



SEN

TASTE OF ASIA

ÜBER UNS

**Ob für Gourmets, Liebhaber der vietnamesischen
bzw. asiatischen Küche oder Vegetarier, unser Angebot bietet
für jeden Geschmack das Passende.**

**Authentische Küche aus unterschiedlichsten Region Asiens
in modernen stilvollen Ambiente.
Das ist Sen - The Taste of Asia**



ERFRISCHENDE HAUSGEMACHTE Limonade

LEMON EISTEE

6,9

Grüne Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Goji-Beeren, Holunderblütensirup

Green Tea, Lime Juice, Cane Sugar, Goji Berries, Elderflower Syrup

LYCHEE ROSE EISTEE

6,9

Frische Lychee Frucht, Rose, Honey, Oolong Tee, Basilikumperlen,

Fresh lychee fruit, rose, honey, oolong tea, basil pearls,

PEACH EISTEE

6,9

Pfirsich Sirup, Orangen, Zitronengras, Schwarze Tee

Peach Syrup, Orange, Lemongrass, Black Tea

BUTTERFLY PEA EISTEE

6,9

Limettensaft, Honig, Buttery Pea Blüten, Basilikumperlen

Lime Juice, Honey, Buttery Pea Blossoms, Basil Pearls

TROPICAL EISTEE

6,9

Oolong Tee, Orange, Maracuja, Ananas, Erdbeere, Honig

Oolong tea, orange, passion fruit, pineapple, strawberry, honey



COCKTAILS

201. **MISS SAIGON** ^{1,3} 9,90 €
Cachaça, Limettensaft, Ingwer, Soda,
Zitronengras, Rohrzuckersirup
Cachaça, lime juice, ginger, soda, lemongrass, cane sugar syrup
202. **SINGAPORE SLING** 9,90 €
Gin, Ananassaft, Dom Benedictine und Cherry-Brandy.
Gin, pineapple juice, dom benedictine and cherry-brandy.
203. **PINA COLADA** ^{1,3,G} 10,50 €
Weißer Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft und Orangensaft.
White rum, cream, coconut syrup, pineapple juice and orange juice.
204. **MAITAI** ^{1,3} 9,90 €
Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft,
Triple sec, Orangensaft und Mandelsirup
*White rum, Brown rum, pineapple juice,
triple sec, orange juice and almond syrup*

ALKOHOLFREIE COCKTAILS & PUNCH

Non-Alcoholic Cocktails & Punch

210. **VIRGIN HUGO** ^{1,3} 6,90 €
Holunder, Minze, Limetten.
Elder, mint, lime.
211. **GINGER WONDER** 6,90 €
Frischer Ingwer, Limetten, Soda, Minze und Ingwer sirup.
Fresh ginger, lime, soda, mint and ginger sirup.
212. **COCONUT KISS** ^{1,3,4,G} 7,90 €
Kokossirup, Sahne, Orangensaft und Ananassaft.
Coconut syrup, cream, orange juice and pineapple juice.
213. **SEN** ^{1,3} 7,90 €
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger-Ale, Grenadine Syrup und Soda.
Lime, cane sugar, mint, ginger ale, grenadine syrup and soda.
214. **PINK CHIA** ^{1,3} 7,90 €
Guavensaft, Chia, Soda und Mandelsirup.
Guava juice, chia, soda and almond syrup.

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

- | | | |
|------|---|-------|
| 220. | PROSECCO (0,1L) ^{1,3,4} | 4,90€ |
| | Pur oder mit Lychee Saft.
<i>Pure or with lychee juice.</i> | |
| 221. | VALDO PROSECCO TREVISO (0,1L) ^{1,3,4} | 5,20€ |
| 222. | APEROL SPRITZ (0,25L) ^{1,3,4,} | 6,90€ |
| | Prosecco, Aperol und Soda.
<i>Prosecco, aperol and soda.</i> | |
| 223. | HUGO (0,25L) ^{1,3} | 6,90€ |
| | Prosecco, Holunderblütensaft, Soda, Minze und Limette.
<i>Prosecco, elderflower juice, soda, mint and lime.</i> | |
| 224. | ROSTATO (0,25L) ^{1,3} | 6,90€ |
| | Ramazotti-Rose, Prosecco, Soda und Basilikum.
<i>Ramazotti-rose, prosecco, soda and basil.</i> | |
| 225. | GIN TONIC (0,2L) ¹⁰ | 6,90€ |
| | Gin, Tonic Wasser, Soda | |
| 226. | COLA WISHKY (0,2L) | 6,90€ |
| | Cocacola, Wishky, Soda | |

SPIRITUOSEN

- | | | | |
|------|--|------|-------|
| 290. | AVERNA | 4 cl | 3,90€ |
| 291. | RAMAZZOTI | | 4,50€ |
| 292. | REMY MARTIN V.S.O.P | | 6,90€ |
| 293. | GIN GORDONS | | 4,90€ |
| 294. | WHISKEY JACK DANIELS | | 4,90€ |
| 295. | VOLK ABSOLUT | | 4,50€ |
| 296. | JÄGERMEISTER | | 4,50€ |
| 297. | NEP MOI (Reis-brandy von Vietnam) | | 3,90€ |

ASIATISCHER WEIN - Asian wine

- | | | | | | |
|------|---|-----|-------|------|-------|
| 274. | PFLAUMENWEIN ¹ Peach wine | 5cl | 2,90€ | 10cl | 4,90€ |
| 275. | SAKE ¹ | | 3,90€ | | 6,90€ |
| | Japanischer Reiswein kalt oder warm.
<i>Japanese rice wine cold or hot.</i> | | | | |



BIER – BEER

VOM FASS - From the barrel

- | | |
|--|---------------|
| 230. WARSTEINER PREMIUM PILSNER ^D | (0,3L) 3,90 € |
| 231. WARSTEINER PREMIUM PILSNER ^D | (0,4L) 4,90 € |
| 232. WARSTEINER PREMIUM RADLER ^D | (0,3L) 3,90 € |
| 233. WARSTEINER PREMIUM RADLER ^D | (0,4L) 4,90 € |

FLASCHEN - Bottle

- | | |
|--|----------------|
| 234. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB ^D | (0,5L) 5,50 € |
| 235. ERDINGER KISTALL ^D | (0,5L) 5,50 € |
| 236. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI (non-alcoholic) | (0,5L) 5,50 € |
| 237. WARSTEINER PREMIUM PILSENER ALKOHOLFREI (non-alcoholic) | (0,33L) 3,90 € |

AUS ASIEN - From asia

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| 238. SAIGON BIER ^D | (0,33L) 4,90 € |
| 239. SINGHA BIER ^D | (0,33L) 4,90 € |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-Alcoholic

SÄFTE (NEKTAR) UND SCHORLEN^{1,3,4} - Juices and spritzer

Apfel^S, Orange^S, Johannisbeeren^N, Maracuja^N, Ananas^N

Lychee^E, Mango^E und Guave^E.

Apple^S, orange^S, currants^N, passion fruit^N, pineapple^N

lychee^E, mango^E and guava^E.

(S: Säfte - N: Nektar - E: Erfrischungsgetränk)

241. SÄFTE Juices	(0,2L) 3,50 €	(0,4L) 5,50 €
242. SCHORLEN Spritzer	(0,2L) 3,20 €	(0,4L) 4,60 €

WASSER - Water

244. TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE Sparkling water	(0,2L) 2,50 €	(0,4L) 3,90 €
245. FLASCHE (Classic oder Still von Selters Culinaria) Bottle (sparkling or non-sparkling)	(0,25L) 3,00 €	(0,5L) 4,90 €

SOFTDRINKS - Soft drinks

Eisvogel Cola^{1,2,3,7} (auch CocaCola Zero)^{3,4,7},

Eisvogel Zitrone^{2,3,4}, Eistee³, Bitterlemon⁸, Ginger Ale⁸.

246. SOFTDRINKS	(0,2L) 3,20 €	(0,4L) 4,80 €
-----------------	---------------	---------------



WARMER GETRÄNKE

Warm drinks

ASIATISCHER TEE - Asian tea

Pro Kanne (1 Person) / per teapot (1 person)

- | | | |
|------|---|--------|
| 280. | SENCHA - Sencha tea | 4,00 € |
| | Grüntee aus Japan duftig und frisch, reinigt Körper und Geist.
<i>Green tea from Japan fresh and fragrant, cleanses body and mind.</i> | |
| 281. | JASMIN - Jasmine tea | 4,00 € |
| | Köstlicher aromatischer Grüntee mit Jasmin Blüten.
<i>Delicious aromatic green tea with jasmine flowers.</i> | |
| 282. | LOTUSBLÜTEN - Lotus flower tea | 4,00 € |
| | Köstlicher aromatischer Grüntee mit duftendem Lotus.
<i>Delicious aromatic green tea with smell of lotus.</i> | |
| 283. | INGWERTEE - Ginger tea | 3,50 € |
| | Frischer Ingwertee, Limetten, Minze mit einem Schuss Honig.
<i>Fresh ginger tea, lime, mint with a dash of honey.</i> | |
| 284. | SENTEE | 5,00 € |
| | Frischer Zitronengras, Orangenscheiben, Minze, mit einem Schuss Honig
<i>Fresh lemongrass, orange slices, mint, with a dash of honey</i> | |
| 285. | GOJI TEE | 5,00 € |
| | Goji-beeren, Jujube mit einem Schuss Honig.
<i>Goji berries, jujube with a dash of honey.</i> | |

KAFFEE - Coffee

- | | | |
|------|--|--------|
| 285. | ESPRESSO | 2,20 € |
| 286. | KAFFEE Coffee | 2,50 € |
| 287. | VIETNAMESISCHER KAFFEE ^g (warm oder kalt)
<i>Vietnamese coffee (warm or cold)</i> | 4,00 € |



VORSPEISEN – APPETIZERS

1. **EDAMAME** ^M 5,90 €
Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz gesalzen.
Steamed japanese soy beans seasoned with sea salt.
2. **KHOAI LANG CHIEN** ^A 5,90 €
Süßkartoffel-Pommes mit Chilli-Mayo.
Sweet potato fries with chili mayo sauce.
4. **GYOZA** (4 Stück / 4 pieces) ^{D,M,L} 6,50 €
Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung
Japanese dumplings filled with chicken and vegetables.
5. **NEM LUI** (4 Stück / 4 pieces) ^C 8,20 €
**Gegrillte Bällchen aus Rinderhackfleisch
Garnelen gehackt, Zitronengras, Pfeffer.
Verfeinert mit Fischsoße, Reisnudeln.**
*Grilled Meatballs - chopped beef and shrimp,
lemongrass, pepper, with fish sauce, rice noodles.*
6. **GOI CUON** (2 Stück / 2 pieces) ^{B,M,L} 7,50 €
**Frische handgerollte Sommerrollen aus Reispapier,
gefüllt mit Garnelen, Salat, Erdnüsse, Sesam, frische Kräuter
und Reisnudeln. Dazu hausgemachte Hoisinsoße.**
*Fresh hand rolled rice paper summer rolls filled
with shrimps, peanuts, sesame, fresh herbs and rice noodles.
Including home made hoisin sauce.*



VORSPEISEN – APPETIZERS

7. **NEM RAN** (2 Stück / 2 pieces) ^{A,D,C} 6,90 €
Gebratene hausgemachte Frühlingsrollen
gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln,
Morcheln und Gemüse. Dazu Fischsoße.
*Fried home made spring rolls filled with minced meat,
glass noodles, morels and vegetables. Including fish sauce.*
8. **TOM CHIEN COM** (2 Stück / 2 pieces) ^{D,1} 9,50 €
Riesengarnelen in knusprigem grünen Reismantel.
Dazu hausgemachte Süß-Sauer-Soße.
*King prawns in a crispy green rice-coating.
Including home made sweet & sour sauce.*
9. **BO LA LOT** (4 Stück / 4 pieces) ^{C,L} 8,00 €
Gegrillte saftige grüne Betelblätter mit Rinderhackfleisch
und Sesam. Dazu Fischsoße und Reisnudeln.
*Grilled juicy betel leaves filled with minced beef and sesame.
Including fish sauce and rice noodles.*
10. **GA XIEN LA CHANH** (2 Stück / 2 pieces) ^{B,L} 7,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblätter. Dazu Erdnusssoße.
Grilled chicken breast with lemon leaves. Including peanut sauce.
11. **VARIANT AUS VIETNAM** ^{A,B,C,D,M,L} 21,00 €
(ab 2 Personen / at least 2 people)
2x Frühlingsrollen, 4x Betelblätter, 2x Sommerrollen und Papaya-Salat.
2x Spring rolls, 4x betel leaves, 2x summer rolls and papaya salad.



SALATE – SALADS

15. **NOM DU DU** (scharf / spicy) ^{B,C} 13,50 €
Garnelen-Papaya-Salat mit Karotten, Peperoni, Krupuk, asiatische Kräuter, Erdnüsse und Fischsoße. Dazu Klebreis.
Shrimp-papaya-salad with carrots, hot pepper, krupuk, asian herbs, peanuts and fish sauce. Including sticky rice.
16. **NOM VIT** (leicht scharf / lightly spicy) ^{B,D,C} 12,50 €
Ente-Mango-Salat mit knuspriger Entenbrust auf frischer Mango, Gurken, Peperoni, asiatische Kräuter, Krupuk, Erdnüsse und Limetten-Fischsoße. Dazu Klebreis.
Duck-mango-salad with crispy duck breast on mango, cucumber, hot pepper, asian herbs, krupuk, peanuts and limefish sauce. Including sticky rice.
17. **BO TAI CHANH** (scharf / spicy) ^{B,L} 12,50 €
Rind-Zwiebel-Salat mit Rinderfilet, Zwiebeln, Gurken, Chili, Zitronengras, Knoblauch, Ananas, Erdnüsse und Sesam in Limettensoße. Dazu Klebreis.
Beef-onion-salad with beef tender loin, onions, cucumber, chili, lemon grass, garlic, pineapple, peanuts and sesame in lime sauce. Including sticky rice.
18. **NOM MUC** (scharf / spicy) ^{N,B,C,L} 12,50 €
Tintenfisch-Salat mit Gurken, Chili, Salat, Karotten, Sesam und Erdnüsse in Limette-Fischsoße. Dazu Klebreis.
Squid-salad with cucumber, chili, salad, carrots, sesame and peanuts in lime-fish sauce. Including sticky rice.
19. **NOM BUN HAI SAN** (Scharf) ^{N,B,C,L} 15,90 €
Meeresfrüchte-Salat (Garnelen, Tintenfisch) mit Zwiebeln, Karotten, Mango, Gurken, Reisnudeln, Erdnüsse in Limetten-Fischsoße.
Seafood salad (shrimp, squid) with onions, carrots, mango, cucumber, rice noodles, peanuts in lime fish sauce.
20. **LACHS-THUNFISCH-SALAT** ^{D,C,L} 17,90 €
Flambierte Lachs- und Thunfischscheiben auf Kräutersalat mit Avocado Streifen, Rucola und Sesam. Dazu Sesam-UnagiSoße.
Flambéed salmon and tuna slices on herb salad with avocado stripes, rucola and sesame. Including sesame - unagi sauce.



SUPPEN – SOUPS

21. **SUP GA - Tom Kha Gai** ^{G,M} (klein) 7,50 € (groß) 13,90 €
Hühnersuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum, Milch und Kokosmilch.
Chicken soup with mushrooms, lemon grass, basil, milk and coconut milk.
22. **SUP TOM - Tom Kha Gung** ^{G,M} (klein) 8,50 € (groß) 15,90 €
Garnelelsuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum, Milch und Kokosmilch.
Shrimp soup with mushrooms, lemon grass, basil, milk and coconut milk.
23. **BUN CA** ^{C,M} (klein) 9,50 € (groß) 16,90 €
Vietnamesische Fischsuppe aus Fischfond, mit Fischeiben, Reisnudeln, Frühlingszwiebeln, Dill, Tomaten und Sojasprossen.
Vietnamese fish soup from fish stock with fish slices, rice noodles, spring onions, dill, tomatoes and soy sprouts.
24. **PHO BO** (klein) 9,50 € (groß) 16,90 €
Vietnamesische Rindersuppe aus Rinderfond, mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, asiatische Kräuter und Sojasprossen.
Vietnamese beef soup from beef stock with beef, flat rice noodles, spring onions, asian herbs and soy sprouts.
25. **PHO GA** (klein) 9,50 € (groß) 16,90 €
Vietnamesische Hühnersuppe aus Hühnerfond, mit Hühnerfleisch, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, asiatische Kräuter, Koriander und Sojasprossen.
Vietnamese chicken soup from chicken stock with chicken, flat rice noodles, spring onions, asian herbs, coriander and soy sprouts.



HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

REISNUDELGERICHTE *(lauwarm)*

werden mit Reisnudeln, eingelegtem Gemüse, Salat, Gurken, Sojasprossen, Asiatische Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet.

Dazu gehört Fischsoße oder Hausgemachte Sojasoße.

Rice noodle dishes (warm) prepared with rice noodle, pickled vegetables, salad, cucumber, soy sprouts, asian herbs, roasted onions, peanuts and sesame. Including fish sauce or home made soy sauce.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | BUN XAO BO ^{A,D,C,B}
mit Rindfleisch.
<i>with beef.</i> | 17,90 € |
| 32. | BUN LA LOT ^{C,L,B}
mit Betelblätter und Rinderhackfleisch.
<i>with betel leaves and minced beef.</i> | 18,90 € |
| 33. | BUN NEM ^{C,D,A}
mit Frühlingsrollen aus Schweinefleisch .
<i>with spring rolls from pork.</i> | 16,90 € |
| 34. | BUN VIT GION ^{C,D,B}
mit knuspriger Ente.
<i>with crispy duck.</i> | 20,90 € |
| 35. | BUN GA GION ^{C,D,B}
mit knusprigem Hühnerfleisch.
<i>with crispy chicken.</i> | 17,90 € |
| 36. | BUN CHA ^{C,B}
mit gegrilltem Schweinefleisch .
<i>with grilled pork.</i> | 16,90 € |
| 37. | BUN CHA CA LA VONG ^{C,M,B}
mit gebratenem Lachs und Dill .
<i>with fried salmon and dill.</i> | 19,90 € |



ROTE CURRY GERICHTE ^G (scharf)

werden mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten, Selleri in Curry-Kokosmilch-Soße zubereitet. Dazu gibt es Jasmin-Reis.

Red curry dishes (spicy) prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas in curry-coconut-milk-sauce. Including jasmine rice.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | GA CURRY ^{G,} | 14,90 € |
| | mit Hühnerfleisch / with chicken | |
| 41. | BO CURRY ^{G,} | 16,90 € |
| | mit Rindfleisch / with beef | |
| 42. | VIT GION CURRY ^{D,G} | 20,90 € |
| | mit knuspriger Ente / with crispy duck | |
| 43. | GA GION CURRY ^{D,G,} | 17,90 € |
| | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | |
| 44. | TOM CURRY ^{E,G} | 21,90 € |
| | mit Riesengarnelen / with king prawns | |

SÜß-SAUER-SOßE ^I oder ERDNUSSSOßE ^{B,G}

werden mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten, Selleri Tomaten und Ananas zubereitet. Dazu gibt es Jasmin-Reis.

Sweet & Sour sauce or peanut sauce prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas, tomatoes and pineapple. Including jasmine rice.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | GA CHUA NGOT ^{I,} | 13,90 € |
| | mit Hühnerfleisch / with chicken | |
| 51. | GA GION CHUA NGOT ^{I,D} | 16,90 € |
| | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | |
| 52. | VIT GION CHUA NGOT ^{I,D} | 19,90 € |
| | mit knuspriger Ente / with crispy duck | |



GRILLGERICHTE

werden mit gebratenem Wok Gemüse (Pak-Choi, Baby Mais, Zuckerschoten, Selleri, uvm.), Austernsoße und einer Spezial-Grillsoße serviert.

Dazu gibt es Jasmin-Reis.

Grilled dishes prepared with fried wok vegetables (pak choi, baby corn, snap peas, etc.), oyster sauce and served with a special-BBQ-sauce. Including jasmine rice.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | CA NUONG <small>C,M,L</small> | 22,90 € |
| | mit Lachsfilet ca. 300gr / with salmon filet 300gr | |
| 61. | VIT NUONG <small>M,L</small> | 25,90 € |
| | mit Entenbrustfilet 300g / with duck breast filet 300g | |
| 62. | TOM NUONG <small>M,L</small> | 25,90 € |
| | mit Riesengarnelen (4-6 Stück) / with king prawns (4-6 pieces) | |
| 63. | GA NUONG <small>M,L</small> | 19,90 € |
| | mit Hähnchenschenkel (ohne Knochen) / with chicken legs (boneless) | |
| 64. | HAI SAN (gemischter Teller / mixed plate) <small>C,M,L,N</small> | 29,90 € |
| | mit Riesengarnelen, Lachs und Jakobsmuscheln
with king prawns, salmon and scallops | |

GEBRATENE REISBANDNUDEL

werden mit frischem Saisongemüse, Pak-Choi, Frühlingszwiebel, Eier, Röstzwiebel, Erdnüsse und Koriander serviert.

Fried Rice Noodles served with fresh seasonal vegetables, pak choi, spring onions eggs, roasted onions peanuts and coriander.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | PHỞ BÒ XÀO <small>A,B,M</small> | 17,90 € |
| | mit Rindfleisch / with beef. | |
| 71. | PHỞ XÀO TÔM <small>A,B,M</small> | 21,90 € |
| | mit Garnelen / with shrimps | |
| 72. | PHỞ XÀO GÀ GIÒN <small>A,B,D,M</small> | 17,90 € |
| | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | |
| 73. | PHỞ XÀO VỊT GIÒN <small>A,B,D,M</small> | 20,90 € |
| | mit knuspriger Ente / with crispy duck | |



GEBRATENE GERICHTE

werden mit Jasmin-Reis serviert.

Fried dishes served with jasmine rice.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | GA XAO HAT DIEU ^{M,J,L,}
Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Cashew
<i>Chicken with seasonal vegetables and cashew</i> | 14,90 € |
| 81. | GA GION XAO RAU ^{D,M,L,}
Knuspriges Hühnerfleisch mit Saisongemüse in Austernsoße.
<i>Crispy chicken with seasonal vegetables in oyster sauce.</i> | 17,90 € |
| 82. | BO XAO GANG ^{M,L,}
Rindfleisch mit Saisongemüse und Sojasprossen.
<i>Beef with seasonal vegetables and soy sprouts.</i> | 18,90 € |
| 83. | BO XAO TIEU XANH ^M (scharf)
Rindfleisch , Saisongemüse gebraten
mit Junge grüne Pfeffer, Knoblauch in Austern soße
<i>Beef, seasonal vegetables fried
with young green peppers, garlic in oyster sauce</i> | 18,90 € |
| 84. | VIT GION XAO RAU ^{M,D}
Knusprige Ente mit Saisongemüse in Austernsoße.
<i>Crispy duck with seasonal vegetables in oyster sauce.</i> | 21,90 € |
| 85. | VIT XAO SATE ^{M,D} (scharf)
Entenfleisch mit Saisongemüse , Zwiebeln,
Knoblauch in Sate soße
<i>Duck meat with seasonal vegetables,
onions, garlic in satay sauce</i> | 21,90 € |
| 86. | MUC XAO XA OT ^{M,N} (scharf / spicy) ^{J,L,M}
Tintenfisch mit Wok Gemüse, frischem Zitronengras,
Knoblauch, Chili und Austernsoße.
<i>Squid with fried wok vegetables, fresh lemon grass,
garlic, chili and oyster sauce.</i> | 19,90 € |
| 87. | TOM SOT ME ^{E,M,}
Garnelen gebraten mit Saisongemüse, Baby Mais,
Zuckerschoten in Tamarinde Soße.
<i>Fried shrimps with seasonal vegetables, baby corn,
snap peas in tamarind sauce.</i> | 22,90 € |
| 88. | HAI SAN XAO SATE ^{M,N} (scharf)
Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln mit Saisongemüse,
Knoblauch, gebraten in Sate-soße
<i>Shrimp, squid, scallops with seasonal vegetables,
garlic, fried in satay sauce</i> | 26,90 € |

Healthy food

VEGETARISCHE

Vegetarian



VEGETARISCHE VORSPEISEN – APPETIZERS

- v1. NEM CHAY (2 Stück)** ^{A,D} **6,90 €**
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Eier, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse. Dazu Sojasoße.
Home made spring rolls filled with eggs, glass noodle, morels and vegetables. Including soy sauce.
- v2. GOI CUON CHAY** ^{B,D,M} **7,20 €**
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Salat, Kräuter, Gurke, Mango und Reismnudeln.
Dazu hausgemachte Hoisin-Soße.
Fresh rice paper rolls filled with tofu, salad, herbs, cucumber, mango and rice noodles. Including home made Hoisinsauce.
- v9. TOFU CHIEN GION** ^{A,D,L,M} **7,50 €**
Tofustücke in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße
Tofu pieces in a tempura coating, chilli mayo sauce
- v10. RAU CHIEN GION** ^{A,D,L,M} **6,50 €**
Gemüse in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße
Vegetables in tempura coating, chilli mayo sauce
- v3. GYOZA CHAY** ^{M,L} **6,20 €**
Gedämpfte japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung.
Dazu Sojasoße.
Steamed japanese dumplings filled wit vegetables. Including soy sauce.
- v4. NOM DU DU CHAY - Papaya-Salat** ^{B,L,M} **12,50 €**
Tofuscheiben mit Papaya, Peperoni, asiatische Kräuter, Karotten, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Sojasoße.
Dazu gibt es Klebreis.
Tofu slices with papaya, hot pepper, asian herbs, carrot, peanuts, roasted onions and soy sauce. Served with sticky rice.



VEGETARISCHE VORSPEISEN – APPETIZERS

V5. POMELO-SALAT^{B,L,M}

7,90 €

**Pomelostücke mit Gurke, Mango, asiatische Kräuter,
Peperoni, Karotten in Limetten-Soja-Soße.**

*Pomelo bites with cucumber, mango, asian herbs,
hot pepper, carrot in lime-soy sauce.*

V6. SEETANG SALAT^{L,M}

7,90 €

Algen-Salat mit asiatische Kräuter in Unagisoße und Sesamöl.

Seaweed salad with asian herbs in unagi sauce and sesame oil.

V7. SUP DUA^G (scharf / spicy)

6,90 €

KOKOSMILCHSUPPE - COCONUT MILK SOUP

**Tofu Stücke mit Pilzen, Gemüse, Zitronengras,
Basilikum in Kokosmilch.**

*Tofu bites with mushrooms, vegetables,
lemon grass, basil and coconut milk.*

V8. SUP CHAY - GEMÜSESUPPE / VEGETABLE SOUP

6,50 €

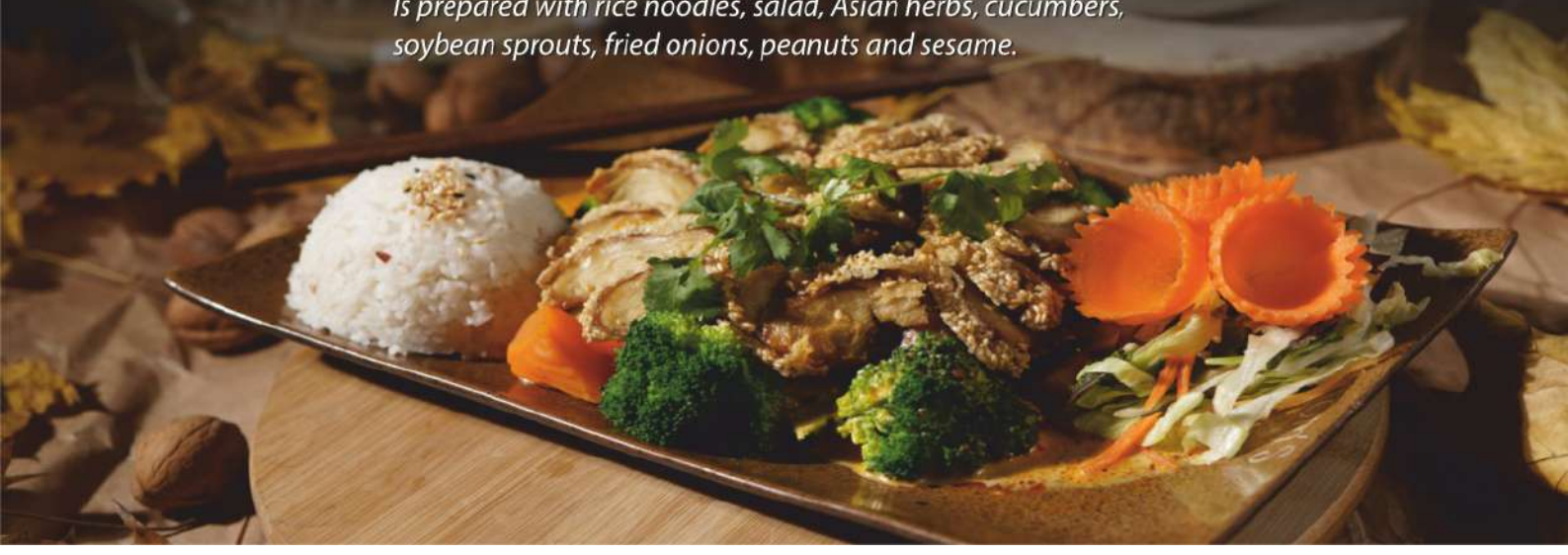
Verschiedene Gemüse, Pilze, Zwiebel im Gemüsefond.

Various vegetables, mushrooms, onions in vegi stock.



HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

- V11. BUN NEM CHAY** (lauwarm / warm) ^{B,D,M,L} **15,50 €**
Frühlingsrollen werden mit Reismudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet. Dazu hausgemachte Sojasoße.
Spring rolls prepared with rice noodles, pickled carrots, salad, asian herbs, cucumber, soy sprouts, roasted onions, peanuts and sesame. Including home made soy sauce.
- V12. BUN DAU** ^{M,L,B} **15,50 €**
Gebratener Tofu wird mit Reismudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet. Dazu hausgemachte Sojasoße.
Fried tofu prepared with rice noodles, pickled carrots, salad, asian herbs, cucumber, soy sprouts, roasted onions, peanuts and sesame. Including home made soy sauce.
- V13. BUN VIT CHAY** ^{A,B,L,D,} **20,50 €**
Gebratener vegetarische Ente wird mit Reismudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet. Dazu hausgemachte Sojasoße.
Fried vegi duck prepared with rice noodles, pickled carrots, salad, asian herbs, cucumber, soy sprouts, roasted onions, peanuts and sesame. Including home made soy sauce.
- V14. RAU CURRY** ⁶ (scharf / spicy) **14,50 €**
Verschiedene Gemüse in roter Currysoße, dazu gibt es Jasmin-Reis.
Various vegetables in red curry sauce, including jasmine rice.
- V25. BUN GIO CHAY** ^{B,L,D,1,2} **16,90 €**
Vegansfleisch gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Sate-Soße. Wird mit Reismudeln, Salat, Asiatische Kräuter, Gurken, sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse & Sesam zubereitet.
Vegan meat fried with onions, garlic, lemongrass, satay sauce. Is prepared with rice noodles, salad, Asian herbs, cucumbers, soybean sprouts, fried onions, peanuts and sesame.



HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

V15. TOFU CURRY ^G (scharf / spicy) 15,50 €

Tofu wird mit Saisongemüse, Babymais, Zuckerschoten und in roter Currysoße zubereitet.

Dazu gibt es Jasmin-Reis.

Tofu prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas and red curry sauce. Including jasmine rice.

V16. VIT CURRY CHAY ^{D,G} (scharf / spicy) 20,50 €

Vegetarische Ente wird mit Saisongemüse, Babymais, Zuckerschoten mit Saisongemüse, Dazu gibt es Jasmin-Reis.

Vegi duck prepared with seasonal vegetables, baby corn, snap peas and red curry sauce. Including jamine rice.

V17. PHỞ XÀO RAU ^{A,B,M} 15,50 €

GEBRATENE REISBANDNUDELN

mit Eier, verschiedene Gemüse, Pak-Choi, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Sellerie, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.

Fried Rice Noodles, with eggs, various vegetables, pak choi, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.

V18. PHỞ XÀO TOFU ^{A,B,M} 16,50 €

GEBRATENE REISBANDNUDELN

mit Tofu, Eier, Pak-Choi, verschiedene Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.

Fried Rice Noodles, with tofu, eggs, pak choi, various vegetables, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.



HAUPTGERICHTE – MAIN COURSE

- V19. PHỞ XÀO VIT CHAY** ^{A,B,D,M} 20,50 €
GEBRATENE REISBANDNUDELN
mit vegetarischer Ente, Eier, Pak-Choi,
verschiedene Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie,
Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.
*Fried Rice Noodles, with vegi duck, eggs,
various vegetables, pak choi, spring onions, soy sprouts,
celery, peanuts, roasted onions and coriander.*
- V20. RAU XAO** ^M 13,50 €
Gebratenes Gemüse mit Sojasoße,
Cashewkerne und dazu gibt es Jasmin-Reis.
Fried vegetables with vegan meat, soy sauce and jasmine rice
- V26. GIO CHAY XAO RAU** ^M 15,50 €
Gebratenes Gemüse mit Vegansfleisch,
Sojasoße und dazu Jasmin-Reis
*Fried tofu with various vegetables, soy sauce,
cashew nuts and including jasmine rice.*
- V21. RAU XAO TOFU** ^M 14,50 €
Gebratener Tofu mit verschiedene Gemüse, Sojasoße,
Cashewkerne und dazu gibt es Jasmin-Reis.
*Fried tofu with various vegetables, soy sauce,
cashew nuts and including jasmine rice.*
- V22. RAU CHUA NGOT** ^{I,J} 13,50 €
Gebratenes Gemüse mit Ananas
in Süß-Sauer-Soße, dazu gibt es Jasmin-Reis.
*Fried vegetables with pineapple
in sweet & sour sauce and including jasmine rice.*
- V23. TOFU SOT LAC** ^{B,G} 15,50 €
Gebratener Tofu mit verschiedene Gemüse
in Erdnusssoße, dazu gibt es Jasmin-Reis.
*Fried tofu with various vegetables
in peanut sauce and including jasmine rice.*



MAKI

In Nori gerollt, gefüllt mit Reis, Fisch oder Gemüse (6 Stück)

Rolled in Nori, filled with Rice, Fish or Vegetable (6 Pieces)

- | | | |
|------|--|--------|
| 101. | AVOCADO MAKI 🌿
Avocado | 4,00 € |
| 102. | KAPPA MAKI 🌿
Gurke / Cucumber | 3,50 € |
| 103. | INARI MAKI ^M 🌿
Tofu | 4,00 € |
| 104. | TAMAGO MAKI ^A
Süßei / Sweet egg | 4,00 € |
| 105. | ASUPRA MAKI ^C 🌿
Spargel / asparagus | 4,50 € |
| 106. | SAKE MAKI ^C
Lachs / Salmon | 5,00 € |
| 107. | TEKKA MAKI ^C
Thunfisch / Tuna | 6,00 € |
| 108. | TUNA MAKI ^C
gekochter Thunfisch / cooked Tuna | 5,00 € |
| 109. | YAKI MAKI ^C
Hühnerfleisch / chicken | 5,00 € |
| 110. | KANI MAKI ^C
Surimi | 5,00 € |
| 111. | EBI MAKI ^E
Garnelen / Shrimp | 6,00 € |





SUSHI

Special



NIGIRI

oder flambierte NIGIRI. Jeweils 2 Stück.
or flambéed NIGIRI. 2 pieces each.

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 115. SAKE ^C | 5,50 € |
| Lachs / Salmon | |
| 116. MAGURO ^C | 6,00 € |
| Thunfisch / Tuna | |
| 117. EBI ^E | 5,50 € |
| Garnelen / Shrimp | |
| 118. HOTATEGAI ^C | 5,50 € |
| Jakobsmuschel / Scallop | |
| 119. KANI ^C | 4,50 € |
| Surimi | |
| 120. UNAGI ^C | 5,50 € |
| Aal / Eel | |
| 121. TOBIKO ^A | 4,50 € |
| Fischrogen / Fish Roe | |
| 122. TAMAGO ^A | 4,50 € |
| Eier / Eggs | |
| 123. INARI ^M 🌿 | 4,50 € |
| Tofu / Tofu | |
| 124. AVOCADO 🌿 | 4,00 € |
| Avocado | |



SEN DELICACIES

Spezialrollen verfeinert mit Unagi-Soße, Sesam und Kresse-Mix
Special rolls refined with unagi-sauce, sesame and cress-mix

	4 Stk/pcs	8 Stk/pcs
S1. DRAGON FIRE ^{C,E,D,G} Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, obendrauf Lachs. <i>Prawns in tempura batter, mango, avocado, Philadelphia cream cheese, topped with salmon.</i>	9,00 €	18,00 €
S2. PHONIX FIRE ^{C,D,G} Avocado, Surimi, Gurken, Philadelphia, obendrauf Aal <i>Avocado, surimi, cucumber, Philadelphia cream cheese, topped with eel</i>	9,50 €	19,00 €
S3. SAKE FANCY ^{C,D,G} Lachshaut, Gurken, Avocado, Philadelphia, obendrauf Lachs <i>Salmon skin, cucumber, avocado, Philadelphia cream cheese, topped with salmon</i>	9,00 €	18,00 €
S4. ATULA EBI ^{C,E,D,G} Thunfisch, Mango, Avocado, Philadelphia, obendrauf Garnelen. <i>Tuna, mango, avocado, Philadelphia cream cheese, topped with shrimp.</i>	9,00 €	18,00 €
S5. TUNA FIRE ^{C,D,G} Gekochter Thunfisch, Rucola, Chillimayo Soße, obendrauf Röstzwiebeln <i>Cooked tuna, arugula, chili mayo sauce, topped with fried onions</i>	8,50 €	17,00 €
S6. BEST FRIEND ^{C,D} Hühnerfleisch, Gurke, Rettich, obendrauf Lachs <i>Chicken, cucumber, radish, topped with salmon</i>	9,00 €	18,00 €
S7. LOVE MIX ^{C,E,D} Garnelen im Tempuramantel, Spargel, Avocado, obendrauf Lachs und Thunfisch. <i>Tempura-coated shrimp, asparagus, avocado, topped with salmon and tuna.</i>	9,50 €	19,00 €
S8. AVO COCO ^{A,D,G} Süßei, Gurken, Spargel, philadelphia, obendrauf Avocado <i>Sweet egg, cucumber, asparagus, Philadelphia cream cheese, topped with avocado.</i>	8,00 €	16,00 €
S9. SALMON GREEN ^{C,D,G} Lachshaut, Gurken, Rettich, Philadelphia, obendrauf Avocado <i>Salmon skin, cucumber, radish, Philadelphia cream cheese, topped with avocado.</i>	8,50 €	17,00 €



INSIDE OUT

Nori Blätter gerollt, mit Reis , Gemüse oder Fisch.
Verfeinert mit Fischrogen oder Sesam Mantel (8 Stück).

*Nori sheets rolled, with rice, vegetables or fish.
Refined with fish roe or sesame coating (8 pieces).*

- | | | |
|---|----------------------------------|---------|
| i1. | ALASKA ^{c,g} | 9,00 € |
| Lachs, Avocado, Philadelphia / Salmon, avocado, Philadelphia cream cheese, | | |
| i2. | MAGURO ^c | 10,00 € |
| Thunfisch, Gurken / Tuna, cucumbers, | | |
| i3. | THUNA ^c | 8,50 € |
| Gekochter Thunfisch, Avocado / Cooked tuna, avocado | | |
| i4. | EBI ^{e,g} | 9,00 € |
| Garnelen, Avocado, Philadelphia / Shrimp, avocado, Philadelphia | | |
| i5. | SALMONSKIN ^{c,g} | 8,00 € |
| Lachshaut, Gurke, Philadelphia /
Salmon skin, cucumbers, Philadelphia cream cheese | | |
| i6. | YAKI | 8,50 € |
| Hühnerfleisch, Gurke / Chicken, cucumber | | |
| i7. | CALIFORNIA ^{c,g} | 8,00 € |
| Surimi, Avocado, Philadelphia / Surimi, avocado, Philadelphia cream cheese | | |
| i8. | VEGGIE ^g 🌱 | 7,50 € |
| Avocado, Gurken, Philadelphia / Avocado, cucumber, Philadelphia cream cheese | | |
| i9. | RUCO 🌱 | 7,50 € |
| Rucola, Spargel, Rettich / Arugula, asparagus, radish | | |



CRUNCHY

Frittierte Sushi, Serviert mit Unagi Soße,
Jap. Mayonnaise, Sesam, Kresse (5 Stück).

*Deep-fried sushi, served with unagi sauce,
Japanese mayonnaise, sesame seeds, and cress. (5 pieces)*

- | | | |
|-----|---|--------|
| T1. | SAKE TEMPURA ^{C,D} | 8,50 € |
| | Lachs, Avocado, Rettich / Salmon, avocado, radish | |
| T2. | TUNA TEMPURA ^{C,D} | 9,00 € |
| | Thunfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurken / Tuna, chives, avocado, cucumber | |
| T3. | EBI TEMPURA ^{E,D} | 8,50 € |
| | Garnelen, Avocado, Gurken / Shrimp, avocado, cucumbers | |
| T4. | KANI TEMPURA ^{C,D} | 8,00 € |
| | Surimi, Avocado, Rettich / Surimi, avocado, radish | |
| T5. | SALMONSKIN TEMPURA ^{C,D} | 8,00 € |
| | Lachshaut, Spargel, Gurken / Salmon skin, asparagus, cucumbers | |
| T6. | CHICKEN TEMPURA ^D | 8,00 € |
| | Hühnerfleisch, Gurken, Rettich / Chicken, cucumbers, radishes | |
| T7. | ENTE TEMPURA ^D | 9,00 € |
| | Entenfleisch, Avocado, Spargel / Duck meat, avocado, asparagus | |
| T8. | EI TEMPURA ^{A,D} | 7,50 € |
| | Avocado, Süßei, Rucola / Avocado, sweet egg, arugula | |
| T9. | INARI TEMPURA ^{M,D}  | 7,50 € |
| | Tofu, Mango, Gurken / Tofu, mango, cucumbers | |



NEW STYLE SASHIMI

Sushi Kreation ohne Reis auf frischem Wildkräutersalat, Minispargel. Verfeinert mit...
Sushi creation without rice bedded on fresh wild-herb-salat and mini asparagus. Refined with...

	Klein	/	Normal
X1. TUNA SASHIMI ^c Thunfisch / Tuna	10,00 €		20,00 €
X2. SAKE SASHIMI ^c Lachs / Salmon	9,00 €		18,00 €
X3. SASHIMI MIX ^{c,e} Lachs, Thunfisch, Garnelen und Jakobsmuschel. <i>Salmon, tuna, shrimps and scallop.</i>	12,00 €		24,00 €



SUSHI MENÜ

Serviert mit Seetangsalat, Sesam, Kresse
Served with seaweed salad, sesame seeds, and cress.

Me 1 (18 Stk) 13,00 €

6 Stk Sake Maki, 6 Stk Kani Maki, 6 Stk Avo Maki

Me 2 (16 Stk) 17,00 €

4 Stk Ebi I.O, 4 Stk Sake I.O, 4 Stk California I.O, 4 Stk Vegie I.O

Me 3 (14 Stk) 24,50 €

8 Stk Thun I.O, 2 Stk Ebi Nigiri, 4 Stk Lach Sashimi

Me 4 (26 Stk) 🌿 27,00 €

8 Stk Vegie I.O, 6 Stk Kappa Maki, 2 Stk Avo Nigiri, 10 Stk Vegie Tempura

Me 5 (30 Stk) 39,00 €

8 Stk Lachs I.O, 6 Stk Avo Maki, 2 Stk Thun Nigiri
10 Stk Chicken Tempura, 4 Stk Lachs Sashimi

Me 6 (42 Stk) 49,00 €

8 Stk Lachs I.O, 8 Stk Avo Maki, 8 Stk Kani Maki
10 Stk Lachs Tempura, 4 Stk Verschiedene Nigiri, 4 Stk Sashimi

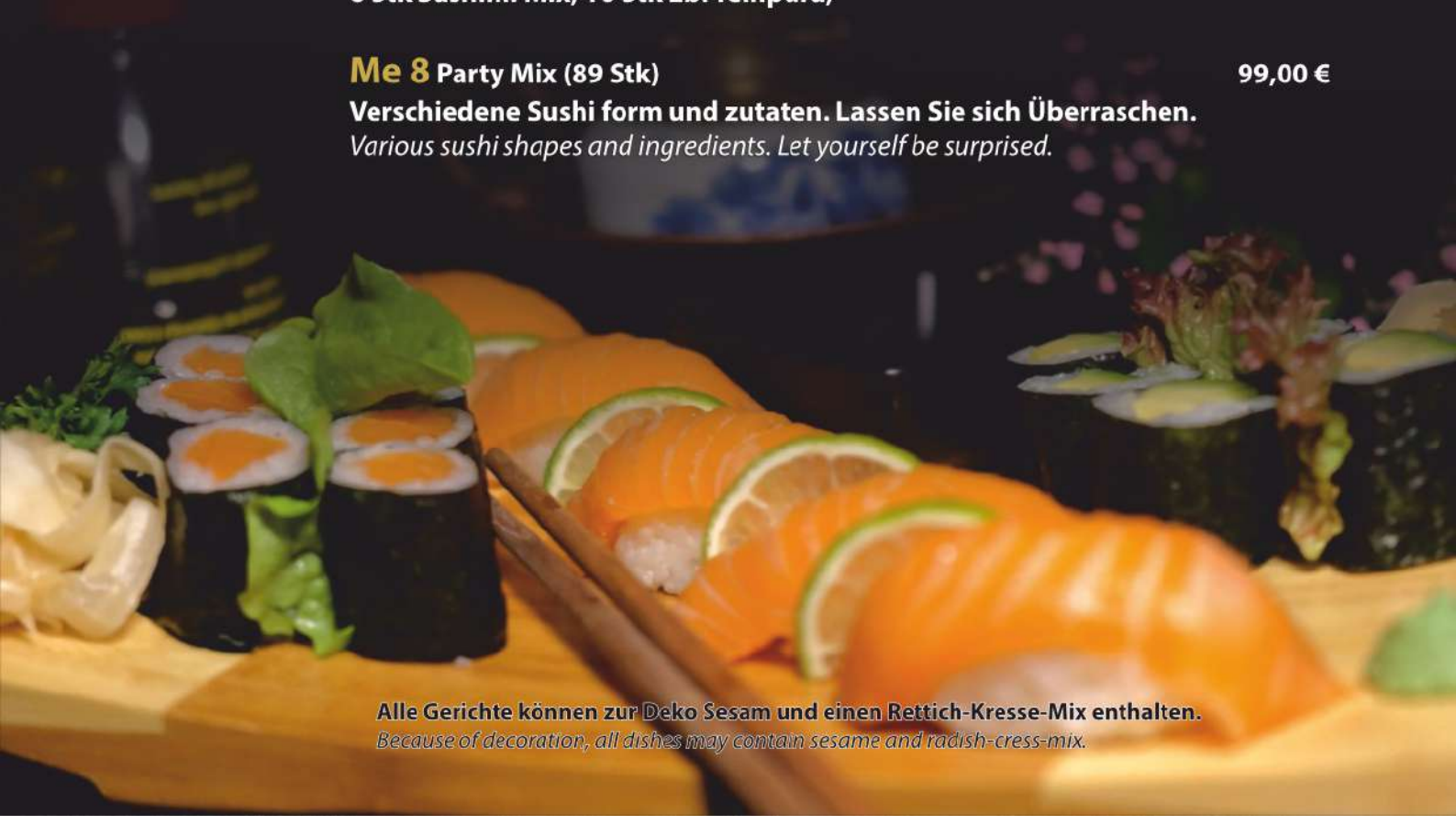
Me 7 (74 Stk) 74,00 €

8 Stk Kani I.O, 8 Stk Sake I.O, 6 Stk Sake Maki, 6 Stk Kani Maki
6 Stk Kappa Maki, 8 Stk Sake Fancy, 6 Stk Nigiri Mix
6 Stk Sashimi Mix, 10 Stk Ebi Tempura,

Me 8 Party Mix (89 Stk) 99,00 €

Verschiedene Sushi form und zutaten. Lassen Sie sich Überraschen.
Various sushi shapes and ingredients. Let yourself be surprised.

Alle Gerichte können zur Deko Sesam und einen Rettich-Kresse-Mix enthalten.
Because of decoration, all dishes may contain sesame and radish-cress-mix.





DESSERT

170. **XOI XOAI** 9,90 €
Mango mit Klebreis in Kokosmilch
Mango with sticky rice in coconut milk
171. **KOKOS-PANNA-COTTA** 7,90 €
mit Grüntee-Eis
with green ice cream
172. **CHUOI CHIEN** ^{1,3,G} 7,90 €
Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen dazu Vanilleeis
Baked banana with honey, peanuts with vanilla ice cream
173. **MOCHI / MOCHI EIS** ^{1,3} 7,90 €
3 Stück Nachwahl mit Früchte
3 items by choice with fruits





SEN

TASTE OF ASIA

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

Mögliche allergene Stoffe:

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

Kennzeichnungspflichtige 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 aufgeschäumt mit Stickoxydul