



## ***Empfehlungen von Meister Yue***

*the chef recommends*

### **ZHUHAI<sub>1,6</sub> 13,90**

**Schweinerippchen mit frischem Gemüse in süß-saurer Sauce  
angebraten**

Spareribs with Fresh Vegetables and Sweet Sour Sauce

### **ANHUI<sub>11</sub> 12,90**

**Karamellisiertes Hähnchen an Ingwer, Knoblauch, Zuckerschoten  
und Ananas, scharf**

Caramelized Chicken in Ginger, Snow Peas, Garlic and Pineapple, spicy

### **LANGFANG<sub>1,6,9</sub> 16,90**

**Lammfilet an würziger Paprika mit Zuckerschoten, Zwiebeln und  
Kümmel, scharf**

Lamb Loin with Snow Pea, Onions, Bell Pepper and Caraway, spicy

### **ANSHAN<sub>1,6,9</sub> 15,90**

**Rinderstreifen mit Chinakohl, Glasnudeln, Chilli und Sichuanpfeffer,  
scharf**

Beef with Celery and Sichuan Pepper, spicy

### **HANGZHOU<sub>1,6</sub> 16,90**

**Pikantes gebratenes Lamm trifft Lauch auf einem Chinakohlbeet**  
Spicy Fried Lamb meets Leek



## Suppen

### Soups

1

**Sauer-Scharf-Suppe**<sub>1,3,6,11</sub> 酸辣汤 **3,50**

Hot and Sour Soup

2

**Wantan-Suppe mit Schweinefleischfüllung**<sub>1,6,11</sub> 馄饨汤 **3,90**

Wantan Soup with Pork Filling

3

**Maultaschen-Suppe mit Gemüsefüllung**<sub>1,6,11</sub> 素饺汤 **4,90**

Dumpling Soup with Vegetable Filling

4

**Maultaschen-Suppe mit Rindfleischfüllung**<sub>1,6,11</sub> 牛肉饺子汤 **4,90**

Dumpling Soup with Beef Filling

5

**Maultaschen-Suppe mit Garnelenfüllung**<sub>1,2,6,11</sub> 虾肉饺子汤 **5,90**

Dumpling Soup with Prawn Filling

6

**Leichte Gemüsesuppe**<sub>1,6,11</sub> 蔬菜汤 **2,90**

Vegetarian Soup with Seasonal Vegetables



## DimSum 点心



### **D1 Xia Mai<sub>1,2,6</sub> 虾麦 4,90**

Gedämpfte Xia Mai mit Garnelen-Hühnchenfüllung  
Steamed Dumplings with Prawns and Chicken

### **D2 Xia Jiao<sub>1,2,6</sub> 虾饺 4,90**

Gedämpfte Reisteigtasche mit  
Garnelen- und Wasserkastanienfüllung  
Shrimp Dumpling with Prawns and Water Chestnut

### **D3 Xiao Long Bao<sub>1,6</sub> 小笼包 4,90**

Gedämpfte Teigkugel mit Schweinefleisch-  
und Gemüsefüllung  
Shanghai Steamed Buns with Pork and Vegetables

### **D4 Guo Tie<sub>1,6</sub> 锅贴 4,90**

Maultaschen mit Schweinefleischfüllung  
Steamed and Pan-Fried Dumplings with Pork

### **D5 East Combo<sub>1,2,6</sub> 点心 5,90**

Die beste Mischung unserer Dim Sum  
4 pcs The Best Selection of our Dim Sum

*alle Preise in Euro  
all prices in Euro*



## Vorspeisen

### Starters

**10**

**China Wrap<sup>1,6,11,G3</sup> 5,90**

mit Entenbrust und frischem Gemüse gefüllt, 2 Stück  
Chinese Wrap Filled with Duck and Vegetables, 2 pcs

**11**

**Vegetarische Mini Frühlingsrolle (5 Stück)<sup>9,11</sup> 3,50**

Vegetarian Spring Rolls with Assorted Vegetables

**12**

**Wantan gebacken<sup>1,6</sup> 4,90**

mit Süß-Sauer Sauce, 5 Stück  
Baked Wantan with Pork Filling, 5 pcs

**13**

**Seetang Salat<sup>1,6,11,G3</sup> 6,90**

auf frischem Salat- und Gurkenbeet  
Seaweed Salad with Fresh Salad and Cucumber

**14**

**Saté-Spieße mit ErdnussSauce 4,90**

Chicken-Saté with Peanut Sauce, 4 pcs

## Vorspeisen

*alle Preise in Euro  
all prices in Euro*



## Starters

**15**

**Krabbenchips<sup>2,3,4,7</sup> 2,90**

mit hausgemachter Wasabi-Crème

Prawn Chips with Homemade Wasabi Cream

**16**

**Pikante Lammspieße<sup>3,7</sup> 5,90**

mit hausgemachter Wasabi-Crème, scharf

Spicy Lamb Kebabs with Homemade Wasabi Cream, 4 pcs, spicy

**17**

**Saisonsalat<sup>9,11</sup> 5,90**

Seasonal Salad

(paniertes Hähnchen extra 3 €)



## Huhn

Chicken

**20**

橙汁鸡 **Handan 9,90**

Gegrilltes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in leicht pikante Orangensauce  
Grilled Chicken with Pak Choi and Fresh Vegetables in Orange Sauce

**21**

杂菜鸡 **Hegang<sub>1,6,11,G3</sub> 8,90**

Hühnchen in einer Tempura-Panade mit frischem Gemüse in Hoisinsauce  
Chicken in a Tempura Breeding with Fresh Vegetables in Hoisin Sauce

**22**

宫保鸡 **Huangshi<sub>1,5,6</sub> 9,90**

Filetstreifen in einem Arrangement aus Erdnüssen  
und verschiedenem Gemüse, sehr scharf  
Chicken with Peanuts and Seasonal Vegetables, very spicy

**23**

辣子鸡 **Haiko<sub>1,6,9</sub> 11,90**

Hühnerfilet kross an Paprikagemüse und Sichuanpfeffer, sehr scharf  
Crispy Chicken with Bell Pepper, very spicy

**24**

甜酸鸡 **Hongkong<sub>1,6</sub> 11,90**

Gegrilltes Hühnchen an Litschi, frischem Ananas und knackigem Saisongemüse in  
Süß-Saurer-Sauce  
Grilled Chicken with Lychee, Fresh Pineapple and Vegetables in Sweet-Sour-  
Sauce



## **Ente**

Duck

**30**

### **橙汁鸭 Datong<sub>1,6</sub> 13,90**

Entenbrustkross in Orangensauce an knackigem Saisongemüse  
Crispy Duck in Orange Sauce with Seasonal Vegetables

**31**

### **杂菜鸭 Dongchang<sub>1,6,11,G3</sub> 13,90**

Entenbrust kross an Bambus, Pilzen und Gemüse der Saison an Hoisin-Sauce  
Crispy Duck with Bamboo, Mushrooms and Seasonal Vegetables  
Hoisin Sauce

**32**

### **四川鸭 Dalian<sub>1,6</sub> 13,90**

Doppelgebackene Entenfleisch mit Paprika, Knoblauch und Gemüse der Saison,  
scharf  
Duck with Bell Pepper, Bamboo and Seasonal Vegetables, spicy

## **33 Empfehlung**

### **大虾鸭 Dongguan<sub>1,2,6,14,G3</sub> 19,90**

Ente Kross mit Großgarnelen, Gemüse der Saison und Knoblauch in Austernsauce  
Crispy Duck with Prawns, Seasonal Vegetables and Garlic in Oyster Sauce

## **34 Empfehlung**

### **咖喱鸭 Dandog<sub>1,4,6,11</sub> 14,90**

Ente kross mit Gemüse der Saison in Curry-Sauce, scharf  
Crispy Duck with Seasonal Vegetable in Curry-Sauce, spicy



## **Rind**

Beef

**50**

红烧牛肉 **Baotou**<sub>1,6</sub> **11,90**

Geschmortes Rindfleisch an feurigem Gemüse und dunkler Sauce, scharf

Braised Beef with Vegetables and Dark Sauce, spicy

**51**

干煸牛肉 **Baoji**<sub>1,6,9</sub> **12,90**

Gebratenes Roastbeef mit Paprika und frischen Gemüse, sehr scharf

Fried Roast Beef with Bell Pepper and Vegetables, very spicy

**52**

番薯牛肉 **Beihai**<sub>1,5,6,11</sub> **13,90**

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Süßkartoffeln

Fried Beef with Vegetables and Sweet Potato

**53 Empfehlung**

黑椒牛肉 **Benxi**<sub>1,6,9</sub> **15,90**

Feuriges Rind nach Zhejiang-Art mit schwarzem Pfeffer

Fiery Beef Zhejiang Style with Black Pepper

**54 Empfehlung**

咋牛肉 **ANYANG**<sub>1,6,9</sub> **16,90**

Doppelt gebackene Rinderfiletstreifen mit Sellerie und Sichuanpfeffer, scharf

Baked Beef with Celery and Sichuan Pepper, spicy





## **Fisch**

Fish

### **70 Empfehlung**

**杂菜鱼 Foshan 13,90**

Gebratenes Rotbarschfilet verfeinert mit Koriander an frischem Gemüse  
Fried Redfish with Coriander and Vegetables

### **71 Empfehlung**

**甜酸鱼 Fuzhou<sup>1,6</sup> 14,90**

Gebackenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Sauce an Litschi und frischer Ananas  
Baked Redfish in Sweet Sour Sauce with Lychee and fresh Ananas

### **72 Empfehlung**

**炸鱼 Fushun<sup>1,6</sup> 15,90**

Panierter Rotbarsch an gegrillter Zucchini mit schwarzem Pfeffer und Curry-Reis  
Fried Redfish with grilled Zucchini and Black Pepper with Curry-Rice

### **73 Empfehlung**

**清蒸鱼 Fuxin<sup>1,6</sup> 16,90**

Gedämpfter ganzer Loup de Mer verfeinert mit Ingwer-Lauch  
Steamed Sea Bass Refinded with Ginger- Leek



## **Aus dem Meer**

From the Sea

**80**

**宫保虾 Xiamen<sub>1,2,5,6</sub> 14,90**

Gebratene Garnelen auf Gemüse der Saison, Erdnüssen und Knoblauch,  
sehr scharf

Fried Prawns with Seasonal Vegetables, Peanuts and Garlic, very spicy

**81 Empfehlung**

**优鱼 Taizhou<sub>1,6,9,14</sub> 15,90**

Gebratener Tintenfisch mit frischem Gemüse und einer würzigen Sauce aus  
schwarzen Bohnen

Fried Calamari with Fresh Vegetables and a fine Sauce made of Black Beans

**82 Empfehlung**

**甜酸大虾 Xianyang<sub>1,2,6</sub> 16,90**

Gebackene Garnelen an Litschi, frischer Ananas und knackigem Saisongemüse in  
Süß-Saurer-Sauce

Baked Prawns with Lychee, fresh Pineapple and Vegetables in Sweet-Sour-Sauce

**83 Empfehlung**

**姜葱大虾 Xuchang<sub>2</sub> 17,90**

Gebratene Garnelen mit Schale an Ingwer und Lauchzwiebeln

Fried unshelled Prawns with Ginger and Spring Onions



## Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**90**

香菇油菜 **Changzhi**<sub>1,6</sub> **9,90**

Donggu-Pilze an Pak Choi Gemüse  
Donggu Mushrooms with Pak Choi

**91 Empfehlung**

红烧茄子 **Chaozhou**<sub>1,6</sub> **9,90**

Gebratene Aubergine in dunkler Sauce verfeinert mit Koriander  
Fried Eggplant in Dark Sauce

**92 Empfehlung**

芦笋荷兰豆 **Chengdu** **12,90**

Spargel und Zuckerschoten mit Lauch verfeinert  
Asparagus and Snow Pea with Leek

**93**

麻婆豆腐 **Changde**<sub>1,6</sub> **9,90**

Mapo-Tofu mit frischem Gemüse, sehr scharf  
Mapo-Tofu with fresh Vegetables, very spicy

**94**

杂菜豆腐 **Chuzhou**<sub>1,6</sub> **9,90**

Frittierter Tofu mit leicht gewürztem Saisongemüse  
Fried Tofu with Slightly Spiced Seasonal Vegetables

**95**

豆腐干 **GUANGZHOU**<sub>1,6,11</sub> **10,90**

Geräucherter würziger Tofu mit Porree  
Smoked Spicy Tofu with Leek



## **Nudeln/Reis**

Noodles/Rice

**100**

鸡肉炒饭 **Rongcheng**<sub>1,3,6,11</sub> **8,90**

Eierreisoder Nudeln mit Hühnerbrust und frischem Gemüse  
Egg Fried Rice or Noodles with Chicken and Fresh Vegetables

**101**

牛肉汤面 **Nangning**<sub>1,6</sub> **8,90**

Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse  
Noodle Soup with Beef and Vegetables

**102**

素炒饭 **Ranghulu**<sub>1,3,6</sub> **7,90**

Eierreisoder Nudeln mit Gemüse der Saison  
Egg Fried Rice or Noodles with Seasonal Vegetables

**103**

大虾炒面 **Nangchang**<sub>1,2,3,6</sub> **13,90**

Gebratene Nudeln mit Gemüse der Saison, Ei und Garnelen  
Fried Noodles with Seasonal Vegetables, Eggs and Prawns



## Dessert

**110**

**Warme frische Mango an Eis<sub>7</sub> 5,90**

Warm Mango with Ice Cream

**111**

**Nomizi<sub>11</sub> 4,90**

Klebreisteig gefüllt mit einer Paste aus schwarzem Sesam und Kokos  
2 Sticky Rice Dough filled with a Paste of Black Sesame and Coconut

**112**

**Vanilleeis mit einem Schuss Cointreau<sub>1</sub> 3,90**

Laced Ice Cream

**113**

**Gebackene Banane mit Honig und Eis<sub>1</sub> 5,90**

Baked Banana with Honey and Ice Cream

**114**

**Flambiertes Eis mit Erdbeersauce<sub>1</sub> 5,90**

Ice Cream Flambéed with Strawberry Sauce

**115**

**Litschi-Kompott 4,90**

Litchi compote



**Extra**  
**(ca. einen Tag Vorbestellung)**

**Gern erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche!**  
**Hummer? Muscheln? Peking Ente? Hühnerfüße?**  
**Oder ausgefallenes und seltenes der chinesischen Küche?**  
**Sprechen Sie einfach Ihre Bedienung an und wir arrangieren Ihnen gern alles**  
**nach Ihren Wünschen.**

Wir können selbstverständlich auch auf alle Ihre Ernährungswünsche bzw. Allergien eingehen und alle Gerichte z.B. gluten-, soja- oder selleriefrei zubereiten. Sollten Sie Ihnen bekannte Lebensmittelunverträglichkeiten aufweisen, sprechen Sie uns bitte an. Wir können Ihnen eine Speisekarte mit den entsprechenden Kennzeichnungen gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zur Verfügung stellen.

Ein Großteil unserer Gerichte wird mit Sojasoße zubereitet. Diese enthält neben Soja auch Weizen. Bitte weisen Sie uns darauf hin, falls Ihnen diesbezüglich Unverträglichkeiten bekannt sind.

Allergenkennzeichnung:

- 1.) Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste
- 2.) Krebstiere
- 3.) Eier
- 4.) Fische
- 5.) Erdnüsse
- 6.) Sojabohnen
- 7.) Milch
- 8.) Schalenfrüchte, z.B. Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse
- 9.) Sellerie
- 10.) Senf
- 11.) Sesamsamen
- 12.) Schwefeldioxid und Sulphite
- 13.) Lupinen
- 14.) Weichtiere

*alle Preise in Euro*  
*all prices in Euro*