



## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### THE HOUSE RECOMMENDS

#### NI HAO Tao Can Menü NI HAO The NI HAO menu

Eine kulinarische Entdeckungsreise in bester NI HAO-Tradition mit Leckerbissen aus Kanton, Szechuan, Shanghai und Peking.  
Offers you the best from Canton, Szechuan, Shanghai and Peking cuisine - in the finest NI HAO tradition.

Ab 2 Personen, pro Person € 36,00  
For at least 2 persons, € 36,00 per person

Auf Teeblättern geröstete Ente, eingerollt in Pfannkuchen  
Duck roasted on tealeaves with pancakes



Klare Brühe mit Meeresfrüchten  
Seafood soup



Gedämpfte Jacobsmuschel mit schwarzer Bohnensauce auf Seetangstreifen  
Steamed scallop with black bean sauce and seaweed



Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln  
Lambcarre with fresh chilli and red onions



In Shaoxin-Weinsauce geschmortes Seeteufelfilet mit Austernpilzen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
In Shaoxin wine sauce braised fish filet with red onions

Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup>  
Beef teppan with black bean sauce



Nachtisch  
Dessert

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## THE HOUSE RECOMMENDS

Quan Ya Tao Can  
**Ganze geröstete Pekingente**  
Whole roasted Peking duck

Dieses traditionelle Pekingenten-Menü wird auf  
authentische Weise in vier Gängen serviert.  
The traditional Pekinese all duck diner in four courses.

Ab 2 Personen, pro Person € 28,00  
For at least 2 Persons, € 28,00 per person

**Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen**  
Crisp duck skin served with pancakes



**Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,  
Schnittlauch und Shanghai Paksoi**  
Fragrant duck soup



**Gehacktes Entenfilet mit knackigem Eisbergsalat**  
Minced duck meat with leaves of fresh lettuce

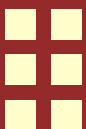


**Geröstete Pekingente mit chinesischen Pilzen**  
Sliced duck with Chinese winter mushrooms

Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln <sup>scharf</sup>  
Diced duck with chilli, red onions and spring onions



**Nachtisch**  
Dessert





## REGIONALE MENÜS

### REGIONAL SET MENU

Guangdong Tao Can  
**Kanton-Menü**  
The Cantonese menu

Ab 2 Personen, pro Person € 26,00  
For at least 2 persons, € 26,00 per person

#### Wan Tan-Suppe

Mit Krabben, Bambussprossen und Shiitake-Pilzen gefüllte  
Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe mit Szechuan-Rettich  
Dumpling soup



#### Dim Sum

Gedämpfte Reisteigtaschen mit verschiedenen Füllungen  
A combination of steamed dumplings



Geröstete Pekingente mit chinesischen Pilzen  
Sliced duck with Chinese winter mushrooms

Hummerkrabben mit schwarzer Bohnensauce <sup>scharf</sup>  
King prawns with black bean sauce



Frisches Obst mit Eis  
Fresh fruit with ice-cream

# REGIONALE MENÜS

## REGIONAL SET MENU

Sichuan Tao Can  
**Szechuan-Menü**  
The Szechuan menu

Ab 2 Personen, pro Person € 26,00  
For at least 2 persons, € 26,00 per person

Auf Teeblättern geröstete Ente, eingerollt in Pfannkuchen  
Duck roasted on tealeaves with pancakes



Sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup>  
Hot and sour soup

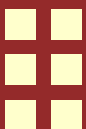


Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup>  
Sautéed beef, Szechuan style

Hühnerwürfel auf Palast-Art <sup>scharf</sup>  
Kong Bao Chicken



Frisches Obst mit Eis  
Fresh fruit with ice-cream





## VORSPEISEN

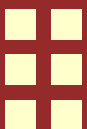
### APPETIZERS AND DIM SUM

	<b>Xiao Chun Juan</b>	
200	Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück) Cantonese spring rolls	€ 3,00
	<b>Pi Bao Xia</b>	
201	Hummerkrabben in knuspriger Hülle (4 Stück) Crisp prawn wrappers	€ 5,80
	<b>Dian Xin</b>	
202	Dim Sum (Gedämpfte Reisteigtaschen mit verschiedenen Füllungen) Dumplings	€ 4,80
	<b>Zhang Cha Ya</b>	
203	Auf Teeblättern geröstete Ente in Pfannkuchen (2 Stück) Duck roasted on tealeaves with pancakes	€ 4,90
	<b>Zha San Yang</b>	
204	Dreierlei gebackene Leckerbissen Three kinds of crisp fried appetizers	€ 4,50
	<b>Sheng Cai Ya Song</b>	
205	Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und knackigem Eisbergsalat Minced duck meat on lettuce	€ 4,50
	<b>Cai Se Sha La Cai</b>	
206	Bunter Salat der Saison Mixed salad	€ 3,50
	<b>Chao Hao Gu</b>	
207	Gebackene Austernpilze mit Chili und roten Zwiebeln Stir fried oyster mushrooms with chilli and red onions	€ 4,90
	<b>Qing Zheng Dai Zi</b>	
208	Gedämpfte Jacobsmuschel mit schwarzer Bohnensauce auf Seetangstreifen Steamed scallop with black bean sauce and seaweed	€ 7,90
	<b>Jiang Cong Da Xia</b>	
209	Hummerkrabben in der Schale mit Ingwer, Lauchzwiebeln und Chilli King prawn with Chili sauce	€ 8,90

## SUPPEN

### SOUPS

- Suan La Tang
- 210 Gebundene, sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup> € 4,00  
Hot and sour soup
- Ya Si Tang
- 211 Klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen, € 4,30  
Schnittlauch und Shanghai Paksoi  
Duck soup
- Hun Tun Tang
- 212 Wan Tan-Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Krabben, € 4,00  
Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer  
Hühnerbrühe mit Szechuan-Rettich  
Dumpling soup
- Hai Xian Tang
- 213 Klare Brühe mit Meeresfrüchten € 7,00  
Seafood soup
- Shu Cai Tang
- 214 Klare Gemüsesuppe mit Austernpilzen, € 4,00  
Shanghai Paksoi und Zuckererbsen  
Vegetables soup





## KLEINE FREUDEN

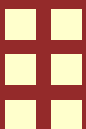
### LITTLE PLEASURES

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
|     | <b>Xi Ji Xia</b>   |         |
| 215 | Geschälte Hummerkrabben mit<br>scharf eingelegtem Gemüse<br>Peeled king prawns with pickled vegetables   | € 8,10  |
|     | <b>Bai Qie Ji</b>  |         |
| 216 | Zartes Hühnerfleisch auf einem leichten Gedicht<br>von Seetang, Salat, Ingwer und Sesamöl<br>Tender chicken filet with seaweed and ginger  | € 7,70  |
|     | <b>Guo Tie</b>   |         |
| 217 | Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch und Gemüse<br>Fried dumplings filled with pork and vegetable  | € 7,70  |
|     | <b>Jiao Zi</b>   |         |
| 218 | Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch und Gemüse<br>Boiled dumplings filled with pork and vegetables   | € 7,70  |
|     | <b>Jiu Cai Jiao</b>  |         |
| 219 | Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch<br>und Knoblauchblättern<br>Steamed dumplings filled with pork and vegetables   | € 7,70  |
|     | <b>Hong Jiao Yang Pai</b>  |         |
| 220 | Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln<br>Lambcarre with fresh chilli and red onions   | € 9,10  |
|     | <b>Xiang Kao Ya Tui</b>  |         |
| 221 | Zwei geröstete Entenbeine frisch aus dem Ofen<br>mit einer leichten Sauce<br>Two oven-roasted duck legs with light sauce   | € 6,00  |
|     | <b>Shui Zhu Yu</b>   |         |
| 222 | Mit Öl gekochtes Victoriabarschfilet mit Szechuan-Gewürzen<br>auf Shanghai Paksoi <small>sehr scharf</small><br>Victoria perch boiled in oil, with Szechuan flavours and Shanghai Paksoi | € 10,20 |

## VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGETARIAN DISHES

- Luo Han Zhai
- 223 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu € 10,50  
Buddhist Saints' fare of assorted mushrooms, vegetables and bean curd
- Jia Chang Dou Fu
- 224 Tofu mit Shiitake-Pilzen € 10,50  
Bean curd with Chinese winter mushrooms
- Qing Chao Xiao Bai Cai
- 225 Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi € 10,00  
Shanghai Paksoi
- Za Chao Wu Gu
- 226 Pilz-Quintett (Eine Komposition von fünf verschiedenen Pilzsorten) € 12,50  
Fungus dish
- Cao Gu He Lan Dou
- 227 Im Wok kurz gebratene Strohpilze und Zuckererbsen € 12,50  
Stir fried straw mushrooms and sugar peas





## FISCH UND KRUSTENTIERE

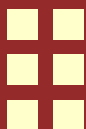
### SEA FOOD

- Su Zha Xia Qiu**  
228 Panierte Hummerkrabben mit Gemüsen und süß-saurer Sauce € 18,50  
Fried king prawns with a sweet and sour sauce
- Gong Bao Xia Qiu**  
229 Geschälte Hummerkrabben auf Szechuan-Art, kaiserlich zubereitet mit Cashewnüssen und Chilisauce <sup>sehr scharf</sup> € 18,50  
Kong bao king prawns
- Xia Bao**  
230 Würzige, gedünstete Hummerkrabben mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup> € 19,90  
Spicy shrimps stewed with vegetables and ginger
- Qing Zheng Yu**  
231 Gedämpftes Victoriabarschfilet mit Ingwerstreifen und Lauchzwiebeln € 15,50  
Steamed fish filet with soy sauce
- Yu Xiang You Yu**  
232 Im Wok gebratene Tintenfischscheiben auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup> € 15,50  
Sliced fresh cuttlefish, Szechuan style
- Hai Xian Bao**  
233 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup> € 19,90  
Spicy seafood stew with vegetables and ginger
- Jiu Zhi Mu Gui Yu**  
234 In Shaoxin-Weinsauce geschmortes Seeteufelfilet mit Austernpilzen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln € 24,90  
In Shaoxin wine sauce braised monkfish with oyster mushrooms

## FISCH UND KRUSTENTIERE

### SEA FOOD

- Shui Zhu Yu**  
235 Mit Öl gekochtes Victoriabarschfilet mit Szechuan-  
Gewürzen auf Shanghai Paksoi sehr scharf € 19,90  
Victoria perch boiled in oil with Szechuan flavours  
and Shanghai Paksoi
- Dou Chi You Yu**  
236 Im Wok gebratene Calamares mit schwarzer Bohnensauce scharf € 14,90  
Squid with black bean sauce
- Song Shu Yu**  
237 Paniertes Victoriabarschfilet mit süß-saurer  
Sauce, verziert mit Pinienkernen € 14,90  
Breaded Victoria perch with sweet sour sauce
- Su Zha Yu**  
238 Gebackene Dorade mit Ingwer, frischem roten  
Chili und Lauchzwiebeln € 15,20  
Fried seabream with ginger, fresh red chilli  
and spring onions
- Jiu Zhi Hong Ban Yu**  
239 In Shaoxin-Wein geschmorter Rotbarsch mit  
Shiitake-Pilzen, Ingwer und Lauchzwiebeln € 19,90  
In Shaoxin wine sauce stewed Acadian  
Redfish with shiitake





## GEFLÜGEL POULTRY

- Ming Lu Kao Ya**  
240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi Sin-, süß-saurer oder Szechuan-Sauce € 13,90  
Crisp roasted Peking duck with vegetables  
(Hoi Sin sauce, sweet and sour sauce or Szechuan sauce)
- Bo Luo Ya**  
241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit einer leichten Orangensauce € 14,90  
Sliced pineapple duck
- Zhong Shi Kao Ya**  
242 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente auf Pilzen und chinesischem Gemüse € 17,90  
Roasted duck traditional style
- Dong Gu Ya**  
243 Geröstete Ente mit Shiitake-Pilzen € 14,90  
Sliced duck with Chinese winter mushrooms
- Jiao Yan Ya Rou**  
244 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln € 13,90  
Stir-fried duck meat with chilli, red onions and spring onions
- Gong Bao Ji Ding**  
245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Szechuan-Art mit Cashewnüssen und Chilisauce <sup>sehr scharf</sup> € 13,20  
Diced chicken, imperial style
- Ga Li Ji**  
246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, garniert mit frittierten Zwiebeln <sup>scharf</sup> € 12,90  
Sliced chicken with curry sauce
- Su Zha Ji**  
247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce € 12,20  
Crispy fried chicken with Soya sprouts and sweet and sour sauce

## GEFLÜGEL

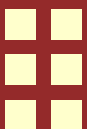
### POULTRY

- Shuang Dong Ji  
248 Hühnerfilet mit Shiitake-Pilzen und  
chinesischen Gemüsen € 12,20  
Chicken with Chinese winter mushrooms  
and bamboo shoots
- Mu Er Ji  
249 In Shaoxin-Wein geschmortes Huhn mit  
Morcheln und Maronen € 14,90  
In Shaoxin wine sauce braised chicken  
with sweet chestnut

## ENTE MIT MEHR

### DUCK AND MORE

- Te Ga Li Ji  
250 Geröstete Ente auf Hühnerfilet mit Currysauce <sup>scharf</sup> € 13,90  
Crisp roasted Peking duck and sliced chicken with curry sauce
- Te Yu Xiang Niu Rou  
251 Geröstete Ente auf Rinderfilet nach Szechuan-Art <sup>scharf</sup> € 16,50  
Crisp roasted Peking duck and beef Szechuan's style
- Te Gong Bao Xia  
252 Geröstete Ente auf kaiserlichen Hummerkrabben <sup>sehr scharf</sup> € 17,50  
Crisp roasted Peking duck with king prawns imperial style
- Te Shuang Dong Ji  
253 Geröstete Ente auf Hühnerfilet mit Shiitake-Pilzen und Gemüse € 13,90  
Crisp roasted Peking duck and chicken with Chinese winter  
mushrooms and bamboo shoots





## FLEISCHGERICHTE

### MEAT

- Chao San Rou
- 254 Filets von Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten € 14,90  
Duck, Chicken and Beef with Vegetable
- Yu Xiang Rou Si
- 255 Schweinefiletstreifen mit Gemüse in einer aromatischen Sauce <sup>scharf</sup> € 12,90  
Pork with vegetables
- Ma La Rou Si
- 256 Schweinefleischstreifen mit süß-pikanter Sesamsauce und € 12,90  
chinesischen Gemüsen  
Sweet hot sliced pork with Chinese vegetables
- Mei Cai Kou Rou
- 257 Mit Öl gekochtes Rinderfilet mit Szechuan- € 19,90  
Gewürzen auf Shanghai Paksoi <sup>sehr scharf</sup>  
Beef boiled in oil with Szechuan flavours  
and Shanghai Paksoi
- Jiang Cong Niu Rou
- 258 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln € 15,50  
und Szechuanpfeffer  
Beef with onions
- Niu Rou Xiao Bai Cai
- 259 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai Paksoi € 16,90  
Beef with vegetable
- Yu Xiang Niu Rou
- 260 Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup> € 16,90  
Sliced beef medallions, Szechuan's style
- Dou Chi Niu Rou
- 261 Rinderfilet mit schwarzer Bohnensauce <sup>scharf</sup> € 16,90  
Beef with black bean sauce
- Cong Bao Yang Rou
- 262 Lammfilet gebraten mit roten Zwiebeln und Porree € 16,90  
Sautéed lamb with onion and leek
- Yu Xiang Yang Rou
- 263 Lammfilet auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup> € 16,90  
Szechuan's lamb

## REIS UND NUDELN

### RICE AND NOODLES

- Shi Jin Chao Fan
- 264 Kantonesischer Bratreis mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 11,90  
Cantonese fried rice with shrimps, meat and vegetables
- Shi Jin Chao Mian
- 265 Kantonesische Bratnudeln mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 11,90  
Cantonese fried noodles with shrimps, meat and vegetables
- Ji Mi Fen
- 266 Gebratene Reissnudeln mit in Streifen geschnittenem € 9,90  
Hühnerfilet und Gemüse  
Fried rice- noodles with chicken fillet and vegetables

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

- Chao Fan, Chao Mian, Chao Mi Fen
- 267 Bratreis, Bratnudeln oder gebratene Reissnudeln € 3,90  
Fried rice, noodles or rice-noodles
- Chao Shi Cai
- 268 Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse € 4,90  
Season vegetables

