

VORSPEISEN

- 200 Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück) | ^a € 4,90
- 201 Kalter Vorspeisenteller aus 4 verschiedenen Vorspeisen | ^k € 9,90
- 202 Salat von frischem Spinat, Sesam und chinesischem Reisessig | ^k € 6,90
- 203 Wantan auf Sichuan-Art in rotem Chili-Öl | ^b € 6,90
- 204 Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salat der Saison | ^h € 7,90
- 205 Knusprige kleine Garnelen mit Schale, scharf und würzig (kann man mit der Schale essen) € 8,90
- 206 Garnelen in Tempura-Teig mit süß-saurer Sauce und eingelegten Gurken | ^b € 9,50

SUPPEN

- 210 Gebundene, sauer-pikante Suppe | ^f € 5,50
- 212 Wantan Suppe, Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe € 6,50

TEIGTASCHEN

- 214 Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse
- 215 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse
- 216 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch
- 217 Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochsenschwanz und Rettich
- 218 Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit Lemonen-Ingwer und Rettich
- 4 Stück für den kleinen Appetit € 7,70
- 8 Stück für den großen Appetit € 14,90



VEGETARISCHE GERICHTE

- 220 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüsen und Tofu | ^f € 14,50
- 222 Geschmorte Auberginen mit roten Zwiebeln, Paprika und Ingwer | ^f € 16,90
- 223 Trocken-gebratene breite Bohnen mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl € 16,90
- 224 Pilz Mix (Morcheln, Enoki, Shiitake, Kräuterseitlinge) mit fermentierten Bohnen | ^f € 16,90

GARNELEN UND FISCH

- 226 Würzige, gedünstete Garnelen, serviert im Feuertopf mit Gemüse und Ingwer | ^b € 22,90
- 227 Kaiserliche Garnelen auf Sichuan-Art mit Cashewnüssen, Paprika und Chilisauce | ^b € 22,90
- 228 Gebackenes Kabeljaufilet auf Kräuterseitlingen, Shanghai-Pakchoi und Sichuan-Sauce € 21,90



FLEISCHGERICHTE

- 240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce | ^{a,f} € 20,90
- 241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit einer leichten Orangensauce | ^{a,f} € 21,90
- 244 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln € 17,90
- 245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art mit Cashewnüssen und Chilisauce | ^{f,h} € 17,90
- 246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce mit frittierten Zwiebeln € 17,90
- 247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce | ^{a,f} € 17,90
- 248 Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Champignons, Shiitake Pilzen und Kräuterseitlingen € 17,90
- 250 Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten € 17,90
- 251 Traditionelles Schweinefleisch mit Ananas und Paprika in süß-saurer Sauce | ^a € 17,90
- 252 Knusprig gerösteter Schweinbauch auf Gemüse € 18,90
- 253 Gebratene Lammrückensteiben mit Zwiebeln, Lauch und Kräuterseitlingen € 24,50
- 255 Gebratenes Entrecôte in Scheiben mit Zwiebeln, Lauch, Chili und Kräuterseitlingen € 23,90
- 256 Geschmortes Rindfleisch mit Karotten, Pilzen und Zwiebeln € 21,90
- 257 Gebratenes Rinderfilet auf Sichuan-Art mit Shanghai-Pakchoi, Broccoli, Paprika und Zuckerschoten | ^d € 23,90

- 260 Geröstete Ente auf Rinderfilet nach Szechuan-Art € 21,90
- 261 Geröstete Ente auf kaiserlichen Hummerkrabben € 21,90

PEKINGENTEN-MENÜ

Dieses traditionelle Menü wird in vier Gängen serviert.

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen | ^a

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

Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln | ^k

Geröstete Ente mit Kräuterseitlingen (ab 3 Personen) | ^f

Geröstete Ente mit Orangensoße (ab 4 Personen)

Dessert

Ab 2 Personen je € 37,50

WIE ZU HAUSE - FAMILY DINING

Variation von kalten Vorspeisen

Ausgewählte warme Vorspeisen

Verschiedene Hauptgerichte

Dessert

ab 2 Personen je € 32,50



BRATREIS / BRATNUDELN

- 262 Kantonesischer Bratreis mit Krabben, Fleisch und Gemüse | ^{b,c,f} € 15,90
- 263 Kantonesische Bratnudeln mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 15,90
- 264 Gebratene Reisnudeln mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse € 14,90

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.