

Vorspeise 冷盤

- 1 Spinat mit hausgemachter Sesampaste 6,00 €
麻醬菠菜
Frischer Spinat | Sesamöl | Limettensaft
- 2 Spezialität des Hauses:
Handgeschlagene Gurken 手拍黃瓜 6,00 €
Chinesischer Essig | Knoblauch | Chili-Öl
- 3 Wasabi Garnelen 芥末蝦球 9,80 €
Garnelen | Wasabi-Dressing | Tobiko

Suppen 湯

- 11 Garnelenklößchen-Suppe 水餃湯 6,50 €
Garnelen | Hühnerbrühe
- 12 Wantan-Suppe 餛飩湯 6,00 €
Schweinefleisch | Shrimps | Gemüse | Pilze
- 13 Pekingsuppe süß-sauer-scharf 北京酸辣湯 5,50 €
Hühnerbrust | Zwiebeln | Tomaten | Karotten |
Sojasprossen | Bambussprossen | Tofu | Ei | Pilze

Geflügel 主菜鴨和雞

- 21 Ente Shanghai 上海醬鴨 24,50 €
Die knusprige Ente wird mit einer hausgemachten Sauce aus Zimt | Sternanis | Ingwer | Knoblauch | Schalotten und Koriander gereicht *Eine würzige Spezialität aus Shanghai
- 22 Ente mit Pflaumen-Sauce, süß-sauer 21,90 €
梅子鴨
Die Ente wird mit einer hausgemachten Sauce aus eingelegten Pflaumen | Zitronensaft und frischem Ingwer abgerundet
- 23 Gegrillte Ente nach Kanton-Art 廣東燒鴨 22,90 €
Reichlich mariniert mit 8 chinesischen Gewürzen und im Ofen geröstet bis zur Perfektion
- 24 Hähnchen mit Zuckerbohnen 16,50 €
雞球荷蘭豆炒時蔬
Reichlich mariniert mit 8 chinesischen Gewürzen und im Ofen geröstet bis zur Perfektion
- 25 Knuspriges Sesamhuhn 香酥芝麻雞 15,50 €
Das marinierte und panierte Hähnchenfleisch wird knusprig gebraten | Mit geröstetem Sesam überzogen und auf Sojasprossen mit unserer hausgemachten süß-würzigen Sesamsauce serviert
- 26 Gebratene Hähnchen-Würfel mit getrocknetem Chili 宮保雞丁 16,50 €
Die knusprigen Hähnchenwürfel sind mit getrockneten Chilischoten und Szechuan-Pfeffer gewürzt und mit Cashewkernen abgerundet. *Eine pikant-scharfe Köstlichkeit
- 27 Hähnchen mit Szechuan Mala-Sauce 麻辣辣子雞 18,50 €
Hähnchen mit Szechuan-Pfeffer | Scharfem Paprika und Gewürzmischung | Aromatisiert mit würziger Mala-Sauce
- 28 Peking Ente 北京鴨 39,90 € / 65,90 €
3 Gänge (pro Person)
• Suppe
• Pfannkuchen mit knuspriger Entenhaut
• Saftiges Entenfleisch mit Saison Gemüse und Austernsauce
• Beilage: Gebratener Reis mit Trüffel
- 5 Gänge (pro Person)
• Suppe
• Dim Sum Platte
• Pfannkuchen mit knuspriger Entenhaut
• Saftiges Entenfleisch mit Saison Gemüse und Austernsauce
• Beilage: Gebratener Reis mit Trüffel
• Nachtisch aus 3 Kombinationen

Rindfleisch 主菜牛肉

- 31 Kalbskoteletts in Kanton-Sauce 廣式牛仔骨 24,50 €
Marinierte Kalbskoteletts in Kanton-Sauce und aromatischen Gewürzen geschmort
- 32 Gebratenes Rinderfilet mit Steinpilzen 24,50 €
茶樹菇炒牛柳
Das Rinderfilet wird mit Pfeffersauce gebraten und mit Paprika und Frühlingszwiebeln serviert
- 33 Gebratenes Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer 黑椒牛柳 24,50 €
Das Rinderfilet wird mit Pfeffersauce gebraten und mit Paprika und Frühlingszwiebeln serviert
- 34 Rindfleisch-Schmortopf mit Rettich 21,90 €
蘿蔔牛腩煲
Zartes Rindfleisch in einer würzigen Bohnenpaste aus Südchina geschmort

Schweinefleisch 主菜豬

- 41 Mei Cai Kou Rou 梅菜扣肉 16,50 €
Geschmortes Schweinefleisch in einer pikanten Sauce mit eingelegtem chinesischem Gemüse
- 42 Frittiertes süß-saures Schweinefleisch 14,50 €
糖醋古老肉
Die knusprig frittierten Schweinerippchen werden in einer hausgemachten Soße mit Tomaten- und Gurkenwürfel geschwenkt. Die süß-saure Sauce harmoniert perfekt mit den Schweinerippchen
- 43 Mapo-Tofu mit Hackfleisch – scharf 14,80 €
麻婆豆腐
Der Geschmack des Mapo-Tofu wird als betäubend scharf | frisch | zart und weich sowie aromatisch und flockig beschrieben. *Eine Spezialität aus Szechuan
- 44 Gedämpfte Rippchen 家鄉豉汁蒸排骨 20,50 €
Gedämpfte Rippchen in einer würzigen Schwarzbohnen-Sauce
- 45 Dongpo Fleisch 東坡肉 20,50 €
Geschmorter Schweinebauch mit Broccoli, dazu eine Soße aus Ingwer | Frühlingszwiebel | Sternanis und Zimt

Meeresfrüchte 主菜海鮮

- 51 Dorade Gedämpft oder Gebraten 27,00 €
清蒸或煎臘魚(鯛魚)
Hausgemachte Sesam-Soja-Sauce (nach Kanton Art) | Ingwer | Koriander
- 52 Gedämpfter Seabarsch 清蒸鱸魚 27,00 €
Hausgemachte Sesam-Soja-Sauce (nach Hongkong Art) | Ingwer | Koriander
- 53 Gebratene Garnelen - leicht scharf 26,00 €
乾煎明蝦
Süßliche Soja-Sauce | Ingwer
- 54 Gebratene Garnelen mit Ingwer und Zwiebellauch 家鄉豉汁蒸排骨 26,00 €
Austern-Weißwein-Sauce | Koriander
- 55 Gebratene Garnelen mit Shrimpspaste 28,00 €
蝦醬明蝦
Die Shrimpspaste ist eine scharfe | würzige Sauce aus Fisch und Meeresfrüchten. Die gebratenen Garnelen werden in der Shrimpspaste gedünstet. *Eine traditionelle chinesische Spezialität
- 56 Soft-Shell-Krabbe mit Salz und Pfeffer 28,80 €
椒鹽軟殼蟹
Frittierte Soft-Shell-Krabbe garniert mit Paprika | Frühlingszwiebeln und Chilis.
- 57 Gedämpfte Jakobsmuschel 9,80 € (Pro-Stück)
蒜蓉粉絲蒸帶子
Hausgemachte Sesam-Soja-Sauce (nach Hongkong Art) | Ingwer | Koriander



- 59 Gedämpfte Garnelenbällchen mit Trüffel 32,00 €
黑松露蒸蝦丸
Hausgemachte Sesam-Soja Soße (nach Hongkong Art) | Trüffel | Koriander



Vegetarisch 素食

- 61 Geschmorter Tofu mit Gemüse 紅燒豆腐 14,50 €
Fester angebratener Naturtofu und Gemüse werden in einer kräftigen Soja-Sauce geschmort. Hierdurch nimmt der Tofu noch viel mehr köstlichen Geschmack auf und wird schön zart und schnittfest.
- 62 Gebratenes Soja-Plätzchen mit Pilzen 15,50 €
素鸡炒三姑
Die vegetarischen Plätzchen (aus Soja- und Seitanbasis) werden mit frischen Pilzen knusprig gebraten.

Tagesfrisches Gemüse 當季時令鮮蔬

- 63 Pak Choi 上海小白菜 10,50 €
- 64 Kai-Lan 芥蘭 13,50 €
- 65 Wasserspinat 空心菜 12,50 €
(Angebraten mit Knoblauch, Ingwer oder Austern-Sauce)
- 66 Gemischtes Gemüse 什錦蔬菜 13,90 €
Zuckererbsen, grüne und rote Paprika, Steinpilze, Shiitake Pak Choi werden mit Knoblauch und Ingwer angebraten und mit einer Austern-Sauce abgerundet.
- 67 Scharfe Babybohnen 乾煸四季豆 12,50 €
Scharf angebratene Babybohnen mit getrockneten Chilis

Hausgemachte Nudeln - Glasnudeln - Reis 主菜：麵、冬粉、飯

- 71 Nudelsuppe mit Garnelenklößchen 13,50 €
水餃湯粉、麵
Garnelenklößchen in hausgemachter Hühnerbrühe, wahlweise mit hausgemachten Nudeln, Glasnudeln oder Bandnudeln
- 72 Chow Mian mit Rindfleisch 牛肉炒麵 12,50 €
Gebratene Nudeln mit saftig mariniertem Rindfleisch und Gemüse.
- 73 Gebratener Reis mit Garnelen und schwarze Trüffeln 號黑松露大蝦炒飯 22,50 €
Gebratener Jasmin-Reis mit großen Garnelen, Gemüse, Ei, Frühlingszwiebel, Erbsen und Karotten.
- 74 Chow Fan mit Garnelen 大蝦炒飯 13,80 €
Gebratener Jasmin-Reis mit großen Garnelen, Gemüse, Ei, Frühlingszwiebel, Erbsen und Karotten.
- 75 Gebratener Jasmin Reis nach Yangzhou Art 揚州炒飯 13,50 €
Gebratener Jasmin-Reis nach Yangzhou Art mit Shrimps, gegrilltem Schweinefleisch, Schalotten, Karotten und grünen Erbsen.
- 76 Gebratener Jasmin Reis nach Yangzhou Art 干炒牛河 13,50 €
Gebratene hausgemachte Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Bohnensprossen und Zwiebeln.
- 77 Spezialität Gebratene Nudeln mit Garnele 大蝦炒麵 13,50 €
Gebratene Nudeln mit großen Garnelen, Ei und Bohnensprossen.
- 78 Gebratene Nudeln mit gemischtem frischem Gemüse 雜菜炒麵 12,50 €
- 79 Gebratener Reis mit gemischtem frischem Gemüse 什錦蔬菜炒飯 12,50 €

