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	*12,00*	**Tofu nach Familienart** 🌶 soßig, leicht scharf, mit Knoblauch
M2	素宮雞	*13,00*	**Tofu gebraten nach Gongbao-Art** 🌶🌶 mit Gemüse, Cashew-Nüssen, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
M3	炒時蔬	*12,00*	**Gebratenes frisches Gemüse** mild und erfrischend knackig
M4	醬爆雞丁	*13,00*	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** in Würfelchen mit Weizenpaste-Soße und Gemüse
M5	咖喱雞	*13,00*	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet**[9] mit Gemüse, Ananas und Curry
M6	宮保雞丁	*13,00*	**Gongbao-Jiding** 🌶🌶 Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Würfelchen nach Gongbao-Art, mit Gemüse, Cashew-Nüssen, Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
M7	蒜辣牛肉	*13,50*	**Knofi-Rind, Rindfleisch gebraten** 🌶🌶🌶 mit Gemüse, scharf mit Knoblauch
M8	筍片燴牛肉	*13,50*	**Rindfleisch** mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig
M9	魚香肉絲	*13,00*	**Yuxiang-Rousi** 🌶🌶 Gebratenes Schweinefleisch in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*
M10	辣味肉片	*13,00*	**Gebratenes Schweinefleisch** 🌶🌶 mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika
M11	香酥鴨	*15,00*	**Knusprige Ente** mit Gemüse
M12	雞肉炒飯	*12,00*	**Gebratener Eierreis** mit Hühnerfleisch und Gemüse
M13	豬肉炒面	*12,00*	**Gebratene Nudeln** mit Schweinefleisch und Gemüse

Suppe 热汤

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

🌶 – 🌶🌶🌶🌶 pikant – sehr scharf

Vorspeisen 冷热小碟前餐

11	小春卷	*6,90*	**Frittierte Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch**
12	炸馄饨	*8,50*	**Frittierte Wantans** mit Schweine-Hackfleisch-Füllung
13	红油抄手	*9,50*	**Wantans in Ingwer-Chiliöl-Soße, gekocht** 🌶🌶🌶 mit Schweine-Hackfleisch-Füllung
14	辣白菜	*6,90*	**Marinierter China-Kohl**[9] 🌶🌶 mit Meerrettich, Ingwer, Chilisoße
15	酸辣黄瓜	*6,90*	**Eingelegte Gurke**[9] 🌶🌶 mit Ingwer, sauer-scharf
16	凉拌海带絲	*6,90*	**Seetang-Salat** 🌶🌶 mit Gurkestreifen, gewürzt mit rotem Chiliöl und Knoblauch
16a	葱油海蜇	*13,00*	**Quallen-Salat** Schnittlauchöl und Sojasoße
17	蘇式豆腐干	*6,90*	**Tofu nach Shuzhou-Art** frittiert und eingelegt in herzhafter Soße
18	餿菇會	*6,90*	**Tungku-Pilze und Champignons** geschmort in herzhafter Soße
19	鹵牛肉	*9,50*	**„Lu-Niu-Rou“** Rindfleisch durchgekocht in Würzbrühe, eine in China sehr beliebte kalte Vorspeise
20	上海燻魚	*8,50*	**„Shanghai Xunyu“** Fischfilet frittiert und eingelegt in Spezialsoße, süß-salzig
21	夫妻肺片	*11,00*	**„Fuqi-Feipian“** 🌶🌶🌶 Rindfleisch, Rinderzunge und Rindermagen in Würzbrühe gekocht, serviert mit einer Soßenmischung aus Erdnüssen, Koriander, Schnittlauch und Chiliöl
22	棒棒雞	*9,50*	**„Bang-Bang-Ji“** 🌶🌶 Hühnerfleisch in kleinen Streifen mit Erdnuß-Chiliöl-Soße
23	孜然羊肉串	*18,00*	**Lammspieß, 5 Spieße** 🌶🌶🌶 mit Kreuzkümmel, Chili und Sichuan-Pfeffer
24	聚友閣拼盤	*38,00*	**Kalte Vorspeisenplatte für 2 - 4 Personen** Mit Nummern 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22
25	素拼盤	*25,00*	**Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch** Mit Nummern 14, 15, 17, 18

Schweinefleisch 猪肉

31	魚香肉絲	*19,00*	**Gebratenes Schweinefleisch** 🌶🌶 in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*
32	魚香茄子	*19,00*	**Yuxiang-Qiezi** 🌶🌶 Aubergine mit Schweine-Hackfleisch nach Yuxiang-Art*
33	京醬肉絲	*19,00*	**Schweinefleisch** in kleinen Streifen gebraten mit Gurke und Weizenpaste nach traditioneller Peking-Art
34	糖醋排骨	*20,50*	**Schweinerippchen** mit Shanghai-Gemüse, süß-sauer, Shanghai-Spezialität
35	红烧肉	*21,00*	**Rotgeschmorter Schweinebauch** mit Shanghai-Gemüse, würzig und herzhaft nach Shanghaier Familienart
36	红烧獅子頭	*21,00*	**Rotgeschmorte "Löwenköpfe"** Bällchen aus Schweine-Hackfleisch und Wasserkastanien, frittiert und anschließend in würziger Soße geschmort, herzhaft und saftig
37	鹽煎肉	*21,00*	**Mit Salz gebratener Schweinebauch** 🌶🌶 in dünnen Scheiben mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl, scharf mit Knoblauch
38	麻婆豆腐	*18,00*	**Mapo-Tofu** 🌶🌶🌶 Tofu und Schweine-Hackfleisch in Soße mit Sichuan-Pfeffer, Chili und Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**
40	辣味肉片	*19,00*	**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 beteutet auf chinesisch 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	*22,00*	**Rindfleisch in Scheiben** 🌶🌶🌶🌶 gebraten mit Sellerie, Schnittlauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel und Sichuan-Pfeffer, sehr würzig und scharf!
42	水煮牛肉	*24,00*	**"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	*21,00*	**Kurz gebratenes Rindfleisch** 🌶 mit festem Tofu, Sellerie und Möhren
44	干炒牛肉	*21,00*	**Gebratenes Rindfleisch** 🌶🌶🌶 mit Sellerie, Zwiebeln, Möhren und Paprika, scharf mit Knoblauch
45	沙茶牛肉	*21,00*	**Gebratenes Rindfleisch** mit Gemüse in Sha-Cha-Soße
45a	燴炒西蘭牛	*21,00*	**Kurz gebratenes Rindfleisch mit Broccoli** 🌶 Sichuan-Pfeffer und getrockenetes Chili, knackig und aromatisch
46	洋蔥牛肉	*21,00*	**Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln
47	蒜辣牛肉	*21,00*	**Knofi-Rind** 🌶🌶🌶 Rindfleisch gebraten mit Gemüse, scharf mit Knoblauch
47a	香菜牛肉	*22,00*	**Gebratenes Rindfleisch** 🌶🌶🌶 mit Gemüse, Knoblauch und Koriander
48	辣味牛肉	*21,00*	**Gebratenes Rindfleisch** 🌶🌶 mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika
50	牛肉鍋巴	*23,00*	**Knusprig frittierter Reis** 🌶🌶 begossen mit Yuxiang-Soße* (mit Rindfleisch und Gemüse)

Lammfleisch

50a	蔥爆羊肉	*25,00*	**Lammfleisch in dünnen Scheiben** 🌶 gebraten mit Zwiebeln, Schnittlauch und Koriander, sehr aromatisch
50b	孜然羊肉	*25,00*	**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	樟茶鴨	*25,00*	**Mit Teeblättern geräucherte Ente** knusprig gebacken, mit feinem und würzigem Räucher-Geschmack, weitgehend entbeint, eine Sichuan-Spezialität
52	香酥鴨	*23,00*	**Knusprig gebackene Ente** mit gemischtem Gemüse, inklusive einer Soße Ihrer Wahl (siehe Soßen-Seite)
53	回鍋鴨	*22,00*	**Doppelt gebratenes Entenfleisch** 🌶🌶 mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl, scharf mit Knoblauch
54	辣味鴨片	*22,00*	**Gebratenes Entenfleisch** 🌶🌶 mit Chinakohl, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf
55	咖喱雞	*19,50*	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet**[9] mit Ananas, Gemüse und Curry
56	醬爆雞丁	*20,00*	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** in Würfelchen mit Gemüse und Weizenpaste-Soße, schmeckt aromatisch süß-salzig
57	老板子雞	*21,00*	**Hähnchenbrustfilet in Würfelchen** 🌶🌶🌶🌶 mit Paprika, Chinakohl, Champignons, Erdnüssen, Ingwer, Schluppen, Chili und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**
58	宮保雞丁	*20,00*	**Hähnchenbrustfilet nach Gongbao-Art** 🌶🌶 gebraten in Würfelchen mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
59	筍片燴雞肉	*19,50*	**Hähnchenbrustfilet** mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig
60	雙冬雞肉	*19,50*	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** mit Bambus, Chinakohl und Tungku-Pilzen
61	麻辣雞片	*20,00*	**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 beteutet auf chinesisch 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	干烧魚脯	*24,00*	**„Gangshao-Yupu“** 🌶🌶🌶 Gedünstetes Rotbarschfilet mit Schweine-Hackfleisch in kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Schluppen und Bohnenpaste
65	水煮魚片	*24,00*	**„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	*24,00*	**Frittiertes Rotbarschfilet** 🌶🌶 Leicht paniert, begossen mit Yuxiang-Soße*
66a	澆汁魚	*24,00*	**Frittiertes Rotbarschfilet** Leicht paniert, begossen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
67	宮保魚片	*22,00*	**Rotbarschfilet nach Gongbao-Art** 🌶🌶 Leicht paniert, mit Gemüse, Cashew-Nüssen und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
69	蒜蓉煎蝦	*31,00*	**Großgarnelen mit Schale** 🌶 gebraten mit Knoblauch, pikant und saftig
70	椒鹽大蝦	*31,00*	**Großgarnelen mit Schale** 🌶🌶 frittiert, anschließend mit Sichuan-Pfeffer und Chilipulver gebraten, aromatisch und saftig
71	麻辣大蝦	*28,00*	**Mala-Daxia, gebratene Garnelen** 🌶🌶🌶 mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**
71a	宮保大蝦	*28,00*	**Gebratene Garnelen nach Gongbao-Art** 🌶🌶 mit Gemüse und Cashew-Nüssen, leicht säuerlich-scharf, mit Knoblauch
72	炸大蝦	*29,00*	**Knusprig gebackene Garnelen, paniert** mit einer Soße Ihrer Wahl (siehe Soßen-Seite)
75	大蝦鍋巴	*29,00*	**Knusprig frittierter Reis** 🌶🌶 begossen mit Yuxiang-Soße* (mit Großgarnelen und Gemüse)
73	豆豉魷魚	*21,00*	**Gebratener Tintenfisch** 🌶 mit Gemüse, Chili, schwarzen Bohnen und Knoblauch
74	麻辣魷魚	*21,00*	**Mala-Youyu, gebratener Tintenfisch** 🌶🌶🌶 mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**

Gerichte ohne Fleisch 素菜

81	炒時蔬	*15,00*	Gebratenes frisches Gemüse
82	麻辣炒素	*19,00*	Fester Tofu gebraten 🌶🌶🌶🌶 mit Gemüse, mala-scharf**
83	熗炒西蘭花	*17,00*	Kurz gebratener Broccoli 🌶 mit Sichuan-Pfeffer, sehr aromatisch und knackig
84	干煸豆角	*17,00*	Gebratene grüne Bohnen[9] mit Knoblauch
85	炒三絲	*18,00*	Eingelegter fester Tofu, Sellerie und Möhren 🌶 in kleinen Streifen gebraten
86	鮮蘑青菜	*17,00*	Gebratenes Shanghai-Gemüse[9] mit frischen Champignons
87	甜酸藕片	*21,00*	Gebratene Lotuswurzeln in dünnen Scheiben, süß-sauer
88	家常豆腐	*18,00*	Tofu nach Familienart 🌶 mit Gemüse und Knoblauch
90	素麻婆豆腐	*18,00*	Mapo-Tofu ohne Fleisch 🌶🌶🌶 Tofu in Soße mit Sichuan-Pfeffer, Chili und Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**
91	炸豆腐丸子	*24,00*	Frittierte Tofu-Bällchen mit Yuxiang-Soße 🌶🌶
92	炸豆腐丸子	*24,00*	Frittierte Tofu-Bällchen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
93	素宮保雞丁	*19,00*	Fester Tofu gebraten nach Gongbao-Art 🌶🌶 mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
94	素魚香茄子	*19,00*	Aubergine ohne Fleisch 🌶🌶 nach Yuxiang-Art*
95	素鍋巴	*22,00*	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 beteutet auf chinesisch 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	蔬菜炒飯	*14,00*	**Gebratener Eierreis** mit Gemüse
102	大蝦肉末炒飯	*19,00*	**Gebratener Eierreis** mit Garnelen, Schweine-Hackfleisch und Gemüse
103	雞肉炒飯	*16,00*	**Gebratener Eierreis** mit Gemüse und Hühnerfleisch
104	揚州炒飯	*17,00*	**Gebratener Eierreis nach Yangzhou-Art**[9] mit zerkleinerten Garnelen und Gemüse
105	蔬菜炒面	*14,00*	**Gebratene Nudeln** mit Gemüse
106	豬肉炒面	*16,00*	**Gebratene Nudeln** mit Gemüse und Schweinefleisch
108	素湯面	*17,00*	**Nudelsuppe** mit Champignons und Tofu
109	牛肉湯面	*19,00*	**Nudelsuppe** 🌶 mit „Lu-Niu-Rou" (Rindfleisch)
112	擔擔面	*15,00*	**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 **5,50** Mala-Soße, mala-scharf

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

116 魚香汁 **5,50** 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 **5,50** Gemüse-Soße

Herzhaft und pikant, mit frischem Gemüse

118 京醬汁 **5,50** Weizenpaste-Soße

aromatisch süß-salzig

119 甜酸汁 **5,50** Süß-Sauer-Soße[9]

Beilagen

120 炒飯 **6,90** Gebratenes Eierreis

120a 炒面 **6,90** Gebratene Nudeln

Menüempfehlungen 推荐套餐

M21 **36,00** *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 **39,00** *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 **36,00** *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 **43,00** *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

S2	姜葱龍蝦	**Hummer nach Hausart** 🌶 Stück ca. 1200g mit Schale gebraten mit Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln	*€ 169,00*
S3	孜然羊肘	**Lammhaxe** 🌶🌶🌶 In Würzbrühe gekocht, danach frittiert, mit gehackten Zwiebeln, Chili und Kreuzkümmel	*€ 45,00*
S4	清蒸鱸魚	**Gedämpfter Wolfsbarsch** ca. 900g, mit Kopf und Gräten, begossen mit feiner, herzhafter Ingwer-Schnittlauchöl-Soße	*€ 49,00*
S5	干燒鯉魚	**„Gangshao-Liyu", Halber Karpfen,** 🌶🌶🌶 ca. 1200g, mit Kopf und Gräten gegart mit Schweinehack und Zwiebeln in kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Schnittlauch, schwarzen Bohnen und Breitbohnenpaste	*€ 45,00*
S6	啤酒鴨	**Bier-Ente** 🌶🌶🌶 halbe Ente in würziger Soße mit Tsingtao-Bier durchgegart, mit Zutaten wie dicken Glasnudeln, Sellerie, Champignons und Chinakohl	*€ 33,00*
S7	墨魚燒肉	**Schweinebauch mit Tintenfisch** in dicker Würzbrühe geschmort, Shanghai-Spezialität	*€ 39,00*
S9	北京鴨	**Peking-Ente, ab 2 Personen** **vier-gängig:** 1. Kalte vegetarische Vorspeisen 2. Knusprige Haut mit Brustfleisch von frisch gebackener Ente, serviert mit Fladen, Gurke, Porree und dazu harmonisch abgestimmter Weizenpaste-Soße 3. Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse, Geschmack nach Ihrer Wahl: -scharf -leicht scharf mit schwarzen Bohnen -mit Sha-Cha-Soße 4. Frisches Obst und gebackener Banane	*als Menü* *€ 49,00* *pro Person* *nur 2. Gang* *€ 29,00* *pro Person*

Nachtisch 餐后点

121	拔絲蘋果	*17,00*	**Fädenziehende Äpfel,** für 2 Personen Äpfel paniert, frittiert und karamelisiert
122	炸香蕉	*7,90*	**Frittierte Banane** Paniert, mit Honig
123	炸蘋果	*7,90*	**Frittierte Äpfel** Paniert, mit Honig
124	湯圓	*7,90*	**Gekochte Klebreisbällchen,** 4 Stück Füllung: Paste aus schwarzem Sesam
125	炸麻球	*13,00*	**Frittierte Klebreisbällchen,** 4 Stück mit Rotbohnenpaste-Füllung, serviert mit 2 Kugeln Eiscreme
126	冰激淩	*9,90*	**Eiscreme** 3 Kugeln nach Ihrer Wah: Vanille, Erdbeer, Schokolade
127	炸冰激淩	*11,00*	**Frittierte Eiscreme** Paniert, mit Honig
128	時鮮水果	*19,00*	**Saison-Früchte,** für 2 Personen
129	香蕉船	*11,00*	**Bananen-Split** Banane mit Eis und Sahne