

SPEISEN 菜

GETRÄNKE 酒水

WEINE 葡萄酒

SPEISEKARTE
菜单

Mittagsmenüs 工作午餐

Mit Sauer-Scharf-Suppe (mit Schweine-Hackfleisch)

Montag - Freitag (außer an Feiertagen): 12:00 -16:00 Uhr

M1	家常豆腐	11,00	Tofu nach Familienart) soßig, leicht scharf, mit Knoblauch
M2	素宮雞	12,00	Tofu gebraten nach Gongbao-Art)) mit Gemüse, Cashew-Nüssen, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
M3	炒時蔬	11,00	Gebratenes frisches Gemüse mild und erfrischend knackig
M4	醬爆雞丁	12,00	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Würfelchen mit Weizenpaste-Soße und Gemüse
M5	咖喱雞	12,00	Gebratenes Hähnchenbrustfilet⁹ mit Gemüse, Ananas und Curry
M6	宮保雞丁	12,00	Gongbao-Jiding)) Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Würfelchen nach Gongbao-Art, mit Gemüse, Cashew-Nüssen, Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
M7	蒜辣牛肉	12,00	Knofi-Rind, Rindfleisch gebraten))) mit Gemüse, scharf mit Knoblauch
M8	筍片燴牛肉	12,00	Rindfleisch mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig
M9	魚香肉絲	12,00	Yuxiang-Rousi)) Gebratenes Schweinefleisch in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*
M10	辣味肉片	12,00	Gebratenes Schweinefleisch)) mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika
M11	香酥鴨	13,50	Knusprige Ente mit Gemüse
M12	雞肉炒飯	11,00	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse
M13	豬肉炒面	11,00	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse

Suppe 热汤

- | | | | |
|---|-------|------|--|
| 1 | 蔬菜豆腐湯 | 5,50 | Tofu-Suppe mit Gemüse ⁹
mild |
| 2 | 蔬菜蛋花湯 | 5,50 | Eierblumen-Suppe mit Gemüse ⁹
erfrischend |
| 3 | 馄饨湯 | 6,90 | Wantan-Suppe
Teigtasche mit Schweine-Hackfleisch-Füllung |
| 4 | 酸辣湯 | 5,50 | Sauer-Scharf-Suppe 
mit Schweine-Hackfleisch, Ei und Gemüse |
| 5 | 雞肉玉米羹 | 5,90 | Mais-Suppe ⁹
mit Hühnerfleisch, Eiklar, Koriander und chin. Reissessig |
| 6 | 羊肉湯 | 8,90 | Lamm-Suppe 
mit Sellerie, Shanghai-Gemüse, Chili und Koriander,
erfrischend scharf |
| 7 | 大蝦湯 | 7,90 | Garnelen-Suppe 
mit frischen Champignons, Chili und Koriander,
erfrischend säuerlich-scharf |

Vorspeisen 冷热小碟前餐

11	小春卷	6,50	Frittierte Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch
12	炸馄饨	7,50	Frittierte Wantans mit Schweine-Hackfleisch-Füllung
13	紅油抄手	8,50	Wantans in Ingwer-Chiliöl-Soße, gekocht))) mit Schweine-Hackfleisch-Füllung
14	辣白菜	5,90	Marinierter China-Kohl ⁹)) mit Meerrettich, Ingwer, ChilisöÙe
15	酸辣黃瓜	5,90	Eingelegte Gurke ⁹)) mit Ingwer, sauer-scharf
16	涼拌海帶絲	5,90	Seetang-Salat)) gewürzt mit rotem Chiliöl und Knoblauch
16a	蔥油海蜇	12,00	Quallen-Salat Schnittlauchöl und SojasöÙe
17	蘇式豆腐干	5,90	Tofu nach Shuzhou-Art frittiert und eingelegt in herzhafter SoÙe
18	雙菇會	5,90	Tungku-Pilze und Champignons geschmort in herzhafter SoÙe
19	滷牛肉	8,50	„Lu-Niu-Rou“ Rindfleisch durchgekocht in WürzbrüÙe, eine in China sehr beliebte kalte Vorspeise
20	上海燻魚	7,50	„Shanghai Xunyu“ Fischfilet frittiert und eingelegt in SpezialsoÙe, süÙ-salzig
21	夫妻肺片	9,50	„Fuqi-Feipian“))) Rindfleisch, Rinderzunge und Rindermagen in WürzbrüÙe gekocht, serviert mit einer SoÙenmischung aus Erdnüssen, Koriander, Schnittlauch und Chiliöl
22	棒棒雞	8,50	„Bang-Bang-Ji“)) Hühnerfleisch in kleinen Streifen mit ErdnuÙ-Chiliöl-SoÙe
23	孜然羊肉串	16,50	Lammspieß, 5 Spieße))) mit Kreuzkümmel, Chili und Sichuan-Pfeffer
24	聚友閣拼盤	35,00	Kalte Vorspeisenplatte für 2 - 4 Personen Mit Nummern 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22
25	素拼盤	23,00	Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch Mit Nummern 14, 15, 17, 18

Schweinefleisch 猪肉

- 31 魚香肉絲 17,50 **Gebratenes Schweinefleisch**))
in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*
- 32 魚香茄子 17,50 **Yuxiang-Qiezi**))
Aubergine mit Schweine-Hackfleisch nach Yuxiang-Art*
- 33 京醬肉絲 17,50 **Schweinefleisch**
in kleinen Streifen gebraten mit Gurke und Weizenpaste
nach traditioneller Peking-Art
- 34 糖醋排骨 18,50 **Schweinerippchen**
mit Shanghai-Gemüse, süß-sauer, Shanghai-Spezialität
- 35 紅燒肉 18,50 **Rotgeschmorter Schweinebauch**
mit Shanghai-Gemüse, würzig und herzhaft
nach Shanghaier Familienart
- 36 紅燒獅子頭 18,50 **Rotgeschmorte "Löwenköpfe"**
Bällchen aus Schweine-Hackfleisch und Wasserkastanien,
frittiert und anschließend in würziger Soße geschmort,
herzhaft und saftig
- 37 鹽煎肉 19,50 **Mit Salz gebratener Schweinebauch**))
in dünnen Scheiben mit schwarzen Bohnen, Paprika
und Chinakohl, scharf mit Knoblauch
- 38 麻婆豆腐 16,50 **Mapo-Tofu**)))
Tofu und Schweine-Hackfleisch in Soße mit Sichuan-Pfeffer,
Chili und Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**
- 40 辣味肉片 17,50 **Gebratenes Schweinefleisch**))
mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika

* Yuxiang-Art: Wörtlich übersetzt bedeutet Yuxiang „Fischduft“. Es ist eine typische Gewürzkombination der Sichuan-Küche, die bei Fischgerichte viel verwendet wird: leicht süß-sauer-scharf, mit Knoblauch



** Mala-scharf: Mala bedeutet auf chinesisches betäubt und scharf. Sichuan-Pfeffer hinterlässt am Gaumen eine "betäubende" Empfindung, dient als das Kern-Gewürz in der Sichuan-Küche.

Rind- & Lammfleisch 牛羊肉

Rindfleisch

- 41 孜然牛肉 19,00 Rindfleisch in Scheiben 
gebraten mit Sellerie, Schnittlauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel und Sichuan-Pfeffer, sehr würzig und scharf!
- 42 水煮牛肉 21,00 "Shuizhu-Niurou" 
Rindfleisch gegart in kräftiger Soße aus Chilipulver, Chilischoten, Sichuan-Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Bohnenpaste; mit Broccoli, Chinakohl, Sellerie; mala-scharf**
- 43 牛肉炒三絲 18,50 Kurz gebratenes Rindfleisch 
mit festem Tofu, Sellerie und Möhren
- 44 干炒牛肉 18,50 Gebratenes Rindfleisch 
mit Sellerie, Zwiebeln, Möhren und Paprika, scharf mit Knoblauch
- 45 沙茶牛肉 18,50 Gebratenes Rindfleisch
mit Gemüse in Sha-Cha-Soße
- 45a 炆炒西蘭牛 18,50 Kurz gebratenes Rindfleisch mit Broccoli 
Sichuan-Pfeffer und getrocknetes Chili, knackig und aromatisch
- 46 洋葱牛肉 18,50 Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
- 47 蒜辣牛肉 18,50 Knofi-Rind 
Rindfleisch gebraten mit Gemüse, scharf mit Knoblauch
- 47a 香菜牛肉 19,50 Gebratenes Rindfleisch 
mit Gemüse, Knoblauch und Koriander
- 48 辣味牛肉 18,50 Gebratenes Rindfleisch 
mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika
- 50 牛肉鍋巴 21,00 Knusprig frittierter Reis 
begossen mit Yuxiang-Soße* (mit Rindfleisch und Gemüse)

Lammfleisch

- 50a 葱爆羊肉 23,00 Lammfleisch in dünnen Scheiben 
gebraten mit Zwiebeln, Schnittlauch und Koriander, sehr aromatisch
- 50b 孜然羊肉 23,00 Lammfleisch in dünnen Scheiben 
gebraten mit Sellerie, Schnittlauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel und Sichuan-Pfeffer, sehr würzig und scharf!

9) Glutenfrei
Einige Gerichte auf der Karte können auch glutenfrei zubereitet werden.
Fragen Sie bitte dazu unser Bedienungspersonal.

Ente & Hähnchen 鸡鸭

- 51 樟茶鸭 23,00 **Mit Teeblättern geräucherte Ente**
knusprig gebacken, mit feinem und würzigem Räucher-Geschmack, weitgehend entbeint, eine Sichuan-Spezialität
- 52 香酥鸭 21,00 **Knusprig gebackene Ente**
mit gemischtem Gemüse,
inklusive einer Soße Ihrer Wahl (siehe Soßen-Seite)
- 53 回鍋鴨 19,50 **Doppelt gebratenes Entenfleisch**))
mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl,
scharf mit Knoblauch
- 54 辣味鴨片 19,50 **Gebratenes Entenfleisch**))
mit Chinakohl, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf
- 55 咖喱雞 18,50 **Gebratenes Hähnchenbrustfilet⁹**
mit Ananas, Gemüse und Curry
- 56 醬爆雞丁 18,50 **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**
in Würfelchen mit Gemüse und Weizenpaste-Soße,
schmeckt aromatisch süß-salzig
- 57 老板子雞 19,50 **Hähnchenbrustfilet in Würfelchen**))))
mit Paprika, Chinakohl, Champignons, Erdnüssen, Ingwer,
Schluppen, Chili und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**
- 58 宮保雞丁 18,50 **Hähnchenbrustfilet nach Gongbao-Art**))
gebraten in Würfelchen mit Cashew-Nüssen, Paprika,
roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 59 筍片燴雞肉 18,50 **Hähnchenbrustfilet**
mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig
- 60 雙冬雞肉 18,50 **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**
mit Bambus, Chinakohl und Tungku-Pilzen
- 61 麻辣雞片 18,50 **Mala-Huhn**))))
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Möhren,
Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**

* Yuxiang-Art: Wörtlich übersetzt bedeutet Yuxiang „Fischduft“. Es ist eine typische Gewürzkombination der Sichuan-Küche, die bei Fischgerichte viel verwendet wird: leicht süß-sauer-scharf, mit Knoblauch

** Mala-scharf: Mala bedeutet auf chinesisich betäubt und scharf. Sichuan-Pfeffer hinterlässt am Gaumen eine "betäubende" Empfindung, dient als das Kern-Gewürz in der Sichuan-Küche.

Fisch & Garnelen 鱼虾

- 64 干燒魚脯 21,00 „Gangshao-Yupu“)))
Gedünstetes Rotbarschfilet mit Schweine-Hackfleisch in kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Schluppen und Bohnenpaste
- 65 水煮魚片 21,00 „Shuizhu-Yupian“)))
Rotbarschfilet gegart in kräftiger Soße aus Chilipulver, Chilischoten, Sichuan-Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Bohnenpaste; mit Broccoli, Chinakohl, Sellerie; mala-scharf**
- 66 澆汁魚 22,00 Frittiertes Rotbarschfilet))
Leicht paniert, begossen mit Yuxiang-Soße*
- 66a 澆汁魚 22,00 Frittiertes Rotbarschfilet
Leicht paniert, begossen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 67 宮保魚片 19,50 Rotbarschfilet nach Gongbao-Art))
Leicht paniert, mit Gemüse, Cashew-Nüssen und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 69 蒜蓉煎蝦 28,50 Großgarnelen mit Schale)
gebraten mit Knoblauch, pikant und saftig
- 70 椒鹽大蝦 28,50 Großgarnelen mit Schale))
frittiert, anschließend mit Sichuan-Pfeffer und Chilipulver gebraten, aromatisch und saftig
- 71 麻辣大蝦 25,50 Mala-Daxia, gebratene Garnelen)))
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**
- 71a 宮保大蝦 25,50 Gebratene Garnelen nach Gongbao-Art))
mit Gemüse und Cashew-Nüssen, leicht säuerlich-scharf, mit Knoblauch
- 72 炸大蝦 27,00 Knusprig gebackene Garnelen, paniert
mit einer Soße Ihrer Wahl (siehe Soßen-Seite)
- 75 大蝦鍋巴 26,50 Knusprig frittierter Reis))
begossen mit Yuxiang-Soße* (mit Großgarnelen und Gemüse)
- 73 豆豉魷魚 19,00 Gebratener Tintenfisch)
mit Gemüse, Chili, schwarzen Bohnen und Knoblauch
- 74 麻辣魷魚 19,00 Mala-Youyu, gebratener Tintenfisch)))
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**

Gerichte ohne Fleisch 素菜

- 81 炒時蔬 13,50 Gebratenes frisches Gemüse
- 82 麻辣炒素 17,50 Fester Tofu gebraten)))
mit Gemüse, mala-scharf**
- 83 炆炒西蘭花 15,00 Kurz gebratener Broccoli)
mit Sichuan-Pfeffer, sehr aromatisch und knackig
- 84 干煸豆角 15,00 Gebratene grüne Bohnen⁹
mit Knoblauch
- 85 炒三絲 16,50 Eingelegter fester Tofu, Sellerie und Möhren)
in kleinen Streifen gebraten
- 86 鮮蘑青菜 15,00 Gebratenes Shanghai-Gemüse⁹
mit frischen Champignons
- 87 甜酸藕片 19,00 Gebratene Lotuswurzeln
in dünnen Scheiben, süß-sauer
- 88 家常豆腐 16,50 Tofu nach Familienart)
mit Gemüse und Knoblauch
- 90 素麻婆豆腐 16,50 Mapo-Tofu ohne Fleisch)))
Tofu in Soße mit Sichuan-Pfeffer, Chili und
Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**
- 91 炸豆腐丸子 21,00 Frittierte Tofu-Bällchen mit Yuxiang-Soße))
- 92 炸豆腐丸子 21,00 Frittierte Tofu-Bällchen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 93 素宮保雞丁 17,50 Fester Tofu gebraten nach Gongbao-Art))
mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße
und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
- 94 素魚香茄子 17,50 Aubergine ohne Fleisch))
nach Yuxiang-Art*
- 95 素鍋巴 18,50 Knusprig frittierter Reis)
begossen mit herzhafter Gemüse-Soße,
scharf mit Knoblauch

* Yuxiang-Art: Wörtlich übersetzt bedeutet Yuxiang „Fischduft“. Es ist eine typische Gewürzkombination der Sichuan-Küche, die bei Fischgerichte viel verwendet wird: leicht süß-sauer-scharf, mit Knoblauch

** Mala-scharf: Mala bedeutet auf chinesisich betäubt und scharf. Sichuan-Pfeffer hinterlässt am Gaumen eine "betäubende" Empfindung, dient als das Kern-Gewürz in der Sichuan-Küche.

Eierreis & Nudeln 炒饭炒面

- | | | | |
|-----|--------|-------|---|
| 101 | 蔬菜炒饭 | 12,50 | Gebratener Eierreis
mit Gemüse |
| 102 | 大蝦肉末炒饭 | 17,00 | Gebratener Eierreis
mit Garnelen, Schweine-Hackfleisch und Gemüse |
| 103 | 雞肉炒饭 | 15,00 | Gebratener Eierreis
mit Gemüse und Hühnerfleisch |
| 104 | 揚州炒饭 | 16,00 | Gebratener Eierreis nach Yangzhou-Art ⁹
mit zerkleinerten Garnelen und Gemüse |
| 105 | 蔬菜炒面 | 12,50 | Gebratene Nudeln
mit Gemüse |
| 106 | 豬肉炒面 | 15,00 | Gebratene Nudeln
mit Gemüse und Schweinefleisch |
| 108 | 素湯面 | 15,00 | Nudelsuppe
mit Champignons und Tofu |
| 109 | 牛肉湯面 | 17,50 | Nudelsuppe 🌶️
mit „Lu-Niu-Rou“ (Rindfleisch) |
| 112 | 擔擔面 | 13,50 | Dan-Dan-Mian 🌶️🌶️🌶️
Nudeln in scharfer Chiliöl-Soße mit
Schweine-Hackfleisch, Sichuan-Spezialität |

⁹⁾ Glutenfrei
Einige Gerichte auf der Karte können auch glutenfrei zubereitet werden.
Fragen Sie bitte dazu unser Bedienungspersonal.

Soßen & Beilagen 汁类

Soßen

- 115 麻辣汁 4,90 **Mala-Soße, mala-scharf**)))
Mala-scharf: Mala bedeutet auf chinesischesch betäubt und scharf. Sichuan-Pfeffer hinterlässt am Gaumen eine "betäubende" Empfindung, dient als das Kern-Gewürze in der Sichuan-Küche.
- 116 魚香汁 4,90 **Yuxiang-Soße**))
Yuxiang-Art: Wörtlich übersetzt bedeutet Yuxiang „Fischduft“. Es ist eine typische Gewürzkombination der Sichuan-Küche, die bei Fischgerichten viel verwendet wird: leicht süß- sauer-scharf, mit Knoblauch
- 117 菜汁 4,90 **Gemüse-Soße**)
Herzhaft und pikant, mit frischem Gemüse
- 118 京醬汁 4,90 **Weizenpaste-Soße**
aromatisch süß-salzig
- 119 甜酸汁 4,90 **Süß-Sauer-Soße**⁹

Beilagen

- 120 炒飯 6,50 **Gebratenes Eierreis**
- 120a 炒面 6,50 **Gebratene Nudeln**

Menüempfehlungen 推荐套餐

- M21 **33,00**
pro Person **Menü A**
ab 2 Personen
1. **Suppe:** Sauer-Scharf-Suppe
 2. **Vorspeise:**
Tofu nach Shuzhou-Art, Hühnerfleisch in Chiliöl-Soße
 3. **Hauptgericht:**
Hühnerfleisch mit Weizenpaste-Soße, Rindfleisch scharf,
mit Salz gebratener Schweinebauch, gebratener Broccoli
 4. **Nachtisch:** Frittierte Banane mit Eis
- M22 **35,00**
pro Person **Menü B**
ab 2 Personen
1. **Suppe:** Wantan-Suppe
 2. **Vorspeise:** Eingelegte Gurke, Rindfleisch durchgekocht
in dunkler Würzbrühe
 3. **Hauptgericht:**
Knusprig gebackene Ente mit Gemüse,
Gebratenes Hähnchenfilet mala-scharf,
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse scharf,
Gebratenes Shanghai-Gemüse und Champignons
 4. **Nachtisch:** Frisches Obst mit frittierter Banane
- M23 **33,00**
pro Person **Menü C**
ab 4 Personen
1. **Suppe:** Sauer-Scharf-Suppe
 2. **Vorspeise:** Einglegter Chinakohl, Tofu nach Shuzhou-Art,
frittiertes Fischfilet, Hühnerfleisch mit Erdnuß-Chiliöl-Soße
 3. **Hauptgericht:**
Kurz gebratener Broccoli,
Hühnerfleisch mala-scharf,
Rotbarschfilet nach Gongbao-Art,
Schweinefleisch mit Yuxiang-Soße,
Doppelt gebratene Ente leicht scharf,
Rindfleisch und Broccoli gebraten mit Sha-Cha-Soße
 4. **Nachtisch:** Frisches Obst mit frittierter Banane
- M24 **39,00**
pro Person **Menü D**
ab 4 Personen
1. **Suppe:** Garnelen-Suppe, scharf
 2. **Vorspeise:** Einglegter Chinakohl, geschmorte Tungku-Pilze
und Champignons, Hühnerfleisch mit Erdnuß-Chiliöl-Soße,
Rindfleisch durchgekocht in dunkler Würzbrühe
 3. **Hauptgericht:**
Geräucherte Tee-Ente,
Hühnerfleisch nach Gongbao-Art,
Gebratene Großgarnelen mala-scharf,
Mit Salz gebratener Schweinebauch in dünnen Scheiben,
Begossenes Rotbarschfilet mit dunkler Süß-Sauer-Soße,
Rindfleisch gebraten mit Gemüse scharf mit Knoblauch
 4. **Nachtisch:** Frisches Obst und frittierte Klebreisbällchen

Gerichte auf Vorbestellung 预订菜

S1	西班牙猪排	Iberico Schweinesteak  	€ 55,00
		ca. 350g, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln und Trockenchili	
S2	姜葱龍蝦	Hummer nach Hausart 	€ 139,00
		Stück ca. 1200g mit Schale gebraten mit Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln	
S3	孜然羊肘	Lammhaxe   	€ 39,00
		In Würzbrühe gekocht, danach frittiert, mit gehackten Zwiebeln, Chili und Kreuzkümmel	
S4	清蒸鱸魚	Gedämpfter Wolfsbarsch	€ 45,00
		ca. 900g, mit Kopf und Gräten, begossen mit feiner, herzhafter Ingwer-Schnittlauchöl-Soße	
S5	干燒鯉魚	„Gangshao-Liyu“, Halber Karpfen,   	€ 39,00
		ca. 1200g, mit Kopf und Gräten gegart mit Schweinehack und Zwiebeln in kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Schnittlauch, schwarzen Bohnen und Breitbohnenpaste	
S6	啤酒鴨	Bier-Ente   	€ 29,00
		halbe Ente in würziger Soße mit Tsingtao-Bier durchgegart, mit Zutaten wie dicken Glasnudeln, Sellerie, Champignons und Chinakohl	
S7	墨魚燒肉	Schweinebauch mit Tintenfisch	€ 35,00
		in dicker Würzbrühe geschmort, Shanghai-Spezialität	
S8	鴛鴦火鍋	Feuertopf „Ying-Yang“, ab 2 Personen	€ 39,00
		mit scharfer und milder Brühe, reichliche Zutaten auf Tellern: Lammfleisch, Garnelen mit Schalen, frischer Tofu, China-Kohl, Glasnudeln, Morcheln, Klebreiskuchen...	pro Person
S9	北京鴨	Peking-Ente, ab 2 Personen	als Menü
		vier-gängig:	€ 45,00
		1. Kalte vegetarische Vorspeisen	pro Person
		2. Knusprige Haut mit Brustfleisch von frisch gebackener Ente, serviert mit Fladen, Gurke, Porree und dazu harmonisch abgestimmter Weizenpaste-Soße	nur 2. Gang
		3. Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse, Geschmack nach Ihrer Wahl: -scharf -leicht scharf mit schwarzen Bohnen -mit Sha-Cha-Soße	€ 25,00
		4. Frisches Obst und gebackener Banane	pro Person

Nachtisch 餐后点

- | | | | |
|-----|------|--------------|---|
| 121 | 拔絲蘋果 | 15,00 | Fädenziehende Äpfel , für 2 Personen
Äpfel paniert, frittiert und karamelisiert |
| 122 | 炸香蕉 | 7,50 | Frittierte Banane
Paniert, mit Honig |
| 123 | 炸蘋果 | 7,50 | Frittierte Äpfel
Paniert, mit Honig |
| 124 | 湯圓 | 7,50 | Gekochte Klebreisbällchen , 4 Stück
Füllung: Paste aus schwarzem Sesam |
| 125 | 炸麻球 | 11,00 | Frittierte Klebreisbällchen , 4 Stück
mit Rotbohnenpaste-Füllung,
serviert mit 2 Kugeln Eiscreme |
| 126 | 冰激凌 | 8,50 | Eiscreme
3 Kugeln nach Ihrer Wahl:
Vanille, Erdbeer, Schokolade |
| 127 | 炸冰激凌 | 9,00 | Frittierte Eiscreme
Paniert, mit Honig |
| 128 | 時鮮水果 | 17,00 | Saison-Früchte , für 2 Personen |
| 129 | 香蕉船 | 9,00 | Bananen-Split
Banane mit Eis und Sahne |