

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 -17:00 Uhr

- |     |       |      |  |  |
|-----|-------|------|--|--|
| M1  | 家常豆腐  | 8,00 | Tofu nach Familienart   | soßig, leicht scharf, mit Knoblauch  |
| M2  | 素宮雞   | 8,50 | Tofu gebraten nach Gongbao-Art     | mit Gemüse, Cashew-Nüssen, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf   |
| M3  | 炒時蔬   | 7,50 | Gebratenes frisches Gemüse   | mild und erfrischend knackig   |
| M4  | 醬爆雞丁  | 8,50 | Gebratenes Hähnchenbrustfilet  | in Würfelchen mit Weizenpaste-Soße und Gemüse  |
| M5  | 咖喱雞   | 8,50 | Gebratenes Hähnchenbrustfilet <sup>9</sup>   | mit Gemüse, Ananas und Curry   |
| M6  | 宮保雞丁  | 8,50 | Gongbao-Jiding     | Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Würfelchen nach Gongbao-Art, mit Gemüse, Cashew-Nüssen, Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf |
| M7  | 蒜辣牛肉  | 8,50 | Knofi-Rind, Rindfleisch gebraten    | mit Gemüse, scharf mit Knoblauch   |
| M8  | 筍片燴牛肉 | 8,50 | Rindfleisch  | mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig   |
| M9  | 魚香肉絲  | 8,50 | Yuxiang-Rousi    | Gebratenes Schweinefleisch in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*  |
| M10 | 辣味肉片  | 8,50 | Gebratenes Schweinefleisch     | mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika  |
| M11 | 香酥鴨   | 9,50 | Knusprige Ente   | mit Gemüse   |
| M12 | 雞肉炒飯  | 7,50 | Gebratener Eierreis  | mit Hühnerfleisch und Gemüse   |
| M13 | 豬肉炒面  | 7,50 | Gebratene Nudeln   | mit Schweinefleisch und Gemüse   |

# Suppe 热汤

- |   |       |      |  |
|---|-------|------|--|
| 1 | 蔬菜豆腐湯 | 4,50 | Tofu-Suppe mit Gemüse <sup>9</sup><br>mild   |
| 2 | 蔬菜蛋花湯 | 4,50 | Eierblumen-Suppe mit Gemüse <sup>9</sup><br>erfrischend  |
| 3 | 馄饨湯   | 5,00 | Wantan-Suppe<br>Teigtasche mit Schweine-Hackfleisch-Füllung  |
| 4 | 酸辣湯   | 4,50 | Sauer-Scharf-Suppe <br>mit Schweine-Hackfleisch, Ei und Gemüse                                   |
| 5 | 雞肉玉米羹 | 4,50 | Mais-Suppe <sup>9</sup><br>mit Hühnerfleisch, Koriander und chin. Reisessig  |
| 6 | 羊肉湯   | 6,90 | Lamm-Suppe <br>mit Sellerie, Shanghai-Gemüse, Chili und Koriander,<br>erfrischend scharf          |
| 7 | 大蝦湯   | 6,50 | Garnelen-Suppe <br>mit frischen Champignons, Chili und Koriander,<br>erfrischend säuerlich-scharf |

## Vorspeisen 冷热小碟前餐

- |     |       |       |  |
|-----|-------|-------|--|
| 11  | 小春卷   | 4,00  | Frittierte Mini-Frühlingsrolle, vegetarisch  |
| 12  | 炸馄饨   | 4,90  | Frittierte Wantans<br>mit Schweine-Hackfleisch-Füllung   |
| 13  | 紅油抄手  | 5,90  | Wantans in Ingwer-Chiliöl-Soße, gekocht <b>!!!</b><br>mit Schweine-Hackfleisch-Füllung   |
| 14  | 辣白菜   | 4,50  | Marinierter China-Kohl <b>!!</b><br>mit Meerrettich, Ingwer, Chilisoße   |
| 15  | 酸辣黃瓜  | 4,50  | Eingelegte Gurke <b>!!</b><br>mit Ingwer, sauer-scharf   |
| 16  | 凉拌海帶絲 | 4,50  | Seetang-Salat <b>!!</b><br>gewürzt mit roter Chiliöl und Knoblauch   |
| 16a | 蔥油海蜇  | 9,50  | Quallen-Salat<br>Schnittlauchöl und Sojasoße   |
| 17  | 蘇式豆腐干 | 4,50  | Tofu nach Shuzhou-Art<br>frittiert und eingelegt in herzhafter Soße  |
| 18  | 雙菇會   | 4,50  | Tungku-Pilze und Champignons<br>geschmort in herzhafter Soße   |
| 19  | 滷牛肉   | 6,90  | „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 Spezialsoße, süß-salzig  |
| 21  | 夫妻肺片  | 7,90  | „Fuqi-Feipian“ <b>!!!</b><br>Rindfleisch, Rinderzunge und Rindermagen in<br>Würzbrühe gekocht, serviert mit einer Soßemischung<br>aus Erdnüssen, Koriander, Schnittlauch und Chiliöl |
| 22  | 棒棒雞   | 6,50  | „Bang-Bang-Ji“ <b>!!</b><br>Hühnerfleisch in kleinen Streifen mit Erdnuß-Chiliöl-Soße  |
| 23  | 孜然羊肉串 | 12,50 | Lammspieß, 5 Spieße <b>!!!</b><br>mit Kreuzkümmel, Chili und Sichuan-Pfeffer   |
| 24  | 聚友閣拼盤 | 27,00 | Kalte Vorspeisenplatte für 2 - 4 Personen<br>Mit Nummern 14, 15, 17, 18, 19, 20, 22  |
| 25  | 素拼盤   | 15,00 | Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch<br>Mit Nummern 14, 15, 17, 18   |

# Hauptgerichte

## Schweinefleisch 猪肉

- 31 魚香肉絲 **13,90** 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 **13,90** Schweinefleisch  
in kleinen Streifen gebraten mit Gurke und Weizenpaste  
nach traditioneller Peking-Art
- 34 糖醋排骨 **14,50** Schweinerippchen  
mit Shanghai-Gemüse, süß-sauer, Shanghai-Spezialität
- 35 紅燒肉 **14,50** Rotgeschmorter Schweinebauch  
mit Shanghai-Gemüse, würzig und herzhaft  
nach Shanghaier Familienart
- 36a 紅燒獅子頭 **14,50** Rotgeschmorte Löwenköpfe,  
Bällchen aus Schweine-Hackfleisch und Wasserkastanien,  
frittiert und anschließend in würziger Soße geschmort,  
herzhaft und saftig
- 37 鹽煎肉 **14,90** Mit Salz gebratener Schweinebauch **||**  
in dünnen Scheiben mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl,  
scharf mit Knoblauch
- 38 麻婆豆腐 **13,50** Mapo-Tofu **|||**  
Tofu und Schweine-Hackfleisch in Soße mit Sichuan-Pfeffer,  
Chili und Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf\*\*
- 40 辣味肉片 **13,90** 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

## Rind- & Lammfleisch 牛羊肉

### Rindfleisch

- 41 孜然牛肉 15,90 Rindfleisch in Scheiben   
gebraten mit Sellerie, Schnittlauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel und Sichuan-Pfeffer, sehr würzig und scharf!
- 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 牛肉炒三絲 15,50 Kurz gebratenes Rindfleisch   
mit fester Tofu, Sellerie und Möhren
- 44 干炒牛肉 15,50 Gebratenes Rindfleisch   
mit Sellerie, Zwiebeln, Möhren und Paprika, scharf mit Knoblauch
- 45 沙茶牛肉 15,50 Gebratenes Rindfleisch  
mit Gemüse in Sha-Cha-Soße
- 45a 炆炒西蘭牛 15,90 Kurz gebratenes Rindfleisch mit Broccoli   
Sichuan-Pfeffer und getrockneter Chili, knackig und aromatisch
- 46 洋葱牛肉 15,50 Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
- 47 蒜辣牛肉 15,50 Knofi-Rind   
Rindfleisch gebraten mit Gemüse, scharf mit Knoblauch
- 47a 香菜牛肉 16,50 Gebratenes Rindfleisch   
mit Gemüse, Knoblauch und Koriander
- 48 辣味牛肉 15,00 Gebratenes Rindfleisch   
mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika
- 50 牛肉鍋巴 16,50 Knusprig frittierter Reis  
begossen mit herzhafter Soße aus Rindfleisch und Gemüse

### Lammfleisch

- 50a 蔥爆羊肉 18,90 Lammfleisch in dünnen Scheiben   
gebraten mit Zwiebeln, Schnittlauch und Koriander, sehr aromatisch
- 50b 孜然羊肉 18,90 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.

# Hauptgerichte

## Ente & Hähnchen 鸡鸭

- 51 樟茶鸭 **18,90** **Mit Teeblättern geräucherte Ente**  
knusprig gebacken, mit feinem und würzigem Räucher-Geschmack, weitgehend entbeint, eine Sichuan-Spezialität
- 52 香酥鸭 **17,50** **Knusprig gebackene Ente**  
mit gemischtem Gemüse,  
inklusive einer Soße Ihrer Wahl ( siehe Soße-Seite )
- 53 回鍋鴨 **16,50** **Doppelt gebratenes Entenfleisch** ))  
mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl,  
scharf mit Knoblauch
- 54 辣味鴨片 **16,50** **Gebratenes Entenfleisch** ))  
mit Chinakohl, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf
- 55 咖喱雞 **13,50** **Gebratenes Hähnchenbrustfilet<sup>9</sup>**  
mit Ananas, Gemüse und Curry
- 56 醬爆雞丁 **13,90** **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
in Würfelchen mit Gemüse und Weizenpaste-Soße,  
schmeckt aromatisch süß-salzig
- 57 老板子雞 **15,90** **Hähnchenbrustfilet in Würfelchen** ))))  
mit Paprika, China-Kohl, Champignons, Erdnüssen, Ingwer,  
Schluppen, Chili und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf\*\*
- 58 宮保雞丁 **13,90** **Hähnchenbrustfilet nach Gongbao-Art** ))  
gebraten in Würfelchen mit Cashew-Nüssen, Paprika,  
roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 59 筍片燴雞肉 **13,50** **Hähnchenbrustfilet**  
mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig
- 60 雙冬雞肉 **13,50** **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
mit Bambus, China-Kohl und Tungku-Pilzen
- 61 麻辣雞片 **14,50** **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 chinesischesch 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

- 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   
Leicht paniert, begossen mit Yuxiang-Soße\*
- 66a 浇汁鱼 **16,90** Frittiertes Rotbarschfilet  
Leicht paniert, begossen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 67 宫保鱼片 **14,90** Rotbarschfilet nach Gongbao-Art   
Leicht paniert, mit Gemüse, Cashew-Nüssen  
und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 69 蒜蓉煎虾 **21,00** Großgarnelen mit Schalen   
gebraten mit Knoblauch, pikant und saftig
- 70 椒盐大虾 **21,00** Großgarnelen mit Schalen   
frittiert, anschließend mit Sichuan-Pfeffer und  
Chilipulver gebraten, aromatisch und saftig
- 71 麻辣大虾 **18,90** Mala-Daxia, gebratene Garnelen   
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf\*\*
- 71a 宫保大虾 **18,90** Gebratene Garnelen nach Gongbao-Art   
mit Gemüse und Cashew-Nüssen,  
leicht säuerlich-scharf, mit Knoblauch
- 72 炸大虾 **19,50** Knusprig gebackene Garnelen, paniert  
mit einer Soße Ihrer Wahl ( siehe Soße-Seite )
- 75 大虾锅巴 **18,90** Knusprig frittierter Reis   
begossen mit Yuxiang-Soße\* (mit Großgarnelen und Gemüse)
- 73 豆豉鲮鱼 **14,50** Gebratener Tintenfisch   
mit Gemüse, Chili, schwarzen Bohnen und Knoblauch
- 74 麻辣鲮鱼 **14,50** Mala-Youyu, gebratener Tintenfisch   
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf\*\*

# Hauptgerichte

## Gerichte ohne Fleisch 素菜

- 81 炒時蔬 9,90 Gebratenes frisches Gemüse
- 82 麻辣炒素 13,90 Fester Tofu gebraten   
mit Gemüse, mala-scharf\*\*
- 83 炆炒西蘭花 12,90 Kurz gebratener Broccoli   
mit Sichuan-Pfeffer, sehr aromatisch und knackig
- 84 干煸豆角 13,00 Gebratene grüne Bohnen  
mit Knoblauch
- 85 炒三絲 13,50 Eingelegter fester Tofu, Sellerie und Möhren  
in kleinen Streifen gebraten
- 86 鮮蘑青菜 12,50 Gebratenes Shanghai-Gemüse<sup>9</sup>  
mit frischen Champignons
- 87 甜酸藕片 13,90 Gebratene Lotuswurzeln  
in dünnen Scheiben, süß-sauer
- 88 家常豆腐 12,00 Tofu nach Familienart   
mit Gemüse und Knoblauch
- 90 素麻婆豆腐 12,00 Mapo-Tofu ohne Fleisch   
Tofu in Soße mit Sichuan-Pfeffer, Chili und  
Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf\*\*
- 91 炸豆腐丸子 16,50 Frittierte Tofu-Bällchen mit Yuxiang-Soße   
92 炸豆腐丸子 16,50 Frittierte Tofu-Bällchen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 93 素宮保雞丁 12,50 Fester Tofu gebraten nach Gongbao-Art   
mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße  
und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
- 94 素魚香茄子 13,90 Aubergine ohne Fleisch   
nach Yuxiang-Art\*
- 95 素鍋巴 13,90 Knusprig frittierter Reis  
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   | 9,90  | Gebratener Eierreis<br>mit Gemüse   |
| 102 | 大蝦肉末炒饭 | 13,90 | Gebratener Eierreis<br>mit Garnelen, Schweine-Hackfleisch und Gemüse  |
| 103 | 雞肉炒饭   | 11,50 | Gebratener Eierreis<br>mit Gemüse und Hühnerfleisch   |
| 104 | 揚州炒饭   | 13,00 | Gebratener Eierreis nach Yangzhou-Art <sup>9)</sup><br>mit zerkleinerten Garnelen und Gemüse  |
| 105 | 蔬菜炒面   | 9,90  | Gebratene Nudeln<br>mit Gemüse  |
| 106 | 豬肉炒面   | 11,50 | Gebratene Nudeln<br>mit Gemüse und Schweinefleisch  |
| 108 | 素湯面    | 11,00 | Nudelsuppe<br>mit Champignons und Tofu  |
| 109 | 牛肉湯面   | 12,90 | Nudelsuppe <br>mit durchgegartem Rindfleisch und Gemüse, scharf                                    |
| 112 | 擔擔面    | 9,90  | Dan-Dan-Mian <br>Nudeln in scharfer Chiliöl-Soße mit<br>Schweine-Hackfleisch, Sichuan-Spezialität |

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

## Soßen & Beilagen 汁类

- 115 麻辣汁 3,50 **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 3,50 **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 3,50 **Gemüse-Soße** )  
Herzhaft und pikant, mit frischem Gemüse
- 118 京醬汁 3,50 **Weizenpaste-Soße**  
aromatisch süß-salzig
- 119 甜酸汁 3,50 **Süß-Sauer-Soße**<sup>9</sup>

### Beilagen

- 120 炒餃 4,50 **Gebraenes Eierreis**
- 120a 炒面 4,50 **Gebratene Nudeln**

# Menüempfehlungen 推荐套餐

- |     |                                   |  |
|-----|-----------------------------------|--|
| M21 | <b>26,00</b><br><i>pro Person</i> | <b>Menü A</b><br>ab 2 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Sauer-Scharf-Suppe</li><li>2. <b>Vorspeise:</b><br/>Tofu nach Shuzhou-Art, Hühnerfleisch in Chiliöl-Soße</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b><br/>Hühnerfleisch mit Weizenpaste-Soße, Rindfleisch scharf, mit Salz gebratener Schweinebauch, gebratener Broccoli</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frittierte Banane mit Eis</li></ol>   |
| M22 | <b>28,00</b><br><i>pro Person</i> | <b>Menü B</b><br>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><br/>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 frittiertes Banane</li></ol>   |
| M23 | <b>27,00</b><br><i>pro Person</i> | <b>Menü C</b><br>ab 4 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Sauer-Scharf-Suppe</li><li>2. <b>Vorspeise:</b> Eingelegter Chinakohl, Tofu nach Shuzhou-Art, frittiertes Fischfilet, Hühnerfleisch mit Erdnuß-Chiliöl-Soße</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b><br/>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</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frisches Obst mit frittiertes Banane</li></ol>   |
| M24 | <b>31,00</b><br><i>pro Person</i> | <b>Menü D</b><br>ab 4 Personen <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Suppe:</b> Lamm-Suppe säuerlich scharf</li><li>2. <b>Vorspeise:</b> Eingelegter Chinakohl, geschmorte Tungku-Pilze und Champignons, Hühnerfleisch mit Erdnuß-Chiliöl-Soße, Rindfleisch durchgekocht in dunkler Würzbrühe</li><li>3. <b>Hauptgericht:</b><br/>Geräucherte Tee-Ente, Hühnerfleisch nach Gongbao-Art, Gebratene Großgarnelen mala-scharf, Mit Salz gebratenes Schweinebauch in dünnen Scheiben, Begossenes Rotbarschfilet mit dunkler Süß-Sauer-Soße, Rindfleisch gebraten mit Gemüse scharf mit Knoblauch</li><li>4. <b>Nachtisch:</b> Frisches Obst und frittiertes Klebreisbällchen</li></ol> |

## Gerichte auf Vorbestellung 预订菜

S1	西班牙豬排	<b>Iberico Schweinesteak</b> ㉟	€ 37,00
		ca. 350g, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Frühlingzwiebeln und Trockenchili	
S2	姜葱龍蝦	<b>Hummer nach Hausart</b> ㉟	€ 95,00
		Stück ca. 900g, gebraten mit Ingwer, Frühlingzwiebeln	
S3	孜然羊肘	<b>Lammhaxe</b> ㉟㉟	€ 25,00
		In Würzbrühe gekocht, danach frittiert, mit gehackten Zwiebeln, Chili und Kreuzkümmel	
S4	清蒸鱸魚	<b>Gedämpfter Wolfsbarsch</b>	€ 25,00
		ca. 600g, mit Kopf und Gräten, begossen mit feiner, herzhafter Ingwer-Schnittlauchöl-Soße	
S5	干燒鯉魚	<b>„Gangshao-Liyu“, Halber Karpfen,</b> ㉟㉟	€ 27,00
		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	<b>Bier-Ente</b> ㉟㉟	€ 25,00
		halbe Ente in würziger Soße mit Tsingtao-Bier durchgegart, mit Zutaten von dicken Glasnudeln, Sellerie, Champignons und Chinakohl	
S7	墨魚燒肉	<b>Schweinebauch mit Tintenfisch</b>	€ 25,00
		in dicker Würzbrühe geschmort, Shanghai-Spezialität	
S8	鴛鴦火鍋	<b>Feuertopf „Ying-Yang“, ab 2 Personen</b>	€ 25,00
		mit scharfer und milder Brühe, reichliche Zutaten auf Tellern: Lammfleisch, Garnelen mit Schalen, frischer Tofu, China-Kohl, Glasnudeln, Morcheln, Klebreiskuchen...	<i>pro Person</i>
S9	北京鴨	<b>Peking-Ente, ab 2 Personen</b>	€ 35,00
		<b>vier-gängig:</b>	<i>pro Person</i>
		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	

## Nachtisch 餐后天

- |     |      |       |  |
|-----|------|-------|--|
| 121 | 拔絲蘋果 | 12,90 | <b>Fädenziehende Äpfel</b> , für 2 Personen<br>Äpfel paniert, frittiert und karamelisiert                      |
| 122 | 炸香蕉  | 5,50  | <b>Frittierte Banane</b><br>Paniert, mit Honig   |
| 123 | 炸蘋果  | 5,50  | <b>Frittierte Äpfel</b><br>Paniert, mit Honig  |
| 124 | 湯圓   | 6,50  | <b>Gekochte Klebreisbällchen</b> , 4 Stück<br>Füllung: Paste aus schwarzem Sesam                               |
| 125 | 炸麻球  | 9,50  | <b>Frittiertes Klebreisbällchen</b> , 4 Stück<br>mit Rotbohnenpaste-Füllung,<br>serviert mit 2 Kugeln Eiscreme |
| 126 | 冰激凌  | 6,50  | <b>Eiscreme</b><br>3 Kugeln nach Ihrer Wahl:<br>Vanille, Erdbeer, Schokolade                                   |
| 127 | 炸冰激凌 | 6,50  | <b>Frittierte Eiscreme</b><br>Paniert, mit Honig   |
| 128 | 時鮮水果 | 12,90 | <b>Saison-Früchte</b> , für 2 Personen   |
| 129 | 香蕉船  | 6,90  | <b>Bananen-Split</b><br>Banane mit Eis und Sahne   |