



# Suppen

EUR

- 1. Tofu-Suppe mit grünem Gemüse und Glasnudeln** <sup>M</sup>   **3,2**  
Tofu soup with green vegetables and glass noodles / 豆腐粉丝汤

- 2. Sauer-Scharf-Suppe** <sup>A, M, I</sup>   **3,2**  
**Hot and sour soup / 酸辣汤**

Die Sauer-Scharf-Suppe ist ein traditionelles Gericht, das in der Provinz Sichuan besonders verbreitet ist. Die klassische Variante enthält chinesische Mu-Erre Pilze, Eier, Bambus und Tofu. Die Schärfe bekommt die Suppe durch Pfeffer, den sauren Geschmack durch die Zugabe von schwarzem Essig. Man sagt der Sauer-Scharf-Suppe nach, dass sie appetitanregend und entgiftend wirke und daher gut für Magen und Niere sei.



- 3. Wan-Tan Suppe mit Garnelen und Schweinefleisch** <sup>A, D, E</sup> **3,9**  
**Wonton soup with prawns and pork / 虾肉馄饨汤**

Wan-Tans sind Teigtaschen, die ursprünglich aus dem Norden Chinas kommen. Die Teigtaschen bestehen aus einer dünnen Schicht Weizennudelteig, die die Füllung aus Garnelen, Schweinefleisch und Gemüse umhüllt. Traditionell werden Wan-Tans in einer klaren Suppe serviert. Innerhalb von China gibt es jedoch Unterschiede in der Zubereitung sowie in den Variationen der Teigfüllung.



# Vorspeisen

EUR



- 5. Frische Edamame-Bohnen mit Meersalz** <sup>M</sup>   **3,9**  
**Edamame beans with sea salt / 毛豆**

Edamame-Bohnen sind unreife grüne Sojabohnen, die gerne als Snack in Asien serviert werden. Die Bohnen werden im Ganzen gekocht, im Inneren der Schote befinden sich die essbaren Sojabohnen. Die Schote selbst wird nicht gegessen. Edamame-Bohnen sind reich an Proteinen, Ballaststoffen und Omega-Fettsäuren. Man sagt den Bohnen nach, dass sie helfen sollen, den Cholesterinspiegel und die Blutzuckerwerte zu senken.

- 6. Seetang Salat mit Sojasprossen** <sup>I, L, M</sup>   **3,9**  
**Seaweed salad with soybean sprouts / 海带沙拉**

- 7. Chinesischer Gurkensalat** <sup>I, L</sup>   **3,9**  
**Chinese cucumber salad / 黄瓜沙拉**

EUR

- 9. Knusprige Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten** <sup>C, D, E, I, N</sup>  
**(3Stk.)** (vegetarische Alternative möglich) **3,5**  
 Crispy spring rolls with seafood (vegetarian alternative possible) / 春卷
- 10. Spieße serviert mit Erdnusssoße wahlweise mit**  
 Skewers served with peanut sauce
- a) **Gemüse** <sup>B</sup> /vegetables / 蔬菜  **3,5**
  - b) **Hähnchen** <sup>D, E</sup> /chicken / 鸡 **3,9**
  - c) **Garnelen** <sup>D, E, M</sup> /prawns / 虾 **4,5**
- 11. Gekochte Wantans mit Chiliöl** <sup>A, D, E, I</sup>  **4,9**  
 Cooked Wonton with chili oil / 红油馄饨
- 13. Frischer Salat mit Mango-Dressing wahlweise mit**  
 Salad with mango-dressing / 芒果沙拉
- a) **scharf angebratenem Rindfleisch** <sup>G, M</sup> **4,9**  
 Stir-fried beef / 牛肉
  - b) **gegrilltem Lachs** <sup>C, G, M</sup> **5,5**  
 Grilled salmon / 三文鱼
  - c) **gegrillten Großgarnelen** <sup>E, G, M</sup> **5,5**  
 Grilled prawns / 大虾
- 
- 14. Fünf-Gewürze-Rindfleisch** <sup>I</sup> (kaltes Gericht) **4,9**  
**Five-spices beef (cold dish)** / 五香牛肉  
 Fünf-Gewürze-Rindfleisch ist ein traditionelles chinesisches Gericht. Das Rindfleisch wird dabei in eine Mischung aus Zimtstangen, Szechuanpfeffer, Sternanis, Zitronenblätter und getrockneter Orangenschale eingelegt.
- 15. Gebackene Garnelen** <sup>A, D, E</sup> **(3Stk.)** **4,9**  
 Baked prawns (3 pieces) / 虾条
- 16. Geräucherter Tofu-Koriander-Salat** <sup>M, I</sup>  **4,5**  
 Tofu-coriander-salad / 凉拌香干

# Hausgemachte Dim Sum

Unsere Dim Sum sind nahezu alle hausgemacht und enthalten Ingwer. Die Zubereitungsdauer beträgt 15 Minuten. Eine Portion enthält 4 Stück. Dim Sum heißt übersetzt „das Herz berühren“ und sind kleine gedämpfte oder gebratene Teigtaschen aus dem Süden Chinas. Die Gerichte werden traditionell mit chinesischem Tee und in kleinen Bambuskörbchen serviert.

EUR

**20. Gedämpfte Hefeteigtaschen mit süßer rote Bohnenpaste** <sup>A, D</sup> (2 Stk.) **3,2**  
**Steamed dumplings with sweet red bean paste (2 pieces)** / 豆沙包

**21. Gedämpfte Shanghaier Xiaolongbao** <sup>A, D</sup> **3,9**  
**Steamed Xiaolongbao** / 小笼包

Xiaolongbao sind kleine, mit Schweinefleisch und Brühe gefüllte Teigtaschen. Um Verbrennungen beim Essen vorzubeugen, wird empfohlen, die heiße Brühe in den Teigtaschen zuerst auszusaugen, bevor die ganze Teigtaschen gegessen wird. Xiaolongbao gibt es in verschiedenen Variationen, die Shanghaier Xiaolongbao sind jedoch die bekanntesten.

**22. Gedämpfte Shaomai gefüllt mit Schweinefleisch** <sup>A, D</sup> **3,9**  
**Steamed Siu Mai dumplings filled with pork** / 烧卖

Shaomai sind sehr beliebte Teigtaschen aus Süd-Ost China. Nach traditionellem Rezept werden sie mit Schweinefleisch, Garnelen und chinesischem Pilzen zubereitet. Die Füllung ist umhüllt von einer dünnen Schicht aus Weizennudelteig.

**23. Weiße Jiaozi gefüllt mit Huhn, Garnelen und Shiitake-Pilzen** <sup>A, D, E, I</sup> **3,9**  
**White dumplings with chicken, prawns and shiitake mushrooms** / 三鲜白饺

**24. Orangene Jiaozi gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl** <sup>A, D, I</sup> **3,9**  
**Orange dumplings filled with pork and Chinese cabbage** / 猪肉黄饺

**25. Schwarze Jiaozi gefüllt mit Rindfleisch und Tomaten** <sup>A, D, I</sup> **3,9**  
**Black dumplings filled with beef and tomatoes** / 牛肉黑饺

**26. Rote Jiaozi gefüllt mit Lammfleisch und Lauchzwiebeln** <sup>A, D, I</sup> **3,9**  
**Red dumplings filled with lamb and spring onions** / 羊肉红饺

**27. Grüne Jiaozi gefüllt mit Tofu und verschiedenem Gemüse** <sup>A, D, I, M</sup> **3,9**  
**Green dumplings filled with tofu and mixed vegetables** / 蔬菜绿饺 🥕

Jiaozi sind ein traditionelles Teiggericht, welches den deutschen Maultaschen ähnelt. Die Füllung besteht in der Regel aus Gemüse und gehacktem Fleisch. Die gekochten Jiaozi werden mit chinesischem Essig oder Sojasauce serviert, welches separat in Schälchen gereicht wird. Anders als Wan-Tans, werden sie trocken verzehrt und ohne Suppe gereicht. Jiaozi sind besonders beliebt in den Provinzen Norchinas, wo sie zum Chinesischem Neujahr sogar als Hauptspeise serviert werden.



- 28. Gedämpfte Xiajiao Teigtaschen mit Garnelenfüllung** <sup>A, E</sup> **4,5**  
 Steamed Har Gow shrimp dumplings / 虾饺
- 29. Gedämpfte Taro Teigtaschen mit Schweinefleisch, Erdnüssen und chinesischen Pilzen** <sup>A, B, D, E, I</sup> **4,5**  
 Steamed taro dumplings with pork, peanuts and Chinese mushrooms / 山芋饺  
 Taros sind auch bekannt unter dem Namen Wasserbrotwurzel. In den Tropen und Subtropen dienen sie als Grundnahrungsmittel. Die Taro-Knolle hat eine braune, raue Schale und ist im rohen Zustand ungenießbar. Generell sind Taros ähnlich zu Kartoffeln und können gekocht, geröstet, frittiert und gebacken werden.
- 30. Gebratene Guo-Tie gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen (8Stk)** <sup>A, D, E, I</sup> **7,9**  
 Fried Guo-Tie filled with chicken and prawns (8 pieces) / 锅贴  
 Guo-Tie sind im Wok angebratene Jiaozi und heißen übersetzt "Topfkleber". In Nordchina sind sie vor allem beliebt als Straßenimbiss. Beim Braten wird eine kleine Menge Wasser dazugegeben und der Wok mit einem Deckel bedeckt. So erreicht man, dass der Boden angebraten wird und der obere Teil der Maultasche gedämpft wird.
- 31. 6-er gemischte Dim Sum** <sup>A, D, E, I, M</sup> **5,9**  
 Mixed Dim Sum (6 pieces) / 六味点心  
 Um eine Geschmacksprobe von allen Dim Sums zu bekommen, haben wir diese gemischte bunte Platte. Jeweils ein Stück aus jeder Nummer 21.), 23.), 24.), 25.), 26.), 27.).
- 
- 40. Nudelsuppe in würziger Brühe dazu** **EUR**  
 Noodle soup in broth with / 汤面
- a) chinesische Pilze und Tofu** <sup>A, D, I, M</sup> **6,9**  
 chinese mushrooms and tofu / 豆腐
- c) Wan-Tan** <sup>A, D, E, I</sup> / Wonton / 馄饨 **7,5**
- b) Rindfleisch** <sup>A, D</sup> / beef / 牛肉 **7,9**
- e) Meeresfrüchte** <sup>A, D, E, N</sup> **9,5**  
 seafood / 海鲜
- 41a. Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch** <sup>D, I, M</sup> **9,9**  
 Fried rice noodles with beef / 牛肉炒河粉
- 

# Green Flavor Spezialitäten

EUR

## 42. Drei Kostbarkeiten "Disanxian" I, M 🥕 🌿

8,9

Three treasures "disanxian" / 地三鲜

Disanxian ist ein zeitloser Klassiker aus dem Nordosten Chinas. Dabei werden drei Kostbarkeiten aus dem Boden: Aubergine, Kartoffel und Paprika zusammen angebraten.



## 42a. Seetang angebraten mit Gemüse M 🥕 🌿

8,5

Stir-fried seaweed / 三丝炒海带

## 46. Im Tontopf scharf angebraten... 🌶️ 🌶️

Spicy stir fry in a clay pot / 干锅辣子

a) Kartoffeln I, J, M / potatoes / 土豆

b) Hühnchen I, J, M / chicken / 鸡肉

c) Rindfleisch I, J, M / beef / 牛肉

d) Lammfleisch I, J, M / lamb / 羊肉

e) Garnelen E, I, J, M / prawns / 大虾



8,5

11,9

12,9

12,9

12,9

## 50. In scharfer Brühe... 🌶️ 🌶️

Boiled in hot chili oil / 水煮

a) Tofu I, M / tofu / 豆腐

b) Fisch und chinesisches Sauerkraut C, I, M

fish and chinese pickled vegetable / 酸菜鱼

c) Pochiertes Rindfleisch I, M / poached beef / 牛肉



9,5

9,9

12,9

## 52. Knusprige Ente scharf angebraten serviert auf einer heißen Eisenplatte A, D, E, I, M

14,5

Crispy duck in spicy sauce served on a hot iron plate / 辣味铁板鸭



**56. Gegrillte Großgarnelen mit schwarzem Pfeffer und Meersalz** 🌶️ **15,9**  
E, I, M  
Grilled prawns with black pepper and ginger / 煎大虾

**58. Gedünsteter ganzer Fisch mit Ingwer und Lauch** C, I, M **13,9**  
Steamed fish with ginger and leek / 清蒸鱼



## Dessert

EUR

**80. Gebackene Bananen mit Honig und Sesam** A, D, G, L 🥕 **2,8**  
Baked banana with honey and sesame / 芝麻香蕉

**81. Matcha-Vanille-Eis** G 🥕 **2,8**  
Matcha-vanilla ice cream / 抹茶冰球



**82. Mango-Reispudding** G 🥕 **2,8**  
Mango rice pudding / 芒果米布丁



**83. Kürbiskuchen mit roter Bohnenpaste** A, D (4 Stk.) 🥕 🌱 **2,8**  
Pumpkin cake with red bean paste (4 pieces) / 南瓜饼

