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

VORSPEISEN - APPETIZERS

1. EDAMAME — **6,50 €**
Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz gesalzen.
Steamed japanese soy beans seasoned with sea salt.

2. KHOAI LANG CHIEN — **6,50 €**
Süßkartoffel-Pommes mit Chilli-Mayo.
Sweet potato fries with chili mayo sauce.

3. XIU MAI (4 Stück / 4 pieces) [D,M,L] — **7,00 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen- und Gemüsefüllung.
Steamed dumplings filled with shrimps and vegetables.

4. GYOZA (4 Stück / 4 pieces) [D,M,L] — **7,00 €**
Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung
Japanese dumplings filled with chicken and vegetables.

5. NEM LUI (4 Stück / 4 pieces) [D] — **8,90 €**
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,1,2] — **8,20 €**
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,1] **7,50 €**
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. Inbluding fish sauce.

8. TOM CHIEN COM (2 Stück / 2 pieces) [D,E,1] **10,50 €**
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] **8,90 €**
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] **8,20 €**
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblätter. Dazu Erdnusssoße.
Grilled chicken breast with lemon leaves. Including peanut sauce.

11. VARIANT AUS VIETNAM **23,90 €**
(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,E] **14,90 €**
Garnelen-Papaya-Salat mit Karotten, Peperoni, Krupuk, asiatische Kräuter, Erdnüsse und Fischsoße. Dazu Klebreis.
Sprimp-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] **13,90 €**
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] **13,90 €**
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,L] **13,90 €**
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) [E,N,B,C] **16,90 €**
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 [C,L] **19,90 €**
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 [C,1,2] **(klein) 8,50 € (groß) 15,90 €**
Hühnersuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.
Chicken soup with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.

22. SUP TOM - Tom Kha Gung [E,G,1,2] **(klein) 9,50 € (groß) 17,90 €**
Garnelensuppe mit Pilzen, Zitronengras, Basilikum und Kokosmilch.
Shrimp soup with mushrooms, lemon grass, basil and coconut milk.

23. BUN CA [G,1,2] **(klein) 9,50 € (groß) 17,90 €**
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) 9,50 € (groß) 17,90 €**
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) 17,90 €**
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, pickeld vegetables, salad, cucumber, soy sprouts, asian herbs, roasted onions, peanuts and sesame. Including fish sauce or home made soy sauce.

31. BUN XAO BO [2,L,C,B] — **18,90 €**
mit Rindfleisch.
with beef.

32. BUN LA LOT [C,B] — **19,90 €**
mit Betelblätter und Rinderhackfleisch.
with betel leaves and minced beef.

33. BUN NEM [C,D,1] — **17,90 €**
mit Frühlingsrollen aus Schweinefleisch .
with spring rolls from pork.

34. BUN VIT GION [C,D,1] — **22,90 €**
mit knuspriger Ente.
with crispy duck.

35. BUN GA GION [C,D,1] — **18,90 €**
mit knusprigem Hühnerfleisch.
with crispy chicken.

36. BUN CHA [C] — **17,90 €**
mit gegrilltem Schweinefleisch .
with grilled pork.

37. BUN CHA CA LA VONG [C] — **21,90 €**
mit gebratenem Lachs und Dill .
with fried salmon and dill.

ROTE CURRY GERICHTE (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,1,2] — **15,90 €**
mit Hühnerfleisch / *with chicken*

41. BO CURRY [G,1,2] — **17,90 €**
mit Rindfleisch / *with beef*

42. VIT GION CURRY [D,G,1,2] — **22,90 €**
mit knuspriger Ente / *with crispy duck*

43. GA GION CURRY [D,G,1,2] — **18,90 €**
mit knusprigem Hühnerfleisch / *with crispy chicken*

44. TOM CURRY [E,G,1,2] — **23,90 €**
mit Riesengarnelen / *with king prawns*

SÜß-SAUER-SOßE oder ERDNUSSSOßE

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,1,2] — **14,90 €**
mit Hühnerfleisch / *with chicken*

51. GA GION CHUA NGOT [I,1,2] — **17,90 €**
mit knusprigem Hühnerfleisch / *with crispy chicken*

52. VIT GION CHUA NGOT [I,1,2] — **21,90 €**
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 [M,2] — **24,90 €**
mit Lachsfilet ca. 300gr */ with salmon filet 300gr*

61. VIT NUONG [M,2] — **23,90 €**
mit Entenbrustfilet 300g / *with duck breast filet 300g*

62. TOM NUONG [M,E,2] — **27,90 €**
mit Riesengarnelen (4-6 Stück) / *with king prawns (4-6 pieces)*

63. GA NUONG [M,2] — **21,90 €**
mit Hähnchenschenkel (ohne Knochen) / *with chicken legs (boneless)*

64. HAI SAN (gemischter Teller / mixed plate) [C,E,2] — **32,90 €**
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 flat rice noodles served with fresh seasonal vegetables, pak choi, spring onions eggs, roasted onions peanuts and coriander.

70. PHO BO XAO [A,D,2] — **18,90 €**
mit Rindfleisch / *with beef.*

71. PHO XAO TOM [A,D,E] — **23,90 €**
mit Garnelen / *with shrimps*

72. PHO XAO GA GION [A,D] — **18,90 €**
mit knusprigem Hühnerfleisch / *with crispy chicken*

73. PHO XAO VIT GION [A,D] — **22,90 €**
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,] **14,90 €**
Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Cashew
Chicken with seasonal vegetables and cashew

81. GA GION XAO RAU [D,M,J] **17,90 €**
Knuspriges Hühnerfleisch mit Saisongemüse in Austernsoße.
Crispy chicken with seasonal vegetables in oyster sauce.

82. BO XAO GANG [L,M,J,] **18,90 €**
Rindfleisch mit Saisongemüse und Sojasprossen.
Beef wit seasonal vegetables and soy sprouts.

83. BO XAO TIEU XANH [M,L] **(scharf)** **18,90 €**
Rindfleisch , Saisongemüse gebraten
mit Junge grüne Pfeffer, Knoblauch in Austern soße
Beef, seasonal vegetables fried
with young green peppers, garlic in oyster sauce

84. VIT GION XAO RAU [D,M,J] **21,90 €**
Knusprige Ente mit Saisongemüse in Austernsoße.
Crispy duck with seasonal vegetables in oyster sauce.

85. VIT XAO SATE (scharf) **21,90 €**
Entenfleisch mit Saisongemüse , Zwiebeln,
Knoblauch in Sate soße
Duck meat with seasonal vegetables,
onions, garlic in satay sauce

86. MUC XAO XA OT (scharf / spicy) [J,L,M] **19,90 €**
Tintenfisch mit Wok Gemüse, frischem Zitronengras,
Knoblauch, Chili und Austernsoße.
Squid with fried wok vegetables, fresh lemon grass,
garlic, chili and oyster sauce.

87. TOM SOT ME [E,M,J] **22,90 €**
Garnelen gebraten mit Saisongemüse, Baby Mais,
Zuckerschoten in Tamarinde Soße.
Fried shrimps with seasonal vegetables, baby corn,
snap peas in tamarind sauce.

88. HAI SAN XAO SATE [E,N] **(scharf)** **26,90 €**
Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmulscheln mit Saisongemüse,
Knoblauch, gebraten in Sate-soße
Shrimp, squid, scallops with seasonal vegetables,
garlic, fried in satay sauce

VEGETARISCHE VORSPEISEN - APPETIZERS

V1. NEM CHAY (2 Stück) [A,D] **7,50 €**
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.

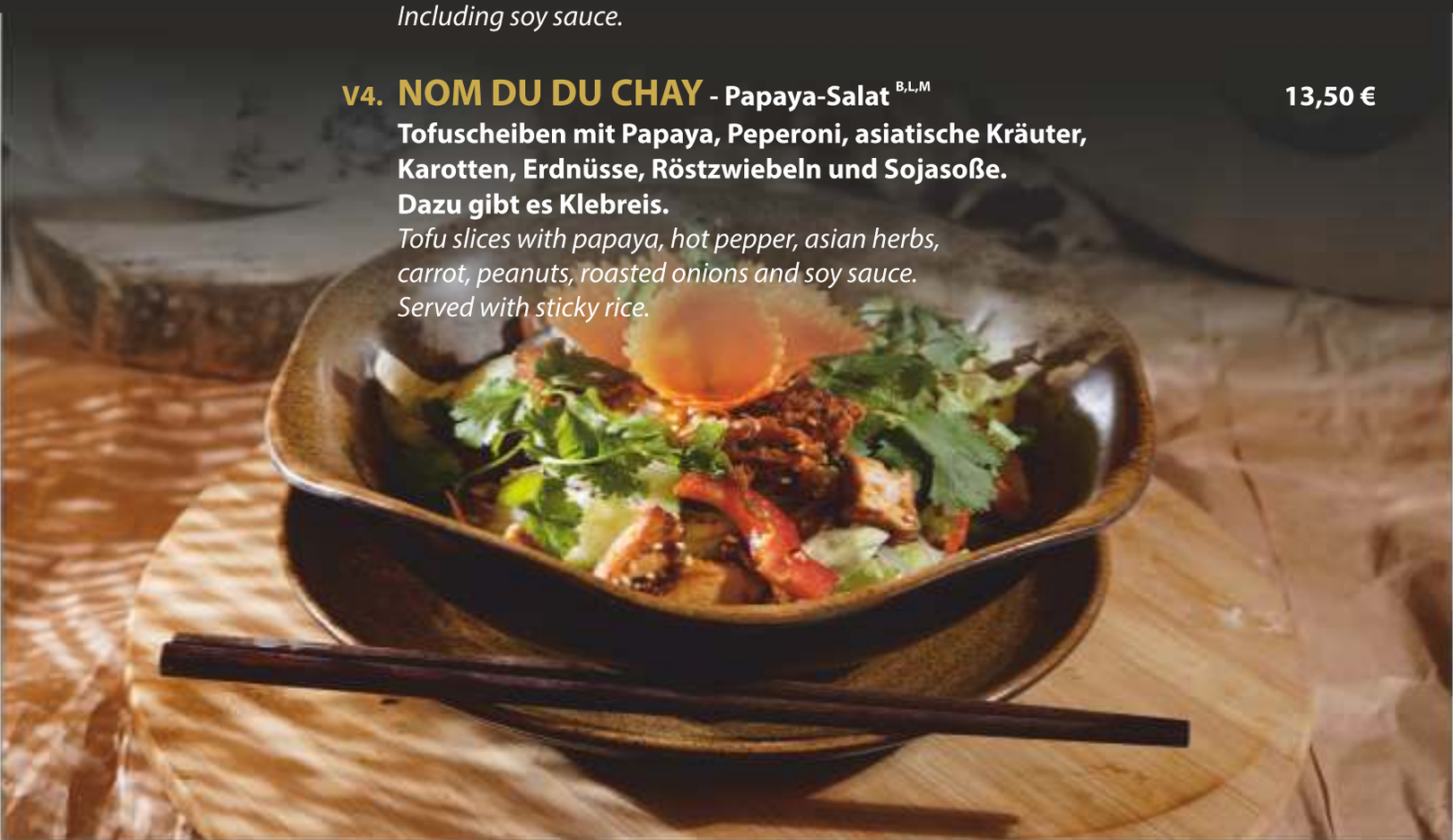
V2. GOI CUON CHAY [B,M] **7,90 €**
Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Salat, Kräuter, Gurke, Mango und Reisnudeln. Dazu hausgemachte Hoisin-Soße.
Fresh rice paper rolls filled with tofu, salad, herbs, cucumber, mango and rice noodles. Including home made Hoisinsauce.

V9. TOFU CHIEN GION [D,L ,M] **8,50 €**
Tofustücke in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße
Tofu pieces in a tempura coating, chilli mayo sauce

V10. RAU CHIEN GION [D,L ,M] **7,50 €**
Gemüse in Tempuramantel, Chilli-Mayosoße
Vegetables in tempura coating, chilli mayo sauce

V3. GYOZA CHAY [D,M,L] **6,90 €**
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] **13,50 €**
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] **8,50 €**

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] **8,50 €**

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)* **7,50 €**

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* **7,20 €**

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] **16,50 €**

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 [M,L,B] **16,50 €**

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 [B,L,D,1,2] **22,50 €**

Gebratener vegetarische Ente wird mit Reisnudeln, 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.

V25. BUN GIO CHAY [B,L,D,1,2] **17,50 €**

Vegansfleisch gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Zitronengas, 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.

V14. RAU CURRY [G] *(scharf / spicy)* **15,50 €**

Verschiedene Gemüse in roter Currysoße, dazu gibt es Jasmin-Reis.

Various vegetables in red curry sauce, including jasmine rice.

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

V15. TOFU CURRY [G,J] *(scharf / spicy)* **16,50 €**

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,J] *(scharf / spicy)* **22,50 €**

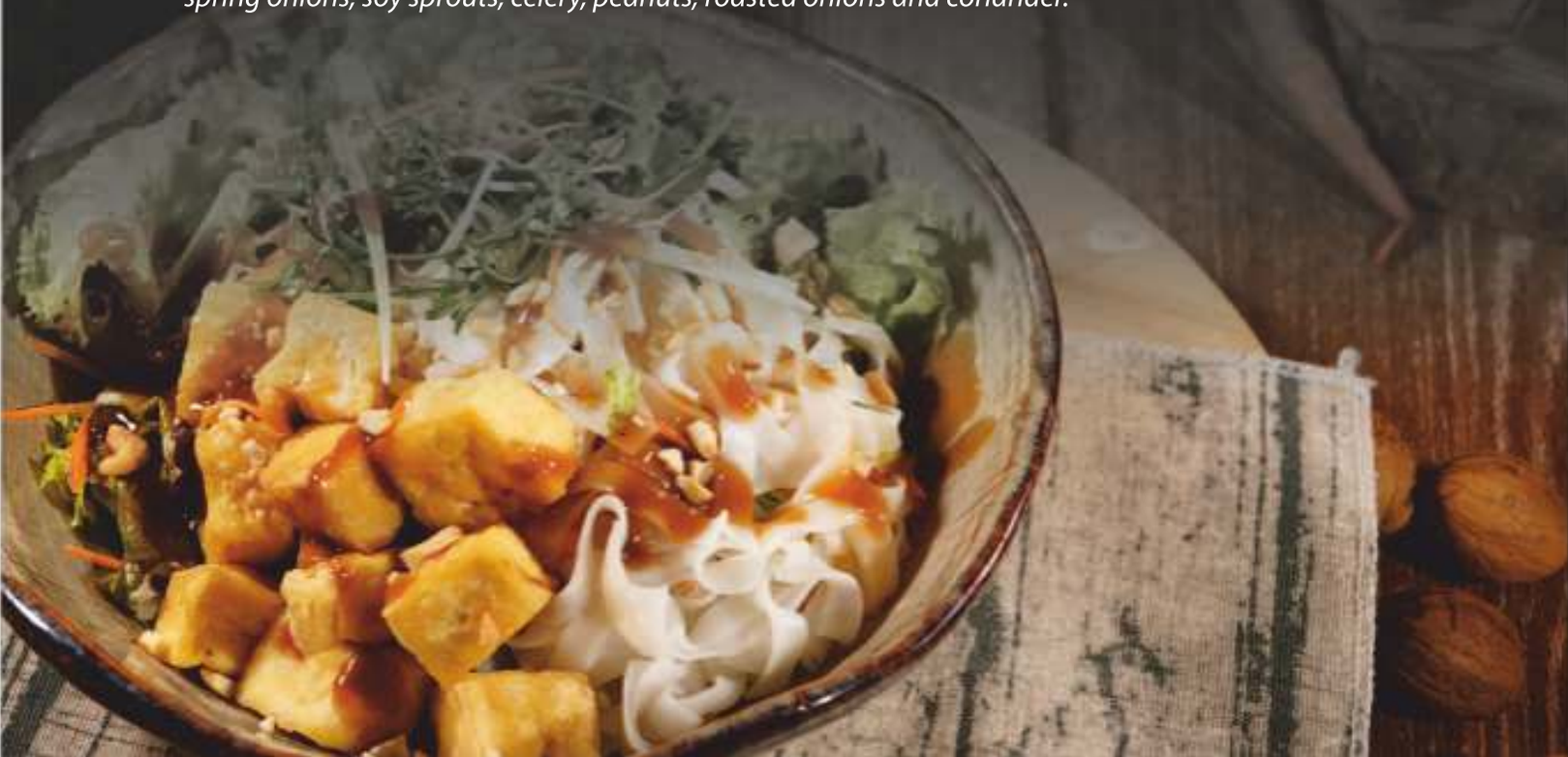
Vegetarische Ente wird mit Saisongemüse,
Babymais, Zuckerschoten mit Saisongemüse,
Dazu gibt es Jasmin-Reis.
Vegi duck prepared with seasonal vegetables,
baby corn, snap peas and red curry sauce. Including jamine rice.

V17. PHO XAO RAU [M,B,A,J] **16,50 €**

GEBRATENE REISBANDNUDELN
mit Eier, verschiedene Gemüse, Pak-Choi, Frühlingszwiebeln,
Sojasprossen, Sellerie, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.
Fried flat rice noodles, with eggs, various vegetables, pak choi,
spring onions, soy sprouts, celery, peanuts, roasted onions and coriander.

V18. PHO XAO TOFU [M,B,A,J] **17,50 €**

GEBRATENE REISBANDNUDELN
mit Tofu, Eier, Pak-Choi, verschiedene 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.



HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

V19. PHO XAO VIT CHAY [A,B,D,J,1,2] — **22,50 €**

GEBRATENE REISBANDNUDELN
mit vegetarischer Ente, Eier, Pak-Choi,
verschiedene 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.

V20. RAU XAO [M,J] — **14,50 €**

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,J] — **16,50 €**

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,J] — **15,50 €**

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] — **14,50 €**

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 [M,B,J] — **16,50 €**

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**	**4,90 €**
102.	**KAPPA MAKI** **Gurke** / *Cucumber*	**4,50 €**
103.	**MANGO MAKI** **Mango**	**4,50 €**
104.	**OSHINKO MAKI** **Rettich** / *Radish*	**4,50 €**
105.	**SAKE MAKI** [C] **Lachs** / *Salmon*	**5,90 €**
106.	**TUNA MAKI** [C] **Thunfisch** / *Tuna*	**6,50 €**
107.	**UNAGI MAKI** [C] **Aal** / *Eel*	**6,50 €**
108.	**SALMONSKIN MAKI** [C] **Lachshaut** / *Salmon Skin*	**5,50 €**
109.	**EBI MAKI** [E] **Garnelen** / *Shrimp*	**6,50 €**
110.	**KANI MAKI** [C] **Surimi**	**5,50 €**

NIGIRI

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

115.	**SAKE** [C] **Lachs** / *Salmon*	**5,90 €**
116.	**MAGURO** [C] **Thunfisch** / *Tuna*	**6,50 €**
117.	**UNAGI** [C] **Aal** / *Eel*	**5,50 €**
118.	**EBI** [E] **Garnelen** / *Shrimp*	**6,50 €**
119.	**KANI** [C] *Surimi*	**5,50 €**
120.	**TOBIKO** [A] **Fischrogen** / *Fish Roe*	**6,50 €**
121.	**INARI** [M] **Tofu** / *Tofu*	**5,50 €**
122.	**TOTATEGAI** **Jakobsmuscheln** / *Scallop*	**8,00 €**
123.	**TAMAGO** [A] **Eier** / *Eggs*	**5,20 €**
124.	**SHIROMA** [C] **weißer Fisch** / *white Fish*	**5,50 €**
125.	**TAKO** [C] **Oktopus** / *Octopus*	**5,50 €**
126.	**AVOCADO** **Avocado**	**5,00 €**

URAKAMI

Spezialrollen verfeinert mit Unagi-Soße, Sesam und Kresse-Mix (8 Stk).
Special rolls refined with unagi-sauce, sesame and cress-mix (8 pcs).

U1. SEN ROLL [C,G,E] — **19,90 €**
Tempura Garnelen, Cream-Cheese, Avocado und Mango umwickelt mit gegrilltem Aal.
Tempura shrimps, cream-cheese, avocado and mango wrapped in grilled eel.

U2. RAINBOW ROLL [C,E,G] — **20,90 €**
Thunfisch, Surimi, Cream-Cheese und Avocado umwickelt mit 4 verschiedene Fischsorten.
Tuna, surimi, cream-cheese and avocado wrapped in 4 kind of fishes.

U3. TAMY ROLL [C,G] — **18,90 €**
Gegrillte Lachshaut, Aal, Rucola, Gurke und Cream-Cheese umwickelt mit Lachs.
Grilled salmon skin, eel, rucola, cucumber and cream-cheese wrapped in salmon.

U4. KING AVOCADO [L,G] — **17,90 €**
Avocado, Cream-Cheese, Spargel, Mango und Sesam um wickelt mit Avocadomantel.
Avocado, cream-cheese, asparagus, mango and sesame wrapped in avocado-coating.

U5. SWEET LOVE [G] — **16,90 €**
Avocado, Gurke, Spargel und Cream-Cheese umwickelt mit gesüßten Eistreifen.
Avocado, cucumber, asparagus and cream-cheese wrapped in sweetened egg-coating.

U6. BLACK TIGER ROLL [C,E] — **20,90 €**
Lachs, Cream-Cheese, Spargel und Gurke umwickelt mit gekochten Garnelen.
Salmon, cream-cheese, asparagus and cucumber wrapped in cooked shrimps.

U7. MAGURO ROLL [C,G,E] — **20,90 €**
Tempura Garnelen, Cream-Cheese ,Mango, Avocado umwickelt mit Thunfisch
Tempura shrimp, cream cheese, mango, avocado wrapped with tuna

U8. PRIME AVOCADO [C,G,E] — **18,90€**
Lachs , Gurken, Rucola, Cream-Cheese mit Avocadomantel
Salmon, cucumber, rocket, cream cheese with avocado coating

INSIDEOUT

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).

130. SAKE I.O. [C,G] — **10,50 €**
Lachs, Avocado, Cream-Cheese und Gurke.
Salmon, avocado, cream-cheese and cucumber.

131. TUNA I.O. [C] — **11,50 €**
Thunfisch, Mango, Chili-Soße und Lauch.
Tuna, mango, chili-sauce and leek.

132. RUCO I.O. [G] — **9,50 €**
Rucola, Avocado, Gurke und Cream-Cheese.
Rucola, mango, cucumber and cream-cheese.

133. ASUPRA I.O. [G] — **9,50 €**
Spargel, Mango, Avocado und Cream-Cheese.
Asparagus, mango, avocado and cream-cheese.

137. TAMAGO I.O [A,G] — **9,50 €**
Süßei, Avocado, Gurke und Cream-Cheese.
Sweet egg, avocado, cucumber and cream cheese.

134. EBI I.O. [E,G] — **10,50 €**
Garnelen, Avocado, Gurke und Cream-Cheese.
Shrimps, avocado, cucumber and cream-cheese.

135. CALIFORNIA I.O. [C,E,G] — **9,50 €**
Surimi, Avocado und Cream-Cheese.
Surimi, avocado and cream cheese.

136. SALMON SKIN I.O. [C,G] — **9,50 €**
Lachshaut, Gurke und Cream-Cheese.
Salmon skin, cucumber and cream-cheese.

CRUNCHY

Frittierte Rollen werden mit Unagi-Soße, Miso-Soße, Sesam und Rettich-Kresse-Mix verfeinert (6 Stück).
Fried rolls refined wir unagi-sauce, miso-sauce, sesame und a radish-cress-mix. (6 pieces)

141. SAKE CRUNCHY [C,G] — **15,90 €**
Lachs, Avocado, Cream-Cheese, Lauch und Gurke.
Salmon, avocado, cream-cheese and cucumber.

142. TUNA CRUNCHY [C,G] — **16,90 €**
Thunfisch, Avocado, Mango, Cream-Cheese und Lauch.
Tuna, avocado, mango, cream-cheese and leek.

143. EBI CRUNCHY [E,G] — **15,90 €**
Garnelen, Avocado, Gurke und Cream-Cheese
Shrimps, avocado, cucumber and cream-cheese

144. VEGGIE CRUNCHY [G] — **13,90 €**
Avocado, Cream-Cheese, Spargel und Gurke.
Avocado, cream-cheese, asparagus and cucumber.

145. ENTE CRUNCHY [C,G] — **16,90 €**
Entenfleisch, Mango, Avocado, Cream- Cheese.
Duck meat, mango, avocado, cream cheese.

146. SPICY CRUNCHY [G] — **14,90 €**
Hähnchenfleisch, Rettich, Cream-Cheese und Gurke.
Chicken, radish, cream-cheese and cucumber.

147. SEN CRUNCHY [C,G] — **16,90 €**
Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Cream-Cheese und Gurke.
Salmon, tuna, surimi, avocado, cream-cheese and cucumber.

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
150.	**SAKE SASHIMI** [C] **Lachs** / *Salmon*	11,00 €	20,90 €
151.	**TUNA SASHIMI** [C] **Thunfisch** / *Tuna*	12,00 €	21,90 €
152.	**SASHIMI MIX** [C,E] **Lachs, Thunfisch, Garnelen und Jakobsmuschel.** *Salmon, tuna, shrimps and scallop.*	14,00 €	26,90 €

SUSHIMEN

Bei unseren Sushi Menüs sind leider keine Änderungen möglich, wir bitten um Verständnis.
Unfortunately, no changes are possible to our sushi menus, we thank you or your understanding.

MENÜ 1 — 22,90 €
2x KANI NIGIRI, 6x SAKE MAKI, 6x AVO. MAKI,
8x SALMON SKIN I.O. und SEETANG SALAT

MENÜ 2 — 24,90 €
2x SAKE NIGIRI, 6x SAKE MAKI, 6x EBI MAKI,
8x CALIFORNIA I.O. und SEETANG SALAT

MENÜ 3 *Vegetarisch* — 28,90 €
6x KAPPA MAKI, 6x AVO. MAKI, 6 MANGO MAKI
4x VERSCHIEDENE VEGGIE NIGIRI,
8x RUCO I.O. und SEETANG SALAT

MENÜ 4 — 43,90 €
4x NIGIRI (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi),
6x SAKE MAKI, 6x AVO. MAKI, 6x SAKE CRUNCHY,
8x EBI I.O. und SEETANG SALAT

MENÜ 5 — 49,90 €
6x NIGIRI (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Fischrogen, Oktopus, Avocado),
8x OSHINKO MAKI, 8x EBI MAKI,
8x TAMY ROLL, 8x KANI I.O.

MENÜ 6 — 69,90 €
4x NIGIRI (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi)
6x SAKE MAKI, 8x SEN ROLL, SAKE SASHIMI,
6x EBI CRUCHY und SEETANG SALAT

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 [1,3] — **6,90 €**

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 Zusatztoffe:

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