

SPEISEKARTE

菜单

# Mittagsmenüs 工作午餐

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

Montag - Freitag (außer an Feiertagen): 12 -17 Uhr

- |     |       |      |  |
|-----|-------|------|--|
| M1  | 家常豆腐  | 6,50 | <b>Tofu nach Familienart</b> 🌶️<br>soßig, leicht scharf, mit Knoblauch   |
| M2  | 素宮雞   | 7,00 | <b>Tofu gebraten nach Gongbao-Art</b> 🌶️🌶️<br>mit Gemüse, Cashew-Nüssen, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf                                       |
| M3  | 炒時蔬   | 6,50 | <b>Gebratenes frisches Gemüse</b><br>mild und erfrischend knackig  |
| M4  | 醬爆雞丁  | 7,00 | <b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b><br>in Würfelchen mit Weizenpaste-Soße und Gemüse  |
| M5  | 咖喱雞   | 7,00 | <b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Gemüse, Ananas und Curry   |
| M6  | 宮保雞丁  | 7,00 | <b>Gongbao-Jiding</b> 🌶️🌶️<br>Gebraten Hähnchenbrustfilet in Würfelchen nach Gongbao-Art, mit Gemüse, Cashew-Nüssen, Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf |
| M7  | 蒜辣牛肉  | 7,90 | <b>Knofi-Rind, Rindfleisch gebraten</b> 🌶️🌶️🌶️<br>mit Gemüse, scharf mit Knoblauch   |
| M8  | 筍片燴牛肉 | 7,90 | <b>Rindfleisch</b><br>mit Bambus, Morcheln, Chinakohl und Glasnudeln, soßig  |
| M9  | 魚香肉絲  | 7,50 | <b>Yuxiang-Rousi</b> 🌶️🌶️<br>Gebratenes Schweinefleisch in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*   |
| M10 | 辣味肉片  | 7,50 | <b>Gebratenes Schweinefleisch</b> 🌶️🌶️<br>mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika  |
| M11 | 香酥鴨   | 8,50 | <b>Knusprige Ente</b><br>mit Gemüse  |
| M12 | 雞肉炒飯  | 6,50 | <b>Gebratener Eierreis</b><br>mit Hühnerfleisch und Gemüse   |
| M13 | 豬肉炒面  | 6,50 | <b>Gebratene Nudeln</b><br>mit Schweinefleisch und Gemüse  |

# Suppe 热汤

- 1 蔬菜豆腐湯 **3.30** **Tofu-Suppe mit Gemüse**  
mild
- 2 蔬菜蛋花湯 **3.30** **Eierblumensuppe mit Gemüse,**  
erfrischend
- 3 馄饨湯 **4.50** **Wantan-Suppe**  
Teigtasche mit Schweine-Hackfleisch-Füllung
- 4 酸辣湯 **3.50** **Sauer-Scharf-Suppe**   
mit Schweine-Hackfleisch, Ei und Gemüse
- 5 雞肉玉米羹 **3.50** **Mais-Suppe**  
mit Hühnerfleisch, Koriander und chin. Reisessig
- 6 肉丸子湯 **4.50** **Fleischklösschensuppe**  
Bällchen aus Schweine-Hackfleisch,  
mit Morcheln, Chinakohl und Glasnudeln
- 7 大蝦湯 **5.50** **Garnelen-Suppe**   
mit frischen Champignons, Chili und Koriander,  
erfrischend säuerlich-scharf

# Vorspeisen 冷热小碟前餐

- |    |       |       |   |
|----|-------|-------|---|
| 11 | 小春卷   | 3,70  | Frittierte Mini-Frühlingsrolle, vegetarisch   |
| 12 | 炸馄饨   | 4,90  | Frittierte Wantans<br>mit Schweine-Hackfleisch-Füllung  |
| 13 | 红油抄手  | 4,90  | Wantans in Ingwer-Chiliöl-Soße, gekocht   <br>mit Schweine-Hackfleisch-Füllung   |
| 14 | 辣白菜   | 3,70  | Marinierter China-Kohl  <br>mit Meerrettich, Ingwer, ChilisöÙe  |
| 15 | 酸辣黄瓜  | 3,70  | Eingelegte Gurke  <br>mit Ingwer, sauer-scharf  |
| 16 | 凉拌海帶絲 | 4,30  | Seetang-Salat  <br>gewürzt mit roter Chiliöl und Knoblauch  |
| 17 | 蘇式豆腐干 | 3,90  | Tofu nach Shuzhou-Art<br>frittiert und eingelegt in herzhafter SoÙe   |
| 18 | 雙菇會   | 3,90  | Tungku-Pilze und Champignons<br>geschmort in herzhafter SoÙe  |
| 19 | 鹵牛肉   | 6,30  | „Lu-Niu-Rou“<br>Rindfleisch durchgekocht in Würzbrühe,<br>eine in China sehr beliebte kalte Vorspeise   |
| 20 | 上海燻魚  | 5,90  | „Shanghai Xunyu“<br>Fischfilet frittiert und eingelegt in SpezialsoÙe, süÙ-salzig   |
| 21 | 夫妻肺片  | 6,90  | „Fuqi-Feipian“   <br>Rindfleisch, Rinderzunge und Rindermagen in<br>Würzbrühe gekocht, serviert mit einer SoÙemischung<br>aus Erdnüssen, Koriander, Schnittlauch und Chiliöl |
| 22 | 棒棒雞   | 5,60  | „Bang-Bang-Ji“  <br>Hühnerfleisch in kleinen Streifen mit ErdnuÙ-Chiliöl-SoÙe   |
| 24 | 聚友閣拼盤 | 24,00 | Kalte Vorspeisenplatte für 2 - 4 Personen<br>Mit Nummern 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22   |
| 25 | 素拼盤   | 13,50 | Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch<br>Mit Nummern 14, 15, 17, 18  |

# Hauptgerichte

## Schweinefleisch 猪肉类







- 31 魚香肉絲 **11,60** **Gebratenes Schweinefleisch** **}}**  
in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art\*
- 32 魚香茄子 **13,90** **Yuxiang-Qiezi** **}}**  
Aubergine mit Schweine-Hackfleisch nach Yuxiang-Art\*
- 33 京醬肉絲 **11,60** **Schweinefleisch**  
in kleinen Streifen gebraten mit Gurke und Weizenpaste  
nach traditioneller Peking-Art
- 34 糖醋排骨 **13,70** **Schweinerippchen**  
süß-sauer, Shanghai-Spezialität
- 35 紅燒肉 **13,70** **Rotgeschmorter Schweinebauch**  
mit Shanghai-Gemüse, würzig und herzhaft  
nach Shanghaier Familienart
- 35a 紅燒獅子 **13,70** **Rotgeschmorte Löwenköpfe,**  
Bällchen aus Schweine-Hackfleisch, Wasserkastanien,  
frittiert und anschließend in würziger Soße rotgeschmort,  
herzhaft und saftig
- 36 豆泡燒肉 **14,50** **Geschmorter Schweinebauch**  
mit frittiertem Tofu, würzig und herzhaft
- 37 鹽煎肉 **13,00** **Mit Salz gebratener Schweinebauch** **}}}**  
in dünnen Scheiben mit China-Kohl, Paprika und Möhren  
- Ein sehr bekanntes Gericht aus der Sichuan-Küche,  
mit Knoblauch
- 38 麻婆豆腐 **11,60** **Mapo-Tofu** **}}}**  
Tofu und Schweine-Hackfleisch in Soße mit Sichuan-Pfeffer,  
Chili und Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf\*\*
- 40 辣味肉片 **12,00** **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.

# Hauptgerichte

## Rindfleisch 牛肉类

- 42 水煮牛肉 **16,90** "Shuizhu-Niurou"   
Rindfleisch gegart in kräftiger Soße aus Chilipulver, Chilischoten, Sichuan-Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Bohnenpaste; mit Broccoli, China-Kohl, Sellerie; mala-scharf\*\*
- 43 笋片牛肉 **13,00** Rindfleisch  
mit Bambus, Morcheln, Chinakohl und Glasnudeln, soßig
- 44 干炒牛肉 **13,90** Gebratenes Rindfleisch   
mit Sellerie, Zwiebeln, Möhren und Paprika, scharf mit Knoblauch
- 45 沙茶牛肉 **13,50** Gebratenes Rindfleisch  
mit Broccoli und Champignons in Sha-Cha-Soße
- 46 洋葱牛肉 **13,50** Gebratenes Rindfleisch  
mit Zwiebeln
- 47 蒜辣牛肉 **13,90** Knofi-Rind   
Rindfleisch gebraten mit Gemüse, scharf mit Knoblauch
- 48 辣味牛肉 **13,50** Gebratenes Rindfleisch   
mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika
- 49 脆炸牛肉 **13,90** Frittierter Rindfleisch   
mit pikantem Gemüse
- 50 牛肉锅巴 **14,50** Knusprig frittierter Reis  
begossen mit herzhafter Soße aus Rindfleisch und Gemüse
- 50a 葱爆羊肉 **17,90** Lammfleisch in dünnen Scheiben   
gebraten mit Zwiebeln, Schnittlauch und Koriander, sehr aromatisch

# Hauptgerichte

## Ente & Hähnchen 家禽類

- 51 樟茶鴨 17,30 **Mit Teeblättern geräucherte Ente**  
knusprig gebacken, mit feinem und würzigem Räucher-Geschmack, weitgehend entbeint, eine Sichuan-Spezialität
- 52 香酥鴨 13,90 **Knusprig gebackene Ente**  
mit gemischtem Gemüse,  
inklusive einer Soße Ihrer Wahl ( siehe Soße-Seite )
- 53 回鍋鴨 13,50 **Doppelt gebratenes Entenfleisch** ))  
mit schwarzen Bohnen, Zwiebeln, Möhren, Paprika und Chinakohl, scharf mit Knoblauch
- 54 辣味鴨片 13,50 **Gebratenes Entenfleisch** ))  
mit Chinakohl, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf
- 55 咖喱雞 11,60 **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
mit Ananas, Gemüse und Curry
- 56 醬爆雞丁 12,60 **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
in Würfelchen mit Gemüse und Weizenpaste-Soße,  
schmeckt aromatisch süß-salzig
- 57 麻辣子雞 13,50 **Hähnchenbrustfilet in Würfelchen** )))  
mit Paprika, China-Kohl, Champignons, Ingwer,  
Schluppen, Chili und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf\*\*
- 58 宮保雞丁 12,60 **Hähnchenbrustfilet nach Gongbao-Art** ))  
gebraten in Würfelchen mit Cashew-Nüssen, Paprika,  
roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 59 筍片雞肉 12,00 **Hähnchenbrustfilet**  
mit Bambus, Morcheln, Chinakohl und Glasnudeln, soßig
- 60 饅冬雞肉 12,60 **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
mit Bambus, China-Kohl und Tungku-Pilzen
- 61 麻辣雞片 12,90 **Mala-Huh** )))  
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 chinesisches betäubt und scharf. Sichuan-Pfeffer hinterlässt am Gaumen eine "betäubende" Empfindung, dient als das Kern-Gewürz in der Sichuan-Küche.

# Hauptgerichte

## Fisch & Garnelen 鱼虾类

- 64 干烧鱼脯 **16,90** „Gangshao-Yupu“     
Gedünstetes Rotbarschfilet mit Schweine-Hackfleisch  
in kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch,  
Schluppen und Bohnenpaste
- 65 水煮鱼片 **16,90** „Shuizhu-Yupian“      
Rotbarschfilet gegart in kräftiger Soße aus Chilipulver,  
Chilischoten, Sichuan-Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und  
Bohnenpaste; mit Broccoli, China-Kohl, Sellerie; mala-scharf\*\*
- 66 浇汁鱼 **16,90** **Frittiertes Rotbarschfilet**   
begossen mit Yuxiang-Soße\*
- 66a 浇汁鱼 **16,90** **Frittiertes Rotbarschfilet**  
begossen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 67 宫保鱼片 **14,90** **Rotbarschfilet nach Gongbao-Art**    
mit Gemüse und Cashew-Nüssen,  
leicht säuerlich, scharf mit Knoblauch
- 69 蒜蓉煎虾 **17,90** **Großgarnelen mit Schalen**   
gebraten mit Knoblauch, pikant und saftig
- 70 椒盐大虾 **17,90** **Großgarnelen mit Schalen**    
frittiert, anschließend mit Sichuan-Pfeffer und  
Chilipulver gebraten, aromatisch und saftig
- 71 麻辣大虾 **17,00** **Mala-Daxia, gebratene Garnelen**     
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf\*\*
- 71a 宫保大虾 **17,00** **Gebratene Garnelen nach Gongbao-Art**    
mit Gemüse und Cashew-Nüssen,  
leicht säuerlich-scharf, mit Knoblauch
- 72 炸大虾 **17,50** **Knusprig gebackene Garnelen, paniert**  
mit einer Soße Ihrer Wahl ( siehe Soße-Seite )
- 75 大虾锅巴 **16,50** **Knusprig frittierter Reis**  
begossen mit Yuxiang-Soße\*, mit Großgarnelen und Gemüse
- 73 豆豉鲮鱼 **13,90** **Gebratener Tintenfisch**    
mit Gemüse, Chili, schwarzen Bohnen und Knoblauch
- 74 麻辣鲮鱼 **13,90** **Mala-Youyu, gebratener Tintenfisch**     
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf\*\*

# Hauptgerichte

## Gerichte ohne Fleisch 素菜类

- |    |       |       |   |
|----|-------|-------|---|
| 81 | 炒時蔬   | 9,00  | Gebratenes frisches Gemüse  |
| 82 | 麻辣炒素  | 11,90 | Fester Tofu gebraten <br>mit Gemüse, mala-scharf**   |
| 83 | 炆炒西蘭花 | 11,50 | Kurz gebratener Broccoli <br>mit Sichuan-Pfeffer, sehr aromatisch und knackig  |
| 84 | 干煸豆角  | 11,50 | Gebratene grüne Bohnen<br>mit Knoblauch   |
| 85 | 炒三絲   | 11,50 | Eingelegter fester Tofu, Sellerie und Möhren<br>in kleinen Streifen gebraten  |
| 86 | 鮮蘑青菜  | 11,50 | Gebratenes Shanghai-Gemüse<br>mit frischen Champignons, frisch und saftig   |
| 88 | 家常豆腐  | 11,00 | Tofu nach Familienart <br>mit Gemüse und Knoblauch  |
| 90 | 素麻婆豆腐 | 11,50 | Mapo-Tofu ohne Fleisch <br>Tofu in Soße mit Sichuan-Pfeffer, Chili und<br>Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**                 |
| 91 | 炸豆腐丸子 | 14,90 | Frittierte Tofu-Bällchen mit Yuxiang-Soße*  |
| 92 | 炸豆腐丸子 | 14,90 | Frittierte Tofu-Bällchen mit dunkler Süß-Sauer-Soße   |
| 93 | 素宮保雞丁 | 11,50 | Fester Tofu gebraten nach Gongbao-Art <br>mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße<br>und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf |
| 94 | 素魚香茄子 | 13,90 | Aubergine ohne Fleisch <br>nach Yuxiang-Art*   |
| 95 | 素鍋巴   | 13,00 | Knusprig frittierter Reis<br>begossen mit herzhafter Gemüse-Soße  |

\* 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.

# Hauptgerichte

## Eierreis & Nudeln 炒饭炒面汤面

- |     |       |              |  |
|-----|-------|--------------|--|
| 101 | 蔬菜炒饭  | <b>8,50</b>  | <b>Gebratener Eierreis</b><br>mit Gemüse   |
| 102 | 大蝦肉末炒 | <b>13,50</b> | <b>Gebratener Eierreis</b><br>mit Garnelen, Schweine-Hackfleisch und Gemüse  |
| 103 | 雞肉炒飯  | <b>9,50</b>  | <b>Gebratener Eierreis</b><br>mit Gemüse und Hühnerfleisch   |
| 104 | 揚州炒飯  | <b>11,00</b> | <b>Gebratener Eierreis nach Yangzhou-Art</b><br>mit zerkleinerten Garnelen und Gemüse                              |
| 105 | 蔬菜炒面  | <b>8,50</b>  | <b>Gebratene Nudeln</b><br>mit Gemüse  |
| 106 | 豬肉炒面  | <b>9,50</b>  | <b>Gebratene Nudeln</b><br>mit Gemüse und Schweinefleisch  |
| 108 | 素湯面   | <b>9,90</b>  | <b>Nudelsuppe</b><br>mit Champignons und Tofu  |
| 109 | 牛肉湯面  | <b>11,90</b> | <b>Nudelsuppe</b> 🌶️🌶️<br>mit durchgegartem Rindfleisch und Gemüse, scharf   |
| 110 | 榨菜肉絲面 | <b>11,90</b> | <b>Nudelsuppe</b> 🌶️🌶️<br>mit Salzgemüse und Schweinefleisch   |
| 112 | 擔擔面   | <b>9,00</b>  | <b>Dan-Dan-Mian</b> 🌶️🌶️🌶️<br>Nudelsuppe in scharfer Chiliöl-Soße mit<br>Schweine-Hackfleisch, Sichuan-Spezialität |
| 113 | 炸醬面   | <b>11,50</b> | <b>Zha-Jian-Mian</b><br>Nudeln mit Schweine-Hackfleisch, Gurke<br>und Weizenpaste                                  |

# Soßen & Beilagen 汁菜

- 115 麻辣汁 **2,90** 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 **2,90** 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 **2,90** Gemüse-Soße  
Herzhaft und pikant, mit frischem Gemüse
- 118 京醬汁 **2,90** Weizenpaste-Soße  
aromatisch süß-salzig
- 119 甜酸汁 **2,90** Süß-Sauer-Soße

## Beilagen

- 120 炒飯 **4,00** Gebratenes Eierreis
- 121 炒麵 **4,00** Gebratene Nudeln

# Menüempfehlungen 推荐套餐

M21	<b>23,00</b> <i>pro Person</i>	<b>Menü A</b> ab 2 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Sauer-Scharf-Suppe</li><li>2. <b>Vorspeise:</b> Tofu nach Shuzhou-Art, Hühnerfleisch in Chiliöl-Soße</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b> Hühnerfleisch nach Gongbao-Art, Rindfleisch scharf, mit Salz gebratener Schweinebauch, Tofu nach Familienart</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frittierte Banane mit Eis</li></ol>
M22	<b>25,00</b> <i>pro Person</i>	<b>Menü B</b> ab 2 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Wantan-Suppe</li><li>2. <b>Vorspeise:</b> Eingelegte Gurke, Rindfleisch durchgekocht in dunkler Würzbrühe</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b> Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, Gebratenes Hähnchenfilet mala-scharf, Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse scharf, Gebratenes Shanghai-Gemüse und Champignons</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frisches Obst mit frittierter Banane</li></ol>
M23	<b>24,00</b> <i>pro Person</i>	<b>Menü C</b> ab 4 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Sauer-Scharf-Suppe</li><li>2. <b>Vorspeise:</b> Einglegter Chinakohl, Tofu nach Shuzhou-Art, frittiertes Fischfilet, Hühnerfleisch mit Erdnuß-Chiliöl-Soße</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b> Kurz gebratener Broccoli, Hühnerfleisch mala-scharf, Rotbarschfilet nach Gongbao-Art, Schweinefleisch mit Yuxiang-Soße, Doppelt gebratene Ente leicht scharf, Rindfleisch frittiert mit Gemüse, pikant</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frisches Obst mit frittierter Banane</li></ol>
M24	<b>27,00</b> <i>pro Person</i>	<b>Menü D</b> ab 4 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Garnelen-Suppe säuerlich scharf</li><li>2. <b>Vorspeise:</b> Einglegter Chinakohl, geschmorte Tungku-Pilze und Champignons, Hühnerfleisch mit Erdnuß-Chiliöl-Soße, Rindfleisch durchgekocht in dunkler Würzbrühe</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b> Geräucherte Tee-Ente, Hühnerfleisch nach Gongbao-Art, Gebratene Großgarnelen mala-scharf, Gebratenes Schweinefleisch mit Weizenpaste-Soße, Begossenes Rotbarschfilet mit dunkler Süß-Sauer-Soße, Rindfleisch gebraten mit Gemüse scharf mit Knoblauch</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frisches Obst und frittierte Klebreisbällchen</li></ol>

# Gerichte auf Vorbestellung 预订菜

- |    |      |  |  |
|----|------|--|--|
| S1 | 清蒸鲜蠔 | <b>Gedämpfte Austern</b><br>in zarter, herzhafter Schnittlauchöl-Soße  | € 3,00 – 5,00<br><i>pro Stück<br/>je nach Saison</i> |
| S2 | 清蒸帶子 | <b>Gedämpfte Jacobsmuscheln</b><br>in zarter, herzhafter Schnittlauchöl-Soße   | € 5,00 – 8,00<br><i>pro Stück<br/>je nach Saison</i> |
| S3 | 清蒸鯉魚 | <b>Gedämpfter halber Karpfen</b><br>lebend zugekauft, ca. 1000g, mit Kopf und Gräten<br>in zarter, herzhafter Schnittlauchöl-Soße  | € 25,00  |
| S4 | 干燒鯉魚 | <b>„Gangshao-Liyu“, Halber Karpfen, ㊗️</b><br>lebend zugekauft, ca. 1000g, mit Kopf und Gräten<br>mit Hackfleisch, Zwiebeln, Möhren und Porree in<br>kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch und<br>Bohnenpaste durchgegart, würzig und scharf   | € 25,00  |
| S5 | 啤酒鴨  | <b>Bier-Ente ㊗️</b><br>halbe Ente in würziger Soße mit Tsingtao-Bier<br>durchgegart, mit Zutaten von dicken Glasnudeln,<br>Sellerie, Champignons und Chinakohl   | € 18,50  |
| S6 | 墨魚燒肉 | <b>Schweinebauch mit Tintenfisch</b><br>in dicker Würzbrühe „rot“ geschmort,<br>Shanghai-Spezialität   | € 17,90  |
| S7 | 鴛鴦火鍋 | <b>Feuertopf „Ying-Yang“, ab 2 Personen</b><br>mit scharfer und milder Brühe,<br>reichliche Zutaten auf Tellern:<br>Lammfleisch, Garnelen mit Schalen, frischer Tofu,<br>China-Kohl, Glasnudeln, Morcheln, Klebreiskuchen<br>und mehr...   | € 23,00<br><i>pro Person</i>                         |
| S9 | 北京鴨  | <b>Peking-Ente, ab 2 Personen</b><br><b>Die berühmte Ente aus der Peking-Küche,<br/>fünf-gängig:</b><br>1. Kalte vegetarische Vorspeisen<br>2. Knusprige Haut mit Brustfleisch von frisch<br>gebackener Ente, die mind. 24 Stunden lang<br>eingelegt und luftgetrocknet ist; serviert mit Fladen,<br>Gurke, Porree und dazu harmonisch abgestimmter<br>Weizenpaste-Soße<br>3. Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse,<br>Geschmack nach Ihrer Wahl: nach Sa-Cha-Art,<br>scharf oder mit schwarzen Bohnen scharf<br>4. Suppe aus den Entenknochen<br>5. Frisches Obst mit gebackener Banane | € 29,00<br><i>pro Person</i>                         |

## Nachtisch 餐后点

- |     |       |              |  |
|-----|-------|--------------|--|
| 121 | 拔絲蘋果  | <b>11,00</b> | <b>Fädenziehende Äpfel</b> , für 2 Personen<br>Äpfel paniert, frittiert und karamelisiert                      |
| 122 | 炸香蕉   | <b>4,90</b>  | <b>Frittierte Banane</b><br>Paniert, mit Honig   |
| 123 | 炸蘋果   | <b>4,90</b>  | <b>Frittierte Äpfel</b><br>Paniert, mit Honig  |
| 124 | 炸果冰激凌 | <b>11,00</b> | <b>Frittiertes Obst</b> , für 2 Personen<br>Banane, Äpfel und Lychees mit Eis                                  |
| 126 | 冰激凌   | <b>5,00</b>  | <b>Eiscreme</b><br>3 Kugeln nach Ihrer Wahl:<br>Vanille, Erdbeer, Schokolade, Melone                           |
| 127 | 炸冰激凌  | <b>5,50</b>  | <b>Frittierte Eiscreme</b><br>Paniert, mit Honig   |
| 128 | 時鮮水果  | <b>11,00</b> | <b>Saison-Früchte</b> , für 2 Personen   |
| 129 | 香蕉船   | <b>6,50</b>  | <b>Bananen-Schiff</b><br>Banane mit Eis und Sahne  |
| 130 | 荔枝船   | <b>6,50</b>  | <b>Lychee-Schiff</b><br>Lychees mit Eis und Sahne  |
| 131 | 湯圓    | <b>5,50</b>  | <b>Gekochte Klebreisbällchen</b> , 4 Stück<br>mit Sesampaste-Füllung   |
| 132 | 炸麻球   | <b>7,50</b>  | <b>Frittiertes Klebreisbällchen</b> , 4 Stück<br>mit Rotbohnenpaste-Füllung,<br>serviert mit 2 Kugeln Eiscreme |