



Chum
Sen

Menü

2025



Chum Sen heißt Sie willkommen!

Treten Sie ein und entdecken Sie die Seele Vietnams in jedem Gericht.

*Unser Name, **Chum Sen**, ist eine tiefe Verbeugung vor der reichen Kultur Vietnams: Das **Chum**, ein traditionelles Keramikgefäß, ist seit Generationen ein fester Bestandteil des vietnamesischen Alltags. Es symbolisiert Fülle, Wohlstand und die Bewahrung unserer wertvollen Traditionen, da es einst der Hüter von Wasser, Reis und fermentierten Köstlichkeiten war. Die **Sen** (Lotosblume), die sich makellos aus dem Schlamm erhebt, verkörpert indes Reinheit, Anmut und die erhabene Schönheit unserer Heimat. Bei uns erwartet Sie nicht nur eine exquisite Küche, die mit viel Herz und authentischen Aromen zubereitet wird, sondern auch ein Ort der Wärme, Geborgenheit und Gastfreundschaft, der Sie in die echte familiäre Atmosphäre Vietnams eintauchen lässt.*

Lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Momente schaffen und eine Reise durch die vietnamesische Kultur erleben, die Ihre Sinne verzaubert und Ihr Herz erwärmt.

Kartenzahlung ab 20€



• Voraspeise

1. Nem phố cổ (2Stk.) ^{1,a,c,f,k} **6,2€**

Frittierte Frühlingsrolle mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Pilze, verschiedene Gemüse in Reispapier

2. Nem chay (2Stk.) ^{1,a,c,f,h,k} **5,9€**

Vegetarische Frühlingsrolle mit Tofu, Glasnudeln, Pilze, verschiedene Gemüse in Reispapier

3. Tôm chiên cốm (2Stk.) ^{4,a,c,f,g,h} **6,9€**

Knusprig frittierte, in grünem jungen Reis panierte Garnelen

4. Gà Sate (2Stk.) ^{1,2,a,c,f,h} **6,9€**

Gegrillte Hähnchenspieße, serviert mit Erdnuss-Sauce

5. Gỏi cuốn tôm (3Stk.) ^{1,2,a,f,e,h,k} **7,5€**

Sommerrolle mit knusprigen Garnelen, Salat, frischen Kräutern und Reismudeln in Reispapier

6. Gỏi cuốn chay (3Stk.) ^{1,2,a,e,f,h} **6,9€**

Vegetarische Sommerrolle mit Tofu, Gemüse, Salat, frische Kräuter, Reismudeln in Reispapier

7. Homemade-Dumpling (4Stk.) ^{4,a,b,c,f,h,g,k} **6,9€**

Hausgemachte gedämpfte Teigtasche mit Garnelen Füllung

8. Hoàn thánh (4Stk.) ^{1,a,b,c,f,k} **6,9€**

Hausgemachte frittierte Wantan-Teigtasche mit Garnelen, Lauch

9. Vegetarische Gyoza ^{1,a,c,k,f 5,9} **5,9€**

4 frittierte vegetarische Teigtaschen

10. Đậu luộc **5,9€**

Junge Sojabohnen mit Meersalz

• **Vorspeise Platte ab 2 Personen (10,9 € pro Person)**

11a. Gemischte Vorspeiseplatte: Nem phố cổ, Hoàn thánh, Homemade Dumpling, Nộm xoài, Đậu luộc

11b. Vegetarische Vorspeiseplatte: Nem chay, Gỏi cuốn chay, Vegan Gyoza, Gỏi xoài chay



Suppen

21. Canh đậu Miso ^{1,2,a,c}

5,5€

Vegetarische Miso-Suppe mit Tofu, Seetang, Lauch

22. Canh chua cá ^{1,a,b,d}

6,2€

Leicht säuerliche Suppe mit Lachs, Ananas, Tomaten und frischen Dill

Salat

31. Nộm xoài cá hồi ^{1,a,d,e,k}

7,5€

Frischer Mangosalat mit knusprigem Lachshaut, Möhren, Gurke, Kräutern, Erdnüssen in süß-sauer Fischeauce

31.b Nộm xoài chay ^{1,a,e,k}

6,5€

Vegetarischer Mangosalat mit Tofu, Möhren, Gurke, Kräutern, Erdnüssen in süß-sauer Fischeauce.

32. Nộm đu đủ tôm ^{1,a,b,d,e,k}

7,9€

Frischer Papayasalat mit Garnelen, Kräutern, Erdnüssen und Süß-sauer Fischeauce.

32.b Nộm đu đủ chay ^{1,a,e,f,k}

6,9€

Vegetarischer Papayasalat mit Tofu, Kräutern, Erdnüssen und Süß-sauer Fischeauce

33. Salat rong biển vegan ^{1,2,4,f,k}


6,9€

Seetangsalat mit Sesam

• Warme Gerichte


51. Goldene Kokos-Curry ^{2,a,b,c,d,e,f,h,k}

Cremige Curry-Sauce mit Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen, saisonales Gemüse, Pilze, Kartoffel und Süßkartoffel, dazu Jasminreis. Leicht scharf. Dazu:

- | | |
|--|-------|
| a. Knusprige Hähnchenschenkel ohne Knochen | 13,9€ |
| b. Gebratenes Rinderfleisch mit Zwiebel | 14,5€ |
| c. Entenbrust | 17,9€ |
| d. Gebratene Garnelen | 16,5€ |
| e. Gebackte Tofu (Vegetarisch)  | 13,5€ |

52. Phở xào ^{1,2,a,b,c,d,e,f,k}

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Pilze, Erdnüssen, Rostzwiebel. Dazu:

- | | |
|---|-------|
| a. Knusprige Hähnchenschenkel ohne Knochen | 13,9€ |
| b. Gebratenes Rinderfleisch mit Zwiebel | 14,5€ |
| c. Entenbrust | 17,9€ |
| d. Gebratene Garnelen | 16,5€ |
| e. Gebackte Tofu (Vegetarisch)  | 13,5€ |

53. Phở Hà Nội ^{2,a,f}

Klassische Nudelsuppe nach Hanoi-Art – mit aromatischer Brühe, Reisbandnudeln und frischen Kräutern, Zwiebel, Lauchzwiebel

- | | |
|---|-------|
| a. Mit Rindfleisch und Rindfleisch-Bällchen | 15,5€ |
| b. Mit Hähnchenbrust | 14,5€ |



• Empfehlung vom Chefkoch

61.a Bò sốt vừng^{2,a,e,f,h,k} - 15,9€

Gebratenes Rindfleisch in Sesamsauce, Gemüse, Pilze, Sesam, serviert mit Reis

61.b Bò sốt vừng chay^{2,a,e,f,h,k} (vegetarisch) - 13,9€

Rindfleisch-Ersatz aus Sojaprodukte in Sesamsauce, Gemüse, Pilze, Sesam serviert mit Reis

62.a Cơm niêu cá hồi^{1,6,a,d,e,f,g,k} - 16,9€

Gegrillter Lachs in hausgemachter Sauce, gebratenem Gemüse, Pilze, Sesam, serviert mit Reis

62.b Cơm niêu chay^{1,6,a,e,f,g,k} (vegetarisch) - 14,9€

Gefüllter Tofu mit Pilzen in hausgemachte Tomatensauce, Lauch, serviert mit Reis

63. Gà sả ớt^{2,a,e,f,h,k} - 15,5€

Marinierte Hähnchenbrust nach vietnamesischer Art, gebraten mit Zitronengras, Chili, verschiedenen Gemüse, Pilze und hausgemachter Soße, serviert mit Reis. Scharf.

63. Sả ớt chay^{2,a,e,f,h,k} - 14,5€

Gebratener Hühnerfleisch-Ersatz mit Zitronengras, Chili, verschiedenen Gemüse, Pilze und hausgemachter Soße, serviert mit Reis. Scharf.

64.a Bò lá lốt^{1,a,c,e,f,k} - 14,9€

Gegrillte Rindfleischröllchen in Betelblättern, Frühlingrolle. Serviert mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Salat, süß-saurer Fischsoße, gerösteten Erdnüssen, Rostzwiebel, lauwarm

64.b Bún Nem chay^{1,a,c,e,f,k} (vegetarisch) - 14,5€

Reisnudeln mit knusprigen vegetarischen Frühlingrollen, frischen Kräutern, Salat, Erdnuss, serviert mit süß-saurer Vegan-Fischsauce, lauwarm

65.a Bún cá^{1,2,b,d,f,i,k} - 14,9€

Reisnudelsuppe mit knusprigem Dorafilet, in einer leicht säuerlichen Brühe mit Ananas und Tomaten, verfeinert mit frischen Kräutern und Dill.



• Nigiri (1 Stück/1 piece)

N1. Sake^d - 2,8€

Lachs / *Salmon*

N2. Hon Maguro^d - 3,8€

Thunfisch / *bluefin tuna*

N3. Ebiⁿ - 3,3€

Garnelen gekocht
Shrimp

N4. Hotategaiⁿ - 3,3€

Jacobsmuschel / *Scallop*

N6. Unagi^{a,j,k} - 3,8€

Aal / *Eel*

N7. Avocado^k - 2,5€

Avocado / *Avocado*

N9. Nigiri Moriawase

^{a,j,k,f,d} - 21,9€

Chef's choice 8stk/piece

• Sashimi (4 Stück/4 pieces)

4 Scheiben vom rohen Fisch/ *4 slices of raw fish*

S41. Salmon^d

10,5€

Lachs / *Salmon*

S42. Tuna^d

11,9€

Thunfisch/ *bluefin tuna*

S43. Hotategai^{n,a,c,4}

11,9€

Jacobsmuschel / *Scallop*

S45. Chum Sen Sashimi^{d,n,a,c,4}

28,9€

(12pcs)

Gemischte sashimi / *Mix sashimi*



• Maki (8 Stück/8 pieces)



K20. Spicy salmon ^{2,a,c,g} 5,3€

Gekochter Lachs, avocado, Mayonaise / cooked salmon, avocado, mayonnaise

K21. Sake ^d 5,3€

Lachs / Salmon

K22. Maguro ^d 6,3€

Thunfisch/ bluefin tuna

K23. Ebi ^c 5,9€

*Garnelen, Avocado, Mayonaise
Shrimp, Avocado, Mayonnaise*

K24. Ebi Fry ^{1,2,a,c,f,k} 7,2€

*Knusprige Garnelen
Crispy shrimp*

K25 California special ^{a,b,c,g,k} 5,9€

*Krebsfleisch, Mayo, Avocado
Craw fish meat, Mayonnaise, Avocado*

K26 Salmon Avo ^d 6,3€

Lachs, Avocado / Salmon, Avocado

K30. Avocado ^k 5,0€

Avocado, Sesam / Avocado, Sesame

K31. Kappa ^k 5,0€

Gurke, Sesam/ Cucumber, Sesame

K32. Satsuma-imo ^{1,a,f,g} 5,0€

Süßkartoffeln, Sesam / Sweet potatoes, Sesame



Inside-out (8 Stück/8 piece)

O20. Spicy Salmon ^{2,a,c,g} 9,5€

Gekochter Lachs, avocado, Mayonaise / cooked salmon, avocado, mayonnaise

O21. Sake ^{1,4,c,d,g} 9,5€

Lachs, Avocado, Philadelphia , Masago. salmon, avocado, Phila., masago

O22. Maguro ^{g,d,1,c,4} 10,9€

Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Masago bluefin tuna, avocado, phila, masago

O23. Ebi ^{a,c,1,b,4,f} 10,9€

Garnelen, Avocado, jap. Mayonese , Masago shrimp, avocado, Jap.Mayonese., masago

O24. Fry Ebi ^{a,c,1,b,4,f} 10,9€

Knusprige Garnelen, Avocado, Philadelphia, Masago crispy shrimp, avocado, Phila., masago

O25. California special ^{a,b,n,c,g,1,4,2} 9,9€

Krebsfleisch, Avocado, Mayo. ,masago craw fish meat, mayonnaise, avocado, masago

O26. Hotategai ^{g,b,4,c,n} 10,9€

Jacobsmuschel, Avocado Philadelphia, Masago. scallop, avocado, Phila., masago

O27. Kani ^{a,c,1,b,4} 9,9€

Surimi, Avocado, Philadelphia, Masago Surimi, avocado, Phila, masago

O28. Chum Sen ^{d,q,c,1,4} 10,9€

Lachs, Thunfisch, Avocado, Philadelphia , Masago salmon, tuna, avocado, Phila., masago

O30. Avocado ^k 8,5€

Avocado, Philadelphia, Sesam avocado , Phila., sesame

O31. Kappa ^k 8,5€

Gurken, Philadelphia , Sesam cucumber, Phila., sesame

O32. Vegie Inside-Out ^{k,1,q,c,a} 9,5€

Avocado, Gurken, knuspriger Süßkartoffeln, Philadelphia, Sesam Avocado, cucumber, sweet potatoes, Phila., sesame

• Crunchy Sushi

(6 Stück/6 piece)



T51. Salmon k,d,a,l,4,e,g

9,9€

*Lachs, Avocado, Philadelphia /salmon,
avocado, Phila.*

T52. Tuna A,D,K,l,4,e,g,c

10,2€

*Thunfisch, Avocado, Philadelphia /tuna,
avocado, Phila.*

T53. Kani Crunchy K,A,l,4,e,g,c

9,5€

*Avocado, Surimi, Philadelphia
Avocado, Sumiri, Phila.*

T54. Chum Sen A,D,K,N,l,4,e,g,c

10,2€

*Lachs, Thunfisch, Avo., Philadelphia /Salmon,
tuna, avocado, Phila.*

T55. Shaolin Crunchy K,A,l,4,e,g,c

9,5€

*Avocado, Gurke, knuspriger Süßkartoffeln, Mango, Philadelphia
Avo., Cucumber, sweet potatoes, mango, Phila.*





Special sushi roll

(8 Stück/8 piece)

H62. Drachen Fire ^{1,4,a,c,d,f,g,k} **13,9€**

*Knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Philadelphia, belegt mit flambiertem Lachs
crispy shrimps, avocado, mango, Phila., topped with salmon flambé*

H63. Love salmon ^{1,4,a,c,d,f,g,k} **13,2€**

*Lachstatar, Avocado, Mango und belegt mit Lachs
salmon, avocado, mango, and topped with salmon*

H64. Crazy Tuna ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n} **14,3€**

*Thunfisch, Avocado, Mango, belegt mit Blauflossenthunfisch
tuna, avocado, mango topped with bluefin tuna.*

H65. Rainbow Roll ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n} **14,3€**

*Lachs, Avocado, Mango, Philadelphia, belegt mit Lachs, Thunfisch, Avocado
salmon, avocado, mango, Phila. topped with Salmon, Tuna and Avocado*

H67. King's Favourite ^{1,2,4,a,c,d,f,g,k,n} **14,3€**

*Lachs, Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia, belegt mit gegrilltem Aal
salmon, avocado, mango, cucumber, Phila., topped with grilled eel*

H68. White Tiger ^{1,4,a,c,d,f,g,k,n} **14,3€**

*Lachs, Mango, Avocado, Philadelphia und belegt mit flambierten Jakobsmuscheln
salmon-tatar, mango, avocado, Phila. topped with scallops*

H70. Voice from Jungle ^{1,4,a,c,f,g,k} **12,5€**

*Lauch -Tempura, Avo., Mango, Gurke, Philadelphia, belegt mit Avocado
scallions tempura, avocado, mango, cucumber, Phila. and topped with avocado*



• Chum Sen Sushi Platten/Sushi mix plate

Wechselnde Kreationen nach Empfehlung des Chefkochs, kunstvoll für Sie zubereitet. Ein wahres Geschmackserlebnis! Vegetarische oder vegane Option möglich.

*Variation of creations that based on the chef's recommendation, imaginatively arranged for you.
An experience for the palate*



P1. Platte 1 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} - 22,0€

Empfohlen für 1 Person / Recommend for 1 people
(1 Nigiri, 8 Sushi special, 6 crunchy sushi)

P2. Platte 2 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} - 42,0€

Empfohlen für 2 Personen / Recommend for 2 people
(2 Nigiri, 8 maki, 8 Inside-out, 8 Sushi special, 6 crunchy sushi)

P3. Platte 3 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} - 68,0€

Empfohlen für 3 Personen / Recommend for 3 people
(3 Nigiri, 8 maki, 8 Inside-out, 8 Sushi special, 6 crunchy sushi,
8 Drachen fire, 3 Sashimi)

P4. Platte 4 ^{1,2,4,6,a,b,c,d,f,g,k,n} - 92,0€

Empfohlen für 4 Personen / Recommend for 4 people
(4 Nigiri, 16 maki, 16 Inside-out, 8 Sushi special, 6 crunchy
sushi, 8 Drachen fire, 6 Tsukiji Crunchy, 4 Sashimi)

• Dessert

81. Bánh Flan sốt caramel - 5,5€

Hausgemachter cremiger Eierpudding mit zartem Vanillegeschmack, überzogen mit einer goldbraunen Karamellsauce.
Gekühlt serviert

82. Xôi xoài nếp than - 6,9€

Aromatischer schwarzer Klebreis, serviert mit süßer, reifer Mango, cremiger Kokosmilch, Erdnuss.



• Getränke

Biere

Kirin vom Faß/ Kirin on tap ^{1,5,6,7,a}	0,25l	4,0€
König Pils vom Faß ^{1,5,4,6,7,a}	0,3l	3,5€
Alkoholfrei Weißen. ^{1,5,4,6,7,a}	0,33l Fl.	4,0€
Radler ^{1,5,4,6,7,a}	0,3l	4,0€

Softdrink

Cola (aus dem Zapfhahn) ^{1,5,4,6,7,a}	0,3l	3,9€
Cola Zero (aus dem Zapfhahn) ^{1,5,4,6,7,a}	0,3l	3,9€
Fanta (aus dem Zapfhahn) ^{1,5,4,6,7,a}	0,3l	3,9€
Sprite (aus dem Zapfhahn) ^{1,5,4,6,7,a}	0,3l	3,9€
Glas Sprudelwasser ^{1,5,4,6,7,a}	0,2l	2,0€
Glas Stilles Wasser ^{1,5,4,6,7,a}	0,2l	2,0€
Flaschen Wasser ^{1,5,4,6}	0,7l	5,9€
Flaschen stilles Wasser ^{1,5,4,6}	0,7l	5,9€

Saft (0,2l)& Schorle (0,3l)

Mangosaft 0,2l ^{1,5,4,6,a}	2,8€	Schorle 0,3l	3,8€
Maracujanektar 0,2l ^{1,5,4,6,a}	3,5€	Schorle 0,3l	4,5€
Apfelschorle (aus dem Zapfhahn) 0,3l			4,2€

Vietnamesische Café & Tee

Cà phê sữa đá ^{1,2,4,6,a,g} **5,0€**

Kräftiger, langsam gebrühter vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch, serviert auf Eis

Trà nhài **5,0€**

Kännchen Jasmin tee

Trà Bảo Đại ^{1,4,6} **5,0€**

Tee mit frischem Ingwer, Orange, Zitronen, Minze, Honig in Kännchen

Trà Chum Sen ^{1,5,4,6,a} **5,0€**

Tee mit Rote Dattel, Gojibeere, Kamillenblüten und Kandiszucker in Kännchen



Homemade Getränke

Chum Sen Limonade^{1,6} - 5,9€

Yuzusaft, brauner Rohrzucker, Limonade

Eastern Pearl^{1,4,6,a} - 5,9€

Limetten, Himbeer, Rohrzucker, Erdbeersirup, Mangosaft

Hạ Long Sunset^{1,4,6} - 5,9€

Maracujasiup, Maracujafleisch, Aromatee, Limette

Đá me Sài Gòn¹ - 5,9€

Vietnamesisches Erfrischungsgetränk mit Tamarinde, Ananas, Zucker, Eis, Erdnüsse



Cocktail mit alcohol

Yuzu Sour^{1,6,a,c} - 10,5€

Gin, Pisco, Limette, Eiweiß, Yuzu, Chuncho bitter

Erdbeer Mojito^{1,5,4,6,a} - 8,5€

Erdbeeren, Minze, Limetten, Rum, Rohrzucker

Aperol Spritz^{1,6,c} - 7,0€

Aperol, Prosecco, Orange

Hugo^{1,6} - 7,0€

Limetten, Minze, Prosecco, Holunderblütensirup

• Weinkarte

Weißwein

Cisalto Terre Siciliane Inzolia – Pinot Grigio (IGT) (200mL) 6,2€

Ein frischer und gut trinkbarer Weißwein mit einem feinen, aromatischen Bouquet. Trocken, lebendig und ausgewogen in der Struktur. Ideal als Aperitif sowie Fisch-Gericht, hellem Fleisch und vegetarischen Gerichten.

Cisalto Chardonnay – Vino Varietale (200mL) 6,2€

Ausdrucksstarker Chardonnay mit intensivem Duft. Am Gaumen trocken, weich, vollmundig und harmonisch. Hervorragend als Aperitif oder in Kombination mit Fischsuppen, gegrilltem Fisch und Sushi.

Grauer Burgunder Lergenmüller (750 mL Fl.) 28,0€

Grüner Apfel, leicht nussige Noten, etwas Birne und frische Ananas - klingt lecker? Ist es auch! Der Grauer Burgunder Gutswein verspricht eine angenehme, elegante Säure. Eine abwechslungsreiche Fruchtaromatik geben Wein seine Frische und voluminöse Präsenz.

Rotwein

Cisalto Puglia Primitivo (IGT) (200mL) 6,2€

Rubinroter Rotwein mit eleganten Aromen von Veilchen und roten Früchten. Mittelkräftig, frisch und gut strukturiert mit ausgewogener Balance.



Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2 , Gerste3 , Hafer4 , Dinkel5 , Kamut6 , Hybridstämme7)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel1 , Haselnuss2 , Walnuss3 , Cashew4 , Pecannuss5 , Paranuss6 , Pistazie7 , Macadamianuss8 und Queenslandnuss 9)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (e220)
- M= Lupinen
- N= Weichtiere







Chum
Sen

Sushi

2025

