



VORSPEISEN & KLEINE SUPPEN

 vegetarisch

01 Frühlingsrolle (2 Stk.) | *Spring Rolls (2 pieces)*

Gefüllt mit frischem Gemüse, asiatischen Gewürzen, serviert mit Limetten-Chili Dip.

Filled with fresh vegetables, asian herbs – served with spicy lime-chili dip.

a. vegetarisch  1, A, B *veggie* 4,90

b. mit Huhn 1, 2, A, N *with chicken* 5,50

02 Sommerrollen (2 Stk.) | *Summer Rolls (2 pieces)*

Frischer Salat, grüne Gurke, Minze und Sesam, eingewickelt in Reispapier – serviert mit einem leichtem Limetten-Kräuter Dip oder Erdnuss-Hoisin-Sauce.

Fresh salad, cucumber, mint and sesame, wrapped in rice paper – served with a light lime dip or a peanut-hoisin-sauce.

a. mit Tofu  1, A, T, 6 *with tofu* 4,90

b. mit Huhn 1, A, N *with chicken* 5,50

c. mit Lachs (gegrillt) 1, 4, B, T *with bbq salmon* 5,90

d. mit Garnelen 1, 2, A, N *with prawns* 5,50

03 Kokos Suppe | *Coconut soup*

Frische Champignons in einem kräftigem Kokosfond mit Tomaten und asiatischen Gewürzen.

Fresh mushrooms in an strong coconut broth with tomatoes and asian herbs.

a. mit Tofu  1, 6, 7, B *with tofu* 4,90

b. mit Huhn 7, A, B *with chicken* 5,50

c. mit Garnelen 2, 7, A, B *with prawns* 5,90

<u>04</u>	Miso Suppe <i>Miso soup</i> ^{4, 6, 7}		
	Traditionell japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln. <i>Traditional japanese soup with soybean paste, seaweed and spring onions.</i>		
	a. mit Tofu 	<i>with tofu</i>	4,50
	b. mit Lachs	<i>with salmon</i>	5,50

<u>05</u>	Zitronengras Suppe (leicht scharf) <i>Lemon grass soup (slightly spicy)</i> ^{1, N, I, T}		
	Zitronengras in einem pikantem Gemüsefond, Tom Yam Paste und Limettenblätter. <i>Lemon grass in a spicy veggie broath with tom yam paste and lime leaves.</i>		
	a. mit Tofu 	<i>with tofu</i>	4,90
	b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	5,50
	c. mit Garnelen	<i>with prawns</i>	5,90

<u>05A</u>	Wantan Suppe <i>Wantan soup</i> ^{1, 2, A, N}		5,90
	<i>Hausgemachte Wantans gefüllt mit Garnelen, fein gehacktes Hähnchenfleisch, asiatischen Pilzen und Kräutern.</i> <i>Homemade wantans filled with shrimp, finely chopped chicken meat, vegetables and asian mushrooms and herbs.</i>		

<u>06</u>	Ebi Tempura ^{1, 2, 4, 11}		5,90
	3 Riesengarnelen im Panko-Teigmantel gebacken, auf Salat mit Wasacado-Dip. <i>3 king prawns with panko-tempura on salad with wasacado-dip.</i>		

<u>07</u>	Veggie Tempura 		6,50
	Saisonales Gemüse Tempura-Art mit Süßkartoffeln auf Salat, dazu Huong-Sen-Sauce. <i>Seasonal vegetables tempura style with sweet potatoes, salad and huong-sen-sauce.</i>		

<u>08</u>	Yakitori Chicken ^{1, 11, B}		5,50
	Gegrillte Hühnerspieße auf Seetangsalat mit Erdnusssauce. <i>Grilled chicken skewers with peanut-sauce and fresh seaweed salad.</i>		

<u>09</u>	Edamame 		4,50
	Grüne Babysojabohnen gedämpft und mit Meersalz und Unagi-Sauce serviert. <i>Green baby soybeans, served with sea salt and unagi-sauce.</i>		

<u>10</u>	Indochina Dumplings (6 Stk. <i>Pcs.</i>) ^{1, 2, A, N, T}		
	Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu eine dunkle Soja-Sauce. <i>Steamed dumplings filled with vegetables, served with a dark soy sauce.</i>		
	a. vegan 	<i>vegan</i>	5,50
	b. mit Garnelen	<i>with prawns</i>	6,50
	c. mit Hähnchen	<i>with chicken</i>	5,50

<u>11</u>	Huong Sen Vorspeisenplatte <i>Mixed Tapas Huong Sen</i> ^{1, 2, A, N, T}		
	Eine Variation aus unseren Vorspeisen: Sommer- und Frühlingsrollen, Ebi Tempura, Indochina Dumplings. <i>A mix of our starters: summer and spring rolls, ebi tempura, indochina dumplings.</i>		
	für 2 Personen	<i>for 2 persons</i>	14,00
	jede weitere Person	<i>each further person</i>	+ 6,00

<u>12</u>	Süßkartoffel Fries <i>Sweet potato fries</i> ^{1, A, B}		5,50
	Mit einem Cocktail-Dip serviert. <i>Served with a cocktail sauce.</i>		

SALATE



 vegetarisch

S01 **Goi Mien Glasnudelsalat | *Goi Mien glass noodle salad***

Grüne Gurke, Schalotten, Sesam, Erdnüsse, Karottenstreifen, Sojasprossen und Minze.
Wähle dein Extra.
Cucumber, shallots, sesame, peanuts, carrot stripes, bean sprouts and mint.
Choose your extra.

S02 **Grüner Papaya Salat | *Green papaya salad***

Frisch geschabte Papaya, Karottenstreifen, Sojasprossen, Gurke, Erdnüsse, Limette, Süß-sauer, auf Wunsch scharf. Wähle dein Extra.
Scraped fresh green papaya, carrot stripes, soysprouts, cucumber, peanuts, lime, sweet-sour seasoned, spicy if requested. Choose your extra.

S03 **Mango Salat | *Mango salad***

Mangoscheiben, Sojasprossen, Erdnüsse, Sesam, Gurke, Karotten und asiatische Gewürze. Wähle dein Extra.
Mango slices, bean sprouts, peanuts, sesame, cucumber, carrots and asian herbs.
Choose your extra.

+ Wähle dein Extra | *Choose your extra*

- a. vegetarisch  5, 6, 11, B, T

veggie

7,50
- b. mit Garnelen 2, 5, 6, 11, B, T

with prawns

9,50
- c. mit Huhn 5, 6, 11, B, T

with chicken

8,50

S04 **Tatar Avocado**

Gehackte Avocado und Frühlingszwiebeln, serviert auf Reis mit Wasabi Dressing.
Minced avocado and spring onions, served on rice with wasabi dressing.

a. mit rohem Lachs 4, 11

raw salmon

8,50

b. mit rohem Thunfisch 4, 11

raw tuna

9,50

S05 **Kimchi 1, 11, H**

Fermentierter Chinakohl mit Karottenstreifen und Frühlingszwiebeln.
Fermented chinese cabbage with carrot strips and spring onions.

4,50

S06 **Algen-/ Seetangsalat | *Seaweed salad* 1, 11, H**

Verfeinert mit Sesam.
Refined with sesame.

4,90



HAUPTSPEISEN

 vegetarisch

H01 Pho Huong Sen Nudelsuppe | *Pho Huong Sen noodle soup*

Traditionell vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, einer kräftigen Brühe mit asiatischen Gewürzen, Soja-sprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander.
Traditional vietnamese soup with rice noodles, a strong broth with asian herbs, bean sprouts, spring onions, coriander.

a. mit Tofu  ^{1, 6, A, N}	<i>with tofu</i>	12,90
b. mit Huhn ^{1, A, N}	<i>with chicken</i>	13,90
c. mit Rind ^{1, A, L, N}	<i>with beef</i>	13,90

H02 Bun Cha

Reisnudeln, frischer Kräutersalat, geröstete Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Limetten Sauce.
Rice noodles, fresh herb-salad, roasted peanuts, spring onions, lime-sauce.

a. mit Tofu  ^{1, 6, A, N, L}	<i>with tofu</i>	12,90
b. mit Garnelen ^{1, 4, A, N, L}	<i>with prawns</i>	15,90
c. mit Rind ^{1, A, N, L}	<i>with beef</i>	14,90
d. mit Frühlingsrollen (Huhn) ^{1, 2, A, N, L}	<i>with spring rolls (chicken)</i>	13,90
e. mit gegrilltem Lachs ^{1, 4, A, N, L}	<i>with bbq salmon</i>	16,90

H02A Bun Bo Hue Reisnudelsuppe (scharf) | *Rice noodle soup (spicy)* ¹

Traditionelle Reisnudelsuppe aus Hue mit Rindfleisch, Zitronengras, Chili und Kräuter in scharfer Aromabasis.
Traditional rice noodle soup from Hue with beef, lemongrass, chilli and herbs in a spicy flavour base.

H03 Saigon Curry ^{1, 5, 7, B}

Erdnuss-Kokos-Curry mit saisonalem Gemüse, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis. Wähle dein Extra.
Peanut-coconut-curry with seasonal vegetables, roasted peanuts, served with rice. Choose your extra.

H04 Mekong Lemon Grass (leicht scharf) ^{1, N, L}

Zitronengras, Knoblauch, Limettenblätter, Thai Basilikum, Pepperoni und frisches Gemüse in Thai-Austern-Sauce, serviert mit Reis. Wähle dein Extra.
Lemon grass, garlic, lime leaves, thai basil, pepperoni and fresh vegetables in thai oyster sauce, served with rice. Choose your extra.

H05 Rotes Kokos-Curry (leicht scharf) ^{1, 7, B}

Thai Basilikum, Auberginen, Prinzessbohne, Limettenblätter, Paprika, Bambussprossen in Thai-Curry, serviert mit Reis. Wähle dein Extra.
Thai basil, eggplant, princess beans, lime leaves, bell pepper, bamboo shoots in thai-curry, served with rice. Choose your extra.

H06 Avocado Green Curry ^{1, 7, B}

Grünes Kokos-Curry, Avocado, frisches Gemüse, serviert mit Reis. Wähle dein Extra.
Green coconut curry, avocado, fresh vegetables, served with rice. Choose your extra.

H07 Mango Curry ^{1, 7, B}

Cremiges Mango-Kokos-Curry mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Mangowürfeln, serviert mit Reis. Wähle dein Extra.
Creamy Mango-coconut-curry with fresh vegetables, onions, mango dices, served with rice. Choose your extra.

+ Wähle dein Extra | *Choose your extra*

a. mit Tofu  ⁶	<i>with tofu</i>	12,90
b. mit Hähnchen (natur oder gebacken)	<i>with chicken (natural or crispy)</i>	13,90
c. mit Rind	<i>with beef</i>	15,90
d. mit gebackener Ente ¹²	<i>with crispy duck</i>	15,90
e. mit Garnelen ¹⁴	<i>with prawns</i>	15,90
f. mit Lachs ^{4, 5, 13}	<i>with salmon</i>	16,90

H07A Passionsfrucht Kokos Curry | *Passion fruit curry* ^{1, 5, 7, B}

Gelbes Passionsfrucht Kokos Curry mit saisonalem Gemüse. Serviert mit Sesam-Reis. <i>Yellow passionfruit-coconut-curry with seasonal vegetables. Served with sesame rice.</i>		
a. mit Tofu  ⁶	<i>with tofu</i>	12,90
b. mit Hähnchen (natur oder gebacken)	<i>with chicken (natural or crispy)</i>	13,90
c. mit Rind	<i>with beef</i>	15,90
d. mit gebackener Ente ¹²	<i>with crispy duck</i>	15,90
e. mit Garnelen ¹⁴	<i>with prawns</i>	15,90
f. mit Lachs ^{4, 5, 13}	<i>with salmon</i>	16,90

H08 Bo Luc Lac ^{1, B, L, N} 14,90

Zarte Rinderhüfte mit frischem Ingwer, Paprika, Sellerie, Chilischoten, Champignons, Frühlingszwiebeln und Austern-Sauce.
Tender beef with fresh ginger, bell pepper, celery, chili peppers, mushrooms, spring onions and oyster sauce.

H09 Sweet Crispy Duck ^{1, 7, 12, B, N} 15,90

Knusprig gebackene Ente mit saisonalem Gemüse und Süß-Sauer-Sauce, serviert mit Reis oder Nudeln.
Crispy duck with seasonal vegetables and sweet and sour sauce, served with rice or noodles.

H10 Udon Nudeln ^{1, 3, N, 6}

Japanische Udon Nudeln, saisonales Gemüse, Sesam und Teriyaki-Sauce. Wähle dein Extra.
Japanese udon noodles, seasonal vegetables, sesame and teriyaki sauce. Choose your extra.

H11 Pho Xao ^{1, 3, N, 6}

Vietnamesische Reisbandnudeln, saisonales Gemüse, Sojasprossen, Erdnüsse, Ei, geröstete Zwiebeln, asiatische Kräuter und Austern-Sauce. Wähle dein Extra.
Vietnamese rice noodles, seasonal vegetables, bean sprouts, peanuts, egg, roasted onions, asian herbs and oyster sauce. Choose your extra.



H12 Mien Xao ^{1, 3, 5, 6, 11}

Vietnamesische Glasnudeln, saisonales Gemüse, Shitake Pilze, Sojasprossen, Erdnüsse, Ei, geröstete Zwiebeln, asiatische Kräuter und Austern-Sauce. Wähle dein Extra.
Vietnamese glass noodles, seasonal vegetables, shitake mushrooms, bean sprouts, peanuts, egg, roasted onions, asian herbs and oyster sauce. Choose your extra.

+ Wähle dein Extra | *Choose your extra*

a. mit Tofu  ⁶	<i>with tofu</i>	12,90
b. mit Hähnchen (natur oder gebacken)	<i>with chicken (natural or crispy)</i>	13,90
c. mit Rind	<i>with beef</i>	15,90
d. mit gebackener Ente ¹²	<i>with crispy duck</i>	15,90
e. mit Garnelen ¹⁴	<i>with prawns</i>	15,90
f. mit Lachs ^{4, 5, 13}	<i>with salmon</i>	16,90

H13 Dak Gang Jeong ^{1, 5, 11, 4, B}

Erdnüsse, Lauch und Sesam geschwenkt in einer scharfen Teriyaki Sauce. Dazu Weißkohl mit Sesam-Dressing und Reis.
Peanuts, leek and sesame tossed in a spicy teriyaki sauce. Served with white cabbage, sesame dressing and rice.

a. mit Tofu  ⁶	<i>with tofu</i>	12,90
b. mit gebackenem Hähnchen	<i>with crispy chicken</i>	13,90
c. mit gegrilltem Lachs	<i>with grilled salmon</i>	16,90

H15 Flying Noodles Singapore

„Fliegende Nudeln“ mit frischen asiatischen Kräutern, Sesam und saisonalem Gemüse.
Wähle dein Kokos-Curry am Ende.
„Flying Noodles“ with fresh asian herbs, sesame and seasonal vegetables.
Coconut-Curry of your choice at the end.

a. mit Tofu  1, 6, A, N	with tofu	12,90
b. mit Huhn 12	with chicken	13,90
c. mit Rind	with beef	15,90
d. mit gebackener Ente 12	with crispy duck	15,90
e. mit Garnelen 14, L	with prawns	15,90

H16 Gebratene Nudeln | Pan fried noodles

Zwiebeln, Chinakohl, Karotten, Sojasprossen, Ei und Röstzwiebeln. Wähle dein Kokos-Curry am Ende.
Onions, chinese cabbage, carrots, bean sprouts, egg and roasted onions. Coconut-Curry of your choice at the end.

a. vegetarisch  1, 3, N	veggie	9,90
b. mit Huhn 12	with chicken	12,90
c. mit gegrilltem Huhn 12	with grilled chicken	14,90
d. mit Garnelen 14, L	with prawns	16,90
e. mit gebackener Ente 12, L	with crispy duck	15,90

+ Wähle dein Kokos-Curry | Choose your Coconut-Curry

1. Erdnuss-Kokos-Curry 1, 5, 6, 7, B	Peanut-coconut-curry
2. Mango-Kokos-Curry 1, 5, 7, B, L	Mango-coconut-curry
3. Passionsfrucht-Kokos-Curry 1, 5, 7, B	Passionfruit-coconut-curry
4. Rotes Thai-Kokos-Curry (scharf) 1, 5, 7, B	Red thai-coconut-curry (spicy)

H17 Gebratener Reis | Pan fried rice

Zwiebeln, Chinakohl, Karotten, Sojasprossen, Ei, Röstzwiebeln und Sauce nach Wahl.
Onions, chinese cabbage, carrots, bean sprouts, egg, roasted onions and sauce of your choice.

a. vegetarisch  1, 3, N	veggie	8,90
b. mit Huhn 12	with chicken	10,90
c. mit gegrilltem Huhn 12	with grilled chicken	12,90
d. mit Garnelen 14, L	with prawns	13,90
e. mit gebackener Ente 12, L	with crispy duck	13,90

H18 Ramen

Hausgemachte Brühe mit weichem Ei, Seetang, Gemüse und Nudeln.
Homemade broth with soft egg, seaweed, vegetables and noodles.

Wähle deine Basis | Choose your base

- 1. Shoyu Ramen
- 2. Tonkotsu Ramen
- 3. Miso Ramen

+ Wähle dein Extra | Choose your extra

a. mit Tofu  1, 6, A, N	with tofu	12,90
b. mit gebackenen Huhn 1, A, N	with fried chicken	13,90
c. mit Garnelen 4, 14	with prawns	15,90
d. mit Lachs 4	with salmon	15,90
e. mit gebackener Ente 12	with crispy duck	15,90

H19 Mi Wantan (scharf | spicy) 14,90

Hausgemachte Brühe mit gefüllten Teigtaschen, frischen Nudeln, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Ei und asiatischen Kräutern.
Homemade broth with filled wantans, fresh noodles, pak choi, spring onions, egg and asian herbs.



HUONG SEN BOWL

 vegetarisch

Deine Basis | Your base

Sesam-Reis, Avocado, Edamame, Brokkoli, Mais und Salat.
(Auf Wunsch mit Sushi-Reis)
Sesame rice, avocado, edamame, broccoli, corn and salad.
(With sushi rice on request).

+ Wähle eine Sauce deiner Wahl | Choose a sauce of your choice

Avocado Kokos, Mango Kokos, Erdnuss Kokos, Teriyaki Sauce.
Avocado coconut, mango coconut, peanut coconut, teriyaki sauce.

a. Tofu  1, 3, 6, N	tofu	12,90
b. Garnelen 1, 4, 14, N, L	prawns	15,90
c. roher Lachs und Thunfisch 4	raw salmon & tuna	16,90
d. Huhn (gegrillt) 1, 3, 12, N	chicken (grilled)	13,90
e. knusprig gebackene Ente 1, 3, 12, N	crispy duck	15,90
f. Garnelen (gegrillt) 1, 4, 14	prawns (grilled)	15,90
g. Lachs (gegrillt) 4	salmon (grilled)	16,90



MAKI 6 STK.|PCS.

 vegetarisch

<u>M01</u>	Avocado  1, B, T	Avocado avocado	3,50
	Kappa 	Gurke cucumber	
	Paprika 	Paprika bell pepper	
	Tamago  1, 3, B, T	japanisches Omlett japanese omlet	
	Mango  1, B, T	Mango mango	
	Rucola  1, B, T	Rucola, Frischkäse arugula, cream cheese	
<u>M02</u>	Sake 1, 4, B, T	Lachs salmon	3,90
<u>M03</u>	Sake Avocado 1, 4, B, T	Lachs, Avocado salmon, avocado	4,20
<u>M04</u>	Tekka 1, 4, B, T	Thunfisch tuna	4,20
<u>M05</u>	Ebi mit Avocado 1, 4, B, T	Garnelen, Avocado prawns, avocado	4,50
<u>M06</u>	Anago 1, 4, B, T	Süßwasseraal gegrillt, Gurke grilled sea eel, cucumber	4,90
<u>M07</u>	Fry Ebi 1, 4, B, T	gebackene Garnelen fried prawns	4,90
<u>M10</u>	California 1, 2, 4, B, T	Krebsfleisch, Avocado crab meat, avocado	3,90



NIGIRI 2 STK.|PCS.

 vegetarisch

<u>N01</u>	Inari  1, B, T	Tofutasche <i>tofu bag</i>	4,20
<u>N02</u>	Avocado  1, B, T	Avocado <i>avocado</i>	4,20
<u>N03</u>	Tamago  1, 6, B, T	japanisches Omlett <i>japanese omlet</i>	4,20
<u>N04</u>	Unagi 1, 4, B, T	Süßwasseraal gegrillt <i>grilled sea eel</i>	4,90
<u>N05</u>	Maguro 1, 4, B, T	Thunfisch <i>tuna</i>	4,90
<u>N06</u>	Sake 1, 4, B, T	Lachs <i>salmon</i>	4,50
<u>N07</u>	Ebi 1, 4, B, T	Garnelen <i>prawns</i>	4,50
<u>N08</u>	White Sake 1, 4, B, T	Butterfisch <i>butter fish</i>	4,50
<u>N09</u>	Baked Prawns 1, 2, 4, B, T	gebackene Garnelen <i>baked prawns</i>	4,90
<u>N10</u>	Spargel 1, B, T	Spargel, Frischkäse <i>asparagus, cream chesse</i>	4,20
<u>NF01</u>	Aburo Maguro 1, 4, B, T	Thunfisch flambiert <i>flambe tuna</i>	4,90
<u>NF02</u>	Aburo Sake 1, 4, B, T	Lachs flambiert <i>flambe salmon</i>	4,90



INSIDE OUT SUSHI 8 STK.|PCS. 1, 2, 11, 14, B, T

 vegetarisch

<u>IO01</u>	California	Surimi, Avocado, Tobiko <i>surimi, avocado, tobiko</i>	8,90
<u>IO02</u>	Sake I.O.	Lachs, Avocado, Tobiko, Sesam, Frischkäse <i>salmon, avocado, tobiko, sesame, cream cheese</i>	9,50
<u>IO03</u>	Maguro	Thunfisch, Avocado, Tobiko, Sesam <i>tuna, avocado, tobiko, sesame</i>	9,50
<u>IO04</u>	Sake Rucola	Lachs, Rucola, Frischkäse, Tobiko, Sesam <i>salmon, sesame, tobiko, cream cheese, arugula</i>	9,90
<u>IO05</u>	Ebi Crunchy	gebackene Garnelen, Gurke, Tobiko, Sesam, Frischkäse, Avocado <i>fried prawns, cucumber, tobiko, sesame, cream cheese, avocado</i>	10,50
<u>IO06</u>	Veggie 	Avocado, Rucola, Gurke, Mango, Sesam <i>avocado, cucumber, arugula, mango, sesame</i>	8,50
<u>IO08</u>	Avocado Roll	Lachs, Frischkäse, Avocado-Mantel <i>Salmon, cream cheese, avocado coat</i>	10,90
<u>IO09</u>	Gurke I.O. Roll	Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Gurken-Mantel <i>Tuna, avocado, cream cheese, cucumber coat</i>	10,90



TEMPURA ROLLS

6 STK.|PCS. 1, 4, 11, 12, B, T

vegetarisch

Tempura ist eine Zubereitungsvariante frittiertes Speisen in der japanischen Küche. Mit einem Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser versehen werden diverse Fisch-, Pilz- und Gemüsesorten sowie Sprösslinge und junge Blätter in heißem Öl schnell ausgebacken.

Tempura is a preparation variant of deep-fried food in the Japanese cuisine. With a dough coating of flour, egg and ice water, various fish, mushroom and vegetable varieties as well as sprouts and young leaves are quickly fried in hot oil.

<u>TR01</u>	Baked Sake	Lachs, Gurke, Frischkäse salmon, cucumber, cream cheese	9,90
<u>TR02</u>	Crunchy V 	Avocado, Gurke, Spargel avocado, cucumber, asparagus	8,90
<u>TR03</u>	Tunacado	Thunfisch, Avocado, Frischkäse tuna, avocado, cream cheese	9,90
<u>TR04</u>	Aburi	Lachs, Avocado, Frischkäse salmon, avocado, cream cheese	9,90
<u>TR05</u>	Yakitori	Yakitori Hähnchen, Avocado, Frischkäse yakitori chicken, avocado, cream cheese	9,90
<u>TR06</u>	Baked Ebi	panierte Garnelen, Gurke, Frisch- käse prawns tempura, cucumber, cream cheese	9,90
<u>TR07</u>	Baked Tofu 	Tofu, Avocado, Frischkäse tofu, avocado, cream cheese	9,90



SASHIMI

8 STK.|PCS. 4, 11, 14

vegetarisch

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Dabei wird das fangfrische Filet in dünne Scheiben geschnitten und mit diversen Beilagen gegessen.

Sashimi is a popular way of preparing raw fish and seafood in Japanese cuisine. The freshly caught fillet is cut into thin slices and eaten with various garnishes.

<u>SA01</u>	Sashimi Salmon	15,90
	8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakura-Rettich. <i>8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and sakura daikon.</i>	
<u>SA02</u>	Maguro Sashimi	15,90
	8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura-Rettich. <i>8 slices of tuna on seaweed salad, avocado and s akura daikon.</i>	
<u>SA03</u>	Aburi Salmon	16,90
	8 Scheiben flambierter Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakura-Rettich. <i>8 slices of flambe salmon on seadweed salad, avocado and sakura daikon.</i>	
<u>SA04</u>	Aburi Tuna	16,90
	8 Scheiben flambierter Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura-Rettich. <i>8 slices of flambe tuna on seaweed salad, avocado and sakura daikon.</i>	



HUONG SEN COMBO

1, 4, 14, B, T

 vegetarisch

CB01	Tokyo Veggie Mix 	15,50
	8 Stk. Pcs. Huong Sen Crunchy	
	4 Stk. Pcs. Nigiri (Avocado, Tofu, Spargel, Omlett <i>avocado, tofu, asparagus, omlet</i>)	
	6 Stk. Pcs. Maki (Avocado)	
CB02	Dortmund Maki Mix	17,00
	8 Stk. Pcs. Sake Maki (Lachs <i>salmon</i>)	
	8 Stk. Pcs. Sake I.O. (Lachs <i>salmon</i>)	
	4 Stk. Pcs. Special Nigiri	
CB03	Kyoto	17,00
	6 Stk. Pcs. Tekka Maki	
	6 Stk. Pcs. Sake Maki	
	8 Stk. Pcs. Cali I. O.	
	2 Stk. Pcs. Nigiri (Lachs und Thunfisch <i>salmon and tuna</i>)	
CB04	Osaka	18,00
	4 Stk. Pcs. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado <i>salmon, tuna, butterfish, avocado</i>)	
	6 Stk. Pcs. Sake Maki	
	8 Stk. Pcs. Cali I. O.	



CB05	Huong Sen Plate (für 2 Personen <i>for 2 persons</i>)	35,00
	6 Stk. Pcs. Tekka Maki	
	6 Stk. Pcs. Saka Maki	
	8 Stk. Pcs. Cali I. O.	
	6 Stk. Pcs. Baked Sake	
	6 Stk. Pcs. Nigiri Mix	
CB06	Lovers Plate (für 4 Personen <i>for 4 persons</i>)	65,00
	10 Stk. Pcs. Nigiri Mix	
	30 Stk. Pcs. Maki Mix	
	8 Stk. Pcs. Cali I. O.	
	8 Stk. Pcs. Sake I. O.	
	6 Stk. Pcs. Baked Sake	
	4 Stk. Pcs. Black Tiger	



DESSERT

Banh Boc Vung ^{1, 11} 4,90

Hausgemachte Sesambällchen (4 Stk.) gefüllt mit Bohnenpaste, garniert mit Honig und Erdnüssen.
Homemade sesame balls (4 Pcs.) filled with bean paste, garnished with honey and peanuts.

Japan in Dortmund ^{1, 3, 7, B} 6,50

Mochi mit Eis und flambierten Topping.
Mochi with ice cream and flambe topping.

Mochi Eis ^{1, 3, 7, B} 4,50

Mochi mit Mango und Kokos (2 Stk.).
Mochi with mango and coconut (2 Pcs.).

Huong Sen Ice Cream 6,50

Hausgemachte Eis-Sorten (3 Kugeln) nach Wahl und buntem Topping.
Handmade ice-Cream (3 scoops) of your choice and colorful topping.

Grüntee	Mango	Cocos
<i>green tea</i>	<i>mango</i>	<i>coconut</i>



SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
--	-------	-------	--------

Mineralwasser <i>Mineral Water</i>	2,60		6,50
still oder sprudel <i>still or with gas</i>			

Coca Cola	2,60	3,90	
------------------	------	------	--

Fanta Orange	2,60	3,90	
---------------------	------	------	--

Sprite	2,60	3,90	
---------------	------	------	--

Coca Cola Light	2,60	3,90	
------------------------	------	------	--

Coca Cola Zero	2,60	3,90	
-----------------------	------	------	--

FRUIT DRINK N' JUICE

Orangensaft <i>orange juice</i>	2,90	4,50	
-----------------------------------	------	------	--

Apfelsaft <i>apple juice</i>	2,90	4,50	
--------------------------------	------	------	--

Bananensaft <i>banana juice</i>	2,90	4,50	
-----------------------------------	------	------	--

Ananassaft <i>pineapple juice</i>	2,90	4,50	
-------------------------------------	------	------	--

Maracujasaft <i>passion fruit juice</i>	2,90	4,50	
---	------	------	--

Cranberrysaft <i>cranberry juice</i>	2,90	4,50	
--	------	------	--

Kiba <i>banana and cherry juice</i>	2,90		
---------------------------------------	------	--	--

Fruchtsaftschorlen <i>juice spritzer</i>		4,50	
--	--	------	--



LASSI'S UND
SHAKES

hausgemacht 0,4 l | *homemade 0,4 l*

Mango 5,50

Naturjoghurt, Milch, Minze, Mangopüree
plain yogurt, milk, mint, mango pulp

Strawberry 5,50

Naturjoghurt, Milch, Minze, Erdbeerpüree
plain yogurt, milk, mint, strawberry pulp

Coconut-Lime 5,50

Naturjoghurt, Kokosmilch, Limettensaft
plain yogurt, coconut milk, lime juice

Avocado 5,50

Naturjoghurt, Milch, Minze, Avocadopüree
Plain yogurt, milk, mint, avocado pulp

Pineapple-Mint 5,50

Ananassaft, Ananas-Fruchtstücke, frische Minze
pineapple juice, pineapple fruit, fresh mint

LEMONADE



hausgemacht 0,4 l | *homemade 0,4 l*

Limetten Minze | *Lime Mint* 5,50

Limetten, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker
lime, green apple, mint, ginger ale, cane sugar

Himbeer Zitronengras Minze | *Raspberry Lemon grass Mint* 5,50

Himbeeren, Zitronengras, Minze, Limetten
raspberry, lemon grass, mint, lime

Maracuja Minze | *Passion Fruit Mint* 5,50

Maracuja, Limetten, Minze
passion fruit, lime, mint

Apfel Limetten Minze | *Apple Lime Mint* 5,50

Limetten, grüner Apfel, Minze
lime, green apple, mint

Pfirsich Minze | *Peach Mint* 5,50

Pfirisch, Minze
peach, mint

Mango Minze | *Mango Mint* 5,50

Mango, Minze
mango, mint

Lychee Minze | *Lychee Mint* 5,50

Lychee, Minze
lychee, mint

Wassermelone Minze | *Watermelon mint* 5,50

Wassermelone, Minze
watermelon, mint



TEE

Tra Huong Sen Jasmin Lotus Tee, serviert als Kanne <i>jasmine lotus tea, served as teapot</i>	3,90
Tra Gung frischer Ingwer, Honig <i>fresh ginger, honey</i>	3,50
Tra Xa Zitronengras, Honig <i>lemon grass, honey</i>	3,50
Tra Bac Ha frische Pfefferminze <i>fresh peppermint</i>	3,50
Tra Nhai vietnamesischer Jasmin Tee, serviert als Kanne <i>vietnamese jasmine tea, served as teapot</i>	3,50
Tra Cam grüner Tee, frischer Ingwer, Orange <i>green tea, fresh ginger, orange</i>	3,50



KAFFEE

Kaffee Coffee	2,90
Espresso	2,20
Cappuccino	3,50
Milchkaffee Milk coffee	3,50
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schokolade Hot chocolate	3,50
Cafe Sua Kaffespezialität aus Vietnam, frisch gebrühter Kaffee, süße Kondensmilch (auch ungesüßt möglich) <i>Coffee specialty from Vietnam, freshly brewed coffee, sweet condensed milk (unsweetened also available)</i>	3,50
Cafe Sua Da Kaffespezialität aus Vietnam auf Eis <i>Coffee specialty from Vietnam on ice</i>	4,90

LONGDRINKS



Moscow Mule	7,50
Wodka, Ginger Ale, Limetten, Gurke <i>Wodka, ginger ale, lime, cucumber</i>	
Gin Tonic	7,50
Bombay Sapphire Gin, Tonicwater	
Lillet White	7,50
Lillet Blanc, Tonicwater, Prosecco	
Lillet Wild Berry	7,50
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Mix aus wilden Beeren <i>Lillet blanc, Russian wild berry, mix of wild berries</i>	
Aperol SPRITZ	7,50
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
Mojito	8,50
Bacardi Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Bacardi rum, lime juice, mint, cane sugar, soda</i>	
Hugo	7,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze <i>Prosecco, elderflower sirup, soda, mint</i>	
Pina Colada	8,50
Bacardi Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne <i>Bacardi rum, pineapple juice, cocos cream</i>	
Bangkok by Night	8,50
Weißer Rum, Limetten, Minze, Ingwer Bier <i>white rum, lime, mint, ginger brew</i>	



WEIN

Chardonnay	0,2 l	5,90
Weißwein, lieblich <i>white wine, sweet</i>		
Riesling	0,2 l	5,90
Weißwein, trocken <i>white wine, dry</i>		
Grauer Burgunder	0,2 l	5,90
Weißwein, trocken <i>white wine, dry</i>		
Rosé	0,2 l	5,90
spritzig, fruchtig <i>tangy, fruity</i>		
Merlot	0,2 l	5,90
Rotwein, trocken <i>red wine, dry</i>		
Cabernet Sauvignon	0,2 l	5,90
Rotwein, trocken <i>red wine, dry</i>		
Shiraz	0,2 l	5,90
Rotwein, trocken <i>red wine, dry</i>		
Weinschorle Wine Spritzer	0,2 l	5,90

Sake Karaffe <i>carafe</i>	5,90
Japanischer Reiswein, warm oder kalt serviert <i>japanese rice wine, served cold or warm</i>	

Flaschenweine <i>bottled wine</i>	Fl. <i>bottle</i> 0,75 l	29,90
weiß, rosé oder rot <i>white, rosé or red</i>		

Prosecco	0,1 l	3,90
trocken <i>dry</i>		

Prosecco	Fl. <i>bottle</i> 0,75 l	26,90
trocken <i>dry</i>		

BIER

	0,2 l	0,4 l
Dortmunder KRONEN Pilsener	2,90	4,20
vom Fass		
<i>draft beer</i>		

Alster Radler	2,90	4,20
Bier mit Sprite oder Fanta		
<i>beer with sprite or fanta</i>		

Erdinger Hefeweizen	Fl. 0,5 l	4,20
hell, dunkel oder alkoholfrei		
<i>pale, dark or non-alcoholic</i>		

Saigon Beer (Vietnam)	Fl. 0,33 l	3,90
-----------------------	------------	------

Asahi Beer (Japan)	Fl. 0,33 l	3,90
--------------------	------------	------

SPIRITUOSEN



hochprozentig
high-proof spirits

Wodka	2cl	3,50
-------	-----	------

Malteser	2cl	3,50
----------	-----	------

Johnny Walker Black Label	2cl	4,50
---------------------------	-----	------

Hennessy VS	2cl	3,50
-------------	-----	------

Baileys Irish Cream	2cl	3,50
---------------------	-----	------

Jack Daniels	2cl	3,50
--------------	-----	------

Havana Club	2cl	3,50
-------------	-----	------

Jägermeister	2cl	3,50
--------------	-----	------

Mekong (Thai Whiskey)	2cl	3,50
-----------------------	-----	------

Nep Moi	2cl	3,50
vietnamesischer Reisschnaps		
<i>vietnamese rice liquor</i>		

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

- 1 = Gluten vom Weizenmehl | *gluten from wheat*
- 2 = Krebstiere | *crustaceans*
- 3 = Ei | *egg*
- 4 = Fisch | *fish*
- 5 = Erdnüsse | *peanuts*
- 6 = Soja | *soy*
- 7 = Milch | *milk*
- 8 = Schalenfrüchte | *nuts*
- 9 = Sellerie | *celery*
- 10 = Senf | *mustard*
- 11 = Sesam | *sesame*
- 12 = Schwefeloxid | *sulfur oxid*
- 13 = Lupine
- 14 = Weichtiere | *molluscs*

- A = Süßungsmittel | *sweetener*
- B = Zucker und Süßungsmittel | *sugar and sweeteners*
- C = Aspartam | *aspartame*
- D = Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken | *may have a laxative effect if consumed in excess*
- E = Süßholz | *licorice*
- F = Erhöhter Koffeingehalt (nicht empfehlenswert für Kinder, schwangere bzw. stillende Frauen)
increased caffeine content (not recommended for children, pregnant or lactating women)
- G = Koffein | *caffeine*
- H = Farbstoff | *dye*
- I = Konservierungsstoff | *preservative*
- J = Nitritpökelsalz | *nitrite curing salt*
- K = Nitrat | *nitrate*
- L = Nitnitpökelsalz und Nitrat | *nitrate curing salt and nitrate*
- M = Antioxidationsmittel | *antioxidant*
- N = Geschmacksverstärker | *flavor enhancer*
- O = Geschwärzt | *blackened*
- P = Gewachst | *waxed*
- Q = Phosphat | *phostate*
- S = Sulfite | *sulfites*
- T = Säuerungsmittel | *acidifier*
- U = Stabilisatoren

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen oder Allergenen gibt Ihnen auf Nachfrage gerne unser Huong Sen Team.

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkombinationen. Informationen zu Zusatzstoffen oder Allergenen gibt Ihnen auf Nachfrage gerne unser Huong Sen Team.

If you need any information about additives and allergens do not hesitate to ask our service team

We use all 14 allergens and their cross combinations in our dishes. If you need any information about additives and allergens do not hesitate to ask our service team



KONTAKT

Ludwigstraße 6
44135 Dortmund

.tel 0231 22 134 852

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag:
12.00 – 22:30 Uhr
Sonntag: Geschlossen (Ruhetag)

