



Dear guests,

we serve authentic Chinese dishes and their variations.

*On the first pages of this menu you will find the recommendations from our chef.
These are classic dishes, from traditional Chinese cuisine, in new creations with a modern fresh style.*

We only use fresh ingredients for the preparations. And we do not use any flavor enhancers or other additives.



slightly hot



medium hot



very hot



be wary!!!

We wish you a lot of pleasure while enjoying these authentic Chinese dishes.

Your Mayflower Team



MITTAGSMENÜ (Mo. - Fr.: 11:30 - 16:30)

Mit Ausnahme der Nudelgerichte können Sie eine Beilage wählen: Reis oder hausgemachte Nudeln

With the exception of noodle dishes, you can choose a side dish: rice or homemade noodles

- | | | |
|----|--|-------|
| M1 | 红烧牛肉面 | 11,50 |
| | Hausgemachte Nudelsuppe mit geschmorten Rindfleisch und Shanghai-Kohl (A, E)  | |
| | Homemade noodle soup with braised beef and Shanghai cabbage | |
| M2 | 红油汤面 | 9,90 |
| | Hausgemachte Nudelsuppe mit Spiegelei und Shanghai-Kohl in hausgemachter Chili-Soße (A, E, J) | |
| | Homemade noodle soup with fried egg and Shanghai cabbage in homemade chilli sauce   | |
| M3 | 鸡丝花生拌面 | 9,90 |
| | Hausgemachte Nudeln mit Hähnchen- und Gurkenstreifen, Koriander, Sesam, Chili-Soße und Erdnusspaste (A, E, J, I, D) | |
| | Homemade noodles with chicken and cucumber strips, coriander, sesame seeds, chilli sauce and peanut paste  | |
| M4 | 豆腐油泼面 | 9,90 |
| | Hausgemachte Nudeln mit Erdnüssen, Tofu, Sojasprossen, Koriander, Gurken und Karotten. Mit heißem Chili-Öl beträufelt (A, E, D) | |
| | Homemade noodles with peanuts, tofu, soya sprouts, coriander, cucumber and carrots. Drizzled with hot chilli oil    | |
| M5 | 宫爆鸡丁 | 9,90 |
| | Gongbao-Hähnchenfleisch mit Gemüse, Chili, Knoblauch und Erdnüssen (2, 3, 13, A, D) | |
| | GongBoa Chicken. Stir fried chicken with peanuts, vegetables, chilli and garlic  | |

M6	香酥鸭	11,50
	<i>Entenbrust, knusprig gebacken auf Gemüse mit Sojasoße (A, E, I)</i> <i>Crispy duck breast with mixed vegetables</i>	
M7	双炸猪肉	9,90
	<i>Knuspriges Schweinefleisch mit Gemüse und Sojasoße  (E,J)</i>	
M8	黑椒牛柳	9,90
	<i>Rindfleisch gebraten in hausgemachter Schwarzpfeffersoße mit Gemüse (A, E, I)</i> <i>Stir fried beef with homemade black peppercorn sauce, served with mixed peppers, onions and Chinese cabbage</i>	
M9	红薯牛肉	9,90
	<i>Rindfleisch gebraten mit Süßkartoffeln und chinesischer BBQ-Soße (E,J)</i>	
M10	红烧豆腐	9,90
	<i>Roter geschmorter Tofu mit Morcheln und Gemüse (A, E, J)</i> <i>Red braised tofu with mixed vegetables and Chinese mushrooms</i>	
M11	蚝油油菜	9,90
	<i>Gebratenes Shanghai-Gemüse(nursaisonalverfügbar)(E,J)</i>	

M12	红烧茄子	9,90
	<i>Auberginen geschmort mit Knoblauch und Koriander (A, E, I)</i> <i>Braised aubergine with garlic and coriander in dark, slightly sweet, thick gravy</i>	
M14	香辣鱿鱼卷	9,90
	<i>Tintenfisch im Kreuzmuster handgeschnitten mit Gemüse in pikanter Soße gebraten (A, E, H, M, I)</i> <i>Scored squid, stir fried with vegetables in a spicy saucee</i>	
M15	宫爆虾球	10,90
	<i>GongbaoGarnelengebratenmitGemüse,Erdnüssen,ChiliundKnoblauch (B,E,D)</i> 🌶️🌶️	
M16	毛豆香干炒木耳	9,90
	<i>Fünf-Gewürze-Tofu, gebraten mit Sojabohnen und Morcheln (A, E, I)</i> <i>Stir fried Five-Spice Tofu, with soya beans and Chinese mushrooms</i>	
M17	麻婆豆腐	9,90
	<i>Tofu mit Knoblauch in scharfer Szechuan-Soße (A, 3, 13)</i> 🌶️🌶️ <i>Mapo Tofu. Tofu cooked with garlic in a Sichuan chilli sauce</i>	
M18	干煸扁豆	9,90
	<i>Grüne Bohnen gebraten mit Knoblauch</i> 🌶️ <i>Green beans stir fried with garlic</i>	



EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

- | | | |
|----|---|-------|
| S1 | 麻辣小龙虾 | 19,25 |
| | <i>Ganze Flusskrebse (mit Schale und Kopf)
mit Szechuan-Pfeffer und Peperoni in pikanter Soße (1, 3, 9)</i>  | |
| | <i>Stewed Crawfish with Sichuan pepper and dry chilies in chilli sauce</i> | |
| S2 | 蒜蓉蒸虾 | 20,90 |
| | <i>Großgarnelen in Kruste mit Knoblauch-Soße und Glasnudeln gedämpft (A, B, E, 1, 9)</i> | |
| | <i>Steamed King Prawns with fried crispy garlic served on glass noodles</i> | |
| S3 | 茄汁大虾 | 20,90 |
| | <i>Großgarnelen mit Kruste gebraten mit roter Reisessig-Soße (B)</i> | |
| | <i>Crispy fried king prawns with red rice vinegar sauce</i> | |
| S4 | 东坡肘子 | 21,90 |
| | <i>Lange geschmortes Eisbein mit Ingwer, Sternanis, Lorbeer, Zimt, in
Traditionellen Dunkler Soße (A, E, M, 1, 9)</i> | |
| | <i>Long braised leg of pork with ginger, star anise, bay leaf, cinnamon, in
traditional dark sauce dark sauce</i> | |
| S5 | 红薯牛肉 | 15,90 |
| | <i>Rindfleisch gebraten mit Süßkartoffeln und chinesischer BBQ-Soße (E, J, B, C)</i> | |
| | <i>Wok fried beef with sweet potato and Chinese BBQ sauce, also known as Shacha
Sauce</i> | |

- | | | |
|-----|--|-------|
| S6 | <p>八珍豆腐</p> <p><i>Acht-Schätze-Tofu. Frittierte Tofu mit Garnelen, Rindfleisch, Tintenfisch, Pangasius-Filet, Muscheln und Gemüse, in Austern-Soße auf heißer Platte (A, B, C, M, 1, 9)</i>
 <i>Eight-Treasure Tofu. Stir Fry tofu with Beef, Shrimp, Squid, Fish fillets, Mussels and Vegetables in oyster sauce. Served on a sizzling hot pan</i></p> | 18,95 |
| S7 | <p>三鲜锅巴</p> <p><i>Garnelen, Rindfleisch, Tintenfisch und Gemüse auf knusprig frittiertem Reis, in Yuxiang-Soße (süß-sauer-scharf) (A, B, E, M, 1)</i>
 <i>Wok Fried Prawns, Beef, Squid and Vegetables served on crispy fried rice in Yuxiang Sauce (sweet & sour, spicy sauce)</i></p> | 16,90 |
| S8 | <p>红焖牛肉</p> <p><i>Lange geschmortes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln und Rettich  (E, J)</i></p> | 16,90 |
| S9 | <p>清蒸鲈鱼</p> <p><i>Gedämpfter Wolfsbarsch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer, mit heißem Öl und Sojasoße übergossen (C, E)</i></p> | 20,90 |
| S10 | <p>酱爆鸭肉</p> <p><i>Entenfleisch, gebraten mit Koriander, Lauchzwiebeln und Gemüse, in Hoisin-Soße (gleiche Soße wie bei Peking-Ente) (A, E, J, 1)</i>
 <i>Wok Fried Duck Breast with coriander, leeks, vegetables in Hoisin sauce. (the same sweet plum sauce served with crispy Peiking duck)</i></p> | 15,90 |
| S11 | <p>小米椒爆鸡珍</p> <p><i>Hähnchenmägen gebraten mit frischen Chili   </i></p> | 14,90 |



DIM SUM

- | | | |
|----|--|------|
| D1 | 小笼包 | 5,60 |
| | <i>Vier gedämpfte Xiaolongbao Klößchen, gefüllt mit saftigem Schweinefleisch ⁽⁹⁾ (A, B, E, J)
Xiaolong Steamed dough buns. Four Juicy pork dumplings,</i> | |
| D2 | 芝麻煎包 | 5,60 |
| | <i>Gebratene Hefeklößchen mit Sesam, gefüllt mit Schweinefleisch ⁽⁹⁾ (A, B, E, J)
Potsticker dough buns. Pan seared buns filled with Sesame and pork</i> | |
| D3 | 手工虾麦 | 5,60 |
| | <i>Vier gedämpfte Teig-Klößchen gefüllt mit Garnelen und Hähnchenfleisch ⁽⁹⁾ (A, B, J)
Shrimp and Chicken Dumplings. Four steamed dumplings with shrimps and minced chicken</i> | |
| D4 | 锅贴 | 6,90 |
| | <i>Sechs Teigtaschen mit Garnelen, Hackfleisch und gedünstetem Schnittlauch ⁽⁹⁾ (A, B, E, J)
Potsticker dumpling. 6 pan seared dumplings with shrimp, minced pork and Chinese chives,</i> | |
| D5 | 红油水饺 | 6,90 |
| | <i>Sechs Teigtaschen mit Garnelen, Hackfleisch und Schnittlauch, gekocht in hauseigener
Chili Soße ⁽⁹⁾ (A, B, E, J)
Sichuan dumplings in Chilli Oil Sauce. 6 dumplings with shrimps, minced pork and
Chinese chives cooked in homemade chilli oil</i> | |
| D6 | 素蒸饺 | 5,60 |
| | <i>Teigtaschen gefüllt mit Ingwer, Karotten, chinesischem Schnittlauch und Glassnudeln (A, E, J)
Dumplings filled with ginger, carrots, Chinese chives and glass noodles</i> | |

D7	牛肉蒸饺	5,60
	<i>Vier Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Karotten, Lauchzwiebeln, Ingwer, Zimt im Rote-Beete-Teig ⁽⁹⁾ (A, E, J)</i> <i>Red beetroot dough Beef Dumplings.</i> <i>Steamed dumplings filled with beef, carrot, spiced with ginger, cinnamon and leeks ⁽⁹⁾</i>	
D8	虾饺	5,60
	<i>Vier gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen (A, J, 3)</i> <i>Shrimp Dumplings.</i> <i>4 steamed rice dough dumplings filled with minced shrimp</i>	
D9	素虾饺	4,90
	<i>Vier gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Gemüse</i>	
D10	叉烧包	5,90
	<i>Zwei große gedämpfte Brötchen aus Hefeteig, mit Schweinefleisch ⁽⁹⁾ (A, J, E, M, 2, 9)</i> <i>Two Steamed fluffy bread buns.</i> <i>Filled with Char sui – sweet Chinese BBQ flavoured pork belly (9)</i>	
D11	素包子	5,50
	<i>Zwei große gedämpfte Brötchen aus Hefeteig, mit Shitakepilze und Gemüse ⁽⁹⁾ (A, E, J, 1, 9)</i> <i>Two Steamed Fluffy bread buns. Filled with shitake mushrooms and mixed vegetables (9)</i>	
D12	点心拼盘	13,90
	<i>Große Auswahl von Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen, 12 Stück) ⁽⁹⁾ (A, B, E, J, 1, 2, 3, 9)</i> <i>Mixed Dim sum. 12 piece assorted dim sum (9)</i>	



SUPPEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | 酸辣汤 | 3,90 |
| | <i>Sauer-scharfe Suppe (vegetarisch) 🌶️ (N, 2, 13)</i>
<i>Sweet & sour, spicy vegetable soup</i> | |
| 2. | 鸡丝汤 | 4,80 |
| | <i>Hühnersuppe mit Gemüse, Shimeji-Pilzen und Glasnudeln (E, J)</i>
<i>Chicken soup with mushrooms and glass noodle</i> | |
| 3. | 馄饨汤 | 4,80 |
| | <i>Wan Tan-Suppe mit Hühnerfleisch (A, E, J)</i>
<i>Won-ton soup. Dumplings stuffed with pork served in broth</i> | |
| 4. | 大虾馄饨汤 | 5,95 |
| | <i>Wan Tan-Suppe mit Garnelen und Gemüse (A, B, E, J)</i>
<i>Won-ton soup. Dumplings stuffed with shrimps served in broth with vegetables</i> | |
| 5. | 青菜豆腐汤 | 3,90 |
| | <i>Gemüsesuppe mit Tofu (E, N)</i>
<i>Vegetable soup with tofu</i> | |
| 6. | 大虾豆腐羹 | 11,50 |
| | <i>Tofu-Suppe mit Garnelen, Ei, Ingwer und Koriander (für 2 Personen) (B, E, J, N)</i> | |
| 7. | 大枣苟杞炖鸡汤 | 34,50 |
| | <i>Hühnersuppe mit Tofu, JuJube, Chinesische Wolfsbeere und Chinesischen Heilkräutern (ab 3-4 Personen, 1 Tag vorbestellen)</i> | |



VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 8. | 小春卷 | 3,80 |
| | <i>Mini-Frühlingsrollen (6 St.) (A, K, 2, 13)</i>
<i>Deep fried mini vegetable spring rolls (6 pieces)</i> | |
| 9. | 炸馄饨 | 5,50 |
| | <i>Gebackene Wan Tan mit Hähnchenfleisch (A, K, 2, 13)</i>
<i>Deep fried won-tons; with a choice of either pork or chicken filling (6 pieces)</i> | |
| 10. | 海带沙拉 | 5,80 |
| | <i>Seetang-Salat mit Chinakohl, Koriander, Sesam und Chili-Öl 🌶️ (A, E, 1, 9)</i>
<i>Seaweed Salad with Chinese cabbage, coriander, sesame and dressed with chilli oil</i> | |
| 11. | 老醋海蜇 | 8,50 |
| | <i>Original chinesischer Quallen-Salat mit Gurkenstreifen und Knoblauch, eingelegt in Reisessig</i> | |
| 12. | 皮蛋豆腐 | 6,95 |
| | <i>„1000-jähriges Ei“ mit Tofu (A, E, 1, 9)</i>
<i>Preserved duck “Century” egg with tofu</i> | |
| 13. | 酸辣粉 | 5,80 |
| | <i>Süßkartoffel-Nudeln in hausgemachter Chili-Soße 🌶️</i> | |
| 14. | 棒棒鸡 | 6,20 |
| | <i>Hähnchensalat mit Gurkenstreifen, Koriander und Sesam, Chillisoße, Erdnusspaste) (A, E, J, 1, 9)</i>
<i>Cold Chicken salad with cucumber, coriander and sesame) 🌶️</i> | |

15. **草包牛肉** 8,50
Rindfleisch in Würzbrühe gekocht (eine in China sehr beliebte kalte Vorspeise)
16. **酸辣黄瓜** 5,90
*Eingelegte Gurken mit Ingwer (sauer-scharf) 
Pickled sour-spicy cucumber with ginger*
17. **巧拌豆腐丝** 5,90
*Fünf-Gewürze-Tofu mit Frühlingszwiebeln und Koriander (A, E, J, 1, 9)
Five spice tofu with spring onions and coriander*
18. **糖醋萝卜** 4,95
*Marinierter Rettich (süß-sauer) (A, 1)
Marinated sweet-sour sliced white radish with star anise*
19. **炸茄子条** 5,90
*Gebratene Aubergine, gewürzt mit Chili-Öl, Koriander und Knoblauch 
(A, E, J, 1, 9)
Deep fried battered Aubergine, dressed with chilli, coriander and garlic*
20. **夫妻肺片** 8,50
*Rindfleisch mit Kutteln gekocht, kalt serviert in Chili-Öl mit Frühlingszwiebeln und
Erdnüssen *
21. **鱼香茄夹** 6,90
Auberginen-Taschen mit Hähnchenfleisch gefüllt, frittiert 
22. **盐水毛豆** 5,50
Gekochte Sojabohnen

23. **口水鸡** 7,28
Gekochtes Hähnchenfleisch, knochenlos in Szechuan-Chili-Öl-Soße 🌶️
(A, E, J, I, 9)
Boneless chicken with spicy Sichuan sauce
24. **白斩鸡** 7,28
Gekochtes Hähnchenfleisch in fermentierter Sojasoße mit Chili und Knoblauch 🌶️
25. **凉拌猪耳** 6,90
Gekochtes Schweineohr mit Lauchzwiebeln, Essig, Chili-Öl und Koriander 🌶️
26. **素什锦** 5,80
Marinierte Tofu-Platte mit gekochten Erdnüssen, Sellerie, Karotten, Morcheln und Sesamöl
27. **东北凉皮** 5,80
Breite Kartoffelnudeln mit Reissessig-Chili-Öl und Erdnusspaste 🌶️
(A, D, E, J, I, 9)
Dried potato noodles with rice vinegar, chilli oil and peanut paste
28. **老虎菜** 5,90
Marinierte Gurken mit Peperoni, Koriander mit Sesamöl
(A, D, E, J, I, 9)
Marinated cucumber with fresh chilli, coriander and sesame oil
29. **芥菜菠菜花生** 5,80
Gekochter Spinat mit Erdnüssen in Wasabi-Öl
(D, I, J, I)
Blanched spinach with peanuts and dressed with wasabi oil
30. **柠檬牛舌** 8,90
Gekochte Rinderzunge mit Zitronen



HUHN & ENTE

31. **宫爆鸡丁** 14,90
Gongbao-Hähnchen (Sehr beliebt in Sichuan / Szechuan)
Gongbao-Hähnchenfleisch gebraten mit Gemüse, Erdnüssen, Chili und Knoblauch in pikanter Szechuan-Soße 🌶️🌶️ (A, D, 3)
GongBoa Chicken. Stir fried Sichuanese chicken with peanuts, vegetables, chilli and garlic (Famous Sichuan dish)
32. **辣子鸡丁** 14,90
Gebratene Hähnchenfleischwürfel mit Chilischoten und Frühlingszwiebeln, Koriander, Blumenpfeffer nach Szechuan-Art 🌶️🌶️🌶️
Deep-fried cubed Chicken. Dusted with chilli flakes, spring onions, coriander and Sichuan pepper (Sichuan style)
33. **菠萝鸡** 14,90
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Gemüse, Ananas in Chinesischer süß-sauer Soße
Deep fried cubed chicken with vegetables and pineapples in Chinese sweet & sour sauce (Cantonese style)
36. **香酥鸭** 16,90
Entenbrust kross gebraten mit verschiedenen Gemüse (A, E, 1)
Crispy duck breast with mixed vegetables
38. **铁板豆豉鸡** 14,90
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Gurken, und Schwarzbohnen, serviert auf heißer Platte (A, E, M, 1)
Black Bean Chicken - Stir fried chicken with onions, cucumber and fermented black beans served on a sizzling hot plate



RIND & LAMM

40. **黑椒牛柳** 14,90
Rindfleisch gebraten, mit hausgemachter Schwarzpfeffer-Soße, serviert mit Paprika, Zwiebeln und Chinakohl (A, E, M, 1, 9)
Stir fried beef with homemade black peppercorn sauce, served with mixed peppers, onions and Chinese cabbage
41. **水煮牛肉** 16,90
Rindfleisch gebraten, auf Chinakohl und Sojasprossen, bestreut mit Chilischoten, gemahlenem Blumenpfeffer und püriertem Knoblauch 🌶️🌶️🌶️ (H, 1, 3, 9)
Beef stew in a spicy chilli oil broth served over Chinese cabbage, bean sprouts and sprinkled with chilli flakes, Sichuan pepper and garlic
42. **铁板耗油牛柳** 14,90
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln auf heißer Platte (A, E, M, 1, 9)
Stir fried beef in oyster sauce with onions and served on a sizzling hotplate
43. **孜然羊肉** 15,90
Lammfleisch gebraten mit Koriander, Frühlingszwiebeln, und Kreuzkümmel 🌶️🌶️
Stir fried lamb with coriander, spring onions and Cumin



SCHWEIN

51. **糖醋排骨** 15,90
Rote geschmorte Schweinerippchen in dunkler süß-sauer Soße (A, E, 1)
Red braised pork ribs in a dark sweet & sour sauce
52. **香肉丝** 14,90
Gebratenes Schweinefleisch mit Sojasprossen und Bambusstreifen nach Yuxiang-Art
53. **回锅肉** 14,90
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch, scharf 🌶️🌶️ (E, 9)
Shallow fried spicy pork cooked in its own fat with garlic
54. **双炸猪肉** 14,90
Doppelt gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse 🌶️
55. **毛氏红烧肉** 14,90
Das Lieblingsessen des "großen Vorsitzenden" Mao; Schweinebauch lange geschmort mit Zimt, Sternanis, Lorbeer und Ingwer in Sojasoße (A, E, 1)
Chairman Mao's pork belly. Red braised pork belly with cinnamon, star anise, Bay leaf, ginger and soy
56. **耗油猪肉** 15,90
Gebratenes Schweinefleisch mit Shimeji-Pilzen und Austernsoße (A, E, M, 1, 9)
Fried pork with mixed vegetables with oyster sauce



FISCH & GARNELEN

61. **水煮鱼** (Das essen Chinesen gerne) 17,90
Zarte Pangasius-Stückchen mit Blumenpfeffer und Chilischoten, gebadet in leichtem heißen Öl 🌶️🌶️🌶️ (H, 1, 3, 9)
Fish stew in a chilli oil broth served over Chinese cabbage, bean sprouts and sprinkled with chilli flakes, Sichuan pepper and garlic
62. **酸菜鱼** 17,90
Pangasiusfilet mit chinesisches Sauerkraut und Glassnudeln (I, 1, 2)
Redfish fillet (also known as Ocean Perch) with Chinese sauerkraut 🌶️🌶️
63. **沙茶酱大虾炒粉丝** 14,90
Gebratene Glassnudeln mit Garnelen, Eiern und Sojasprossen in chinesisches BBQ-Soße (B, C, E, J))
Fried glass noodles with shrimps, eggs and soy sprouts in Chinese BBQ sauce
65. **香辣鱿鱼** 15,30
Tintenfisch im Kreuzmuster handgeschnitten, gebraten mit Paprika, Sellerie und Zwiebeln. In pikanter Soße 🌶️ (B, C, E, H, J, M)
Scored squid, stir fried with pepper, celery and onions in a spicy sauce
66. **铁板鲜鱿** 16,20
Frischer Oktopus gebraten mit Zwiebeln in fermentierter Weizenpaste-Soße auf heißer Platte 🌶️🌶️ (A, E, J, M, 1)
Fresh squid stir fried with onions in sweet fermented sauce, served on a sizzling hot plate
67. **蒜茸粉丝墨鱼花** 15,30
Gedämpfter Tintenfisch mit Glasnudeln und Knoblauch in Chili-Sojasoße 🌶️ (A, E, 1, 9)
Steamed squid served on glass noodles sprinkled with garlic, chilli and soya sauce



VEGETARISCHES

- | | | |
|-----|---|-------|
| 71. | 红烧茄子
<i>Auberginen geschmort mit Knoblauch und Koriander (A, E, 1)</i>
<i>Braised aubergine with garlic and coriander in dark, slightly sweet, thick gravy</i> | 13,70 |
| 72. | 干煸扁豆
<i>Grüne Bohnen gebraten mit Knoblauch</i> 🌶️
<i>Green beans stir fried with garlic</i> | 13,70 |
| 73. | 醋溜藕片
<i>Gebratener Lotus mit Paprika. In Reisessig-Soße</i> | 12,40 |
| 74. | 香干木耳烩毛豆仁
<i>Fünfgewürze-Tofu geschmort mit Sojabohnen und Morcheln (A, E, 1)</i>
<i>Stir fried five spice tofu, with soya beans and Chinese mushrooms</i> | 13,70 |
| 75. | 醋溜白菜
<i>China-Kohl gebraten mit chinesischem Essig</i> 🌶️ | 12,40 |
| 76. | 清炒土豆丝
<i>Kartoffelstreifen gebraten mit Paprika</i> 🌶️ | 12,40 |
| 77. | 红烧豆腐
<i>Roter geschmorter Tofu mit verschiedenem Gemüse und Morcheln (A, E, 1)</i>
<i>Red braised tofu with mixed vegetables and Chinese mushrooms</i> | 13,70 |

78. **私家贡品豆腐** 13,70
Gebackener Tofu in dunkel-scharfer Soße mit Broccoli (A, E, 1, 2, 13)
Stir fried tofu in a rich spicy sauce with broccoli
79. **蚝油油菜** 13,80
Shanghai-Kohl pochiert, mit Shimeji-Pilzen und Karotten, kurz geschwenkt in Austernsoße (bedingt vegetarisch wegen Austernsoße) (A, E, M, 1, 9)
Quick fried Bok Choy in oyster sauce (limited vegetarian due to oyster sauce)
80. **麻婆豆腐** 13,40
Geschmorter Tofu mit Knoblauch in scharfer Szechuan-Soße 🌶️🌶️ (A, 1, 2, 13)
Tofu with garlic in spicy Szechuan-sauce

NUDELN UND REIS

81. **鸡肉炒饭** 9,90
Eierreis gebraten mit Gemüse und Hähnchenfleisch (A, E, 1)
Chicken fried rice with eggs and mixed vegetables
82. **鸡肉炒面** 9,90
Nudeln gebraten mit Eiern, Gemüse und Hähnchenfleisch (A, E, 1)
Stir fried Chicken noodles with eggs and mixed vegetables

- | | | |
|-----|--|-------|
| 85. | 火辣拌面
<i>Gekochte Nudeln, mariniert mit Chili-Soße, Gurkenstreifen, Sojasprossen und
 Spiegelei 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️</i>
<i>Noodles marinate in chilli sauce, served with fresh cucumber slices and beansprouts
 topped with a fried egg</i> | 11,50 |
| 86. | 干炒牛河
<i>Reisbandnudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse (A, E, 1)</i>
<i>Flat rice noodles stir fried with beef and vegetables</i> | 12,90 |

BEILAGEN

- | | | |
|---|--|------|
| — | <i>Gebratener Eierreis mit Gemüse (A, E, 1) Fried rice with egg and vegetables</i> | 4,00 |
| — | <i>Gebratene Nudeln mit Gemüse (A, E, 1) Fried noodles with egg and vegetables</i> | 4,00 |
| — | <i>Portion Reis (als Beilage zum Hauptgericht kostenlos, auch mit Nachschlag)</i>
<i>One portion white steamed rice (if ordered with main its free as are refills. Portion
 ordered with side-dish or starter is payable)</i> | 2,50 |
| — | <i>Süß-saure-Soße Sweet sour sauce</i> | 2,00 |
| — | <i>Dunkle, leicht scharfe Soße mit Knoblauch (A, E, 1) Dark light spicy sauce with garlic</i> | 2,00 |

NACHTISCH

- | | | |
|---|---|------|
| — | <i>Knusprige Banane mit Honig und Vanille-Eis (nach Hausart) (A, E, D, F, N, 9)</i>
<i>Crispy fried bananas dressed with honey served with a side of vanilla ice cream</i> | 4,90 |
| — | <i>Grüner-Tee-Eis mit Ananas (A, N, F) Green tea ice cream with pineapple</i> | 4,90 |
| — | <i>Klebereis-Bällchen mit Goji-Beeren (J) Sweet sticky rice with gouji berries</i> | 4,90 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca-Cola</i> ^(2, 8, 4, 13) , Flasche 0,33l	2,90	<i>Bitter Lemon</i> ^(3, 7, 13) Thomas Henry, Flasche 0,20l	3,10
<i>Coca-Cola Zero Sugar</i> ^(2, 8, 4, 13) , Flasche 0,33l	2,90	<i>Rhabarber Limo naturtrüb</i> , Flasche 0,33l <i>Rhubarb limo naturally cloudy</i> ,	4,00
<i>Sprite</i> ⁽¹³⁾ , Flasche 0,33l	2,90	<i>Apfelsaft</i> 0,20l	2,60
<i>Fanta</i> ^(2, 3) , Flasche 0,33l	2,90	<i>Apfelschorle</i> Apple juice spritzer 0,30l	2,90
<i>mezzo mix</i> ^(2, 8, 13) , Flasche 0,33l	2,90	<i>Ultimate Grapefruit</i> 0,20l	3,10
<i>Orangensaft</i>	2,90	<i>Wasser ViO (still)</i> 0,25l	2,50
<i>Tonic Water</i> ^(7, 13) Thomas Henry, Flasche 0,20l	3,10	<i>Wasser ViO (still)</i> 0,75l	5,80
<i>Ginger Ale</i> ^(2, 13) Thomas Henry, Flasche 0,20l	3,10	<i>Wasser Apollinaris (Sprudel)</i> 0,25l	2,50
<i>Spicy Ginger</i> ⁽¹³⁾ Thomas Henry, Flasche 0,20l	3,10	<i>Wasser Apollinaris (Sprudel)</i> 0,75l	5,80

<i>Papayasaftgetränk⁽¹³⁾ 0,25l</i> <i>Papaya juice drink 0,25l</i>	3,00
<i>Guavensaftgetränk^(2, 3, 13) 0,25l</i> <i>Guava juice drink 0,25l</i>	3,00
<i>Granatapfelsaftgetränk^(4, 13) 0,25l</i> <i>Pomegranate juice drink 0,25l</i>	3,00

<i>Mangosaftgetränk^(2, 3, 13) 0,25l</i> <i>Mango juice drink 0,25l</i>	3,00
<i>Lycheesaftgetränk^(3, 13) 0,25l</i> <i>Lychee juice drink 0,25l</i>	3,00



WARME GETRÄNKE

<i>Glas frischer Pfefferminztee</i> <i>Glass of fresh peppermint tea</i>	3,50
---	------

<i>Ginseng Tee</i> <i>Ginseng Tea</i>	4,00
--	------

<i>Glas frischer Ingwertee</i> <i>Glass of fresh ginger tea</i>	3,50
--	------

<i>Grapefruit Tee^(4, 13)</i> <i>Grapefruit Tea</i>	4,00
--	------

<i>Grüner Tee</i> <i>Green Tea</i>	3,50
---------------------------------------	------

<i>Jujube Tee⁽¹³⁾</i> <i>Jujube Tea</i>	4,00
---	------

<i>Jasmin Tee</i> <i>Jasmine Tea</i>	3,50
---	------

<i>Rosenblüten Tee</i> <i>Rose petals tea</i>	4,00
--	------

<i>Chrysanthemen Tee</i> <i>Chrysanthemum Tea</i>	3,50
--	------



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



Biere

<i>Bier vom Fass 0,3l Draught beer</i>	3,60
<i>Bier vom Fass 0,5l Draught beer</i>	4,60
<i>Köstritzer, Schwarzbier 0,5l Dark draught beer</i>	4,60
<i>TsingTao Bier 0,33l</i>	3,90
<i>Hefeweizen 0,5l (Wheat) beer</i>	4,60
<i>Kristallweizen 0,5l</i>	4,60
<i>Alkoholfreies Weizenbier 0,5l Non-alcoholic Wheat beer</i>	4,60
<i>Alkoholfreies Bier 0,33l Non-alcoholic beer</i>	3,70
<i>Alsterwasser 0,30l</i>	3,60
<i>Alsterwasser 0,5l</i>	4,60

Longdrinks

<i>Gin Tonic⁽⁷⁾ 4cl</i>	5,90
<i>Whiskey-Cola^(3,7) (mit Jack Daniels) 4cl</i>	5,90
<i>Bitter Lemon-Wodka^(3,7) 4cl</i>	5,90

Spirituosen

<i>Reisschnaps 2cl Rice liquor</i>	2,30
<i>Rosenschnaps 2cl Rose brandy</i>	2,30
<i>Bambusschnaps 2cl Bamboo brandy</i>	2,30
<i>Ginseng Schnaps 2cl Ginseng brandy</i>	3,60
<i>Jägermeister 2cl</i>	2,30
<i>Wodka Absolut 2cl</i>	2,30
<i>Pflaumenwein (warm oder kalt mit Eis) 0,10l Plum wine(warm or on ice)</i>	3,30
<i>Whiskey Jack Daniels 4cl</i>	4,60



Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

WEISSWEINE

Kastell Grauburgunder Qualitätswein Nahe trocken, Hauswein

Prächtiger Burgunder, zarter Duft und körperreicher Nachhall

Kastell Chardonnay Qualitätswein Rheinhessen trocken

zartes Bukett, herzhaft und außergewöhnlich elegant

Kastell Riesling 525 Landwein Rhein feinherb

Vollmundiger Wein von beiden Seiten des Ufers, saftige, lebhafte Fruchtfülle

Kastell Sauvignon blanc Qualitätswein Rheinhessen trocken

frisch und saftig, üppig und fein, animierender Genuss

GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE

ROTWEINE

Kastell Tenor 1 Qualitätswein Rheinhessen trocken, Hauswein

excellente Cuvee, rubinrot, samtig und vollmundig

Kastell Spätburgunder Qualitätswein Nahe trocken

reife Beerenfrüchte, Harmonie und wundervolle Aromatik

Kastell Rubia Qualitätswein Rheinhessen trocken

Feurig und herzhaft, kraftvoll und samtig

Kastell Cabernet Sauvignon Qualitätswein Rheinhessen trocken

das Pardestück des Winzers, komplexes Gewächs, dichte Länge

SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE

ROSEWEIN

Kastell Rose Qualitätswein Rheinhessen trocken

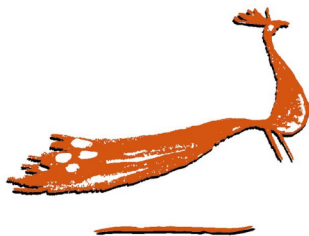
Aromen nach Erdbeeren und hellen Waldfrüchten

SEKT

Kastell Sekt trocken Piccolo Flasche frisch und belebend

Weinschorle

	0,2 Liter	0,5 Liter	0,75 Liter	1 Liter
	5,40	11,--	16,--	20,--
	5,70	12,50	17,--	
	5,90	14,--	19,80	
	5,90	14,--	19,80	
	4,90	11,--	15,--	
	5,40	12,--	16,--	
	5,40	12,--	16,--	
	5,90	14,--	19,80	
	5,20	11,90	16,90	
	5,50	—	—	
	4,90			



KASTELL

WEIN, KUNST UND SCHÖNES

HERIBERT KASTELL – Winzer und Weinhändler

In Bingen am Rhein, in einer Landschaft von Klöstern und Burgen bewacht, wo steile Rebhänge und liebreizende Hügel zum Fluß führen, die Römer herrschaftliche Villen bauten, Künstler, Heilige, Dichter und Poeten sichtbare Spuren hinterließen, läßt er sich inspirieren zu Kunst, Brauchtum und Wein.

Ihnen sehr verehrte Gäste im Mayflower, aus Bingen am Rhein herzliche Grüße. Genießen Sie die Köstlichkeiten im Mayflower und dazu ein herzhaftes Glas Wein. Sehr zum Wohle.
Heribert Kastell – der Winzer aus Leidenschaft.



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

- Nr. 1 „mit Farbstoff“
- Nr. 2 mit Konservierungsstoff“
- Nr. 3 „mit Antioxidationsmittel“
- Nr. 4 „coffehaltig“
- Nr. 5 „mit Phosphat“
- Nr. 6 „mit Süßungsmittel“ (bei Aspartam: „enthält eine Phenylalaninquelle“)
- Nr. 7 „geschwefelt“
- Nr. 8 „chininhaltig“
- Nr. 9 „mit Geschmacksverstärker“
- Nr. 10 „geschwärzt“
- Nr. 11 „gewachst“
- Nr. 12 „mit Milcheiweiß“ (bei Fleischerzeugnissen)
- Nr. 13 Säuerungsmittel

Deklarationspflichtige Allergene:

- A - „enthält Glutenhaltiges Getreide (namentlich) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- B - „enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse“
(z. S. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampi)
- C - „enthält Fisch und Fischerzeugnisse“
(alle Fischsorten)
- D - „enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse“
(aller Erdnussarten)
- E - „enthält Soja und Sojaerzeugnisse“
(alle Sorten von Sojabohnen)
- F - „enthält Milch und Milcherzeugnisse“
(einschließlich Laktose) (Kuhmilch)
- G - „enthält Schalenfrüchte“
(t. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Cashewkerne)
- H - „enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse“
(z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- I - „enthält Senf und Senferzeugnisse“
(alle Senfsaaten)
- J - „enthält Sesamsamen und Sesamerzeugnisse“
- K - „enthält Schwefeldioxid und Sulfite“
(In einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- L - „enthält Lupine und Lupinenerzeugnisse“
- M - „enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse“
(z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, Muscheln, Austern)
- N - „enthält Eier und Eierzeugnisse“
(alle Eier, nicht nur Hühnereier)

Alle Preise sind in Euro (€).

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Service. Druckfehler vorbehalten.



MAYFLOWER - Traditionelles chinesisches Restaurant, Telefon: +49 30 4450277, eMail: info@chinarestaurant-mayflower.de
Greifenhagener Straße 27, 10437 Berlin