



## Speisekarte

Menu

### Vorspeisen

Starter

#### Beef-Tataki

Scharf angebratenes und mariniertes Rindfleisch  
Teriyaki-Sauce / Sesam / Shiso / schwarzer Knoblauch / Chinakohl

Beef-Tataki

Seared and marinated beef

Teriyaki-sauce / sesame / Shiso / black garlic / Chinese cabbage

6,9,10,14

14,50 Euro

#### Vegetarische Lumpia

Glasnudeln / Gemüse / Mango-Sprossen-Salat

Vegetarian Lumpia

glass noodles / vegetables / mango-sprouts salad

9,14

9,80 Euro

### Jahreszeitlicher Salat mit knusprigen Croûtons und gerösteten Kokosflocken

wahlweise mit

Balsamico oder French Dressing 8,50 Euro

gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,90 Euro

gebratenem Tofu 15,90 Euro

gebratenen Riesengarnelen 16,90 Euro

Seasonal salad with crispy croutons and toasted coconut flakes

optionally with

balsamic vinegar or French dressing

fried strips of chicken breast 15,90 Euro

roasted tofu 15,90 Euro

roasted king prawns 16,90 Euro

1,2,8,9,14



## Speisekarte

Menu

### Suppen

Soups

#### Tom Kha Gai

Riesengarnele / Zitronengras / Champignons / Chili

Tom Kha Gai

king prawn / lemongrass / mushrooms / chili

6,9,10,14

8,90 Euro

#### Kürbissuppe

gebackene Kichererbsen / Kokos / Curry

Pumpkin soup

baked chickpeas / coconut / curry

9

7,80 Euro

### Hauptgerichte frisch aus dem Wok

Main dishes fresh from the wok

#### Wählen Sie aus

Choose

#### Hähnchenbruststreifen

chicken breast strips

17,90 Euro

Tofu

17,90 Euro

Riesengarnelen

king prawns

4

22,50 Euro

#### Wählen Sie Ihre Sauce

Choose your sauce

Erdnuss-Sauce / mild

peanut sauce / mild

5,6,9,14

Szechuan Pfeffer-Thai-Basilikum / scharf

Szechuan pepper / Thai basil / hot

4,5,6,7,9,10,14

Alle Speisen werden mit Wokgemüse und Basmatireis oder Eiernudeln serviert.  
All dishes are served with wok vegetables and basmati rice or egg noodles.



## Speisekarte

Menu

### Hauptgerichte

Main dishes

#### Warme Quinoa Bowl

Kürbis / Edamame / Brokkoli / Käutersaitlinge / Erdnüsse

15,90 Euro

wahlweise mit

gebratenen Lachswürfel 22,50 Euro

Hähnchenbrust 21,00 Euro

Warm Quinoa bowl

pumpkin / Edamame / broccoli / king oyster mushrooms / peanuts

15,90 Euro

optionally with

roasted salmon cubes 22,50 Euros

chicken breast 21,00 Euro

5,14

#### Veganes Kartoffel-Linsen Curry

Ingwer / Papadam / Karotten / Lauch / Sellerie

Vegan potato-lentil curry

ginger / Papadam / carrots / leek / celery

1,9

14,90 Euro

#### Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200g

Kräuterbutter / Pommes Frites / Beilagensalat

Rump steak from Argentinian free-range cattle

herb butter / French fries / side salad

2,8,14

29,50 Euro

#### Barbarie Entenbrust

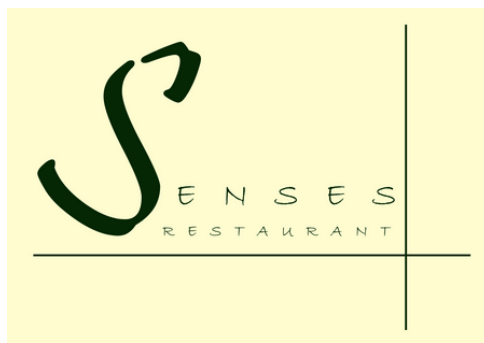
Pflaumen-Jus / Pak Choi / Kartoffel-Karotten-Medaillons

Barbarie duck breast

plum jus / Pak-Choi / potato-carrot medallions

1,2,3

23,90 Euro



## Hauptgerichte Main dishes

### Wiener Schnitzel vom Kalb

La Ratte Kartoffeln / Frankfurter Grüne Soße / Beilagensalat

Veal escalope

La Ratte potatoes / Frankfurt green sauce / side salad

1,2,3,8,9,14

23,50 Euro

### Senses Rindfleisch Burger 180g

Portweinzwiebeln / Trüffelmayonnaise

Senses beef burger 180g

port onions / truffle mayonnaise

1,2,3,8,14

14,90 Euro

Steakhouse fries 4,50 Euro

### Fjordlachsfilet mit Meerrettich-Orangen-Kruste

Ponzu / Rote Bete / Quinoa

Fillet of Fjord salmon with a horseradish-orange crust

Ponzu / beetroot / Quinoa

1,2,6,9,14

26,00 Euro

## Dessert

### Crème Brûlée von der Tonkabohne

Litschi / Mochi

Tonka bean crème brûlée

lychee / mochi

1,2,3,6,7,10

9,80 Euro

### Vegan Sticky Rice

Kokos / Mango / knusprige Limette

coconut / mango / crispy lime

9,80 Euro

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
All prices include the legal value added tax

**1. Gluten** Gluten

**2. Laktose** Lactose

**3. Eier** Eggs

**4. Krebstiere** Shellfish

**5. Erdnüsse** Peanuts

**6. Soja** Soy

**7. Nüsse** Nuts

**8. Senf** Mustard

**9. Sellerie** Celery

**10. Sesam** Sesame

**11. Trockenfrüchte** Dried fruits

**12. Lupine** Lupin

**13. Weichtiere** Molluscs

**14. Schwefeldioxid und Sulfite** Sulphur dioxide and sulphites

**15. Fisch** Fish