

A soft-focus photograph of a woman with dark hair, smiling warmly at the camera. She is wearing a light-colored, patterned top. A large, traditional-style fan is positioned behind her head, its ribs and feathers visible. The background is a warm, reddish-orange color.

木
木
木

seen

Menü | menu | 菜单

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 Sichuan-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 Sichuan 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 Sichuan 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 delicious 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，但是川菜想要做好的却不简单，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



Speisen | *food* | 菜品

Vorspeisen | *appetizers* | 开胃菜 —— 07

Hauptgerichte | *main dishes* | 主菜 —— 19

Beilagen | *side dishes* | 素菜 —— 71

Nachspeise | *desserts* | 甜点 —— 77

Getränke | *drinks* | 饮料

Alkoholfreie Getränke | *beverages* | 软饮料 —— 78

Bier | *beer* | 啤酒 —— 79

Aperatif | *aperatif* | 开胃酒 —— 80

Longdrinks | *longdrinks* | 长饮 —— 81

Schaumwein | *wine* | 起泡葡萄酒 —— 82

Wein | *wine* | 葡萄酒 —— 83

Spiritosen | *spirits* | 高度酒 —— 87

Warme Getränke | *hot beverages* | 热饮 —— 89

Vorspeisen

Appetizers

开胃菜



A01 / 6,90 €



伤心凉粉

mung beans
chili
garlic

Mungbohnen
Chili
Knoblauch



钵钵鸡

chicken cull meat

sesame paste

chili oil

sichuan pepper

Hähnchenkeule

Sesampaste

Chiliöl

Sichuan Pfeffer

07

d/e/f

8,90 €

A02





A03 / 7,90 €



麻油豆干菜心

broccoli leaves
smoked tofu
sesame oil

Broccoliblätter
geräucherter Tofu
Sesamöl

f/h

08



夫妻肺片

tribe salad

Kuttelsalat

09

e/f/h

9,90 €

A04





A05 / 8,90 €



烧焦皮蛋

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

Tausendjährige Eier,
Chiliöl,
Reisessig & Sojasoße,
Sesam



麻将乳瓜

cucumber

sesame

peanut sauce

Gurken

Sesam

Erdnussssoße



6,90 € / A06



A07 /
6,90 €



日式芥末白菜

chinese cabbage
wasabi
vinegar
sesame
chili

Chinakohl
Wasabi
Essig
Sesam
Chili

豉油鸡

chicken cull meat

ginger

caramel

light soy sauce

Hähnchenkeule

Ingwer

Karamell

Sojasoße



7,90 € / A08



A09 / 9,90 €

上海酱鸭

duck thigh
prepared shanghai style
dark soy sauce

Entenkeule
nach Shanghaier Art
dunkle Sojasoße

饺子拼盘

handmade Dumplings
5 different fillings
10 pieces

Hausgemachte Dumplings
5 verschiedene Sorten
10 Stück

13,90 € / A10





Hauptgerichte

Main Dishes





M01 / 19,90 €

”

金牌酸汤肥牛

filmy beef slices
rice noodles
pickled pepperoni
coriander

hauchdünne Rindfleischscheiben
Reisnudeln
eingelegte Peperoni
Koriander



滇味土豆牛肉粒

beef
potatoes
chili
cumin seeds

Rindfleisch
Kartoffeln
Chili
Kreuzkümmel



18,90 €

M02



M03 / 19,90 €



水煮牛肉

beef
sichuan pepper
chili
garlic
seasonal vegetables

Rindfleisch
Sichuan Pfeffer
Chili
Knoblauch
Saisongemüse



石锅牛肉豆腐煲

beef
silk tofu
chili paste
sichuan pepper

Rindfleisch
Seidentofu
Chilipaste
Sichuan Pfeffer

18,90 €

M04





M05 / 18,90 €

锅包牛肉

beef
peppers
chili
sweetsour sauce

Rindfleisch
Paprika
Chili
Süßsauer Soße

黑胡椒多汁小牛肉

beef
peppers
oyster sauce
black pepper
sesame

Rindfleisch
Paprika
Austernsoße
Schwarzpfeffer
Sesam



18,90 € / M06



M07 / 20,90 €

黑椒牛仔骨

veal cutlet

onions

black pepper

Kalbskotelett

Zwiebeln

Schwarzer – Pfeffer

choose between:

Wählen sie aus:

干锅虾

18,90 € shrimps
Garnelen

干锅排骨

17,90 € pork ribs
Schweinerippchen

干锅鸡

17,90 € chicken cull meat
Hähnchenkeulenfleisch

干锅美蛙

20,90 € frog legs
Froschschenkel

干锅三姐妹

17,90 € mix (shrimp / pork / chicken)
Mix (Garnlen / Schwein / Huhn)

”

干锅三姐妹

meat of your choice

lotus roots

celery

chili

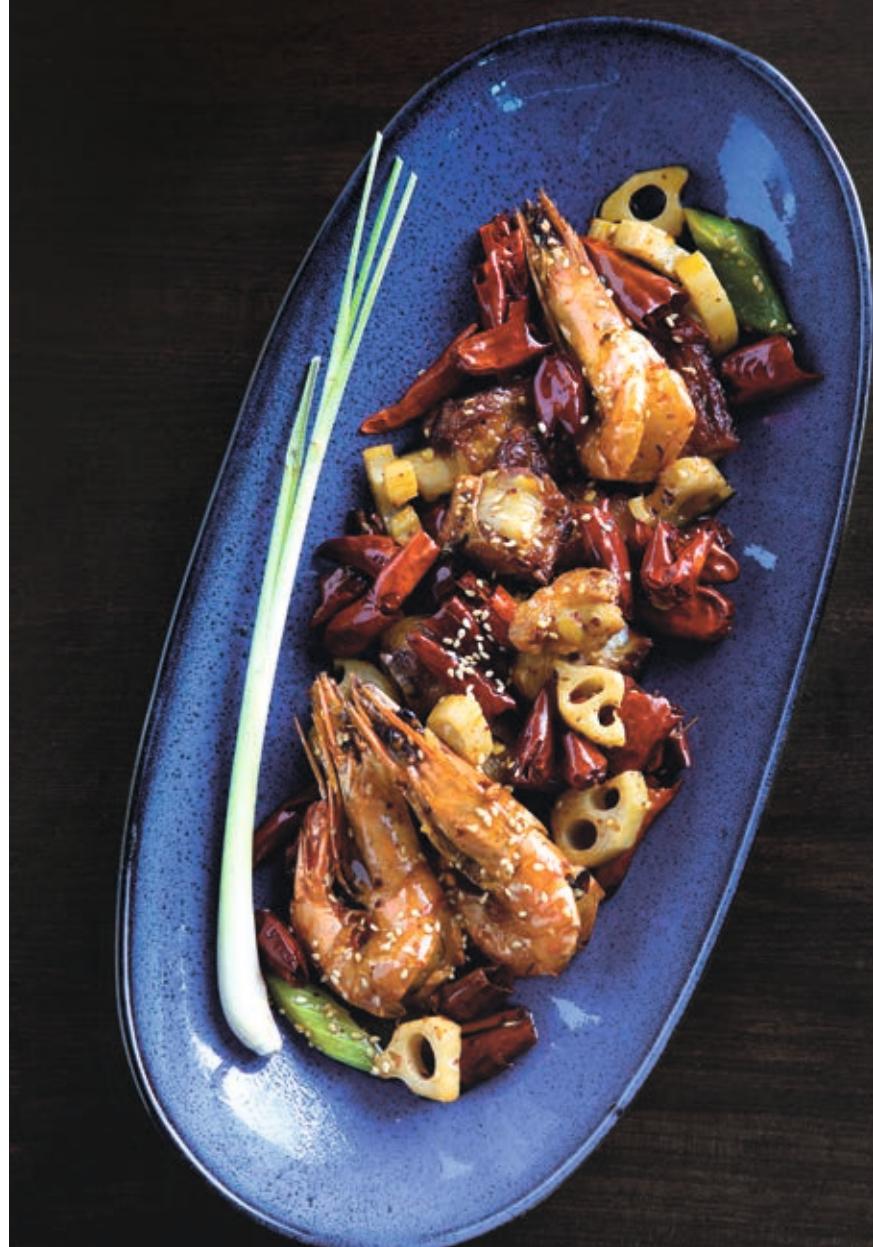
Fleisch Ihrer Wahl

Lotuswurzel

Sellerie

Chili

b/e/j



ab

17,90 €

M08



M09 / 23,90 €

椒盐大虾

king prawns
chili
sichuan pepper

Riesengarnelen
Chili
Sichuan-Pfeffer

b/e



双椒沸腾鱼

seebass

soy sprouts

chili

sichuan pepper

Seebarsch

Sojasprossen

Chili

Sichuan Pfeffer

22,90 €

M10







野山椒豆豉鲈鱼

sea bass
pickeled chili
fermented soy

Wolfsbarsch
eingelegte Chili
fermentierte Soja



清蒸鲈鱼

sea bass
spring onions
light soy sauce

Wolfsbarsch
Lauchzwiebeln
Sojasoße

20,90 € / M11



M12

ab
23,90 €

choose between:

Wählen sie aus:

江湖鳝段

river eel

Flussaal

23,90 €

跳水蛙

frog legs

Froschschenkel

24,90 €



江湖菜

meat of your choice

chili

cucumber

ginger

Fleisch Ihrer Wahl

Chili

Gurken

Ingwer



吊锅酸菜鱼

see bass
glasnoodles
pickeled mustard cabbage
chili

Wolfsbarsch
Glasnudeln
eingelegte Senfkohl
Chili



22,90 €

M13



M14 / 26,90 €

choose the seasoning:
wähle die Zubereitung:

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

seasoning of your choice

Wolfbarsch

Lotuswurzeln

Saisongemüsenbett

Zubereitung Ihrer Wahl

腰果虾球

prawns

vegetables

cashew nuts

Garnelen

Gemüse

Cashew – Nüsse

33

b,h

23,90 €

M15





M16 / 21,90 €

海鲜豆腐煲

seafood
silk tofu
ginger
fermented soybeans

Meeresfrüchte
Seidentofu
Ingwer
fermentierte Sojabohnen

b, f

34

弄堂小排骨

pork ribs

lemongrass

rice vinegar

Schweine Rippchen

Zitronengras

Reisessig



椒盐小排骨

pork ribs

sichuan salt blossom pepper

peppers

onions

Schweine Rippchen

Sichuan Salz-Blütenpfeffer

Paprika

Zwiebeln



17,90 €

M17



M18 / 19,90 €



孜然薄荷小羊肉

lamb
onions
mint
cumin seeds
chili

Lammfleisch
Zwiebeln
Minze
Kreuzkümmel
Chili

e/f



歌乐山辣子鸡

chicken cull meat on the bone
chili
sichuan pepper
sesame oil

Hähnchenkeule mit Knochen
Chili
Sichuan Pfeffer
Sesamöl



18,90 €

M19



M20 / 20,90 €

枝竹羊腩煲

lamb rips
mushrooms
beancurd

Lammrippen
Pilze
Bohnenquark





M21

17,90 €

罗勒松茸滑鸡

chicken cull meat
oyster mushrooms
thai basil

Hähnchenkeulenfleisch
Kräuterseitlinge
Thaibasilikum

e/d

蟹黃豆花

tofu

ham

edamame

egg yolk

Tofu

Schinken

Edamame

Eigelb



18,90 € / M22

M23 / ab
14,90 €



choose your topping:
wählen Sie Ihr Topping:

椒麻豆腐

minced meat

Hackfleisch

16,90 €

椒麻豆腐(素)

tofu

Tofu

14,90 €



椒麻豆腐

topping of your choice
chili
sichuan pepper

Topping Ihrer Wahl
Chili
Sichuan Pfeffer

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



19,90 €

M24



M25 / 19,90 €

蒜蓉粉丝开边虾

king prawns

glass noodles

fried garlic

Riesengarnelen

Glasnudeln

gebratener Knoblauch



刷把茄子

egg plant
minced meat
turkish peppers

Auberginen
Hackfleisch
türkische Paprika



18,90 €

M26



M27 /
28,90 €

姜葱炒蟹

crabs

spring onions

ginger

Krabben

Frühlingszwiebeln

Ingwer



香辣蟹

crabs

chili

spring onions

Krabben

Chili

Lauchzwiebeln



私房小炒肉

pork belly
pepperoni
fermented soybeans

Schweinebauch
Peperoni
fermentierte Sojabohnen



ab
16,90 €

M28



M29 / 17,90 €



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



鱼香肉丝

pork fillet

carrots

morels

pepper

Schweinefilet

Karotten

Morcheln

Paprika

16,90 €

M30





24,90 €



肥肠血旺

pig intestins

chili & sichuan pepper

coriander

morel

Schweinedarm

Chili & Sichuan Pfeffer

Koriander

Morcheln



21,90 €



毛血旺

offals

chili & sichuan pepper

coriander

morel

Innereien

Chili & Sichuan Pfeffer

Koriander

Morcheln

ab
21,90 €

M31



M32 / 16,90 €

日式照烧猪肉

crispy pork belly
teriyaki sauce
sesame

Schweinebauch knusprig
Teriyakisoße
Sesam

”

干煸肥肠

pig intestins
celery
chili

Schweinedarm
Stangensellerie
Chili

18,90 €

M33





M34 / 23,90 €



宫保虾球

king prawns
chili
spring onions
sour hot sauce

Riesengarnelen
Chili
Frühlingszwiebel
Sauerscharfe – Soße

a/d/e/f

54



干煸鱈段

river eel
seasonal vegetables
chili

Flußaal
Saisongemüse
Chili

23,90 €

M35





M36 / 19,90 €



大蒜烧肚条

pork stomach
radish
garlic

Schweinemagen
Rettich
Knoblauch



青椒肚丝

pig stomach
sivri peppers
fermented soy beans

Schweinemagen
Sivripaprika
fermentierte Sojabohnen



18,90 € / M37

Gemüse Beilagen

vegetable sides

配 菜



酸辣土豆丝

potatoes

garlic

chili

Kartoffeln

Knoblauch

Chili

h

13,90 € / S01

蒜蓉时蔬



seasonal vegetables (depends on availability)

garlic

Saisongemüse (nach Verfügbarkeit)

Knoblauch

h

S02 / 13,90 €



干锅花菜

cauliflower

garlic

chili

Blumenkohl

Knoblauch

Chili

e

13,90 € / S03







鱼香茄条

eggplant

ginger

coriander

touch of garlic

Aubergine

Ingwer

Koriander

etwas Knoblauch



13,90 €

504



505 / 13,90 €



干煸芸豆

pole beans

sesame

chili

garlic

Stangenbohnen

Sesam

Chili

Knoblauch



虎皮尖椒

turkish peppers
sesame
light soy sauce

Türkische Paprika
Sesam
Sojasoße



12,90 € / 506



507 / 15,90 €



农家炒笋

bamboo shoots
pickled chili
thai basil

Bambussprossen
eingelegter Chili
Thaibasilikum



花生椰奶南瓜

kabocha (japanese pumpkin)

thai curry

coconut milk

peanuts

Kabocha (Japanischer Kürbis)

Thai-Curry

Kokosmilch

Erdnüsse



16,90 € / 508



509 / 7,90 €



家常豆腐

tofu
morels
seasonal vegetables
dark soy sauce

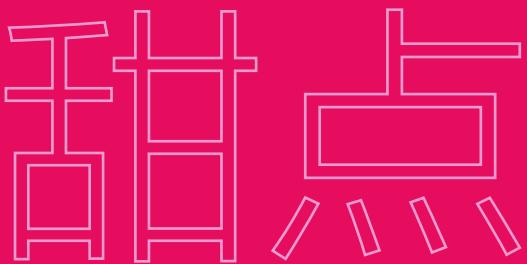
Tofu
Morcheln
Saiaongemüse
dunkle Sojasoße





Nachspeisen

Desserts





汤圆

steamed coconut dumpling
filled with sesame

gedämpfte Kokosbällchen
gefüllt mit Sesam

a/f

7,50 € / D01

芒果布丁

mango panacotta
with fresh fruits

Mango Panacotta
mit frischen Früchten

D02 / 5,50 €



g





红糖糍粑

sticky rice cake
with housemade syrup

Klebreiskuchen
mit hausgemachten Sirup

x/x

8,50 € / D03



D04 / 3,50 €



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

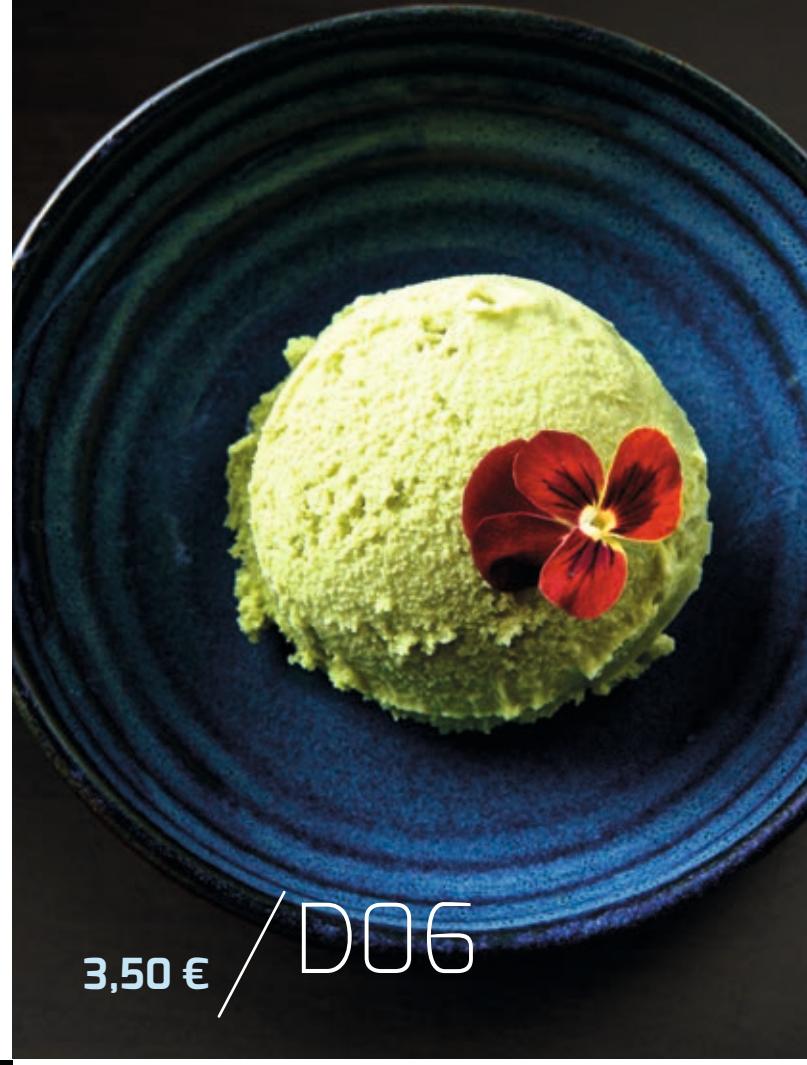
a/g



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



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



四川冰粉

chinese ice pudding
fruits

chinesischer Eispudding
Obst



7,90 €

D07



Alkoholfreie Getränke | *beverages* | 软饮料

Wasser | *water* | 水

Siegsdorfer Petrusquelle, still oder spritzig	0,25l	2,90 €
	0,75l	7,10 €

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 Nektarschorle	0,40l	4,40 €
------------------------------	-------	--------

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 €

Japanischer Olong Eistee

ohne Zucker	0,40l	4,50 €
-------------	-------	--------

Aloe Vera 芦荟汁	0,40l	4,60 €
-----------------	-------	--------

Specials | 私房特色无酒精冷饮

7,50 €

Kumquats – Limette | 青柠金桔苏打

frische Limette, Minze, Kumquats, brauner Zucker, Soda

Ingwer – Limette | 姜味青柠苏打

Ingwer, Limetten, Minze, Kumquat, brauner Zucker, Soda

Yuzu – Minze | 日式柚子薄荷苏打

Yuzu-Saft, Minze, brauner Zucker, Soda

Erdbeere – Basilikum | 草莓罗勒苏打

pürierte Erdbeeren, Basilikum, Soda

Mango Lassi | 芒果椰子抑菌多

Mangopüree, Kokosmilch und Joghurt

Erdbeere Ice Bubble Milk | 草莓益力多波波冰

pürierte Erdbeeren, Bubble, Joghurt

Mango Ice Bubble Olong Tea | 芒果乌龙优格

pürierte Mango, Bubble, Olong Tea, Joghurt

Biere | beer | 啤酒

Pilsener ^(a) 皮尔森	0,33l	3,80 €
Helles ^(a) 慕尼黑原味啤酒	0,50l	4,50 €
Alkoholfrei ^(a) 无酒精啤酒	0,50l	4,50 €
Original ^(a) 小麦啤酒	0,50l	4,50 €
Alkoholfrei ^(a) 无酒精小麦	0,50l	4,50 €
Radler/Russ ^(a) 啤酒雪碧	0,50l	4,50 €

Aperitif | *aperitif* | 开胃酒

Ingwerspritz	7,90 €
Ingwersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Kumquats	
Pflaumenspritz	7,90 €
Pflaumenwein, Thymian, Limetten, Prosecco, Soda	
LeDu Fizz	9,50 €
The Duke Gin, japanischer Yuzu-Saft, Kumquats, Rosmarin, Rohrzuckersirup, Soda	
Tocco Rosso (i)	8,50 €
Campari, Holundersirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda	
Aperolspritz (i)	7,90 €
Aperol, Kumquats, Prosecco, Soda	
Holunderspritz	7,90 €
Holundersirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda	
Lillet Vive (k)	8,90 €
Lillet Blanc, Minze, Gurke, Erdbeerpüree, frische Beeren, Tonic	
Lillet Hugo (k)	8,50 €
Lillet Blanc, Minze, Limette, Prosecco, Soda	
Lillet Rouge Tonic (k)	8,50 €
Lillet Rouge, Tonic, Kumquats	

Moscow Mule	8,90 €
Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer	
Munich Mule	9,90 €
The Duke Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer	
Cuba Libre	7,90 €
Havana Club, frische Limette, Cola	
Japanese Oldman	11,90 €
Nikka Whiskey, Limette, Ginger Beer	
Campari Soda (i)	6,90 €
Campari, Soda, Zitrone	
Campari Orange (i)	7,90 €
Campari, Bio- Orangensaft, frische Passionsfruchtpüree	
Gin Tonic (o)	9,90 €
The Duke Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette	



老正和特色本帮

味 本帮 特 色

老正和

老正和本帮餐厅

创建于1933年

大众点心四大金

— Vodka | *vodka* | 伏特加

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

— Cognac | *cognac* | 轩尼诗

Hennessy Cognac, Cognac 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 9,00 €

Togouchi Premium Japanese Blended Whisky 40% | 日本 4cl 10,00 €

Nikka from the Barrel Double Matured Japanese Blended Whisky 51,4% | 日本 4cl 11,00 €

aus Schottland:

The Balvenie Single Malt Scotch Whisky DoubleWood, 12 Jahre 40° | 苏格兰 4cl 10,50 €

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

10,50 €

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

14,00 €

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

Wuliangye 52% vol | 五粮液

Flasche

290,00 €

Der bekannteste Reisschnaps aus China mit intensiven Aroma

Kweichow Moutai 53% vol | 茅台

Flasche

510,00 €

Erlesener Reisschnaps aus einer der berühmtesten Destillationen aus China

Warme Getränke | *hot beverages* | 热饮

— Kaffee | *coffee* | 咖啡

Kaffee (n) 咖啡	2,90 €
Espresso (n) 意式浓缩	2,20 €
Espresso Doppio (n) 意式双倍浓缩	3,00 €
Espresso Macchiato (n/g) 意式浓缩奶泡	3,20 €
Cappuccino (n/g) 卡布奇诺	3,50 €
Latte Macchiato (n/g) 拿铁	3,80 €

— Tee | *tea* | 茶

Ingwer Minze Honig Tea 蜂蜜姜茶	0,3l	5,20 €
Oolong Tea 乌龙茶	0,3l	5,20 €
Jasmin Tea 茉莉花茶	0,3l	5,20 €
Longjing Tea 龙井茶	0,3l	5,20 €
Puer Tea 普洱茶	0,3l	5,20 €
Nachguss 热水 + 1,20 €		

Zusatzstoffe / Indizierung

- a glutenhaltiges Getreide Weizen
 - b Krebstiere 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)
-
- ⌚ Vegetarisch
 - 🌶 leicht scharf
 - 🌶🌶 scharf
 - 🌶🌶🌶 sehr scharf
 - 🌶🌶🌶🌶 sehr sehr scharf





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



Wir machen Druck.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