RESTAURANT · BAR · CONFERENCE

你好

NI HAO

MENÜ



吃在中国

WIE ZU HAUSE
FAMILY DINING

Sie möchten den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Sie wollen einerseits die reiche Speisenvielfalt, anderseits 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 ein Dessert.

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

Nachtisch
Dessert

ab 2 Personen je € 37,50
for at least 2 Persons each € 37,50

Dieses Menü wird von unserem Küchenchef besonders empfohlen.
Lassen Sie sich überraschen !

Our chef particularly recommends this menu.
Let yourself be surprised !



北京烤鸭

TRADITIONELLE PEKINGENTE MENÜ
TRADITIONAL PEKING DUCK MENU

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

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen | [a]
Crisp duck skin served with pancakes

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

Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln scharf | [k]
Diced duck with chilli, red onions and spring onions

Geröstete Ente mit Kräuterseitlingen (ab 3 Personen) | [f]
Crisp roasted Peking duck with herb mushrooms (for 3 people and more)

Geröstete Ente mit Zitronensoße (ab 4 Personen)
Crisp roasted Peking duck with lemon sauce (for 4 people and more)

Dessert
Dessert

Ab 2 Personen je € 45,00
For at least 2 Persons each € 45,00

北京烤鸭

TRADITIONELLE GANZE PEKINGENTE
TRADITIONAL WHOLE PEKING DUCK

1 ganze Ente serviert in 2 Gängen:

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen | [a]
Crisp duck skin served with pancakes

Suppe oder scharf gebraten mit Chili und Sichuan-Pfeffer scharf | [k]
Soup or fried with chili and Sichuan pepper

€ 90,00

美食套餐

GENIESSERMENÜ
CONNOISSEURS MENU

Tempura von Riesengarnelen mit Spinat-Salat | [b]
King Prawn Tempura with Spinach Salad

Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip | [a, b, d]
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce

Gebackenes Lachsfilet mit Kräuterseitlingen in schwarzer Bohnensauce scharf | [a, d, f]
Salmon with black been sauce

Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Saisongemüse | [a]
Fine-roasted duck breast with seasonal vegetables

Gebackenes Lammcarrée mit roten Zwiebeln, Chili und Kräuterseitlingen scharf
Lamb chops with fresh chili, red onions and herb mushrooms

Rinderfilet mit Austernsauce und Zuckerschoten scharf | [d]
Beef with oyster sauce and sugar snaps

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.

Ab 2 Personen,
For at least 2 persons

3 Gänge / 3 cours	4 Gänge / 4 cours	5 Gänge / 5 cours	6 Gänge / 6 cours
€ 37,50	€ 45,00	€ 52,50	€ 60,00

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





VORSPEISEN

APPETIZERS

小春卷
200 Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück) , vegetarisch| [a] € 6,90
Cantonese vegetarian spring rolls

什锦冷盘
201 Kalter Vorspeisenteller aus 4 verschiedenen Vorspeisen scharf | [k] € 9,90
Cold starter plate from 4 different starters

香炸蔬菜
202 Tempura von Gemüse | [k] € 7,90
Vegetable Tempura

炸馄饨
203 Gebackene Wantan mit Garnelen- und Fleischfüllung | [a] € 7,90
baked wantan filled with prawns and meat

生菜鸭松
204 Gehacktes Entenfleisch mit Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und Salat der Saison € 9,50
Minced duck meat with seeds on season salad

酥炸大虾
206 Garnelen in Tempura-Teig mit süss-saurer Sauce | [a, b] € 12,50
und eingelegten Gurken
Prawns in tempura batter with sweet and sour sauce and pickled cucumber

酥炸小鱿鱼
207 Tempura von Calamaretti mit Chili-Mayonnaise (Sriracha style) | [a, b] € 12,50
Calamaretti tempura with chili mayonnaise (Sriracha style)

SUPPEN

SOUPS

酸辣汤
208 Gebundene, sauer-pikante Suppe scharf | [f] € 6,50
Hot and sour soup

鸭丝汤
209 Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen, Schnittlauch und Shanghai-Paksoi € 6,50
Fragrant duck soup

馄饨汤
210 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich | [a, b, k] € 8,90
Dumpling soup



TEIGTASCHEN & DIM SUM

DUMPLINGS & DIM SUM

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.

虾饺
211 Gefüllte Teigtäschen mit Garnelen | [a, b, d]
Prawn dumplings

烧卖
212 Hühnerfleisch und Garnelen eingewickelt in Wan Tan Teig | [a, b, d]
Steamed dumplings with chicken and prawn filling

小笼包
213 Xiao Long Bao, Teigtaschen mit Fleisch und Brühe | [a, f]
steamed bun stuffed with pork

饺子
214 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse | [a, d]
Boiled dumplings filled with pork and vegetables

锅贴
215 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse | [a, d]
Fried dumplings filled with chicken and vegetable

韭菜虾饺
216 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Krabben und Schnittknoblauch | [a, d]
Steamed dumplings filled with shrimps and Garlic chives

素煎饺
217 Gebackene vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse | [a, d]
Freid vegetarian dumplings filled with vegetables

4 Stück € 8,00



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

罗汉菜

220 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüsen und Tofu | [f] € 15,90
Buddhist Saints' fare of assorted mushrooms, vegetables and bean curd

香菇小白菜

221 Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi mit Shiitake Pilzen | [f] € 17,90
Shanghai paksoy fried briefly in a wok with shiitake mushrooms

家常茄子

222 Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art im Feuertopf | [f] € 19,90
Stir-fried eggplants home-style cooking in hot pot

干炒扁豆

223 Trocken gebratene Breite Bohnen mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischen Senfgrün-Kohl scharf € 17,90
Stir-fried common beans with dried cabbage

麻婆豆腐

224 Mapo Tofu (Sichuan Style, gekocht, mit scharf würziger Sauce) scharf | [f] € 18,90
Mapo Tofu (Sichuan style, cooked, with a spicy sauce)

家常豆腐

227 Gebratener Tofu mit Zuckerschoten und Pilzen | [f, i] € 18,90
Tofu with peas and mushrooms

炒五菇

228 Pilz Quartett (Morcheln, Enoki, Shiitake, Kräuterseitlinge) mit Zuckererbsen und roten Zwiebeln in fermentierter schwarzer Bohnensauce | [f] € 18,90
Mushroom Quartett (morels, enoki, shiitake, herb mushrooms) with peas, red onions in fermented black bean sauce

菠菜炒鸡蛋

229 Frischer Spinat mit gebratenen Eiern, Lotoswurzelscheiben und kurz fermentierten Sojabohnen | [c, f] € 18,90
Fresh spinach with fried eggs, lotus root slices and short fermented soybeans

手撕包菜

230 Gebratener Spitzkohl mit Chili, Sojasauce und Chinesischem Reisessig | [f] € 17,90
Fried pointed cabbage with chili, soy sauce and chinese rice vinegar

干锅花菜

231 Trocken gebratener Blumenkohl mit Chili scharf | [f] € 19,90
Dry-fried cauliflower with chili

风味茄子

232 Karamelisierte Auberginen mit chinesischem Reisessig | [f] € 20,90
Caramelized Eggplant with Chinese Rice Vinegar

FISCH & KRUSTENTIERE

SEA FOOD

酥炸虾球

233 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce | [b] € 27,90
Fried king prawns with a sweet and sour sauce

海鲜煲

234 Meeresfrüchte (Jakobsmuscheln, Grüne Muscheln, Calamaretti, Garnelen, Fischfilet) mit Gemüse und Ingwer | [b] € 30,90
Seafood (scallops, green-lipped mussels, baby squid, shrimp, fish fillet) with vegetables and ginger

宫保虾球

235 Kaiserlich zubereitete Garnelen auf Sichuan Art mit Cashew Nüssen und Chili Sauce[scharf] | [b, d, m] € 29,90
Imperially prepared Sichuan-style shrimp with cashew nuts and chili sauce

炸鱼薯条

236 Backfisch mit Pommes Frites | [d f] € 25,00
Fish & Chips



GANZER FISCH

WHOLE FISH

鲷鱼香煎

238 Eine ganze Dorade in der Pfanne gebraten, mit roten Zwiebeln, Lauch und Kräuterseitlingen [scharf] | [d, f] € 28,50
A whole sea bream fried in the pan, with red onions, leeks and king oyster mushrooms

花鲈姜葱清蒸

239 Ein ganzer Wolfsbarsch, gedämpft, mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und Sojasauce | [d, f] € 29,50
A whole seabass, steamed, with ginger, spring onions and soy sauce

GEFLÜGEL

POULTRY

明炉烤鸭

240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce | [a, f] € 27,90
Crisp roasted Peking duck with Hoi Sin sauce

菠萝鸭

241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit einer leichten Orangensauce | [a] € 28,90
Sliced pineapple duck

中式烤鸭

242 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente mit Knochen auf Gemüse | [a] € 29,90
Roasted duck traditional style

椒盐鸭肉

243 Sehr scharf gebratenes Entenfleisch in Streifen mit roten Zwiebeln und Chili | [f] € 19,90
Sautéed duck strips (seared at high heat) with red onions and chili

辣子鸡

244 Hühnerwürfel, scharf gebraten mit Peperoni und Zwiebeln sehr scharf | [f] € 22,90
Chicken cubes, fried with hot peppers and onions

宫保鸡丁

245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art | [f, h] € 19,90
mit Cashewnüssen und Chilisauce scharf
Diced chicken, imperial style

咖喱鸡

246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, garniert mit frittierten Zwiebeln scharf € 19,90
Diced chicken, imperial style

酥炸鸡

247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce | [a, f] € 19,90
Crispy fried chicken with Soya sprouts and sweet and sour sauce

鸡肉沙爹

248 Saté-Spieß mit Erdnuss-Sauce (4 Stück) mit Gemüse | [a] € 20,90
Satay skewers with peanut sauce (4 pieces) with vegetables | a

FLEISCHGERICHTE

MEAT

炒三肉

250 Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten | [f] € 19,90
Duck, Chicken and Beef with Vegetable

糖醋肉

251 Traditionelles Schweinefilet süß-sauer | [a] € 19,90
Traditional sweet sour pork

香烤五花肉

252 Knusprig gerösteter Schweinebauch auf Gemüse | [a, f] € 25,90
Crisp roasted pork with vegetables

梅菜扣肉

253 Gedünsteter Schweinebauch mit fermentiertem Senfkohl auf Shanghai-Paksoi | [f] € 25,90
Stewed pork with fermented cabbage and Shanghai-Paksoi

德国猪排

254 Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelspalten und Chili Mayonnaise € 19,90
Breaded pork schnitzel with potato wedges and chili mayonnaise

水煮牛肉

255 In Öl gekochtes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai-Paksoi sehr scharf € 35,90
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and Shanghai-Paksoi

椒盐牛柳

256 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln und Lauch | [f] € 30,90
In the wok, briefly fried fillet of beef with various mushrooms

鱼香牛柳

257 Rinderfiletstreifen auf Sichuan-Art scharf | [f] € 30,90
Sliced beef medallions, Sichuan's style

四川海陆

258 Surf and Turf Sichuan-Stil - Im Wok gebratenes Rinderfilet und Garnelen mit Chili und Peperoni scharf | [f] € 32,90
Surf and Turf Sichuan Style - Stir-fried beef tenderloin with chili and pepperoni

葱爆羊肉

259 Gebratene Lammrückenscheiben mit Zwiebeln, Lauch und Kräuterseitlingen € 31,90
Roasted lamb saddle slices with onions, leeks and king oyster mushrooms

煎小羊排

260 Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln scharf € 32,90
Lambcarre with fresh chilli and red onions





ENTE MIT MEHR
DUCK & MORE

特鱼香牛肉
270 Geröstete Ente auf Rinderfilet nach Szechuan-Art scharf | d, f € 28,90
Crisp roasted Peking duck and beef Szechuan's style

特宫保虾
271 Geröstete Ente auf kaiserlichen Hummerkrabben scharf | b, f € 28,90
Crisp roasted Peking duck with king prawns imperial style

REIS UND NUDELN
RICE AND NOODLES

虾球炒饭
272 Kantonesischer Bratreis mit Krabben und Gemüse | b, c, k € 19,90
Cantonese fried rice with shrimps and vegetables

鸡肉炒面
273 Kantonesische Bratnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse | a, b, c, k € 17,90
Cantonese fried noodles with chicken and vegetables

鸡米粉
274 Gebratene Reisnudeln mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse | c, f € 17,90
Fried rice- noodles with chicken fillet and vegetables

BEILAGEN
SIDE DISHES

Chao Fan, Chao Mian
276 Bratreis oder Bratnudeln | a, c, f € 6,90
Fried rice or fried noodles

Chao Shi Cai
277 Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse € 6,90
Season vegetables

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Allergene Stoffe: a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | b Krebstiere | c Eier | d Fisch | e Erdnüsse | f Soja | g Milch (inkl. Laktose) | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Senf | k Sesam | l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben | m Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse.



你好

NI HAO

Wandsbeker Zollstraße 25-29 · 22041 Hamburg
Telefon: 040 65 20 888
email: info@ni-hao.de · web: www.ni-hao.de