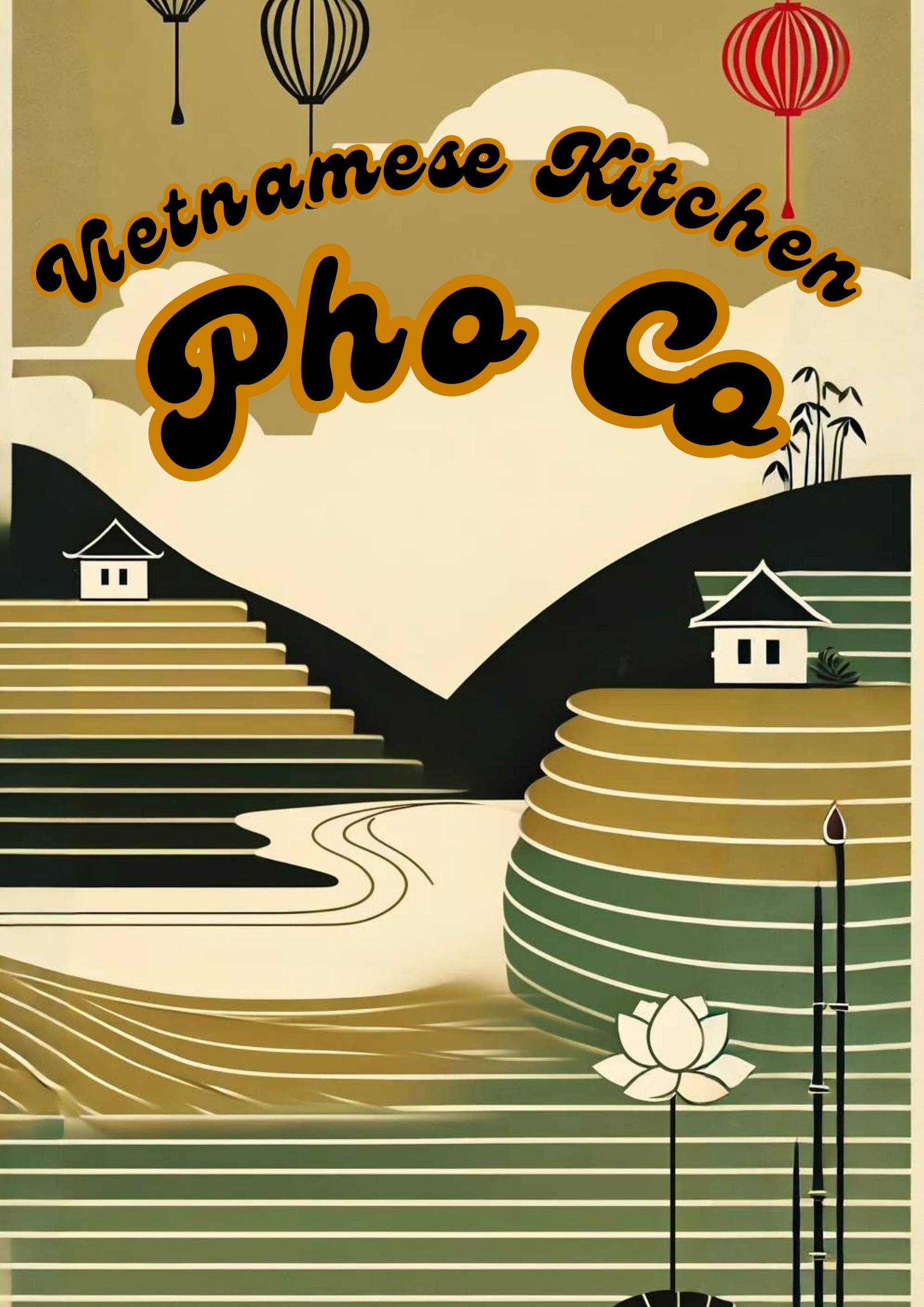
Vietnamese Kitchen
Pho Co

Vorspeisen

V1 GOI CUON (2 STÜCK)

Hausgemachte, frische Sommerrollen aus zartem Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, duftendem Thaibasilikum und aromatischer Minze. Serviert mit unserer hausgemachten Hoisin-Sauce oder unserer hausgemachten Fischsauce. Wahlweise mit:

A Tofu	**5,00**
B Hähnchen	**5,50**
C Ente	**5,90**
D Garnelen	**5,90**

V2 CHA GIO (2 STÜCK) **5,90**

Knusprige, hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit saftigem Hühnerfleisch, gefüllt mit frischem Gemüse, aromatischen Pilzen und feinen Glasnudeln. Serviert mit unserer pikanten hausgemachten Fischsauce.

V3 BO LA LOT **5,90**

Zart gegrillte Rindfleischröllchen in aromatischen Betelblättern, garniert mit knackigen Erdnüssen und serviert mit unserer würzigen hausgemachten Fischsauce.

V4 BANH BAO (GEDÄMPFT) **5,90**

Flaumige, gedämpfte vietnamesische Hefeklöße, liebevoll gefüllt mit Gemüse, Morcheln, Glasnudeln und zartem Hühnerfleisch.

V5 BANH THIT GA (GYOZA) (5 STÜCK) 5,90

Fünf goldbraun gebratene Teigtaschen, gefüllt mit saftigem Hühnerfleisch und knackigem Gemüse, serviert mit einem verführerischen süß-scharfen Dip.

V6 NOM XOAI 5,90

Erfrischender Mangosalat mit Gurken und knackigem Salat, verfeinert mit frischer Minze und Thaibasilikum, abgerundet mit unserer hausgemachten süß-sauren Sauce.

V7 NOM DU DU 6,90

Scharfer grüner Papayasalat mit duftendem Thaibasilikum, knusprigen Karotten und gerösteten Erdnüssen, veredelt mit unserer hausgemachten süß-sauren Sauce.

V8 TORI NO KARAAGE 5,90

Japanische knusprige Chicken Nuggets, zart mariniert und goldbraun frittiert.

V9 DAU XANH HAP (EDAMAME) 5,90

Frisch gedämpfte Edamame, bestreut mit grobem Meersalz.

V10 TOM CUON KHOAI TAY 5,90

Knusprige Garnelen umhüllt von feinen Kartoffelfäden, serviert mit einem verlockenden süß-scharfen Dip.

V11 SÜSSKARTOFFEL-POMMES 5,90

Knusprig gebackene Pommes aus süßen Kartoffeln.

V12 GA NUONG SA 5,90

Zart gegrillte Hähnchenbrustspieße mit duftendem Zitronengras, serviert auf frischem Bio-Salat und unserer speziellen, cremigen Erdnusssauce.

V13 BO NUONG SA (MEDIUM) 5,90

Saftig gebratenes Rindfleisch mit aromatischem Zitronengras und frischem Bio-Salat, begleitet von unserer hausgemachten Erdnusssauce.

V14 CHICKEN CHOPSTICKS 5,90

Knusprig panierte Hähnchenstreifen, goldbraun frittiert und serviert mit einer cremigen Sesamsauce.

V15 DAU HU XAO SA OT 5,90

Würziger, gewürfelter Tofu mit scharfem Chili, aromatischem Zitronengras und knackigen Zwiebeln.

V16 GOI RONG BIEN 5,90

Erfrischender Algensalat verfeinert mit geröstetem Sesamöl.

Vorsuppen

V17 SUP NUOC DUA

Aromatische Zitronengras-Kokossuppe mit duftenden Zitronenblättern und Thaibasilikum. Wahlweise mit:

A Tofu	5,50
B Hähnchen	5,90
C Garnelen	6,90
D Gemüse	5,50

V18 SUP CARI (LEICHT SCHARF)

Cremige Zitronengras-Curry-Suppe mit Zitronenblättern und Thaibasilikum, leicht pikant. Wahlweise mit:

A Tofu	5,50
B Hähnchen	5,90
C Garnelen	6,90
D Gemüse	5,50

V19 SUP CHUA CAY (LEICHT SCHARF) 6,90

Deftige Zitronengrassuppe mit saftigen Garnelen, frischem Pak Choi und aromatischen Pilzen.

Hauptspeisen

H1 GEBRATENER REIS

Gebratener Reis mit Ei, knackigem Brokkoli, Zwiebeln, süßen Karotten, frischen Sojasprossen, Pak Choi und Lauchzwiebeln, dazu unsere köstlichen Soßen (Erdnuss, süß-sauer, Sojasauce). Wahlweise mit:

A Gemüse	10,90
B Tofu	11,90
C Hähnchen	12,90
D Knuspriges Hähnchen	13,90
E Ente	14,90
F Rind	14,90
G Garnelen	15,90

H2 GEBRATENE NUDELN

Gebratene Nudeln mit Ei, knackigem Brokkoli, Zwiebeln, süßen Karotten, frischen Sojasprossen, Pak Choi und Lauchzwiebeln, dazu unsere köstlichen Soßen (Erdnuss, süß-sauer, Sojasauce). Wahlweise mit:

A Gemüse	10,90
B Tofu	11,90
C Hähnchen	12,90
D Knuspriges Hähnchen	13,90
E Ente	14,90
F Rind	14,90
G Garnelen	15,90

H3 GEBRATENER TOFU 13,90

Knuspriger Tofu mit frischem Gemüse der Saison, dazu Duftreis und Soße nach Wahl:

A Cremige Kokossoße
B Würzige Currysauce
C Aromatische Erdnusssauce
D Hausgemachte dunkle Austern-Sojasauce

H4 DAU PHU XAO SA OT 13,90

Gebratener Tofu mit scharfem Chili, aromatischem Zitronengras, Knoblauch, frischem Saisongemüse und Sojasauce, dazu duftender Reis.

Hühnchengerichte

H5 GA XAO SA OT 13,90

Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfem Chili, duftendem Zitronengras, Knoblauch und knackigem Saisongemüse in Sojasauce, serviert mit Duftreis.

H6 GA XAO XOAI 13,90

Zartes Hähnchenbrustfilet, gebraten mit frischem Saisongemüse und saftiger Mango in einer süßen Mangosoße, dazu Duftreis.

H7 GA XAO DAU PHUNG 13,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit knackigem Saisongemüse und gerösteten Erdnüssen in einer cremigen Kokossoße, serviert mit Duftreis.

H8 GA XAO GION 14,90

Knuspriges Hähnchen mit frischem Gemüse der Saison und Bio-Salat, serviert mit spezieller Soße nach Wahl, dazu duftender Reis:

A Cremige Kokosmilchsoße
B Pikante Currysoße (leicht scharf)
C Aromatische Erdnusssauce
D Hausgemachte Austernsoße
E Süße Mangosoße

H9 GA NUONG BBQ 14,90

Besonders gegrilltes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse der Saison und Bio-Salat, serviert mit spezieller Soße nach Wahl, dazu duftender Reis:

A Cremige Kokosmilchsoße
B Pikante Currysoße (leicht scharf)
C Aromatische Erdnusssauce
D Hausgemachte Austernsoße
E Süße Mangosoße

Entengerichte

H10 GEBRATENE ENTE — 15,90

Knusprige Ente mit frischem Gemüse der Saison und Bio-Salat, dazu Duftreis. Soße nach Wahl:

A Cremige Kokossoße
B Pikante Currysoße (leicht scharf)
C Aromatische Erdnusssauce
D Süße Mangosoße

H11 ENTE IN TAMARINDENSOSSE — 15,90

Knusprige Ente in fruchtiger Tamarindensoße mit Pak Choi, knackiger Paprika, Zuckerschoten und Bio-Salat, serviert mit duftendem Reis.

H12 CURRY VIT PHAP NUONG — 17,90

Besonders gegrilltes BBQ-Barbarie-Entenbrustfilet in würziger Curry-Kokosmilchsoße mit frischem Gemüse, Bio-Salat und aromatischen Kräutern, serviert mit Duftreis.

H13 VIT PHAP NUONG SA — 17,90

Besonders gegrilltes BBQ-Barbarie-Entenbrustfilet mit gebratenem Pak Choi, Champignons und verführerischer Teriyaki-Soße, serviert mit Duftreis und Bio-Salat.

Rindergerichte

H14 BO XAO SA OT — 14,90

Zarte Rinderstreifen, gebraten mit aromatischem Zitronengras und scharf gewürzt, serviert mit duftendem Reis.

H15 BO SOT TIEU — 14,90

Rindfleisch mit frischem Saisongemüse und Lauchzwiebeln in einer würzigen Pfeffersoße, dazu Bio-Salat und Duftreis.

H16 BO XAO RAU CAI — 14,90

Gebratene Rinderstreifen mit frischem Pak Choi, Knoblauch und Zucchini, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit Bio-Salat und Duftreis.

H17 BO XAO GUNG — 14,90

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Ingwer, knackigem Gemüse, scharfem Chili und Knoblauch, dazu duftender Reis.

H18 BO NUONG BBQ — 15,90

Besonders gegrilltes Rindfleisch mit frischem Gemüse der Saison und Bio-Salat, serviert mit spezieller Soße nach Wahl, dazu Duftreis:

A Cremige Kokosmilchsoße
B Pikante Currysoße (leicht scharf)
C Aromatische Erdnusssauce
D Hausgemachte dunkle Austernsoße
E Süße Mangosoße

Meerestiere

H19 TOM XAO SA OT — 15,90

Gebratene Garnelen mit frischem Saisongemüse, aromatischem Zitronengras, scharfem Chili, Sesam und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit frischen Kräutern, serviert mit Duftreis.

H20 MUC XAO THAP CAM — 15,90

Gebratener Tintenfisch mit knackigem Gemüse und Zwiebeln, serviert mit duftendem Reis.

H21 CA HOI SOT ME — 16,90

Zartes Lachsfilet in fruchtiger Tamarindensoße, mit Pak Choi, Paprika, Zuckerschoten und Gemüse, serviert mit frischem Salat und Duftreis.

H22 CA HOI HAUSGEMACHTE SOT DEN — 16,90

Lachsfilet mit Sesam-Sojasoße, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln und scharfem Chili, dazu duftender Reis.

H23 LACHS ROT CURRY — 16,90

Lachsfilet mit Saisongemüse, Chili und Zitronengras in einer würzigen Kokos-Curry-Soße, serviert mit Duftreis.

H24 LACHS TERIYAKI — 16,90

Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Saisongemüse, verfeinert mit unserer Pho-Co-Soße, Pak Choi und Champignons, dazu Duftreis und Bio-Salat.

H25 LACHS SALAT (CA HOI SALAT) — 16,90

Gegrillter Lachs auf einem Bett aus grünem Mango-Bio-Salat, garniert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und spezieller Pho-Co-Soße.

Gebratene Pho-Udon

H26 PHO XAO BO RAU CAI — 15,90

Vietnamesische Reisbandnudeln mit zarten Rindfleischstreifen, frischen Gemüsestreifen, Knoblauch, knackigen Sojasprossen und Lauchzwiebeln, garniert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen Kräutern.

H27 UDON XAO

Gebratene japanische Weizennudeln mit Karotten, Pak Choi, Brokkoli, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

A Tofu	12,90
B Huhn	13,90
C Rindfleisch	14,90
D Garnelen	15,90

H28 PAD THAI

Thailändische Reisbandnudeln mit Lauch, gerösteten Erdnüssen, knackigen Sojasprossen und Ei, serviert mit frischen Zitronenscheiben. Wahlweise mit:

A Tofu	12,90
B Huhn	13,90
C Garnelen	15,90

Nudelsuppen

H29 PHO HANOI

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in kräftiger, klarer Brühe mit aromatischen Gewürzen, frischem Ingwer, Koriander und Lauchzwiebeln.
Wahlweise mit:

A Tofu **12,90**
B Hühnnerfleisch **13,90**
C Rindfleisch **14,90**

H30 PHO TAI LAN **15,90**

Reisbandnudelsuppe mit gebratenem Rinderfilet, Knoblauch, Koriander, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern.

H31 PHO BO NUONG BBQ **15,90**

Reisbandnudelsuppe mit gegrilltem Rindfleisch in würziger Gewürzbrühe (u. a. mit Zimt, Ingwer, Sternanis, Kardamom) und verschiedenen vietnamesischen Kräutern.

H32 PHO BO VIEN **15,90**

Reisbandnudelsuppe mit vietnamesischen Rindfleischbällchen, Lauchzwiebeln und duftendem Basilikum.

H33 BANH CANH **14,90**

Udon-Nudelsuppe mit knusprigem Hähnchen, frischem Pak Choi, Lauchzwiebeln und Röstzwiebeln.

H34 BUN BO HUE (LEICHT SCHARF) **15,90**

Reisfadennudeln mit zartem Rindfleisch, Sojasprossen, aromatischem Zitronengras und frischem Stachelkoriander in würzig-scharfer Brühe.

Nudelbowl

H35 BUN CHA GIO — 14,90

Lauwarmer Reisbandnudelsalat mit knusprigen Hähnchen-Frühlingsrollen, frischem Salat, Minze, Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und unserer hausgemachten Fischsauce.

H36 BUN BO LA LOT — 15,90

Lauwarmer Reisbandnudelsalat mit gegrillten Rindfleischröllchen, duftendem Basilikum, Zitronengras, frischem Salat, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln und unserer hausgemachten Fischsauce.

H37 BUN DAU PHU XAO SA OT — 13,90

Reisnudeln mit würzigem Tofu, Chili, Zitronengras, frischem Salat, Minze, Basilikum, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und unserer hausgemachten Fischsauce.

H38 BUN TOM XAO SA OT — 16,90

Reisnudeln mit gebratenen Garnelen, Chili, Zitronengras, frischem Salat, Minze, Basilikum, Erdnüssen, Röstzwiebeln und unserer hausgemachten Fischsauce.

H39 BUN GA XAO SA OT — 13,90

Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Chili, Zitronengras, frischem Salat, Minze, Basilikum, Erdnüssen, Röstzwiebeln und unserer hausgemachten Fischsauce.

H40 BUN BO NAM BO — 14,90

Reisfadennudeln mit mariniertem Rindfleisch, vietnamesischen Kräutern, frischem Salat, Gurke, Koriander, Sojasprossen, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit aromatischer Soße.

Nachtisch

N1 CHUOI HAP — 5,90

Gedämpfte Banane, eingewickelt in Klebreis, serviert mit süßer Kokossoße und gerösteten Erdnüssen.

N2 BANH TAO CHIEN — 5,90

Frittierte Apfeltaschen im knusprigen Blätterteig, serviert mit cremigem Vanilleeis – ein himmlisches Dessert.

N3 MOCHI EIS — 5,90

Mochi (japanischer Reiskuchen) gefüllt mit schwarzem Sesam- und erfrischendem Mango-Eis, garniert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

Vegetarisch

A1 SOMMERROLLEN (2 STÜCK) 5,50

Frische Sommerrollen mit Erdnüssen (auch ohne erhältlich), gefüllt mit Bio-Tofu, knackigem Salat, aromatischen Kräutern und Paprika, serviert mit unserer hausgemachten Hoisin-Sauce oder Soja-Limetten-Soße.

A2 CHA GIO 5,90

Knusprige Teigpapierrollen gefüllt mit frischem Gemüse, Pilzen, Glasnudeln und Soja-Filetstückchen, serviert mit würziger Soja-Limetten-Soße.

A3 BANH BAO (GEDÄMPFT) 5,90

Hausgemachte vietnamesische Hefeklöße, gefüllt mit Gemüse, Morcheln, Glasnudeln und Soja-Filetstückchen, dazu eine aromatische Soja-Limetten-Soße.

A4 DIM SUM (GEDÄMPFT) 5,90

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit frischem Gemüse, angerichtet im Bambuskörbchen, serviert mit einer würzigen Soja-Limetten-Soße.

A5 DER KLASSIKE 5,90

Halb gebratene Gyoza (japanische Teigtaschen) mit erfrischendem Limetten-Pesto.

Hauptspeisen

H50 BANH CANH HAP — 14,90

Gedämpfte Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, gebratenem Bio-Tofu und Pilzen, serviert mit sämiger Sojasoße im Bambuskorb.

H51 BANH CANH (LEICHT SCHARF) — 14,90

Udon-Nudeln in aromatischem Curry mit Gemüse, Bio-Tofu, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen.

H52 BUN CHA GIO — 14,90

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Pilzen, Glasnudeln und Soja-Filet, serviert auf Reisbandnudeln mit frischen Kräutern und Erdnüssen, dazu Soja-Limetten-Soße.

H53 PHO CURRY (LEICHT SCHARF) — 14,90

Pikante Suppe nach Familienrezept mit Zitronengrasnote, Curry, Kokosmilch, Basilikum, mariniertem Bio-Tofu, frischem Gemüse, Pilzen und Reisbandnudeln.

H54 BUN XAO SA OT — 14,90

In Zitronengras marinierter Bio-Tofu, gebraten mit scharfem Chili und Pilzen, serviert mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Erdnüssen und Soja-Limetten-Soße.

H55 PHO XAO 14,90

Gebratene Reisbandnudeln mit Bio-Tofu und saisonalem Gemüse, verfeinert mit frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen, dazu Soja-Limetten-Soße.

H56 COM CARRY (LEICHT SCHARF) 13,90

Nach Familienrezept zubereitetes Gericht mit Bio-Tofu, Auberginen, Champignons, saisonalem Gemüse und Zitronenblättern, serviert mit Reis und cremiger Kokosmilch-Curry-Soße.

H57 DAU PHU XAO SA OT 13,90

Gebratener Tofu mit aromatischem Zitronengras, frischem Gemüse und scharfem Chili.

H58 MOCKI CHICKEN 15,90

Veganes Seitan-"Hühnchen", gebraten mit knackigem Gemüse und würziger Soja-Teriyaki-Soße, serviert mit aromatischem Reis.

H59 MOCKI DUCK 15,90

Knusprige Seitan-"Entenbrust" in würziger Soja-Teriyaki-Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit aromatischem Reis.

Getränke

FRUCHTSAFT

Mangosaft	**4.90**
Kokossaft	**4.90**
Lycheesaft	**4.90**
Guavensaft	**4.90**
Verschiedene Schorlen	**3.70**

WASSER

	0.4L	0.75L
Gerolsteiner Sprudel	**3,9**	**5,9**
Gerolsteiner Naturell	**3.9**	**5.9**

SOFTDRINKS

	0.4L
Coca Cola	**4.0**
Coca Cola Zero	**4.0**
Fanta	**4.0**
Sprite	**4.0**

HAUSGEMACHTER EISTEE

Chanh Da **6.00**

Limette/Minze/Rohrzucker/stilles Wasser

Tra Da Sa **6.00**

Zitronengras Eistee/frischer Limettensaft/Rohrzucker

Pho Co Eistee **6.50**

Grüntee/Limettensaft/Rohrzucker

Strawberry-Mint **6.50**

Erdbeermark/frische Orangen/Minze/Soda

Mango-Orange **6.50**

Mangonektar/frische Orangen/ Minze/Soda

Passion Ice Tea **6.50**

Passionsrfucht/Maracujasaft/Minze

EXOTISCHE SHAKES

Mango-Milky **6.00**

Mango/Vollmilch/Kokosmilch/Eis

Acocado Smoothie **6.50**

Avocado/Milch/Kondensmilch/Eis

FRISCHE TEES

Minze	**3.70**
Ingwer	**3.90**
Ingwer + Minze	**4.20**
Ingwer + Minze + Orange	**4.80**
Jasmin	**4.30**

KAFFEE

Vietnamesischer Kaffee	**3.90**
Vietnamesischer Eiskaffe	**3.90**

COCKTAILS

Mai Tai 7.50

Rum/Mandelsirup/Orangenlikör/Orange

Mojito 7.50

Rum/frische Limetten/Zucker/Minze

Sex On The Beach 7.50

Vodka/Orangen/Maracuja/Zitronensaft/Pfirsichlikör

Swimming Pool Classic 7.50

Three Sixty Vodka/Rum/Kokossirup/Ananassaft

Aperol Spritz 7.50

Aperol/Prosecco/Orange/Sprudelwasser

FLASCHEN BIER

Tiger Bier	**4.90**
Saigon Bier	**4.90**
Singha Bier	**4.90**
Pilz	**3.50**
Alkoholfreier Pilz	**3.50**
Weizen	**3.90**
Alkoholfreier Weizen	**3.90**
Budweiser	**4.90**

SCHNAPS

Lua Moi (0.2CL)	**4.90**
Reisschnaps	
Nep Moi (0.2CL)	**4.90**
Klebereisschnaps	

WEISSWEIN

	0.2L	FLASCHE
Grauburgunder, trocken	**6.90**	**25.00**
Riesling, trocken	**7,50**	**29.00**
Chardoney, trocken	**5.90**	**19.90**

ROSE

	0.2L	FLASCHE
Picoudet - Coteaux dàix En Provence, trocken 12,5%	**7.50**	**29.00**

ROTWEIN

	0.2L	FLASCHE
Bordeaux - Bre`jou 14,5%	**7.90**	**29.00**
Merlot, trocken 13,5%	**6.90**	**19.90**

Allergene

A EIER

Alle Arten von Nutzgeflügeleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eisschnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E332 = Lecithin(Ei) und E1105 = Lysozym(Ei)

B ERDNÜSSE

Alle Erdnussorten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C FISCH

Alle Fischsorten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kavier, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D GLUTENHALTIGES GETREIDE

Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Grütze, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E KREBSTIERE

Alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss oder Taschenkrebs, Scrampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F LUPINEN

Alle Lupinensorten und Lupinenerzegnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat.

G MILCH

Alle Arten von Nutzermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm Sauerrahm, Creme fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Jogurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker(Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee.

H SCHALENFRÜCHTE

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadaminanüsse und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte woe entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspaste und geröterte Nüsse

I SCHWEFELDIOXID & SULFITE

E220-228 (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/L, bezeichnet als S02) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

J SELLERIE

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver(auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

K SENF

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayrischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und blüten

L SESAMSAMEN

Alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat(schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten(Tahin),Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

M SOJA

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojarieß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N WEICHTIERE(MOLLUSKEN)

Alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone(Seeohr), Muscheln(Venus-,Mies-,Kamm-,Messer-,Jakobsmuschel,Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

ZUSATZ VON ENGELEGTEM INGWER: 4,5,6,13

GERICHTE KÖNNEN GLUTAMAT ENTHALTEN

auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

ZUSATZSTOFFE

1.mit Farbstoff, 2.koffeinhaltig, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.Säuerungsmittel, 5.Konservierungsmittel, 6.mit Süßstoff, 7.enthält eine Penylalainquelle, 8.chininhaltig, 9.Stabilisatoren, 10.aufgeschäumt mit Stickoxydul, 11.Taurin, 12.enthält Sulfite, 13.Geschmacksverstärker

Liebe Gäste!!!

Falls Sie eine Allergie gegen ein bestimmtes Lebensmittel haben, teilen Sie dies bitte unserem Service mit

ADRESSE

Krefelder Str.22 41460 Neuss

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag-Freitag: 11:30-21:30

Samstag-Sonntag & Feiertage 12:00-22:00

TELEFON

02131153353

WEBSEITE

phoconeuss.com