

Silvestermenü

ab 2 Personen, € 39,00 pro Person

Gedämpfte Jacobsmuschel mit schwarzer
Bohnensauce auf Seetangstreifen



Shui Jiao Tang - Teigtasche gefüllt mit Krabben,
Bambus und Shitaki-Pilzen, serviert in klarer
Hühnerbrühe mit Szechuan-Radieschen



Gebackenes Lammcarrée mit frischem Chili,
roten Zwiebeln und Shao Xin – Reisweinsauce



Rinderfilet mit Szechuan-Gewürzen und
mit roten Zwiebeln

Traditionell zubereitete knusprige Ente auf
Austernpilzen und chinesischem Gemüse



Frischer Obstteller mit Eis

Ganze geröstete Pekingente

Ab 2 Personen, pro Person € 32,00

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen



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



Gehacktes Entenfilet mit knackigem Eisbergsalat



Geröstete Ente mit chinesischen Pilzen

Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln scharf



Nachtisch

Vorspeisen

Gedämpfte Jacobsmuschel mit schwarzer
Bohnensauce auf Seetangstreifen € 7,90

Hummerkrabben in der Schale mit Ingwer,
Lauchzwiebeln und Chili € 8,90

Gebackene Teigtasche gefüllt mit Fleisch und Rettich,
serviert mit Szechuan-Chilisauce € 7,70

Gebackenes Lammcarrée mit frischem Chili,
roten Zwiebeln und Shao Xin – Reisweinsauce € 9,10

Suppen

Shui Jiao Tang - Teigtasche gefüllt mit Krabben,
Bambus und Shitaki-Pilzen, serviert in klarer
Hühnerbrühe mit Szechuan-Radieschen € 5,90

Gebundene, sauer-pikante Suppe € 4,90

Hauptgerichte

Traditionell zubereitete knusprige Ente auf
Austernpilzen und chinesischem Gemüse € 15,90

Panierte Hummerkrabben mit Gemüsen
und süß-saurer Sauce € 18,50

Gedämpfter Loup de Mer
mit Ingwerstreifen und Lauchzwiebeln € 17,90

Rinderfilet mit Szechuan-Gewürzen und
mit roten Zwiebeln € 17,90

Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Szechuan-Art
mit Cashewnüssen und Chilisauce sehr scharf € 13,90

Im Wok gebratenes Schweinefleisch
mit Bohnensauce € 12,90

Pilz-Quintett (Eine Komposition von
fünf verschiedenen Pilzsorten) € 12,50

8-Gang-Gala-Silvestermenü

ab 2 Personen, € 89,00 pro Person

Kir Royal



Eine Komposition von verschiedenen Kalten Vorspeisen



Gedämpfter Eierstich mit Venusmuscheln, Königskrabbenfleisch



½ Hummer sautiert mit Ingwer und Lauchzwiebeln,
abgerundet mit Korianderblättern



Hausgemachte Karottenteigtaschen gefüllt mit
Ochschwanzfleisch, Knoblauchblättern und fein gehacktem
Sellerie, serviert mit gemahlener Fischeauce



Gedämpftes Zanderfilet in würziger Sauce mit getrocknetem
Gemüse und frischen hausgemachten Sojanudeln



Mit Öl gekochtes Rinderfilet mit Szechuan-
Gewürzen auf Shanghai Paksoi sehr scharf

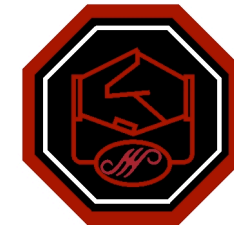


Traditionell zubereitete knusprige Ente mit Abalonepilzen



Süße Verführung, gefüllt mit einer roten Bohnenpaste

NI HAO
RESTAURANT BAR CONFERENCE



Silvestermenü 2009/2010

Liebe Gäste,

zum Jahreswechsel haben wir für Sie eine besondere Karte erstellt mit vielen kulinarischen Leckereien. Wir hoffen, dass Sie etwas nach Ihrem Geschmack finden und wünschen Ihnen einen guten Appetit! – Man man chi.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr.

新年快樂！



NI HAO
RESTAURANT BAR CONFERENCE
Wandsbeker Zollstrasse 25 - 29
22041 Hamburg - Wandsbek
Tel.: 040 - 65 20 888 Fax: 040 - 65 20 885

你好