

Dim Sum

點心

bedeutet wörtlich übersetzt in etwa:

Kleine Leckerbissen, die das Herz berühren

Dim Sum sind kleine, meist gedämpfte oder gebratene Gerichte. Den Großteil der Speisen machen gefüllte Teigtaschen aus. Die Füllungen können aus allen denkbaren Sorten von Fleisch, Meerestieren und -früchten, aber auch aus Ei, Gemüse und Süßem bestehen.

Die Gerichte stammen ursprünglich aus der kantonesischen Küche Chinas. In den traditionellen Teehäusern im Süden und Osten Chinas werden die Dim Sum zu klassischem, chinesischem Tee, meistens in kleinen Bambuskörben gereicht. Die Bambuskörbe können zum Dämpfen aufeinander gestapelt werden.

Dim Sum, das kleine Gericht, das große Freude macht.
Man kann die vielfältigen Dim Sum perfekt mit Freunden
und Familie teilen und genießen, denn:

Geteilte Freude ist doppelte Freude.

美邀慕樂
味您城多
與共首食
健康享家飲
，歡，
，樂點心
，

LeDu

樂多
食飲

Dim Sum & Bar

SALAD 沙拉

01. Shirataki-Nudelsalat (vegan))), mit Shirataki Nudeln, Enokipilzen, Edamame, Karotten und Koriander in hausgremachtem Sesam-Erdnuss-Dressing ^{e,d,f}
02. Oktopussalat mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Yuzu-Zitronengras-Dressing
03. Hühnerbrustfiletsalat ^{e,f,d})), mit Gurken und Radieschen in Erdnuss-Chili-Dressing ^{e,l}
04. Crispy Entenbrust mit hausgemachten Crackern, Blattsalat und Pflaumen-Wasabi-Dressing

SOUP 汤品

Teigtaschen Suppe mit Pak Choi, Enokipilzen und Koriander in leichter Brühe

11. Garnelen Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinehack und chin. Lauch ^{a,b,e,f}
12. Vegane Klößchen (in einer vegetarischen Ramen Brühe) aus Tofu, Enokipilzen und Shirataki Nudeln ^{a,e,f}

DUMPLINGS Teigtaschen 带馅点心

- | | gebraten | gedämpft |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 21. Beef 牛肉餡 mit Rinderhackfleisch und...
Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}
Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f})) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 21. Chicken 雞肉餡 mit Hühnerhackfleisch und...
Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum ^{a,f})))
Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry ^{a,f}) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 21. Pork 豬肉餡 mit Schweinehackfleisch und...
Shiitakepilzen, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebeln, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}
Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebel ^{a,e,f}
Chinesischem Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße ^{a,e,f}
Garnelen, Ingwer, Koriander ^{a,e,f} | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 21. Vegetarian 素餡 mit Sojamedaillon, Eier, Spinat, Glasnudeln und Morcheln ^{a,f,c}
mit asiatischen Broccoliblättern, dicken Glasnudeln, Shiitakepilzen, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f} | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

DUMPLINGS Teigtaschen 带馅点心

22. Shao Mai gedämpft mit Garnelen und Hackfleisch, Shiitakepilzen, serviert mit Lachskaviar ^{a,b,e}
mit Klebreis, Babyspinat, Koriander, Shiitakepilzen, Morcheln (Vegan) ^{a,d,e}
23. Chao Shou)) Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilzen, gekocht und serviert mit einem Auflauf aus Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Pfeffer-Chili Soße ^{a,e}

SPECIALS 特色

Serviert mit Pfannkuchen, Koriander, sowie Zwiebeln zum selbst Einrollen

31. Fleisch aus der Rinderhüfte in Schwarzbohnensoße ^{a,e,f}
32. Lammfilet mit Chilli, Zwiebeln und Kreuzkümmel ^{a,e,f})
33. Schweinebauch mit Takoyaki ^{a,e,f}
34. Entenfleisch serviert mit Gurken und Lauchzwiebeln ^{a,e}
- Serviert mit...
35. Geschmortes Rindfleisch mit Kimchi, Koriander, Erdnüssen und einer Wasabi-Mayosoße serviert in einem Hefekloß ^{a,d,e})
36. Auberginen in hausgemachter Yuxiang-Soße serviert mit einer Portion Reis ^{a,e})

LeDu Dim Sum

pro Person € 23,90

Bei unserem LeDu Menue wählen Sie mindestens 4 Gerichte aus dem gesamten Angebot unserer Speisekarte. Kreuzen Sie einfach die gewünschten Speisen an. Sollten Sie ein Gericht mehrmals bestellen wollen, schreiben Sie die gewünschte Anzahl in das Kästchen.

Sind Sie trotzdem noch hungrig? Bestellen Sie zu Ihrem Menue beliebig viele zusätzliche Gerichte für 4,90 € / Gericht.

Ab 22 Uhr bekommen Sie einzelne Gerichte für 5,90 € / Gericht.

- leicht scharf) scharf)) sehr scharf)))
- a = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und Eierzeugnisse
d = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
e = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse (Sojasoße kann Spuren von Geschmacksverstärker enthalten)
f = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
g = Milch und Milcherzeugnisse

DIM SUM FRIED 煎

41. Wan Tan mit Preiselbeer-Chili-Dip gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilzen ^{a,b,e})
42. Garnelen mit Seealgen gebacken, dazu ein hausgemachter Wasabi-Limette-Mayonaise-Dip ^{b,e,g}
43. Tofu mit Schalotten und Thaibasilikum, dazu Takoyaki-Soße ^e
44. Schweinerippchen in hausgemachter Zitronengras-Pflaumensoße ^a
45. Lotuswurzel gefüllt mit Rinderhack, Ingwer, Lachzwiebeln und dazu unseren Haus-Dip ^{a,e}

DIM SUM GRILLED 烤

51. Hausgemachte Hühnerfiletspieße mit Zitronengras, Erdnuss und Chillipulver ^{d,e,f}))
52. Hausgemachte Kalbspieße mit Chilipaste und La Lot Blatt ^{e,f})
53. Kalmarzöpfe mit Koriander, Karotten Zwiebeln und Pfeffersalz nach Sezuan-Art ^b))

DIM SUM STEAMED 蒸

61. Edamame mit Gewürz-Meersalz
62. Pak Choi mit Ingwer, veganer-Austernsoße und Sesamöl ^{e,f}
63. In Bananenblätter gewickelter Klebreis mit Shiitakepilzen, Hühnerbrustfilet und einer Wasabi-Limette-Mayonaise-Dip ^{b,e,g}
64. Tintenfisch gedämpft mit Sojabohnenpaste, Pfeffer und Knoblauch serviert mit einer Portion Reis ^{b,e}))
65. Spien gedämpft in hausgemachter Currysoße serviert mit Reis ^{b,e}
66. Riesengarnele gedämpft mit Glasnudeln und Knoblauchsoße nach Art des Hauses ^{b,e}
67. Seidentofu gedämpft mit Enopilze und Shiratakinudeln Serviert mit einer Portion Reis ^e))

DESSERTS 甜點

71. Kokosmilch-Panna Cotta mit Zitronengras-Mangopüree ^g
72. Ingwer-Orange-Schokomousse ^g
73. Gebackenes Klebreis-Küchlein mit Matcha Eis ^g
74. Gedämpfte, gefüllte Kokosbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam ^{a,g}
75. Mochi gefüllt mit schwarzem Sesam und Matcha mit Mangosoße ^{a,f,g}