

# Suppen // Soup

S1	MISOSUPPE [vegetarisch]	3
	mit Tofu und Seetang <sup>(f)</sup> <i>miso soup with tofu and seaweed</i>	
S2	WAN TAN SUPPE	5,5
	traditionelle Wan Tan-Suppe mit Blacktiger-Garnelen, Hähnchenfleisch und Bambus <sup>(a,b)</sup> <i>traditional Wan Tan Soup with Blacktiger prawns, chicken and bamboo filling</i>	

## Cantonese Classics

V1	ALGENSALAT [vegetarisch]	4,5
	Streifen eingelegter Algen mit Paprika, Koriander und Sesam <sup>(k)</sup> <i>strips of pickled seaweed with pepper, coriander and sesame</i>	
V2	EDAMAME [vegetarisch]	4
	Grüne Sojabohnen mit Naturschale und Meersalz <i>natural green soy beans with sea salt</i>	
V3	GARNELEN TOAST	5
	Blacktiger-Garnelen im Toastbrot ummantelt von Sesam - gebacken [wird seit 1984 im ehem. Peking Restaurant serviert] <sup>(a,b,k)</sup> <i>fried Blacktiger prawns in toast and coated with sesame</i>	
V4	WAN TAN	4stück/5,5
	Wan Tan gefüllt mit Blacktiger-Garnelen und Hähnchenfleisch mit Chilli-Sesam-Sauce [scharf] <sup>(a,b,k)</sup> <i>Wan Tan filled with Blacktiger prawns, chicken and chilli sesame sauce [spicy]</i>	
V5	JIAO ZI – Teigtaschen	5,5
	Mit Rindfleisch vom argentinischem Hüftsteak, Gemüse, Kräuterfüllung <sup>(i,a)</sup> <i>dumplings with argentinian sirloin, vegetables and chives</i>	
V6	JIAO ZI – Grüne Spinat-Teigtaschen [vegan]	5,5
	mit Tofu, Morcheln, Sellerie und Kräuterfüllung <sup>(a,fi)</sup> <i>green dumplings [spinach coloured] filled with tofu, mushroom, vegetables and herbs</i>	
V7	KING'S ROLL [vegan]	5,5
	Wan Tan-Teig mit Tofu und Gemüse-Kräuterfüllung <sup>(a,fi)</sup> <i>Wan Tan filled with tofu, vegetables and chives</i>	
V8	TOFU TALER [vegan]	4,5
	Fein gehackter Tofu mit grüner Bohnen, verschiedenen Kräutern und Zitronengras <sup>(f)</sup> <i>chopped tofu with green beans, mixed herb and lemongras</i>	
V9	FALLEN DUCK	4stück/6,0
	Pfannkuchen mit gerösteter Ente, Gemüse und Hoi Sin Sauce nach Peking Art <sup>(a)</sup> <i>pancakes with roasted duck, vegetables and Hoi Sin sauce</i>	
V10	WASABI KING PRAWNS	2stück/7,9
	Whitetiger-Garnelen aus Norwegen mit feiner Zitronen-Wasabi-Mayonnaise <sup>(a,b,g,c)</sup> <i>deep fried Whitetiger prawns from Norway served in our special lemon wasabi mayonnaise</i>	

# Cantonese Classics

F1	CHA SIU BAO	4
	traditionelles Hefebrötchen [Bun] gefüllt mit kantonesischem BBQ vom Schwein. <sup>(a,f)</sup> Ein Klassiker, der in der kantonesischen Küche nicht fehlen darf. <i>traditional bun filled with cantonese pork BBQ. A true classic in the cantonese cuisine.</i>	
F2	TOFU ROLLE [vegan]	5,5
	Glasnudeln, Morcheln, Pilze und Gemüse in hauchdünnem Tofublatt gerollt <sup>(f,i)</sup> <i>razor-thin tofu leaf rolled with morel, mushrooms, vegetables and glass noodles</i>	
F3	DER GURKENSALAT [vegan]	4
	knackige Spreewald-Gurken in Knoblauch-Koriander-Dressing. <i>little "Spreewald" cucumber in a garlic coriander dressing</i>	
F4	X.O. TOFU	5
	Geröstete Tofuwürfel mit eingelegtem Senfgemüse und X.O. Sauce, unsere aufwendigste Soße aus sonnengetrockneten Jakosmuscheln, Garnelen, Kräutern und Schwarzwälder Schinken <sup>(f,k)</sup> <i>roasted tofu with pickled leaf mustard and X.O. Sauce, our most special sauce made of sundried scallops, shrimps herbs and "Schwarzwälder" ham<sup>(b)</sup></i>	
F5	GEDÄMPFTE SCHWEINERIPPCHEN	5,5
	Gedämpfte Schweinerippchen in einer Schwarzbohnen-Knoblauch-Sauce [minimal scharf] <sup>(f)</sup> <i>steamed cured pork chop in a black bean-garlic sauce [little spicy]</i>	
F6	SIU YUK	6
	traditionell gegrillter Schweinebauch mit Pflaumensoße – knuspriger Mantel und saftiges Fleisch <i>traditional grilled pork belly with plum sauce – crunchy skin and tender meat</i>	
F7	SEETANG-ROLLE	5
	vier Seetang-Rollen mit Rindfleischfüllung, dazu unsere fruchtige Kumquatsoße <sup>(a)</sup> <i>four seaweed rolls with beef filling - with our fruity kumquat sauce <sup>(a)</sup></i>	
F8	HA KAO	5
	vier gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelen- und Bambusfüllung <sup>(b)</sup> <i>four steamed rice dumplings stuffed with shrimps and bamboo <sup>(b)</sup></i>	
F9	SIU MAI	4,5
	Vier gedämpfte Wan-Tans mit Schweinefleischfüllung <sup>(a,b)</sup> <i>four steamed Wan-Tans stuffed with pork <sup>(a,b)</sup></i>	
F10	DIMSUM-MIX	6
	Gemischter Dimsum-Korb mit 4 verschiedenen Dumplings <sup>(a,b)</sup> <i>mixed basket with 4 kinds of dumplings <sup>(a,b)</sup></i>	
F11	HAM SUI GOK	5,5
	drei Klebreisteigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, getrockneten Garnelen und Pilzen <sup>(a,b)</sup> <i>three sticky rice balls filled with chicken, sun dried shrimps and mushrooms</i>	

# Hauptgerichte // Mains

H1	GONG BAO – JI DING	12,9
.....		
	im Wok gebratenes Hähnchenfleisch von der Keule nach „Szechuan-Art“ mit getrockneten Chilli-Schoten, Paprika, Schnittlauch, Erdnuss und Knoblauch [mild scharf] <sup>(f,h,i)</sup> <i>„Szechuan“ style wok fried chicken thighs with dried chilli, vegetables, chives and garlic [mild spicy]</i>	
H2	LITTLE CHICK	12,9
.....		
	Hähnchenfleisch von der Keule mit Wasserkastanien, Sellerie, roter Paprika, Schnittlauch, gerösteter Knoblauch und Senf [scharf] <sup>(i,k)</sup> <i>chicken thighs with water chestnut, celery, red pepper, chives, roasted garlic and mustard [spicy]</i>	
H3	STEAK CUBES	14,9
.....		
	Gewürfeltes Argentinisches Hüftsteak mit frischem Gemüse in schwarzer Pfeffersauce auf Süßkartoffeln mit Knoblauch [„Pfeffer-scharf“] <i>cubed argentinian sirloin with fresh vegetables in black pepper sauce on sweet potato with garlic [pepper spicy]</i>	
H4	LAMM YAM	15,9
.....		
	zarter Lammlachs aus Neuseeland mit Cherrytomaten, Ingwer, Schalotten, Sellerie und Knoblauch <sup>(l)</sup> <i>sliced lamb from New Zealand with cherry tomatoes, ginger, shallots, celery and garlic</i>	
H5	RED DUCK	14,9
.....		
	knusprige Ente mit grünen Bohnen, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Orangen-Kokossoße <sup>(a,g)</sup> <i>crispy duck with green beans, onions, and mixed vegetable in peanut-orange-coconut sauce</i>	
H6	CHEN'S PRAWNS	15,9
.....		
	Blacktiger-Garnelen mit saisonalem Gemüse, Sellerie und Knoblauch in unserer besonderen X.O. – Soße <sup>(i,b)</sup> <i>wok fried Blacktiger prawns in our special X.O. sauce with seasonal veggies, celery, pepper and garlic</i>	
H7	ALASKA PEARL	15,9
.....		
	Gegrilltes Lachsfilet auf saisonalem Gemüse und in sauer-scharfer Soße <i>grilled salmon filet on seasonal veggies and sour-hot sauce</i>	
H8	SURF 'N TURF	17,9
.....		
	Blacktiger-Garnelen mit Scheiben vom Argentinischen Hüftsteak, Ingwer und Pak-Choi in schwarzer Bohnen-Soße auf Udon-Nudeln <sup>(a,b,f)</sup> <i>Surf 'n Turf comes with Blacktiger prawns, argentinian sirloin, ginger, pak-choi, Udon noodles and our black bean sauce</i>	

# Vegetarisch

L1	MAPO TOFU	10,9
	Unsere Interpretation des Mapo Tofu - pikant geschmorrt, mit buntem Gemüse, Paprika und Zwiebeln [scharf] <sup>(f)</sup> <i>our interpretation of the traditional Mapo Tofu - spicy braised ,with fresh bell pepper and onions</i>	
L2	MATSAMAN CURRY	10,9
	Tofu, Kürbis, Karotten und geröstete Erdnüsse mit Zwiebeln, Pepperoni und Kokosmilch <sup>(f,e)</sup> <i>tofu, pumpkin, carrots, roasted peanuts, onions and coconut milk</i>	
L3	GEDÄMPFTE AUBERGINE	11,9
	zart gedämpfte Aubergine mit einer feinen Konsistenz, die seinesgleichen sucht - mit würziger Pilzsoße, Ingwer und Lauch <sup>(f,i)</sup> <i>tenderly steamed egg plant with a spicy mushroom sauce</i>	
L4	„GONG BAO“ AUBERGINE	11,9
	scharf angebratene Aubergine nach Gong Bao Art mit klein geschnittenem Gemüse [mild scharf] <i>"Gong Bao" style seared egg plant [mild spicy]</i>	
L5	LO HAN JAI - BUDDHA'S DELIGHT	15,9
	im Wok gebratene Lotuswurzel, Wasserkastanien, Morcheln und Shitake-Pilze Ein traditonelles Gericht in der chinesischen/ buddhistischen Küche, das von vegetarischen Mönchen verzehrt wird. <sup>(f,a)</sup> <i>wok fried lotus, water chestnut, morel and shitake mushrooms. It is a vegetarian dish well-known in Chinese and Buddhist cuisine. The dish is traditionally consumed by Buddhist monks (who are vegetarians), but it has also grown in popularity throughout the world</i>	
L6	LONG LIFE	9,9
	speziell gebratene Reishnudeln mit Ei und Gemüse, dazu hausgemachtes Chilli-Sesamöl, Röstzwiebeln und Lauch (mild scharf) <sup>(c,k)</sup> <i>special fried rice noodles with various vegetables, chilli sesame oil, roasted onions and chives (spicy)</i>	