

OUR MENU

Phở Noodle Soups

Gluten free, served with spring onions, coriander, bean sprouts, lime and chili

BESTSELLER



P6. PHỞ BÒ TÁI

Rice noodle soup with medium rare beef slices ^{DFL24}

15.5



P7. PHỞ BÒ CHÍN

Rice noodle soup with well done beef brisket ^{DFL24}

14.9



P8. PHỞ SỐT VANG

Rice noodle soup with tender beef stew braised in red wine ^{DFL24}

16.5



P9. PHỞ GÀ

Rice noodle soup with French corn fed chicken ^{DFL24}

16.5



P10. PHỞ VEGAN ^V

Rice noodle soup in a vegetable broth with fresh vegetables, shiitake mushrooms and tofu ^{FIK}

16.5

P11. PHỞ "SOPHOSOGOOD"

Rice noodle soup with Argentine prime beef tenderloin, medium rare fatty beef brisket and beef meatballs ^{DFL24}

23



SIGNATURE

Phở Trộn

Small broth served separately

T14. DRY PHỞ

Lukewarm rice noodle bowl mixed with salad, bean sprouts, peanuts and crispy fried onions in a sweet and sour soy sauce

- Beef ^{ADEF24}
- French corn fed chicken
- Tofu ^V

17.8



BESTSELLER



Bún Noodle Soups

Gluten free, served with spring onions, coriander, bean sprouts, lime and chili

P12. BÚN BÒ HUẾ ^S

19.8

Central Vietnamese vermicelli noodle soup in a rich spicy broth with beef, pork knuckle, pork sausage and blood sausage ^{DFL24}



BESTSELLER

P13. BÚN NGAN MĂNG MỘC 19.8

Vermicelli noodle soup with siamese duck meat, bamboo shoots, meatballs and pork blood sausage ^{DFKL124}



Side Dish



S1. GỎI CUỐN

2 pcs. summer rolls ^{ABDEF23}

- Tofu ^V 7,5
- French corn fed chicken 7,8
- Black tiger prawns 8,8

S2. KIMCHI ^{V S}

Pickled Chinese cabbage, spicy

5,5

S3. NỘM XOÀI BÒ KHÔ

Fresh mango salad with dried beef ^{DFE4}

12,5

S4. NỘM CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG ^S

Fresh boneless chicken feet salad ^{DFE4}

14

S5. NỘM TAI HEO ^S

Fresh pork ear salad with mango and Granny Smith apple ^{DFE4}

11,5

S6. TIẾT LUỘC MĂNG CAY ^S

Boiled pork blood cubes with spicy bamboo shoots and beansprouts ^{DFE4}

10

Extras

1 pcs. of organic poached egg in hot broth. ^{CDL24} 3

Quẩy - Fried dough stick (1 pc) ^{V GAW} 3

Rice noodles ^V 3

Beef meatballs, 3 pcs. ^{CDL24} 5

Thin sliced well done beef brisket ^{CDL24} 7

Thin sliced medium rare beef ^{CDL24} 7

Blanched vegetables ^{V FIK} 7

French corn fed chicken ^{CDL24} 7

P6 to P10 also available as Kids Pho

9,5

NEW**HOTPOT DINING**

Minimum 4 persons & from 5:30 p.m.
Pre-order at least 1 day in advance.

Substantial broth, variations of
Beef (raw beef, cooked beef
brisket, beef meat balls), Black
Tiger prawns, fishballs, surimi
sticks, tofu, plate of vegetables
and mushrooms, instant noodles

38€ / per

incl. sticky rice schnapps 4cl



**WEEKEND SPECIALS (SAT & SUN): ROTATING DISHES SUCH AS
CHÁO LÒNG, BÚN ỐC... ETC. PLEASE ASK THE STAFF FOR DETAILS.**

SOFT DRINKS

Ensinger Water Bio sprudel/still	0,25L / 0,75L	3 / 6,9
Dietz Orange Juice	0,3L	3,8
Dietz Apple Juice	0,3L	3,8
Vio Apple Spritzer ²	0,3L	3,5
Ginger Ale ¹	0,3L	3,8
Coca Cola ¹⁸⁹	0,3L	3,5
Coca Cola Zero ¹⁸⁹	0,3L	3,5

HOMEMADE CLASSICS

Nước trà đá vỉa hè Vietnamese iced green tea	0,3L	3,5
Nước chanh đá Limeade with fresh lime and cane sugar	0,4L	6,8
Nước chanh muối đá Iced salted lime juice	0,35L	6,8
Nước vải hoa đậu biếc Iced lychee drink with butterfly pea flower	0,35L	6,8
Nước mía quất đá Sugarcane and kumquat lemonade	0,35L	6,8
Raspberry Hibiscus Iced Tea ¹	0,35L	6,8
Passion Fruit Mint Iced Tea	0,35L	6,8

HOT DRINKS

Cà Phê sữa nóng ● G9 Vietnamese coffee with condensed milk	6,8
Cà Phê sữa đá G9 Vietnamese iced coffee with condensed milk	6,8
Cà Phê cốt dừa đá G9 Vietnamese iced coffee with coconut syrup	7,5
Fresh Ginger Tea Pot with Mint, Honey and Lime	6,5
Jasmine Tea Pot	5

• Preparation time approx. 10 minutes

LONG DRINKS

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) ¹	8,5
Hugo (Elderflower syrup, Prosecco, mint, lime, soda)	8,5
Gin Tonic (Tanqueray 6cl) ³	9,8
Cuba Libre (Havana Club 6cl) ¹⁸⁹	9,8

BEER

Dinkelacker CD Pils ^{Ag}	0,33L	4
Dinkelacker CD Non Alcoholic Beer ^{Ag}	0,33L	4
Heineken ^{Ag}	0,33L	4,5
Saigon beer ^{Ag}	0,33L	4,5

**DESSERTS**

Popsicle (Melon / Coconut / Mango) ^{G1} **3,5**

Allergens

- A. Gluten containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof
- B. Crustaceans and products thereof
- C. Eggs and products thereof
- D. Fish and products thereof
- E. Peanuts and products thereof
- F. Soybeans and products thereof
- G. Milk and dairy products
- H. Tree nuts (almonds, hazelnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, walnuts) and products thereof
- I. Celery and products thereof
- J. Mustard and products thereof
- K. Sesame seeds and products thereof
- L. Sulphur dioxide and sulphites and products thereof
- M. Lupins and products thereof
- N. Molluscs and products thereof

Additives

- 1. With coloring agent
- 2. With preservative
- 3. With antioxidant
- 4. With flavor enhancer
- 5. Sulphur treated
- 6. Blackened
- 7. Waxed
- 8. With phosphate
- 9. Contains caffeine

**If you have any further questions, please contact our staff.
We are happy to assist you. Your Phở Boeuf Team.**

Phở Boeuf Restaurant
Mailänder Platz 5, 70173 Stuttgart
www.phoboeuf.com
info@phoboeuf.com



website



instagram

All prices in Euro incl. VAT.

UNSER MENÜ

Phở Noodle Soups

glutenfrei, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Limette und Chili

BESTSELLER



P6. PHỞ BÒ TÁI

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch medium rare ^{DFL24}

15.5



P7. PHỞ BÒ CHÍN

Reisbandnudelsuppe mit Rinderbrust well done ^{DFL24}

14.9



P8. PHỞ SỐT VANG

Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindsgulasch im Rotwein geschmort ^{DFL24}

16.5



P9. PHỞ GÀ

Reisbandnudelsuppe mit französ. Maishähnchen ^{DFL24}

16.5



P10. PHỞ VEGAN

Reisbandnudelsuppe in einer Wurzelgemüse- Brühe mit frischem Gemüse, Shiitake Pilze und Tofu ^{FIK}

16.5

P11. PHỞ "SOPHOSOGOOD"

Reisbandnudelsuppe mit argentin. Prime Tenderloin Rind medium-rare, fatty Rinderbrust und Rinderbällchen ^{DFL24}

23



SIGNATURE

Phở Trộn

kleine Brühe separat

T14. DRY PHỞ

Lauwarme Reisbandnudel-Bowl mixed mit Salat, Sojasprossen, Erdnüssen und Röstzwiebel in einer süß-sauren Sojasauce

- Rindfleisch ^{ADEF24}
- französ. Maishähnchen
- Tofu

17.8



BESTSELLER



Bún Noodle Soups

glutenfrei, serviert mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, Limette und Chili

P12. BÚN BÒ HUẾ

19.8

zentral vietnames. Vermicelli Nudelsuppe in einer herzhaft pikanten Brühe mit Rindfleisch, Eisbein, Fleischwurst und Blutwurst vom Schwein ^{DFL24}

P13. BÚN NGAN MĂNG MỘC 19.8

vermicelli Nudelsuppe mit Gänsefleisch, Bambusschoten, Fleischbällchen und Blutwurst vom Schwein ^{DFKL124}



BESTSELLER



Side Dish



S1. GỎI CUỐN

2 Stk. Sommerrollen ^{ABDEF23}

- Tofu
- französ. Maishähnchen
- Black Tiger Garnelen

7,5

7,8

8,8

S2. KIMCHI

eingelegter Chinakohl (scharf)

5,5

S3. NỘM XOÀI BÒ KHÔ

Frischer Mangosalat mit getrocknetem Rindfleisch ^{DFE4}

12,5

S4. NỘM CHÂN GÀ RÚT XƯƠNG

frischer Hühnerfüsse-Salat ohne Knochen (scharf) ^{DFE4}

14

S5. NỘM TAI HEO

Frischer Schweineohren-Salat mit Mango und Granny-Smith-Apfel ^{DFE4}

11,5

S6. TIẾT LUỘC MĂNG CAY

gekochte Schweinsblutwürfeln mit scharfer Bambus und Sprossen ^{DFE4}

10

Extras

- 1 Stk. pochiertes Bio-Eigelb in heißer Brühe ^{CDL24} 3
- Quäy - Weizenstange frittiert (1 Stk.) ^{GAW} 3
- Reisbandnudeln 3
- Rinderbällchen (3 Stk.) ^{CDL24} 5
- Dünne Rinderbrustscheiben well-done ^{CDL24} 7
- Dünne Rindfleischscheiben medium rare ^{CDL24} 7
- Blanchierte Gemüse ^{FIK} 7
- Französ. Maishähnchen ^{CDL24} 7

Nummer P6-P10 auch als Phở for Kids

9,5

NEW**HOTPOT DINING**

Mindestens 4 Personen & ab 17:30 Uhr
Mindestens 1 Tag im Voraus vorbestellen.

Kräftige Brühe, Rindfleischvariationen
(rohes Rindfleisch, gegarte Rinderbrust,
Rinderhackbällchen), Black Tiger
Garnelen, Fischbällchen, Surimisticks,
Tofu, Gemüse und Pilzteller, Instantnudeln

38€ / per

Inkl. 4 cl Klebreis-Schnaps



**WOCHENEND-SPECIALS (SA & SO): WECHSELNDE GERICHTE WIE
CHÁO LÒNG, BÚN ỐC ... ETC. BITTE BEIM PERSONAL NACHFRAGEN.**

SOFT DRINKS

Wasser Ensinger Bio sprudel/still	0,25L / 0,75L	3 / 6,9
Orangendirektsaft Dietz	0,3L	3,8
Apfeldirektsaft Dietz	0,3L	3,8
Apfelschorle Vio 2	0,3L	3,5
Ginger Ale 1	0,3L	3,8
Coca Cola 189	0,3L	3,5
Coca Cola Zero 189	0,3L	3,5

HOMEMADE CLASSICS

Nước trà đá vỉa hè Vietnamesischer Eis - Grüntee ungesüßt	0,3L	3,5
Nước chanh đá Limo mit frischen Limetten und Rohrzucker	0,4L	6,8
Nước chanh muối đá Limo mit Salzlimetten	0,35L	6,8
Nước vải hoa đậu biếc Limo mit Litschi und Schmetterlingsblütentee	0,35L	6,8
Nước mía quất đá Limo mit Zuckerrohrsaft und Kumquat	0,35L	6,8
Himbeere Hibiskus Eistee 1	0,35L	6,8
Maracuja Minze Eistee	0,35L	6,8

HOT DRINKS

Cà Phê sữa nóng G9 Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	6,8
Cà Phê sữa đá G9 Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	6,8
Cà Phê cốt dừa đá G9 Vietnamesischer Eiskaffee mit Kokossirup	7,5
Kännchen frischer Ingwertee mit Minze, Honig und Limette	6,5
Kännchen Jasmintee	5

• Zubereitungszeit ca. 10 Minuten / time of
preparation approx. 10 minutes

LONG DRINKS

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) 1	8,5
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda)	8,5
Gin Tonic (Tanqueray 6cl) 3	9,8
Cuba Libre (Havana Club 6cl) 189	9,8

BEER

Dinkelacker CD Pils Ag	0,33L	4
Dinkelacker CD alkoholfrei Ag	0,33L	4
Heineken Ag	0,33L	4,5
Saigon beer Ag	0,33L	4,5

**DESSERTS**

Eis am Stiel (Melone /Kokos /Mango) ^{G1} **3,5**

Allergene

- A. Glutenhaltiges Getreide (Aw-Weizen, Ar-Roggen, Ag-Gerste, Ah-Hafer, Ad-Dinkel, Ak-Kamut) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (s.d.g.E.)
- B. Krebstiere s.d.g.E.
- C. Eier s.d.g.E.
- D. Fische s.d.g.E.
- E. Erdnüsse s.d.g.E.
- F. Sojabohnen s.d.g.E.
- G. Milch s.d.g.E.
- H. Schalenfrüchte (Hm-Mandeln, Hh-Haselnüsse, Hk-Kaschunüsse, Hp-Pecannüsse, Hpa-Paranüsse, Hpi-Pistazien, Hma-Macadamia- oder Hq-Queenslandnüsse) s.d.g.E.
- I. Sellerie s.d.g.E.
- J. Senf s.d.g.E.
- K. Sesamsamen s.d.g.E.
- L. Schwefeldioxid und Sulphite s.d.g.E.
- M. Lupinen s.d.g.E.
- N. Weichtiere s.d.g.E.

Zusatzstoffe

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt
- 6. Geschwärzt
- 7. Gewachst
- 8. Mit Phosphat
- 9. Koffeinhaltig

Bei weiteren Fragen, wenden Sie sich bitte an das Personal.
Wir helfen Ihnen gern weiter. Ihr Phở Boeuf Team.

Phở Boeuf Restaurant
Mailänder Platz 5, 70173 Stuttgart
www.phoboeuf.com
info@phoboeuf.com



website



instagram