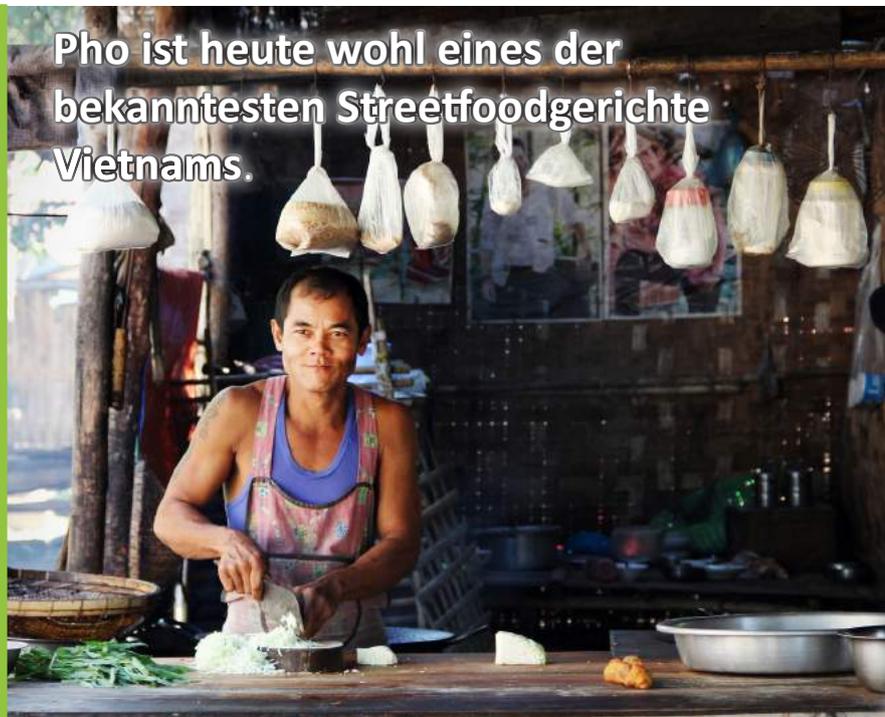


PHO SUPPEN

Längst ist diese Suppe zum Inbegriff des körperbewussten Lifestyles geworden. Die Franzosen trugen das Nationalgericht Vietnams in die Welt. Unsere hauseigene Phở hat Einflüsse von der Pho Bo Sai Gon und der Pho Bo Chi. Wieder bringen wir Euch eine Essensinnovation nach Oelde. Ähnlich wie in der deutschen Rinderkraftbrühe steckt auch in einer Phở jede Menge gutes Zeug – vorausgesetzt man bereitet sie mit den allerfrischesten Zutaten zu- Ihr kennt uns ja ;-). Koriander, Limette, Rindfleisch, Zitronengras, Thaibasilikum - Diese Kombi ist unschlagbar, hilft bei grippalen Infekten, Bauchschmerzen, (Liebes)Kummer, gegen Kälte und Hitze. Schlichtweg der Zaubertrank bei allen Wehwehchen, die man mal so hat im Leben und erst recht zum einfach Genießen.

Pho ist heute wohl eines der bekanntesten Streetfoodgerichte Vietnams.



Pho Vietnamesischer Gewürzsud / Glasnudeln / Esterhazy Gemüse / Bambussprossen / Ingwer / Muerpilze / Frühlingslauch / Röstzwiebeln / Koriander / Pak Choi	9,50 €
Rinderbrühe (zum Aufgießen): Vietnamesische Rinderkraftbrühe / Zitronengras / Thai Basilikum	
immer dabei zum Selberschärfen und -aromatisieren Mushroom-Soja Soße, Hoisin Soße, Chili Paste, Chilis mit Erdnüssen in Öl	
Pho đậu phụ (Tofu) mit geräuchertem Tofu	+6,50 €
Pho thịt bò (Rind) mit zart gegartem Rinder Tafelspitz	+6,90 €
Pho gà (Huhn) mit Hühnchenfilet in krosser Pancopanade	+5,90 €
Pho tôm (Garnelen) mit gedämpften Garnelen	+6,90 €
Pho cá hồi (Lachs) mit Lachsfilet in krosser Pancopanade	+6,90 €



Phở klingt wie das englische „Fur“ (Fell) im Hals gesprochen. „Eine Foooh, bitte“, so wie es die Deutschen sagen, ist falsch. Und das kann ganz schön peinlich werden: Ein Vietnamese erzählte einmal, dass die Phở falsch ausgesprochen zur „Schlampe“ werden kann. Autsch!