



seen

chinese fine dining



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 Zubereitungs-techniken 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

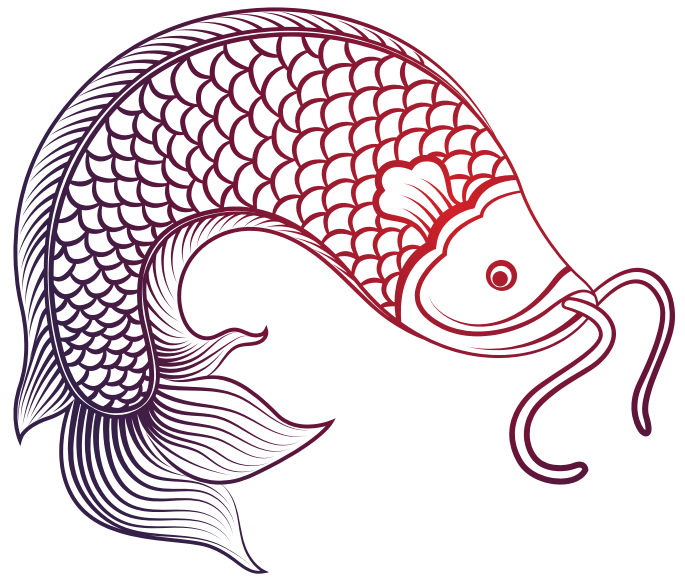
德国作为欧洲的中心，在整个世界也占有举足轻重的地位。

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。



Speisen | **food** | 菜品

Vorspeisen | **appetizers** | 开胃菜 5

Hauptgerichte | **main dishes** | 主菜 12

Vegetarisch & Beilagen | **vegetarian & sides** | 素食&主食 37

Nachspeise | **desserts** | 甜点 44



Vorspeisen
Appetizers

开胃菜



伤心凉粉 ^e

Mung Beans / Chili / Garlic

Mungbohnen / Chili / Knoblauch

7.9€



钵钵鸡 ^{d/e/f}

**Chicken Cull Meat / Sesame Paste /
Chili Oil / Sichuan Pepper**

Hähnchenkeule / Sesampaste /
Chiliöl / Sichuan Pfeffer

8.9€

⑤

麻油豆干菜心^{f/h}

Broccoli Leaves / Smoked Tofu /
Sesame Oil

Broccoliblätter / Geräucherter Tofu / Sesamöl

7.9€



))

夫妻肺片^{e/f/h}

Tribe Salad
Kuttelsalat

9.9€





刀拍黄瓜 ^{e/f}

**Cucumber/ Coriander/ Garlic/
Chili Sauce**

Gurken/Koriander/Knoblauch/Chilisoße

7.9€



麻将乳瓜 ^{d/e/f}

Cucumber / Sesame / Peanut Sauce

Gurken / Sesam / Erdnusssoße

7.9€



日式芥末白菜 ^f

Chinese Cabbage / Wasabi /
Vinegar / Sesame / Chili

Chinakohl / Wasabi / Essig / Sesam / Chili

7.9€



下酒花生米 ^{d/e}

Sweet and Sour Roasted Peanuts

Geröstete Erdnüsse / Süßsauersoße

8.9€





烧焦皮蛋 ^{c/e/f}

**Thousand-year eggs / Chili Oil /
Rice Vinegar & Light Soy Sauce / Sesame**

Tausendjährige Eier / Chiliöl /
Reisessig & Sojasoße / Sesam

9.9€



凉拌粉丝 ^{e/f}

Spicy Glass Noodle Salad (Mild)

Glasnudelsalat leicht scharf

7.9€

豉油鸡 ^e

**Chicken Cull Meat / Ginger /
Caramel / Light Soy Sauce**

Hähnchenkeule / Ingwer / Karamell / Sojasoße

7.9€



饺子拼盘 ^e

**Handmade Dumplings
5 Different Fillings
10 Pieces**

Hausgemachte Dumplings
5 Verschiedene Sorten
10 Stück

13.9€



Hauptgerichte
Main Dishes

主 菜



金牌酸汤肥牛 ^{a/h}

**Filmy Beef Slices /
Rice Noodles /
Pickled Pepperoni /
Coriander**

Hauchdünne Rindfleischscheiben /
Reisnudeln /
Eingelegte Peperoni /
Koriander

21.9€





滇味土豆牛肉粒 ^{e/f}

**Beef / Potatoes / Chili / Cumin Seeds /
Without Sauce**

Rindfleisch / Kartoffeln / Chili /
Kreuzkümmel / Ohne Soße

19.9€



水煮牛肉 ^{e/f}

**Beef / Sichuan Pepper / Chili / Garlic /
Seasonal Vegetables**

Rindfleisch / Sichuan Pfeffer / Chili/
Knoblauch / Saisongemüse

21.9€



石锅牛肉豆腐煲^e

**Beef / Silk Tofu / Chili Paste /
Sichuan Pepper**

Geschmorter Rindfleisch / Seidentofu /
Chilipaste / Sichuan Pfeffer

19.9€



锅包牛肉^{e/h}

Beef / Peppers / Chili / Sweetsour Sauce

Rindfleisch / Paprika / Chili / Süßsauer Soße

20.9€





黑胡椒多汁小牛肉 ^{b/e}

**Beef / Peppers / Oyster Sauce /
Black Pepper / Sesame**

Rindfleisch / Paprika / Austernsoße /
Schwarzpfeffer / Sesam

19.9€



小炒牛肉 ^{e/h}

Beef stir-fried with bell peppers

Rindfleisch gebraten mit Peperoni

19.9€



一斤的鱼,

二斤的油,

只有我们家有哟!



双椒沸腾鱼 ^{e/h}

26.9€

Seebass / Soy Sprouts / Chili / Sichuan Pepper / A lot of chili oil

Seebarsch / Sojasprossen / Chili / Sichuan Pfeffer / Viele Chiliöl 1



烤鱼^e

29.9€

Sea Bass / Lotus Root / Seasonal Vegetables / Seasoning Of Your Choice

Wolfbarsch / Lotuswurzeln / Saisongemüsenbett / Zubereitung Ihrer Wahl

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



野山椒豆豉鲈鱼 ^e

Sea Bass / Pickled Chili / Fermented Soy

Wolfsbarsch / Eingelegte Chili / Fermentierte Soja

22.9€

清蒸鲈鱼 ^e

Sea Bass / Spring Onions / Light Soy Sauce

Wolfsbarsch / Lauchzwiebeln / Sojasoße

22.9€



吊锅酸菜鱼^e

**See Bass / Glasnoodles /
Pickled Mustard Cabbage / Chili**

Wolfsbarsch / Glasnudeln /
Eingelegte Senfkohl / Chili

22.9€



地主烧鱼^e

Sea Bass / Pork / Thai Basil

Wolfsbarsch / Schweinefleisch / Thaibasilikum

22.9€



江湖菜^e

Meat Of Your Choice

Chili

Cucumber

Ginger

Fleisch Ihrer Wahl

Chili

Gurken

Ingwer

Choose Between:

Wählen sie aus:

江湖鳝段

River Eel

Flussaal

25.9€

跳水蛙

Frog Legs

Froschschenkel

25.9€





干煸鳝段 e/f/i

23.9€

River Eel / Seasonal Vegetables / Chili

Flußaal / Saisongemüse / Chili



香辣花甲 ^{b/e}

Clams

Light Soy Sauce

Chili

Ginger

Venusmuscheln

Sojasoße

Chili

Ingwer

22.9€

蒜香花甲 ^{b/e}

Clams

Light Soy Sauce

Garlic

Peppers

Venusmuscheln

Sojasoße

Knoblauch

Paprika

22.9€





蒜蓉粉丝开边虾 ^{b/e}

**King Prawns / Glass Noodles /
Fried Garlic**

Riesengarnelen / Glasnudeln /
Gebratener Knoblauch

22.9€



宫保虾球 ^{a/d/e/f}

**King Prawns / Chili / Spring Onions /
Sour Hot Sauce**

Riesengarnelen / Chili / Frühlingszwiebel /
Sauerscharfe – Soße

20.9€

腰果虾球 ^{b/h}

Prawns / Vegetables / Cashew Nuts

Garnelen / Gemüse / Cashew – Nüsse

20.9€



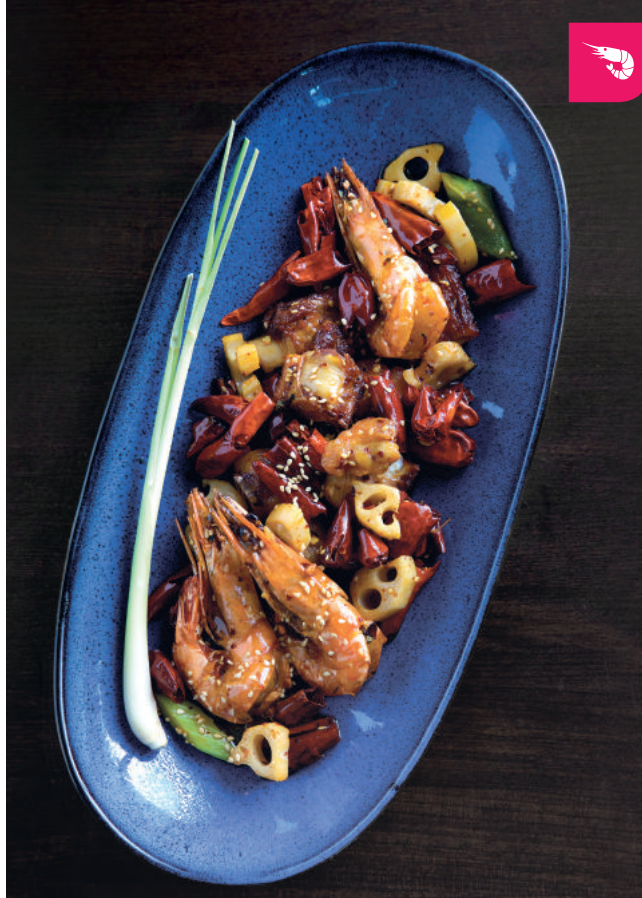
海鲜豆腐煲 ^{b/f}

**Seafood / Silk Tofu / Ginger /
Fermented Soybeans**

Meeresfrüchte / Seidentofu / Ingwer /
Fermentierte Sojabohnen

20.9€





麻辣香锅 ^{b/e/j}

鸡 / 虾 / 美蛙 / 排骨

Chicken / Shrimp / Frog / Pork Ribs

Huhn / Garnele / Frosch / Schweinerippe

24.9€



椒盐大虾 ^{b/e}

King Prawns / Chili / Sichuan Pepper

Riesengarnelen / Chili / Sichuan – Pfeffer

23.9€



孜然薄荷小羊肉 e/f

**Lamb / Onions / Mint /
Cumin Seeds / Chili**

Lammfleisch / Zwiebeln / Minze /
Kreuzkümmel / Chili

22.9€



枝竹羊腩煲 a/e

Lamb Ribs / Mushrooms / Beancurd

Lammrippen / Pilze / Bohnenquark

20.9€





罗勒松茸滑鸡 ^{e/d}

**Chicken Cull Meat /
Oyster Mushrooms /
Thai Basil**

Hähnchenkeulensfleisch /
Kräuterseitlinge /
Thaibasilikum

18.9€



歌乐山辣子鸡 ^{e/f}

**Chicken Cull Meat On The Bone /
Chili / Sichuan Pepper / Sesame Oil**

Hähnchenkeule mit Knochen
Chili / Sichuan Pfeffer / Sesamöl

19.9€



宫保鸡丁 ^{e/f/h}

**Chicken breast/ Chili / Spring Onions /
Sour Hot Sauce**

Hühnerbrust/ Chili / Frühlingszwiebel /
Sauerscharfe Soße

19.9€





毛血旺^e

Offals
Chili & Sichuan Pepper
Coriander
Morel

Innereien
Chili & Sichuan Pfeffer
Koriander
Morcheln

24.9€



肥肠血旺^e

Pig Intestins
Chili & Sichuan Pepper
Coriander
Morel

Schweinedarm
Chili & Sichuan Pfeffer
Koriander
Morcheln

24.9€



椒盐小排骨^e

Pork Ribs
Sichuan Salt Blossom Pepper
Peppers
Onions

Schweine Rippchen
Sichuan Salz-Blütenpfeffer
Paprika
Zwiebeln

19.9€

弄堂小排骨^e

Pork Ribs
Lemongrass
Rice Vinegar

Schweine Rippchen
Zitronengras
Reisessig

19.9€





私房小炒肉^e

**Pork Belly / Pepperoni /
Fermented Soybeans**

Schweinebauch / Peperoni /
Fermentierte Sojabohnen

18.9€



日式照烧猪肉^{a/e}

**Crispy Pork Belly /
Teriyaki Sauce / Sesame**

Schweinebauch Knusprig /
Teriyakisoße / Sesam

19.9€



红烧肉^e

Braised pork belly-our signature national dish

Geschmorte Schweinebauch,
unser Nationsgericht

19.9€



私房黑猪回锅肉^{e/h}

Stir-fried pork belly with bell peppers and fermented mustard greens

Schweinebauch, auch gebraten mit
Paprika und fermentiertem Senfkohl

18.9€





干煸肥肠^{e/h}

Pig Intestins / Celery / Chili

Schweinedarm / Stangensellerie / Chili

19.9€



土匪烧肥肠^e

Pork intestines with chili and
fermented cabbage

Schweinedarm, Chili, fermentierter Kohl

19.9€



鱼香肉丝 ^{e/f}

**Pork Fillet / Carrots /
Morels / Pepper**

Schweinefilet / Karotten /
Morcheln / Paprika

18.9€



刷把茄子 ^e

**Egg Plant / Minced Meat /
Turkish Peppers**

Auberginen / Hackfleisch /
Türkische Paprika

19.9€





椒麻豆腐 ^{e/f}

Topping Of Your Choice
Chili / Sichuan Pepper

Topping Ihrer Wahl
Chili / Sichuan Pfeffer

Choose Your Topping:

Wählen Sie Ihr Topping:

椒麻豆腐

Minced Meat

Hackfleisch

16.9€

椒麻豆腐(素) 

Tofu

Tofu

15.9€



蟹黄豆花 ^{b/c}

Tofu / Ham / Edamame / Egg Yolk

Tofu / Schinken / Edamame / Eigelb

19.9€



Vegetarisch/ Beilagen
Vegetarian/ sides

素食/主食



蒜蓉时蔬^h

Seasonal Vegetables/
(Depends On Availability)

Garlic

Saisongemüse (nach Verfügbarkeit) /
Knoblauch

13.90 €



酸辣土豆丝^h

Potatoes / Garlic / Chili

Kartoffeln / Knoblauch / Chili

13.90 €



干锅花菜^e

Cauliflower / Garlic / Chili

Blumenkohl / Knoblauch / Chili

13.90 €



干煸芸豆 ^{h/f}

Pole Beans / Sesame / Chili / Garlic

Stangenbohnen / Sesam / Chili / Knoblauch

15.90 €



鱼香茄条 ^{e/f}

**Eggplant / Ginger / Coriander /
Touch Of Garlic**

Aubergine / Ingwer / Koriander /
Etwas Knoblauch

15.90 €





农家炒笋^e

**Bamboo Shoots / Pickled Chili /
Thai Basil**

Bambussprossen / Eingelegter Chili /
Thaibasilikum

16.90 €



虎皮尖椒^{e/f}

**Turkish Peppers / Sesame /
Light Soy Sauce**

Türkische Paprika / Sesam / Sojasoße

13.90 €



韩式杂菜炒粉丝 e/f/h

**Sweet potato noodles stir-fried with
seasonal vegetables in a sweet and spicy sauce**

Süßkartoffeln Nudeln gebraten mit Kimchi und
Saisongemüse in süß- scharf-Soße

18.90 €



宫保杏鲍菇 e/f/h

**Mushrooms/ Chili / Spring Onions /
Sour Hot Sauce**

Kräuterscitlinge/ Chili / Frühlingszwiebel /
Sauerscharfe Soße

18.90 €





莲白炒粉丝 ^{c/e}

**Stir-Fried Pointed Cabbage
with Glass Noodles**

Gebratene Spitzkohl mit Glasnudeln

14.90 €



花生椰奶南瓜 ^{d/e/h}

**Kabocha (Japanese Pumpkin)
Thai Curry
Coconut Milk
Peanuts**

Kabocha (Japanischer Kürbis)
Thai-Curry
Kokosmilch
Erdnüsse

17.90 €

和牛肉碎炒饭^e

**Fried rice with Wagyu minced
beef and eggs**

Gebratener Reis mit
Wagyu Hackfleisch und Eier

19.90 €



孜然炒面^e

**Stir-fried noodles with cumin,
carrots and eggs**

Gebratene Nudeln mit Kreuzkümmeln,
Karotten und Eier

16.90 €



米饭

Rice / Reis

1.50 €





Nachspeisen *Desserts*

甜点



红糖糍粑^a

**Sticky Rice Cake
With Housemade Syrup**

Klebreiskuchen
Mit hausgemachten Sirup

10.9€





汤圆 a/f

**Steamed Coconut Dumpling /
Filled With Sesame**

Gedämpfte Kokosbällchen /
Gefüllt Mit Sesam

6.5€



抹茶/黑芝麻
冰淇淋球 f/g

**Scoop Of Ice In The Flavour /
Matcha Or Sesame /
1 Ball**

Eiscreme in den Geschmacksrichtungen /
Matcha oder Sesam /
1 Kugel

3.8€

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 (Aspartan)

 Vegetarisch

 Leicht Scharf

 Scharf

 Sehr Scharf

 Sehr Sehr Scharf