

SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

WOCHEN MENÜ

11:00-17:30

魚魚



SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

ASIAN BITES

Edamame Meersalz ^(F) • **7 €**

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

Seafood Spring Rolls ^(A,B,D) • **10,50 €**

Knusprige Frühlingsrollen · Fisch · Garnelen

Vegetable Spring Rolls ^(A) • **8,50 €**

Knusprige Frühlingsrollen · Feines Gemüse

Rock Shrimp Tempura ^(A,B) • **13 €**

Gebackene Garnelen · Sweet Chili ·
Jalapeños

Crystal Dumplings ^(A,B) • **10 €**

Teigtaschen gedämpft mit Quinoa ·
Garnelen · Kräuter-Amazu

Horenso Gomae ^(F,G,N) • **12 €**

Gedämpfter Spinat · Sesamsauce · Trüffel ·
Miso hollandaise

Chicken Yaki ^(A,F) • **11,50 €**

3 Stück · Hähnchenbrust · Rettichsalat ·
Sesam · Erdnuss

Beef Tatar ^(A,C,G)

Geröstete Brioche · Parmesan · Wachtelei ·
Japanische Pickles

· Klein • **16,50 €**

· Groß • **21 €**

JUST FOR ME

Wantan-Suppe ^(A,F) • **8 €**

Gemüse · Tofu · Koriander · Frühlingszwiebeln
· Pak Choi

Sake Miso Soup ^(D,F) • **10 €**

Lachs · Lauch · Enoki-Pilze · Wakame

SALADS

Caesar Salad ^(A,C,G)

Romana-Herz, Parmigiano Reggiano, Speck,
Kapern, Croûtons und Kirschtomaten

Mit:

· Maishähnchen • **16,50 €**

· Tiger Prawns • **19,50 €**

Spinach & Truffle Salad ^(F,G,N) • **13 €**

Babyspinat · Yuzu-Trüffel-Dressing · Sesam



SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

RICE CREATIONS

Teriyaki Chicken (F,N) • **16,50 €**

Glasierte Hähnchenkeule · Teriyaki · Kimchi ·
Sesam-Cashew

Ginger Beef (F) • **18,50 €**

Australisches Hüftsteak · Ingwer-Gemüse ·
Chili · Zitronengras

Caramel Prawns (B,F) • **20 €**

Karamellisierte Riesengarnelen · Wok Gemüse
· Sojabohnen-Sauce

CURRY SELECTION

Gemüse · Rote Curry-Sauce
(leicht scharf) (F,G)

Mit:

· Maishähnchen • **16,50 €**

· Knusprige Ente • **18,50 €**

· Vegetarisch/Tofu • **15,50 €**

· Garnelen (B) • **20 €**

YAKI UDON NOODLE

Gebratene Udon-Nudeln · Gemüse ·
Cashewnüsse (A,F)

Mit:

· Maishähnchen • **17,50 €**

· Garnelen (B) • **20 €**

· Vegetarisch • **15,50 €**

Chef's Craft SIGNATURE

• **29 €** Tuna Steak (D,F)

Avocado-Wasabi-Püree · Pimientos · Kräuter-
Amazu

• **43 €** Saikyo-Miso Black Cod (D,F,N)

Miso-glasierter Black-Cod · Pak Choi · Yuzu-
Kirschkompott · Gerösteter Sesam

EUROPEAN COMFORT

• **15 €** Spaghetti Pomodoro (A,B)

Tomatensauce · Basilikum · Olivenöl

Mit:

· Rinderstreifen • **19,50 €**

· Tiger Prawns • **21,50 €**

• **28 €** Kalbsschnitzel (A,C)

Von der Kalbslende · handgerührte
Preiselbeeren · Bratkartoffeln oder Kartoffel-
Gurkensalat

Prime Angus Filet (F)

US Black Angus Tenderloin
Shiso-Pesto · Kartoffelmoussline · Garlic-Soja-
Butter

· 150 g • **28 €**

· 300 g • **49,50 €**

Sentai Club Sandwich (A,C,G)

Cocktailsauce, Rucola, Ochsenherztomate,
pochiertes Ei, Speck Mit French Fries oder
Süßkartoffel-Pommes

· Rosa gebratenes Rinderfilet • **19,50€**

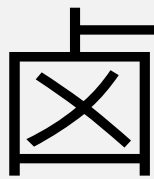
· Hähnchenbrust • **17,50 €**

SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

DINNER MENÜ

17:00-21:00



SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

STARTERS

Edamame Meersalz • **7 €**
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

Pimientos de Padrón ^(N) • **8 €**
Padrón-Paprika · Ponzu · Meersalz

Knusprige Calamari ^(A,D) • **13 €**
Grüne Chilis · Limette · Wasabi-Creme

Seafood Spring Rolls ^(A,B,D) • **10,5 €**
Knusprige Frühlingsrollen · Fisch · Garnelen

Horenso Gomaе ^(F,G,N) • **12 €**
Gedämpfter Spinat · Sesamsauce · Trüffel · Miso-Hollandaise

Vegetable Spring Rolls ^(A) • **8,5 €**
Knusprige Frühlingsrollen · Feines Gemüse

Iberico Back Ribs ^(F) • **14 €**
Sous-vide baby Spareribs · Yamazaki-Tare · Schalotten · Lauch · Cashewnüsse

Rock Shrimp Tempura ^(A,B,D) • **13 €**
Gebackene Garnelen · Sweet Chili · Jalapeños

Chicken Yaki ^(A,F) • **11,5 €**
3 Stück · Hähnchenbrust · Rettichsalat · Sesam · Erdnuss

Nasu Dengaku ^(A,F) • **12 €**
Miso glasierte Aubergine · Datterini · Daikon-Kresse

RAW & SALADS

Spinach & Truffle Salad ^(F,G,N) • **14 €**
Babyspinat · Yuzu-Trüffel-Dressing · Sesam

Crispy Duck Salad ^(N) • **16 €**
Knusprige Ente · Kumquats · Balsamico-Tare · Zwiebel-Crunch · Sesam

Angus Beef Tataki ^(F) • **17 €**
Rosa Roastbeef · Trüffel-Teriyaki · Enoki · Süßkartoffelchips

Yellowfin Tuna Tataki ^(D,F,N) • **16 €**
Yuzu-Soja-Vinaigrette · Grüner Apfel · Sesam

Beef Tatar ^(A,C,G)
Geröstete Brioche · Parmesan · Wachtelei · Japanische Pickles

· Klein • **16,50 €**

· Groß • **21 €**

JUST FOR ME

Wantan-Suppe ^(A,F) • **8 €**
Gemüse · Tofu · Koriander · Frühlingzwiebeln · Pak Choi

Sake Miso Soup ^(D,F) • **10 €**
Lachs · Lauch · Enoki-Pilze · Wakame

Sentai Bouillabaisse ^(B,D) • **17 €**
Meeresfrüchte · Garnelen · Fisch · Aromatische Dashi-Brühe

丕

SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

RICE CREATIONS

Caramel Prawns (B,F) • **20 €**

Karamellisierte Riesengarnelen · Wok Gemüse
· Sojabohnen-Sauce

Shaking Beef (F) • **21 €**

Australisches Hüftsteak · Wok Gemüse ·
Koriander · Sesam

Ginger Beef (F) • **18,50 €**

Australisches Hüftsteak · Ingwer-Gemüse ·
Chili · Zitronengras

Teriyaki Chicken (F,N) • **16,50 €**

Glasierter Hähnchenkeule · Teriyaki · Kimchi ·
Sesam-Cashew

Crispy Duck (N) • **22 €**

Knusprige Ente · Gemüse · Sesam · Ingwer-
Soja-Sauce

Duck Choi (N) • **22 €**

Knusprige Ente · Choi-Gemüse · Soja-Honig-
Sauce

CURRY SELECTION

Gemüse · Rote Curry-Sauce (leicht
scharf) (F,G)

Mit:

· Maishähnchen • **16,50 €**

· Knusprige Ente • **18,50 €**

· Vegetarisch/Tofu • **15,50 €**

· Garnelen (B) • **20 €**

YAKI UDON NOODLE

Gebratene Udon-Nudeln · Gemüse ·
Cashewnüsse (A,F)

Mit:

· Maishähnchen • **17,50 €**

· Garnelen (B) • **20 €**

· Vegetarisch • **15,50 €**

Seafood Udon (B,D) • **25 €**

Udon-Nudeln · Meeresfrüchte ·
Jakobsmuschel · Garnelen · Gemüse

STEAMED BITES

Crystal Dumplings (A,B) • **10 €**

Quinoa · Garnelen · Kräuter-Amazu

Duck Bun Burger (A,F) • **11 €**

2 Stück · Gedämpfte Hefeteigtaschen · crispy
duck · Sentsauce

Beef Bun Burger (A,F) • **13 €**

Gedämpfte Hefeteigtaschen · Angus Beef ·
Salat · Sentsauce



SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

SIGNATURE MAINS

Saikyo-Miso Black Cod (D,F,N) • **43 €**

Miso-glasiertes Black-Cod-Filet · Pak Choi ·
Yuzu-Kirschkompott · Gerösteter Sesam

Prime Angus Filet (F)

US Black Angus Tenderloin
Shiso-Pesto · Kartoffelmoussline · Garlic-Soja-
Butter

· 150 g • **28 €**

· 300 g • **49,50 €**

Grilled Tiger Prawns (B,F) • **30 €**

Sautierte Tigergarnelen
Yuzu-Kosho-Butter · Fenchel · Citrus Salat

Tuna Steak (D,F,N) • **29 €**

Avocado-Wasabi-Püree · Pimientos · Kräuter-
Amazu

Miso Cauliflower (F,H,G) • **21 €**

Glasierter Blumenkohl · Geröstete Pinienkerne
· Creamy Butter Miso · Süßkartoffelchips

Black Rice Garden (C,G,H,N) • **21 €**

Pilz-Cassoulet · Onsen-Ei · Warmer Spinat ·
Mandeln · Sesam · Nori · Wakame · Trüffel

EUROPEAN COMFORT

Caesar Salad (A,C,G)

Romana-Herz, Parmigiano Reggiano, Speck,
Kapern, Croûtons und Kirschtomaten

Mit:

· Maishähnchen • **16,50 €**

· Tiger Prawns • **19,50 €**

Spaghetti Pomodoro (A,B) • **15 €**

Tomatensauce · Basilikum · Olivenöl

Mit:

· Tiger Prawns • **21,50 €**

· Rinderstreifen • **19,50 €**

Kalbsschnitzel (A,C) • **28 €**

Von der Kalbslende · handgerührte
Preiselbeeren · Bratkartoffeln oder Kartoffel-
Gurkensalat

嚴

SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

DESSERT

Tonkabohnen Parfait (C,G) • **13 €**

Miso-Salzkaramell · Hippe

Yuzu Crème brûlée mit Pistazieneis (C,G,H,) • **10 €**

Petit Gâteau (C,G,A) • **13 €**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern · Himbeersorbet

Sorbets & Eiscreme (A,G) • **9 €**

Pro Kugel Sorbets & Eiscreme (A,G) • **3 €**

Auswahl an Mochi-Eis (A,G) • **8,50 €**

Pro Kugel Mochi-Eis (A,G) • **3 €**

恭

SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)

L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O – Schwefeldioxid und Sulfite

P – Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

R – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)

SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

공예

