



SEN[®]
Vietnamese Vegan & Seafood

01. Súp Nấm Chưng Tương ^{1,5,6}

Button Mushroom in Fermented Bean Sauce

Stoffe wie Ergothionein, Glutathion und Selen helfen, freie Radikale zu neutralisieren, die Zellen vor Schäden zu schützen und den Alterungsprozess zu verlangsamen.

Compounds such as ergothioneine, glutathione, and selenium help neutralize free radicals, protect cells from damage, and slow down the aging process.

€ 7,90

02. Súp Atiso

Artichoke Soup

FrISChe Artischocken sind reich an wertvollen Wirkstoffen, helfen den Cholesterinspiegel zu regulieren und unterstützen die Leberfunktion.

Fresh artichokes are rich in medicinal properties, helping regulate cholesterol levels and improve liver function.

€ 7,90



02

03. Súp Canh Chua Thái ^{5,7,10} Sour Soup à la "Sen" Thai Art

Vitamin A und C in der pikant-sauren Suppe regen den Appetit an und stärken das Immunsystem.

Vitamin A and C in the spicy and sour soup stimulate the appetite and help strengthen the immune system.

€ 7,90



 Vegan/vegan

 Nüsse/nuts

 Gluten/gluten

 Scharf/spicy

 Molkeei/dairy

 Eier/eggs

04. Súp Mướp đắng

Clear Soup of Bitter Melon Essence

Bittermelonen-Suppe bietet zahlreiche gesundheitliche Vorteile, wie die Unterstützung bei Diabetes, die Senkung des Cholesterinspiegels, die Stärkung des Immunsystems, die Verbesserung der Verdauung, die Unterstützung beim Abnehmen und die Verschönerung der Haut.

Bitter melon soup offers many health benefits, such as supporting diabetes management, lowering cholesterol, strengthening the immune system, improving digestion, aiding weight loss, and enhancing skin beauty.

€ 7,50

05. Súp Dưỡng Nhan_{1,5}

Rejuvenating Beauty Soup

Reich an pflanzlichem Kollagen, das die Haut frisch und gesund hält. Pflanzliche Zutaten unterstützen die Entgiftung des Körpers.

Rich in plant-based collagen that helps keep the skin fresh and healthy. Herbal ingredients support body detoxification.

€ 7,90



05



Vegan/ vegan



Nüsse/ nuts



Gluten/ gluten



Scharf/ spicy



Molkerei/ dairy



Eier/ eggs

21. Gỏi Ngó/ Củ Sen^{5,11} Lotus Tuber Salad

Lotusknolle hat viele gesundheitliche Vorteile und ist eine ausgezeichnete Quelle für Ballaststoffe und Vitamin C

Lotus tuber is composed of many health benefits and an excellent source of dietary fibers and vitamin C

€ 12,90

22. Gỏi Đậu Rộng^{5,6,11} Winged Bean Salad

Bekannt als der "König von Protein und Kalzium" in der Welt des Gemüses, unterstützt die Schlangenbohne einen aktiven und kräftigen Körper.

Known as the "king of protein and calcium" in the world of vegetables, dragon beans help keep the body active and strong.

€ 12,90

22

23. Gỏi Đu Đủ ^{5,11}
Papaya Salad à la “..Sen”

Papaya-Enzyme fördern die Verdauungsgesundheit und schützen zugleich wirksam das Herz-Kreislauf-System.

Papaya enzymes support digestive health while effectively protecting the cardiovascular system.

€ 12,90



  Vegan/ vegan  Nüsse/ nuts  Gluten/ gluten
 Scharf/ spicy  Molkerei/ dairy  Eier/ eggs

БІЛІТІ НЕ МОЖЕ БУТИ ІНШОЮ

24. Gỏi Pha Lê ^{5,11} Crystal Salad

Kristallalgen mit Aloe Vera haben einen erfrischenden Geschmack, sind reich an den Vitaminen A, C und E sowie Ballaststoffen, unterstützen die Entgiftung des Körpers und lassen die Haut strahlend und geschmeidig erscheinen.

Crystal seaweed with aloe vera offers a refreshing taste, rich in vitamins A, C, and E as well as fiber, helping detoxify the body and leaving the skin radiant and smooth.

€ 13,90



Vegan/vegan



Nüsse/nuts



Gluten/gluten



Scharf/spicy



Molkeei/dairy



Eier/eggs

25. Salat Mì Dưa Leo Tầm Bóp

Cucumber “noodle” in golden berry sauce

*Frische Bio-Gurkenstreifen in feiner “Nudel” -
Form, kombiniert mit einem erfrischend-
säuerlichen fermentierten Physalis-Dressing. Ein
kreatives, leichtes und dennoch edles Gericht mit
überraschendem Geschmackserlebnis.*

*Refreshing organic cucumber strands shaped like
noodles, delicately paired with a tangy fermented
gooseberry dressing. A creative, light yet refined dish
offering an elegant surprise in every bite.*

€ 13,90



PHẦN KHÔNG CHỨA NỘI DUNG



 Vegan/ vegan

 Nüsse/ nuts

 Gluten/ gluten

 Scharf/ spicy

 Molkerei/ dairy

 Eier/ eggs

26. Salat Atiso⁵

Artichoke salad

Frische Artischockenherzen und -blätter, kombiniert mit Gartengemüse und einem besonderen Dressing, bieten einen ausgewogenen süß-sauren Geschmack mit feinen Aromen. Ein eleganter, nährstoffreicher Salat, der den Körper reinigt und das Wohlbefinden fördert.

Fresh artichoke hearts and leaves combined with garden greens and a signature dressing, delivering a balanced sweet-sour flavor with delicate aromas. An elegant, nutritious salad that cleanses the body and promotes well-being.

€ 12,90



26

27. Gỏi Hoa^{5,11}

Floral Garden Salad

Eine feine Harmonie aus essbaren Blüten und saisonalem Gemüse, leicht vermischt mit einem erfrischenden Zitrus-Dressing. Ein eleganter und nährstoffreicher Salat, der Frische und den Geist der modernen Küche verkörpert

A delicate harmony of edible flowers and seasonal greens, gently tossed in a refreshing citrus dressing. An elegant and nutritious salad that embodies freshness and the spirit of modern cuisine.

€ 13,90

28. Gỏi Bông Diên Điển^{5,11}

Sesbania Blossom Salad

Eine Spezialität aus dem Mekong-Delta: knackige Sesbania-Blüten mit feiner Bitternote, angerichtet mit einem erfrischenden süß-sauren Dressing. Eine einzigartige Kombination aus rustikalem Charme und feinem Geschmack, reich an Antioxidantien und wertvollen Nährstoffen.

A signature delicacy from the Mekong Delta, featuring crisp sesbania blossoms with a hint of gentle bitterness, tossed in a refreshing sweet-and-sour dressing. A unique blend of rustic charm and refined taste, rich in antioxidants and beneficial nutrients.

€ 13,90



Vegan/ vegan



Nüsse/ nuts



Gluten/ gluten



Scharf/ spicy



Molkerei/ dairy



Eier/ eggs



29. Salat Củ Dền Rucola Sốt Chanh Leo 🌿

*Beetroot, Rocket Salad
in Passion Sauce*

Die kräftige Süße der Roten Bete, die würzige Schärfe von Rucola, das nussige Aroma frischer Erbsen sowie die cremige Intensität des Käses verschmelzen mit der erfrischenden Säure der Passionsfrucht – ein Gericht, das ebenso köstlich ist wie ein Kunstwerk auf dem Teller.

The rich sweetness of beetroot, the peppery touch of arugula, the nutty flavor of fresh peas, and the creamy, intense aroma of cheese blend harmoniously with the refreshing acidity of passion fruit – creating a dish as delicious as it is visually stunning.

€ 12,90

30. Salat Quả Sung ⁵

Fresh Fig salad

FrISChe Feigen besitzen eine natürliche SüÙe, sind reich an Vitamin C, B1 und Mineralstoffen, fördern die Lungengesundheit und verbessern die Verdauung.

Fresh figs have a natural sweetness, are rich in vitamin C, B1, and minerals, supporting lung health and improving digestion.

€ 12,90

 Vegan/vegan
  Nüsse/nuts
  Gluten/gluten
  Scharf/spicy
  Molkerei/dairy
  Eier/eggs

31. Salat Rau Chân Vịt Sốt Gấc³

Spinach Salad with 'Gấc' Fruit Dressing

Frischer, knackiger Spinat, verfeinert mit einem leuchtend roten 'Gấc'-Frucht-Dressing, reich an Vitaminen und Antioxidantien. Ein erfrischender, gesunder Salat, der Gaumen und Augen gleichermaßen erfreut.

Fresh, crisp spinach paired with a vibrant gac fruit dressing, rich in vitamins and antioxidants. A refreshing, wholesome salad that delights both the palate and the eyes.

€ 13,90



 Vegan/ vegan



Nüsse/ nuts



Gluten/ gluten



Scharf/ spicy



Molkerei/ dairy



Eier/ eggs



41. Đậu Non Chiên Giòn^{1,5} Deep-Fried à la "Sen" Tofu

Zarter Tofu mit feinem, eierähnlichem Geschmack, reich an pflanzlichem Eiweiß, Kalzium und Vitamin E.

Silky tofu with a delicate egg-like flavor, providing a rich source of plant-based protein, calcium, and vitamin E.

€ 8,50

42. Rau Mùa Vụ Hấp/ Sốt Kho Quẹt^{1,5,6} Seasonal vegetables - Mushrooms Caramelized Sauce

Ursprüngliches Gemüse, reich an Vitamin C und Ballaststoffen, unterstützt die Entgiftung des Körpers und sorgt für strahlende Haut – besonders verführerisch in Kombination mit dem herzhaften, aromatischen 'Kho Quẹt'-Dip.

Rustic vegetables, rich in vitamin C and fiber, help detoxify the body and enhance radiant skin — made even more delightful when paired with the rich, savory 'Kho Quẹt' dip.

€ 12,90

43. Rau Củ Chiên Tempura^{1,5} Crispy Seasonal Vegetables

Frisches saisonales Gemüse, leicht umhüllt und knusprig goldbraun frittiert, wobei die natürliche Süße erhalten bleibt. Ein elegantes, knuspriges und nährstoffreiches Gericht, das vertraute Zutaten in eine moderne Köstlichkeit verwandelt.

Fresh seasonal vegetables, lightly battered and fried to golden crispness while preserving their natural sweetness. An elegant, crunchy, and nutritious dish that transforms familiar ingredients into a modern delight.

€ 12,90



Vegan/ vegan



Nüsse/ nuts



Gluten/ gluten



Scharf/ spicy



Molkerei/ dairy



Eier/ eggs



44. Rau Củ Nhồi Nấm Muối Vị 5,11

Vegetables Stuffed with Savory Mushrooms

Frisches saisonales Gemüse, kunstvoll mit aromatischen Pilzen gefüllt und schonend gedämpft, um den natürlichen Geschmack zu bewahren. Ein leichtes, aber raffiniertes Gericht, das die Süße des Gemüses mit dem charakteristischen Umami der Pilze harmonisch verbindet.

Fresh seasonal vegetables delicately stuffed with flavorful mushrooms and gently steamed to preserve their natural taste. A light yet refined dish, balancing the sweetness of vegetables with the distinctive umami of mushrooms.

€ 13,90

45. **Trứng Hấp Nấm Linh Chi Trüffel** ^{3,5}
Steamed Egg with Reishi Mushrooms and Truffle

Der Reishi-Pilz ist ein wertvolles Heilmittel, das das Immunsystem stärkt, das Herz-Kreislauf-System unterstützt und den Blutdruck reguliert.

Reishi mushroom is a valuable medicinal herb that helps strengthen the immune system, support cardiovascular health, and regulate blood pressure.

€ 11,90

46. **Bí Đỏ Nướng Muối Vị** ^{5,11}
Grilled Butternut Squash With Salt

Gerösteter Kürbis, zart und von natürlicher Süße mit einem Hauch karamellisierten Nektars, verfeinert mit einer Prise würzigem Kräutersalz. Serviert mit frischem Salat für ein perfekt ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Roasted pumpkin, tender and naturally sweet with a hint of caramelized nectar, enhanced by a touch of savory herb salt. Served with a fresh salad for a perfectly balanced flavor.

€ 12,90



46

47

47. Nem Chay^{5,6,11} Square Deep Fried Spring Roll

Eine vielfältige Auswahl an Pilzen und Gemüse, reich an pflanzlichem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen, die vollwertige Energie liefert.

A rich variety of mushrooms and vegetables, abundant in plant-based protein, vitamins, and minerals, providing wholesome energy.

€ 9,90

48. Gyoza Chay^{5,6} Vegetarian Gyoza

Gyoza-Teigtaschen mit frischer Gemüsefüllung, sanft gedämpft, um ihre natürliche Süße zu bewahren. Ein leichtes und nahrhaftes Gericht, das die raffinierte Eleganz der japanischen Küche verkörpert.

Gyoza dumplings filled with fresh vegetables, steamed to preserve their natural sweetness. A light and wholesome dish that embodies

€ 7,90

49. Chả Lá Lốt ^{1,5}

Mushroom Wrapped in Betel Leaves

Eine feine Mischung aus Tofu und frischen Pilzen, mit Gewürzen veredelt, in duftende Betelblätter gewickelt und goldbraun gegrillt. Eine bodenständige, zugleich elegante vegetarische Spezialität, reich an Geschmack und Nährstoffen

A delicate blend of tofu and fresh mushrooms seasoned with herbs, wrapped in aromatic betel leaves and grilled to golden perfection. A rustic yet refined vegetarian specialty, rich in flavor and nutrition.

€ 11,90

50. Nấm Đùi Gà Sốt Chanh Leo

King Oyster Mushrooms with Passion Fruit Sauce

Eiweißreiche Kräuterseitlinge, voll von B-Vitaminen und wichtigen Mineralstoffen, serviert mit einer verführerisch süß-sauren Passionsfrucht-Sauce. Ein kraftvolles, energispendendes Gericht für einen gelungenen Start in den Tag.

Protein-rich king oyster mushrooms, abundant in B vitamins and essential minerals, paired with a sweet and tangy passion fruit sauce. A vibrant, energizing dish to start the day.

€ 11,90



49



51. Nem Thính Quấn ^{5,11}

Ground Roasted Rice Roll

"Thính" ist ein typisches vietnamesisches Gewürz aus goldgeröstetem, fein gemahlenem Reis – aromatisch, geschmackvoll und nährstoffreich. Senfkohl und Schnittlauch besitzen starke antibakterielle Eigenschaften, stärken das Immunsystem und fördern eine schöne Haut.

"Thính" is a traditional Vietnamese seasoning made from golden roasted rice, finely ground – aromatic, flavorful, and nutritious. Mustard greens and chives add natural antibacterial properties, boosting immunity and enhancing skin health.

€ 10,90



Vegan/vegan



Nüsse/nuts



Gluten/gluten



Scharf/spicy



Molkerei/dairy



Eier/eggs

61. Cơm Rang Dứa ^{5,11}

Pineapple Fried Rice

Bromelain, eine einzigartige Pflanzenverbindung, die nur in Ananas vorkommt, stärkt das Immunsystem, beugt Entzündungen vor und unterstützt die Verdauung.

Bromelain, a unique plant compound found only in pineapple, helps improve immune function, prevent inflammation, and support digestion.

€ 16,90



✿ Vegan/ vegan 🥜 Nüsse/ nuts 🌾 Gluten/ gluten
🌶️ Scharf/ spicy 🥛 Molke/ dairy 🥚 Eier/ eggs

62. CƠM GẠO LỨT LÁ CHUỐI ⁵

Organic Brown Rice in Banana Leaf

Bio-Vollkornreis liefert natürliche Vitamine und Mineralstoffe und ist besonders vorteilhaft für Menschen mit hohem Blutzuckerspiegel.

Organic brown rice provides natural vitamins and minerals, especially beneficial for people with high blood sugar.

€ 16,90

63. **PadThai** ^{3,5,6}
Signature Pad Thai Noodles

Zarte Reismudeln, gebraten mit Ei Tofu und Sojasprossen, verfeinert mit der charakteristischen süß-sauren Pad-Thai-Sauce. Ein ikonisches Gericht der thailändischen Küche, kunstvoll interpretiert mit der persönlichen Note des Küchenchefs.

Tender rice noodles stir-fried with egg, tofu and bean sprouts, infused with the signature sweet-and-sour Pad Thai sauce. An iconic dish of Thai cuisine, refined with the chef's personal touch.

€ 16,90



PHẦN KHÔNG CHỨA NỘI DUNG



Vegan/vegan



Nüsse/nuts



Gluten/gluten



Scharf/spicy



Molkerei/dairy



Eier/eggs

64. Mì Dẹt Sốt Húng Tây & Truffle Pesto Pasta Truffle

Ein nahrhaftes Gericht mit zarten Bandnudeln in einem duftenden Basilikum-Sauce und Trüffel, abgerundet durch die natürliche Süße von getrockneten Tomaten und frischen Feigen.

A wholesome dish with tender flat noodles tossed in a fragrant basil sauce and truffle, balanced by the natural sweetness of sun-dried tomatoes and fresh figs.

€ 18,90



Vegan/vegan



Nüsse/nuts



Gluten/gluten



Scharf/spicy



Molkerei/dairy



Eier/eggs

65. Nấm Đùi Gà Sốt Táo Xanh ^{5,11}

King Oyster Mushrooms with Green Apple Sauce

Eiweißreiche Kräuterseitlinge, reich an B-Vitaminen und wichtigen Mineralstoffen, serviert mit einer verführerisch süß-sauren grünen Apfel-Sauce. Ein energispendendes Gericht voller Vitalität für einen gelungenen Start in den Tag.

Protein-rich king oyster mushrooms, abundant in B vitamins and essential minerals, paired with a sweet and tangy green apple sauce. An energizing dish full of vitality to start the day.

€ 16,90

66. Rau Củ Nấu Curry Đỏ ^{5,7}

Garden Vegetables Braised in Thai Red Curry

Ein wärmendes rotes Curry, durchzogen von kräftigen, würzigen Aromen, die den Körper erwärmen und wohltuend umhüllen. Am besten langsam genießen, um die festlichen Geschmacksnuancen voll auszukosten – cremig, aromatisch, süß und pikant zugleich.

A warm red curry infused with bold, spicy aromas that heat and comfort the body. Best enjoyed slowly to savor its festive layers of richness – creamy, fragrant, sweet, and spicy all at once.

€ 16,90



67. Đậu Hũ Sốt Cay^{1,5}

Young Tofu in Spicy Sauce

Das natürliche Eiweiß und die gesunden Fette von Seidentofu wirken positiv auf Herz-Kreislauf- und Verdauungssystem.

The natural protein and healthy fats of silky tofu provide a positive boost for cardiovascular and digestive health.

€ 16,90



68. Dừa Ấp Nấm^{5,7}
Steamed Mushroom in Coconut

Reichlich Vitamine aus frischen Reishi- und Champignon-Pilzen, vereint mit der natürlichen cremigen Süße von frischer Kokosnuss und der kräftigen Schärfe von Satay.

Abundant vitamins from fresh reishi and button mushrooms, blended with the natural creamy sweetness of fresh coconut and the bold spiciness of satay.

€ 19,90



Vegan/ vegan



Nüsse/ nuts



Gluten/ gluten



Scharf/ spicy



Molkerei/ dairy



Eier/ eggs

PHẦN KHÔNG CHỨA NỘI DUNG



69. Nấm Mỗi Xào Lá Lốt^{5,11}

Sauté Termite Mushroom and Wild Betel Leaf

Termitenpilze, eine geschätzte Delikatesse, die die Verdauung unterstützt und erholsamen Schlaf fördert, kombiniert mit heilkräftigen wilden Betelblättern zu einem duftenden, wohltuenden und nahrhaften Gericht.

Termite mushrooms, a treasured ingredient known to support digestion and promote restful sleep, paired with medicinal wild betel leaves to create a fragrant, wholesome, and nourishing dish.

€ 17,90



Vegan/vegan



Nüsse/nuts



Gluten/gluten



Scharf/spicy



Molkerei/dairy



Eier/eggs

70. Rau Củ Kho Chao Đỏ ^{5,6}

Veggies Braised in Red Bean Curf

Mehr als nur ein nahrhaftes Gericht mit ballaststoff- und vitaminreichem Gemüse – diese bodenständige Spezialität überzeugt mit viel Geschmack, verfeinert durch die nussige Süße von fermentiertem Tofu

More than just a nutritious dish with fiber- and vitamin-rich vegetables, this rustic specialty is full of character, elevated by the nutty sweetness of fermented tofu

€ 18,90



PHẦN KHÔNG CHỨA NỘI DUNG



Thuần thực vật / Vegan



Hạt / Nuts



Gluten / Gluten



Cay / Spicy



Sữa / Dairy



Trứng / Eggs

71. Súp Lơ Baby Xào Hạt Đậu Gà^{1,5}

Sauté Baby Broccoli and Chickpea

Reich an Vitaminen, Eisen und Kalzium aus Baby-Brokkoli, kombiniert mit pflanzlichem Eiweiß aus Kichererbsen – dieses Gericht liefert vollwertige Energie für einen erfolgreichen Tag.

Rich in vitamins, iron, and calcium from baby broccoli, combined with plant-based protein from chickpeas, this dish provides wholesome energy for a productive day.

€ 17,90

72. Hoa Thiên Lý Xào Tỏi

Sautéed Telosma Blossoms with Fragrant Garlic

Neben ihrer beruhigenden und schlaffördernden Wirkung hilft die Tonkin-Jasmin-Blüten auch, den Körper zu kühlen und zu entgiften. Für diejenigen, die abnehmen und Fettleibigkeit bekämpfen möchten, ist die Tonkin-Jasmin-Blüten eine großartige Wahl, die Sie nicht ignorieren können.

In addition to its sedative and sleep-inducing effects, the telosma blossoms also helps to cool and detoxify the body. For those who want to lose weight and fight obesity, the telosma blossoms is a great choice that you cannot ignore.

€ 19,90



71

73. **Nấm Tam Vị Hấp Lá Chuối** ⁵
Oyster Mushroom in Trio-spice Sauce
Steamed in Banane Leaf

Nährstoffreiche Pilze mit einem knusprigen, aromatischen Geschmack, kombiniert mit einer mild-würzigen Sauce und in Bananenblättern gedämpft, bieten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit reichlich Protein, Vitaminen und Mineralstoffen

utrient-rich mushrooms with a crispy, aromatic flavor, combined with a mildly spicy sauce and steamed in banana leaves, offer an exceptional taste experience packed with protein, vitamins, and minerals

€ 18,90

74. **Đậu Hũ Chứng Tương**
Tofu In Fermented Bean Sauce

Seidiger, zarter Tofu, sanft mit natürlich fermentierter Sojabohnenpaste gedämpft, entfaltet ein feines und zugleich kräftiges, traditionelles Aroma – raffiniert, nahrhaft und gesund.

Silky soft tofu, gently steamed with naturally fermented soybean paste, creating a delicate yet rich traditional flavor — refined, nourishing, and wholesome.

€ 16,90



74



DANKE SCHÖN

THANK YOU

ZUSATZSTOFFE

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | 8 | Schalenfruchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 1a | Weizen | 9 | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 1b | Gerste | 10 | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 2 | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 11 | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3 | Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse | 12 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 4 | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) | 13 | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | 14 | Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6 | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | | |
| 7 | Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose) | | |



SEN[®]
Vietnamese Vegan & Seafood