu, Seitan, Glasnudeln, Zitronengras Gemüsevariationen und Pilzen der Saison. Dazu Hoisin-Sauce und Sojasauce als Dip.

*Hot pot with hearty vegetable broth made from pineapple, tomatoes, celery, shiitake mushrooms, and bean sprouts, served with tofu, lemongrass, seitan, glass noodles, assorted vegetables, and seasonal mushrooms. Served with hoisin sauce and soy sauce as a dip.*



## HAUPTGERICHTE MISS PHỞ

### 40. MISS PHỞ

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe aus gewürzte Brühe, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern und einen einzigartigen Geschmack :

*A traditional Vietnamese flat rice noodle soup made from spiced broth, spring onions, refined with fresh Asian herbs and a unique taste:*

H. Hühnerbrust / chicken breast	12,90
R. Rindfleisch / Beef	14,90
E. Knuspriger Ente /Crispy duck	15,90

### 41. CANH WAN TAN SM

14,90

Wan Tan-Teigtaschen gefüllt mit Hühnerbrust und Garnelen, verschiedene Gemüse, dazu Wantan-Nudeln in einer kräftigen Brühe mit frischen Kräutern.

*Wonton dumplings filled with chicken breast and shrimp, various vegetables, with wonton noodles in a strong broth with fresh herbs.*

### 42. BÚN BÒ NAM BỘ : 1

14,90

Gebrautes Rindfleisch mit Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronengras frischem Salat und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachter Fischsoße (mit Knoblauch und Chili).

*Roasted beef with rice noodles in the southern Vietnamese style, peanuts, fried onions, lemongrass, fresh salad, and Asian herbs, served with homemade fish sauce (with garlic and chili)*

# HAUPTGE RICHTE

## MISS PHỞ



### 43. BÚN TRỘN GÀ

12,90

Mit Zitronengras mariniertes Hähnchen auf Reissnudelsalat und würzigem Dip aus hausgemachter Fischsoße und Limette. Verfeinert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Kräutern. serviert mit hausgemachter Fischsoße (mit Knoblauch und Chili).  
*Chicken marinated with lemongrass on rice noodle salad and spicy dip made from homemade fish sauce and lime. Enhanced with fried onions, peanuts, and herbs. (with garlic and chili).*

### 44. MIẾN XÀO GÀ

15,50

Gebatene Glasnudeln mit Hühnerbrust, saisonalem Gemüse Röstzwiebeln und frischen Kräutern.  
*Stir-fried glass noodles with seasonal vegetables, roasted onions and fresh herbs, with chicken breast.*

### 45. UDON NUDELN XÀO

gebratene Udonnudeln, buntem Gemüse und Röstzwiebeln mit:

*Fried glass noodles with chicken breast, seasonal vegetables and roasted onions, fresh herbs.*

H. Hühnerbrust  
/ chicken breast

12,90

B. Ente Kross  
/ Crispy duck

15,90

C. Garnelen 5Stk  
/ Shrimp

16,90

### 46. CƠM SỐT XOÀI

Mango-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse & Jasminreis.

*Mango sauce in coconut milk with seasonal vegetables & Jasmine rice.*

A. Hühnerbrust / chicken breast

12,90

B. Knusprige Hühnerbrustfilet / Crispy chicken breast fillet

13,90

C. Ente Kross / Crispy duck

15,90

D. Rindfleisch / Beef

15,90

E. Garnelen- 5 Stk / Shrimp

16,90

#### 47. CƠM SỐT LẠC <sup>B.H.D.1</sup>

Erdnuss-Soße in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse & Jasminreis.  
*Peanut sauce in coconut milk with seasonal vegetables & fragrant rice.*

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90

#### 48. CƠM SỐT NÂU <sup>D.J.M.1</sup>

Dunkle Soße mit saisonalem Gemüse, Knoblauch & Jasminreis.  
*Dark sauce with seasonal vegetables & fragrant rice.*

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90

#### 49. CƠM CA RI ĐỎ <sup>D.M.1</sup>

Rotes Curry in Kokosmilch mit saisonalem Gemüse und Jasminreis.  
*Red curry in coconut milk sauce with seasonal vegetables and fragrant rice. (mildly spicy)*

A. Hühnerbrust /Chicken breast	12,90
B. Knusprige Hühnerbrustfilet /Crispy chicken breast fillet	13,90
C. Ente Kross /Crispy duck	15,90
D. Rindfleisch / Beef	15,90
E. Garnelen- 5 Stk. /Shrimp	16,90

#### 50. GÀ SẢ ỚT <sup>( ) ( )</sup>

Sautierte Hühnerbrust mit Zitronengras, Knoblauch, Chili und buntem Gemüse in dunkler Soße, serviert mit Jasminreis.  
*Sautéed chicken breast with lemongrass, garlic, chili, and mixed vegetables in dark sauce, served with jasmine rice.*

#### 51. BÒ SẢ ỚT <sup>( ) ( )</sup>

gebratener Rindfleisch mit Zitronengras, Knoblauch, Chili und saisonalem Gemüse in hausgemachter Soße und Jasminreis.  
*Stir-fried beef with lemongrass, garlic, chili, and seasonal vegetables in homemade sauce, served with jasmine rice.*

## FÜR KINDER

## DESSERT

## BEILAGE

#### 60. KHOAI CHIÊN

Pommes frites und Ketchup

7,90

#### 61. KHOAI LANG CHIÊN

Süßkartoffel und Ketchup mit

A. Knuspriger Hühnerbrust / chicken breast	9,90
B. Garnelen 5 Stk. / Shrimp	10,90
C. mix: Hühnerbrust und Garnelen / chicken breast &	12,90

#### 70. CHUỐI CHIÊN <sup>B.D.1</sup>

6,90

Knusprig gebackene Banane, eingewickelt in Klebreis, serviert mit Kokosmilch, garniert mit Erdnüssen und Sesam.  
*Crispy deep-fried banana wrapped in sticky rice, served with coconut milk, garnished with peanuts and sesame.*

#### 71. SỮA DỪA NẾP CẨM <sup>B.1</sup>

6,90

Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Sesam.  
*Black glutinous rice with coconut milk and sesame.*

#### 72. XOÀI CHIÊN <sup>B.D.1</sup>

6,90

Knusprig gebackene Mango, eingewickelt in Klebreis, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.  
*Crispy deep-fried mango wrapped in sticky rice, served with coconut milk, peanuts, and sesame.*

#### 73. MISS MOCHI

6,90

3 Stk. Japanischer Klebreis mit Matcha, Kokos, Lychee, Mangosirup und Erdbeerpüree  
*3 Pcs. Japanese sticky rice with matcha, coconut, lychee, mango syrup and strawberry puree*

REIS / Rice

2,00

ENTE / Duck

7,00

REIS SUSHI

2,50

HÄHNCHEN / Chicken

5,00

NUDELN / Noodles

2,5

GARNELEN / Shrimp

7,00

# SUSHI

## MAKI

( 8 Stk.) 6,50

- 100. LACHS
- 101. LACH, AVOCADO
- 102. THUNFISCH
- 103. THUNFISCH, AVOCADO
- 104. GARNELEN
- 105. HÄHNCHEN
- 106. ENTE
- 107. SURIMI
- 108. GEKOCHTE THUNFISCH
- 109. AAL

## VEGGIE MAKI ✓

( 8 Stk.) 5,50

- 110. AVOCADO
- 111. GURKE
- 112. AVOCADO, GURKE
- 113. MANGO
- 114. PAPRIKA

## NIGIRI

( 2 Stk.) 5,50  
( Belag auf Reisbällchen)

- 120. SAKE LACHS
- 121. MAGURO THUNFISCH
- 122. EBI
- 123. UNAGI AAL
- 124. OKTOPUS
- 125. INARI
- 126. NIGIRI SURIMI



## INSIDE OUT ROLL

4 Stk. 5,90 / 8 Stk. 11,50

### 140. CALIFONIA

Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam  
*/Surimi, Avocado, Fischrogen, Sesam*

### 141. ALASKA

Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam  
*/ Salmon, avocado, fish roe, sesame*

### 142. BOSTON

Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam  
*/ Tuna, avocado, fish roe, sesame*

### 143. HÜHNER INSIDE OUT

Panierte Hühner, Gurke, Frischkäse und Rucola  
*/Breaded chicken, cucumber, cream cheese and arugula*

### 144. ENTE INSIDE OUT

Panierte Ente mit Gurke, frischkäse und Rucola  
*/Breaded duck with cucumber, cream cheese and rocket*

### 145. TOROCHIRI

Gekocht Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Rucola  
*/ Cooked tuna, cucumber, cream cheese and arugula*

### 146. GARNELE

Paniert Garnele, Gurke, Frischkäse und Sesam  
*/Breaded shrimp, cucumber, cream cheese and sesame*

## VEGGIE INSIDE OUT ROLL

4 Stk. 5,50 / 8 Stk. 10,90

### 150. AVOCADO PHILA

Avocado, Frischkäse und Sesam  
*/ Avocado, cream cheese and sesame*

### 151. KAPPA PHILA

Gurke, Frischkäse und Sesam  
*/Cucumber, cream cheese and sesame*

### 152. MANGO KAPPA

Mango, Gurke, Rucola  
*/Mango, cucumber, rocket*

### 153. PAPRIKA KAPPA

Paprika, Gurke, Sesam oder Rucola  
*/Peppers, cucumber, sesame or arugula*

### 154. AVOCADO KAPPA

Avocado, Gurke, Sesam & Frischkäse  
*/Avocado, cucumber, sesame & cream cheese*

## CRUNCHY ROLL

(10 Stk.) 7,50

(Teriyaki, Chili Soße, Mayonnaise)

### 160. CRUNCHY ROLL MIT LACHS

*/Salmon*

### 161. CRUNCHY ROLL MIT THUNFISCH

*/Tuna*

### 162. CRUNCHY ROLL MIT ENTE

*/Duck*

### 163. CRUNCHY ROLL MIT HÄHNCHEN

*/Chicken*

### 164. CRUNCHY ROLL MIT GARNELE

*/Shrimp*

### 165. CRUNCHY ROLL MIT AVOCADO

## BIG TEMPURA ROLL

6 Stk. 8,90 / 12 Stk. 15,90

(Teriyaki, Chili Soße, Mayonnaise)

### 170. LACHS TEMPURA

Lachs, Avocado, Mango, Frischkäse  
*/Salmon, avocado, mango, cream cheese*

### 171. THUNFISCH TEMPURA

Thunfisch, Avocado, Mango, Frischkäse  
*/Tuna, avocado, mango, cream cheese*

### 172. GARNELE TEMPURA

Garnele, Avocado, Mango, Frischkäse  
*/Shrimp, avocado, mango, cream cheese*

### 173. HÄHNCHEN TEMPURA

Hähnchenfleisch, Avocado, Mango, Frischkäse  
*/Chicken, avocado, mango, cream cheese*

### 174. AVOCADO TEMPURA

Avocado, Mango, Frischkäse  
*/Avocado, mango, cream cheese*

## SPECIAL ROLL

( 8Stk. ) 14,90

(Teriyaki, Chili Soße, Mayonnaise)

### 180. GREEN VALLEY

Out: Avocado  
In: Gurke, Avocado, Mango  
/Out: avocado  
/In: cucumber, avocado, mango

### 181. SALMON QUEEN

Out: flambierter Lachs  
In: Garnele, Gurke, Avocado  
/Out: flambeed salmon  
/In: shrimp, cucumber, avocado

### 182. RAINBOW ROLL

Out: Lachs, Thunfisch, Aal  
In: Gurke, Avocado, Ebi  
/Out: salmon, tuna, eel  
/In: cucumber, avocado, ebi

### 183. TUNA KING

Out: flambierter Thunfisch,  
In: Avocado, Gurke, Frischkäse, Surimi  
/Out: flambeed tuna,  
/In: avocado, cucumber, cream cheese, surimi

### 184. DRAGON ROLL

Out: flambierter Aal,  
In: Gehacktem Lachs, Avocado, Firschkäse  
/Out: flambeed eel,  
/In: Minced salmon, avocado, cream cheese

### 185. MISS PHO ROLL

Out: Lachs  
In: gegrillte Lachshaut, Avocado, Frischkäse  
/Out: salmon  
/In: grilled salmon skin, avocado, cream cheese

### 186. LACHS - TATAR

Out: Gehacktem Lachs, Mayonnaise, Chili, Lauchzwiebel  
In: Avocado, Gurke, Surimi  
/ Out: Minced salmon, mayonnaise, chili, spring onion  
In: Avocado, cucumber, surimi

### 187. THUNFISCH- TATAR

Out: Gehacktem Thunfisch, Mayonnaise, Chili, Lauchzwiebel  
In: Avocado, Gurke, Surimi  
/ Out: Minced Tuna, mayonnaise, chili, spring onion  
In: Avocado, cucumber, surimi

## BOWL

### 190. MISS PHO BOWL

Sushi Reis mit Avocado, Gurke, Zuckermais, Eisbergsalat, Seetang Salat, Mini Tomaten, Rucola, Cocktailsoße, Sesamsoße, Teriyaki soße und nach Auswahl:  
/Sushi rice with avocado, cucumber, sweet corn, iceberg lettuce, seaweed salad, mini tomatoes, rocket, cocktail sauce, sesame sauce, teriyaki sauce and your choice:

T. Tofu & Sesam überbacken	13,90
/Tofu and sesame gratinated	
H. knusprig Hähnchen/crispy chicken	14,90
L. Lachs /Salmon	14,90
T. Thunfisch /Tuna	15,90
G. Gekochte Thunfisch /Cooked Tuna	13,90
E. Ente /Duck	15,90



MISS PHO

# SUSHI MENÜ



# SUSHI MENÜ



- 201. MENÜ 1** 15,90  
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Mango Maki  
*/8 pieces avocado maki, 8 pieces cucumber maki, 8 pieces mango maki*
- 202. MENÜ 2** 17,90  
8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tekka Maki, 3 Nigiri: Ebi, Thunfisch, Lachs  
*/8 pieces Sake Maki, 8 pieces Tekka Maki, 3 Nigiri: Ebi, tuna, salmon*
- 203. MENÜ 3** 20,90  
4 Stk. Boston I.O., 4 Stk. Alaska I.O.  
8 Stk. Lachs Avo Maki,  
2 Stk. Nigiri Avocado  
*/4 pieces Boston I.O., 4 pcs. Alaska I.O.  
/8 pieces salmon avo maki,  
/2 pieces Nigiri Avocado*
- 204. MENÜ 4** 22,90  
8 Stk. Inside Out. Flambierter Lachs, Cocktail Soße, Avocado, Gurke  
8 Stk. Thunfisch Avo Maki  
2 Stk. Nigiri Ebi  
*/8 pieces Inside Out. Flambéed salmon, cocktails, avocado, cucumber  
/8 pieces Tuna Avo Maki  
/2 pieces Nigiri Ebi*
- 205. MISS PHO FÜR 2 PERSONEN** 56,90  
2 Stk. Miso Suppe oder Crunchy roll mit Avocado  
8 Stk. Tekka Maki  
8 Stk. Avocado Maki  
8 Stk. Lachs Maki  
8 Stk. flambierter Thunfisch, Cocktailsoße mit Avocado, Gurke  
3 Stk. gemischte Nigiri (Thunfisch, Aal, Avocado)  
3 Stk. Sashimi Lachs  
*/2 pieces miso soup or crunchy roll with avocado – 8 pcs. Tekka Maki  
/8 pieces Avocado Maki – 8 pieces salmon maki  
/8 pieces of flambéed tuna, cocktail sauce with avocado, cucumber  
/3 pieces mixed nigiri (tuna, eel, avocado) – 3 pieces. Sashimi salmon*
- 206. MISS PHO FÜR 4 PERSONEN.** 85,90  
4 Stk. Miso Suppen Oder Tempura Roll mit Hähnchen ( 10 Stk.)  
8 Stk. Inside out Rainbow roll: Lachs, Thunfisch, Aal, Gurke, Avocado und Ebi  
8 Stk. Avo I.O – 10. Stk. Crunchy roll mit Lachs  
8 Stk. Tekka Maki – 8. Avo, Gurke Maki  
6 Stk. gemischte Nigiri (Lachs, Thunfisch, Aal, Ebi, Oktopus, Avo)  
Seetang Salat  
*/4. Miso soup or tempura roll with chicken (10 pcs.)  
/8. Inside out Rainbow roll: salmon, tuna, eel, cucumber,  
/Avocado and ebi – 8 pieces Avo I.O  
/10 pieces Crunchy roll with salmon  
/8. pcs. Tekka Maki – 8. Avo, cucumber maki  
/6 pieces mixed nigiri (salmon, tuna, eel, ebi, octopus, avo) – Seaweed salad*



# GETRÄNKE / DRINKS

## SOFTDRINKS

	0,25l	0,7l
<b>300. SELTERS NATURELL</b> / still water	3,5	6,5
<b>301. SELTERS CLASSIC</b> / sparkling water	3,5	6,5
	0,2l	0,4l
<b>302. COLA</b> <sup>1,14</sup>	2,9	4,5
<b>303. COLA ZERO</b> <sup>1,9,11,14</sup>	2,9	4,5
<b>304. FANTA</b> <sup>1,4</sup>	2,9	4,5
<b>305. SPRITE</b>	2,9	4,5
<b>306. GINGER ALE</b> <sup>1</sup>	2,9	4,5
<b>307. BITTER LEMON</b> <sup>13</sup>	2,9	4,5
<b>308. TONIC WATER</b> <sup>13</sup>	2,9	4,5
<b>309. SPEZI</b> <sup>13,14</sup>	2,9	4,5
<b>310. FRITZ-KOLA</b>	Fl.0,33l	3,5
Kola zuckerfrei Limo Apfel - Kirsch - Holunder Limo Honigmelone		

## FRUCHTSÄFTE / FRUIT JUICES

Alle unsere Säfte sind auch als Schorle erhältlich.  
All our juices are also available as a spritzer.

	0,2l	0,4l
	2,9	4,9
<b>311. ORANGE</b> / orange	<b>316. ANANAS</b> / pineapple	
<b>312. APFEL</b> / apple	<b>317. LYCHEE</b> / lychee	
<b>313. MARACUJA</b> / passionfruit	<b>318. GUAVE</b> / guava	
<b>314. RHABARBER</b> / rhubarb	<b>319. MANGO</b> / mango	
<b>315. BANANE</b> / banana	<b>320. KIBA</b> / banana-cherry	

## LASSI

<b>321. MANGO LASSI</b>	5,50	<b>324. ANANAS MINZE LASSI</b>	5,50
Mango , Kokosmilch / Mango, coconut milk		frischer Minze, Ananas und Soja- milch /fresh mint, pineapple and soy milk	
<b>322. AVOCADO LASSI</b>	5,50	<b>325. MANGO ORANGEN LASSI</b>	5,50
Avocado, Sojamilch, Kokosmilch /Avocado, soy milk, coconut milk		Mango, Orangen und Kokosmilch /Mango, oranges and coconut milk	
<b>323. ERDBEER LASSI</b>	5,50		
Erdbeeren, Kokosmilch /Strawberries, coconut milk			

## KAFFEE / COFFEE

<b>330. CA PHE SUA</b> <sup>3,14</sup>	4,50	<b>333. DOPPIO ESPRESSO</b> <sup>14</sup>	4,50
Vietnamesischer Espresso – aro- matisch und cremig mit Kondens- milch /Vietnamese espresso – aromatic and creamy with condensed milk		Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee. /Strong, dark roasted coffee.	
<b>331. CA PHE SUA DA</b> <sup>3,14</sup>	4,90	<b>334. KAFFEE</b>	3,50
Vietnamesischer Kaffee auf Eis, mit einem Schuss Kondensmilch. /Vietnamese coffee on ice, with a splash of condensed milk.		Der klassische schwarze Kaffee. / The classic black coffee.	
<b>332. ESPRESSO</b> <sup>14</sup>	2,90	<b>335. CAPPUCCINO</b>	3,90
Kräftig, dunkel gerösteter Kaffee. /Strong, dark roasted coffee.		Besteht aus Espresso und heißem Milchschaum. /Consists of espresso and hot milk foam.	
		<b>336. LATTE MACCHIATO</b>	3,90
		Eine Kombination aus heißer Milch mit einem kräftigen Schuss Kaffee. /A combination of hot Milk with a strong shot of coffee.	

## TEE/ HOT TEA

- |  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| <b>340. TRÀ XANH</b>   | 3,5 | <b>344. TRÀ SẢ</b>  | 4,5 |
| Grüner Tee<br><i>green tea</i>   |     | Zitronengraste mit Ingwer<br><i>lemongrass tea with ginger</i>          |     |
| <b>341. TRÀ NHÀI</b>   | 3,5 | <b>345. TRÀ SẢ</b>  | 4,9 |
| Jasmintee<br><i>jasmin tea</i>   |     | Ingwer, Zitronengras, Orange<br><i>ginger, lemongrass, oranges</i>      |     |
| <b>342. TRÀ GỪNG</b>   | 3,9 | <b>346. TRÀ CHANH SẢ</b>  | 4,9 |
| Ingwertee<br><i>ginger tea</i>   |     | Zitronengras, Ingwer und<br>Limetten<br><i>lemongrass, ginger, lime</i> |     |
| <b>343. TRÀ BẠC HÀ</b>   | 4,5 |   |     |
| Frischer Pfefferminztee<br>mit Ingwer<br><i>fresh peppermint tea with ginger</i> |     |   |     |

## ERFRISCHUNGEN REFRESHER

- |   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| <b>350. TRÀ ĐÁ - EISTEE</b>   | 4,5 | <b>355. CHANH MUỐI</b>   | 4,9 |
| Jasmin grüner Tee, Limetten,<br>Rohrzucker, Eiswürfel<br><i>jasmine green tea, limes,<br/>cane sugar, ice cubes</i> |     | Gesalzene Limetten mit<br>Pfefferminz, Limetten,<br>Rohrzucker, Eiswürfel<br><i>salted limes with mint, limes,<br/>cane sugar, ice cubes</i> |     |
| <b>351. NUOC CHANH DA</b>   | 4,5 | <b>356. HOLUNDERBLÜTEN</b>   | 4,9 |
| Kühle Eislimonade mit frisch<br>gepressten Limetten<br><i>ice lemonade, freshly squeezed limes</i>                  |     | Minze Limonade mit<br>Limetten und Soda<br><i>mint lemonade with limes and soda</i>  |     |
| <b>352. SODA CHANH DA</b>   | 4,5 | <b>357. LYCHEE LIMO</b>  | 4,9 |
| Eislimonade mit Limetten,<br>Rohrzucker Sirup und Soda<br><i>ice lemonade, limes, cane sugar<br/>syrup and soda</i> |     | lychee mit Limetten, Soda<br><i>lychee, limes, soda</i>  |     |
| <b>353. CHANH SA DA</b>   | 4,9 | <b>358. RED WATER</b>  | 5,9 |
| frische Eislimonade mit<br>Limetten, Zitronengras<br><i>ice lemonade, limes, lemongrass</i>                         |     | Erdbeerpüree, Limetten,<br>Minze, Soda<br><i>strawberry puree, lime, mint, soda</i>  |     |
| <b>354. CAM CHANH DA</b>  | 4,9 | <b>359. NUOC DUA TUOI</b>  | 5,9 |
| Kühle Eislimonade mit frischen Oran-<br>gen und Limetten<br><i>ice lemonade, oranges, limes</i>                     |     | frisches Kokosnusswasser<br><i>fresh coconut water</i>   |     |
|   |     | <b>360. NUOC CAM EP</b>  | 5,9 |
|   |     | frisch gepresster Orangensaft und<br>Eiswürfel<br><i>fresh pressed orange juice and ice cubes</i>  |     |

## BIER

- |  |           |      |
|--|-----------|------|
|  | 0,3l      | 0,5l |
| <b>370. WARSTEINER VOM FASS</b> – Draft Beer   | 3,9       | 5,9  |
| <b>371. TIGER VOM FASS</b> – Draft Beer        | 3,9       | 5,9  |
|  | Fl. 0,5l  |      |
| <b>372. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB</b>   |           | 4,9  |
| <b>373. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER KRISTALL</b>    |           | 4,9  |
| <b>374. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI</b> |           | 4,9  |
| <b>375. ASAHI BIER</b>                         | Fl. 0,33l | 4,5  |

## COCKTAIL

alkoholfreie / non alcoholic

- |  |     |
|--|-----|
| <b>380. SWIMMINGPOOL</b>   | 7,9 |
| Kokossirup , Blue Curacao Sirup , vegane Sahne und Ananassaft.<br><i>Coconut syrup, Blue Curacao syrup, vegan cream and pineapple juice.</i> |     |
| <b>381. VIRGIN SUNRISE</b>   | 7,9 |
| frische Limetten, Ananassaft, Orangensaft , Grenadine<br><i>fresh limes, pineapple juice, orange juice, grenadine</i>                        |     |
| <b>382. MISS VEGAN</b>   | 7,9 |
| frische Limetten, Minze, Ginger Ale , Guavensaft,<br><i>fresh limes, mint, Ginger Ale, guava juice</i>                                       |     |

## COCKTAILS

alkoholisch / alcoholic

- 383. MOSCOW MULE** <sup>1,5,6</sup> 8,9  
Wodka, Ginger Beer, Lime Juice, Gurke, Minze  
*vodka, ginger beer, lime juice, cucumber, mint*
- 384. MOJITO** <sup>2,3</sup> 8,9  
Havana Club, Limetten, frische Minze, Soda, Rohrzucker  
*Havana Club, lime, fresh mint, cane sugar*
- 385. SEX ON THE BEACH** 8,9  
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine  
*vodka, peach liqueur, orange juice, pineapple juice, lime juice, grenadine*
- 386. PINA COLADA** 8,9  
Havana Club, Kokosnuss Sirup, Ananassaft, Zitronen, vegane Sahne  
*havana club, coconut syrup, pineapple juice, lemon, vegan cream*
- 387. MAITAI CLASSIC** <sup>1</sup> 8,9  
Pompeio, Havana, Orangensaft, Ananassaft, Mandelsirup  
*pampelo, havana, orange juice, pineapple juice, almond syrup*
- 388. BLUE MARGARITA** <sup>1</sup> 8,9  
Limetten, Tequila, Blue Curacao, Limettensaft  
*Limes, Tequila, Blue Curacao, lime juice*
- 389. STRAWBERRY COLADA** 8,9  
weißer Rum, Erdbeersirup, Lime Juice, Cocossirup, Ananassaft  
*white rum, strawberry syrup, lime juice, coconut syrup, pineapple juice*
- 390. TEQUILA SUNRISE** 8,9  
Tequila, Orangensaft, Grenadine  
*Tequila, orange juice, grenadine*
- 391. LONG ISLAND**  
**ICED TEA** <sup>1,3,5,6,7</sup> 8,9  
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Pfirsichlikör, Cola  
*Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Peach Liqueur, Coke*
- 392. ZOMBIE** 8,9  
Weißer Rum, brauner Rum, Kirschlikör, Grenadine, Stroh 80(Rum), Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft.  
*White Rum, Brown Rum, Cherry Liqueur, Grenadine, Straw 80(rum), lemon juice, orange juice, passion fruit juice.*

## LONGDRINKS <sup>(0,3l)</sup>

- 400. CAMPARI ORANGE** 6,9
- 401. BACARDI ORANGE** 6,9
- 402. CAIPIRINHA** 6,9
- 403. WODKA COLA / WHISKY COLA** 6,9
- 404. GIN TONIC** 6,9
- 405. APEROL SPRITZ** 6,9
- 406. HUGO** 6,9

## SPIRITUOSEN <sup>(2cl)</sup>

- 410. NẾP MỚI - KLEBREIS SCHNAPS** 4,9
- 411. SAKE (REISWEIN)** 4,9
- 412. WODKA GORBATSCHOW** 4,5
- 413. ABSOLUT** 4,9
- 414. KÜMMERLING** 4,5
- 416. JIM BEAM WHITE LABEL** 3,9
- 417. JOHNNIE WALKER RED LABEL** 3,9
- 418. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** 3,9
- 419. BAILEYS** 3,5
- 420. TEQUILA SIERRA SILVER** 2,9
- 421. FERNET BRANCA** 2,9
- 422. AMARETTO** 2,9
- 423. MARTINI BIANCO** 2,9

# WEINE OFFENE

## WEISSWEIN

**430. BASSERMANN** | Riesling halbtrocken  
Geheimer Rat Dr. von Bassermann – Jordan, Pfalz  
Ein herrlicher Wein mit Rieslingtypischen mineralischen Noten.  
Der halbtrockene Gutsriesling präsentiert sich sehr saftig und  
verspielt mit dezenter Restsüße, welche die Säure umschmeichelt.  
0,1l 3,0 0,2l 6,0

**431. CHARDONNAY** | Cellier des Vicomtes, IGP Pays d'Oc  
Languedoc, Südfrankreich  
Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Blumiges Bukett mit Noten von Birne  
und Butterbrioche. Im Geschmack ist er saftig,  
voll mit Honig- und Nussaromen.  
0,1l 3,0 0,2l 5,5

**432. EICHSTETTER** | Weissburgunder trocken  
Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden  
Gelb mit grünen Reflexen. Vielschichtiges Bukett mit  
Anklängen von reifem, grünem Apfel. Elegant und  
nachverlangend durch sein erfrischendes Säurespiel.  
0,1l 3,0 0,2l 5,5

## ROSÉ

**433. EICHSTETTER,**  
**SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN**  
Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden  
Jugendlich strahlendes Rosé.  
Klare feinfruchtige Aromen von  
Himbeere und Cassis. Die köstliche Frucht und die erfrischende Herbe  
sorgen für einen guten Trinkfluss.  
0,1l 3,0 0,2l 5,5

## ROTWEIN

**434. IL MIO PRIMITIVO, PUGLIA IGT**  
Il Mio, Apulien  
Typisch fruchtiger Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akz-  
enten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunklen Kirschen und zeigt  
ganz leichte, würzige Noten.  
0,1l 3,0 0,2l 6,0

**435. TEMPRANILLO TINTO, DEHESA LAVILLA**  
Bodegas Campo Lavilla, Navarra D.O.  
Im Glas kräftig-lebendige Farbe. In der Nase fruchtig-beerige Aromen mit  
etwas Unterholz und am Gaumen harmonisch und saftig mit sanften Tanninen.  
0,1l 3,0 0,2l 6,0

## FLASCHENWEINE WEISS

**436. EICHSTETTER HERRENBUCK,** 0,75l 28,0  
Grauburgunder Kabinett trocken (2021)  
Friedrich Kiefer, Kaiserstuhl, Baden  
Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen, sehr schöne Aromen  
von Quitten, Birne, Aprikosen, Mandarine, Mandeln, Kräuter und  
Frühlingsblumen. Am Gaumen füllig, ausgewogen, saftig, schöne  
Frucht, feines Spiel, elegant, mineralisch, feinwürzig, finessenreich  
und mit einem langen Nachhall.

**437. NACHSCHLAG,** Bright Side of Life (2021) 0,75l 28,0  
Winzerhof Stahl (v), Franken  
Eine perfekte Cuvée von Riesling und Scheurebe : aromatischer  
Duft und Geschmack mit Nuancen von Holunderblüte, Grapefruit,  
Apfel. Sehr erfrischend, moderate Säure, saftig, ohne schwer zu  
sein. Anhaltend im Abgang.

**438. SAUVIGNON BLANC RAFALE,** IGP Pays d'Oc (2021) 0,75l 25,0  
Languedoc, Südfrankreich  
Ein leichter, frischer und saftiger Sauvignon Blanc. Wunderbar zu  
aromatischen Speisen oder solo auf der Terrasse.

**439. NIERSTEINER OELBERG,** Riesling trocken (2018) 0,75l 36,0  
Louis Guntrum (v), Rheinhessen  
Komplexe Rieslingaromatik mit Anklängen an tropischen Früchten,  
Pflirsich, Apfel und Quitte. Eleganz und Mineralität, gepaart mit  
Fülle und Nachhall.

## FLASCHENWEINE ROT

### 440. HERR GAUL,

/ Cuvée Rot (2018)

Matthias Gaul, Pfalz

Diese Cuvée aus Spätburgunder und Merlot ist dunkel, weich und beerig. Sein Körper ist kraftvoll und harmonisch strukturiert. Die runden Tannine sind schön eingebunden. Eine feine Würze sorgt für Pepp. Ein Allrounder, der den Alltag bereichert, aber mit Hut und Fliege ebenso festliche Anlässe perfekt begleitet.

0,75l 28,0

### 441. MERLOT IGP PAYS D'OC,

/bio (2019)

Vignerons Catalans, Languedoc

Sehr schöne rubinrote Farbe. Ein typischer Merlot mit frischer ausgeprägter Frucht, Noten von Brombeeren und dunklen Kirschen. Sein Körper ist rund, mit Gehalt und samtigen Tanninen.

0,75l 28,0

### 442. AGRAMONT CRIANZA, TEMPRANILLO

/ Cabernet Sauvignon (2016)

Bodegas Principe de Viana, Navarra D.O.

Ein Jahr im Barrique gereift, gefällt diese elegante Cuvée durch ihr brillantes Rubinrot und ein Bukett ausgeprägter Beerenaromen. Vanille- und Zimtnoten sind neben dem fruchtigen, vollmundigen Geschmack und sanften Tanninen weitere Eigenschaften, die nach und nach im Glas hervortreten.

0,75l 29,0

### 443. BARBERA D'ALBA,

/ Siculo (2018)

Lo Zoccolaio, Piemont

Ein Feuerwerk von Beerenaromen und Gewürzen. Dicht am Gaumen, füllig und weich. Dieser Barbera zeigt auf eindrucksvolle Weise das Potential dieser Rebsorte.

0,75l 36,0

## KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

### Allergene:

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch
- D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- E. Krebstiere
- F. Lupinen
- G. Milch einschließlich Laktose
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere (Mollusken)

\*Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, mit Farbstoff, Glutamat, Krabbenextrakt, Aroma, Eiweiß, Sojaprotein, Eigelb, Salz, Zucker

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Antioxidationsmittel
4. Säuerungsmittel
5. mit Konservierungsmittel
6. mit Süßstoff
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. chininhaltig
9. Stabilisatoren
10. Geschmacksverstärkung
11. Taurin



/misspho.berlin

Scharf

leicht scharf

Vegan

[www.misspho.de](http://www.misspho.de)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen - Kartenzahlung ab 20.

All meals are also available to take away - Card payment from 20.