



SENDO

FEEL GOOD FOODS

Auf der Basis traditionell japanischer Kochkultur mit den frischesten Zutaten aus der Region - das ist **SenDo!**

39 Bento Box ^{1,2} 14,90 €

Sushi, Nigiri, Sashimi, gegrillter frischer Lachs – oder Hähnchenbrust mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Gemüsespieß, Seetangsalat, dazu Salat und Jasminreis

40 Zensai Box ^{1,2} 11,50 €

Sushi-Rollen Naomi und Fisch im Tempurarteig in Kokossauce, mit gemischtem Salat (auf Wunsch Jasminreis dazu, 2,00 €)



Zahlungsmöglichkeiten:

- EC-Kartenzahlungen ab 20 €,
- keine Annahme von Kreditkarten
Credit Card not accepted

Liebe Gäste,

für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1 Euro berechnet.

Vielen Dank

Mittags-Menü

Dienstag - Samstag 11:30 - 15:00 Uhr, außer feiertags
alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe als Vorspeise serviert

- | | | | | | |
|------------|--|---------|------------|--|---------|
| 200 | Sushi Mix * (vegetarisch möglich)
(die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch)
4 Nigiri + 1 Inside Out Roll (6 Stück) | 9,50 € | 205 | Yakitori Mix * (vegetarisch möglich)
1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß,
1 Champignonspieß, 1 Hähnchenspieß mit
Sesam-Teriyakisauce, dazu Jasminreis und Salat | 8,90 € |
| 201 | Sushi Mix Spezial * (vegetarisch möglich)
(die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch)
1 Inside Out Roll (6 Stück), 1 Maki (6 Stück)
2 Nigiri | 9,90 € | 206 | Wildkräuter Curry ² 
(vegetarisch möglich)
zartes Hähnchenbrustfilet in
cremigem Kokos-Curry mit
Jasminreis und Salat (leicht scharf) | 8,90 € |
| 202 | Lunch Bento Chicken
gegrillte Hähnchenbrust mit Sesam-
Teriyakisauce, mit frischem Gemüse,
Salat, Jasminreis
und 3 Stück Inside Out Rolls | 9,90 € | 207 | Tendon ^{1,2}
(vegetarisch möglich)
Tempura von Garnelen,
Fisch und Gemüse auf Reis,
mit Sesam-Teriyakisauce | 10,50 € |
| 203 | Lunch Bento Sake
gegrillter frischer Lachs mit Sesam-
Teriyakisauce, mit frischem Gemüse, Salat,
Jasminreis und 3 Stück Inside Out Rolls | 10,90 € | 208 | SenDo Lunch Menü
wechselt wöchentlich –
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung! | 9,50 € |
| 204 | Lunch Bento Ente
gebackene Ente mit frischem Gemüse,
Sesam-Teriyakisauce, Salat, Jasminreis
und 3 Stück Inside Out Rolls | 10,90 € | | | |

Vorspeisen

1	Gyoza	5,50 €	9	Sora	5,90 €
	gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung (5 Stück)			zartes Carpaccio vom Lachs mit Ingwer-Sojasauce	
2	Tsuki	5,80 €	10	Umi	6,50 €
	kleine Teigsäckchen mit Garnelenfüllung (5 Stück)			zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce	
3	Ebininniku	5,90 €	11	Ki  ⁵ (vegetarisch möglich)	5,80 €
	Garnelen in Knoblauch-Sojasauce			Mangosalat mit Garnelen, frischer Minze und Koriander (leicht scharf)	
4	Harumaki  (vegetarisch möglich)	5,50 €	12	Wakame ¹ 	5,50 €
	hausgemachte Frühlingsrollen mit Fisch und Gemüse (2 Stück)			Seetangsalat mit Sesam	
5	Karaage	4,90 €	13	Tuna Tataki	11,50 €
	gebackenes Hühnerbrustfilet			leicht gegrilltes Thunfisch Filet mit Sesam	
6	Agedashi Tofu 	5,40 €	14	Dimsum	5,80 €
	Tofu in Tempura-Teig mit Gemüse			gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung (5 Stück)	
7	Edamame 	4,90 €	15	Sommerrolle (vegetarisch möglich)	5,50 €
	gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz			Garnelen, Hühnerfleisch, Reisnudeln, Salat und Koriander in Reisblätter gerollt	
8	Crispy Pocket	5,80 €	155	Chiyo	11,90 €
	Garnelen in knusprigem Kartoffelteigmantel mit süßer Chilisoße (5 Stück)			gegrillte Jakobsmuscheln auf grünem Spargel, dazu Soja-Dip	



Yakitori

Spieße

- | | | |
|----|--|--------|
| 16 | Yasai  | 3,90 € |
| | Gemüse (2 Spieße) | |
| 17 | Kinoko  | 3,90 € |
| | Champignons (2 Spieße) | |
| 18 | Tori | 4,90 € |
| | Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln
(2 Spieße) | |
| 19 | Ebi | 5,30 € |
| | Garnelen (2 Spieße) | |

Salate

serviert mit japanischem
Hausdressing

- 20 Blattsalate der Saison** 🌿 5,90 €
bunter Blattsalat mit Tomaten,
Gurke, Rucola und Hausdressing
- 21 - mit Sashimi** 10,90 €
Variationen von rohem Fisch,
mariniert mit Wasabi-Soja Soße
- 22 - mit Hühnchenstreifen** 8,90 €
gebratenes Hühnerbrustfilet
auf buntem Blattsalaten
mit Hausdressing
- 23 - mit gebratenem Fisch** 9,90 €
gebratenes Lachsfilet auf buntem
Blattsalaten mit Hausdressing
- 24 - mit Avocado** 🌿 7,90 €
frischer Avocado auf Blattsalaten
der Saison mit Hausdressing





Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 25 | Misoshiro  | 3,20 € |
| | Sojabohnensuppe mit Lauchzwiebeln, Seidentofu und Seetang | |
| 26 | Tomyam ^{1,2}  | 5,80 € |
| | mit Garnelen, Gemüse und Koriander (leicht scharf) | |
| 27 | Ramen Huhn | 7,50 € |
| | Eiernudeln mit Fischbrühe, Hühnerfleisch und Gemüse | |
| 28 | Ramen Fisch | 7,90 € |
| | Eiernudeln mit Fischbrühe, Fisch und Gemüse | |
| 29 | Udon Kamo | 7,90 € |
| | Weizennudeln mit Fischbrühe, knuspriger Ente und Gemüse | |
| 30 | Udon Huhn | 7,50 € |
| | Weizennudeln mit Fischbrühe, Hühnerfleisch und Gemüse | |
| 31 | Pho Bowl Bo | 8,90 € |
| | Reisbandnudelsuppe in aromatischer Rinderbrühe, zartes Rindfleisch mit Koriander und Limetten (auf Wunsch auch mit Hühnerbrustfilet) | |

Hauptgerichte

- | | | | | | |
|-----------|---|---------|-----------|--|---------|
| 35 | Saketeri ^{1,2} | 13,90 € | 41 | Vegiekokos ²  | 11,50 € |
| | gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyakisauce, serviert mit Jasminreis und Salat | | | gebackener Tofu und frische saisonale Gemüse in pikanter Kokossoße mit Jasminreis und Salat (leicht scharf) | |
| 36 | Toriteri ^{1,2} | 12,90 € | 42 | Yakisoba ¹ (vegetarisch möglich) | 9,90 € |
| | gegrilltes Hühnerbrustfilet in Sesam-Teriyakisauce, Lauch, grünem Spargel, serviert mit Jasminreis und Salat | | | gebratene Eiernudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse | |
| 37 | Torikokos ²  | 12,90 € | 43 | Yakiudon (vegetarisch möglich) | 9,90 € |
| | Hühnerbrustfilet in pikanter Kokossauce mit knackigem Gemüse, Jasminreis und Salat (leicht scharf) | | | Weizennudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse | |
| 38 | Kamo ^{1,2} | 14,90 € | 44 | Ebikokos ²  | 14,90 € |
| | knusprige Ente mit versch. gebratenen Gemüse in Sesam-Teriyakisauce, serviert mit Jasminreis und Salat | | | Black Tiger Garnelen in pikanter Kokossoße saisonale Gemüse serviert mit Jasminreis und Salat (leicht scharf) | |
| 39 | Bento Box ^{1,2} | 14,90 € | | | |
| | (die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch)
Sushi, Nigiri, Sashimi, gegrillter frischer Lachs – oder Hähnchenbrust – mit Sesam-Teriyakisauce, 1 Gemüsespieß, Seetangsalat, serviert mit Jasminreis und Salat | | | | |
| 40 | Zensai Box ^{1,2} | 11,50 € | | | |
| | Sushi-Rollen Naomi und Fisch im Tempurateig in Kokossauce, mit gemischtem Salat
(auf Wunsch mit Jasminreis 2€) | | | | |
-
- | | | | | | |
|------------|-------------------------------------|--------|--|--|--|
| | Extras und Beilagen | | | | |
| 500 | Gohan (Jasminreis) | 2,00 € | | | |
| 501 | Teriyakisauce ^{1,2} | 1,00 € | | | |
| 502 | Ingwer | 1,00 € | | | |
| 503 | Wasabi | 1,00 € | | | |
| 504 | Sojasprossensalat | 2,50 € | | | |
| 505 | Beilagensalat | 2,90 € | | | |
| 506 | Sushireis mit Sesam | 3,00 € | | | |

Dessert

- 130 Matcha^e** 2,30 €
Japanische Kugel Grüntee-Eis,
Sahne und Erdbeersoße
- 131 Goma** 2,30 €
Japanische Kugel Sesam-Eis,
Sahne und Erdbeersoße
- 132 Coconogu^e** 2,90 €
Kokospudding mit
Sahne und Erdbeersoße
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu)
- 133 Jasmin Crème Brûlée^e** 3,20 €
flambiert mit braunem Zucker
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu)
- 134 Bananogu^e** 3,50 €
gebackene Banane mit Sahne
und Erdbeersoße
(Wir empfehlen japanisches Eis dazu)
- 135 Mochi** 4,50 €
Japanisches Reiskucheneis
2 Kugeln mit Sahne und Erdbeersoße



Säfte und Saftschorlen 0,2 l 0,4 l

300	Apfelsaft naturtrüb	2,90 €	3,90 €
301	Orangensaft	2,90 €	3,90 €
302	Maracujanektar	2,90 €	3,90 €
303	Lycheesaft	2,90 €	3,90 €
304	Guavensaft	2,90 €	3,90 €
305	Johannisbeernektar	2,90 €	3,90 €
306	Ananassaft	2,90 €	3,90 €
307	Mangosaft	2,90 €	3,90 €
400	Saftschorle	2,70 €	3,70 €

Softdrinks & Limonaden

310	Coca Cola ^{1,6}	0,33 l	3,30 €
311	Coca Zero ^{1,5,6}	0,33 l	3,30 €
312	Mezzo Mix ^{1,6}	0,33 l	3,30 €
313	Fanta/Sprite ^{1,5}	0,33 l	3,30 €
314	Bionade Holunder	0,33 l	3,30 €
315	Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3,30 €
316	Spicy Ginger ¹ <small>Thomas Henry</small>	0,2 l	2,90 €
317	Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90 €
318	Bitter Lemon ³	0,2 l	2,90 €

Soda & Freshdrinks

319	Selters Wasser naturell	0,25 l	2,90 €
		0,75 l	5,50 €
320	Selters Wasser medium	0,25 l	2,90 €
		0,75 l	5,50 €
321	Arizona Pomegranate	0,2 l	2,90 €
		0,4 l	4,20 €
322	Arizona Green Tea	0,2 l	2,90 €
		0,4 l	4,20 €
323	Calpis Water (still oder spritzig)	0,2 l	2,90 €
		0,4 l	4,20 €

Tee und Kaffee

340	Jap. Sencha Grünertee	3,50 €
341	Jap. Jasmintee	3,50 €
342	Ingwertee (frisch zubereitet)	3,90 €
343	Pfefferminztee (frisch zubereitet)	3,90 €
344	Espresso ⁶	2,20 €
345	Espresso Macchiato ⁶	2,70 €
346	Espresso doppio ⁶	3,50 €
347	Cappuccino ⁶	3,20 €
348	Kaffee ⁶	2,20 €
349	Latte Macchiato ⁶	3,60 €

Radeberger Biere

360	Pils vom Fass	0,3 l	2,90 €
		0,5 l	4,40 €
361	Clausthaler Alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,40 €
362	Weizen (Allgäuer Büble), Flasche	0,5 l	4,30 €
363	alkoholfreies Weizen (Allgäuer Büble) Flasche	0,5 l	4,30 €
364	Cola Weizen	0,5 l	4,30 €
365	Radler	0,3 l	2,90 €
		0,5 l	4,40 €

SenDo Japanische Biere

370	Asahi , Flasche	0,33 l	3,80 €
371	Kirin , Flasche	0,33 l	3,80 €

Spirituosen

375	Grappa von Marzadro (Fragen Sie unseren Service)		
376	Shochu (Reisschnaps 35%)	2 cl	2,90 €
377	Kuro Kirishima (Süßkartoffelschnaps 25%)	2 cl	3,10 €
378	Yamazaki Whisky , 12 Jahre	2 cl	7,90 €
379	Hibiki Whisky	2 cl	6,90 €
380	Nikka Whisky	2 cl	6,90 €
381	Ramazotti	4 cl	4,50 €
382	Averna	4 cl	4,50 €
383	Williamsbirne	2 cl	3,20 €
384	Haku (Japanischer Vodka 40%)	2 cl	3,50 €
385	Ryoma Rum , 7 Jahre	4 cl	6,90 €

SenDo Aperitifs

390	Sake Reiswein (warm)	0,15l	3,90 €
391	Umeshu Pflaumenwein (kalt)		3,90 €
392	Prosecco SenDo Special		4,50 €
393	Umeshu Royal (Umeshu, Prosecco)		4,50 €
394	Aperol Spritz		6,00 €
395	Hugo		6,00 €
396	Lillet Vive berry ^{3,7}		6,00 €
397	Campari Soda/Orange/Maracuja 1		6,50 €
398	Martini Bianco/Rosso	5 cl	4,30 €

SenDo Gin (on the rocks)

401	Roku Gin	5 cl	6,90 €
402	Hendrick's Gin	5 cl	6,90 €
403	Monkey 47 Gin	5 cl	6,90 €
404	Jinzu Gin	5 cl	6,90 €

Gerne servieren wir unseren Gin als Longdrink mit
Tonic Water (von Thomas Henry) 0,2l 2,90€

Kalter Sake

		6 cl	Flasche
410	Ginjo Namachozo	4,90 €	22,50 €/300ml
	Premium Sake, halbtrocken/trocken bei niedrigen Temperaturen gereift, frischer, knackiger Geschmack mit eleganter Note, Alkoholgehalt 13,3 %		
411	Nigori Sake	3,90 €	18,90 €/350ml
	Ungefilterter Sake, lieblich, seidig weiches Aroma, Alkoholgehalt 15,0 %		
412	Jitsuraku Tokubetsu	4,20 €	19,90 €/300ml
	Junmai Trocken aus den besten Sake-Reissorten gebraut mit Quellwasser aus Nishinomiya, vollmundiger, aber knackiger Geschmack, Alkoholgehalt 14,5 %		

SenDo Cocktails

- | | |
|--|--------|
| 456 Mai Tai | 8,90 € |
| Weißer Rum, brauner Rum, Mekhong, Triple Sec, Mandel Sirup, Lime Juice, Ananassaft | |
| 457 Caipirinha | 7,50 € |
| Limette, Cachaca, Orangensaft, Lime Juice, Zucker | |
| 458 Rokujito | 7,90 € |
| Gin, Ingwer, Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale | |
| 459 Mekhong Sour | 7,90 € |
| Mekhong, Zitrone, Zucker Sirup, Orangensaft | |

Für weitere **Specials** fragen Sie ihre Bedienung

Homemade Specials (Non Alkohol)

- | | |
|--|--------|
| 460 hausgemachter Eistee | 5,90 € |
| Hausgemacht aus grünem Tee mit Honig. Wahlweise mit Erdbeer, Minze, Orange, Lychee, Ingwer, Zitronengras | |
| 461 Lemon Soda | 5,50 € |
| mit frischer Limette, Minze, brauner Zucker, Soda | |
| 462 Limetten Calpico | 5,50 € |
| Calpico, Limette, Soda | |
| 463 Ginger Cooler | 6,50 € |
| Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale | |
| 464 frischer Maracujasaft | 6,90 € |
| mit Limetten und Minze | |

Auf Wunsch können alle **Homemade Specials** auch mit Alkohol serviert werden. Wodka, Gin oder Rum. Aufpreis 2,90€



Schaumwein

Glas 0,1 l

Flasche 0,7 l

466 Prosecco Jacur Extra Dry DOC

Rebsorte: 100% Glera
Kellerei/Region: Bernardi, Venetien
Alkoholgehalt: 11,5% vol.



Er ist rund, frisch und fruchtig mit einer schönen Restsüße schmeichelt er Nase und Gaumen So soll ein Prosecco der Klasse Extra Dry auch sein, nicht zu flach und nicht zu aufdringlich.

4,20 €

24,90 €

Weisswein

Glas 0,1 l

Glas 0,2 l

Flasche 0,7 l

467 Weinschorle

Mit unserem Weisswein – erfrischend, trocken

3,10 €

4,20 €

468 Pinot Grigio IGT

Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Kellerei/Region: Matteo Braidot, Friaul
Alkoholgehalt: 13% vol.



Er ist von guter Struktur, frisch und sehr elegant. Mit einem Duft und Geschmack von weißen Blüten und weißen Früchten, ergeben zusammen ein sehr angenehmes, stimmiges Aromenbündel.

3,30 €

4,90 €

18,00 €

469 Sauvignon Blanc IGT

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc
Kellerei/Region: Matteo Braidot, Friaul
Alkoholgehalt: 12,5% vol.



Unverkennbar sind der grasig-kräutrige Duft und das Aroma von Kiwi, Beerenobst, Pfirsich, Stachelbeere und Paprika. Erfrischend und belebend.

4,00 €

5,80 €

21,50 €

470 Chardonnay IGT

Rebsorte: 100% Chardonnay
Kellerei/Region: Matteo Braidot, Friaul
Alkoholgehalt: 12,5% vol.



In der Nase ist er fruchtig, frisch und sortentypisch. Düfte nach frisch geernteten Äpfeln. Am Gaumen dann Noten von hellen Früchten mit ganz leichter Würze.

4,00 €

5,80 €

21,50 €

471 Riesling Steillage QbA

Rebsorte: 100% Riesling
Kellerei/Region: Altenkirch, Rheingau
Alkoholgehalt: 12% vol.



Von Beginn an begeistert die Steillage mit einem Bouquet von gelben Früchten wie Pfirsich und Aprikose, am Gaumen finden sich Nuancen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.

4,20 €

6,40 €

24,00 €

472 Lugana Felugan DOC

Rebsorte: 100% Trebiano di Lugana
Kellerei/Region: Feliciano, Lombardien
Alkoholgehalt: 13% vol.



In der Nase sehr würzig, mit frischen Kräutern, Pfirsich und Mandeln. Am Gaumen zeigt er Biss und Kraft. Er verbindet Frucht, Cremigkeit und spannungsreiche Mineralik.

4,60 €

7,90 €

29,90 €

Rosé

Glas 0,1 l

Glas 0,2 l

Flasche 0,7 l

473 Rosado Tempranillo Viña San Juan D.O.



Rebsorte: 100% Tempranillo
Kellerei/Region: Felix Solis, La Mancha
Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Leicht, rein, frisch und fruchtig. Ursprüngliche Aromen von Erdbeeren und frischen roten Früchten in der Nase. Am Gaumen ausgeglichen und erfrischend.

4,00 €

5,80 €

21,50 €

Rotwein

Glas 0,1 l

Glas 0,2 l

Flasche 0,7 l

474 Tempranillo Arnegui D.O.C.



Rebsorte: 100% Tempranillo
Kellerei/Region: Pagos del Rey, Rioja
Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Ein Bukett von saftig-fruchtigen Süßkirschen, roten Johannisbeeren und Orangenschalen, gepaart mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und dezenten, sehr gut integrierten Holznuancen.

4,20 €

6,40 €

24,00 €

475 Primitivo Tank No. 32 IGT Appassimento



Rebsorte: 100% Primitivo
Kellerei/Region: Camivini, Apulien
Alkoholgehalt: 14% vol.

Er besticht durch sein kraftvolles sowie feines Aroma. Duftend nach reifen Kirschen und getrockneten Früchten, wirkt der Geschmack am Gaumen konzentriert, dicht und wird von angenehmer Restsüße getragen.

4,20 €

6,40 €

24,00 €

476 Cuvée Réserve du Cochonnet IGP



Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache
Kellerei/Region: Matteo Braidot, Friaul
Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Sattes Purpurrot. In der Nase entdeckt man beim Réserve du Cochonnet Pflaumen, Kirsche und rauchige Tabaknoten. Im Mund entfalten sich delikate Kafeenoten und dunkle Schokolade.

Ein angenehmer, samtiger Abgang.

4,30 €

6,90 €

25,50 €

Zusatzstoffe Speisen

Liebe Gäste,

seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus.

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen.

Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Madeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Chininhaltig
- 4 Phenylalaninequelle mit Süßungsmittel
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Gerstenmalz
- 6 Hefe
- 7 Koffein
- 7 Sulfite

Unsere Saucen enthalten Soja

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!



SenDo Restaurant

Salzstraße 21, 63450 Hanau
(in der kleinen Nürnberger Passage)

Telefon 06181-95 44 56 8
www.sendo-hanau.de

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag	
Dienstag - Samstag	11:30-15:00 17:30-22:30
Sonntag/Feiertage	17:30-22:30



Folgen Sie uns auf Facebook
SenDo in Hanau