



# 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**



Auf den Zinnen 10, 79098 Freiburg  
Tel:0761/ 47998138  
[www.sen-freiburg.de](http://www.sen-freiburg.de)

Öffnungszeiten:  
Dienstag - Sonntag:11:30 - 22:30 Uhr  
Montags ist Ruhetag



## WASSER & SOFTTIES

Wasser (Still oder Classic)	0,25l	3,0	0,75l	5,5
Cola <sup>1,2,3,7</sup>   Cola Zero <sup>1,2,6</sup>   Spezi <sup>1,2,3,7</sup>	0,2l	3,5	0,4l	4,9
Blune Zitrone <sup>3,4,7</sup>   Blune Orange <sup>3,4,6</sup>   Bitter Lemon <sup>8</sup>   Ginger Ale   Tonic Wasser	0,2l	3,5	0,4l	4,9

## JUICE & SODA<sup>1,3,4</sup>

Johannisbeeren<sup>N</sup> | Ananas<sup>N</sup> | Maracuja<sup>N</sup>  
| Apfel<sup>S</sup> | Orange<sup>S</sup> | Litschi<sup>E</sup> | Mango<sup>E</sup> | Guave<sup>E</sup>  
(S: Säfte - N: Nektar - E: Erfrischungsgetränk)

Soft und Schorle <i>juice and spritzer</i>	0,2l	3,5	0,4l	4,9
---	------	-----	------	-----

## KAFFEE

Espresso	2,2
Kaffee	2,5
Capuchino	3,0
Latte Macchiato	3,0
Kaffee ohne koffein	3,0
Vietnamesischer kaffee	4,0

## BIERE

### GANTER BIER

Pilz (vom Fass) <sup>D</sup>	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Weizen helles (vom Fass) <sup>D</sup>	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Radler (süß oder sauer)	0,3l	3,5	0,5l	4,9
Weizen Dunkel <sup>D</sup>	0,5l	4,9		
Alkoholfrei Pilz <sup>D</sup>	0,3l	3,5		
Alkoholfrei Weizen <sup>D</sup>	0,5l	4,9		

### ASIAN BIER

Singha Bier <sup>D</sup>	0,3l	4,2
Kirin Ichiban <sup>D</sup>	0,3l	4,2
Asahi <sup>D</sup>	0,3l	4,2



# COCKTAILS

<b>HUGO</b> <sup>1,3</sup>	Holunder Sirup, Limetten, Minze, Prosecco	7,5
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1,3</sup>	Aperol, Orange, Beeren, Prosecco	7,5
<b>MAITAI</b> <sup>1,3</sup>	Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orange, Minze, Grenadine Sirup <i>Rum, Triple Sec, Lime Juice, Orange, Mint, Grenadine Syrup</i>	9,9
<b>MOJITO</b> <sup>3</sup>	Limetten, Rum, Brauner Zucker, Minze <i>Limes, Rum, Brown Sugar, Mint</i>	8,5
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>1,2,3,7</sup>	Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cola <i>Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Lime Juice, Coke</i>	9,9
<b>BOMBAY</b>	Gin, Limetten, Ingwer, Brauner Zucker <i>Gin, Lime, Ginger, Brown Sugar</i>	8,9
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1,3</sup>	Pepino Peach, Vodka, Limetten, Grenadine Sirup, Ananassaft <i>Pepino Peach, Vodka, Lime, Grenadine Syrup, Pineapple Juice</i>	9,9
<b>MOSCOW MULE</b>	Vodka, Limetten, Ginger Ale, Minze <i>Vodka, lime, ginger ale, mint</i>	8,9
<b>STRAWBERRY COLADA</b> <sup>1,3</sup>	Rum, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft <i>Rum, Strawberry Syrup, Cream, Pineapple Juice, Orange Juice</i>	9,9

# MOCKTAIL

<b>GUAVA PASSION</b>	Guavensaft, Kokosmilch, Passionsfrucht, Zuckersirup. <i>Guava juice, coconut milk, passion fruit, sugar syrup.</i>	7,5
<b>SANGRIA</b> <sup>3</sup>	Zitronen, Orange, Soda, Alkoholfreier Wein <i>Lemons, Orange, Soda, Non-Alcoholic Wine</i>	7,5
<b>BLUE LAGOON</b> <sup>3</sup>	Blue Curacao sirup, Limetten, Sprite, Salz <i>Blue Curacao syrup, lime, sprite, salt</i>	7,5
<b>SUNSHINE</b> <sup>3</sup>	Zitronen, Honig, Soda, Gurken <i>Lemons, honey, soda, cucumber</i>	7,5



# HAÜSGEMACHTE LIMONADE

## LEMON EISTEE

Grüne Tee, Limettensaft, Rohrzucker, Holunderblütensirup  
*Green Tea, Lime Juice, Cane Sugar, Elderflower Syrup*

6,9

## PEACH EISTEE <sup>D</sup>

Pfirsich, Orangensaft, Zitronengras, Rohrzucker, Schwarze Tee  
*Peach, Orange Juice, Lemongrass, Cane Sugar, Black Tea*

6,9

## BUTTERFLY PEA EISTEE

Limettensaft, Honig, Butterfly Pea Blüten, Minze, Basilikumperlen  
*Lime Juice, Honey, Butterfly Pea Blossoms, Mint, Basil Pearls*

6,9

# WARME GETRÄNKE

## INGWER TEE

Frische Ingwerscheiben, Zitronengras, Honig  
*Fresh ginger slices, lemongrass, honey*

4,5

## GOJI TEE

Chrysanthemen Blüten, Goji-Beeren, Honig  
*Chrysanthemum Flowers, Goji Berries, Honey*

4,5

## LIMETTEN TEE

Limetten, Jasmin-Tee , Honig  
*Limes, Jasmine Tea, Honey*

4,5

## SEN TEE

Schwarze Tee, Orangenscheiben, Pfirsich Sirup, Zimt, Honig  
*Black tea, orange slices, peach syrup, cinnamon, honey*

5,5



# Wein - Wine

## OFFENE WEIN

### WEISSWEIN - White wine

	1/4L	1/2L
HEIMAT GUTEDEL <sup>1</sup>	6,9	13,9
WEIßBURGUNDER <sup>1</sup>	6,9	13,9
GRAUBURGUNDER <sup>1</sup>	6,9	13,9
CHARDONNAY	6,9	13,9

### ROTWEIN - Red wine

	1/4L	1/2L
FEUERBACH SPÄTBURGUNDER <sup>1</sup>	6,9	13,9
PINOT NOIR TWIN EDITION <sup>1</sup>	6,9	13,9
PINOT NOIR ROSÉ <sup>1</sup>	6,9	13,9
WEINSCHORLE <sup>1</sup> ( Rot oder Wein)	1/4L	4,2

## FLASCH - Bottle

### WEISSWEIN - White wine

	0,75L
DURBACHER KOCHBERG WEIßHERBST	17,0
DOPPIO PASSO ROSATO	17,0
DOPPIO PASSO GRILLO	19,0
PINOT GRILLO ZENATO	19,0
MARQUES DE RICAL RUEDA	23,0

### ROTWEIN - Red wine

	0,75L
DURBACHER KOCHBERG SPÄTBURGUNDER	19,0
DOPPIO PASSO PRIMITIVO RISERVA	27,0
MARQUES DE CACERES CRIANZA RIOJA	27,0
ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO	27,0
IL BACCA PRIMITIVO	55,0

## SEKT

DOPPIO PASSO ASOLO POSECCO	0,1L 5,9	0,75L 27,9
VALDO PROSECCO TREVISO	0,1L 5,9	0,75L 27,9
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER		0,75L 89,0

## ASIATISCHER WEIN - Asian wine

	5cl	10cl
PFLAUMENWEIN <sup>1</sup> Peach wine	2,9	4,9
SAKE <sup>1</sup>	3,9	6,9

Japanischer Reiswein kalt oder warm.

*Japanese rice wine cold or hot.*



# VORSPEISEN - APPETIZERS

- 1. EDAMAME** 5,9  
**Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz gesalzen.**  
*Steamed japanese soy beans seasoned with sea salt.*
- 2. KHOAI LANG CHIEN** 5,9  
**Süßkartoffel-Pommes mit Chili-Mayo.**  
*Sweet potato fries with chili mayo sauce.*
- 3. XIU MAI (4 Stück / 4 pieces)** <sup>D,M,L</sup> 6,5  
**Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen- und Gemüsefüllung.**  
*Steamed dumplings filled with shrimps and vegetables.*
- 4. GYOZA (4 Stück / 4 pieces)** <sup>D,M,L</sup> 6,5  
**Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung**  
*Japanese dumplings filled with chicken and vegetables.*
- 5. NEM LUI (4 Stück / 4 pieces)** <sup>D</sup> 8,2  
**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)** <sup>B,M,L,1,2</sup> 7,5  
**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)** <sup>A,1</sup> 6,9  
**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)** <sup>D,E,1</sup> 9,5  
**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)** <sup>C,L</sup> 8,0  
**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)** <sup>B</sup> 7,5  
**Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblätter. Dazu Erdnussoße.**  
*Grilled chicken breast with lemon leaves. Including peanut sauce.*
- 11. VARIANT AUS VIETNAM** 21,0  
**(ab 2 Personen / at least 2 people)**  
**Frühlingsrollen, Betelblätter, Sommerrollen und Papaya-Salat.**  
*Spring rolls, betel leaves, summer rolls and papaya salad.*



# SALATE - SALADS

**14. NỘM CHÂN BÒ NGÓ SEN** 12,5

**Lotuswurzel Stange Salat mit Rindersehne, asiatische Kräuter Salat und Fischsoße**

*Lotus root stick salad with beef tendon, asian herb salad and fish sauce*

**15. NOM DU DU (scharf / spicy) <sup>B,C,E</sup>** 13,5

**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) <sup>B,D</sup>** 12,5

**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) <sup>B,L</sup>** 12,5

**Rind-Zwiebel-Salat mit Rinderfilet, Zwiebeln, Gurken, Chili, Zitronengras, Ananas, Erdnüsse und Sesam in Limettensoße. Dazu Klebreis.**

*Beef-onion-salad with beef tender loin, onions, cucumber, chili, lemon grass, pineapple, peanuts and sesame in lime sauce. Including sticky rice.*

**18. NOM MUC (scharf / spicy) <sup>N,B,L</sup>** 12,5

**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) <sup>E,N,B,C</sup>** 16,9

**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 <sup>C,L</sup>** 17,9

**Flammierte Lachs- und Thunfischscheiben auf Kräutersalat mit Avocado Streifen, Rucola und Sesam. Dazu Sesam-Unagi Soße.**

*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 <sup>C,1,2</sup>

(klein) 7,5 (groß) 13,9

**Hühnersuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.**

*Chicken soup with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.*

## 22. SUP TOM - Tom Kha Gung <sup>E,G,1,2</sup>

(klein) 8,5 (groß) 14,9

**Garnelensuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.**

*Shrimp soup with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.*

## 23. BUN CA <sup>G,1,2</sup>

(klein) 9,5 (groß) 16,9

**Vietnamesische Fischsuppe aus Fischfond, mit Fischscheiben, 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) 9,5 (groß) 16,9

**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) 9,5 (groß) 16,9

**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.*

## 26. BÚN BÒ HUẾ (scharf)

(klein) 9,5 (groß) 16,9

**Vietnamesische Suppen aus Rinderfond mit Sate Soße und Zitronengras, Schweine Beinscheiben, Schweinfleisch Bällchen, Fleischwurst, Rindfleisch dazu Schrimp Soße und vietnamesische Kräutern Salat.**

*Vietnamese soups made from beef stock with satay sauce and lemon juice, pork leg slices, pork balls, meat sausage, beef with shrimp sauce and Vietnamese herb salad.*



# 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. | <b>BUN XAO BO</b> <sup>2,L,C,B</sup><br>mit Rindfleisch.<br><i>with beef.</i>  | 17,9 |
| 32. | <b>BUN LA LOT</b> <sup>C,B</sup><br>mit Betelblätter und Rinderhackfleisch.<br><i>with betel leaves and minced beef.</i> | 18,9 |
| 33. | <b>BUN NEM</b> <sup>C,D,1</sup><br>mit Frühlingsrollen aus Schweinefleisch .<br><i>with spring rolls from pork.</i>      | 16,9 |
| 34. | <b>BUN VIT GION</b> <sup>C,D,1</sup><br>mit knuspriger Ente.<br><i>with crispy duck.</i>                                 | 20,9 |
| 35. | <b>BUN GA GION</b> <sup>C,D,1</sup><br>mit knusprigem Hühnerfleisch.<br><i>with crispy chicken.</i>                      | 17,9 |
| 36. | <b>BUN CHA</b> <sup>C</sup><br>mit gegrilltem Schweinefleisch.<br><i>with grilled pork.</i>                              | 16,9 |
| 37. | <b>BUN CHA CA LA VONG</b> <sup>C</sup><br>Fisch- Garnelen Bällchen mit Dill.<br><i>Fish-shrimp balls with dill.</i>      | 19,9 |



# HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

## ROTE CURRY GERICHTE (scharf)

werden mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten, Sellerie 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. | <b>GA CURRY</b> <sup>G,1,2</sup>         | mit Hühnerfleisch / with chicken                   | 14,9 |
| 41. | <b>BO CURRY</b> <sup>G,1,2</sup>         | mit Rindfleisch / with beef                        | 16,9 |
| 42. | <b>VIT GION CURRY</b> <sup>D,G,1,2</sup> | mit knuspriger Ente / with crispy duck             | 20,9 |
| 43. | <b>GA GION CURRY</b> <sup>D,G,1,2</sup>  | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | 17,9 |
| 44. | <b>TOM CURRY</b> <sup>E,G,1,2</sup>      | mit Riesengarnelen / with king prawns              | 21,9 |
| 45. | <b>HẢI SẢN CURRY</b> <sup>N,C,1,2</sup>  | mit Meeresfrüchte / with seafood                   | 21,9 |

## SÜß-SAUER-SOËE oder ERDNUSSSOËE

werden mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten, Sellerie, 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. | <b>GA CHUA NGOT</b> <sup>I,1,2</sup>       | mit Hühnerfleisch / with chicken                   | 13,9 |
| 51. | <b>GA GION CHUA NGOT</b> <sup>I,1,2</sup>  | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken | 16,9 |
| 52. | <b>VIT GION CHUA NGOT</b> <sup>I,1,2</sup> | mit knuspriger Ente / with crispy duck             | 19,9 |



# GRILL GERICHTE

werden mit gebratenem Wok Gemüse  
(Pak-Choi, Baby Mais, Zuckerschoten, Sellerie, 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. | <b>CA NUONG</b> <sup>M,2</sup>   | 22,9 |
|     | mit Lachsfilet ca. 300gr<br><i>with salmon filet 300gr</i>                                   |      |
| 61. | <b>VIT NUONG</b> <sup>M,2</sup>  | 25,9 |
|     | mit Entenbrustfilet 300g<br><i>with duck breast filet 300g</i>                               |      |
| 62. | <b>TOM NUONG</b> <sup>M,E,2</sup>  | 25,9 |
|     | mit Riesengarnelen (4-6 Stück)<br><i>with king prawns (4-6 pieces)</i>                       |      |
| 63. | <b>GA NUONG</b> <sup>M,2</sup>   | 19,9 |
|     | mit Hähnchenschenkel (ohne Knochen)<br><i>with chicken legs (boneless)</i>                   |      |
| 64. | <b>HAI SAN</b> (gemischter Teller / mixed plate) <sup>C,E,2</sup>                            | 29,9 |
|     | mit Riesengarnelen, Lachs und Jakobsmuscheln<br><i>with king prawns, salmon and scallops</i> |      |



# HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

## GEBRATENE REISBANDNUDEL

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

*Fried flat rice noodles served with fresh seasonal vegetables, pak choi, spring onions, eggs, roasted onions peanuts and coriander.*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>70. PHO BO XAO</b> <sup>A,D,2</sup>                     | <b>17,9</b> |
| mit Rindfleisch / <i>with beef.</i>                        |             |
| <b>71. PHO XAO TOM</b> <sup>A,D,E</sup>                    | <b>21,9</b> |
| mit Garnelen / <i>with shrimps</i>                         |             |
| <b>72. PHO XAO GA GION</b> <sup>A,D</sup>                  | <b>17,9</b> |
| mit knusprigem Hühnerfleisch<br><i>with crispy chicken</i> |             |
| <b>73. PHO XAO VIT GION</b> <sup>A,D</sup>                 | <b>20,9</b> |
| mit knuspriger Ente<br><i>with crispy duck</i>             |             |



# GEBRATENE GERICHTE

werden mit Jasmin-Reis serviert | Fried dishes served with jasmine rice.

- 80. MUC XAO XA OT (scharf / spicy)** <sup>J,L,M</sup> **18,9**  
**Tintenfisch mit Wok Gemüse, frischem Zitronengras, Knoblauch, Chili und Austernsoße.**  
*Squid with fried wok vegetables, fresh lemon grass, garlic, chili and oyster sauce.*
- 81. GA XAO HAT DIEU** <sup>M,J</sup> **13,9**  
**Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Cashew**  
*Chicken with seasonal vegetables and cashew*
- 82. BO XAO GANG** <sup>L,M,J</sup> **17,9**  
**Rindfleisch mit Saisongemüse und Sojasprossen.**  
*Beef with seasonal vegetables and soy sprouts.*
- 83. VIT GION XAO RAU** <sup>D,M,J</sup> **19,9**  
**Knusprige Ente mit Saisongemüse in Austernsoße.**  
*Crispy duck with seasonal vegetables in oyster sauce.*
- 84. GA GION XAO RAU** <sup>D,M,J</sup> **16,9**  
**Knuspriges Hühnerfleisch mit Saisongemüse in Austernsoße.**  
*Crispy chicken with seasonal vegetables in oyster sauce.*
- 85. TOM SOT ME** <sup>E,M,J</sup> **20,9**  
**Garnelen gebraten mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten in Tamarinde Soße.**  
*Fried shrimps with seasonal vegetables, baby corn, snap peas in tamarind sauce.*
- 86. HAI SAN XAO SATE** <sup>E,N</sup> (scharf) **26,9**  
**Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln mit Saisongemüse, Knoblauch, gebraten in Sate-soße**  
*Shrimp, squid, scallops with seasonal vegetables, garlic, fried in satay sauce*
- 87. BO XAO TIEU XANH** <sup>M,L</sup> (scharf) **18,9**  
**Rindfleisch, Saisongemüse gebraten mit Junge grüne Pfeffer, Knoblauch in Austern soße**  
*Beef, seasonal vegetables fried with young green peppers, garlic in oyster sauce*
- 88. VIT XAO SATE** (scharf) **21,9**  
**Entenfleisch mit Saisongemüse, Zwiebeln, Knoblauch in Sate soße**  
*Duck meat with seasonal vegetables, onions, garlic in satay sauce*

Vegetarian  
*Healthy food*



# VORSPESIEN - APPETIZERS

- V1. NEM CHAY (2 Stück)** <sup>A,D</sup> 6,9  
**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** <sup>B,M</sup> 7,2  
**Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Salat, Kräuter, Gurke, Mango und Reismudeln. Dazu hausgemachte Hoisin-Soße.**  
*Fresh rice paper rolls filled with tofu, salad, herbs, cucumber, mango and rice noodles. Including home made Hoisinsauce.*
- V3. GYOZA CHAY** <sup>D,M,L</sup> 6,2  
**Gedämpfte japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung. Dazu Sojasoße.**  
*Steamed japanese dumplings filled wit vegetables. Including soy sauce.*
- V4. NOM DU DU CHAY - Papaya-Salat** <sup>B,L,M</sup> 12,5  
**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.*
- V5. TOFU CHIEN GION** <sup>D,L,M</sup> 8,5  
**Tofustücke in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße**  
*Tofu pieces in a tempura coating, chilli mayo sauce*
- V6. RAU CHIEN GION** <sup>D,L,M</sup> 7,5  
**Gemüse in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße**  
*Vegetables in tempura coating, chilli mayo sauce*
- V7. POMELO-SALAT** <sup>B,L,M</sup> 7,9  
**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.*
- V8. SEETANG SALAT** <sup>L,M</sup> 7,9  
**Algen-Salat mit asiatische Kräuter in Unagisoße und Sesamöl.**  
*Seaweed salad with asian herbs in unagi sauce and sesame oil.*
- V9. SUP DUA** <sup>G</sup> (scharf / spicy) 6,9  
**KOKOSMILCHSUPPE - COCONUT MILK SOUP**  
**Tofu Stücke mit Pilzen, Gemüse, Zitronengras, Basilikum in Kokosmilch.**  
*Tofu bites with mushrooms, vegetables, lemon grass, basil and coconut milk.*
- V10. SUP CHAY -** 6,5  
**GEMÜSESUPPE / VEGETABLE SOUP**  
**Verschiedene Gemüse, Pilze, Zwiebel im Gemüsefond.**  
*Various vegetables, mushrooms, onions in vegi stock.*

# HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

- V11. BUN NEM CHAY** (lauwarm / warm)<sup>B,D,M,L</sup> 15,5  
**Frühlingsrollen werden mit Reisnudeln, 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**<sup>M,L,B</sup> 15,5  
**Gebratener Tofu wird mit Reisnudeln, 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**<sup>B,L,D,1,2</sup> 20,5  
**Gebratene vegetarische Ente wird mit Reisnudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet. Dazu hausgemachte Sojasoße.**  
*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. BUN GIO CHAY**<sup>B,L,D,1,2</sup> 17,5  
**Vegansfleisch gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengras, Sate-Soße. Wird mit Reisnudeln, 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.*
- V15. RAU CURRY**<sup>G</sup> (scharf / spicy) 14,5  
**Verschiedenes Gemüse in roter Currysoße, dazu gibt es Jasmin-Reis.**  
*Various vegetables in red curry sauce, including jasmine rice.*
- V16 TOFU CURRY**<sup>G,J</sup> (scharf / spicy) 15,5  
**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.*
- V17. VIT CURRY CHAY**<sup>D,G,J</sup> (scharf / spicy) 20,5  
**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.*

# HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

**V18. PHO XAO RAU** <sup>M,B,A,J</sup> 15,5

**gebratene Reisbandnudeln mit Eier, verschiedenem Gemüse, Pak-Choi, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.**

*Fried flat rice noodles, with eggs, various vegetables, pak choi, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.*

**V19. PHO XAO TOFU** <sup>M,B,A,J</sup> 16,5

**gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Eier, Pak-Choi, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.**

*Fried flat rice noodles, with tofu, eggs, pak choi, various vegetables, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.*

**V20. PHO XAO VIT CHAY** <sup>A,B,D,J,1,2</sup> 20,5

**gebratene Reisbandnudeln mit vegetarischer Ente, Eier, Pak-Choi, verschiedenem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.**

*Fried flat rice noodles, with vegi duck, eggs, various vegetables, pak choi, spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.*

**V21. RAU XAO** <sup>M,J</sup> 13,5

**Gebratenes Gemüse mit Sojasoße, Cashewkerne und dazu gibt es Jasmin-Reis.**

*Fried vegetables with soy sprouts, cashew nuts and including jasmine rice.*

**V26. GIO CHAY XAO RAU** <sup>M,J</sup> 16,5

**Gebratenes Gemüse mit Vegansfleisch, Sojasoße und dazu Jasmin-Reis**

*Fried tofu with various vegetables, soy sauce, cashew nuts and including jasmine rice.*

**V22. RAU XAO TOFU** <sup>M,J</sup> 14,5

**Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse, Sojasoße, Cashewkerne & dazu gibt es Jasmin-Reis.**

*Fried tofu with various vegetables, soy sauce, cashew nuts and including jasmine rice.*

**V23. RAU CHUA NGOT** <sup>I,J</sup> 13,5

**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.*

**V24. TOFU SOT LAC** <sup>M,B,J</sup> 15,5

**Gebratener Tofu mit verschiedene Gemüse in Erdnusssoße, dazu gibt es Jasmin-Reis.**

*Fried tofu with various vegetables in peanut sauce and including jasmine rice.*



# Sushi

Special



## MAKI (6 Stk)

M1.	<b>AVOCADO MAKI</b> Avocado   <i>avocado</i>	5,0
M2.	<b>KAPPA MAKI</b> Gurken   <i>cucumber</i>	4,5
M3.	<b>OSHINKO MAKI</b> <sup>4</sup> Rettich   <i>radish</i>	5,0
M4.	<b>SAKE MAKI</b> <sup>c</sup> Lachs   <i>salmon</i>	6,0
M5.	<b>SAKE AVOCADO MAKI</b> <sup>c</sup> Lachs, Avocado   <i>salmon, avocado</i>	6,5
M6.	<b>TEKKA MAKI</b> <sup>c</sup> Thunfisch   <i>tuna</i>	7,0
M7.	<b>EBI MAKI</b> <sup>e</sup> Garnelen   <i>prawns</i>	7,0

## NIGIRI (2 Stk)

N1.	<b>AVO NIGIRI</b>	5,0
N2.	<b>INARI NIGIRI</b> <sup>m</sup> Tofutasche   <i>tofu</i>	5,0
N3.	<b>SAKE NIGIRI</b> <sup>c</sup> Lachs   <i>salmon</i>	6,0
N4.	<b>MASAGO GUNKAN</b> <sup>a</sup> Masago Tobico	5,8
N5.	<b>SPICY TUNA GUNKAN</b> <sup>L,D,C</sup> Thunfisch, schnittlauch   <i>tuna, chives</i>	6,5
N6.	<b>SPICY SALMON GUNKAN</b> <sup>L,D,C</sup> Lachs, schnittlauch   <i>salmon, chives</i>	6,5
N7.	<b>MAGURO NIGIRI</b> <sup>c</sup> Thunfisch   <i>tuna</i>	7,0
N8.	<b>UNAGI NIGIRI</b> <sup>c,D</sup> Aal   <i>eel</i>	6,8
N9.	<b>FLAMBIERTER LACHS</b> <sup>c</sup> flambierter Lachs   <i>Flambéed Salmon</i>	6,5
N10.	<b>TUNA ROSE</b> (1 Stk / 1pcs) <sup>L,D,C</sup> Thunfisch Tatar   <i>Tuna tartare</i>	7,8
N11.	<b>SALMON ROSE</b> (1 Stk / 1pcs) <sup>L,D,C</sup> Lachs Tatar   <i>Salmon tartare</i>	7,5
N12.	<b>EBI ROSE</b> (1 Stk / 1pcs) <sup>L,D,C,E</sup> Garnelen Tatar   <i>Shrimps tartare</i>	7,5



# CRUNCHY ROLLS

Frittierte Sushi (6 Stück)

Serviert mit Unagi Soße, Jap. Mayonnaise, Pink Mayo ,Sesam, Kresse  
*Served with unagi sauce, Japanese mayonnaise, pink mayo, sesame and cress..*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>T1. SAKE TEMPURA <sup>C</sup></b><br><b>Lachs, Gurke, Avocado</b><br><i>Salmon, cucumber, avocado</i>   | <b>13,0</b> |
| <b>T2. TUNA TEMPURA <sup>C</sup></b><br><b>Thunfisch Tatar, Gurken</b><br><i>Tuna tartare, Cucumber</i>  | <b>14,0</b> |
| <b>T3. MIX TEMPURA <sup>E</sup></b><br><b>Aal, Lachs, Thunfisch, Gurke</b><br><i>Eel, salmon, tuna, cucumber</i>                                     | <b>15,5</b> |
| <b>T4. EBİ TEMPURA <sup>C</sup></b><br><b>Garnelen Tatar, Mango, Gurke, Avocado</b><br><i>Shrimp tartare, mango, cucumber, avocado</i>               | <b>14,0</b> |
| <b>T5. CHICKEN TEMPURA <sup>G</sup></b><br><b>Chicken, Gurke, Avocado, Frischkäse</b><br><i>Chicken, cucumber, avocado, cream cheese</i>             | <b>14,5</b> |
| <b>T6. INARI TEMPURA <sup>M</sup></b><br><b>Tofu, Spargel, Gurke, Avocado, Frischkäse</b><br><i>Tofu, asparagus, cucumber, avocado, cream cheese</i> | <b>14,5</b> |



# SEN BOWL

- B1. LACHS BOWL <sup>c</sup>** 17,5  
Salat, Edamame Kerne, Avocado, Gurken, Rettich, Spicy Lachs Tatar  
*Salad, edamame, avocado, cucumber, radish, spicy salmon tartare*
- B2. TUNA BOWL <sup>c</sup>** 18,5  
Salat, Edamame Kerne, Avocado, Gurken, Rettich, Spicy Tuna Tatar  
*Salad, edamame, avocado, cucumber, radish, spicy tuna tartare*
- B3. TOFU BOWL <sup>m</sup>** 15,5  
Salat, Edamame Kerne, Avocado, Gurken, Rettich, Tofu  
*Salad, edamame, avocado, cucumber, radish, tofu*
- B4. CHICKEN BOWL <sup>d</sup>** 17,5  
Salat, Edamame Kerne, Avocado, Gurken, Rettich, Crispy Chicken  
*Salad, edamame, avocado, cucumber, radish, crispy chicken*



# SEN FAVORITE

Serviert mit Unagi-Soße, Sesam, Kresse (8 Stück)  
*Served with unagi sauce, sesame, cress (8 pieces)*

- S1. **SEN SEN** <sup>A,M,L,C,D</sup> **17,5**  
**Gemüse Tempuramantel mit Lachs Tatar on Top und Unagi Soße**  
*Gemüse Tempuramantel mit Lachs Tatar on Top und Unagi Soße*
- S2. **GREAT SALMON** <sup>A,M,L,C,D</sup> **18,5**  
**Garnelen Tempuramantel mit Spicy Lachs Tatar on Top (Flambierte)**  
*Tempura-Crusted Shrimp topped with Spicy Salmon Tartare (Flambé)*
- S3. **LOVIN TUNA** <sup>A,M,L,C,D</sup> **18,5**  
**Gemüse Tempuramantel mit Spicy Tuna Tatar on Top Unagi und AvoMayo Soße (Flambiert)**  
*Vegetable Tempura Crust with Spicy Tuna Tartare Topped with Unagi and Avo-Mayo Sauce (Flambéed)*
- S4. **SEN LOVE** <sup>A,M,L,C,D</sup> **18,5**  
**Lachs in Tempuramantel mit Garnelen Tatar Unagi Soße und Pink Mayo Soße**  
*Tempura-crusted salmon with shrimp tartare, Unagi sauce, and Pink Mayo.*
- S5. **UNAGI LIKE** <sup>A,M,L,C,D</sup> **19,5**  
**Avocado, Gurken, Lachs, on top grill Aal Unagi und AvoMayo Soße**  
*Avocado, cucumber, salmon, topped with grilled eel (Unagi) and AvoMayo sauce.*
- S6. **AVOCADO DREAM** <sup>A,M,L,D</sup> **15,5**  
**Gemüse in Tempuramantel on Top Avocado Tatar mit Unagi und AvoMayo Soße**  
*Tempura vegetables topped with avocado tartare, unagi, and AvoMayo sauce.*



# SASHIMI

<b>X1. Sake Sashimi</b> <sup>c</sup>	Lachs / Salmon	Klein 10,0		Groß 20,0
<b>X2. Tuna Sashimi</b> <sup>c</sup>	Thunfisch / Tuna	Klein 12,0		Groß 24,0
<b>X3. Mix Sashimi</b> <sup>c</sup>		Klein 13,0		Groß 26,0

## INSIDE-OUT ROLLS

Obendrauf Fischrogen / Sesam (8 Stück)  
On top fresh roe / sesame (8 pieces)

- |  |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>I1. SALMON</b> <sup>c</sup>   |  | <b>10,5</b> |
| <b>Lachs, Avocado, on Top Masago</b><br><i>Salmon, avocado, on top masago</i>  |  |             |
| <b>I2. MAGURO</b> <sup>c</sup>   |  | <b>11,5</b> |
| <b>Thunfisch, Gurke, Crunchy Flake</b><br><i>Tuna, Cucumber, Crunchy Flakes</i>  |  |             |
| <b>I3. EBITEN</b> <sup>E,D,M</sup>   |  | <b>11,5</b> |
| <b>Garnelen in Tempuramantel, Gurke, Avocado, Crunchy Flake</b><br><i>Tempura-battered shrimp, cucumber, avocado, crunchy flakes</i> |  |             |
| <b>I4. VENDURAS</b> <sup>l</sup>   |  | <b>10,5</b> |
| <b>Algen Salat, Gurke, Avocado, Sesam, Crunchy Flake</b><br><i>Seaweed salad, cucumber, avocado, sesame, crunchy flake</i>           |  |             |
| <b>I5. CALIFORNIA</b> <sup>E,C</sup>   |  | <b>10,0</b> |
| <b>Surimi, Avocado, Gurke, on Top Masago</b><br><i>Surimi, avocado, cucumber, on top masago</i>                                      |  |             |



# SUSHI MENÜ

## MENU 1 (12 Stk) <sup>C</sup>

6 Stk Sake Maki

6 Stk Kani Maki

6 Stk Avocado Maki

15,0

## MENU 3 (16 Stk) <sup>C,E,L</sup>

8 Stk Thunfisch I.O / Tuna I.O

2 Stk EBI Nigiri

4 Stk Lachs Sashimi

24,0

## MENU 2 (16 Stk) <sup>C,E,L</sup>

4 Stk Ebi I.O

4 Stk Sake I.O

4 Stk California I.O

4 Stk Veggie I.O

19,0

## MENU 4 (24 Stk) <sup>C,L</sup>

8 Stk Lachs I.O

6 Stk Avocado Maki

2 Stk Thunfisch Nigiri

8 Stk Chicken Tempura

42,0

## SEN SUPPRISE for 1 Person

34,5

Die Platte beinhaltet  
verschiedene Sorten an Sushi  
Auch als Vegetarisch

*The plate with difference types of sushi.  
Also available as a vegetarian option.*

## NGON SUPPRISE for 2 Person

59,5

Die Platte beinhaltet  
verschiedene Sorten an Sushi  
Auch als Vegetarisch

*The plate with difference types of sushi.  
Also available as a vegetarian option.*



# DESSERT

**170. XOI XOAI** 9,9  
Mango mit Klebreis in Kokosmilch  
*Mango with sticky rice in coconut milk*

**171. KOKOS-PANNA-COTTA** 7,9  
mit Mochi-Eis  
*with mochi ice*

**172. CHUOI CHIEN** <sup>1,3,G</sup> 7,9  
Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen dazu Vanilleeis  
*Baked banana with honey, peanuts with vanilla ice cream*

**173. MOCHI** <sup>1,3</sup> 6,9  
3 Stück Nachwahl mit Früchte  
*3 items by choice with fruits*

**174. MANGOCREME** 7,5  
**Mangopüriert mit Kokosmilch. Dazu Früchte**  
*Mango puree with cocos milk. Plus fruits*



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 coffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel • 5 mit Konservierungsmittel  
6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle • 8 chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul