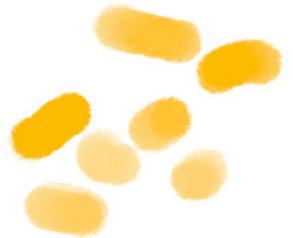




THỰC ĐƠN - MENÜ



ÖFFNUNGSZEITEN

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| MO - DO | 11.30 - 14.30 Uhr 17.30 - 22.00 Uhr |
| FR | 11.30 - 14.30 Uhr 17.30 - 22.30 Uhr |
| SO & FEIERTAGE | 13.00 - 21.30 Uhr |
| SA | 14:00 - 22:30 Uhr |

Warme Küche bis jeweils 30 Minuten vor Schluss

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

MÓN KHAI VỊ - VORSPEISEN

| | | |
|----------------------------------|---|----------------------------------|
| Chả Giò B I L M | Hausgemachte Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Schweinehack Glasnudeln Sojasprossen Karotten Morcheln | 4,00 € |
| Chả Giò Chay L | Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen | 3,50 € |
| Gỏi Cuốn C N O | Sommerrollen mit Garnelen Schweinefleisch Salat frischen Kräutern Erdnüssen Röstzwiebeln | 4,50 € |
| Gỏi Cuốn Chay L N O | Vegetarische Sommerrollen mit Tofu Salat frischen Kräutern eingelegten Karotten Erdnüssen Röstzwiebeln | 4,00 € |
| Bánh Gối B I M O | Frittierte Kissenmaultaschen gefüllt mit Schweinehack Glasnudeln Karotten Morcheln | 4,00 € |
| Sate Gà N 2 | Hähnchenspieße mit Erdnuss-Dip | 4,00 € |
| Bánh Tôm B C O | Garnelen auf Süßkartoffelpuffer mit frischen Kräutern serviert | 7,50 € |
| Bánh Cuốn B C L M O 2 | Gedämpfte Rollen aus Reismehl mit einer Füllung aus Schweinehack und Morcheln serviert mit Sojasprossen frischen Kräutern vietnamesischer Fleischwurst | 7,50 € (klein) 11,00 € (groß) |
| Bánh Xèo B C F L M O 2 | Vietnamesischer Crêpe gefüllt mit Garnelen Schweinefleisch Sojasprossen serviert mit frischen Kräutern eingelegten Karotten Salat. Auf Wunsch auch vegetarisch mit Tofu und Pilzen | 7,50 € |
| Kho Quẹt B C | Blanchiertes Gemüse serviert mit einem kräftigen Dip aus getrockneten Garnelen und Schweinebauchstückchen | 6,00 € |

Bò Tái Chanh

(B)(N)

Vietnamesischer Rinder-Carpaccio
mit frischen Kräutern und Erdnüssen

15,00 €

Sò Điệp Nướng Mỡ Hành

(M)(N)

Jakobsmuscheln gegrillt mit Frühlings-
zwiebeln und Erdnüssen

4,50 € (1 Stück)

8,00 € (2 Stück)

Nghêu Hấp Xả / Sốt Me

(M)

Venusmuscheln in Zitronengras-Ingwerbrühe
verfeinert mit Thaibasilikum oder in Tamarindensoße

9,00 €

Ốc Hương Hấp Xả / Sốt Me

(M)

(nur an Wochenenden)

Bulotschnecken in Zitronengras-Ingwerbrühe
verfeinert mit Thaibasilikum oder in Tamarindensoße

9,00 €

GỎI - SALATE

Gỏi Chay

(L)(N)(O)

Salat mit Tofu | eingelegten Karotten | Eisberg-
salat | Pfefferminze | Erdnüssen | Röstzwiebeln

4,50 €

Bò Bóp Thính

(scharf)

(B)(M)(N)(O)

Rindfleischsalat mit Reispulver verfeinert |
Pfefferminze | eingelegten Karotten | Eisbergsalat |
Zwiebeln | Chilischoten | Paprika | Erdnüssen |
Röstzwiebeln

6,50 €

Gỏi Đu Đủ Tôm Thịt

(B)(C)(M)(N)

Grüner Papayasalat mit Garnelen | Schweine-
fleisch | Koriander | eingelegten Karotten |
Erdnüssen

7,50 €

Gỏi Đu Đủ Chân Gà Rút Xương

(B)(C)(M)(N)

Hühnerfüßesalat mit grüner Papaya |
Praew Blättern | eingelegten Karotten |
Zwiebeln | Erdnüssen

9,00 €

CANH – SUPPEN

Súp Chay

©

Gemüsesuppe mit Pilzen | frischen Kräutern | Röstzwiebeln. Extra Glasnudeln und Tofu +1,00 € 3,00 €

Súp Vằn Thăn

©(C)(I)(M)(O)

Wantansuppe mit Garnelen- und Schweinefleischfüllung | Pak Choi | Pilzen | Kräutern | Röstzwiebeln 4,50 €

PHỞ - REISBANDNUDEL

Phở Bò*

©(M)

Traditionelle Nudelsuppe mit Zwiebeln | frischen Kräutern | Sojasprossen in einer klaren Rinderbrühe und dazu wahlweise

- **Chín** – Rinderkochfleisch 11,00 €
- **Tái** – Blanchiertes Rindfleisch mit Ingwer 11,50 €
- **Đặc Biệt** – Rindfleisch und Rindfleischbällchen mit Ingwer 12,50 €

Phở Gà Ta*

©(M)

Traditionelle Nudelsuppe mit Hühnerstreifen | Limettenblättern | Zwiebeln | frischen Kräutern | Sojasprossen in einer klaren Hühnerbrühe. Mit gebratene Hühnerinnereien +3,00 € 11,00 €

Phở Sốt Vang

©(M)(Z)

Gulaschnudelsuppe vom Jungbullen geschmort mit einem Schuss Rotwein | traditionellen Phở-Gewürzen | Karotten | Zwiebeln | frischen Kräutern 11,50 €

Phở Trộn

©(C)(L)(M)(N)(O)

Lauwarme Reisbandnudeln serviert mit Eisbergsalat | eingelegten Karotten | Sojasprossen | frischen Kräutern | Erdnüssen | Röstzwiebeln und wahlweise Rindfleisch in Zitronengrasmarinade und Zwiebeln oder Hühnerstreifen mit Limettenblättern 11,00 €

Phở Xào*

©(L)(O)

Reisbandnudeln gebraten mit Gemüse | Pilzen und

- **Tofu** | 9,50 €
- **Huhn** | 10,00 €
- **Rind** | 10,50 €

Quẩy

©

Krosse Gebäckstange als Beilage zur Phở-Suppe 2,50 €

BÚN – REISNUDELN

Lauwarm serviert mit Eisbergsalat | eingelegten Karotten | Sojasprossen | frischen Kräutern | Erdnüssen | Röstzwiebeln | Fischsoße-Dressing und

Bún Bò Nam Bộ Rindfleisch oder Garnelen (+2,00€) in 10,50 €
B C L M N O
Zitronengrasmarinade und Zwiebeln

Bún Bò Lá Lốt Mariniertes Rindfleisch gerollt in Betelblättern 11,50 €
B L M N O

Bún Chả Giò Vietnamesische Frühlingsrollen mit 10,50 €
B I L M N O
Fleischfüllung oder vegetarisch

Bún Thịt Heo Nướng Gegrilltes Schweinenackensteak in 11,50 €
B L M N O
Zitronengrasmarinade

Bún Đùi Gà Nướng Gegrillte Hähnchenkeule ohne Knochen 11,50 €
B L M N O 2
in „SEN“ Gewürzmischung

Bún Măng Việt* Reisnudelsuppe mit Ente | Bambussprossen | 11,50 €
B M
frischen Kräutern | Zwiebeln

Bún Thang Reisnudelsuppe mit Hühnerstreifen | Omelett- und 11,50 €
B C I M O
Fleischwurststreifen | Praew Blättern | frischen Kräutern |
Zwiebeln. Auf Wunsch auch mit fermentierte
Garnelenpaste

Bún Chả Cá Độc Mùng Reisnudelsuppe mit hausgemachter Fisch- 11,50 €
B M O
frikadelle | Taro-Stängeln | Tomaten | frischen Kräutern
(enthält Schweinefleisch)



CƠM – REIS

Cơm Rang

ⓁⓄ

Gebratener Reis mit Gemüse und

- | | | | | | |
|--------|--|---------|--------|--|--------|
| • Tofu | | 8,50 € | • Huhn | | 9,00 € |
| • Ente | | 10,50 € | | | |

Cơm Cà Ri Đỏ

(scharf)

ⓑⓒⓕⓁⓂⓄⓈ

Rotes Curry mit Gemüse | Auberginen | Pilzen und

- | | | | | | |
|------------|--|---------|--------|--|---------|
| • Tofu | | 9,00 € | • Huhn | | 9,50 € |
| • Rind | | 10,00 € | • Ente | | 11,00 € |
| • Garnelen | | 11,00 € | | | |

Cơm Rau Xào*

ⓐⓁⓄ

Frisches Gemüse und Pilze gebraten mit

- | | | | | | |
|------------|--|---------|--------|--|---------|
| • Tofu | | 8,50 € | • Huhn | | 9,00 € |
| • Rind | | 9,50 € | • Ente | | 10,50 € |
| • Garnelen | | 10,50 € | | | |

Đậu Hũ Om Cà

Ⓛ

Tofu geschmort mit Auberginen | Tomaten | Zwiebeln | frischen Kräutern und Zwiebeln 9,50 €

Gà Xào Xả Ớt

(scharf)*

ⓁⓄ

Hähnchenbrustfilet oder Tofu mit Kurkuma verfeinert gebraten mit Gemüse | Pilzen | Zitronengras | Paprika | Zwiebeln | Chilischoten 9,50 €

MÌ | MIẾN – EIERNUDELN & GLASNUDELN

Mì Xào

ⓐⓁⓁⓄ

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und

- | | | | | | |
|--------|--|---------|--------|--|--------|
| • Tofu | | 8,50 € | • Huhn | | 9,00 € |
| • Ente | | 10,50 € | | | |

Mì Nước Chay

ⓁⓁⓄ

Vegetarische Eiernudelsuppe mit Gemüse | Pilzen | Tofu | frischen Kräutern | Röstzwiebeln 10,00 €

Mì Vằn Thăn

ⓑⓒⓁⓂⓄ

Wantannudelsuppe mit Garnelen- und Schweinefleischfüllung | Pak Choi | Pilzen | frischen Kräutern | Röstzwiebeln 11,00 €

Miến Lươn

ⓑⓒⓁⓁⓂⓄ

Glasnudelsuppe mit kross frittiertem Aal | Sojasprossen | Praew Blättern | Zwiebeln | frischen Kräutern | Röstzwiebeln 14,00 €

| | |
|-----------------------|--------|
| Extra Reis | 1,50 € |
| Extra Tofu Huhn | 2,00 € |
| Extra Ente Garnelen | 4,00 € |

| | |
|------------------|--------|
| Extra Saucen | 1,00 € |
| Extra Rind | 3,00 € |
| Extras vom Grill | 5,00 € |

LẨU | ĐỒ NƯỚNG – „SEN“ SPEZIALITÄTEN

Đĩa Nướng – Grillplatte zum Selberrollen ab 2 Personen

BCIMNO2

Riesengarnelen | Rindfleisch in Betelblättern | Hähnchenkeule in „SEN“ Gewürzmischung | Omelett- und Fleischwurststreifen serviert mit Reismudeln | Salat | frischen Kräutern | eingelegten Karotten | Dip

pro Person | 16,00 €

Lẩu Thập Cẩm – Feuertopf ab 2 Personen

BCLMO2

Riesengarnelen | Rindfleisch | Fischfrikadelle (enthält Schweinefleisch) | Rindfleischbällchen | frischer Tofu | Taro-Stängeln | frisches Gemüse | Pilze | Reismudeln

pro Person | 18,00 €

Lẩu Canh Chua Cá Bông Lau – ab 2 Personen

BLM

Feuertopf mit Pangasius | frischem Tofu | Taro Stängeln | frischem Gemüse | Pilze | Reismudeln

pro Person | 18,00 €

Vịt Om Sầu – Enteneintopf ab 2 Personen

BLMO

Ente geschmort in Zitronengras – Knoblauch – Marinade und Taro serviert mit frischem Tofu | frischem Gemüse | Reismudeln

pro Person | 18,00 €

MÓN TRÁNG MIỆNG – NACHTISCH

Chè Bắp

©

Süße Suppe mit Mais | Kokosmilch | Pandan

4,00 €

Chè Khúc Bạch

FH

Hausgemachtes Sahnegellee | Longan | Mandeln

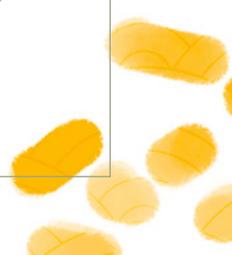
4,00 €

Chè Long Nhãn Hạt Sen Thạch

2

Getrocknete Longan | Lotuskerne | Grasgelee

4,00 €



GETRÄNKE

Hausgemachtes:

| | | | | |
|-----------|------------------------|-------|--|--------|
| Trà Chanh | Zitronen-Jasmin-Eistee | 0,40l | | 3,90 € |
| Chanh Đá | Limettenlimo | 0,40l | | 3,90 € |

Softdrinks:

| | | | | |
|---|--|-------|--|--------|
| Gerolsteiner Sprudel | | 0,25l | | 2,20 € |
| | | 0,50l | | 3,90 € |
| Gerolsteiner Naturell | | 0,25l | | 2,20 € |
| | | 0,50l | | 3,90 € |
| Coca Cola ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | | 0,33l | | 2,90 € |
| Coca Cola Light ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ | | 0,33l | | 2,90 € |
| Orangina ⁽²⁾ | | 0,25l | | 3,20 € |

Biere:

| | | | | |
|-------------------------------------|--|-------|--|--------|
| Bitburger Pils | | 0,33l | | 2,90 € |
| Saigon Bier ⁽⁵⁾ | | 0,33l | | 3,90 € |
| Tiger Bier | | 0,33l | | 3,90 € |
| Franziskaner Hefeweizen | | 0,50l | | 3,90 € |
| Bitburger Alkoholfrei | | 0,33l | | 2,90 € |
| Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei | | 0,50l | | 3,90 € |
| Karamalz | | 0,33l | | 2,90 € |

Saftschorlen:

| | | | | |
|--------------------------------------|--|-------|--|--------|
| Apfelschorle – Der alte Hochstädter | | 0,33l | | 2,90 € |
| Mango / Litschi ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ | | 0,40l | | 3,90 € |

Vietnamesischer Kaffee:

| | | | | |
|---------------------------|--|--|--|--------|
| Cà Phê Đen ⁽¹⁾ | Schwarzer Kaffee heiß oder auf Eis | | | 4,50 € |
| Cà Phê Sữa ⁽¹⁾ | Schwarzer Kaffee mit Kondensmilch heiß oder auf Eis | | | 4,50 € |

Tee – Ronnefeldt:

| | | | | |
|--------------|--------------------------------------|--|--|--------|
| Jasmin | Aromatisierter Grüntee | | | 2,90 € |
| Morgentau | Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack | | | 2,90 € |
| Ginger Lemon | Kräutertee | | | 2,90 € |

WEINE

WEISSWEINE 0,20l

LE PENDU

Don De Soi – Cuvée Blanc
Chardonnay | Viognier
Gipsy Wines

*Fruchtige, frische Weißwein Cuvée.
Mit einer angenehmen Fülle im Mund
und gut eingebundener Säure.*

6,50 €

PIN:OX

Weißweincuvée trocken 2014
Weißburgunder | Auxerrois | Chardonnay
Weingut Bergdolt-Reif & Nett

*Exotische Aromen wie Papaya, Maracuja
und Honigmelone prägen diesen Wein.
Im Mund entfaltet er sich mineralisch
und elegant.*

6,50 €

WEINGUT JOHANNINGER

Echo eines Sommers
Cuvée – Rheinhessen

*Rebsorten: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc,
Huxelrebe und Riesling.
Fruchtige Weißweincuvée, exotische Nase.
Angenehm frisch mit einer animierender Säure.*

6,50 €

Hinterland Connection

Riesling feinherb – Rheinhessen

*Aromatischer Weißwein, angenehme und sehr
elegante Süße im Nachgang, begleitet von
intensiven Fruchtaromen.*

6,50 €

Weingut Hörner

Grauburgunder – Pfalz

*Feine Cremigkeit und tolle Fülle im Gaumen.
Ein saftiger Wein mit einer aufregend
würzigen Note*

6,50 €

ROSÉ 0,20l

LA PETITE MORT |

LE GRAND FRISSON

Cinsault | Syrah
Gipsy Wines

*Saftig und fruchtig. Eine rosarote Cuvée.
Aromen von Erdbeere und Himbeere
machen Lust auf mehr!*

6,50 €

ROTWEINE 0,20l

LE DIABE | CUVÉE DIABOLIQUE

Cabernet Sauvignon | Syrah
Gipsy Wines

*Würziger Rotwein. Harmonische
Taninne, langer Nachhall und trotzdem
überraschend frisch!*

6,50 €

KOINÈ | BOTTER CARLO

Primitivo di Mandurioa

*Reifes Obst gepaart mit jugendlichen,
blumigen Noten. Ein runder, kräftiger
Rotwein mit Aromen von Blaubeere,
Brombeere und Himbeere!*

6,50 €

Allergene:

- B - Fisch
- C - Krebstiere
- D - Schwefeldiooxide und Sulfite
- E - Sellerie
- F - Milch und Laktose
- G - Sesamsamen
- H - Nüsse
- I - Eier
- J - Lupinen
- K - Senf
- L - Soja
- M - Weichtiere
- N - Erdnüsse
- O - Gluten

Zusatzstoffe:

- (1) koffeinhaltig
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Süßungsmittel
- (4) mit Säuerungsmittel
- (5) mit Antioxidationsmittel
- * mit Glutamat



Weserstrasse 35, 60329 Frankfurt am Main
Tel: 069 27229918 | kontakt@sen-frankfurt.de

