

SEN



🌸 VEGAN LIVING 🌸

Liebe Gäste!

wir heißen Sie bei Sen Vegan Living herzlich willkommen. Hinter Sen Vegan Living steht ein starkes Team mit großer Leidenschaft für genussvolle, vegane, asiatische Küche. Die asiatische Kultur ist stark mit den Kräften der Natur verwoben und das spiegelt in unserer Esskultur wider. Wir wollen Sie, Ihre Familie und Freunde auf diese kulinarische Reise nehmen und die wertvollen Momente atmosphärisch vollkommen machen.

Das Bewusstsein für gesunde Ernährung und für unsere Umwelt wächst stetig und Veganes Essen ist der neue Fokus in unserem Leben. "Du bist, was du isst.", ist das bekannte Sprichwort. Somit erleben Sie bei Sen Vegan Living die Kraft der Natur in unseren liebevoll zubereiteten Gerichten. Das Zusammenspiel zwischen Gaumen- und Augenerlebnis wird durch den zuvorkommenden Service abgerundet.

"Sen" steht in der vietnamesischen Kultur und im Buddhismus für erhabene Schönheit, Güte und harmonisches Leben. Wir wünschen, Sen Vegan Living ist mehr als Veganes Essenserlebnis und entfaltet sich für Sie zum Wohlfühlort des Immerwiederkehrens, zum Teil in Ihrem Leben.

Ihr Vegan Living Team - Wir freuen uns auf Sie!



Tapas

/01

Fernost ^{2,3,4,5,7,9}

Gedämpftes Hefebrötchen mit einem Soja-Patty, Röstzwiebeln, frische Mangostreifen, Hoisin-Chili-Sauce und Sesam
Steamed barm with soy patty, fried onions, fresh mango strips, Hoisin-chili-sauce and sesame

5.90



/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

5.50

/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

5.50



/04

Kräuterseitlinge Teriyaki ^{4,5}

Kräuterseitlinge gegrillt mit hausgemachter Teriyaki Sauce
Grill king oyster mushroom with homemade teriyaki sauce

5.50



/05
Passion 2,3,5,6,8,9

in einer feinen Tomatensauce geschmorter Tofu gefüllt mit
Seitan, Morcheln, Shiitake Pilzen und Lauchzwiebeln
*Tofu filled with seitan and stewed in a delicate tomato sauce, morels,
shiitake mushroom and spring onions*

/07

Rau xao ^{1,3,4,5,6,9}

würzig mariniertes Tofu und Gemüse angebraten
in Chili-Zitronengras-Sauce, Sesam

*Piquant marinated tofu and vegetables roasted gently
in chili-lemongrass-sauce, sesame*

5.50

/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

5.50



/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*

5.50



/09

Crunchy Roll ^{2,4}

Mangostreifen, Tofu, Rote Beete, Avocado
und Sesamen Kafir-Mayonnaise und
Teriyaki-Soße.

*Mango strips, tofu, beetroot, avocado
and sesame kafir mayonnaise and teriyaki sauce.*

8.50

/ 11

Summer in rolls ^{1,2,3,4,6,9}

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Tofu, Seitan, Reisnudeln, frischem Salat und Kräutern, serviert mit Hoisin-sauce
Fresh rice paper rolls filled with tofu, seitan, rice noodles, fresh salad and herbs, served with housemade hoisin-dressing

5.50



/ 12

Ca Tim Nuong

gegrillte Auberginen
grilled eggplant

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

5.50

/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, spilled in hoisin-chili-mayo- sauce, sesame

5.50



/15

Curry 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

5.50

/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

6.90



/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

5.50



/18

Süßkartoffel Pommes

mit Kafir-Mayonnaise-Dip
with kafir mayonnaise dip

5.50

/19

Sushi Inside Out

mit Kafir-Mayonnaise-Dip Soja-Filet, Avocado, Mango, Sesamen, Goma Sauce und Wasabi Crunch
Soy fillet, avocado, mango, sesame, goma sauce and wasabi crunch

8.50





Big Bowls

13,90€

21

The Ramen 2,3,4,5,6,8,9

Ramen-Nudeln in Miso-Brühe, Sojafleisch, Pak Choi, Maiskörner und Frühlingszwiebeln
Ramen noodles in miso broth, soy meat, pak choi, corn and spring onions



22

Saigon Style 1,2,3,4,5,6,8,9

Vegane BBQ-Ente und Sojasprossen in Chili und Zitronengras kurz angebraten auf Reismudeln. Dazu Salat, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit Chilli-Limetten-Vinaigrette, 1 knusprige Teigtasche, lauwarm serviert
Vegan BBQ-duck and soy sprouts shortly roasted in chili and lemon-grass on rice noodles, with salad, peanuts and fried onions, served with housemade chili-lime-vinaigrette and one crispy dumpling, served luke-warm

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



/25

Der Monk ^{1,3,4,5,6,9}

im Wok geschwenkter Tofu mit Sojasprossen und Saisongemüse, eingelegter Salat und Sesam, serviert auf Reis mit einer knusprigen Teigtasche
Tofu panned in a wok with soybean sprouts and seasonal vegetables, pickled salad and sesame, served on rice with a crispy dumpling

/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

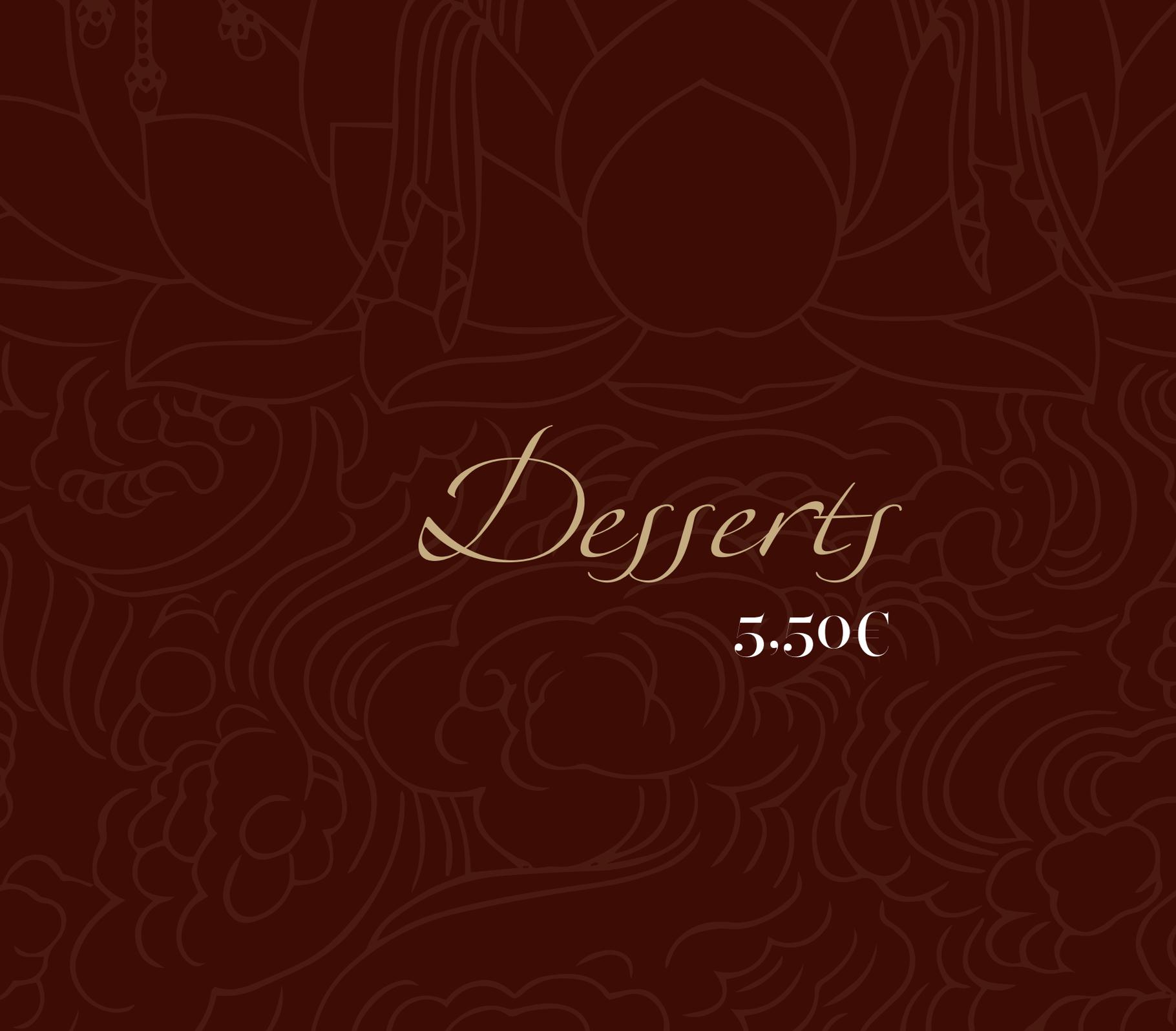


/27

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





Desserts

5.50€



/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

/30

Der Glücksmoment ^{1,4}

warmer Kürbiskuchen in Kokosmilch, Erdnüsse, Sesam und frische Kokosstreifen
Warm pumpkin pie in coconut milk with peanuts, sesame and fresh coconut strips





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*

5.50

/51
Moonlight

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

5.50

/52
Popeye the Sailor

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

5.50



53
Hanoi's Autumn
Mango und Kokos
Mango and Coconut

5.50

54
Red Sword

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

5.50



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*

8.90

/61

Vietnam Sunset

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

8.90

/62

Hoan Kiem Lake

Bombay Sapphire Gin mit Tonic Wasser,
frISChe Gurke und Thai Basilikum
*Bombay Sapphire Gin with Tonic Water, fresh Cucumber
and Thai Basil*

8.90

/63

Aperol Spritz

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

8.90

/64

Hugo

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

8.90

/65

Yuzu Gin Tonic

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

8.90

/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*

8.90



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*

4.50

/72 Tra Da

Frisch aufgebrühter Mate Grüntee auf Eis mit Ingwer
und Limettensaft

Freshly brewed green tea with ice, ginger & lemon juice

4.50

/73 Ruby Berry

Frische Himbeeren, Basilikumsamen,
Limetten und Hibiskus Ice Tea

Fresh raspberry, basil seeds, lemon & hibiscus ice tea

4.50

/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*

4.30

/75 Wasser Water

kleine Flasche 2.90

große Flasche 5.50

/70 Dua Double

Ananassaft, Kokosmilch
und Chiasamen

*Pineapple juice, Coconut milk
and Chia seeds*

4.50



Trà TEE

/81 Tra Chanh

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

4.90

/82 Tra Bong

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

4.90

/83 Tra Cuc

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

4.90

/84 Tra Nhai

Mit dem feinen Aroma junger Jasminblüten
With aromatic Jasmine Blossoms

4.70

/80 Tra Gung

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

4.90

Trà TEE

/85 Tra Xanh

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

4.70

/86 Tra Oolong

Eine traditionelle asiatische Teesorte
A traditional asian tea

4.70

/87 Tra Cam

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

4.90



Café

/90

Ca Phe Vietnam

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

4.30

/92

Ca Phe Da

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

4.90

Bier/Beer

/93

Tiger Bier

Fl.0,33l 3.90

/94

Pilsner Urquell Bier

Fl.0,33l 3.90

Wein

WEISSWEIN

/95

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 **5,90**

Flasche **21,90**

/96

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 **5,90**

Flasche **21,90**

ROTWEIN

/97

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**

/98

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 **5,90**

Flasche **21,90**



Heiligengeiststrasse 42

21335 Lüneburg



04131 - 884 51 94

Öffnungszeiten

Di. - Fr. : 12⁰⁰ - 21³⁰ Uhr

Feiertags : 12⁰⁰ - 21³⁰ Uhr

Montag ist Ruhetag



Facebook



Instagram



sen-vegan.de

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt

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

1. Erdnüsse, 2. Glutenhaltiges Getreide, 3. Sojabohne, 4. Sesamsamen
5. Knoblauch, 6. Schwefeldioxid und Sulphite, 7. Senf, 8. Lauchzwiebeln
9. Geschmackverstärker E621, E635

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