



## 吃在中国

EIN FESTTAG IN CHINA ...  
CHINESE WAY...

Sie möchten den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Sie wollen einerseits die reiche Speisenvielfalt, andererseits den Genuss tagfrischer Produkte? Kein Problem, denn so speist man üblicherweise in China an Festtagen:

Wir servieren zunächst verschiedene Vorspeisen, dann unterschiedliche Hauptgerichte, dazu natürlich Reis und schließlich noch eine schmackhafte Tagessuppe.

Alle Speisen stehen dabei mitten auf dem Tisch, so daß die Teilnehmer der Tafelrunde sich einmal hier und einmal dort bedienen können. Am Ende hat dann jeder von allem probiert, und man kann sich trefflich über die unterschiedlichen Geschmackserlebnisse austauschen.

Variation von kalten Vorspeisen  
Mixed of different cold appetizers



Ausgewählte warme Vorspeisen  
Selection of warm appetizers



Verschiedene Hauptgerichte  
nach Empfehlung des Küchenchefs  
Several main dishes recommended by the chef



Tagessuppe  
Soup of the day

ab 2 Personen je € 27,50  
for at least 2 Persons each € 27,50

# 美食套餐

## GENIESSERMENÜ CONNOISSEURS MENU

Gedämpfte Eiercrème mit Meeresfrüchten  
Steamed egg-creme with seafoods



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip  
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce



Loup de Mer mit aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl  
Seabass with pickled chinese cabbage



Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Saisongemüse  
Fine-roasted duck breast with seasonal vegetables



Riesengarnelen „Wenzhou“ mit Shiitake-Pilzen  
King prawns Wenzhou style with shiitake mushroom



In Reisweinsauce gedämpfte Wachtel,  
mit Abalone-Pilzen, Angelikawurzeln und Sternanis  
In rice wine sauce steamed quail with abalone mushrooms, angelica root and Chinese star anise



In Öl sautiertes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen und Zuckerschoten  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and sugar snaps



Gebackenes Lammcarrée mit würziger Sauce  
Lamb chops with fresh chilli and red onions



Süße Verführung „NI HAO“  
„NI HAO's“ sweet temptation

### Genießermenü

Damit Sie bei diesem Speisenarrangement uneingeschränkten Genuß erleben können, sollten sich an einem Tisch alle Gäste auf ein und dieselbe Menükombination einigen.

We kindly ask you to select the same combination per table.

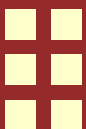
3 Gänge / 3 cours  
€ 27,50

4 Gänge / 4 cours  
€ 35,00

5 Gänge / 5 cours  
€ 42,00

6 Gänge / 6 cours  
€ 49,00

Alle Preise jeweils pro gewählter Menükombination.  
Price per selected menu combination





## 北京烤鸭

TRADITIONELLE PEKINGENTE  
TRADITIONAL PEKING DUCK

Dieses traditionelle Menü wird authentisch und in vier Gängen serviert.  
The traditional Pekinese whole duck diner in four courses.

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen  
Crisp duck skin served with pancakes



Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
Diced duck with chilli, red onions and spring onions



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



Obst der Saison  
Seasonal fruits

ab 2 Personen je € 29,00  
for at least 2 Persons each € 29,00

*Dazu unsere Weinempfehlung: Shiraz – Kleinood 2006 Stellenbosch*  
*Recommendation of wine: Shiraz – Kleinood 2006 Stellenbosch*

# 美食与美酒

EXQUISIT - ESSEN & TRINKEN

EXQUISITE – FOOD & WINE

*Prosecco di Valdobbiadene, Villa Armellina, Italien*



Komposition erlesener kalter Vorspeisen

Combination of exquisite cold appetizers

*2008 Sauvignon Blanc, Montespina - Rueda, Spanien*



Loup de Mer gedämpft,  
garniert mit gebratenen Jacobsmuscheln und Sojanudeln

Steamed sea bass, garnished with baked scallop and soya noodles

*2006 Chablis. la Chablisienne - Burgund, Frankreich*



„Löwenkopf“ auf traditionelle Art,  
serviert in einer aromatischen Fleisch-Gemüse-Boullion  
“Lion head” with traditional style, served in Chinese herb broth  
*2004 Palacio Real Tempranillo, Bodegas Almaraz, Rioja, Spanien*



Entenbrust mit marinierten Shiitake-Pilzen im Taro-Nest  
Roasted breast of duck with marinated shiitake mushroom in Taro nest  
*Shiraz – Kleinood 2006 Stellenbosch, Südafrika*



Süße Verführung „NI HAO“

“NI HAO’s” sweet temptation

*2007 Riesling Auslese lieblich, Monzinger Frühlingsplätzchen, Weber, Deutschland*

ab 2 Personen je € 79,00 inkl. alle Weine, Wasser, Kaffee oder Tee

for at least 2 Persons each € 79,00 incl. all wines, mineral water, coffee/tea





## VORSPEISEN

### APPETIZERS

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 200 | 椒盐扇贝<br>Jakobsmuscheln mit Sichuanpfeffer<br>Scallops with Sichuan pepper  | € 8,90 |
| 201 | 酥炸大虾<br>Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce<br>Fried king prawns with a sweet and sour sauce            | € 9,50 |
| 202 | 樟茶鸭<br>Auf Teeblättern geröstete Ente in Pfannkuchen (2 Stück)<br>Duck roasted on tealeaves with pancakes        | € 4,90 |
| 203 | 生菜鸭松<br>Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen<br>und Salat der Saison<br>Minced duck meat on season salad      | € 4,50 |
| 204 | 红椒羊排<br>Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln<br>Lambcarre with fresh chilli and red onions | € 9,50 |

## SUPPEN

### SOUPS

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 210 | 酸辣汤<br>Gebundene, sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup><br>Hot and sour soup  | € 4,50 |
| 211 | 酸菜豆腐汤<br>Klare Suppe von aromatisch eingelegtem chinesischem<br>Senfgrün-Kohl, Doufu, Schnittlauch und Shanghai-Paksoi<br>Clear soup with pickled Chinese cabbage and bean curd | € 4,50 |
| 212 | 馄饨汤<br>Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben,<br>Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer<br>Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich<br>Dumpling soup           | € 4,50 |

# TEIGTASCHEN & CO.

## DUMPLINGS & Co

Teigtaschen kennt man auf der ganzen Welt. Die chinesische Version stammt wegen des dortigen Weizenreichtums ursprünglich aus dem Norden Chinas, hat aber schnell einen Siegeszug durch alle Provinzen angetreten.

Unsere Teigtaschen sind auf traditionelle Weise hausgemacht und werden selbstverständlich täglich frisch zubereitet.

### 饺子

- 214 Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse  
Boiled dumplings filled with pork and vegetables

### 锅贴

- 215 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse  
Fried dumplings filled with pork and vegetable

### 韭菜饺

- 216 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch  
Steamed dumplings filled with pork and Garlic chives

### 萝卜牛尾饺

- 217 Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochschwanz und Rettich  
Steamed dumplings filled with oxtail meat and radish

### 虾饺

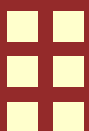
- 218 Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit  
Lemonen-Ingwer und Rettich  
Steamed dumplings filled with king prawns and shiitake mushroom

4 Stücke für den kleinen Appetit

€ 7,70

8 Stücke für den großen Appetit

€14,90





## VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGETARIAN DISHES

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 220 | 干菜炒茭白<br>Wasserbambussprossen mit getrocknetem,<br>aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl<br>Stir-fried wild rice shoots with dried cabbage       | € 12,50 |
| 221 | 清炒小白菜<br>Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi<br>Shanghai Paksoi   | € 11,00 |
| 222 | 家常茄子<br>Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art<br>Stir-fried eggplants home-style cooking   | € 12,50 |
| 223 | 干炒扁豆<br>Trocken gebratene Breite Bohnen mit getrocknetem,<br>aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl<br>Stir-fried common beans with dried cabbage | € 12,50 |

## FISCH & KRUSTENTIERE

### SEA FOOD

- 酥炸大虾  
225 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce € 18,50  
Fried king prawns with a sweet and sour sauce
- 虾煲  
226 Würzige, gedünstete Riesengarnelen mit Gemüse € 19,90  
und Ingwer <sup>scharf</sup>  
Spicy King prawns stewed with vegetables and ginger
- 海鲜煲  
227 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Riesengarnele, € 19,90  
verschiedene Muschelarten, Calamaris)  
mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup>  
Spicy seafood stew with vegetables and ginger
- 水煮鱼  
228 In Öl gekochtes Rotbarschfilet mit Sichuan- € 19,90  
Gewürzen auf Shanghai Paksoi <sup>sehr scharf</sup>  
Acadian Redfish fillets boiled in oil with Sichuan flavours  
and Chinese vegetables
- 酸菜鱿鱼  
229 Im Wok gebratene Calamares mit aromatisch € 14,90  
eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl  
Squid with pickled Chinese cabbage





## WIE ES EUCH GEFÄLLT ...

AS YOU LIKE IT ...

Sie müssen nicht selbst am Herd stehen, das erledigen wir sehr gerne für Sie. Aber bei der Zusammenstellung der nachfolgenden Gerichte sind wir schon auf Ihre Vorgaben angewiesen.

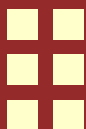
Sie nennen uns also bei der Bestellung den gewünschten marktfrischen Fisch und wählen dazu eine der zur Auswahl stehenden Zubereitungsarten mit den Beilagen.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
|     | 北海平鮎  |         |
| 230 | Ein ganzer Rotbarsch<br>Acadian redfish   | € 19,90 |
|     | 鲑鱼  |         |
| 231 | Eine ganze Lachsforelle<br>Salmon trout   | € 18,90 |
|     | 鯛鱼  |         |
| 232 | Eine ganze Dorade<br>Dorada   | € 19,90 |
|     | 花鲈  |         |
| 233 | Ein ganzer Wolfsbarsch<br>Seabass   | € 21,50 |
|     | 酸菜红烧  |         |
| A.  | Geschmort, mit aromatisch eingelegtem chinesischem<br>Senfgrün-Kohl und Lauchzwiebeln<br>Stewed, with pickled Chinese cabbage and spring onions   |         |
|     | 酒汁红烧  |         |
| B.  | Geschmort, In Shaoxing-Wein mit Shiitake-Pilzen, Ingwer und Koriander<br>Stewed, In Shaoxin wine sauce with shiitake mushrooms, ginger, coriander |         |
|     | 姜葱清蒸  |         |
| C.  | Gedämpft, mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und Sojasauce<br>Steamed, with ginger, spring onions and soy sauce                                    |         |

## GEFLÜGEL

### POULTRY

- 明炉烤鸭
- 240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce € 15,90  
Crisp roasted Peking duck with Hoi Sin sauce
- 中式烤鸭
- 241 Traditionell gewürzte, knusprig gegerate halbe Ente € 17,90  
auf Pilzen und chinesischem Gemüse  
Roasted duck traditional style
- 冬菇鸭
- 242 Geröstete Ente mit Shiitake-Pilzen € 15,90  
Sliced duck with Chinese winter mushrooms
- 椒盐鸭肉
- 243 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, € 14,90  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
Stir-fried duck meat with chilli, red onions and spring onions
- 宫保鸡丁
- 244 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art € 13,20  
mit Cashewnüssen und Chilisauce <sup>sehr scharf</sup>  
Diced chicken, imperial style
- 咖喱鸡
- 245 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, € 12,90  
garniert mit frittierten Zwiebeln <sup>scharf</sup>  
Diced chicken, imperial style
- 酥炸鸡
- 246 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen € 12,20  
und süß-saurer Sauce  
Crispy fried chicken with Soya sprouts and sweet and sour sauce
- 香菇鸡
- 247 Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen € 12,20  
Chicken with shiitake mushrooms
- 辣子鸡翅
- 248 Chinesische Chicken Wings mit Chili € 12,20  
Chicken wings with chili pepper





## FLEISCHGERICHTE

### MEAT

- 炒三肉  
250 Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten € 14,90  
Duck, Chicken and Beef with Vegetable
- 糖醋肉  
251 Traditionelles Schweinefleisch süßsauer € 13,90  
Traditional sweet sour pork
- 水煮牛肉  
252 In Öl gekochtes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen € 19,90  
auf Shanghai-Paksoi <sup>sehr scharf</sup>  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and Shanghai-Paksoi
- 椒盐牛肉  
253 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln € 17,90  
und Sichuanpfeffer  
Beef with onions
- 牛肉小白菜  
254 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai-Paksoi € 17,90  
Beef with vegetable
- 鱼香牛肉  
255 Rinderfiletstreifen auf Sichuan-Art <sup>scharf</sup> € 17,90  
Sliced beef medallions, Sichuan's style
- 新疆羊肉串  
256 Lammspieß nach Xinjiang Art mit Kümmel und Chiligewürzen, € 17,90  
serviert mit eingelegtem Pao-Cai-Gemüse  
Lamb sate with Xinjiang style with caraway and chili herbs
- 红椒羊排  
257 Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln € 19,00  
Lambcarre with fresh chilli and red onions

# BUSINESS LUNCH IM SEPTEMBER

## BUSINESS LUNCH FOR SEPTEMBER

Montag bis freitags von 12:00 bis 15:00 Uhr, außer an Feiertagen  
From 12 am to 3 pm, except on holidays and weekends

Sie wählen zunächst aus diesen Vorspeisen:  
You may select one of the following appetizers:

### 海带丝沙拉

Seetang Salat mit Sojabohnensprossen und Doufu  
Seaweed salad with soya bean sprouts and soya bean curd

### 生菜鸭松

Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salat der Saison  
Minced duck meat on season salad

### 酸辣汤

Gebundene, sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup>  
Hot and sour soup



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
|     | 家常茄子  |        |
| 310 | Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art<br>Stir-fried eggplants home-style cooking  | € 7,50 |
|     | 明炉烤鸭  |        |
| 311 | Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce<br>Crisp roasted Peking duck with vegetables and Hoi Sin sauce  | € 8,00 |
|     | 宫保鸡丁  |        |
| 312 | Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art<br>mit Cashewnüssen und Chilisauce <sup>sehr scharf</sup><br>Diced chicken, imperial style  | € 7,50 |
|     | 牛肉小白菜   |        |
| 313 | Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai-Paksoi<br>Beef with vegetable   | € 9,90 |
|     | 水煮鱼   |        |
| 314 | In Öl gekochtes Rotbarschfilet mit Sichuan-<br>Gewürzen auf Shanghai Paksoi <sup>sehr scharf</sup><br>Acadian Redfish fillets boiled in oil with Sichuan flavours<br>and Chinese vegetables | € 9,90 |

