

WEIHNACHTSMENÜ

Gedämpftes Kabeljaufilet mit aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl



„Löwenkopf“ auf traditionelle Art,
serviert in einer aromatischen Fleisch-Gemüse-Boullion



Rinderfilet nach Xinjiang Art mit Kümmel und Chiligewürzen,
serviert mit eingelegtem Pao-Cai-Gemüse



Süße Verführung „Tang Yuan“

ab 2 Personen je € 32,50

*Unsere Weinempfehlung zum Hauptgericht: 2003 Monastere de Saint-Mont,
Producteurs Plaimont (weihnachtlicher Preis € 49,00)*

TRADITIONELLE PEKINGENTE

Dieses traditionelle Menü wird authentisch und in vier Gängen serviert.

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen (selbst rollen)



Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln



Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,
Schnittlauch und Shanghai-Paksoi



Obst der Saison

ab 2 Personen je € 29,00

*Dazu unsere Weinempfehlung: 2005 Rioja Palacio Real Crianza, Spanien
(weihnachtlicher Preis € 29,00)*

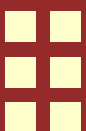
SUPPEN

虾饺汤

Xia Jiao Tang: Teigtasche gefüllt mit Krabben, Bambus und
Shitaki-Pilzen, serviert in klarer Hühnerbrühe mit
Szechuan-Radieschen € 6,90

牛尾汤

Frisch zubereitete Ochschwanzsuppe mit Shiitake-Pilzen € 7,90



VORSPEISEN



| | |
|--|--------|
| 椒盐扇贝 Jakobsmuscheln mit Sichuanpfeffer und gebratene Austernpilze | € 8,90 |
| 芋头饺 Teigtasche gefüllt mit Tarowürfel, Tofu, Entenfleisch und Schnittlauch | € 7,90 |
| 海鲜蒸蛋 Gedämpfte Eiercrème mit einer Vielfalt aus erlesenen Meeresfrüchten | € 9,50 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|---------|
| 橙汁鸭胸 Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Chicoree, mit Orangensauce | € 17,90 |
| 中式烤鸭 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente auf Pilzen und chinesischem Gemüse | € 17,90 |
| 红烧鲤鱼 Halber Karpfen, Geschmort mit Shaoxing-Wein, Ingwer und Lauch | € 17,90 |
| 酥炸大虾 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce | € 18,50 |
| 水煮牛柳 In Öl gekochtes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai-Paksoi <small>sehr scharf</small> | € 19,90 |
| 香菇鸡 Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen | € 12,20 |
| 青菜炒鲜菇 Chinesisches Gemüse mit verschiedenen frischen Pilzen | € 12,00 |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| 汤圆 Süße Verführung "Tang Yuan", im Wasser gekochte Klebereisbällchen mit Sesampaste | € 6,90 |
| 水果盘 Obstteller mit Eis | € 6,90 |