



Kamala-Vegan

汤 Suppe/soups

1. 菌菇汤 7.5 €

Klare Pilzsuppe/ clear mushroom soup

Champignons, Shiitakepilze, Jade-Pilz & Austernpilze
champignon, shiitake mushrooms, jade mushrooms & oyster mushrooms

2. 南瓜汤 6.5 €

Kürbis-Suppe/ pumpkin soup

Kürbis, Kokosmilch & Pinienkerne
pumpkin, coconut milk & pine nuts

3. 荠菜豆腐汤 6.5 €

Hirtentäschel-Suppe mit Tofu

sheperds purse soup with tofu

4. 馄饨汤 7.0 €

Wan-Tan Suppe/ wan-tan soup

Sojagehacktes, Frühlingszwiebel & Pak-Choi
Soya mince, spring onion & pak choi

冷前餐/Kalte Vorspeise/Cold Starters

5. 盐水毛豆 6.0 €

Edamame / edamame

Edamame, Anis, Pfeffer

Edamame, anise, pepper

6. 酸辣黄瓜 6.5 €

Gurkensalat/ cucumber salad

Sesamöl, Chilischote

sesame oil, chili pepper

7. 香菜豆干 6.5 €

Geräucherter Tofu/ smoked tofu

Tofu & Koriander serviert in feinem Chili-Öl (leicht Scharf)
tofu & coriander served in a fine chilli oil (slightly spicy)



Kamala-Vegan

8. 辣白菜 6.5 €

Kimchi/ kimchi

Chinakohl eingelegt mit Äpfel, Birnen & Knoblauch
chinese cabbage pickled with apple, pear & garlic

9. 素烧鸭 7.5 €

Vegane Ente/ vegan duck

mit zarter Tofu-Haut

with tender tofu skin

10. 凉拌海带丝 6.5 €

Seetang Salat/ seaweed salad

mit Sojaprossen & Karotten

with soya bean sprouts & carrots

11. 大拌凉菜 8.5 €

Hausgemachter Glasnudelsalat/ homemade glass noodle salad

mit Glasnudeln, Gurke, Tofu-Haut, Chinakohl & Koriander in Chili-Öl & Sesamsoße

with glass noodles, cucumber, tofu skin, chinese cabbage & coriander in chili oil & sesame sauce

12. 凉拌木耳 7.5 €

Morchelsalat/ morel salad

mit Morcheln & gewürfelte rote und grüne Paprika

with morels & diced red and green bell pepper

苹果紫甘蓝色拉 Rotkohlsalat 6.5 €

mit Apfel, Koriander & sesam öl

热前餐/**Warme Vorspeise/ warm starters**

13. 红油水饺 (6个) 7.9 €

Hausgemachte gekochte Maultaschen in Sojasoße und Chiliöl

Homemade boiled dumplings in soy sauce and chili oil

6.Stk

mit gehacktem Sojafleisch, Chinakohl, Möhren & Austernpilze

with chopped soya meat, chinese cabbage, carrots & oyster mushrooms



Kamala-Vegan

14. 煎饺(6个) 7.9 €

Hausgemachte gebratene Maultaschen/ Homemade fried dumplings

6.Stk

gehacktes Sojafleisch, Chinakohl, Möhren & Austernpilze
chopped soya meat, chinese cabbage, carrots & oystermushrooms

15. 包子 (2个) 6.9 €

BaoZi 2. Stk

Hausgemachter Hefekloß gefüllt mit Rettich, Sojafleisch & Shiitakepilze
Homemade yeast dumpling filled with radish, soya meat & shiitake mushrooms

16. 糯米烧卖 (4个) 7.5 €

Sao Mai 4. Stk

Hausgemachte offen gefaltete Teigtaschen mit Sojafleisch, Klebereis & Shiitakepilze
Homemade open folded dumplings with soya meat, sticky rice & shiitake mushrooms

17. 炸春卷 (6个) 5.5 €

Frühlingsrolle gefüllt mit Chinakohl und Karotte
spring rolls filled with Chinese cabbage & carrots

热菜/Hauptgerichte/Main

18. 麻婆豆腐 15.5 €

Mapo Tofu nach Szechuan Art mapo tofu szechuan-style
in einer würzigen Sojapaste & Chilisoße
in a spicy soya paste & chilli sauce

19. 宫保鸡丁 18.9 €

Gong Bao Ji Ding

veganes Huhn, Bambus, Paprika, Zwiebeln & Cashews
vegan chicken, bamboo, peppers, onion & cashews

20. 回锅五花肉 18.9 €

Veganer Schweinebauch angebraten mit Paprika, Zwiebeln & Chinakohl in einer Sojapaste
vegan pork belly sautéed with bell peppers, onions & chinese cabbage in a soya paste

21. 蚂蚁上树 16.9 €

Mayi Shang Shu

Glasnudeln mit gehacktem Sojafleisch (scharf)
glass noodles with chopped soya meat (spicy)



Kamala-Vegan

22. 鱼香茄子 16.9 €

Yu Xiang Aubergine nach Szechuan Art/ eggplant szechuan-style
Geschmorte Aubergine mit Knoblauch & Ingwer
braised eggplant with garlic & ginger

23. 地三鲜 15.9 €

Drei Schätze von der Erde/ three treasures from the earth
Geschmorte Aubergine mit Kartoffeln, breite Bohnen, Paprika
braised eggplant with potatoes, broad beans, bell pepper

24. 蟠龙茄子 16.9 €

Panlong-Aubergine/ Panlong Eggplant
Gebratene Aubergine in scharfer Knoblauch-Süß-Chili-Soße
fried eggplant in a spicy garlic sweet chili sauce

25. 南瓜炒西芹 14.9 €

Kürbis gebraten mit Sellerie, Paprika und
Zwiebeln

sautéed pumpkin with celery, bell peppers and onions

26. 砂锅西葫芦杏鲍菇 19.9 €

Angebratene Seitling Pilze mit Zucchini
sautéed zucchini & seitling mushrooms

27. 干锅花菜 18.5 €

Gan Guo Hua Cai (scharf)
gebratener Blumenkohl mit veganem Schweinebauch, Paprika,
Zwiebeln & Knoblauch
roasted cauliflower with vegan pork belly, bell pepper, onions &
garlic

28. 干锅香菌 22.9 €

Gan Guo Pilzmischung/ mixed mushrooms (scharf/spicy)
mit Teebaumpilz, Schopf-Tintling, Seitling, Morcheln & Champignons
with tea tree mushrooms, crested tintling mushrooms, morels & champignons



Kamala-Vegan

29. 红袍豆腐 15.9 €

Tofu Süß-Sauer/ tofu sweet-sour

Außen knuspriger und innen zarter Seidentofu in einer Tomatensoße mit Ananas & Paprika
crispy fried silken tofu with a soft delicate center served in a tomato sauce with pineapple & bell pepper

30. 飘香莲藕 18.9 €

Lotuswurzel nach Szechuan Art/ lotus root szechuan style

Angebratene Lotuswurzel mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili, roter & grüner Paprika, Sellerie
sautéed lotus root with spring onions, ginger, chili, red & green bell pepper, celery

31. 酥炸蔬菜 15.9 €

Frittiertes Gemüse/ fried vegetables

Frittiertes Saisonales Gemüse
fried seasonal vegetables

32. 豆腐煲 18.5 €

Tofu Eintopf/ tofu stew

Frittierter Tofu mit Morcheln, Paprika, Bambus, & veganer Schweinebauch in einer würzigen, veganen
Hoisin-Soße
fried tofu with morels, bell peppers, bamboo & vegan pork belly in a tangy vegan hoisin sauce

33. 素虾荷兰豆 19.9 €

Vegane Garnelen/ vegan shrimps

Vegane Garnelen mit Zuckererbsen & gerösteter Cashew
vegan prawns with sugar peas & roasted cashew

34. 黑椒素牛肉 19.9 €

Black pepper Vegan Beef

Veganes Rindfleisch mit Sellerie, Zwiebeln, roter und grüner Paprika in einer schwarzen Pfeffersoße
vegan beef stir-fry with celery, onions, red and green bell peppers in a black pepper sauce

35. 酸辣尖椒土豆 12.9 €

Kartoffelstreifen Süß-Sauer/ potato slices sweet-sour

Angebratene Kartoffelstreifen mit Peperoni
und feiner Essignote
sauteed potato strips with a delicate touch
of vinegar



Kamala-Vegan

36. 咖喱

Rotes Curry mit Zucchini, Sellerie, Bambus, Karotten, Bohnen, Aubergine & Brokkoli
red curry with tofu, zucchini, celery, bamboo, carrots, beans, eggplant & broccoli

- Tofu 15.9 €
- Veganes Huhn / vegan chicken 18.9 €
- Veganes Rind/ vegan beef 18.9 €
- Vegane Ente / vegan duck 22.9 €

37. 青菜油豆腐 16.9 €

Pak Choi mit frittiertem Tofu, Frühlingszwiebeln & Ingwer
pak choi with fried tofu, spring onions & ginger

38. 干煸四季豆 15.9 €

Gan Bian Si Ji Dou nach Szechuan Art
Grüne Bohnen mit gehacktem Sojafleisch & Knoblauch (leicht scharf)
green beans with chopped soya meat & garlic (slightly spicy)

39. 空心菜 蒜蓉 / 腐乳 19.9 €

Wasserspinat/ Morning Glory
Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch
sautéed water spinach with garlic

40. 素炸鸭 22.9 €

Vegane gebratene Ente / Vegan Fried Duck
Sojasprossen, Chinakohl, Bambussprossen, grüne/rote Paprika, schwarze Pilze & Karotten
bean sprouts, chinese cabbage, bamboo, green/red peppers, black mushrooms & carrots

41. 包菜素五花肉 Gr. 16.90€

Gebratener Spitzkohl mit veganem Schweinebauch,
Frühlingszwiebeln & Knoblauch

fried pointed cabbage with vegan pork belly, spring onions & garlic

42. 水煮八珍 26.9 €

Shui Zu Ba Zhen
Mit veganem Huhn, Rind, Garnelen, Schwein, Sojasprossen, Glasnudeln, Bambus,
Morcheln, Szechuan Pfeffer & Pilze gekocht in Chili Öl
with vegan chicken, beef, prawns, pork, bean sprouts, glass noodles, bamboo,
morels, Szechuan pepper & mushrooms cooked in chili oil



Kamala-Vegan

43. 炒面

Gebratene Nudeln/ fried noodles

Gebratene Nudeln mit Karotten, Chinakohl, Sojasprossen &
Zwiebeln

fried noodles with carrots, Chinese cabbage, bean sprouts & onions

- Tofu 13.9 €

- Veganes Rind/ vegan beef 15.9 €

- Vegane Huhn/ vegan chicken 15.9 €

- Vegane Garnelen/ vegan shrimps 15.9 €

44. 炒饭

Gebratener Reis/ fried rice

Gebratener Reis mit Karotten, Chinakohl und Sojasprossen
fried rice with carrots, Chinese cabbage, and bean sprouts

- Tofu 13.9 €

-Veganes Rind/ vegan beef 15.9 €

- Veganes Huhn/ vegan chicken 15.9 €

- Vegane Garnelen/ vegan shrimps 15.9 €

45. 炸酱面 15.90€

Jia Jia Mien

Hausgemachte Weizennudeln mit Gurke, Koriander und Karotten in einer dunklen Spezialsoße
h-omemade wheat noodles with cucumber, coriander and carrots in a special dark sauce

46. 汤面

Nudelsuppe/ noodle soup

Mit verschiedenem Gemüse & Pilzen
different vegetables & mushrooms

- Tofu/tofu 13.9 €

- Veganes Hühnchen/ vegan chicken 15.9 €

- Veganes Rind/ vegan beef 15.9 €

47. 素肉串 (6串) 23.9 €

Vegane Fleischspieße (6 Stk.) / Vegan skewers (6 pieces)

Spieße mit veganem Rindfleisch, Huhn, Garnelen, Schweinebauch und Gemüse

Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, kleine Zucchini, rote/grüne Paprika, Champignons & Zwiebel

skewer with vegan beef, chicken, shrimp, pork belly and vegetables

pepper, salt, cumin, small zucchini, red/green bell peppers, mushrooms & onion



甜点/Dessert

48. 芒果糯米 8.5€

Lila Klebereis mit Mango Stücken & Kokosnussmilch / Purple sticky rice with mango & coconut milk

49. 冰激淋 芒果/草莓/ 椰子 6.9€

Eiskugeln (2. Stk)/ two scoops of ice cream

wähle aus/choose from

- Mango/ mango
- Erdbeere/ strawberry
- Kokosnuss-Blaubeere/ coconut-blueberry

50. 炸香蕉 6.9€

Gebackene Banane/ Baked banana

51. 红薯山药糕 7.5€

Blumenkuchen (Süßkartoffel-Rotdattel-Yam)/ Flower Cake (Sweet Potato-Red Date-Chinese Yam)

以上菜品均可选无五荤

Allergene & Zusatzstoffe

1.koffeinhaltig
2. Chininhaltig
3.Mit Farbstoff
4. Aspartam
5.Enthält Phenylalanin & Acesulfam
6. Mit Phosphat

7.Mit Antioxidationsmittel
8. Säureregulator Natriumacetate
9.Kohlensäure
10.Aroma
11. Verdickungsmittel xanthan
12 Enthält eine Phenylalanin-

quelle

A-Gluten

B-Milchprodukte

C-Eier

D-Soja

E-Erdnuss

F-Schalenfrüchte
G-Sellerie Produkte
H-Senf
K-Sesam
L-Schwefeldioxid/
Sulfite
M-Lupine