

Shanghai  Küche



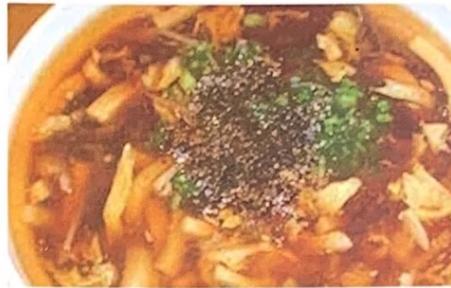
玉瑞 憑瑞 精高 信瑞
地為國 重吉蘊 華器至 天致品
以玉 瑞兼王 精華 耕高
者精為 憑瑞 納
中華美食



S1 宗嫂鱼羹

*Fischsuppen
mit Schinkenstreifen
und verschied. Gemüse*

K / M / G
4,80 / 8,80 / 12,80



S2 紫菜虾片蛋汤

*Eiersuppe mit Purpur Tang
und Mini-Strips*

3,80 / 6,80 / 9,80



S3 菌菇蔬菜汤

*Pilzensuppe
mit verschiedenen Gemüsen*

4,80 / 8,80 / 12,80



S5 咖喱牛肉粉丝汤

*Rindsuppe mit Curry
und Glasnudel (scharf)*

5,80 / 10,80 / 15,80



S6 油豆腐粉丝汤

*Frittierte Tofu suppe
mit Glasnudel*

4,80 / 8,80 / 12,80



K / M / G

S7 酸辣汤 4,80 / 8,80 / 12,80

*Gulaschsuppe mit Hühnerfleisch
und Bambus (sauer-scharf)*



L1 白斬雞

5,80

*Kalter Hühnerfleisch dazu
einen Ingwer-Lauchzwiebel-Dip*



L2 油爆蝦

6,80

*Gebackene Shrimps
(mit Kopf und Schale)*



L4 特色薰魚

8,80

*Hausgemachter Räucherfisch
nach Shanghai Art*



L5 五香素雞

5,50

Gewürzter Sojahautrolle



L6 冰糖卤鴨 8,80

*Geschmorter Entenfleisch
nach Shanghai Art*



L7 葱油黃瓜 4,80

*Gurken mit Lauchzwiebeln
in Öl*



L8 香糟醉雞 6,90

*kaltes Hühnerfleisch
in Wein Sauce*



L9 鹽水毛豆 4,80

Kalte Sojabohnen



L10 口水牛肉 8,90

Kaltes Rindfleisch in Scheibe



L11 美味海草 5,80
Hausgemachter Seetang



L12 蒜泥白切肉 5,80
*Schweinbauch in Scheibe
mit Knoblauch Soße*



L13 爽口辣白菜 4,90
Hausgemachter Kimchi



L14 紅油牛肚 5,90
*Rindmagen mit Chilli-Öl
(scharf)*



L15 木耳拌海帶 5,50
Seetang mit Mu-Er



Z1 回锅肉 12,80

*Schweinebauch
mit Hoi-Sin Soße
und Gemüse (scharf)*



Z2 蒜香骨 13,80

*Gebraten Schweinerippchen
mit Knoblauch*



Z3 糖醋排骨 13,80

Süß Saure Rippchen



Z4 青椒肉丝 12,90

*Schweinefleisch
mit Paprika
in Streifen geschnitten*



Z5 酱爆肉丝 12,80

*Schweinefleisch in Streifen
nach Shanghai-Art Soße*



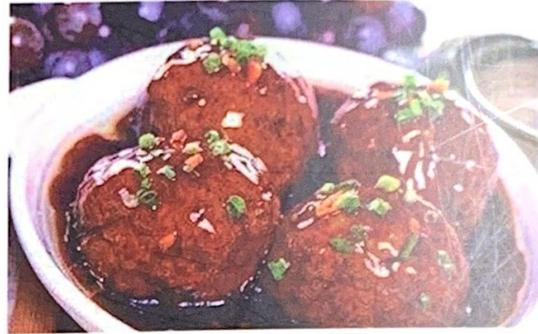
Z9 家乡红烧肉 13.80

*Brennen Schweinebauch
in Soja-Soße*



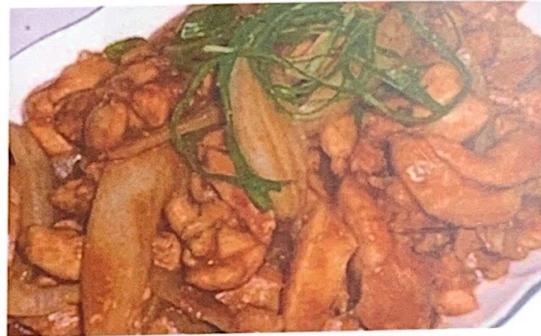
Z10 红烧狮子头 13,80

*Schmorfleisch Klöße
in Soja-Soße*



F1 洋葱鸡 12.50

*Gebratenes Hühnerfleisch
mit Zwiebeln*



F2 咖喱鸡 12.50

*Gebratenes Hühnerfleisch
mit Curry Soße*



F3 炸鸡胸 13.80

*Knusprige Hühnerbrust
mit Paniermehl
und pikanter Soße extra*



N1 葱姜牛肉 16.80

*Rindfleisch
mit Lauchzwiebeln
und Ingwer*



N2 蚝汁牛肉 16.80

*Rindfleisch
mit Austernpilzen Soße*



N3 尖椒牛肉 16.80

Rindfleisch mit Chili (scharf)



N4 红烩牛腩 16.80

*Geschmorter Rindbauch
mit Kartoffeln
und Tomaten Soße*

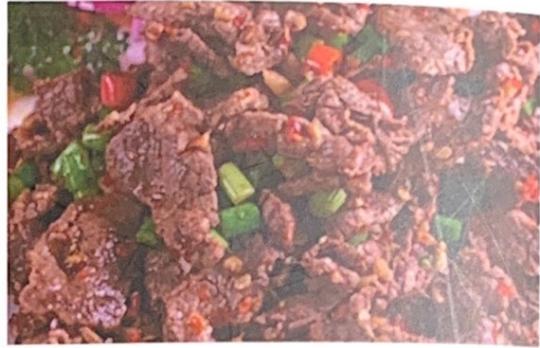


N5 水煮牛肉 17.90

*Rindfleisch
nach Sichuan Art (scharf)*



N6 孜然牛肉 16.80
Rindfleisch mit Kreuzkümmel



N7 香辣牛肉 16.80
Gewürzter Rindfleisch (scharf)



N8 西芹牛肉 16.80
*Gebratenes Rindfleisch
mit Sellerie*



N9 豆豉黑椒牛 16,80
*Rindfleisch
mit Schwarzbohnen und Pfeffer*



H1 清炒虾仁 18.90
Gebratene Garnelen



H3 椒盐大虾 19,90

*Garnelen in Pfeffer
und Salz gewürzen
mit Kopf, Schale*



H4 鱼片 16,90

*Gekochter Fischfilet
in Weinsauce*



H7 清蒸海鲈鱼 19,90

Gedämpfte Wolfsbarsch



H8 干烧海鲈鱼 19,90

*Wolfsbarsch
nach Shanghai-Art
in Soja-Soße (scharf)*



H9 葱姜炒海蟹 26,90

*Gebratene Krabbe
mit Lauchzwiebeln
und Ingwer*



J1 韭菜炒雞蛋 12.80

Gebratener Bärlauch mit Eiern



J2 蒜苔醬油肉 12,80

*Gebratene Knoblauchsprossen
mit gewüztem Schweinefleisch*



J5 醬瓜肉丁炒毛豆 12,80

*Gebratenes Schweinefleisch
mit Sojabohnen
und eingelegtem Gurken*



J8 麻婆豆腐 12,80

*Ma-Po Tofu
mit Schweinefleisch (scharf)*



J9 脆皮怪味雞 13,80

*Knuspriges Hühnerfleisch
mit Erdnuss Soße
und Knochen*



J10 大腸煲 13,80

mit Zwiebeln in heißer Platte



G1 烤鴨 16,90

Beijing-Ente
mit ~~Kuchen~~ Sauerpflaume Soße



G2 叉燒 14,90

Geröstetes Schweinefleisch
mit Barbecue Soße



G3 燒肉 14,90

Braten von Schweinefleisch
mit Barbecue Soße



G4 臘香腸 6,80

Bockwurst nach Kanton Art



E1 熏鱼面 13.90

*Nudelsuppe/Nudeltopf
mit Räucherfisch*



E3 素鸡面 11.90

Nudelsuppe mit Sojahautrolle



E4 辣酱面 12.90

*Nudelsuppe
mit geschmortem Schweinefleisch
Chili Soße (scharf)*



E5 大排面 12,90

*Nudelsuppe mit Kotelett
und Lauchzwiebeln Ingwer*



E6 大肠面 13.90

*Nudelsuppe
mit Geschmortem Schweinedarm*



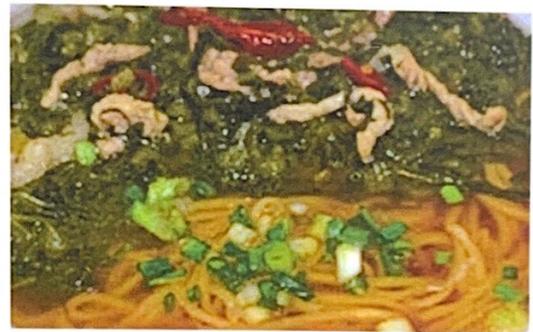
E7 牛肚面 12,90
Nudelsuppe mit Rindermagen



E9 素什锦面 12,90
Vegetarische Nudelsuppe



E10 雪菜肉丝面 11,90
*Nudelsuppe
mit Schweinefleischstreifen
und eingelegtem Kohl*



E11 上海肉丝香菇炒面 12,90
*Gebratene Nudel
mit Schweinefleischstreifen
und shiitake nach Shanghai Art*



D1 上海鲜肉小笼包 6,90 / 6st.
*Xiao Long Bao
Gedünstete Teigtaschen
aus Weizenmehl.
gefüllt mit Schweinefleisch*



D2 上海生煎馒头 6.90 / 4st.

Sheng Jian Baozi
Gebratene fleischgefülltes
Baozi nach Shanghai Art



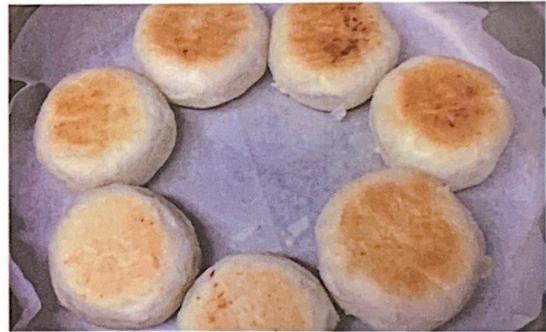
D3 上海鲜肉锅贴 6,90 / 6st.

Guo Tie
Gebratene Teigtaschen gefüllt
mit Schweinhackfleisch
und Lauch



D4 鲜肉酥饼 5.50 / 2st.

Blätterteigtasche
mit Hackfleischfüllung



D5 豆沙酥饼 5.50 / 2st.

Blätterteigtasche
mit süßer Bohnenpastefüllung



D6 萝卜丝火腿酥饼 6,90 / 2st.

Blätterteigtasche
mit Rettichstreifen und Schinken



D7 排骨年糕 14,90

*Gebratene Kotelett
und Reiskuchen
nach Shanghai Art*



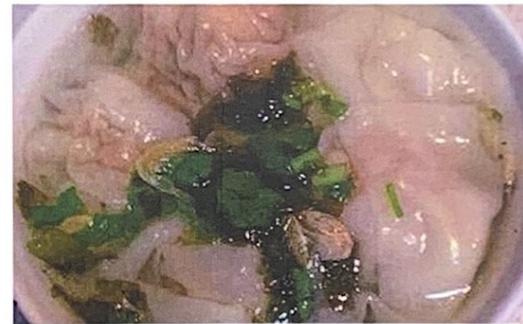
D8 芥菜鲜肉大馄饨 10,90 / 8st.

*Wantan Suppe
mit Hirtentäschelkraut
und Hackfleischfüllung*



D9 虾肉小馄饨 10,90 / 8st.

*Mini-wantan Suppe
mit Garnelen
und Hackfleischfüllung*



D10 香菇素菜包 5,50 / 2st.

*Vegetarische Baozi
mit der Füllung von Pak choi
und Shiitake*



V1 炒青菜 12,90

Gebraten Pak choi



V2 空心菜(腐汁/蒜味) 13.90

*Gebratener Wasser Spinat,
fermentierte
Tofu-Geschmack
/ Knoblauch-geschmack)*



V3 油焖笋 13.90

Frisch Bambus in Soja Soße



V4 地三鲜 12.90

*Di san Xian (Auberginen,
Paprika + Kartoffeln)*



V5 香菇烩面筋 13.90

*Geschmorte Gluten Bällchen
mit Shiitake*



V7 糖醋虎皮椒 12.90

*Gebratener Paprika
in Süß-saure Soße*



V9 香辣牛肝菌 15,90

*Gebratener steinpilz
mit Chili (scharf)*



V10 金针菇烩豆腐 11,90

*Geschmorter Tofu
mit Samtfußrübling*



T1 红豆糯米圆子羹 4,50

*Süße Reisbohne-Suppe
mit Klebreisbällchen*

