



# 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** 5,90 €  
Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz gesalzen.  
*Steamed japanese soy beans seasoned with sea salt.*
- 2. KHOAI LANG CHIEN** 5,90 €  
Süßkartoffel-Pommes mit Süß-Sauer-Soße.  
*Sweet potato fries with sweet & sour sauce.*
- 3. XIU MAI (4 Stück / 4 pieces)** <sup>D,M,L</sup> 6,50 €  
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen- und Gemüsefüllung.  
*Steamed dumplings filled with shrimps and vegetables.*
- 4. GYOZA (4 Stück / 4 pieces)** <sup>D,M,L</sup> 6,50 €  
Japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung  
*Japanese dumplings filled with chicken and vegetables.*
- 5. NEM LUI (4 Stück / 4 pieces)** <sup>D</sup> 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)** <sup>B,M,L,1,2</sup> 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) <sup>A,1</sup> 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. Includng fish sauce.*
8. **TOM CHIEN COM** (2 Stück / 2 pieces) <sup>D,E,1</sup> 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) <sup>C,1</sup> 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) <sup>B</sup> 7,50 €  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblätter. Dazu Erdnussoße.  
*Grilled chicken breast with lemon leaves. Including peanut sauce.*
11. **VARIANT AUS VIETNAM** 21,00 €  
(ab 2 Personen / at least 2 people)  
Frühlingsrollen, Betelblätter, Sommerrollen und Papaya-Salat.  
*Spring rolls, betel leaves, summer rolls and papaya salad.*



## SALATE – SALADS

15. **NOM DU DU** (scharf / spicy)<sup>B,C,E</sup> 13,50 €

**Garnelen-Papaya-Salat mit Karotten, Peperoni, Krupuk, asiatische Kräuter, Erdnüsse und Fischsoße. Dazu Klebreis.**

*Srimp-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> 12,50 €

**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)<sup>B,L</sup> 12,50 €

**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> 12,50 €

**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. **LACHS-THUNFISCH-SALAT**<sup>C,L</sup> 17,90 €

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

*Flambéed salmon and tuna slices on herb salad with avocado stripes, rucola and sesame. Including unagi sauce.*





## SUPPEN – SOUPS

21. **SUP GA - Tom Kha Gai** <sup>C,1,2</sup> 7,50 €  
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> 8,50 €  
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) 9,50 € (groß) 16,90 €  
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) 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. | <b>BUN XAO BO</b> <sup>2,L,C,B</sup><br>mit Rindfleisch.<br><i>with beef.</i>  | 17,90 € |
| 32. | <b>BUN LA LOT</b> <sup>C,B</sup><br>mit Betelblätter und Rinderhackfleisch.<br><i>with betel leaves and minced beef.</i> | 18,90 € |
| 33. | <b>BUN NEM</b> <sup>C,D,1</sup><br>mit Frühlingsrollen aus Schweinefleisch .<br><i>with spring rolls from pork.</i>      | 16,90 € |
| 34. | <b>BUN VIT GION</b> <sup>C,D,1</sup><br>mit knuspriger Ente.<br><i>with crispy duck.</i>                                 | 20,90 € |
| 35. | <b>BUN GA GION</b> <sup>C,D,1</sup><br>mit knusprigem Hühnerfleisch.<br><i>with crispy chicken.</i>                      | 17,90 € |
| 36. | <b>BUN CHA</b> <sup>C</sup><br>mit gegrilltem Schweinefleisch .<br><i>with grilled pork.</i>                             | 16,90 € |
| 37. | <b>BUN CHA CA LA VONG</b> <sup>C</sup><br>mit gebratenem Lachs und Dill .<br><i>with fried salmon and dill.</i>          | 19,90 € |





## 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. | <b>GA CURRY</b> <sup>G,1,2</sup>                   | 14,90 € |
|     | mit Hühnerfleisch / with chicken                   |         |
| 41. | <b>BO CURRY</b> <sup>G,1,2</sup>                   | 16,90 € |
|     | mit Rindfleisch / with beef                        |         |
| 42. | <b>VIT GION CURRY</b> <sup>D,G,1,2</sup>           | 20,90 € |
|     | mit knuspriger Ente / with crispy duck             |         |
| 43. | <b>GA GION CURRY</b> <sup>D,G,1,2</sup>            | 17,90 € |
|     | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken |         |
| 44. | <b>TOM CURRY</b> <sup>E,G,1,2</sup>                | 21,90 € |
|     | mit Riesengarnelen / with king prawns              |         |

## SÜß-SAUER-SOÛE oder ERDNUSSSOÛE

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. | <b>GA CHUA NGOT</b> <sup>I,1,2</sup>               | 13,90 € |
|     | mit Hühnerfleisch / with chicken                   |         |
| 51. | <b>GA GION CHUA NGOT</b> <sup>I,1,2</sup>          | 16,90 € |
|     | mit knusprigem Hühnerfleisch / with crispy chicken |         |
| 52. | <b>VIT GION CHUA NGOT</b> <sup>I,1,2</sup>         | 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 choy, baby corn, snap peas, etc.), oyster sauce and served with a special-BBQ-sauce. Including jasmine rice.*

60. **CA NUONG** <sup>M,2</sup> **22,90 €**  
mit Lachsfilet ca. 300gr  
*with salmon filet 300gr*
61. **VIT NUONG** <sup>M,2</sup> **25,90 €**  
mit Entenbrustfilet 300g  
*with duck breast filet 300g*
62. **TOM NUONG** <sup>M,E,2</sup> **25,90 €**  
mit Riesengarnelen (4-6 Stück)  
*with king prawns (4-6 pieces)*
63. **GA NUONG** <sup>M,2</sup> **19,90 €**  
mit Hähnchenschenkel (ohne Knochen)  
*with chicken legs (boneless)*
64. **HAI SAN** (gemischter Teller / mixed plate) <sup>C,E,2</sup> **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 flat rice noodles served with fresh seasonal vegetables, pak choi, spring onions eggs, roasted onions peanuts and coriander.*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 70. | <b>PHO BO XAO</b> <sup>A,D,2</sup>                        | 17,90 € |
|     | mit Rindfleisch / <i>with beef.</i>                       |         |
| 71. | <b>PHO XAO TOM</b> <sup>A,D,E</sup>                       | 21,90 € |
|     | mit Garnelen / <i>with shrimps</i>                        |         |
| 72. | <b>PHO XAO GA GION</b> <sup>A,D</sup>                     | 17,90 € |
|     | mit knusprigem Hühnerfleisch / <i>with crispy chicken</i> |         |
| 73. | <b>PHO XAO VIT GION</b> <sup>A,D</sup>                    | 20,90 € |
|     | mit knuspriger Ente / <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> 18,90 €

**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> 13,90 €

**Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Cashew**

*Chicken with seasonal vegetables and cashew*

82. **BO XAO GANG**<sup>L,M,J</sup> 17,90 €

**Rindfleisch mit Saisongemüse und Sojasprossen.**

*Beef with seasonal vegetables and soy sprouts.*

83. **VIT GION XAO RAU**<sup>D,M,J</sup> 19,90 €

**Knusprige Ente mit Saisongemüse in Austernsoße.**

*Crispy duck with seasonal vegetables in oyster sauce.*

84. **GA GION XAO RAU**<sup>D,M,J</sup> 16,90 €

**Knuspriges Hühnerfleisch mit Saisongemüse in Austernsoße.**

*Crispy chicken with seasonal vegetables in oyster sauce.*

85. **TOM SOT ME**<sup>E,M,J</sup> 20,90 €

**Garnelen gebraten mit Saisongemüse, Baby Mais, Zuckerschoten in Tamarinde Soße.**

*Fried shrimps with seasonal vegetables, baby corn, snap peas in tamarind sauce.*





*Healthy food*

Vegetarische

Vegetarian



# VORSPEISEN – APPETIZERS

## V1. NEM CHAY (2 Stück) <sup>A,D</sup> 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 <sup>B,M</sup> 7,20 €

**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> 6,20 €

**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> 12,50 €

**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.*





## VORSPEISEN – APPETIZERS

**V5. POMELO-SALAT** <sup>B,L,M</sup> 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** <sup>L,M</sup> 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** <sup>G</sup> (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)<sup>B,D,M,L</sup> **15,50 €**

**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**<sup>M,L,B</sup> **15,50 €**

**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**<sup>B,L,D,1,2</sup> **20,50 €**

**Vegetarische Ente wird mit Reisnudeln, eingelegte Karotten, Salat, asiatische Kräuter, Gurken, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet.**

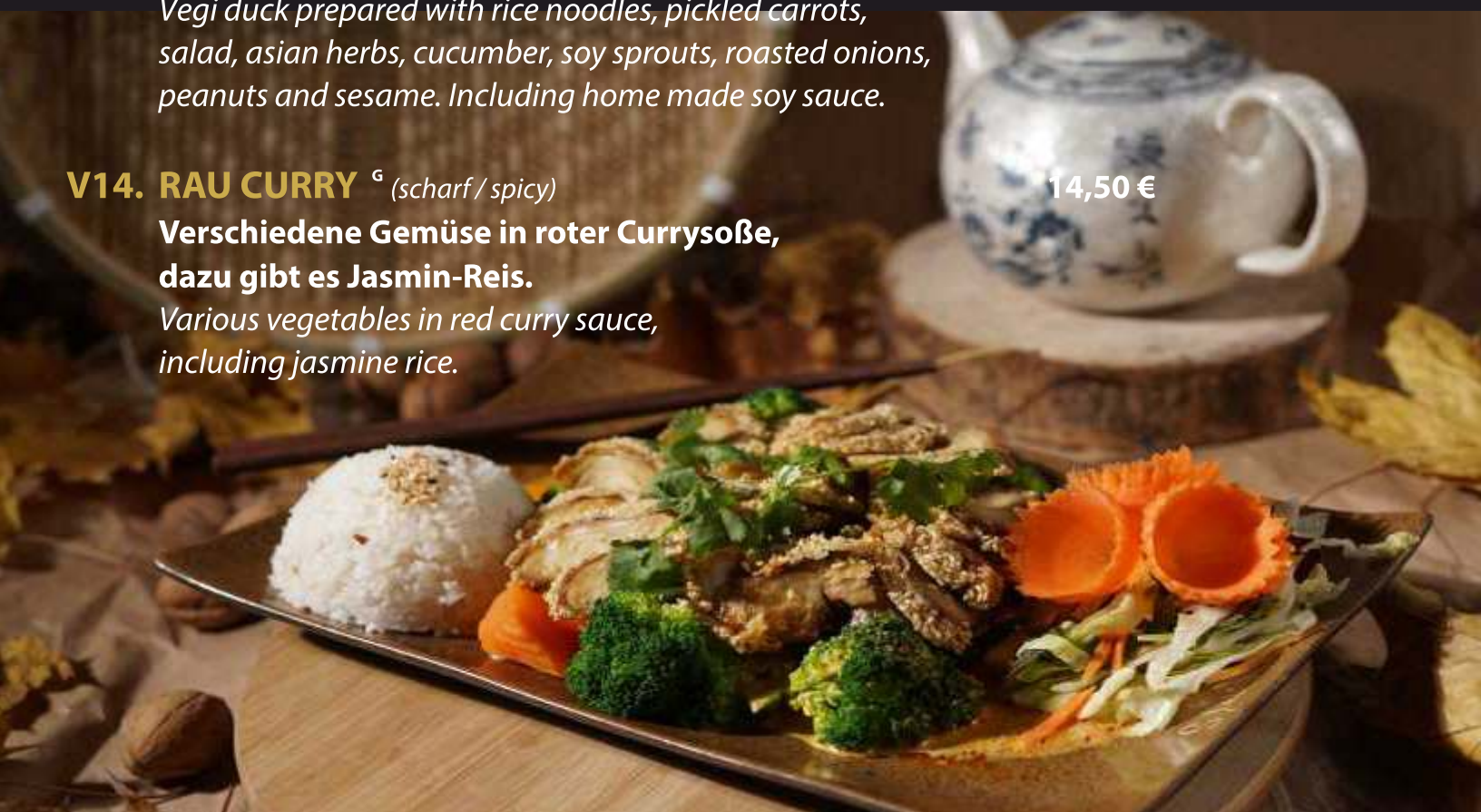
**Dazu hausgemachte Sojasoße.**

*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. RAU CURRY**<sup>G</sup> (scharf / spicy) **14,50 €**

**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** <sup>G,J</sup> (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** <sup>D,G,J</sup> (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. PHO XAO RAU** <sup>M,B,A,J</sup> 15,50 €

**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** <sup>M,B,A,J</sup> 16,50 €

**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** <sup>A,B,D,J,1,2</sup> 20,50 €

**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** <sup>M,J</sup> 13,50 €

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

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

**V21. RAU XAO TOFU** <sup>M,J</sup> 14,50 €

**Gebrauter 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** <sup>I,J</sup> 13,50 €

**Gebrautes 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** <sup>M,B,J</sup> 15,50 €

**Gebrauter Tofu mit verschiedene Gemüse in Erdnussoße, dazu gibt es Jasmin-Reis.**

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





## 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**<sup>1,3,G</sup> 7,90 €  
Gebackene Banane mit Honig, Erdnüssen dazu Vanilleeis  
*Baked banana with honey, peanuts with vanilla ice cream*

173. **MOCHI**<sup>1,3</sup> 6,90 €  
3 Stück Nachwahl mit Früchte  
*3 items by choice with fruits*



# Getränke

## Drink





# COCKTAILS

201. **MISS SAIGON**<sup>1,3</sup> 9,90 €  
**Cachaça, Limettensaft, Ingwer, Soda, Zitronengras, Rohrzuckersirup**  
*Cachaça, lime juice, ginger, soda, lemongrass, cane sugar syrup*
202. **SINGAPORE SLING** 9,90 €  
**Gin, Ananassaft, Rohrzuckersirup und Cherry-Brandy.**  
*Gin, pineapple juice, cane sugar syrup and cherry-brandy.*
203. **PINA COLADA**<sup>1,3,G</sup> 10,50 €  
**Weißer Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft und Orangensaft.**  
*White rum, cream, coconut syrup, pineapple juice and orange juice.*
204. **MAI TAI**<sup>1,3</sup> 9,90 €  
**Weißer Rum, Brauner Rum, Ananassaft, Orangensaft und Mandelsirup**  
*White rum, Brown rum, pineapple juice, orange juice and almond syrup*

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS & PUNCH

### *Non-Alcoholic Cocktails & Punch*

210. **VIRGIN HUGO**<sup>1,3</sup> 6,50 €  
**Holunder, Minze, Limetten.**  
*Elder, mint, lime.*
211. **GINGER WONDER** 6,90 €  
**Frischer Ingwer, Limetten, Soda, Minze und Rohrzucker.**  
*Fresh ginger, lime, soda, mint and cane sugar.*
212. **COCONUT KISS**<sup>1,3,4,G</sup> 7,90 €  
**Kokossirup, Sahne, Orangensaft und Ananassaft.**  
*Coconut syrup, cream, orange juice and pineapple juice.*
213. **SEN**<sup>1,3</sup> 7,90 €  
**Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger-Ale und Soda.**  
*Lime, cane sugar, mint, ginger ale and soda.*
214. **PINK CHIA**<sup>1,3</sup> 7,90 €  
**Guavensaft, Chia, Soda und Mandelsirup.**  
*Guava juice, chia, soda and almond syrup.*
215. **HAUSGEMACHTER EISTEE** 7,90 €  
**mit Grüntee, Ingwer, Rohrzucker, Soda, Minze und Zitronen.**  
*with green tea, ginger, cane sugar, soda, mint and lemon.*

# SCHAUMWEIN

## SPARKLING WINE

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

# SPIRITUOSEN

290. **AVERNA** **4 cl** **3,90€**
291. **RAMAZZOTI** **4,50€**
292. **REMY MARTIN V.S.O.P** **4,90€**
293. **GIN GORDONS** **3,90€**
294. **WHISKEY JACK DANIELS** **4,90€**
295. **VOLK ABSOLUT** **3,90€**





# BIER – BEER

## VOM FASS - From the barrel

230. LASSER PILSNER PREMIUM <sup>D</sup>	(0,3L) 3,50 €
231. LASSER PILSNER PREMIUM <sup>D</sup>	(0,5L) 4,90 €
232. LASSER RADLER <sup>D</sup>	(0,3L) 3,50 €
233. LASSER RADLER <sup>D</sup>	(0,5L) 4,90 €

## FLASCHEN - Bottle

234. MAISEL'S HEFEWEIZEN HELL <sup>D</sup>	(0,5L) 4,90 €
235. MAISEL'S HEFEWEIZEN DUNKEL <sup>D</sup>	(0,5L) 4,90 €
236. MAISEL'S HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (non-alcoholic)	(0,5L) 4,90 €
237. CLAUSTHALER ALKOHOLFREI (non-alcoholic)	(0,33L) 3,50 €

## AUS ASIEN - From asia

238. SAIGON BIER <sup>D</sup>	(0,33L) 4,20 €
239. SINGHA BIER <sup>D</sup>	(0,33L) 4,20 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-Alcoholic

## SÄFTE (NEKTAR) UND SCHORLEN <sup>1,3,4</sup> - Juices and spritzer

Apfel<sup>S</sup>, Orange<sup>S</sup>, Johannisbeeren<sup>N</sup>, Maracuja<sup>N</sup>, Ananas<sup>N</sup>  
Lychee<sup>E</sup>, Mango<sup>E</sup> und Guave<sup>E</sup>.

Apple<sup>S</sup>, orange<sup>S</sup>, currants<sup>N</sup>, passion fruit<sup>N</sup>, pineapple<sup>N</sup>  
lychee<sup>E</sup>, mango<sup>E</sup> and guava<sup>E</sup>.

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

241. **SÄFTE** Juices (0,2L) 3,20 € (0,4L) 4,70 €
242. **SCHORLEN** Spritzer (0,2L) 3,00 € (0,4L) 4,20 €
243. **FRISCHER KOKOSSAFT** 7,50 €  
Fresh coconut juice in der ganzen Kokosnuss.  
In whole coconut.

## WASSER - Water

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

## SOFTDRINKS Soft drinks

Libella Cola<sup>2,3</sup> (auch Light und Zero)  
Libella Orange<sup>2,3</sup>, Libella Zitrone<sup>2,3</sup>, Eistee<sup>2</sup>, Bitterlemon<sup>2</sup>

246. **SOFTDRINKS** (0,2L) 3,20 € (0,4L) 4,70 €





# Wein – Wine

## OFFENE WEIN

### WEISSWEIN - White wine

	1/4L	1/2L
251. HEIMAT GUTEDEL <sup>1</sup>	7,50 €	13,90 €
252. WEIßBURGUNDER <sup>1</sup>	7,50 €	13,90 €
253. GRAUBURGUNDER <sup>1</sup>	7,50 €	13,90 €
254. CHARDONNAY	7,50 €	13,90 €

### ROTWEIN - Red wine

	1/4L	1/2L
255. FEUERBACH SPÄTBURGUNDER <sup>1</sup>	7,50 €	13,90 €
256. PINOT NOIR <sup>1</sup> (ALTE REBEN)	7,50 €	13,90 €
257. PINOT NOIR ROSÉ <sup>1</sup>	7,50 €	13,90 €
258. WEINSCHORLE <sup>1</sup> ( Rot oder Wein)	1/4L	4,90 €

### FLASCH - Bottle

#### WEISSWEIN - White wine

261. DOPPIO PASSO - GRILLO <sup>1</sup>	0,75L	23,90 €
262. ZONIC CHARDONNAY FRIULI <sup>1</sup>	0,75L	19,90 €
263. ZENATO PINOT GRIGIO	0,75L	22,90 €
264. ZONIN LUGANA	0,75L	38,90 €

#### ROTWEIN - Red wine

266. SOMMERHALTER SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN (2018)	0,75L	42,90 €
267. DOPPIO PASSO - PRIMITIVO <sup>1</sup>	0,75L	23,90 €
268. ZONIN MERLOT <sup>1</sup>	0,75L	19,90 €
269. MARMOROSSO-VALPOLICELLA RIPASSO	0,75L	22,90 €
270. CONTESSA CAROLA PRIMITIVO	0,75L	30,90 €

### SEKT

271. DOPPIO PASSO ASOLO POSECCO	0,75L	26,90 €
272. VALDO PROSECCO TREVISO	0,75L	25,90 €
273. MOËT & CHANDON CHAMPAGNER	0,75L	89,00 €

### ASIATISCHER WEIN - Asian wine

	5cl	10cl
274. PFLAUMENWEIN <sup>1</sup> Peach wine	2,90 €	4,90 €
275. SAKE <sup>1</sup>	3,90 €	6,90 €

Japanischer Reiswein kalt oder warm.

Japanese rice wine cold or hot.



# WARME 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.  
*Green tea from japan fresh and fragrant, cleanses body and mind.*
281. **JASMIN** - Jasmine tea 4,00 €  
Köstlicher aromatischer Grüntee mit Jasmin Blüten.  
*Delicious aromatic green tea with jasmine flowers.*
282. **LOTUSBLÜTEN** - Lotus flower tea 4,00 €  
Weiches und blumiges Aroma mit einem sinnlichen Duft.  
*Soft floral aroma with sensual fragrance.*
283. **INGWERTEE** - Ginger tea 3,50 €  
Frischer Ingwertee mit einem Schuss Honig.  
*Fresh ginger tea with a dash honey.*

### KAFFEE - Coffee

285. **ESPRESSO** 2,20 €
286. **KAFFEE** Coffee 2,50 €
287. **VIETNAMESISCHER KAFFEE** <sup>g</sup> (warm oder kalt) 3,50 €  
*Vietnamese coffee (warm or cold)*







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