

北京烤鴨 – Běijīng kǎoyā

Original Peking-Ente

Original Beijing-Duck

Traditionell wird die Peking-Ente in dünnen Scheiben mit Streifen von frischen Gurken und Lauch serviert und dann in hauchdünnen Pfannkuchen mit Gärmehlsauce gewürzt, verzehrt. Da die Zubereitung sehr aufwendig ist, bitten wir bei diesem weltberühmten chinesischen Gericht um Vorbestellung von 2 Tagen für mindestens 4 Personen.

Traditionally, Peking duck is served in thin slices, with strips of fresh cucumber and leek and is then consumed in thin pancakes seasoned with cottage-made sauce. Since the preparation is very expensive, we ask for 2 days pre-order for this world-famous Chinese dish for a minimum of at least 4 persons.

Unsere Peking-Ente servieren wir als 4-Gänge-Menü:

This is our 4-course-Beijing-duck-menu:

Entensuppe mit Tofu und Chinakohl

Duck soup with tofu and chinacabbage

Frühlingsröllchen (6 Stk.)

Spring rolls (6 pcs.)

Peking-Ente

Juliennestreifen von Gurken und Porree

Pfannkuchen (6 Stk.), Gärmehlsauce

Beijing-Duck

Strips of cucumber and porree
pancakes (6pcs.), Gärmehl sauce

Karamellisierte Apfelspalten

Caramellized apple slices

Preis pro Person € 41,50

nur mit Vorbestellung

小吃 - Xiǎochī

Vorspeisen und Snacks

Appetizers and snacks

- 110 **炸云吞 - Zhà yún tūn**
Frittierte Wantans, dazu süßer Chili-Dip (6 Stk.)
(6 deep-fried wontons with sweet chili sauce) € 6,50
- 111 **炸小春卷 - Zhà xiǎo chūnjuǎn**
Frühlingsröllchen mit süßem Chili-Dip (6 Stk.)
(6 spring rolls with sweet chili sauce) € 6,20
- 112 **小吃拼盘 - Xiǎochī pīnpán**
Gemischte Snack-Platte (6 Stk.)
Frühlingsröllchen, Curry Ecken und Shrimps im Teigmantel,
dazu süßer Chili-Dip
(Mixed Platter with spring rolls, curry pockets and baked shrimps served with sweet chili dip) € 6,90
- 113 **炸面包虾 - Zhá miànbāo xiā**
Shrimps im Teigmantel, dazu süßer Chili-Dip (6 Stk.)
(6 shrimps in pastry with sweet chili sauce) € 7,90

小吃 - Xiǎochī

Vorspeisen und Snacks

Appetizers and snacks

- 115 **煎饺 - Jiān jiǎo**
Gebackene vegetarische Maultaschen (6 Stk.)
(6 fried vegetarian dumplings) € 6,20
- 116 **煎鸡肉饺子 - Jiān jīròu jiǎozi**
Gebackene Maultaschen mit Hähnchenfleischfüllung (6 Stk.)
(6 fried dumplings filled with chicken) € 6,90
- 118 **蒸饺 - Zhēng jiǎo**
**Mit Hähnchenfleisch gefüllte chinesische Maultaschen
im Bambus-körbchen gegart (10 Stk.)**
(10 Chinese dumplings steamed in bamboo basket) € 11,50
- 114 **港式点心 - Gǎng shì diǎnxīn**
**Dimsum im Bambuskörbchen gegart (8 Stk.)
mit leichter Soja-Essig-Sauce**
(8 Dimsum steamed in bamboo basket with light soy-vinegar sauce) € 11,50

汤 - Tāng

Suppen Soups

Suppen werden in China als Getränk bezeichnet und sind nicht nur ein wesentlicher Bestandteil der chinesischen Küche sondern zugleich Medizin. Demzufolge werden diese auch täglich getrunken und beinhalten hauptsächlich Gemüse und nur wenig Fleisch oder Fisch.

In China soups belong to the beverages and are considered as medicine. Therefore soups are part of the daily menu and contain mainly vegetable and less meat or fish.

- | | | |
|-----|--|---------------------------------|
| 100 | 酸辣汤 - Suān là tāng
Pekingsuppe (Sauer-scharf-Suppe mit Entenfleischstreifen)
(Hot and sour soup with duck strips) | € 5,90 |
| 101 | 馄饨汤 - Húntún tāng
Wantan-Suppe
Klare Brühe mit 6 hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Hühnchenfleisch und Shrimps
(Wonton Soup: broth with 6 homemade dumplings with meat & shrimps filling) | € 6,90 |
| 104 | 汤面 - Tāng miàn
Nudelsuppe mit Gemüse und Torpedo Garnelen
(Noodle soup with vegetable and Torpedo shrimps) | € 9,90
Vegetarisch
€ 6,90 |

鱼和蛙类 - Yú hé wā lèi

白米饭 - Bái mǐfàn

Zu allen Gerichten servieren wir gedämpften Reis
(steamed rice will be served with every dish)



Fischgerichte & Froschschenkel

Fish dishes & frog legs

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | 糖醋鱼块 - Táng cù yú kuài
Fisch in süß-saurer Sauce
(fish in sweet-sour sauce) | € 12,90 |
| 122 | 水煮鱼 - Shuǐ zhǔ yú
Fisch in scharfer Chilisauce
(fish in spicy chili sauce) | € 14,90 |
| 123 | 清蒸鱼 - Qīng zhēng yú
Gedämpfter Heilbutt mit Streifen von frischen Ingwer und Lauch
(boiled halibut with strips of fresh ginger and leek) | € 16,90 |
| 126 | 黑胡椒炒蛙 - Hēi hújiāo chǎo wā
Froschschenkel mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer
(frog meat with onions and black pepper) | € 15,90 |

大虾和贝类 - Dà xiā hé bèilèi

Garnelen und Muscheln

Prawns and mussels

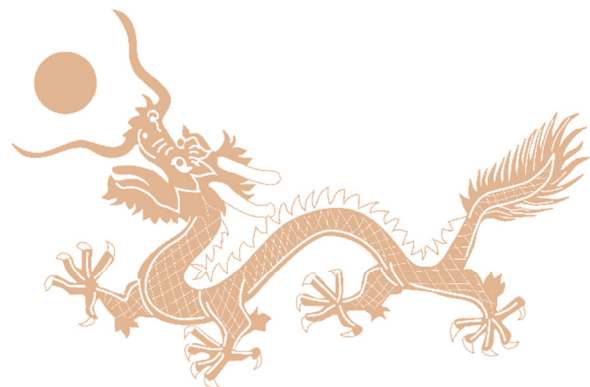
- | | | |
|-----|--|---------|
| 130 | 清炒虾仁豆腐 - Qīng chǎo xiārén dòufu
Gebratene Garnelen mit Tofu und frischem Ingwer
(fried prawns with tofu and fresh ginger) | € 13,90 |
| 131 | 糖醋大虾 - Táng cù dà xiā
Garnelen süß-sauer
(prawns sweet-sour) | € 16,90 |
| 132 | 腰果虾仁 - Yāoguǒ xiārén
Garnelen mit Cashewnüssen
(prawns with cashew nuts) | € 15,90 |
| 133 | 油焖蒜茸大虾 - Yóu mèn suàn róng dà xiā
In Öl geschmorte Riesengarnelen mit Knoblauch
(king prawns fried in oil and garlic) | € 16,90 |
| 134 | 西兰花炒虾仁 - Xī lánhuā chǎo xiārén
Gebratene Garnelen mit Brokkoli
(fried prawns with broccoli) | € 15,90 |
| 135 | 蒜茸炒青口 - Suàn róng chǎo qīng kǒu
Gebratene Miesmuscheln in Knoblauchsauce
(fried mussels in garlic sauce) | € 13,90 |
| 136 | 荷兰豆配虾仁 - Hélandòu pèi xiārén
Gebratene Zuckerschoten mit Garnelen
(fried sugar snaps with shrimps) | € 16,90 |

猪肉 – Zhūròu

Gerichte mit Schweinefleisch

Pork Dishes

- 140 糖醋咕佬肉 - Táng cù gū lǎo ròu
Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas
(sweet-sour pork with pineapple) € 13,90
- 142 麻婆豆腐 - Má pó dòufu
Mapo Tofu - gebratener Tofu mit Hackfleisch vom Schwein und Sichuan Pfeffer (leicht scharf)
(fried tofu with minced pork meat and Sichuan pepper, slightly spicy) € 12,90
- 144 鱼香肉丝 - Yú xiāng ròu sī
Streifen vom Schweinefleisch mit Mu-Err Pilzen und Bambusstreifen in scharfer Knoblauchsauce
(pork strips with Mu-Err mushrooms and bamboo strips in spicy garlic sauce) € 13,90
- 146 红烧肉 - Hóngshāo ròu
Gulasch vom Schwein nach Art des Hauses
(pork gulasch according to our chef) € 13,90



牛肉和鸡肉 - Niúròu hé jīròu

Leckere Rind- und Geflügelgerichte

Beef and poultry dishes

- 150 黑椒洋葱牛肉 - Hēi jiāo yángcōng niúròu
Streifen vom Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer und Zwiebeln
(strips of beef with black pepper and onions) € 14,90
- 151 辣味红烧牛肉 - Là wèi hóngshāo niúròu
Chinesisches Rindergulasch (leicht scharf)
(beef goulash, slightly spicy) € 14,90
- 152 水煮牛肉 - Shuǐ zhǔ niúròu
Rindfleisch in scharfer Chilisauce (scharf!)
(beef in spicy (!) chili sauce) € 15,90
- 154 宫保鸡丁 - Gōngbǎo jī dīng
Hühnchenwürfel mit Erdnüssen nach Sichuan Art (leicht scharf)
(chicken with peanuts Sichuan style, slightly spicy) € 13,90
- 155 辣子鸡丁 - Làzǐ jī dīng
Hühnchenwürfel mit roten Sichuan Chili und Gemüse (scharf!)
(spicy(!) wok-fried chicken with dried sichuan chili and vegetables) € 13,90
- 156 香酥鸭 - Xiāng sū yā
Knusprig gebratene Ente mit Hoisin-Sauce
(crispy fried duck with hoisin sauce) € 15,90

蔬菜 - Shūcài

Gemüse frisch und schmackhaft

Vegetable fresh and tasty

- 160 尖椒土豆丝 - Jiān jiāo tǔdòu sī
Gebratene Kartoffelstreifen mit Chili und Paprika
(fried potato strips with chili and paprika) € 8,90
- 161 清炒油菜 - Qīn chǎo yóucài huā
Gebratene Rapsblüten
(fried rape seed flowers) € 9,90
- 162 素炒荷兰豆 - Sù chǎo hélándòu
Gebratene Zuckerschoten mit Knoblauch
(fried sugar snaps with garlic) € 14,90
- 163 蒜蓉西兰花 - Suàn róng xī lánhuā
Sautierter Brokkoli mit Knoblauch
(sauteed broccoli with garlic) € 11,90
- 164 干锅双花菜 - Gān guō shuāng huācài
Sautierter Blumenkohl und Brokkoli mit getrockneten Chili und Sichuan Pfeffer
(Sautéed cauliflower and broccoli with dried chili and Sichuan pepper) € 11,90
- 165 素菜四宝 - Sùcài sì bǎo
Gebratenes Mischgemüse
(Karotten, Zuckerschoten, MuErr- und Shiitakepilze)
(fried mixed vegetable: carrots, sugar snaps, MuErr- and shiitake mushrooms) € 11,90

蔬菜 - Shūcài

Gemüse frisch und schmackhaft

Vegetable fresh and tasty

- 地三鲜 - Dì sān xiān
166 **Gebratene Gemüsepfanne von Kartoffeln, Auberginen und Paprika**
(Fried vegetable platter with potatoes, aubergines and peppers) € 12,90
- 鱼香茄子 - Yú xiāng qiézi (leicht scharf)
167 **Gebratene Auberginen mit Knoblauch nach Sichuan Art**
(fried egg plant with garlic Sichuan style, slightly spicy) € 12,90
- 芹菜腰果 - Qíncài yāoguǒ
168 **Gebratener Staudensellerie mit Cashewnüssen**
(fried celery with cashew nuts) € 12,50
- 干煸四季豆 - Gān biān sìjì dòu
169 **Gebratene Bobby Bohnen aromatisiert mit fermentierten Sojabohnen und Sichuan Pfeffer**
(fried bobby beans flavored with fermented soy beans and Sichuan pepper) € 12,90
- 香菇白菜豆腐 - Xiānggū báicài dòufu
170 **Gebratener Chinakohl mit Shiitake Pilzen und Tofu**
(fried chinese cabbage with shiitake mushrooms and tofu) € 12,50
- 烧二冬 - Shāo èr dōng
171 **In Sojasauce gebratene Bambuswurzel mit Shiitakepilzen**
(fried bamboo roots and oyster mushrooms in soy sauce) € 14,90

主食 - Zhǔshí

Kleine Hauptgerichte oder Beilagen

Small dishes or side dishes

- | | | |
|------|---|---------|
| 180 | 蛋炒饭 - Dàn chǎofàn
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
(fried rice with vegetable and egg) | € 9,90 |
| 181 | 扬州炒饭 - Yángzhōu chǎofàn
Gebratener Reis mit Erbsen und Gemüse
(fried rice with peas and vegetable) | € 9,90 |
| +184 | 虾仁 mit Shrimps (with shrimps) | € 13,90 |
| 183 | 咖喱炒饭 - Gālí chǎofàn
Gebratener Reis mit Gemüse und Curry
(fried rice with vegetable and curry) | € 9,90 |
| +184 | 虾仁 mit Shrimps (with shrimps) | € 13,90 |
| +185 | 鸡肉 mit Hühnchen (with chicken) | € 12,50 |
| 182 | 炒面 - Chǎomiàn
Gebratene Nudeln mit Gemüse
(fried noodles with vegetable) | € 9,90 |
| +184 | 虾仁 mit Shrimps (with shrimps) | € 13,90 |
| +185 | 鸡肉 mit Hühnchen (with chicken) | € 12,50 |
| 187 | 饺子 - Jiǎozi
8 hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Schweinehackfleisch und Gemüse
(8 homemade ravioli stuffed with pork and vegetable) | € 12,90 |

鐵板燒 – Tiě bǎn shāo

Teppanyaki Gerichte serviert auf heißer Eisenplatte

Teppanyaki dishes served on hot iron-plate

- 铁板鴨 - Tiě bǎnyā
80 **Knusprige Ente mit Chinakohl, serviert auf heißer Eisenplatte, dazu wahlweise süß-sauer Sauce, Hoisin Sauce oder Austern-Chili-Sauce**
Crispy duck with china cabbage, served on hot iron-plate
Sauce options: sweet-sour sauce, hoisin sauce or oyster-chili sauce € 18,50
- 铁板鸡肉 - Tiě bǎn jīròu
81 **Hühnchen mit Chinakohl, serviert auf heißer Eisenplatte, dazu wahlweise süß-sauer Sauce, Hoisin Sauce oder Austern-Chili-Sauce**
Chicken with china cabbage served on hot iron-plate,
Sauce options: sweet-sour sauce, hoisin sauce or oyster-chili sauce € 15,90
- 铁板大虾 - Tiě bǎn dà xiā
82 **Garnelen mit Paprika, Bambusstreifen und Zwiebeln, serviert auf heißer Eisenplatte, dazu wahlweise süß-sauer Sauce, Hoisin Sauce oder Austern-Chili-Sauce**
Prawns with pepper, bamboo and onions, served on hot iron-plate,
Sauce options: sweet-sour sauce, hoisin sauce or oyster-chili sauce € 19,90
- 铁板牛肉 - Tiě bǎn niúròu
84 **Rindfleisch mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer, serviert auf heißer Eisenplatte**
Beef with onions and black pepper, served on hot iron-plate € 16,90
- 铁板八宝 - Tiě bǎn bā bǎo
85 **Achte Schätze: Gemischte Platte mit Ente, Huhn, Rindfleisch, Paprika, Champignons, Bambusstreifen, Brokkoli und Zwiebeln**
Eight treasures: mixed with duck, chicken, beef, pepper, mushrooms, bamboo slices, broccoli and onions, served with hot iron-plate € 19.90

煲仔 – Bāo zǐ

Traditionelle Gerichte im heißen Claypot serviert

Traditional dishes served in the hot claypot

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | 泰国咖喱大虾煲 - Tàiguó gālí dà xiā bāo
Thailändische Curry-Garnelen im Claypot
(Prawns in Thai curry served in a claypot) | € 19,90 |
| 71 | 泰国咖喱牛肉煲 - Tàiguó gālí niúròu bāo
Thailändisches Rinder-Curry im Claypot
(Beef in Thai curry served in a claypot) | € 16,90 |
| 72 | 泰国咖喱鸡肉煲 - Tàiguó gālí jīròu bāo
Thailändisches Hühnchen-Curry im Claypot
(Chicken in Thai curry served in a claypot) | € 15,90 |
| 75 | 泰国咖喱鱼肉煲 - Tàiguó gālí yúròu bāo
Thailändisches Fisch-Gemüse Curry im Claypot
(Thai fish vegetable curry served in a claypot) | € 15,90 |
| 73 | 泰国咖喱杂菜煲 - Tàiguó gālí zá cài bāo
Thailändisches Gemüse-Curry im Claypot
(Vegetables in Thai curry served in a claypot) | € 13,90 |
| 76 | 泰国咖喱豆腐煲 - Tàiguó gālí dòufu bāo
Thailändisches Tofu-Gemüse Curry im Claypot
(Thai tofu vegetable curry served in a claypot) | € 14,90 |
| 74 | 麻婆豆腐煲 - Má pó dòufu bāo
Mapo Tofu – Tofu mit Schweinehack und Sichuan Pfeffer im Claypot
(Mapo Tofu served in a claypot) | € 15,90 |

甜点 - Tiándiǎn

Nachspeisen

Desserts

Traditionell essen Chinesen kaum süßes oder Desserts zum Essen, sondern eher etwas der vielfältigen Auswahl an frischem Obst. Auch wird nicht zwischen Vor-, Haupt- und Nachspeise unterschieden. Es ist egal, ob zuerst die Suppe serviert wird, oder nicht.

Dessert is not served at Chinese meals in the same way as here. Generally there is no separate part of a meal that is reserved for eating dessert. However, China is home to many dessert foods, either as part of a meal or a snack.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 190 | 汤圆 - Tāngyuán
3 Klebereisbällchen mit Erdnussfüllung
(boiled rice balls with peanut filling) | € 4,90 |
| 191 | 炸麻团 - Zhà má tuán
Frittierte Sesam-Reisbällchen (3 Stk.)
(fried sesame riceballs) | € 5,90 |
| 192 | 椰汁芒果捞 - Yē zhī mángguǒ lào
Kokos-Mango-Creme mit Sago
(coconut-mango-cream with sago) | € 5,90 |
| 193 | 拔丝苹果 - Bāsī píngguǒ
Karamellisierte Äpfel (warm serviert)
(caramelized warm apples) | € 6,50 |
| 194 | 炸南瓜球 - Zhà nánguā qiú
Frittierte Kürbisbällchen mit Rotbohnenpaste (3 Stk.)
(fried pumpkin balls with red bean paste, 3 pcs) | € 5,90 |

中国饮料 - Zhōngguó yǐnliào

Chinesische Getränke

Chinese beverages

- | | | |
|-----|---|--------------------------------------|
| 734 | 荔枝香槟 - Lìzhī xiāngbīn
Litschi Cider Sekt
Lychee Cider sparkling wine | 0,1 Ltr. € 3,50
0,75 Ltr. € 25,00 |
| 344 | 梅酒 - Méijiǔ
Pflaumen-Sekt-Aperitif
Plum-sparkling wine-starter | 0,1 Ltr. € 5,50 |
| | 异国情调的果汁 - Yìguó qíngdiào de guǒzhī
Exotische Fruchtsäfte
(Ananas, Guave, Mango, Maracuja oder Litschi)
Exotic juices
(Pineapple, Guave, Mango, Passion fruit or Lychee) | 0,2 Ltr. € 3,50 |
| 343 | 梅酒 - Méijiǔ
Pflaumenwein
Plum wine | 5 cl € 4,20 |
| 340 | 清酒 - Qīngjiǔ
Sake Reiswein
Japanese rice wine | 5 cl € 4,60 |
| 607 | 青岛啤酒 - Qīngdǎo píjiǔ
Tsingtao Bier - chinesisches Bier mit Reis
(Tsingtao beer—chinese beer with rice) | 0,33l € 4,40 |

葡萄酒 – Zhōngguó pútáojiǔ

Chinesische Weine Chinese wines

长城红酒 - Chángchéng hóngjiǔ

Great Wall Weiß- oder Rotwein

trocken

paßt gut zu vegetarisch, Hühnchen, Curry oder Fleisch

716 Great Wall White or Red Wine, dry

0,2 Ltr. € 5,40

705 Goes well with vegetarian, chicken, curry and meat

0,1 Ltr. € 2,70

张裕赤霞珠 - Zhāngyù chì xiá zhū

Changyü Cabernet Sauvignon (Region Ningxia)

trocken

paßt gut zu Ente, Rindfleisch

718 Changyü Cabernet Sauvignon, dry

0,2 Ltr. € 8,00

706 Goes well with duck and beef

0,1 Ltr. € 4,00

张裕霞多丽雷司令 - Zhāngyù xiá duō lì léi sīlìng

Changyü Chardonnay Riesling (Region Ningxia)

trocken

paßt gut zu vegetarisch, Hühnchen, Curry und Claypot

720 Changyü chardonnay Riesling, dry

0,2 Ltr. € 8,00

719 Goes well with vegetarian, chicken, curry and claypot dishes

0,1 Ltr. € 4,00

