

## Mittagsmenü – Business lunch

Mo-Sa. (außer an Feiertagen) 12:00-15:00 Uhr  
Zu jedem Gericht wird eine Sauer-Scharf Suppe gereicht

工  
作  
餐

- M1** 鸡肉炒面 <sup>A,D,L</sup> ..... 10.00 €  
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch
- M2** 鸡肉炒饭 <sup>A,D,L</sup> ..... 10.00 €  
Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch
- M3** 洋葱牛肉 <sup>A,D,L</sup> ..... 12.00 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
- M4** 糖醋里脊 <sup>A,D</sup> ..... 12.00 €  
Doppelt gebackenes Schweinefleisch süß-sauer
- M5** 什锦牛肉 <sup>A,D,L</sup> ..... 11.00 €  
Gebratenes Hühnerfleisch Chop Suey
- M6** 甜酸炸鱼 <sup>C,D</sup> ..... 11.00 €  
Gebackenes Fischfilet (in Teig) mit Süß-Sauer-Soße
- M7** 甜酸炸鸡 <sup>D,L</sup> ..... 11.00 €  
Kross gebackenes Hühnerfleisch mit Süß- Sauer Soße
- M8** 宫保鸡丁 <sup>A,B,D,L</sup>  ..... 12.00 €  
Gebratenes Hühnerfleisch nach "Gong-Bao" Art mit  
Erdnüssen und Knoblauch
- M9** 蔬菜炸鸭 <sup>D,L</sup>  ..... 13.00 €  
Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse
- M10** 甜酸炸鸭 <sup>D</sup> ..... 13.00 €  
Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße
- M11** 蔬菜豆腐 <sup>D,L</sup> ..... 10.00 €  
Gebratener Tofu mt chinesischem Gemüse
- M12** 宫保大虾 <sup>A,B,D,E,L</sup>  ..... 16.00 €  
Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao" Art mit  
Erdnüssen und Knoblauch
- M13** 香辣牛肉  ..... 12.00 €  
Rindfleisch nach Sichuan Art mit Knoblauch (scharf)(A,M)
- M14** 蒜辣八宝菜  ..... 12.00 €  
8 Köstlichkeiten mit Knoblauch (scharf)
- M15** 炒蔬菜 ..... 10.00 €  
Gemisches Gemüse <sup>L</sup>





## Menüs - Menu

套餐总价  
Gesamt  
in total

R1 全家福 ..... 42.00 €

Familienglück (für 2 Personen)




*Family's luck (for 2)*

- a. Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup* <sup>A,D</sup> 
- b. Verschiedene Fleischsorten (Großgarnelen, Hühner-, Enten-, Schweine- und Rindfleisch) gebraten mit Gemüse und Knoblauch  
*Sautéed different kinds of meat (prawns, pork, beef, chicken, duck) with vegetables* <sup>A,D,E,L</sup> 
- c. Gebackene Banane mit Honig  
*Deep fried banana with honey* <sup>D,G</sup>

R2 大明套餐(2人) ..... 48.00 €

"Ming" Menü (für 2 Personen)


*"Ming" menu (for 2)*

- a. Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup* <sup>A</sup> 
- b. Mini-Frühlingsrolle *Mini spring rolls* <sup>D,K,L</sup>
- c. Doppelt gebackenes Schweinefleisch süß sauer *Deep fried pork sweet and sour* <sup>A,D</sup>
- d. Gebratenes Hühnerfleisch nach "Gong-Bao" Art mit Erdnüssen und Knoblauch  
*Sautéed chicken "Gong-Bao" style with peanuts and garlic* <sup>A,B,D,L</sup> 
- e. Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse *Crispy fried duck with vegetables* <sup>D,L</sup> 
- f. Gebackene Banane mit Honig  
*Deep fried banana with honey* <sup>D,G</sup>

R3 凤凰套餐(2人) ..... 48.00 €

"Phoenix" Menü (für 2 Personen)

*Couple's menu (for 2)*

- a. Wan-Tan Suppe *Wan-Tan soup* <sup>A,C,D,K,L</sup>
- b. Krabbenchips  
*A Shrimp crackers*
- c. Kross gebackene Ente mit Gemüse, scharf   
*Crispy duck with vegetables* <sup>D,L</sup>
- d. Hühnerfleisch gebacken, süß- sauer *Deep-fried chicken with sweet sour sauce* <sup>D,L</sup>
- e. Eiscreme <sup>G</sup>



## Menüs - Menu

套餐总价  
Gesamt  
in total

**R4 大明套餐(4人)..... 110€**

"Ming" Menü (für 4 Personen)  
"Ming" menu (for 4)

- a. Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup* <sup>A,D</sup> 
- b. Mini-Frühlingsrolle *Mini spring rolls* <sup>D,K,L</sup>
- c. Schweinefleisch gebacken Süß sauer  
*Deep-fried pork with sweet and sour sauce*
- d. Gebackenes Hühnerfleisch mit  
Pikanter-Soße  
*Fried chicken with spicy sauce* <sup>D</sup>
- e. Rindfleisch gebraten mit schwarzem Pfeffer <sup>D,L</sup>  
*Sautéed beef with onions*
- f. Fischfilet gebacken süß-sauer *Fish filet*  
*Déép-fried fish filét with swéét and sour saucé* <sup>D</sup>
- g. Kross gebackene Ente mit Gemüse *Crispy*  
*fried duck with végtablé* <sup>D,L</sup>
- h. Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao"  
Art mit Erdnüssen und Knoblauch *Sautéed prawns*  
*"Gong-Bao" style with peanuts and garlic* <sup>A,B,D,E,L</sup> 
- i. Eis oder KaffeeII <sup>D,G</sup>  
ice cream or coffee

套餐

**R5 北京鸭套餐 4 人开始 ..... 35.00€ / pro Person / per person**  
**Peking ente (ab 4 Personen) / "Beijing duck" (4 people+)**

需要预定

Reservierung notwendig

Reservation necessary

- a) Sauer-scharf-Peking-Suppe  
Sour hot Peking soup
- b) Dim Sum-Platte  
assorted dim sum starters
- c) Gemische kalte Vorspeisenplatte  
assorted cold starters
- d) Entenhaut mit Pfannkuchen Gurke Lauch und Hoi-Sin-Sauce-  
Duck skin with pancakes, cucumber leek and hoi sin sauce
- e) Ente mit gemischem Gemüse, leicht scharf  
Duck skin-fry with mixed vegetables slightly spicy
- f) Gebackene Banane mit Honig und Eis  
Deep-fried banana with honey and ice cream



## Dim Sum ("Kleinigkeiten") - Dim Sum

# 点心

- D1** 小春卷 ..... 4.50€  
 Vegetarische Frühlingsrollen <sup>D,L</sup>  
 Mini spring rolls
- D2** 红油水饺 ..... 6.50€ / 20.00€  
 Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung und Chiliöl <sup>C,D,K,L</sup>  
 Pork dumplings with chili oil
- D3** 锅贴 ..... 6.50€ / 20.00€  
 Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung <sup>C,D,K,L</sup>  
 Fried pork dumplings
- D4** 虾饺 ..... 7.50€  
 Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelenfüllung <sup>C,D,K,LE</sup>  
 Steamed fresh shrimp dumplings
- D5** 鲜肉烧麦 ..... 7.50€  
 Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung <sup>D,L</sup>  
 „Shao mai“ steamed pork dumplings
- D6** 虾片 ..... 4.00€  
 Krabbenchips <sup>E</sup>  
 Shrimp crackers
- D7** 小笼汤包 ..... 6.50€  
 Gedämpfte Teigtaschen (Baozi) mit Schweinefleischfüllung <sup>C,D,K,L</sup>  
 Steamed buns with pork and vegetables filling
- D8** 蒸四种点心 ..... 7.50€  
 Vier gedämpfte Sorten Dim Sum  
 Steamed dim sum mix
- D9** 素饺 ..... 6.50€  
 Gedämpfte Teigtaschen mit Tofu, Shitake-Pilzen und Gemüse <sup>D,K,L,N</sup>  
 Steamed dumplings with tofu, shitake mushrooms and vegetables
- D10** 焗馄饨 ..... 7.50€  
 Wan Tan gebacken mit Suesß-Sauer-Sauce <sup>A,D,</sup>

调料





## Dim Sum ("Kleinigkeiten") – Dim Sum

# 点心

D11. 三鲜饺 <sup>C,D,E,K,L</sup> .....7.50€

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch  
und Bambus

*Steamed dumplings with shrimps, chicken and bamboo shoots*



D12. 香芋卷 .....7.50€

Süße Taro-Rollen <sup>A,C</sup>

*Sweet taro rolls*

D13. 南瓜金饼 .....7.50€

Süßer Kürbiskuchen mit Füllung aus roter Bohnenpaste

*Sweet pumpkin and sticky rice cake with red bean paste*

D14. 奶黄包 <sup>E,D</sup> .....7.50€

Gedämpfte Hefeklößchen mit Puddingcreme A, D, G S  
dumplings with custard cream

*Fried pancake "Qing-Tian" style (with pork and pickled cabbage)*



调料

D15. 酒酿丸子 <sup>D,K,L,N</sup> .....20€/ 30.00€

Süße Klebreisbällchen nach Ningbo-Art

*Sweet sticky rice balls, Ningbo style*

D16. 椰花糯米糍 <sup>H</sup> .....7.50€

Klebreisbällchen mit Kokosraspeln und Füllung aus Lotuspaste

*Sticky rice ball with shredded coconut and lotus paste filling*



D17. 莲蓉麻球 .....7.50€

Gebackene Sesambällchen mit Lotuspastenfüllung <sup>K,H</sup>

*Deep-fried sesame balls with lotus paste filling*

## Desserts und Eis / Desserts and ice cream

N1. Gebackene Banane mit Honig mit Eis <sup>D,G</sup> .....7.00 €

*Deep-fried banana with honey*

N2. Gebackene Ananas mit Honig mit Eis <sup>D,G</sup> .....7.00 €

*Deep-fried pineapple with honey*

N3. Gebackene Banane und Ananas mit Eis <sup>D,G</sup> .....8.00 €

*Deep-fried pineapple and banana*



# 凉菜

## Kalte Vorspeisen – Starters and Salads

- L1 白斩鸡** <sup>C,D,L</sup> ..... 10.00 €  
 Eingelegtes Hühnerfleisch (mit Knochen)  
*Marinated chicken (on the bone)*  
 鱼汁 Fischsoße *fish sauce*  
 鸡肉 Hühnerfleisch *chicken*  
 Lauch *leek*  
 Lauchöl *leek oil*
- 
- L2 夫妻肺片** <sup>B,K</sup> ..... 10.00 €  
 Rinderinnereien mit scharfer Chili-Soße  
*Sliced ox tripe with chili sauce*  
 牛肚 Rinderpannen *rumen*  
 牛肉 Rindfleisch *beef*  
 辣椒酱 Hausgemachte scharfe Soße *home made hot sauce*
- 
- L3 皮蛋豆腐** <sup>C,D,L</sup> ..... 10.00 €  
 Tofu mit tausendjährigem Ei  
*Tofu with preserved duck eggs*  
 皮蛋 Tausendjähriges Ei *duck eggs*  
 豆腐 Tofu *tofu*  
 葱 Lauch *leek*  
 Lauchöl *leek oil*  
 Fischsoße *fish sauce*
- 
- L4 酸辣黄瓜** <sup>D</sup> ..... 8.00 €  
 Gurken, sauer-pikant mit Knoblauch Hot  
*Hot and sour cucumber salad hot and sour*  
 黄瓜 Gurken *cucumber*  
 Duftessig *vinegar*  
 Chiliöl *chili oil*  
 干辣椒 Getrockneter Chili *dried chili*
- L5 松花皮蛋** <sup>D</sup> ..... 10.00 €  
 Tausendjährige Eier  
*Preserved duck eggs*
- L6 大明八宝菜** <sup>D,I,K,N</sup> ..... 10.00€  
 Quallensalat mit acht Kostbarkeiten  
*Jellyfish salad with eight delicacies*
- L7 口水鸡** <sup>B,K</sup> ..... 10.00 €  
 Hühnerfleisch mit scharfer Chili-Soße (mit Knochen)  
*Chicken with chili sauce (on the bone)*
- L8 香拌肚丝** ..... 10.00 €  
 In Streifen geschnittener Schweinemagen mit Sojasauce <sup>D,L</sup>  
*Shredded pig's stomach with soy sauce*
- L9 山椒木耳** <sup>L</sup> ..... 8.00€  
 Morcheln mit Bergchili  
*Morels with mountain chili*



## Kalte Vorspeisen – Starters and Salads

- L10 炸花生米<sup>B</sup>** ..... 8.00 €  
*Frittierte Erdnüsse*  
*Deep fried peanuts*
- L11 凉拌海带** ..... 8.00 €  
*Seetangsalat (enthält Knoblauch)*  
*Seaweed salad (contains garlic)*
- L12 毛豆夹** ..... 8.00 €  
*Edamame junge grüne Bohnen*  
*Green beans with dried radish*
- L13 五香牛肉<sup>L,D</sup>** ..... 10.00 €  
*Rindersülze mit fünf Gewürzen*  
*Sliced beef with five spices*
- L14 黄瓜拌牛肚<sup>D,L</sup>** ..... 10.00 €  
*Gurkensalat mit Rinderpansen und Knoblauch*  
*Marinated rumen*

凉菜

## Für unsere kleinen Gäste / For our little customers

- K1.** Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch<sup>A, D, L</sup> ..... 10.00€  
*Fried egg noodles with chicken*
- K2.** Gebratener Reis mit Hühnerfleisch<sup>A, D, L</sup> ..... 10.00€  
*Fried egg rice with chicken*
- K3.** Hühnerfleisch gebacken mit Reis und süß-saurer ..... 11.00 €  
*Deep-fried chicken with rice and sweetsauce*
- K4.** Ente kross gebacken mit Reis und süß-sauer Soße ..... 13.00€  
*Crispy duck with rice and sweet sour sauce*



## Beilagen / Side Dishes

- B1.** Gebratener Eierreis<sup>A, L</sup>/ *Fried egg rice* ..... 4.00€
- B2.** Gebratene Nudeln<sup>A, D, L</sup>/ *Fried egg noodles* ..... 4.00€
- B3.** *Erdnusssoße.* ..... 4.50€
- B4.** Reis / *Rice* ..... 2.00€
- B5.** Süßsauer oder pikante Soße ..... 2.00€



# 汤类

## Suppen - Soups


	小 Klein Small	中 Mittel Middle	大 Groß Big
<b>S1</b> 青菜豆腐汤 <sup>A</sup> Gemüsesuppe mit Tofu <i>Corn soup with chicken</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
Shanghai Pakchoi	Pakchoi		
Tofu	tofu		
Hausgemachte Brühe	home made broth		
<b>S2</b> 酸辣汤 <sup>A,D,L,N</sup> "Peking" Sauer-Scharf-Suppe <i>"Beijing" hot and sour soup</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
Ente	duck		
Morcheln	morels		
Bambus	bamboo		
Eier	eggs		
Hausgemachte Brühe	home made broth		
<b>S3</b> 虾肉云吞汤 <sup>A,C,D,E,I,K,L</sup> Wan-Tan Suppe mit Garnäfen <i>Wan-Tan soup with prawns</i> 手工虾肉馄饨 Hausgemachte	7.00 €	25.00 €	36.00 €
Garnelen-Wantan	Home made prawn Wantan		
Shanghai Pakchoi	Shanghai pakchoi		
Strohpilze	straw mushrooms		
Hausgemachte Brühe	home made broth		
<b>S4</b> 西湖牛肉羹 <sup>A</sup> Rindfleischsuppe mit Eiweiß nach "Xi-Hu" Art <i>Minced beef soup with egg white "Xi-Hu" Style</i>	7.00 €	25.00 €	36.00 €
Rinderhack	minced beef		
Erbsen	peas		
Shitaake Pilze	Shitaake mushrooms		
Eiweiß	egg white		
Koriander	coriander		
Hausgemachte Brühe	home made broth		
<b>S5</b> 鸡丝汤 <sup>A</sup> Hühnersuppe mit Glasnudeln und Bambus <i>Chicken soup with glas noodles and barnboo</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
<b>S6</b> 馄饨汤 <sup>A</sup> Wan-Tan Suppe mit Schweinefleisch <i>Wan-Tan soup with pork</i>	6.00 €	22.00 €	30.00 €
<b>S7</b> 海鲜豆腐羹 <sup>A,E,N</sup> Meeresfrüchtesuppe mit Tofu <i>Seafood soup with tofu</i>	8.00 €	28.00 €	40.00 €



## Suppen – Soups

小	中	大
Klein	Mittel	Groß
Small	Middle	Big

汤  
类

**S8 鸭丝汤**  ..... 7.00 € ... 25.00 € ... 36.00 €  
Entensuppe mit Bambus, Glasnudeln und Gemüse - scharf  
duck soup with bamboo, glass noodles and vegetables

**S9 榨菜肉丝汤** <sup>A</sup> ..... 6.00 € ... 22.00 € ... 30.00 €  
Senfgemüsesuppe mit Schweinefleisch und Ei  
Vegetable soup with pork and egg

**S11 蔬菜汤** ..... 5.00 € ... 18.00 € ... 25.00 €  
Eierblumensuppe mit Gemüse <sup>L</sup>  
egg flower soup with vegetables





**S12 贝茸豆腐羹** <sup>A,L,N</sup> ..... 11.00€ ... 39.00€ ... 59.00€  
Getrocknete Jakobsmuschelsuppe mit Tofu  
Dried clam soup with tofu

## Nudelsuppen / Noodle Soups

**S13. 雪菜肉丝汤面** ..... 14.00€

Nudelsuppe mit eingelegtem Gemüse und Schweinefleischstreifen <sup>D, L</sup>  
Noodle soup with pickled vegetables and pork strips

**S14. 担担面**   ..... 15.00 €

Nudelsuppe nach Sichuan-Art, sehr scharf <sup>B,D,K,L</sup>  
Dried clam soup with tofu

**S15 青菜肉丝汤面** ..... 14.00 €

Nudelsuppe mit frischem chinesischem Gemüse  
und Schweinefleischstreifen <sup>D, L</sup>  
Noodle soup with pickled vegetables and pork strips

**S16 海鲜汤面** ..... 18.00 €


Nudelsuppe mit Meeresfrüchten <sup>D,L,N,E</sup>  
Dried clam soup with tofu



## Reisgerichte/ Fried rice dishes

8. Gebratener Eierreis mit Großgarnelen <sup>A,L,D</sup> ..... 18.00€  
Fried egg rice with prawns
9. Eierreis mit Hühnerfleisch <sup>A,L,D</sup> ..... 13.50€  
Fried egg rice with chicken
10. Gebratener Eierreis mit Shrimps <sup>A,LD</sup> ..... 15.00€  
Fried egg rice with shrimps
11. Gebratener Eierreis mit Rindfleisch <sup>A,L,D,</sup> ..... 15.00€  
Fried egg rice with beef
12. Nasi Goreng <sup>A,L,N,D</sup>  ..... 16.00€  
(gebratener Eierreis mit Garnelen, Hühnerfleisch, Schinken und Curry)  
Nasi Goreng (fried egg rice with prawns, chicken, ham, and curry)

## Nudelgerichte/ Fried noodle dishes

13. Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch <sup>A,L,D</sup> ..... 13.50 €  
Fried egg noodles with chicken
14. Bami Goreng <sup>A,L,N,D</sup>  ..... 16.00€  
gebr. Nudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, **Schinken und Curry**  
fried egg noodles with prawns, chicken, ham, and curry
15. Gebratene Nudeln mit dreierlei Fleisch <sup>A,L,D</sup> ..... 15.00€  
Fried noodles with three kinds of meat
16. Gebratene Nudeln mit Großgarnelen <sup>A,L,N,D</sup> ..... 18.00€  
Fried egg noodles with prawns



## Rindfleisch-Gerichte

17. Gebratenes Rindfleisch Chop Suey ..... 17.00€  
Beef chop suey
18. Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln. <sup>A,L,</sup> ..... 18.00€  
Sautéed beef with onions
19. Gebratenes Rindfleisch mit Champignons. <sup>L</sup> ..... 18.00€  
Sautéed beef with mushrooms
20. Sukiyaki (Rindfleisch mit Bambus, Morcheln & Glasnudeln)..... 18.00€  
Beef with bamboo shoots, morels and vermicelli
- 020 Gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce <sup>A,L,N,D</sup> ..... 19.00€  
Sautéed beef with oyster sauce
021. Gebr. Rindfleisch mit schwarzen Bohnen und Knoblauch..... 19.00€  
Sautéed beef with black beans and garlic





## Schweinefleisch-Gerichte / Pork dishes

21. Gebratenes Schweinefleisch Chop Suey <sup>A, D, L</sup> ..... 14.50€  
*Pork chop suey*
22. Doppelt gebratenes Schweinefleisch  ..... 16.00€  
 Fried and sauted pork with vegetables and garlic, spicy
23. Schweinefleisch gebacken, süß-sauer <sup>A, D, I</sup> ..... 16.00€  
*Deep-fried pork with sweet and sour sauce*
24. Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons <sup>A, L</sup> ..... 14.50€  
*Sauted pork with champignons*
25. Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus  
 chinesischen Pilzen und Knoblauch <sup>A, L</sup>  ..... 17.00€  
*Sauted pork with bamboo shoots, chinese mushrooms, and garlic*
26. Acht Kostbarkeiten & Knoblauch-scharf (zb. Rind, Huhn, Schwein) .. 17.00€  
*Eight treasures & garlic-spicy (e.g. beef, chicken, pork)*  <sup>A, L, D</sup>

## Hühnerfleisch-Gerichte / Chicken dishes

27. Gebratene Hühnerbrust mit Champignons <sup>A, L</sup> ..... 14.50€  
*Sauted chicken with champignons*
28. Gebackenes Hühnerfleisch mit Süß-Sauer-Sauce <sup>A, D</sup> ..... 15.00€  
*Deep-fried chicken with sweet and sour sauce*
29. Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Knoblauch <sup>A, L</sup>  ..... 15.00€  
*Deep-fried chicken with mixed vegetables*
30. „Gong Bao Ji Ding“ Huhn mit Gemüse, Erdnüssen & Knoblauch... 17.00€  
 Fried chicken with vegetables, peanuts and garlic, spicy 
31. Gebratenes Hähnchen Chop Suey <sup>A, L</sup> ..... 14.50€  
*Sauted chicken chop suey*

## Meeresfrüchte-Gerichte / Seafood dishes

32. Fischfilet gebacken, süß-sauer <sup>A, D, E</sup> ..... 16.00€  
*Deep-fried fish filet with sweet and sour sauce*
33. Fischfilet gebacken mit Gemüse <sup>A, D, L</sup> ..... 16.00€  
*Deep-fried fish filet with vegetables*
34. „Ma Po“ Fischfilet mit Sichuan-Pfeffer, scharf <sup>D, F</sup>   ..... 18.00€  
 „Ma Po“ fried fish filet with Sichuan pepper
35. Gebratene Großgarnelen mit Gemüse ..... 22.00€  
 Sauted prawns with mixed vegetables



# 鸭肉类

36. Großgarnelen gebacken, süß-sauer <sup>D, L</sup> ..... 22.00€  
*Deep-fried prawns with sweet and sour sauce*
37. „Gong Bao Da Xia“ Großgarnelen gebraten  ..... 22.00€  
 mit Gemüse, Erdnüssen und Knoblauch, scharf <sup>A, D, E, L</sup>  
 „Gong Bao Da Xia“ prawns with vegetables, peanuts and garlic, spicy
38. 五彩虾球  ..... 22.00€  
 Garnelen gebraten mit Gemüse und Knoblauch (scharf) <sup>A, D, E</sup>  
*Sautéed prawns with vegetables and garlic*
39. 五彩鲜贝  ..... 88.00€  
 Jakobsmuscheln mit Gemüse und Knoblauch (scharf) <sup>E, N</sup>  
*Scallops clams with vegetables and garlic (spicy)*
40. 五彩鲜鱿  ..... 19.50€  
 Tintenfisch gebraten im Wok mit Gemüse und Knoblauch (scharf) <sup>L, N</sup>  
*Sautéed squid with vegetables and garlic (spicy)*
040. 大虾鲜鱿 ..... 23.00€  
 Groß-Garnelen, Tintenfisch und Gemüse gebraten im Wok scharf mit  
 Knoblauch <sup>N</sup>  *Big shrimp with squid and vegetables fried in wok*
041. XO 酱炒墨鱼   ..... 22.00€  
 Tintenfisch gebraten mit XO-Sauce <sup>N</sup>  
*Fried squid with XO sauce*

Hoi Sin Sauce

## Enten-Gerichte / Duck dishes

41. Ente im Wok gebraten mit Gemüse scharf mit Knoblauch <sup>D, L</sup>  ..... 19.50€  
*Duck roasted in a wok with spicy vegetables and garlic*
42. Ente kross gebacken mit Gemüse, scharf <sup>D, L</sup>  ..... 20.00€  
*Crispy fried duck with vegetables, spicy*
43. Ente kross gebacken mit Süß-Sauer-Sauce <sup>D</sup> ..... 20.00€  
*Crispy fried duck with sweet and sour sauce*
44. Ente kross gebacken mit Champignons <sup>D, L</sup> ..... 20.00€
45. Ente kross gebacken mit Erdnussauce <sup>D, L</sup> ..... 21.00€  
*Crispy fried duck with morels and vermicelli*
46. Ente kross gebacken mit Bambus und Shiitake-Pilzen <sup>D, L</sup>  ..... 21.00€  
*Crispy fried duck with bamboo shoots and chinese mushrooms*
47. Ente mit 8 Kostbarkeiten und Knoblauch (scharf) <sup>D, E, L</sup> ..... 22.00€  
*Crispy fried duck with 8 delicacies and garlic (spicy)*  
-  48. 明炉烤鸭 <sup>D, L</sup> ..... 21.00€  
 Gegrillte Ente (mit Knochen)  
*Roasted duck (on the bone)*



## Spezialitäten des Hauses- Specialties of the house

49. 麻婆豆腐  .....16.00€  
 „Ma Po“ Tofu mit Hackfleisch, scharf <sup>M, L</sup>  
*Ma Po sauted tofu with minced pork and chili sauce*
50. 鱼香肉丝  .....18.00€  
 Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch, scharf <sup>A, D, L</sup>  
*Sautéed pork with chili and garlic*
51. 水煮肉片  .....18.00€  
 Schweinefleisch nach Bauernart, sehr scharf <sup>A</sup>  
*Poached pork, very hot*
52. 回锅肉  .....18.00€  
 Schweinebauch doppelt gebraten, scharf <sup>D, L</sup>  
*Double-fried pork belly with pepper and chili*
53. 东坡肉 .....25.00€  
 „Dong Po Rou“ Geschmorter Schweinebauch nach Art des Hauses <sup>M, L</sup>  
 „Dong Po“ braised pork
54. 糖醋排骨 .....21.00€  
 Schweinerippchen gebraten mit Süß-Sauer-Sauce  
*Spareribs with sweet and sour sauce*
55. 西芹豆腐干炒肉丝 .....19.00€  
 Gebratenes Schweinefleisch mit Tofu und Sellerie <sup>I, L</sup>  
*Sautéed pork with tofu and celery*
57. 葱辣肚条  .....19.00€  
 Schweinemagen gebraten mit Frühlingszwiebeln und Paprika <sup>A, D, L</sup>  
*Sautéed pig's stomach with spring onions and peppers*
58. 椒盐排骨  .....19.00€  
 Frittierte Schweinerippchen mit schwarzem Pfeffer <sup>A, D</sup>  
*Fried ribs with black pepper*
59. 重庆辣子鸡  .....21.00€  
 Hühnerfleisch gebraten mit Chili nach „Chongqing“-Art <sup>D, L</sup>  
 „Chongqing“ style sautéed chicken with chili
61. 水煮牛肉  .....20.00€  
 Rindfleisch nach Bauernart, sehr scharf <sup>A, D</sup>  
*Poached beef, very spicy*
62. 酸菜鱼片  .....22.00€  
 Fischfilet mit chinesischem Sauerkraut  
*Fish filet with pickled cabbage*
63. 水煮鱼  .....22.00€  
 Fisch nach Bauernart, sehr scharf <sup>A, C, D, I, L</sup>  
*Poached fish, very spicy*

主  
食

儿  
童  
餐



## Spezialitäten des Hauses- Specialties of the house

64. 黑椒牛肉 ..... 19.00€  
 Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer <sup>A, L</sup>  
*Sautéed beef with black pepper sauce*
65. 葱爆羊肉 ..... 22.00€  
 Gebratenes Lammfleisch mit Lauch <sup>A, D, L</sup>  
*Sautéed lamb with leek*
66. 孜然羊肉 🌶️🌶️ ..... 22.00€  
 Gebratenes Lammfleisch mit Kreuzkümmel, Koriander <sup>A, D, L</sup>  
*Sautéed lamb with cumin, coriander*
67. 椒盐虾 🌶️ ..... 23.00€  
 Gebackene Garnelen & schwarzem Pfeffer (mit Kopf & Schale-) <sup>E</sup>  
*Fried prawns with black pepper (with head & shell)*
68. 椒盐大虾 🌶️ ..... 45.00€  
 Riesengarnelen mit schwarzem Pfeffer (mit Kopf und Schale- vorbestellen) <sup>E</sup>  
*Fried king prawns with black pepper (with head and shell)*
69. 干烧大虾 🌶️ ..... 45.00€  
 Gebratene Riesengarnelen, leicht scharf (mit Kopf und Schale-vorbestellen) <sup>E</sup>  
*Fried king prawns (with head and shell)*
70. 清蒸鲜鱼 ..... 时价 / Tagespreis / Daily price  
 Gedämpfter Fisch (Zander oder Wolfsbarsch) <sup>C, D, L</sup>  
*Steamed fresh fish*
71. 红烧猪蹄 ..... 19.00€  
 Geschmorte Schweinefüße <sup>C, D, L</sup>  
*Braised pork feet*
72. 干炒牛河 ..... 18.00€  
 Gebratene Bandnudeln aus Reis mit Rindfleisch <sup>A, D, L</sup>  
*Fried rice noodles with beef*
73. 青田炒米粉 ..... 18.00€  
 Gebratene Reisnudeln mit getrocknetem Tintenfisch nach Qing Tian-Art <sup>A, D, L, N</sup>  
*Fried rice vermicelli with dried squid, Qing Tian style*
74. 鱼香茄子煲 🌶️🌶️ ..... 18.00€ / 25.00€  
 Aubergine mit Hackfleisch im Tontopf <sup>F, L</sup>  
*Braised eggplant with pork, chili and garlic sauce in casserole*
75. 沙锅豆腐 ..... 18.00 / 25.00€  
 Chinakohl, Tofu, Glasnudeln und Shitake-Pilze im Tontopf <sup>F, L</sup>  
*Chinese cabbage, tofu, vermicelli and shitake mushrooms in casserole*
76. 海鲜豆腐煲 ..... 20.00€ / 28.00€  
 Meeresfrüchte mit Tofu im Tontopf <sup>A, C, D, E, L, N</sup>  
*Seafood with tofu in casserole*



## Vegetarische -Vegan Gerichte - Veggie -Vegan dishes

### 蔬菜类

77. 雪菜毛豆 ..... 16.00€  
 Eingelegtes Gemüse mit Sojaohnen <sup>L</sup>  
*Fried pickled vegetables with soybeans*
78. 醋溜大白菜  ..... 14.50€  
 Gebratener Chinakohl mit Essig  
*Sauted vinegary Chinese cabbage*
79. 红烧茄子  ..... 16.00€  
 Vegan- Aubergine gebraten mit Ingwer, Knoblain Sichuan Sauce scharf <sup>DL</sup>  
 Vegan - Eggplant fried with ginger, garlic Sichuan sauce
80. 香菇菜心 ..... 16.00€  
 Chinesische Pilze mit chinesischem Gemüse- vegan <sup>D.N</sup>  
*Chinese mushrooms with Chinese vegetables*
81. 炒什锦菜 ..... 14.50€  
 Buddhistisches Heiligenmahl (mit verschiedenen Gemüse)- vegan <sup>L</sup>  
*Buddhist holy meal (with various vegetables)- vegan*
82. 三丝银芽 ..... 14.50€  
 Gebratene Sojabohnensprossen mit Paprika und Möhren <sup>L</sup>  
*Sauted bean sprouts with bell pepper and carrots*
84. 清炒荷兰豆 ..... 16.00€  
 Gebratene Kaiserschoten mit Knoblauch - vegan <sup>L</sup>  
*Sauted sugar peas with garlic*
85. 家常豆腐 ..... 16.00€  
 Gebratener Tofu mit Gemüse - vegan  
*Fried tofu with vegetables*
86. 炒酸辣土豆丝  ..... 16.00€  
 Gebratene Kartoffelstreifen sauer scharf - vegan <sup>L</sup>  
*Sauted shredded potato*
87. 椒盐豆腐  ..... 18.00€  
 Gebratener Tofu mit schwarzem Pfeffer <sup>L</sup>  
*Sauted tofu with black pepper*



88. 地三鲜..... 18.00€  
 Frische Aubergine mit Kartoffeln, Paprika und Austernsauce  
*Fresh aubergine with potatoes, peppers and oyster sauce*
89. 花菜..... 16.00€  
 Delikat Blumenkohl im Wok gebraten nach Art des Hauses- vegan  
*Cauliflower fried in the wok house style- vegan*
91. 干煸四季豆..... 16.00€  
 Getrocknete grüne Bohnen - vegan  
*Dried green beans - vegan*
92. 麻婆豆腐 ..... 16.00€  
 Mápó Tofu vegetarische Variante  
 Mápó Tofu vegetarian version
93. 葱油包心菜..... 14.00€  
 Delikater Im Wok gebratener Spitzkohl mit Paprikastreifen - vegan  
 Delicious pointed cabbage fried in a wok with strips of pepper - vegan
94. 虎皮尖椒 ..... 16.00€  
 Im Wok gebratene Pepperoni Paprika (grün) leicht scharf - vegan  
 Pepperoni peppers (green) fried in the wok - vegan



## Desserts 甜点

E 1	Gemischtes Eis mit Sahne	6.00
E 2	Eis mit heißen Himbeeren	7.00
E 3	Flambierte, gebackene Banane	8.00
E 4	Banana Split - mit Vanilleeis und Schlagsahne	7.00
E 5	Eiskaffee / Eisschokolade	7.00

## Warme Getränke 热饮料

Früchtetee, Pfefferminztee o Kamillentee 茉莉花水果茶, 薄荷, 洋甘菊茶	Glas	0,20 l	3.00
Jasmin- o. grüner Tee 茉莉花茶或绿茶	Kännchen	0,25 l	3.50
Schwarzer Tee 红茶	Glas	0,20 l	3.00
Ingwer Tee 生姜茶	Glas	0,25 l	3.00
Chinesische Teespezialitäten	Kännchen	0,25 l	4.50
Chrysanthemen 菊花茶, Oolong 乌龙茶 oder Tie Guan Yin Tee 铁观音	2.Personen	0,65 l	8.00
Tee mit acht Kostbarkeiten (selbstgemacht)	Kännchen	0,25 l	7.50
Kaffee	Tasse	0,20 l	3.00
Espresso	Tasse	0,05 l	3.00
Cappuccino	Tasse	0,20 l	4.00



## Cocktails mit Alkohol



**Pina Colada**  
Weißer Rum,  
Coconut-Cream  
Sahne, Ananassaft  
€ 10.00



**Swimming Pool**  
weißer Rum, Wodka,  
Curacao Blue, Coconut-  
Ananassaft  
€ 10.00



**Long Island ice Tea**  
Wodka, Gin, weißer  
Rum, Orangenlikör,  
Limone, Cola  
€ 10.00



**Mai Tai**  
brauner Rum,  
Orangenlikör, Mandelsirup,  
Limone, Orangensaft  
€ 10.00



**Sex on the Beach**  
Wodka, Pfirsichlikör,  
Cranberrysaft, Ananas-  
und Orangensaft  
€ 10.00



**Strawberry Margarita**  
Tequila, Orangenlikör,  
Limone, Erdbeersirup,  
Orangensaft  
€ 10.00



**Tequila Sunrise**  
Tequila, Limone,  
Grenadine,  
Orangensaft  
€ 10.00



**Zombie**  
Weißer und brauner Rum  
Aprikosen-Sirup, Limone,  
Orangensaft  
€ 10.00

## Cocktails ohne Alkohol



**Cococabana**  
Coconut-Cream,  
Sahne, Ananassaft  
€ 8.00



**Flamingo Bay**  
Vanille, Brombeere,  
Johannisbeere, Himbeere,  
und Orangensaft  
€ 8.00



**Tropic Fever**  
Pfirisch, Aprikose,  
Mango, Maracuja  
Orangensaft  
€ 8.00



**Windsurfer**  
Kiwi, Banane  
Orangensaft  
€ 8.00



## **Biere** 啤酒

	0,30 l	0,40 l
Veltins vom Fass	4.50	5.50
Alsterwasser vom Fass	4.00	5.00
ERDINGER - Hefeweizen hell 0,50 l		5.50
ERDINGER - Hefeweizen dunkel 0,50 l		5.50
ERDINGER - Hefeweizen alkoholfrei 0,50 l		5.50
Tsingtao Bier - chinesisches Bier 0,33 l		5.50
Weinschorle		6.50
Malzbier 0,33 l oder Alkoholfreies Bier 0,33 l		4.50
Alkoholfreies Bier 0,33 l		4.50

## **Alkoholfreies** 饮料类

	0,20 l	0,40 l
Coca Cola, Cola Light	3.00	4.50
Fanta	3.00	4.50
Sprite	3.00	4.50
Spezi	3.00	4.50
Apfelschorle	3.00	4.50
Traubenschorle	3.00	4.50
Rhabarberschorle,	3.00	4.50
Mango oder Maracujaschorle	3.00	4.50
Lemon Squash-hausgemacht		6.50
Pfirsich / Zitronen Eistee	3.00	5.00
Bitter Lemon, Ginger Ale	3.00	5.00
Apfelsaft, Orangensaft	3.00	5.00
Rhabarber, Traubensaft	3.00	5.00
Bananensaft, Kirschsafft,	3.00	5.00
Kiba, Lycheesaft Mangosaft,	3.00	5.00
Maracujasaft,	3.00	5.00
	0,25 l	0,75 l
Fürst Bismarck Mineralwasser still o. sprudelnd	3.00	7.50



## **Offene Weine**

### **Weißwein offen** 白葡萄酒

	0.2 l	0.50 l
<b>Riesling, QbA, halbtrocken</b>	8.00	17.00
Weingut M. & N. Lorenz, Mosel-Saar-Ruwer		
<b>Weißer Burgunder, QbA, trocken</b>	8.00	17.00
Weingut H.-G. Hauck, Rheinhessen		
<b>Pinot Grigio "Colle Veneto", IGT, trocken</b>	8.00	17.00
Azienda Agricola Antonutti, Veneto, Italien		
<b>Chardonnay "Colle Veneto", IGT trocken</b>	8.00	17.00
Azienda Agricola Antonutti, Veneto, Italien		

### **Roséwein offen** 玫瑰色葡萄酒

<b>Portugieser Rosé, QbA, halbtrocken</b>	8.00	17.00
Weingut Axel Neiss, Pfalz		

### **Rotwein offen** 红葡萄酒

<b>Portugieser Rosé, QbA, halbtrocken</b>	8.00	17.00
Weingut Axel Neiss, Pfalz		
<b>Merlot "Colle Veneto", IGT, trocken</b>	8.00	17.00
Azienda Agricola Antonutti, Veneto, Italien		
<b>Primitivo del Saletto, IGT, trocken</b>	8.00	17.00
Biscardo Angio, Apulien, Italien		



## **Flaschenweine 0.75 l 瓶装葡萄酒**

### **Weißwein 白色**

#### **Riesling “Quarzit”, QbA, trocken 35.00**

Weingut Kruger-Rumpf, Nahe, Deutschland

100 % Riesling

Aromen von Pfirsich und Apfel entwickeln sich im Glas und betören die Nase. Am Gaumen eine zupackende Mineralität und eine elegante Säure.

#### **Grauer Burgunder, Spätlese, trocken 35.00**

Weingut Vogt, Rheinhessen, Deutschland

100 % Grauburgunder

Nach Honig und Nüssen duftend, beginnt dieser Wein Ihre Sinne zu bestechen. Ein Hauch von Mango gesellt sich am GAumen dazu. Die Säure ist wunderbar eingebunden und verleiht dieser Spätlese eine gewisse Lebendigkeit

#### **Verdicchio di Matelica, Vigneti Del Cerro, DOC, trocken 35.00**

Cantina di Belisario, Marken, Italien

100 % Verdicchio

Wunderbar frischer Duft nach Melone und Birne, der den Gaumen mit seiner ebenso fruchtigen, wie geschmeidigen Art auf ganzer Länge durchschreitet, um im Finish noch ein paar Mandelaromen nachzulegen.

#### **Sancerre, AOC, trocken 58.00**

Domaine Franck Millet, Loire, Frankreich

100 % Sauvignon Blanc

Ein ungemein feiner Duft nach grüner Paprika und weißen Stachelbeeren, gepaart mit mineralischen Noten, die vom Kalkboden stammen. Der Eindruck am Gaumen ist geprägt von einer großen Eleganz, die in dieser Form nur im Sancerre zu haben ist.



## **Flaschenweine 0.75 l 瓶装葡萄酒**

### **Rotwein 红色**

#### **Dornfelder, QbA, trocken 38.00**

Weingut Axel Neiss, Pfalz, Deutschland  
100 % Dornfelder

Ein beschwingter Duft nach schwarzer Johannisbeere,  
vollmundige Frucht, im Abgang geschmacklich nach Kirsche.

#### **Chianti Classico "I Sodi", DOCG, trocken 45.00**

Azienda Agricola I Sodi, Toskana, Italien  
97 % Sangiovese, 7 % Canaiolo

Ein Chianti, der auch mal Kante zeigt - mit tollem Duft nach Schattenmorellen  
und Tee, am Gaumen rauchig und erdig. im Holzfass gereift.

#### **Barbera d'Alba "Vigna Roreto", DOC, trocken 55.00**

Orlando Abrigo, Piémont, Italien  
100 % Barbera

Leuchtendes Kirschrot, intensives Umbra, warmes Erdbraun - dieser Barbera  
weckt mit seinem einladenen Fruchtaroma und der fernen Wacholdernote  
Impressionen einer spätsommerlichen, piemonter Landschaft, Barrique gereift.

#### **"Gourmandise des Bois", AOC, trocken 68.00**

Domaine La Parde Mari, Minervois, Languedoc-Roussillon  
80 % Syrah, 20% Grenache

Ein machtvoller Südfranzose, überwiegend aus der Rebsorte Syrah mit  
intensiven Schokoaromen, Wildkirsche, dunkle Beeren, Zimt - konzentriert  
und von beeindruckender Länge. 12 Monate im französischen Barrique gereift.



## **Digestive** 饭后酒

		2 cl	4 cl
Bambuslikör Chu Ye Ching 45% 竹叶青	Glas	3.50	6.00
Kräuterlikör Wu Chia Pi 53% 五加皮	Glas	3.50	6.00
Reisschnaps Kao Liang 62% 高粱	Glas	3.50	6.00
Rosenschnaps Mei Kuei Lu 54% 玫瑰露	Glas	3.50	6.00
Amaretto 28%		3.50	6.00
Helbing 35% - Hamburg's feiner Kümmel	Glas	3.50	6.00
Johnny Walker Scotch 40%	Glas	3.50	6.00
Ramazotti 30%	Glas	3.50	6.00
Linie Aquavit 41,5%	Glas	3.50	6.00
Malteser Kreuz Aquavit 40%	Glas	3.50	6.00
Asbach Urlaut 38%	Glas	3.50	6.00

## **Aperitive & longdrinks** 开胃酒和鸡尾酒

Sekt	Fl 0,2 l	6.50	Fl. 0,75 l	18.00
Prosecco "Maschio" V. S. Q.	Fl 0,2 l	7.80	Fl. 0,75 l	35.00
Vino Frizzante - aromatisch, spritzig, moussierend				
Sherry	Glas			3.50
Pflaumenwein	Glas			3.00
Lycheewein	Glas			3.50
Martini Bianco	Glas			3.00
Sake, japanischer Reisswein,	Karaffe			6.50
heiß Campari - Orange	Glas			9.00
Cuba Libre, Cola mit Bacardi	Glas			9.00
Whisky - Cola	Glas			9.00



# 过敏原

## Allergene - Allergen



**A**  
鸡蛋  
Eier  
Eggs



**B**  
花生  
Erdnüsse  
Peanuts



**C**  
鱼  
Fisch  
Fish



**D**  
面筋  
Gluten  
Gluten



**E**  
甲壳纲动物  
Krebstiere  
Crustacea



**F**  
羽扇豆  
Lupine  
Lupin



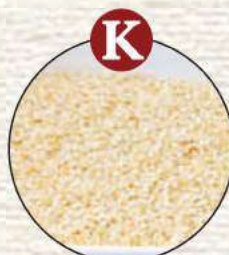
**G**  
牛奶  
Milch  
Milk



**H**  
坚果  
Schalenfrüchte  
Edible nuts



**I**  
西芹  
Sellerie  
Celery



**K**  
芝麻  
Sesamsamen  
Sesame seeds



**N**  
软体动物  
Weichtiere  
Molluscs



**L**  
黄豆  
Sojabohnen  
Soybeans

## Zusatzstoffe - Additives

- |         |                      |                 |
|---------|----------------------|-----------------|
| 1. 增味剂  | Geschmacksverstärker | Flavor enhancer |
| 2. 抗氧化剂 | Antioxidationsmittel | Antioxidant     |
| 3. 防腐剂  | Konservierungsstoff  | Preservative    |
| 4. 食用色素 | Farbstoff            | Colorant        |
| 5. 磷酸盐  | Phosphat             | Phosphate       |

# 添加剂

进一步关于添加剂和过敏原菜单的问题请直接询问我们的工作人员。

Für nähere Informationen zu Zusatzstoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und fragen sie nach der Zusatzstoff-und Allergenkarte.

For further information about additives in our dishes,

please consult one of our employees and ask for the additives and allergen menu.

Dunkle Sojasoße Zutaten: Wasser, Farbstoff, Zucker, Salz, Sojabohnen, Farbstoff, Weizen

Dark Soy Sauce Ingredients: Water, Color, Sugar, Salt, Soybeans, Color, Wheat