

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 | 8,50 | Tofu nach Familienart)
soßig, leicht scharf, mit Knoblauch |
| M2 素宮雞 | 9,00 | Tofu gebraten nach Gongbao-Art))
mit Gemüse, Cashew-Nüssen, roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf |
| M3 炒時蔬 | 8,00 | Gebratenes frisches Gemüse
mild und erfrischend knackig |
| M4 醬爆雞丁 | 9,00 | Gebratenes Hähnchenbrustfilet
in Würfelchen mit Weizenpaste-Soße und Gemüse |
| M5 咖喱雞 | 9,00 | Gebratenes Hähnchenbrustfilet⁹
mit Gemüse, Ananas und Curry |
| M6 宮保雞丁 | 9,00 | Gongbao-Jiding))
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Würfelchen nach Gongbao-Art, mit Gemüse, Cashew-Nüssen, Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf |
| M7 蒜辣牛肉 | 9,00 | Knofi-Rind, Rindfleisch gebraten)))
mit Gemüse, scharf mit Knoblauch |
| M8 筍片燴牛肉 | 9,00 | Rindfleisch
mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig |
| M9 魚香肉絲 | 9,00 | Yuxiang-Rousi))
Gebratenes Schweinefleisch in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art* |
| M10 辣味肉片 | 9,00 | Gebratenes Schweinefleisch))
mit Bambus, Morcheln, Champignons, Möhren und Paprika |
| M11 香酥鴨 | 10,50 | Knusprige Ente
mit Gemüse |
| M12 雞肉炒飯 | 8,00 | Gebratener Eierreis
mit Hühnerfleisch und Gemüse |
| M13 豬肉炒面 | 8,00 | Gebratene Nudeln
mit Schweinefleisch und Gemüse |

Suppe 热汤

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

Vorspeisen 冷热小碟前餐

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

Hauptgerichte

Schweinefleisch 猪肉

- 31 魚香肉絲 **14,90** **Gebratenes Schweinefleisch** **}}**
in kleinen Streifen mit Sojasprossen nach Yuxiang-Art*
- 32 魚香茄子 **14,90** **Yuxiang-Qiezi** **}}**
Aubergine mit Schweine-Hackfleisch nach Yuxiang-Art*
- 33 京醬肉絲 **14,90** **Schweinefleisch**
in kleinen Streifen gebraten mit Gurke und Weizenpaste
nach traditioneller Peking-Art
- 34 糖醋排骨 **15,50** **Schweinerippchen**
mit Shanghai-Gemüse, süß-sauer, Shanghai-Spezialität
- 35 紅燒肉 **15,50** **Rotgeschmorter Schweinebauch**
mit Shanghai-Gemüse, würzig und herzhaft
nach Shanghaier Familienart
- 36 紅燒獅子頭 **15,50** **Rotgeschmorte "Löwenköpfe"**
Bällchen aus Schweine-Hackfleisch und Wasserkastanien,
frittiert und anschließend in würziger Soße geschmort,
herzhaft und saftig
- 37 鹽煎肉 **15,90** **Mit Salz gebratener Schweinebauch** **}}**
in dünnen Scheiben mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl,
scharf mit Knoblauch
- 38 麻婆豆腐 **14,50** **Mapo-Tofu** **}}}**
Tofu und Schweine-Hackfleisch in Soße mit Sichuan-Pfeffer,
Chili und Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**
- 40 辣味肉片 **14,90** **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 chinesisich 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, Chinakohl, Sellerie; mala-scharf**
- 43 牛肉炒三絲 15,50 Kurz gebratenes Rindfleisch 
mit festem 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 getrocknetes 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 Yuxiang-Soße* (mit 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 **19,50** **Mit Teeblättern geräucherte Ente**
knusprig gebacken, mit feinem und würzigem Räucher-Geschmack, weitgehend entbeint, eine Sichuan-Spezialität
- 52 香酥鸭 **18,50** **Knusprig gebackene Ente**
mit gemischtem Gemüse,
inklusive einer Soße Ihrer Wahl (siehe Soßen-Seite)
- 53 回鍋鴨 **17,50** **Doppelt gebratenes Entenfleisch ㊗**
mit schwarzen Bohnen, Paprika und Chinakohl,
scharf mit Knoblauch
- 54 辣味鴨片 **17,50** **Gebratenes Entenfleisch ㊗**
mit Chinakohl, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf
- 55 咖喱雞 **14,50** **Gebratenes Hähnchenbrustfilet⁹**
mit Ananas, Gemüse und Curry
- 56 醬爆雞丁 **14,90** **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**
in Würfelchen mit Gemüse und Weizenpaste-Soße,
schmeckt aromatisch süß-salzig
- 57 老板子雞 **16,90** **Hähnchenbrustfilet in Würfelchen ㊗㊗㊗**
mit Paprika, Chinakohl, Champignons, Erdnüssen, Ingwer,
Schluppen, Chili und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**
- 58 宮保雞丁 **14,90** **Hähnchenbrustfilet nach Gongbao-Art ㊗**
gebraten in Würfelchen mit Cashew-Nüssen, Paprika,
roter Chilisoße und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 59 筍片燴雞肉 **14,50** **Hähnchenbrustfilet**
mit Bambus, Morcheln und Chinakohl, mild soßig
- 60 雙冬雞肉 **14,50** **Gebratenes Hähnchenbrustfilet**
mit Bambus, Chinakohl und Tungku-Pilzen
- 61 麻辣雞片 **15,50** **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.

Hauptgerichte

Fisch & Garnelen 鱼虾

- 64 干烧鱼脯 17,50 „Gangshao-Yupu“)))
Gedünstetes Rotbarschfilet mit Schweine-Hackfleisch in kräftiger Soße aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Schluppen und Bohnenpaste
- 65 水煮鱼片 17,50 „Shuizhu-Yupian“)))
Rotbarschfilet gegart in kräftiger Soße aus Chilipulver, Chilischoten, Sichuan-Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Bohnenpaste; mit Broccoli, Chinakohl, Sellerie; mala-scharf**
- 66 浇汁鱼 17,50 Frittiertes Rotbarschfilet))
Leicht paniert, begossen mit Yuxiang-Soße*
- 66a 浇汁鱼 17,50 Frittiertes Rotbarschfilet
Leicht paniert, begossen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 67 宫保鱼片 15,90 Rotbarschfilet nach Gongbao-Art))
Leicht paniert, mit Gemüse, Cashew-Nüssen und Knoblauch, leicht säuerlich-scharf
- 69 蒜蓉煎虾 23,00 Großgarnelen mit Schale)
gebraten mit Knoblauch, pikant und saftig
- 70 椒盐大虾 23,00 Großgarnelen mit Schale))
frittiert, anschließend mit Sichuan-Pfeffer und Chilipulver gebraten, aromatisch und saftig
- 71 麻辣大虾 21,00 Mala-Daxia, gebratene Garnelen)))
mit Möhren, Sellerie, Chilisoße und Sichuan-Pfeffer, mala-scharf**
- 71a 宫保大虾 21,00 Gebratene Garnelen nach Gongbao-Art)))
mit Gemüse und Cashew-Nüssen, leicht säuerlich-scharf, mit Knoblauch
- 72 炸大虾 23,00 Knusprig gebackene Garnelen, paniert
mit einer Soße Ihrer Wahl (siehe Soßen-Seite)
- 75 大虾锅巴 21,00 Knusprig frittierter Reis))
begossen mit Yuxiang-Soße* (mit Großgarnelen und Gemüse)
- 73 豆豉鱿鱼 15,50 Gebratener Tintenfisch)
mit Gemüse, Chili, schwarzen Bohnen und Knoblauch
- 74 麻辣鱿鱼 15,50 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 Bohnen⁹
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-Gemüse⁹
mit frischen Champignons
- 87 甜酸藕片 16,90 Gebratene Lotuswurzeln
in dünnen Scheiben, süß-sauer
- 88 家常豆腐 13,50 Tofu nach Familienart 
mit Gemüse und Knoblauch
- 90 素麻婆豆腐 13,50 Mapo-Tofu ohne Fleisch 
Tofu in Soße mit Sichuan-Pfeffer, Chili und
Bohnenpaste durchgekocht, mala-scharf**
- 91 炸豆腐丸子 17,50 Frittierte Tofu-Bällchen mit Yuxiang-Soße 
92 炸豆腐丸子 17,50 Frittierte Tofu-Bällchen mit dunkler Süß-Sauer-Soße
- 93 素宮保雞丁 14,00 Fester Tofu gebraten nach Gongbao-Art 
mit Cashew-Nüssen, Paprika, roter Chilisoße
und Knoblauch, leicht säuerlich, scharf
- 94 素魚香茄子 14,90 Aubergine ohne Fleisch 
nach Yuxiang-Art*
- 95 素鍋巴 14,90 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.

Hauptgerichte

Eierreis & Nudeln 炒饭炒面汤面

- | | | | |
|-----|--------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 101 | 蔬菜炒饭 | 9,90 | Gebratener Eierreis
mit Gemüse |
| 102 | 大蝦肉末炒饭 | 13,90 | Gebratener Eierreis
mit Garnelen, Schweine-Hackfleisch und Gemüse |
| 103 | 雞肉炒饭 | 11,50 | Gebratener Eierreis
mit Gemüse und Hühnerfleisch |
| 104 | 揚州炒饭 | 13,00 | Gebratener Eierreis nach Yangzhou-Art ⁹⁾
mit zerkleinerten Garnelen und Gemüse |
| 105 | 蔬菜炒面 | 9,90 | Gebratene Nudeln
mit Gemüse |
| 106 | 豬肉炒面 | 11,50 | Gebratene Nudeln
mit Gemüse und Schweinefleisch |
| 108 | 素湯面 | 12,00 | Nudelsuppe
mit Champignons und Tofu |
| 112 | 擔擔面 | 9,90 | 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

- 115 麻辣汁 3,50 **Mala-Soße, mala-scharf**)))
Mala-scharf: Mala bedeutet auf chinesisich 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**⁹

Beilagen

- 120 炒飯 5,00 **Gebratenes Eierreis**
- 120a 炒面 5,00 **Gebratene Nudeln**

Menüempfehlungen 推荐套餐

- M21 **27,00**
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 **29,00**
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 **28,00**
pro Person
- Menü C**
ab 4 Personen
1. **Suppe:** Sauer-Scharf-Suppe
 2. **Vorspeise:** Eingelegter 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 **33,00**
pro Person
- Menü D**
ab 4 Personen
1. **Suppe:** Lamm-Suppe säuerlich scharf
 2. **Vorspeise:** Eingelegter 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 | 西班牙豬排 | Iberico Schweinesteak ㉟ | € 45,00 |
| | | ca. 350g, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln und Trockenchili | |
| S2 | 姜葱龍蝦 | Hummer nach Hausart ㉟ | € 95,00 |
| | | Stück ca. 1000g, mit oder ohne Schale gebraten mit Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln | |
| S3 | 孜然羊肘 | Lammhaxe ㉟㉟ | € 33,00 |
| | | In Würzbrühe gekocht, danach frittiert, mit gehackten Zwiebeln, Chili und Kreuzkümmel | |
| S4 | 清蒸鱸魚 | Gedämpfter Wolfsbarsch | € 25,00 |
| | | ca. 600g, mit Kopf und Gräten, begossen mit feiner, herzhafter Ingwer-Schnittlauchöl-Soße | |
| S5 | 干燒鯉魚 | „Gangshao-Liyu“, Halber Karpfen, ㉟㉟ | € 29,00 |
| | | 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 ㉟㉟ | € 25,00 |
| | | 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 | € 27,00 |
| | | in dicker Würzbrühe geschmort, Shanghai-Spezialität | |
| S8 | 鴛鴦火鍋 | Feuertopf „Ying-Yang“, ab 2 Personen | € 29,00 |
| | | 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 | Peking-Ente, ab 2 Personen | als Menü |
| | | vier-gängig: | € 38,00 |
| | | 1. Kalte vegetarische Vorspeisen | <i>pro Person</i> |
| | | 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 | € 19,00 |
| | | 4. Frisches Obst und gebackener Banane | <i>pro Person</i> |

Nachtisch 餐后天

- | | | | |
|-----|------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 121 | 拔絲蘋果 | 12,90 | Fädenziehende Äpfel , für 2 Personen
Äpfel paniert, frittiert und karamelisiert |
| 122 | 炸香蕉 | 5,90 | Frittierte Banane
Paniert, mit Honig |
| 123 | 炸蘋果 | 5,90 | Frittierte Äpfel
Paniert, mit Honig |
| 124 | 湯圓 | 6,50 | Gekochte Klebreisbällchen , 4 Stück
Füllung: Paste aus schwarzem Sesam |
| 125 | 炸麻球 | 9,50 | Frittierte Klebreisbällchen , 4 Stück
mit Rotbohnenpaste-Füllung,
serviert mit 2 Kugeln Eiscreme |
| 126 | 冰激凌 | 6,90 | Eiscreme
3 Kugeln nach Ihrer Wahl:
Vanille, Erdbeer, Schokolade |
| 127 | 炸冰激凌 | 6,90 | Frittierte Eiscreme
Paniert, mit Honig |
| 128 | 時鮮水果 | 13,50 | Saison-Früchte , für 2 Personen |
| 129 | 香蕉船 | 7,50 | Bananen-Split
Banane mit Eis und Sahne |