



Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Hühnchen Satee in Erdnuss Cashew Sauce

Erdnuss / Cashew / Sesam / Zwiebel

Chicken Satee in Peanut Cashew Sauce

Peanut / Cashew / Sesame / Onion

9,80 Euro

Gebackene Lachsbällchen auf asiatischem Gurkensalat

Creme Fraiche / Affila Kresse / Johannisbeere

Baked salmon balls on Asian cucumber salad

Creme Fraiche / Affila Cress / Currant

13,90 Euro

Senses-Bowl

Quinoa / Chiasamen / Edamame / Gurke / Tomate / Karotte / Birne

Senses Bowl

Quinoa / chia seeds / edamame / cucumber / tomato / carrot / pear

9,50 Euro

...wahlweise mit:

...optionally with:

Hähnchenbruststreifen

Chicken breast strips

14,90 Euro

3 Riesengarnelen

3 king prawns

18,90 Euro

Tofu

14,90 Euro



Suppen Soups

Wan Tan Suppe (vegan)

Zitronengras / Ingwer / Wurzelgemüse / Knoblauch

Wan Tan soup (vegan)

Lemon grass / ginger / root vegetables / garlic

8,50 Euro

...mit 2 Garnelen / ... with 2 prawns

12,50 Euro

Himmel und Äd

Kartoffelsuppe / gebratene Blutwurst / Röstzwiebel/Brotchip

Heaven and earth

Potato soup / fried black pudding / fried onion / bread chip

8,50 Euro

Hauptgerichte frisch aus dem Wok

Main dishes fresh from the wok

Hähnchenbruststreifen

Chicken breast strips

18,50 Euro

Tofu

18,50 Euro

5 Riesengarnelen

5 King prawns

26,50 Euro

Wählen Sie Ihre Sauce:

Choose your sauce

Erdnuss-Kokossauce (vegan)

Peanut coconut sauce (vegan)

Soja-Knoblauchsauce (vegan)

Soy garlic sauce (vegan)

Alle Speisen werden mit Wokgemüse und Basmatireis oder Eiernudeln serviert.

All dishes are served with wok vegetables and basmati rice or egg noodles.



Hauptgerichte "Klassiker" Main dishes "classics"

Rindertatar „klassisch“ mit geröstetem Bauerbrot

Kapern / Cornichons / Senf / Eigelb / Zwiebeln

Beef tartare "classic" with toasted farmhouse bread

Capers / cornichons / mustard / egg yolk / onions

als Vorspeise ca. 80 g

as a starter approx. 80 g

16,80 Euro

als Hauptgang ca. 150 g

as main course approx. 150 g

28,50 Euro

Rumpsteak vom Argentinischem Weiderind (ca 200 g Rohgewicht)

Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Beilagensalat

Rump steak from Argentinian pasture-raised beef (approx. 200 g raw weight)

Herb butter / fried potatoes / side salad

32,00 Euro

Senses Klassik Burger

Rindfleisch-Burger im Brioche-Bun

Salat / Tomate / Gurke / Speck / Zwiebeln

Senses Classic Burger

Beef burger in brioche bun

Lettuce / tomato / cucumber / bacon / onions

16,50 Euro

Portion Pommes Frites

Serving of French fries

4,50 Euro

Rosa gebratene Entenbrust „Asiatisch“

Pak Choi / Basmatireis / hausgemachte Terriyakisauce

Pink roasted duck breast "Asian"

Pak Choi / basmati rice / homemade teriyaki sauce

26,80 Euro



Hauptgerichte

Main dishes

Geschmorte Ochsenbacke

Kartoffelselleriepüree / Wurzelgemüse / gebackene Zwiebeln

Braised ox cheek

Mashed celeriac / root vegetables / baked onions

24,90 Euro

Sous-vide gegarter Kabeljau

Karottenpüree / Cous Cous / Kresse

Sous-vide cooked cod

Carrot puree / cous cous / cress

26,80 Euro

Indische Gemüse-Pakorras (vegan)

Currysauce / Basmatireis

Indian vegetable pakoras (vegan)

Curry sauce / basmati rice

17,50 Euro

Dessert

Yuzu Creme Brûlée

Traubenkompott / Minze / Vanille

Yuzu Creme Brûlée

Grape compote / mint / vanilla

11,50 Euro

Klassisches Grießflammerie

Karamalisierte Zwetschgen / Cremiger Maisgrieß / Crumble+Vanilleeis

Classic semolina flummery

Caramelised prunes / creamy corn semolina / crumble / vanilla ice cream

10,50 Euro

Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag 15 bis 21.30 Uhr
Opening hours: Tuesday - Saturday 3 pm to 9.30 pm