森

seen

Menü | menu | 菜单

林士丹陰
檬商兩晴

麻辣与鲜香

Willkommen im Seen

Die Sichuan-Küche ist für ihre Schärfe bekannt – kein Wunder, stammt doch auch der berühmte Sichuan-Pfeffer aus dieser Provinz. Neben scharfen Geschmacksnoten vereinen die Köche von Sichuan aber auch süße und saure Aromen in traditionellen Zubereitungstechniken zu feinen Gerichten.

Unser Chefkoch, Herr Jianguo Zhang, kommt aus Chengdu, der Stadt in der Mitte von China, wo die Sichuan-Küche ihren Ursprung hat. Geprägt durch die Aromen seiner Kindheit, war Herr Zhang, von der Ausbildung über seine Arbeit als Koch bis hin zum Chefkoch, der Sichuan-Küche immer treu und hat diese auf seiner langen Reise von Chengdu über Shanghai bis ins ferne München mitgenommen.

Nach 12 jähriger Erfahrung hat er die Sichaun-Küche verinnerlicht und sich zu eigen gemacht. Gemeinsam mit Herrn Zhang möchten wir Ihnen die echte und authentische Sichuan-Küche servieren und Sie für diese begeistern – Sie werden die Ente süßsauer nicht vermissen!

Als Kind ging Herr Zhang jeden Tag durch einen kleinen Wald von der Schule nach Hause. Dieser war erfüllt von den Düften des Essens, welches seine Mutter bereits für ihn gekocht hatte. Das chinesische Zeichen „森“ bedeutet Wald - gesprochen „seen“. Willkommen in unserem Wald der Aromen - Willkommen im Seen!

Welcome to the Seen

The Sichuan cuisine is known for its spiciness – no wonder, as also the famous Sichuan pepper is from this province. In addition to the spiciness the Sichuan chefs combine sweet and sour flavors with traditional food preparation techniques into delicious meals.

Our head chef is Mr. Jianguo Zhang from Chengdu, a city in the center of China where the Sichuan cuisine has its origins. Influenced by the flavors of his childhood, Mr. Zhang was always faithful to the Sichaun cuisine, starting as an apprentice, also while working as a chef and finally as a head chef. With these flavors in mind his long journey from Chengdu over Shanghai to the far away Munich began.

After 12 years of experience, he has internalized the Sichaun cuisine and made it his own. Together with Mr. Zhang, we would like to serve you the real and authentic Sichuan cuisine and amaze you – you won‘t miss the sweet and sour duck!

On his way home from school as a child, Mr. Zhang went through a small forest every day. The forest was filled with the delicous scents of the food that his mother had already cooked for him. The Chinese character „森“ means forest - spoken „seen“. Welcome to our forest of scents - welcome to the Seen!

欢迎光临森

德国作为欧洲的中心，在整个世界也占有举足轻重的地位。

中华美食，在世界美食之林中犹如德国之于整个世界中一样也是举世闻名，有口皆碑。而在博大精深的中华美食之中，川菜又以其麻、辣、鲜、香的特点独占鳌头。可惜，在德国，特别是在慕尼黑，由于各种原因，川菜并没有像同样来自于中国的广式点心那样的知名度，遑论媲美日本寿司或者泰国菜。

张建国，一位来自于川菜起源地四川成都，在这个连空气中都弥漫着川菜香气的烟火气浓厚的城市里成长，从学徒，到配菜，再到主厨，从成都，到上海，再到慕尼黑，积累了12年的川菜经验，可以说川味川菜已经融入到他的血液中。凭借着不断的努力，凭着想通过一锅一勺告诉德国人，中华美食不是或不仅仅是北京汤，炸鸭，春卷的信念，终于在慕尼黑开了完完全全属于自己的一家川菜馆—“森”。

为何取名为“森”其实很简单，张小时候的家不远就有一片宁静的森林，每当放学回家穿过那片林，远远便可闻到妈妈做的那地道家常川菜的香味，对于童年的记忆来说，这片树林和家的味道是密不可分的。身在异国他乡，以这个“森”字命名自己的餐厅，也代表了他那永远抹不去的淡淡的乡愁。

文案再如何华丽归根结底还是口味说话，就如张自己说的那样：川字三笔是个再简单不过的汉子，但是川菜想要做的好却不简单，少一味料或者火候的欠与过都不行，请用您的口，尝下川的味吧。

木
木木

Speisen | *food* | 菜品

Vorspeisen | ***appetizers*** | **开胃菜** — 07

Hauptgerichte | ***main dishes*** | **主菜** — 23

Beilagen | ***side dishes*** | **素菜** — 78

Nachspeise | ***desserts*** | **甜点** — 81

Getränke | *drinks* | 饮料

Alkoholfreie Getränke | ***beverages*** | **软饮料** — 88

Bier | ***beer*** | **啤酒** — 89

Aperetif | ***aperetif*** | **开胃酒** — 90

Longdrinks | ***longdrinks*** | **长饮** — 91

Schaumwein | ***wine*** | **起泡葡萄酒** — 92

Wein | ***wine*** | **葡萄酒** — 93

Spiritousen | ***spirits*** | **高度酒** — 97

Warme Getränke | ***hot beverages*** | **热饮** — 99

Vorspeisen

Appetizers

开胃菜

A01 / 5,90 €

伤心凉粉

mung beans
chili
garlic

Mungbohnen
Chili
Knoblauch

e

椒麻鸡

chicken cull meat
sichuan pepper
spring onions
light soy sauce

Hähnchenkeulenfleisch
Sichuan Pfeffer
Frühlingszwiebel
Leichtsoja

6,90 € / A02

e

A03 / 5,90 €

麻油豆干菜心

broccoli leaves
smoked tofu
sesame oil

Broccoliblätter
geräucherter Tofu
Sesamöl

f/h

钵钵鸡

chicken cull meat
sesame paste
chili oil
sichuan pepper

Hähnchenkeule
Sesampaste
Chiliöl
Sichuan Pfeffer

6,90 € / A04

d/e/f

A05 / 6,90 €

夫妻肺片

tribe salad

Kuttelsalat

e/f/h

醉鸡

chicken cull meat
ginger
spring onions
rice wine

Hähnchenkeulen
Ingwer
Frühlingszwiebeln
Reiswein

6,90 €

A06

e/f

A07 / 5,90 €

开胃西芹小木耳

morels
celery
rice vinegar

Morcheln
Sellerie
Reisessig

h/j

烧焦皮蛋

thousend-year eggs
chili oil
rice vinegar & light soy sauce
sesame

Tausendjährige Eier,
Chiliöl,
Reisessig & Sojasoße,
Sesam

6,90 €

A08

c/e/f

A09 / 6,90 €

双醉拼盘

chicken thigh
duck gizzard
ricewine sauce

Hähnchenkeule am Knochen,
Entemagen,
Reisweinsoße

e/f

麻将乳瓜

cucumber
sesame
peanut sauce

Gurken
Sesam
Erdnusssoße

5,90 € / A10

d/e/f

A11 / 5,90 €

日式芥末白菜

chinese cabbage
wasabi
vinegar
sesame
chili

Chinakohl
Wasabi
Essig
Sesam
Chili

f

豉油鸡

chicken cull meat
ginger
caramel
light soy sauce

Hähnchenkeule
Ingwer
Karamell
Sojasoße

6,90 € / A12

e

A13 / 7,90 €

上海酱鸭

duck thigh
prepared shanghai style
dark soy sauce

Entenkeule
nach Shanghaier Art
dunkle Sojasoße

e

靓汤

soup of the day

Tagessuppe

4,90 € / A14

e

Unsere Tagessuppen (Beispiele)

a 老鸭笋干粉丝汤

duck
glas noodles
bamboo shots

Ente
Glasnudeln
Bambus

b 冬瓜排骨药膳汤

pork ribs
melon
herbs

Schweinerippchen
Melone
Kräuter

c 腊排骨木耳汤

pork ribs
morels

Schweinerippchen
Morcheln

d 松茸鸡汤

chicken
oyster mushrooms

Huhn
Kräuterseitlinge

Hauptgerichte

Main Dishes

主菜

M01 / 13,90 €

风味孜然大排

grillep pork ribs
chili
sichuan pepper
cumin seeds

gegrillte Schweinerippen
Chili
Sichuan Pfeffer
Kreuzkümmel

e/f

火爆腰花

pig kidney
morels
celery
pepperoni
rice vinegar

Schweineniere
Morcheln
Sellerie
Peperoni
Reisessig

e/f/j

12,90 €

M02

M03 / ab 10,90 €

choose between:
Wählen sie aus:

猪肉
pork belly
Schweinebauch
10,90 €

牛肉
beef
Rindfleisch
12,90 €

私房小炒肉

meat of your choice
pepperoni
fermented soybeans

Fleisch Ihrer Wahl
Peperoni
fermentierte Sojabohnen

e

黑胡椒多汁小牛肉

beef
peppers
oyster sauce
black pepper
sesame

Rindfleisch
Paprika
Austernsoße
Schwarzpfeffer
Sesam

13,90 €

M04

b/e

M05 / 14,90 €

沙茶萝卜煨牛腩

beef goulash
radish
shacha

Rindergulasch
Rettich
Shacha

b/e

金牌酸汤肥牛

filmy beef slices
rice noodles
pickled pepperoni
coriander

hauchdünne Rindfleischscheiben
Reisnudeln
eingelegte Peperoni
Koriander

16,90 € / M06

a/h

M07 / 10,90 €

鱼香茄条

eggplant
ginger
coriander
touch of garlic

Aubergine
Ingwer
Koriander
etwas Knoblauch

e/f

choose between:
Wählen sie aus:

16,90 € / **干锅虾** shrimps Garnelen

14,90 € / **干锅排骨** pork ribs Schweinerippchen

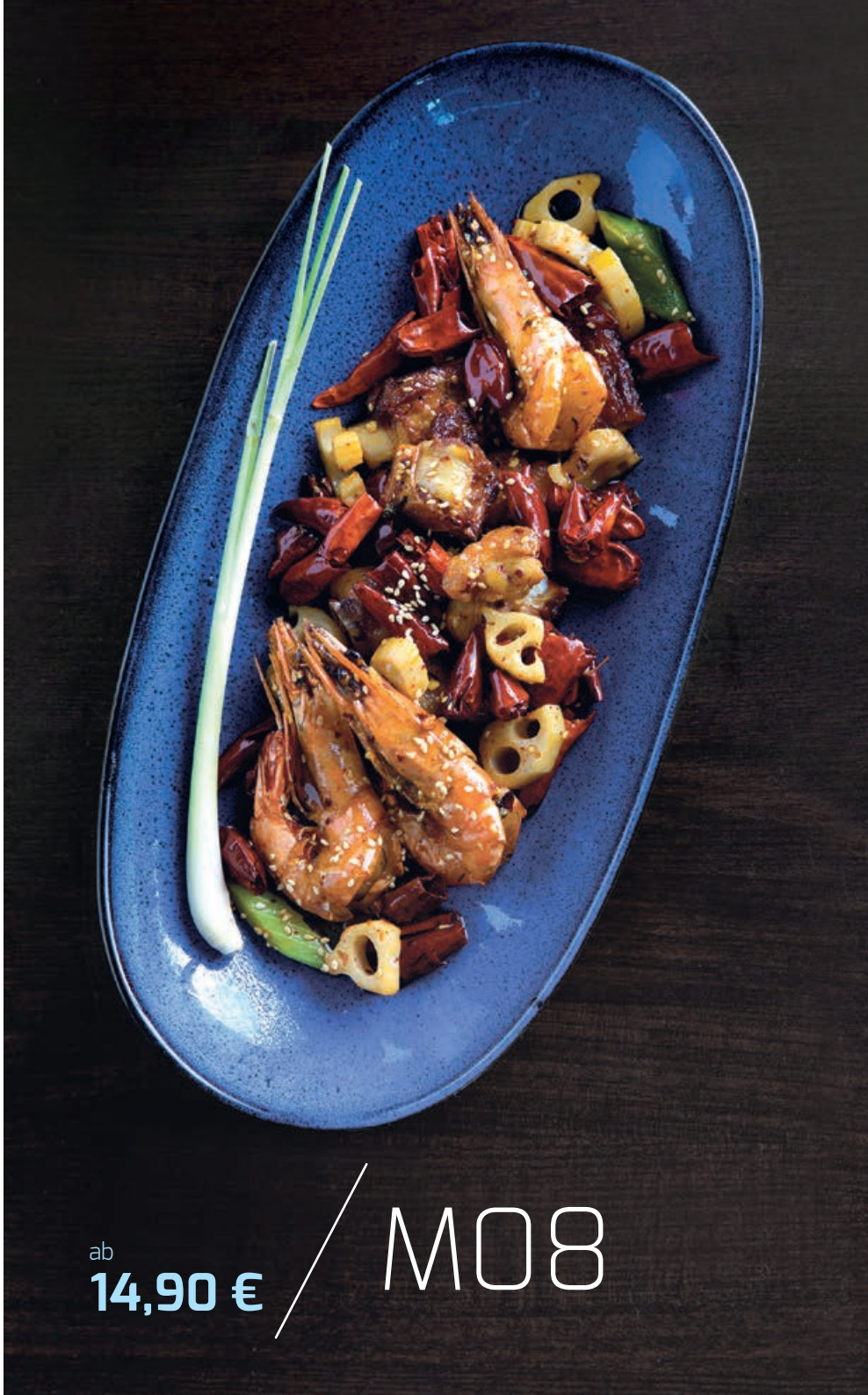
14,90 € / **干锅鸡** chicken cull meat Hähnchenkeulenfleisch

19,90 € / **干锅美蛙** frog legs Froschschenkel

干锅三姐妹

meat of your choice
lotus roots
celery
chili

Fleisch Ihrer Wahl
Lotuswurzel
Sellerie
Chili



ab **14,90 €** / M08

b/e/j

M09 / 9,90 €

椒麻豆腐

tofu
minced meat
chili
sichuan pepper

Tofu
Hackfleisch
Chili
Sichuan Pfeffer

e/f

M10 / 11,90 €

弄堂小排骨

pork ribs
lemongrass
rice vinegar

Schweine Rippchen
Zitronengras
Reisessig

e/f

双椒沸腾鱼

seebass
soy sprouts
chili
sichuan pepper

Seebarsch
Sojasprossen
Chili
Sichuan Pfeffer

19,90 €

M11

e/h

M12 / 16,90 €

私房瓦片鱼

seebass
soy sprouts
chili
light soy sauce

Seebarsch
Sojasprossen
Chili
Sojasoße

e/h

XO酱芦笋

green asparagus
fried scallops

grüner Spargel
frittierte Jakobsmuscheln

13,90 € / M13

M14 / 11,90 €

干捞粉丝肉糜

minced meat
sweet potato noodles
chinese wild garlic

Hackfleisch
Süßkartoffelnudeln
chinesischer Bärlauch

e

蟹黄豆花

tofu
ham
edamame
egg yolk

Tofu
Schinken
Edamame
Eigelb

b/c

M16 / 9,90 €

干煸芸豆

pole beans
sesame
chili
garlic

Stangenbohnen
Sesam
Chili
Knoblauch

h/f

干烧大明虾

prawns
minced meet
fermented chili

Riesengarnelen
Hackfleisch
fermentierter Chili

16,90 € / M17

b/e

M18 / 14,90 €

孜然薄荷小羊肉

lamb
onions
mint
cumin seeds
chili

Lammfleisch
Zwiebeln
Minze
Kreuzkümmel
Chili

e/f

鐳射
CITICALL
學生書屋
買賣課本
請上二樓
都會眼鏡
METROPOLIS OPTI
世界名牌眼鏡總匯
Tel: 34285198
Love Lens
韓國隱形眼鏡
專門店
Korea Contact Lens 3/F
SALON
GOGO
學生書屋
買賣舊課本
請上二樓
學生書
買賣舊課本
請上二樓
超市

M19 / 18,90 €

蒜蓉粉丝开边虾

prawns
glass noodles
fried garlic

Riesengarnelen
Glasnudeln
gebratener Knoblauch

b/e

番茄罗勒烩牛腩

beef
tomatoes
thai basil

Rindfleisch
Tomaten
Thaibasilikum

13,90 € / M20

e

M21 / ab **15,90 €**

choose between:
Wählen sie aus:

粉蒸五花肉
pork belly
Schweinebauch
15,90 €

粉蒸牛肉
beef
Rindfleisch
15,90 €

粉蒸排骨
pork ribs
Schweinerippchen
14,90 €

粉蒸三兄弟
all 3 kinds of meat
alle 3 Fleischsorten
16,90 €

粉蒸三兄弟

meat of your choice
black beans

Fleisch Ihrer Wahl
schwarze Bohnen

a/e

滇味土豆牛肉粒

beef
potatoes
chili
cumin seeds

Rindfleisch
Kartoffeln
Chili
Kreuzkümmel

13,90 €

M22

e/f

M23 / 13,90 €

罗勒松茸滑鸡

chicken cull meat
oyster mushrooms
thai basil

Hähnchenkeulenfleisch
Kräuterseitlinge
Thaibasilikum

宫保鸡丁

chicken breast
peanuts
cucmbers

Hühnerbrust
Erdnüsse
Gurken

e/d

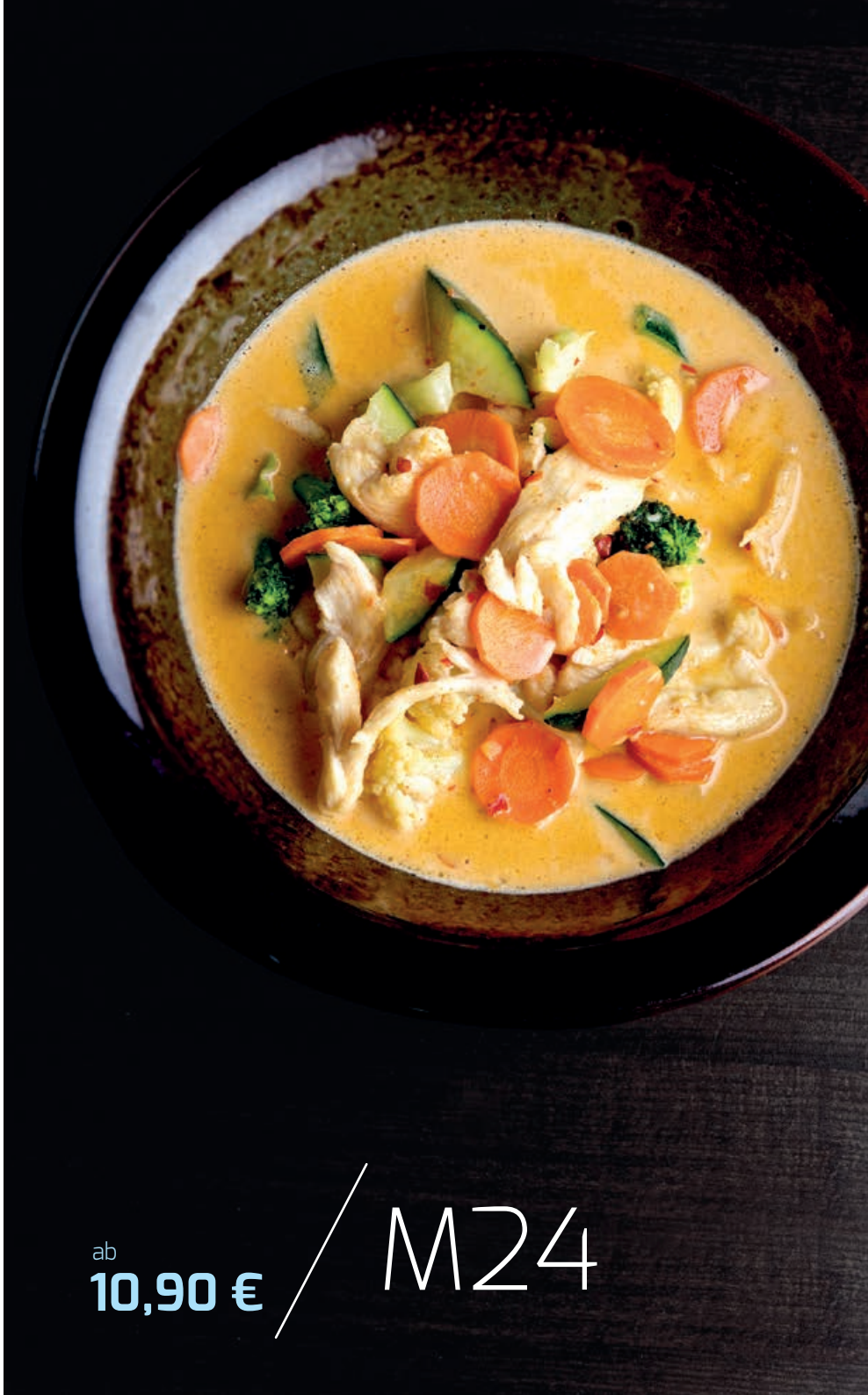
choose between:
Wählen sie aus:

12,90 € / **泰式花生椰奶鸡肉**
chicken breast
Garnelen

10,90 € / **泰式花生椰奶豆腐**
tofu
tofu

13,90 € / **泰式花生椰奶虾**
shrimps
Garnelen

12,90 € / **泰式花生椰奶牛**
beef
Rindfleisch



泰式花生咖喱

topping of your choice
coconut milk
red curry paste
seasonal vegetables

Topping Ihrer Wahl
Kokosmilch
rote Currypaste
Saisongemüse

ab
10,90 € / M24

b/d/h

M25

ab **10,90 €**

choose between:
Wählen sie aus:

泰式咖喱椰奶鸡肉
chicken breast 12,90 €
Garnelen

泰式咖喱椰奶豆腐
tofu 10,90 €
tofu

泰式咖喱椰奶虾
shrimps 13,90 €
Garnelen

泰式咖喱椰奶牛
beef 12,90 €
Rindfleisch

泰式红咖喱

topping of your choice
coconut milk
peanut butter
seasonal vegetables

Topping Ihrer Wahl
Kokosmilch
Erdnusspaste
Saisongemüse

b/d/h

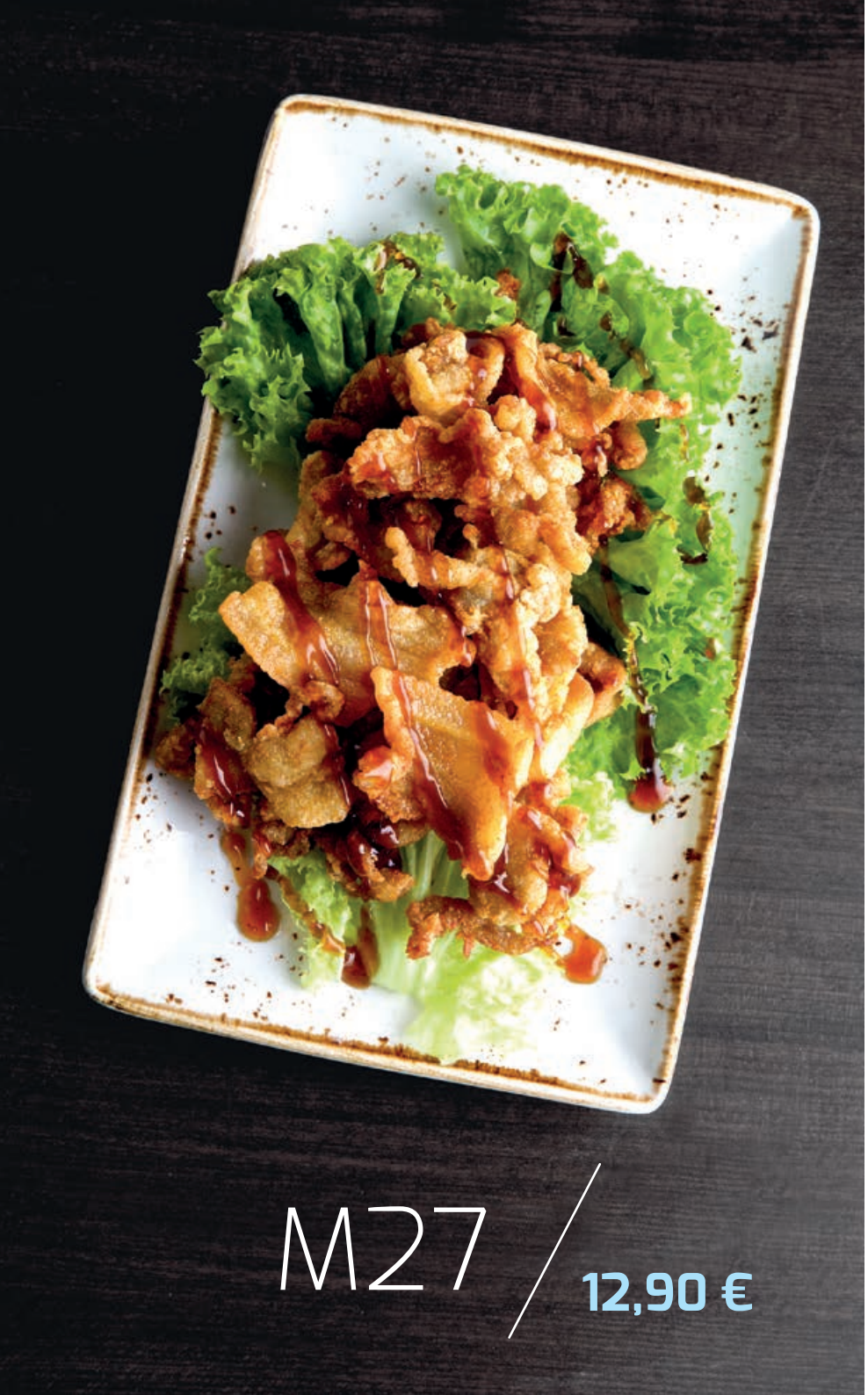
日式咖喱炸鸡

crispy chicken
japanese curry
seasonal vegetables

knusprige Hühnerbrust
japanisches Curry
Saisongemüse

13,90 € / M26

a/h/i



M27 / 12,90 €

日式照烧猪肉

crispy pork belly
teriyaki sauce
sesame

Schweinebauch knusprig
Teriyakisoße
Sesam

a/e

翠
山
深

M28 / 16,90 €

歌乐山辣子鸡

chicken cull meat on the bone
chili
sichuan pepper
sesame oil

Hähnchenkeule mit Knochen
Chili
Sichuan Pfeffer
Sesamöl

e/f

蒜香花甲

clams
light soy sauce
garlic
peppers

Venusmuscheln
Sojasoße
Knoblauch
Paprika

香辣花甲

clams
light soy sauce
chili
ginger

Venusmuscheln
Sojasoße
Chili
Ingwer

18,90 € / M29

M30 / 22,90 €

choose between:
Wählen sie aus:

江湖鳝段
river eel
Flussaal

跳水蛙
frog legs
Froschschenkel

江湖菜

chili
cucumber
ginger

Chili
Gurken
Ingwer

e

香辣小龙虾

crayfish
chili & ginger
light soy sauce

Flusskrebs
Chili & Ingwer
Sojasoße

蒜香小龙虾

crayfish
garlic & peppers
light soy sauce

Flusskrebs
Knoblauch & Paprika
Sojasoße

十三香小龙虾

crayfish
housemade seasoning
leek

Flusskrebs
Hausgewürzmischung
Lauch

b/e

19,90 € / M31

M32 / 18,90 €

清蒸鲈鱼

sea bass
pickeled chili
fermented soy

Wolfsbarsch
eingelegte Chili
fermentierte Soja

野山椒豆豉鲈鱼

sea bass
spring onions
light soy sauce

Wolfsbarsch
Lauchzwiebeln
Sojasoße

e

酸豇豆炒肉碎
配荷叶饼

pork
turkish peppers
pickeled chinese bean
yeast dumpling

Schweinefleisch
türkische Paprika
eingelegte chin. Langbohnen
Hefeteigpfannkuchen

14,90 €

M33

e

M34 / 18,90 €

肥肠血旺

pig intestins
chili & sichuan pepper
coriander
morel

Schweinedarm
Chili & Sichuan Pfeffer
Koriander
Morcheln

毛血旺

offals
chili & sichuan pepper
coriander
morel

Innereien
Chili & Sichuan Pfeffer
Koriander
Morcheln

e

姜葱炒蟹

craps
spring onions
ginger

Krabben
Frühlingszwiebeln
Ingwer

香辣蟹

craps
chili
spring onions

Krabben
Chili
Lauchzwiebeln

26,90 € / M35

b/e

M36 / 19,90 €

choose the seasoning:
wähle die Geschmacksrichtung:

滋味香辣烤鱼
chili and sichuan pepper
Chili und Sichuan Pfeffer

滋味豆豉烤鱼
fermented soybeans
Fermentierte Sojabohnen

滋味剁椒烤鱼
fermented chili
Fermentierte Chili

烤鱼

sea bass
lotus root
seasonal vegetables

Wolfbarsch
Lotuswurzeln
Saisongemüsenbett

M37 / 18,90 €

吊锅酸菜鱼

see bass
glasnoodles
pickeled mustard cabbage
chili

Wolfsbarsch
Glasnudeln
eingelegte Senfkohl
Chili

e

吊锅牛仔骨

cattle rips
chili noodles
soy sauce

Rinderrippe
Chilipasta
Sojasoße

16,90 € / M38

M39 / 9,90 €

虎皮尖椒

turkish peppers
sesame
light soy sauce

Türkische Paprika
Sesam
Sojasoße

e/f

水煮牛肉

beef
sichuan pepper
chili
garlic
seasonal vegetables

Rindfleisch
Sichuan Pfeffer
Chili
Knoblauch
Saisongemüse

16,90 € / M40

e/f

M41 / 17,90 €

红烧羊肉煲

lamb goulash
radish
peppers

Lammgulasch mit Knochen
Rettich
Paprika

e

石锅牛肉豆腐煲

beef
silk tofu
chili paste
sichuan pepper

Rindfleisch
Seidentofu
Chilipaste
Sichuan Pfeffer

16,90 € / M42

e

M43 / 13,90 €

爆炒牛百叶

tribe
cucumber
chili
ginger

Kutteln
Gurken
Chili
Ingwer

e

锅包牛肉

beef
peppers
chili
sweetsour sauce

Rindfleisch
Paprika
Chili
Süßsauer Soße

14,90 €

M44

e/h

M45 / 13,90 €

干煸肥肠

pig intestins
celery
chili

Schweinedarm
Stangensellerie
Chili

e/h

M46 / 10,90 €

刷把茄子

egg plant
minced meat
turkish peppers

Auberginen
Hackfleisch
türkische Paprika

e

鱼香肉丝

pork fillet
carrots
morels
pepper

Schweinefilet
Karotten
Morcheln
Paprika

12,90 €

M47

e/f

M48 / 11,90 €

脆皮豆腐

silk tofu in batter
sweetsour sauce

Seidentofu im Teigmantel
Süßsauer Soße

f

鱼香茄排

egg plant
filled with miced meat
sweetsour sauce

Auberginen
gefüllt mit Hackfleisch
Süßsauer Soße

13,90 €

M49

e

Beilagen

Side Dishes

配菜

酸辣土豆丝

potatoes
garlic
chili
Kartoffeln
Knoblauch
Chili

h

蒜蓉时蔬

seasonal vegetables (depends on availability)
garlic

Saisongemüse (nach Verfügbarkeit)
Knoblauch

h

干锅花菜

cauliflower
garlic
chili
Blumenkohl
Knoblauch
Chili

e

Nachspeisen

Desserts

甜点

汤圆

steamed coconut dumpling
filled with sesame

gedämpfte Kokosbällchen
gefüllt mit Sesam

a/f

姜味巧克力慕斯

ginger chocolate mousse

Ingwer Schokomousse

g

红糖糍粑

sticky rice cake
with housemade syrup

Klebreiskuchen
mit hausgemachten Sirup

x/x

芒果或者抹茶日式麻糬

motchi filled
with mango or matcha
1 piece

Mochi gefüllt
mit Mango oder Matcha
1 Stück

a/g

榴莲或者红豆雪糕

popsicle in the flavour
durian fruit (stink fruit) or red bean
1 piece

Eis am Stil in den Sorten
Durian (Stinkfrucht) oder Rotbohne
1 Stück

抹茶或者黑芝麻冰淇淋球

scoop of ice in the flavour
matcha or sesame
1 ball

Eiscreme in den Geschmacksrichtungen
Matcha oder Sesam
1 Kugel

f/g

芒果布丁

mango panacotta
with fresh fruits

Mango Panacotta
mit frischen Früchten

g

王

Getränke

Drinks

饮料

Alkoholfreie Getränke | *beverages* | 软饮料

Wasser | *water* | 水

Siegsdorfer Petrusquelle, still oder spritzig	*0,25l*	2,60 €
	0,75l	6,20 €

Säfte, Nektar und Schorlen | *juices & spritzer* | 果汁，果汁气泡水

in den Sorten | ***flavours:***

Säfte: Apfel | ***apple*** / Orange | ***orang*** / Mango | ***mango***

Nektar: Johannesbeer | ***currant*** / Rhabarber | ***rhubarb*** / Litchi | ***litchi*** / Passionsfrucht | ***passion fruit***

als Saft oder Nektar	*0,20l*	2,80 €
als Saft- oder Nektarschorle	*0,40l*	3,90 €

Softdrinks | *sodas* | 软饮料

Coca Cola (i/l/n), Coca Cola Zero (i/l/n/p), Mezzo Mix (i/l/n)	*0,20l*	2,80 €
可乐，无糖可乐，芬达可乐	*0,40l*	3,90 €
Goldberg		
Bitter Lemon (o), Ginger Ale (o), Tonic Water (o) | **通宁汽水，姜汁汽水**	*0,20l*	2,80 €
Bionade		
Kräuter, Ingwer-Orange, Holunder | **有机果味气泡水**	*0,33l*	3,20 €
Japanischer Olong Eistee		
ohne Zucker	*0,40l*	3,80 €
Ramune (japanische Limonade)		
Matcha (i) oder Litchi (i) | **日式抹茶/荔枝气泡水**	*0,20l*	3,20 €
Aloe Vera | **芦荟汁**	*0,20l*	2,80 €
	0,40l	3,90 €

Specials | 私房特色无酒精冷饮

Kumquats – Limette | 青柠金桔苏打 5,90 €
frische Limette, Minze, Kumquats, brauner Zucker, Soda

Ingwer – Limette | 姜味青柠苏打 5,90 €
Ingwer, Limetten, Minze, Kumquat, brauner Zucker, Soda

Yuzu – Minze | 日式柚子薄荷苏打 5,90 €
Yuzu-Saft, Minze, brauner Zucker, Soda

Erdbeere – Basilikum | 草莓罗勒苏打 5,90 €
pürierte Erdbeeren, Basilikum, Soda

Mango Lassi | 芒果椰子抑菌多 5,90 €
Mangopüree, Kokosmilch und Joghurt

Erdbeere Ice Bubble Milk Tea | 草莓益力多波波冰 5,90 €
pürierte Erdbeeren, Bubble Tea, Joghurt

Mango Ice Olong Tea | 芒果乌龙优格 5,90 €
pürierte Mango, Olong Tea, Joghurt

Biere | *beer* | 啤酒

Augustiner Pilsener (a) | **皮尔森**	*0,33l*	3,40 €
Augustiner Helles (a) | **慕尼黑原味啤酒**	*0,50l*	4,20 €
Paulaner Alkoholfrei (a) | **无酒精啤酒**	*0,50l*	4,20 €
Schneider Original (a) | **小麦啤酒**	*0,50l*	4,50 €
Schneider Alkoholfrei (a) | **无酒精小麦**	*0,50l*	4,50 €
Radler/Russ (a) | **啤酒雪碧**	*0,50l*	4,20 €

Aperitif | *aperitif* | 开胃酒

Ingwerspritz 6,90 €

Ingwersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Kumquats

Pflaumenspritz 6,90 €

Pflaumenwein, Thymian, Limetten, Prosecco, Soda

LeDu Fizz 7,50 €

The Duke Gin, japanische Yuzu-Saft, Kumquats, Rosmarin, Rohrzuckersirup, Soda

Tocco Rosso (i) 7,50 €

Campari, Hollundersirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda

Aperolspritz (i) 6,50 €

Aperol, Kumquats, Prosecco, Soda

Hollunderspritz 6,20 €

Hollundersirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda

Lillet Vive (k) 7,90 €

Lillet Blanc, Minze, Gurke, Erdbeerpüree, frische Beeren, Tonic

Lillet Hugo (k) 7,50 €

Lillet Blanc, Minze, Limette, Prosecco, Soda

Lillet Rouge Tonic (k) 7,50 €

Lillet Rouge, Tonic, Kumquats

Lond Dinks | *longdrinks* | 长饮

Pimms cup (i) 8,90 €

Pimm's No 1, House–Lemonade, Gurke, Minze, frische Beeren

Moscow Mule 7,90 €

Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer

Munich Mule 8,90 €

The Duke Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer

Cuba Libre 7,90 €

Havana Club, frische Limette, Cola

Japanese Oldman 9,90 €

Nikka Whiskey, Limette, Ginger Beer

Campari Soda (i) 6,20 €

Campari, Soda, Zitrone

Campari Orange (i) 7,90 €

Campari, Bio- Orangensaft, frische Passionsfruchtpüree

Gin Tonic (o) 7,90 €

The Duke Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette

Schaumwein | *sparkling wine* | 起泡酒

Prosecco | *prosecco* | 起泡酒

Prosecco Spumante Brut Treviso DOC, Bertoldi (k) *0,1l* 4,20 €

Dieser elegante Spumante duftet nach grünem Apfel, Quitte, Pfirsich und weißen Blüten. Im Mund zeigt er sich saftig, rund und stoffig. Noten von gelben Früchten und weißen Blüten finden sich auch am Gaumen wieder. *0,75L* 26 €

Champagner | *champagne* | 起泡酒

Champagne Moutard, (k) *0,75l* 49 €

Weich im Mund, sehr harmonisch, fruchtig (Apfel, Zitrusnoten), cremig mit feinem Perlage.

Ruinart Champagne Brut, (k) *0,75l* 79 €

Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunlich frisch und dennoch besitzt er ein seidig-cremiges Mundgefühl. Das lange nachklingende Finish des de Ruinart setzt dem Genuss die Krone auf und verleiht dem Traditions-Champagner das letzte Quäntchen Luxus

Ruinart Champagne Rose Brut, (k) *0,75l* 95 €

Zuerst besticht ein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, welcher zugleich eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich vollmundigen Champagners vor – frisch und geschmeidig zugleich.

Weißwein | *white wine* | 白葡萄酒 (k)

Chardonnay "Original" Anne de Joyeuse, IGP, Limoux | **霞多丽 法国** *0,2l* 5,20 €

Dieser rebsortenreine Chardonnay betört im Bouquet mit einer schönen aromatischen Intensität, die sich mit Noten von weißen Blumen und Zitrusfrüchten mischt. Am Gaumen klar und angenehm mit sehr leichten Toastnoten. Balance und aromatische Kraft führen zu einem frischen Finale voller Finesse.

Sauvignon Blanc ‚Domain duTariquet, Côte de Cascogne | **白苏维翁 法国** *0,2l* 5,20 €

Florale Aromen und der Duft frischer Trauben, Zitrone und grünen Äpfeln sind typisch für Sauvignon Blanc, und auch bei dieser Entdeckung aus dem Südwesten Frankreichs schön ausgeprägt. Dieser Wein ist frisch und raffiniert, mit verführerischer Intensität und angenehmer Leichtigkeit.

Riesling Rheinhessen „Fass 68" Qba, Philipp Wittmann | **雷司令 德国** *0,2l* 6,20 €

Die perfekte Synthese von Frische und Schmelz. Saftige Aromen von Steinobst und Passionsfrucht, umspielt von feinen Kräuternoten und einer Aura von Karamell begeistern Nase und Gaumen. *0,75l* 22 €

Grauburgunder Rheinhessen „Fass 17" Qba, Thörl | **灰皮诺 德国** *0,2l* 6,90 €

Exotische Früchte treffen auf eine cremige Struktur; die typische, vom Holz untermalte Burgunderwürze verbindet sich mit frischem Trinkvergnügen. Ein Wein, bei dem alles im Einklang ist. *0,75L* 24 €

Goldmuskateller „Pfefferer" IGT, Kellerei Schreckbichl | **麝香葡萄 德国** *0,2l* 6,90 €

Sortentypischer Duft nach Holunderblüte, Minze und Limette. Vitale Frische, feiner, süßer Saftigkeit. Transparent und süffig. Anregender Muskateller mit spendabler Frucht. „Eine Aroma-Bombe die viel Spaß macht!" *0,75L* 24 €

Lugana „Wighel“ DOC Lombardei, Tenuta Roveglia | **露甘娜 奥地利** *0,75l* 26 €

eine erfrischende Brise vom Gardasee weht dieser saftig frische Lugana über den Gaumen. Mit einer honiggeprägten und blumiger Frucht, feinen Finish und einem zarten Bouquet.

Sauvignon Blanc „Klassik“ Schneeberger QW, | **白苏维翁 奥地利** *0,75l* 28 €
Steiermark

Dieser Sauvignon punktet mit seiner Trinkfreude, seiner zugänglichen Nase und den unverwechselbaren Aromen von Paprika, Hollerblüte und feiner Birne. Wunderschön trocken und einer Frischen Säure am Ende.

Grüner Veltliner Smaragd QW Wachau, Domäne Wachau | **绿维特利纳 奥地利** *0,75l* 30 €

Aromen nach weißem Pfeffer, Grapefruite und Exotik. Eine erfrischende Säure paart sich mit fülligem Körper. Viel Würze und ein Hauch von frischen Kräutern im Aroma kommt hinzu. Ein langer Abgang macht den Genuss perfekt!

Roséwein | ***rose wine*** | **桃红葡萄酒** (k)

Rosé , “Corte Olivo” Cantine Lenotti, Bardolino Classico DOC Venetien *0,2l* 6,20 €

Dieser elegante Rosé duftet nach edler Kirschen, reifer Himbeeren und schwarzer Johannisbeeren. Am Gaumen erfreut er uns mit seinem harmonischen Eindruck und durch Frische und Säure. Ein spritziger und leichter Roséwein mit herrlichen Fruchtaromen.. *0,75L* 22 €

Rosé Chiaretto Classico Garda “Miti” Tenuta Roveglia DOC, Lombardei *0,75l* 26 €

Dieser wunderbare, herrlich frisch-fruchtige, trinkanimierende Tropfen, vereint frische Noten von Grapefruit, Quitte und Pomeranze (Bitterorange). Am Gaumen ist der lachsfarben leuchtende Wein herrlich frisch und süffig, mit schöner Aromatik und Tiefe.

Rotweine | *red wine* | 红葡萄酒 (k)

Merlot Classic „Cepages“ Domaine Marrenon, Vauvluse, | **梅洛 法国** *0,2l* 5,50 €
Provence

Die Nase ist geprägt von Himbeere, Heidelbeere und Süßholz. Im Mund gibt er sich weich und gut strukturiert, man findet die Aromen der roten Früchte in schöner H armonie wieder.

Zweigelt Seewinkel Neusiedlersee QW, Münzenrieder | **茨威格 奥地利** *0,2l* 5,50 €

Schmeichelnde Kirsch- und Weichselfrucht mit einem Hauch von dunkler Schokolade und Vanille. Sanfte und weiche Textur, mit einer sehr harmonischen Restsüße.

„Tres“ (Cabernet, Syrah und Petit Verdot) Lazio IGT, | **意大利** *0,2l* 5,90 €
Poggio Le Volpi

Der Intensive Duft nach roten Waldfrüchten, zarter Vanille und feinen Gewürzen, schmeichelt ebenso wie die dichte, sehr komplexe und konzentrierte Struktur am Gaumen. Ein Genuss!

Primitivo-Merlot “Luce del Sole” IGT, Apulien | **意大利** *0,75l* 22 €

Viele rote Früchte wie Brombeere, Erdbeere und Kirsche treffen bei diesem saftigen und vollmundigen Primitivo-Merlot auf ein Gewürz-Potpourri von Nelken, Pfeffer und Mokka. Der beerige Eindruck setzt sich am Gaumen fort.

Chateau La Croix, Pomerol 2013 | **波美侯，波尔多产区** *0,75l* 69 €

Reife Waldbeeren, gekochte Erdbeeren, helles Malz, Milchkaffee, zerlassene Schokolade und feine Kräuternoten. Im Gaumen samtig, wieder angenehm süss, reife und doch nicht uninteressante Tannine, fein gerbige Zunge, aromatischer, eher rotbeeriger Ausklang. Ein unterschätzter Klassiker für Kenner.

Chateau Cambon la Pelouse Cru, Bourgeois, Haut Medoc 2015 *0,75l* 39 €

上梅多克, 波尔多产区

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Delikates Bouquet, vielschichtig mit einem herrlich reifen Brombeerenton in der Mitte. Der Gaumen zeigt viel Souplesse, reife Tannine und der Körper wirkt lang und geschmeidig.

Spiritousen | *spirits* | 高度酒

Vodka | *vodka* | 伏特加

Partisan Vodka 40%, Belarus aus Weißrußland	*4cl*	5,00 €

Cognac | *cognac* | 轩尼诗

Hennessy Cognac, Coganc VS Chateau Montifaud	*4cl*	5,50 €

Edelbrände | *fine brandy* | 果酒

Pircher Williamsbirne | 梨子酒	*4cl*	5,50 €
Max&Daniels Ingwer Liqueur | 姜味酒	*4cl*	6,50 €

Whisky | *whiskey* | 威士忌

aus Japan:

Akashi White Oak Japanese Blended Whisky 40% | 日本	*4cl*	7,00 €
Togouchi Premium Japanese Blended Whisky 40% | 日本	*4cl*	8,00 €
Nikka from the Barrel Double Matured Japanese Blended Whisky 51,4% | 日本	*4cl*	9,00 €

aus Schottland:

The Balvenie Single Malt Scotch Whisky DoubleWood, 12 Jahre 40° **| 苏格兰**	*4cl*	8,50 €

The Balvenie Double ist ein 12 Jahre alter Single Malt Whisky, der in zwei verschiedenen Holzarten gereift ist. Während der Reifung in einem traditionellen Whisky Eichenfass wird dann in ein Sherryfass umgefüllt.

Noten von süßen Früchten und Oloroso Sherry sowie Honig und Vanille. Sanfter und weicher Whisky, kombiniert Aromen von Nüssen, Zimt und Gewürzen.

The Classic Laddie Bruichladdich Scottish Barley, 50° **| 苏格兰** *4cl* 9,50 €

Perfekte Harmonie der Aromen, sauber, frisch und sehr lebhaft, ein wunderbarer Einklang von Holz- und Malznoten. Brillantes Aromen-Bouquet von süßem Malzzucker mit einem hauch Minze und ein Duft frisch geschnittener Wildblumen wie Butterblume, Gänseblümchen, Myrte, Schlüsselblume und Kirschblüte.

Sauber und klar, Aromen von Gischt und Grasnelke, die daran erinnern, dass dieser Whisky auf Islay, in einem vom Meer stark beeinflussten Klima reift.

BIG PEAT Blended Malt Whisky 46°, aus Schottland von Douglas Laing **| 苏格兰** *4cl* 12,00 €

BIG PEAT Whisky ist eine ganze Schaufel voll Islay-Torf für die Liebhaber von rauchigen Whiskys.

In der Nase eine typische Islay-Nase mit feinen Torf- und Raucharomen, gefolgt von einer feinen Süße. Am Gaumen hat der Big Peat Whisky ein volle Breitseite von Torfrauch, gefolgt von einer schönen, ausgewogenen Süße. Vielschichtige Aromen. Torf dominiert aber lässt genügend Spielraum für süßere Noten. Sehr angenehm und mittellang im Nachklang, nochmal mit viel Rauch und einer trockenen Süße. Big Peat Whisky, ein wunderbarer „Trinkstoff" für Islay Liebhaber und solche die es werden wollen.

Sake | ***sake*** | **日本清酒**

Sake, warm oder kalt *10cl* 8,00 €

Pflaumenwein | ***plum wine*** | **梅酒** *10cl* 8,00 €

Chinesischer Reisschnaps | ***chinese rice schnapps*** | **白酒**

Jiang 45% **| 江小白** *10cl* 12,90 €

Fuzhou 52% **| 泸州老窖** *4cl* 5,50 €
Flasche 59,00 €

Guojiao | 国窖 1573 *Flasche* 160,00 €

Warme Getränke | *hot beverages* | 热饮

Kaffee | *coffee* | 咖啡

Kaffee (n)		2,90 €
Espresso (n)		2,20 €
Espresso Doppio (n)		3,00 €
Espresso Macciato (n/o)		3,00 €
Cappuccino (n/o)		2,90 €
Latte Macchiato (n/o)		3,30 €

Tee | *tea* | 茶

Ingwer Winzer Honig Tea	*0,3l*	3,50 €
Oolong Tea	*0,3l*	3,50 €
Jasmin Tea	*0,3l*	3,50 €
Longjing Tea	*0,3l*	3,50 €
Puer Tea	*0,3l*	3,50 €

Nachguss | **热水** + 1,20 €

Zusatzstoffe / Indizierung

a	glutenhaltiges Getreide Weizen
b	Klebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und Eiererzeugnisse
d	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
e	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
f	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
g	Milch und Milcherzeugnisse
h	Glutamat
i	Farbstoff
j	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
k	Phosphat
l	Antioxidationsmittel
m	Schwefeldioxid
n	Koffeinhaltig
o	Chininhaltig
p	mit Süßungsmittel (Aspertan)

seen

Augustenstraße 7
80333 München

www.seen-restaurant.de

+49 . (0)89 . 37 91 85 59

Öffnungszeiten:

Mo – So	11:00 – 15:00 Uhr
und ab	18:00 Uhr

WirmachenDruck.de
Sie sparen, wir drucken!

Bildrechte:
fotos-mitgeschmack - Ulrike Schmid + Sabine Mader | www.fotos-mitgeschmack.de
mw2 Büro für visuelle Gestaltung | www.mw2.org
iStock | www.istock.com
www.unsplash.com | Iwzee | Yiranding | Theodor Lundqvist |

Illustrationen:
123rf | www.123rf.de

Grafikdesign:
mw2 Büro für visuelle Gestaltung | www.mw2.org

Alle Rechte vorbehalten, inklusive Nachdruck und Veröffentlichung
© Seen GmbH 2019

seen
Augustenstraße 7
80333 München
www.seen-restaurant.de