

SEN



Liebe Gäste!

Entdecke das authentische Aroma Asiens im SEN Restaurant!

Unsere vielfältige Speisekarte bietet eine Auswahl an köstlichen Gerichten, die sowohl Veganer als auch Nicht-Veganer begeistern werden. Von knusprigen Frühlingsrollen bis hin zu saftigen Rindfleischgerichten - bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Tauche ein in die Welt der asiatischen Küche und genieße ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis im SEN Restaurant.

Von herzhaften Familiengerichten bis hin zu delikaten Snacks zum Teilen – bei uns kannst du die Gesellschaft deiner Liebsten in vollen Zügen genießen. "SEN" steht in der vietnamesischen Kultur für erhabene Schönheit, Güte und harmonisches Leben.

Schaffe unvergessliche Erinnerungen und erlebe echte Verbundenheit bei uns.

Wir freuen uns auf dich!
Sen Restaurant Team!



Tapas



/02

Das Aromen-Karussell 1,3,4,5

Fruchtiger Mango-Lotusstängel-Salat mit Erdnüssen,
Sesam und Chili-Limetten-Dressing

*Fruity Mango-lotus stem salad with peanuts,
sesame and chili-lime dressing*

5.90



/03

Hanoi in Autumn 2,3,4,5,7

Seidiger Tofu ummantelt von knusprigen grünen
Reisflocken mit einem Himbeer-Chili-Dip

*Silky tofu covered in crispy green
rice flakes with a raspberry-chili dip*

5.90

/08

Lucky Pockets 2,3,8,9

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit einer pikant gewürzten
Tofu-Pilz-Füllung, serviert mit einer süßen Chilisauce

*Crispy dumplings filled with piquant seasoned
tofu-mushroom filling, served in a sweet-chili-sauce*

5.90

/10

Avocado Fries 2,3,4,5,

Frische Avocado-Stücke von Tempura ummantelt,
dazu vegane Limetten-Mayonnaise-Dip

Fresh avocado sticks in tempura-coating with vegan lime-mayo dip

5.90



/ 11

Summer in rolls 1,2,3,4,6,9

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, BBQ-Sojafleisch, Reismudeln, frischem Salat und Kräutern, serviert mit Hoisin-sauce

Fresh rice paper rolls filled with tofu, BBQ - soy meat, rice noodles, fresh salad and herbs, served with housemade hoisin-dressing

5.50



/ 13

The Fire 2,4,5

Enoki-Pilze im Tempura-Teigmantel und Algenblatt, serviert mit süßer Chilisauce

Enoki mushroom with tempura-coating and algal leaf, served with sweet-chili-sauce

5.90



/ 14

Dumplings 2,3,4,6,8,9

gedämpfte Dumplings gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, übergossen mit Hoisin-Chili-Mayo-Sauce, Sesam

Steamed dumplings filled with vegetables and soybeans, topped with hoisin chili mayo sauce and sesame

5.90





/15

Cary soup 3,4,5,6,8,9

rotes Curry mit Tofu, Sojabällchen, Kokosmilch,
Zitronengras und frischem Saisongemüse
*Red curry with tofu, soy balls, coconut milk, lemongrass
and fresh seasonal vegetables*

5.90

/16

Half Moon 2,3,4,5,6,8,9

vietnamesische Crepes gefüllt mit BBQ-Sojafleisch,
Sojasprossen und Frühlingszwiebeln,
serviert mit Chili-Limetten-Dressing
*Fresh rice paper rolls filled with glass noodles, seitan, fresh salad and
herbs, roasted rice flour, lemon leaf, served with housemade
chili-lime-dressing*

7.90



/17

Nem Ran 2,3,5,6,8,9

Goldgelb gebackene Rollen aus Reispapier
gefüllt mit Tofu, Karotten, Glasnudeln und
Morcheln mit süßer Chili-Sauce
*Golden brown fried rice paper rolls
filled with tofu, carrots, glass noodles and
morels with sweet-chili-sauce*

6.50



/01

Ente Gyoza 2,3,4,5,8,9

Knusprig gebackene Teigtaschen
mit Enten-Gemüse Füllung Chili-Jam und Ponzu Sauce
*Crispy baked dumplings with duck and vegetable filling,
chili jam and ponzu sauce*

6.50

/05

Teriyaki Lachs 2,3,4,9,11

Edamame, Sesame, Wasabi Crunchy
Edamame, Sesame, Wasabi Crunchy

10.00

/04

Ha Cao Tom 2,3,4,5,9,12

Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Garnelen und Gemüse,
dazu Ponzu Sauce Chili-Jam und geröstetem Sesam
*Steamed dumplings filled with prawns and vegetables,
with ponzu sauce, chili jam and roasted sesame*

6.50



/06

Garnelen auf Ananas 2,4,5,9,12

Black-Tiger Garnelen in Knoblauch Butter,
Chili Jam
Black tiger prawns in garlic butter, chili jam

10.00



/07

Frühlingsrollen 2,3,5,8,9

Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch & Gemüse,
dazu Sweet-ChiliSoße
*Rice paper rolls filled with pork and vegetables,
with sweet chili sauce*

6.50



Hauptgerichte

/23

Der Beliebte 2,3,4,5,6,7,9

Dicke Udon-Nudeln im Wok geschwenkt mit Tofu, Sojabohnen und Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, dazu von crispy Rice Flakes ummantelten seidigen Tofu, Sesam
Thick udon noodles panned in a wok with tofu, soybeans and seasonal vegetables, fried onions and silky tofu coated in crispy rice flakes, sesame

16,90



/26

Inspiration 1,2,3,4,5,8,9

Hausgemachte Frühlingsrollen, serviert auf Reismudeln, eingelegter Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, lauwarm serviert
Housemade spring rolls, served on rice noodles, pickled salad, peanuts, fried onions with chili-lime dressing, served luke-warm

16,90





/27
Spicy delight 🌿 2,3,4,5,6,8,9

Vegane Garnelen und Saisongemüse in Curry-Sauce,
Basilikum und Sesam, serviert auf Reis
*Vegan prawns and seasonal vegetables in curry sauce,
basil and sesame, served on rice*

16.90

/31
Entrecote auf Yaki Udon 3,4,5,9,14

gegrillte Entrecote / Udon Nudeln /
Gemüse / Black-Pfeffer-Soße
*grilled entrecote / udon noodles /
vegetables / black pepper sauce*

25.00



/32
Entrecote Sen Art 2,3,4,5,9,14

gegrillte Entrecote / Banh Bao /
gegrillte Kräuterseitling / Salat / Black-Pfeffer-Soße
*grilled entrecote / banh bao / grilled king oyster mushroom /
salad / black pepper sauce*

25.00



/34
Black Tiger auf Yaki Udon 2,3,4,5,6,8,9,12

Black Tiger Garnelen / Udon Nudeln /
Gemüse / Yakiniiku-Soße
Black Tiger prawns / udon noodles /
vegetables / yakiniku sauce

23,00



/36
Prawns on Pad Thai 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12

Black Tiger Garnelen / Thai Reisbandnudeln /
Gemüse / Tamarind-Fischauc
Black tiger prawns / Thai flat rice noodles /
vegetables / tamarind fish sauce

23,00



/35
Lachs Teriyaki 3,4,5,8,9,11

Lachsfilet / Gemüse / Reis / Teriyaki
Salmon fillet / vegetables / rice / teriyaki

25,00



/37
Crispy Kokos Chicken 2,3,4,5,8,9,11,13

auf Thai Curry
Hähnchenbrustfilet in Kokospanade /
Reis / Gemüse / Thai-Curry
Chicken breast fillet in coconut breading /
rice / vegetables / Thai curry

18,00

/38
Crispy Duck auf Thai Curry 2,3,4,5,8,9,11,13

Knusprige Ente / Gemüse / Reis / Thai-Curry
Crispy duck / vegetables / rice / Thai curry

21,00



Desserts

5,90€



/28

Yin & Yang ^{2,3,4}

gebackener Reiskuchen gefüllt mit roten Bohnen und Mochi-Eis in Mangosauce
Baked rice cake filled with red beans and mochi ice in mango sauce

/29

Tokyo Cheese Cake

Karamellisierte japanischer Käsekuchen,
selbstgemacht
Caramelized Japanese cheesecake,
homemade

/30

Noi Xoai ^{2,6}

schwarzer Klebreis / Mango / Kokosmilch
black sticky rice / mango / coconut milk





Getränke
BEVERAGES



Sinh Tô
SHAKES

/50
Green Paradise

Frischer, grüner Apfel, Ingwer, Avocado
mit Minze und Weizengras
*fresh green apple, ginger, avocado with
mint and wheatgrass*

6.50

/51
Moonlight

FrISChe Banane mit Sojamilch und
geröstetem Sesam
*Fresh Banana with Soy milk and
toasted Sesame Seeds*

6.50

/52
Popeye the Sailor

FrISCHe Spinat, Banane, Ananas Saft,
Matcha und Limettensaft
*Fresh Spinach, Banana, Pineapple Juice,
Matcha and Lime Juice*

6.50



/53
Hanoi's Autumn
Mango und Kokos
Mango and Coconut

6.50

/54
Red Sword

Frische Himbeeren,
Maracuja, frische Limetten
und Chili
*fresh raspberry, passion fruit,
lime and chili*

6.50



Cocktails & Longdrinks

/60

The Huc Bridge

Frische Himbeeren, Maracuja, Limetten,
Chili und Zitronengras Wodka
*Fresh Raspberry, Passion Fruit, Lime, Chili and
Vodka infused with Lemongrass*

9.90

/61

Vietnam Sunset

Junger Ingwer, Mango, Orangensaft und
Wodka mit Zitronengras infusioniert
*Ginger, Mango, Orange Juice and Vodka
infused with Lemongrass*

9.90

/62

Hoan Kiem Lake

Bombay Sapphire Gin mit Tonic Water, frische Gurke
und Thai-Basilikum nach Sen Art
*Bombay sapphire gin with tonic water,
fresh cucumber and thai basil*

9.90

/63

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol und Sprudelwasser
Aperol, cold Prosecco with a splash of sparkling water

9.90

/64

Hugo

Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze & Soda
Prosecco, Elderflower Syrup, fresh Mint and Soda Water

9.90

/65

Yuzu Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin mit Yuzu Püree und Tonic Water
Bombay Sapphire Gin with Yuzu puree and Tonic Water

9.90



/66

Saigon Mule

Klebreis Wodka aus Vietnam, Ingwer, Limetten,
Gurke gestreckt mit Ingwersoda
*Vietnamese sticky rice Vodka (Nep Moi), Ginger, Lime,
Cucumber Slices with Ginger Soda*

9.90



/70
Dua Double

Ananassaft, Kokosmilch
und Chiasamen
*Pineapple juice, Coconut milk
and Chia seeds*

5.50

Giai Khat

COOL & JUICY

/71
Da Chanh

Hausgemachte Limonade mit Frisch gepresstem
Limettensaft, Soda und Rohrzucker

*Homemade Lemonade with freshly pressed Lemon Juice, Soda and
Cane Sugar*

5.50

/72
Tra Da

Frisch aufgebrühter Mate Grüntee auf Eis mit Ingwer
und Limettensaft

Freshly brewed green tea with ice, ginger & lemon juice

5.50

/73
Ruby Berry

FrISChe Himbeeren, Basilikumsamen,
Limetten und Hibiskus Ice Tea

Fresh raspberry, basil seeds, lemon & hibiscus ice tea

5.50

/74
Säfte pur oder als Schorle

Apfelsaft naturtrüb, Maracujasaft, Ananassaft, Rhabarbersaft

*Pure Juices or mixed with Sparkling Water - Naturally cloudy apple
juice, passion fruit juice, pineapple juice, rhubarb juice*

4.90

Trà TEE

/81

Trà Chanh

Limettenblätter und Limettensaft mit frischem Ingwer, Zitronengras und Agavendicksaft
Lime Leaves and Lime Juice with fresh Ginger, Lemongrass and Agave Syrup

5.50

/82

Trà Bong

Bio-Rosenknospen mit Limetten, Gojibeeren und Agavendicksaft
Bio dried Rose Buds with Lime, Goji Berries and Agave Syrup

5.50

/83

Trà Cuc

Bio-Kamillenblüten mit Jujube, Ural-Süßholzwürzel, Gojibeeren und Agavendicksaft
Bio dried Chamomile Flowers with Jujube, Licorice Root, Goji Berries and Agave Syrup

5.50

/84

Trà Nhai

Mit dem feinen Aroma junger Jasminblüten
With aromatic Jasmine Blossoms

4.90

/80

Trà Gung

Frischer Ingwer mit Minze, Orange und Agavendicksaft
Fresh Ginger with Mint, Orange and Agave Syrup

5.50

Trà TEE

/85

Trà Xanh

Grüner Tee aus dem Hochland Thai Nguyen
Green Tea from Thai Nguyen

4.90

/86

Trà Oolong

Eine traditionelle asiatische Teesorte
A traditional asian tea

4.90

/87

Trà Cam

Orangentee mit getrockneter Mango,
Gojibeeren, Limetten und Agavendicksaft
*Orange Tea with dried Mango, Goji Berries,
Lime and Agave Syrup*

5.50



Café

/90

Ca Phe Vietnam

Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit veganem Twist
Traditional vietnamese coffee with a vegan twist

4.50

/92

Ca Phe Da

Vietnamesischer Eiskaffee mit veganem Twist
Vietnamese iced coffee with a vegan twist

5.50

Bier/Beer

/93

Tiger Bier

Fl.0,33l 4.50

/94

Pilsner Urquell Bier

Fl.0,33l 3.90

/95

Hefeweizen

Fl.0,5l 5.50

Wein

WEISSWEIN

/96

Riesling "Aus Einem Guss", Lukas Kesselring

Der macht den Mund wässrig mit seinem Obstgarten-Duft nach Orangen, einem Tupfer Mandarine und Pfirsich
Its charm comes from the fruity scents of oranges, with a touch of tangerine and peach

200 ml **6.50**

Flasche **23.90**

/97

Grauburgunder "Aus Einem Guss", Lukas Kesselring

Ein Wein in Balance: tolle Quittenfrucht und Mandelnoten
A wine with balance: wonderful notes of quince fruit and almond

200 ml **6.50**

Flasche **23.90**

ROTWEIN

/98

Cabernet Sauvignon & Merlot "Aus Einem Guss", Lukas Kesselring

Diese Bordeaux-Cuvée beeindruckt mit Aromen von dunklen Früchten, Schlehen, roten und grünen Paprika sowie feinen Kräuternoten

This Bordeaux-Cuvée impresses with its aroma from dark fruits such as blackthorn, red and green bell pepper with herbal notes

200 ml **6.50**

Flasche **23.90**

/99

Rioja „Lar De Sotomayor“, Bodegas de Jarauta

Ein strahlend schöner Wein: intensiver Duft nach Zwetschge, Erdbeerkompott, Süßholz und Leder
An excellent wine with such intense scents of plum, strawberry compote, licorice and leather

200 ml **6.50**

Flasche **23.90**





Heiligengeiststrasse 42

21335 Lüneburg



04131 - 884 51 94

Öffnungszeiten

Di. - Fr. : 12⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr

Feiertags : 12⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr

Montag ist Ruhetag



Facebook



Instagram



sen-lueneburg.de

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind
der Abbildung ähnlich. Alle Angaben ohne Gewähr.

1. Erdnüsse, 2. Glutenthaltiges Getreide, 3. Sojabohne, 4. Sesamsamen
5. Knoblauch, 6. Schwefeldioxid und Sulphite, 7. Senf, 8. Lauchzwiebeln
9. Geschmackverstärker E621, E635, 10. Eier, 11. Fisch,
12. Krebstiere, 13. Milch, 14. Weichtiere

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service