

be my Valentine

14.02.2026



PHOSAIGON
KITCHEN & BAR

Menu One The Vietnamese Classic

Aperitif

Aperitif zum Anstoßen auf die Liebe
Ein Glas Crémant oder Sparkling Tea · 0,1 l

Vorspeise

SOMMERROLLE SHRIMPS ^{A,B,E}

Reispapierrollen | Bun Reisnudeln |
knackige Sojasprossen | vietnamesische Kräuter
*rice paper rolls | bun rice noodles |
crunchy bean sprouts | vietnamese herbs*

IMPERIAL SEAFOOD ROLLS ^{C,P,A,K}

Knusprige Reistasche | Ausgelöste Krabbe |
Schrimps | Tintenfisch | Morcheln Glasnudeln Vietn.
Kräuter | Fischsauce
*crispy rice pocket | crab meat | shrimp | squid |
morel mushrooms | glass noodles |
vietnamese herbs | fish sauce*

Menu One

The Vietnamese Classic

Suppe nach Wahl

a. PHO BEEF ^{A,F}

Beiriedscheiben | Koriander | Sojasprossen | vietnamesische
Kräuter stripes rump steak | coriander |
bean sprouts | vietnamese herbs

b. BÚN CRAB SOUP ^{F,B,R}

Tigergarnelen | Krabbenbällchen | frittierte Tofu | Sojasprossen |
vietnamesische Kräuter | Krabben-Tomatenbrühe
tiger prawns | crab balls | deep fried tofu |
bean sprouts | vietnamese herbs | crab tomato broth

c. BÚN VEGGIE SOUP (scharf, Vegan)

Reisnudel | Babymais | Pakchoi | Brokoli |
Sojasprossen | Taro | Karotten | vietnamesische Kräuter |
Kokos-Currybrühe
rice noodles | baby corn | pak choy | broccoli | soybean sprouts | taro | carrots |
vietnamese herbs | coconut curry broth

Dessert Wahlweise

a. Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen

aromatisch gedämpft und natürlich süßlich
black sticky rice in coconut milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness

b. Panna Cotta – Vietnamese Tea Style ^G

Panna Cotta | Vietnamesische Milchtee-Infusion | Sahne | Vanille
panna cotta | vietnamese milk tea infusion | cream | vanilla

p.P. € 56

Menu Two

Meat Is Always a Good Idea

Aperitif

Aperitif zum Anstoßen auf die Liebe
Ein Glas Crémant oder Sparkling Tea · 0,1 l

Vorspeise

BEEF TARTAR ^F

Gehacktes Rinderfilet | Zwiebeln | Zitronengras | Koriander
| gerösteter Zwiebeln
minced beef fillet | onions | lemongrass | coriander | crispy roasted onions

GREEN PAPAYA SALAD ^{D,E}

grüne Papaya | Shiso Blätter | Minze | geröstete Erdnüsse |
Tamarinden Marinade
green papaya | shiso leaves | mint | roasted peanuts | tamarind marinade

Hauptspeise

SHAKEN BEEF STEAK ^{A,D}

Gewürfeltes Rinderfilet 250g Rosa gegrillt | Kartoffel | Kirschtomaten |
Paprika | Zwiebel | Grüner Pfeffer-Tomatensauce
*diced beef fillet 250g medium-rare grilled | potatoes | cherry tomatoes |
bell pepper | onions | green pepper-tomato sauce*

Dessert Wahlweise

a. Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen

aromatisch gedämpft und natürlich süßlich
*black sticky rice in coconut milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness*

b. Panna Cotta – Vietnamese Tea Style ^G

Panna Cotta | Vietnamesische Milchtee-Infusion | Sahne | Vanille
panna cotta | vietnamese milk tea infusion | cream | vanilla

p.P. € 90

Menu Three

Fish, We Love You

Aperitif

Aperitif zum Anstoßen auf die Liebe
Ein Glas Crémant oder Sparkling Tea · 0,1 l

Vorspeise

VIETNAMESESISCHES LACHSTATAR

zart mariniert, serviert mit Reiscracker, frischer Limette,
Koriander, Fischeisauce

delicately marinated, served with ricecracker, fresh lime, coriander, and fishsauce

BABYSPINAT VIETNAM STYLE

Babyspinat | Schwarzer Essig | Sriracha | Sesamöl

baby spinach | black vinegar | sriracha | sesame oil

Hauptspeise

Zarter Seeleufel in (scharf) cremiger Kokos-Currysauce

Verfeinert mit Babymais und zartem Bambus,
serviert in cremiger Kokosmilch Currypaste

*refined with baby corn and tender bamboo shoots,
served in a creamy coconut milk curry*

Dessert Wahlweise

a. Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen

aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

*black sticky rice in coconut milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness*

b. Panna Cotta – Vietnamese Tea Style ^G

Panna Cotta | Vietnamesische Milchtee-Infusion | Sahne | Vanille

panna cotta | vietnamese milk tea infusion | cream | vanilla

p.P. € 95

Menu Four

Veggie, Oh Yes

Aperitif

Aperitif zum Anstoßen auf die Liebe
Ein Glas Crémant oder Sparkling Tea · 0,1 l

Vorspeise

MINI-MIXTELLER

frische Avocado-Sommerrolle &
knusprige Chay-Frühlingsrolle Veggie

MUSHROOM WONTONS GARLIC^{A,N}

gefüllt mit einer Pilzmischung in Sauce

filled with a mixed mushroom filling
sauce: black vinegar soy sauce, garlic

Hauptspeise

Crispy Tofu & Forest Mushroom Pot

mit Chinakohl, knusprigem Tofu, Shiitake-Pilzen,
Babybambus und jungem Mais, serviert mit duftendem Reis

with chinese cabbage, crispy tofu, shiitake mushrooms, baby bamboo and young corn,
served with steamed rice

Dessert Wahlweise

a. Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen

aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

black sticky rice in coconut milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness

b. Panna Cotta – Vietnamese Tea Style^G

Panna Cotta | Vietnamesische Milchtee-Infusion | Sahne | Vanille

panna cotta | vietnamese milk tea infusion | cream | vanilla

p.P. € 70

Menu Five
Good, Good, but Different

Aperitif

Aperitif zum Anstoßen auf die Liebe
Ein Glas Crémant oder Sparkling Tea · 0,1 l

Vorspeise

PAPAYASALAT BEEF JERKY ^A

grüne Papaya, Shiso-Blätter, Minze und
aromatisch geröstete Erdnüsse

green papaya, shiso leaves, mint and fragrant roasted peanuts

CRISPY PORK BELLY ^{A,E,D,F}

Knusprig geschmorter Schweinebauch | Jungzwiebeln |
Fünf-Gewürze-Sojasauce

crispy braised pork belly | spring onions | five-spice soy sauce

Hauptspeise

Crispy Ginger Chicken

knusprige Hühnerbruststreifen | Ingwer |
Zitronengras | Zwiebel | Karamell

*sojasauce crispy chicken breast strips | ginger |
lemongrass | onion | caramel soy sauce*

Dessert Wahlweise

**a. Dunkler Klebreis in Kokosmilch,
gefüllt mit zarten grünen Bohnen**

aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

*Black Sticky Rice in Coconut Milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness*

b. Panna Cotta – Vietnamese Tea Style ^G

Panna Cotta | Vietnamesische Milchtee-Infusion | Sahne | Vanille

Panna Cotta | Vietnamese milk tea infusion | Cream | Vanilla

p.P. € 75