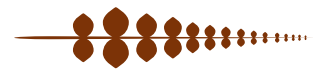


Vorspeisen



Starter 凉菜 前菜



V1 Knusprig frittierte Tongku-Pilze mit
 süß-saurer Sauce 1, 2, 3, 12, 24
 Sweet and sour fried mushrooms
 梁溪素脆鳝
 味付けキノコの唐揚げ **6,90 €**



V2 Gedämpftes Hühnerfleisch nach
 Sechuan-Art 1, 2, 3, 12, 24
 Sechuan steamed chicken
 巴蜀飘香口水鸡
 鶏肉の四川風辛味前菜 **6,90 €**



V3 Pikant marinierter Quallensalat mit
 Karottenstreifen 1, 2, 3, 12, 28
 Spicy jellyfish and carrot
 银丝萝卜拌海蜇
 クラゲとにんじんのサラダ **8,90 €**



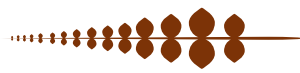
V4 Hausgemachter eingelegter Rettich 1, 2, 3, 12, 24
 Homemade pickled radish
 杭苏农家酱萝卜
 大根のしょう油味前菜 **5,90 €**

V5 Geschmorter Tintenfisch in Soja Sauce nach
 Shanghai Art 1, 2, 3, 12, 24, 28
 Squid in soy sauce, Shanghai style
 大烤墨鱼
 イカしょう油やわらか煮 **7,90 €**

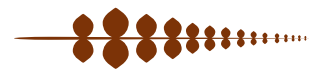
V6 Spiesschen vom Schweinenacken, in Chili
 gebraten und vergraben 1, 2, 3, 12, 24, 29
 Fried pork sticks in chili
 塞外孜然牙签肉
 豚肉の串揚げ辛味前菜 **7,90 €**

V7 Geräucherter Tofu mit Koriander 1, 2, 3, 12, 24
 Dried tofu with koriander
 香菜豆干
 干し豆腐と香菜の前菜 **6,90 €**

V8 Geräucherter Tofu mit Sellerie 1, 2, 3, 12, 24
 Dried tofu with celery
 芹菜豆干
 干し豆腐とセロリの前菜 **6,90 €**



Vorspeisen



Starter 凉菜 前菜



V9 Scheiben vom geschmorten Rinderbraten

1, 2, 3, 12, 24

Roast beef slices

五香酱牛肉

香料牛肉しょう油味前菜

7,90 €



V10 Salzig eingelegte Ente nach Nanjingart 1, 2, 3, 12

Duck in salted spicy sauce, Nanjing style

南京盐水鸭

鴨肉の塩ゆで

7,90 €



V11 Mit Knoblauch und Sesamöl eingelegte



Chayote Frucht 1, 2, 3, 12

Chayote fruit seasoned with garlic

蒜香佛手瓜

仏手瓜のんにくサラダ

6,90 €



V12 Rindersehne mit Chili und Sechuan-Pfeffer

1, 2, 3, 12, 24

Beef tendon spiced with Sechuan pepper

麻辣牛筋

牛筋の辛味前菜

7,90 €

V13 Rindfleisch- und Rinderkuttelsalat in

scharfer Chilisauce 1, 2, 3, 12, 24

Beef tripe in chili sauce

夫妻肺片

牛肉と牛胃の辛味サラダ

7,90 €

V14 Seetangsalat mit Gurken 1, 2, 3, 12, 24



Seaweed with cucumber

凉拌海带丝

細切り昆布サラダ

6,90 €

V15 Salzig eingelegte grüne Bohnen 1, 2, 3, 12, 24



Salty green beans

盐水鲜嫩毛豆节

えだまめ

7,90 €

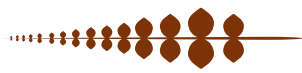
V16 Schweinefleisch mit Knoblauch angelegt

1, 2, 3, 12

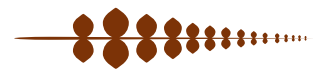
Sliced pork in garlic sauce

蒜泥白肉

豚肉のんにくしょう油味前菜 7,90 €



Vorspeisen



Starter 凉菜 前菜



V17 Tofu mit chinesischem Koriander 1, 2, 3, 12



Tofu with koriander

香菜云丝

細切り豆腐と香菜

6,90 €



V18 Schweinemagensalat nach Sechuan-Art

1, 2, 3, 12, 24

Sechuan pig tripe

麻辣肚丝

豚のホルモン辛味前菜

6,90 €



V19 Geröstete Jiaozi (chin. Maultaschen) mit

Essig-Ingwer-Dip 1, 2, 3, 12, 22, 24

Fried jiaozi with vinegar and ginger dip

煎饺子

焼き餃子

7,90 €



V20 Gedämpfte Jakobsmuscheln in

Knoblauchsauce 1, 2, 3, 12, 24

Scallops with garlic sauce

蒜泥鲜贝

焼きホタテにんにく風味

5,90 €

V21 Gekochte Jiaozi (chin. Maultaschen) mit

Essig-Ingwer-Dip 1, 2, 3, 12, 22, 24

Boiled jiaozi with vinegar and ginger dip

水饺

餃子

6,90 €

V22 Kalter Rindfleischsalat nach Sechuanart

zubereitet 1, 2, 3, 12, 24

Beef in spicy sauce, Sechuan style

天府麻辣牛肉

牛肉の四川風辛味前菜

7,90 €

V23 Betrunkenes Hühnchen (Alkoholhaltig) 1, 2, 3, 12

Drunken chicken

醉鸡

茹鶏肉の紹興酒漬け

6,90 €

V24 Geschmorte Streifen vom Schweineohr in

scharfer Marinade 1, 2, 3, 12, 24

Sliced pig ear with spicy sauce

红油猪耳

豚耳の辛味前菜

6,90 €



Vorspeisen



Starter 凉菜 前菜



V25 Gekochtes Hühnerfleisch mit Soja Sauce

1, 2, 3, 12, 24

Boiled chicken with soy sauce

白斩鸡

鶏肉のあっさり前菜

6,90 €



V26 Kalt eingelegter Fisch, süß-sauer 1, 2, 3, 12, 24, 28

Sweet and sour deep-fried fish

苏式熏鱼

揚げ魚の甘味ソースかけ

7,90 €



V27 Weizentofu mit Morcheln, gekocht in Soja



Sauce 1, 2, 3, 12, 22, 24

Wheat tofu with morels

四喜烤夫

干し豆腐煮

7,90 €



V28 Hühnerfüsse (ohne Knochen) mit

Knoblauch 1, 2, 3, 12

Chicken feet in garlic sauce

蒜泥脱骨凤爪

鶏足指のニンニク前菜

8,90 €

V29 Scharfe Hühnerfüsse nach Sechuan-Art 1, 2, 3, 12

Spicy chicken feet, Sechuan style

泡椒凤爪

鶏足辛味漬け

7,90 €

V30 Mit Fünf-Gewürzen gekochte Erdnüsse 1, 2, 3, 12, 23, 24



Five-spice peanuts

五香花生米

香料茹ピーナッツ

7,90 €

V31 Gekochte Erdnüsse mit chin. getrockneten



Pflaumen 1, 2, 3, 12, 23, 24

Peanuts with Chinese dried plum

话梅花生

干し梅ピーナッツ

7,90 €

V32 Geröstete salzige Erdnüsse 1, 2, 3, 12, 23, 24

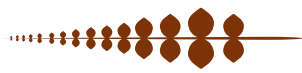


Roasted salty peanuts

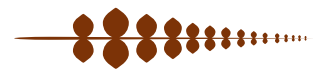
盐炬花生

塩ピーナッツ

8,90 €



Vorspeisen



Starter 凉菜 前菜



V33 Sauer-scharf eingelegter Chinakohl 1, 2, 3, 12



Sour and spicy Chinese cabbage

酸辣大白菜

白菜の酸辛味前菜

5,90 €



V34 Geschmorte Entenzunge 1, 2, 3, 12, 24

Braised duck tongue

酱鸭舌

カモタンのしょう油味

8,90 €



V35 Salzig-sauer eingelegtes Gemüse mit grünen Bohnen 1, 2, 3, 12, 24



Pickled Chinese mustard with green beans

雪菜毛豆米

豆と野菜ピクルス添え

6,90 €



V36 Tintenfisch und Gurken mit Knoblauch

1, 2, 3, 12, 24, 27

Squid and cucumber with garlic

温拌小海鲜

イカとキュウリの前菜

7,90 €

V37 Seidentofu mit fermentierten Eiern 1, 2, 3, 12, 24



Tofu with preserved egg

皮蛋豆腐

ピータン豆腐

7,90 €

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

Geflügel



1 Knusprige Ente nach Kanton-art (mit Knochen) 1, 2, 3, 12, 24

Canton roast duck

广式烤鸭

カモ肉の広東風揚げ

19,90 €



2 Entenzunge mit knusprigem Reiskuchen

1, 2, 3, 12, 24

Duck tongue with crispy rice cake

美味椒香鸭舌

カモの舌とおこげ料理

17,90 €



3 Geschmorte Taube zuerst frittiert dann in Sauce serviert 1, 2, 3, 12, 24

Fried dove meat served in sauce

小笼秘制乳鸽

ハト肉のあっさり蒸し

18,90 €



4 Knusprig gebackenes Hühnchen, in getrockneten Chili eingegraben 1, 2, 3, 12, 23, 24

Fried spicy chicken, buried in dried chilies

少妇泼辣鸡

鶏肉の激辛炒め

16,90 €

5 Gebratenes Hühnerfleisch nach Gongbao-art 1, 2, 3, 12, 23, 24

Kung Pao chicken

宫保鸡丁

鶏肉とピーナッツの甘辛炒め 16,90 €

6 Gebratenes Hühnerfleisch nach Sechuan-Art

1, 2, 3, 12, 23, 24

Sechuan chicken

辣子鸡

揚げ鶏肉の唐辛子炒め 16,90 €

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- | | |
|--|---|
| <p>7 Gebratenes Hühnerfleisch nach Chongqing-art, im kl. Wok serviert <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Fried spicy chicken, Chong Qing Style
重庆烧鸡公
鶏肉の四川風激辛煮物</p> | <p>8 Frittierte Ente nach Art des Hauses (mit Knochen) <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Fried spicy duck, Fu Gui style
品牌香酥鴨
カモ肉の味付け揚げ</p> |
| 16,90 € | 19,90 € |
| <p>9 Gebratenes Entenfleisch mit Lauch <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Shredded duck with leek
酱爆鴨絲
カモ肉のしょう油炒め</p> | <p>10 Gebratene Ente mit Sauergemüse in Bier gekocht <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Braised duck in beer
酸菜啤酒鴨
酸菜と鴨のビール煮</p> |
| 19,90 € | 19,90 € |
| <p>11 Frittierte Taube mit Salz und Pfeffer <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Fried dove meat with salt and pepper
脆皮乳鴿
揚げハト肉</p> | |
| 17,90 € | |

Schweinefleisch



- | | |
|--|--|
| <p>21 Frittierte Schweinerippchen <small>1, 2, 3, 12, 24, 26</small>
Fried spare ribs
蒜香排骨
揚げ豚のスペアリブ</p> | <p>22 Schweinebauchfleisch mit getr. salzigem Gemüse <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Pork with preserved vegetable en casserole
梅菜扣肉煲
干青野菜と蒸し豚肉の土鍋</p> |
| 17,90 € | 18,90 € |
| <p>23 Hui guo rou - zweimal gegarte Schweinebauchscheiben nach Sechuan-Art <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Pig stomach with pepper, Sechuan style
回鍋肉
ホイコーロー</p> | <p>24 Gebratener Schweinebauch mit koreanischem Kimchi <small>1, 2, 3, 12, 24</small>
Pig stomach with kimchi
泡菜五花肉
豚肉とキムチの炒め</p> |
| 17,90 € | 17,90 € |

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜



25 Gebratener Schweinedarm mit Peperoni

1, 2, 3, 12, 24

Pig intestines with hot pepper

爆炒猪肠

豚ホルモンの炒め

18,90 €



26 Papayasuppe mit Schweinefleisch,

garniert mit knusprigen Teigstückchen 1, 2, 3, 12, 26

Papaya soup with pork and crispy chips

薄饼肉茸羹

豚肉のパパイヤスープ

16,90 €



27 Knusprige Schweinefüße mit Knoblauch

gebraten 1, 2, 3, 12, 24

Crispy garlic pig feet

金牌猪手

豚足の味付け炒め

17,90 €



28 Geschmorte Schweinehaxe mit Spinat 1, 2, 3, 12, 24

Pig hock with spinach

冰糖蹄髈

豚足の甘ソースかけ

17,90 €

29 Schweinefleisch nach Yuxiang-art, scharf

1, 2, 3, 12, 24

Yu Xiang spicy shredded pork

鱼香肉丝

細切り豚肉のしょうゆ味炒め 17,90 €

30 Gebratenes Schweinefleisch in süßer

Bohnensauce 1, 2, 3, 12, 24

Shredded pork in sweet bean sauce

京酱肉丝

豚肉の中華味噌長ネギあえ 17,90 €

31 Original chin. zubereitetes Schweinefleisch

süß-sauer 1, 2, 3, 12, 24

Sweet and sour pork

糖醋里脊

揚げ豚ヒレ肉の甘酢炒め 17,90 €

32 Schweinefilet nach Sechuan-Art, im Tontopf

serviert 1, 2, 3, 12, 24

Sechuan pork en casserole

水煮肉片

薄切り豚肉の激辛鍋 17,90 €

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- | | |
|--|--|
| 33 Schweinefleisch mit chin. Lauch 1, 2, 3, 12, 24
Pork with garlic chive
韭菜炒肉丝
ニラと豚肉の炒め物
17,90 € | 34 Gebratenes Schweinefleisch mit Sojasprossen 1, 2, 3, 12, 24
Pork with soybean sprouts
小炒肉丝
豚細切り肉ともやしの炒め物
17,90 € |
| 35 Gebratenes Schweinefleisch mit getr. chin. Chashu-Champignons 1, 2, 3, 12, 24
Pork with Cha Shu mushrooms
茶树菇肉片
豚肉と茶树菇の炒め
17,90 € | 36 Gebratenes Schweinefleisch mit grüner Paprika 1, 2, 3, 12, 24
Pork with green pepper
青椒肉丝
チンジャオロース
17,90 € |
| 37 Gedämpfte Schweinerippchen mit schwarzen Bohnen 1, 2, 3, 12, 23, 24
Steamed spare ribs with black bean
豉椒蒸排骨
スペアリブの黒豆蒸し
18,90 € | 38 Geschmorte Schweinerippchen mit Spinat 1, 2, 3, 12, 24
Spare ribs with spinach
冰糖排骨
スペアリブの甘ソースかけ
18,90 € |
| 39 Löwenkopf - Hackfleischbällchen frittiert und in pikanter Sauce gekocht 1, 2, 3, 12, 23, 24
Lion Head - meatballs in savoury sauce
扬州狮子头
揚げ肉団子の煮物
18,90 € | 40 Schweinemagen mit eingelegtem Sauergemüse 1, 2, 3, 12, 24
pig stomach with pickled Chinese mustard
酸菜猪肚
青菜漬物と豚胃の炒め物
17,90 € |
| 41 Schweinemagen mit Tofuhaut und chin. Ginkgo-nüsse 1, 2, 3, 12, 24
Ginkgo nuts and pig stomach en casserole
银杏支竹肚片煲
银杏とゆばの豚胃土鍋
17,90 € | 42 Knusprig paniierter Schweinedarm mit Salz und Pfeffer 1, 2, 3, 12, 24
Crispy fried pig intestines with salt and pepper
脆皮大肠
豚ホルモンの揚げ物
18,90 € |
| 43 Gebratene Nieren vom Schwein mit Peperoni 1, 2, 3, 12, 24
Pig kidney with hot pepper
炆爆腰花
豚の腎臓の辛味炒め
17,90 € | |

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

Rindfleisch



- 61 Gebratene Rindersehne mit Zuckerbinsen** 1, 2, 3, 12, 24
Beef tendon with sugar peas
双色牛筋
牛筋と絹さやの炒めもの **18,90 €**
- 62 Berühmter Sechuan-Eintopf mit Rindfleisch und Fisch** 1, 2, 3, 12, 24
Beef and fish soup, Sechuan style
水煮肥牛卷
薄切り牛バラ肉の辛味鍋 **18,90 €**
- 63 Gebratenes Rindfleisch auf einer heißen Platte serviert** 1, 2, 3, 12, 24
Sizzling beef filet
铁板牛柳
牛ヒレ肉の鉄板炒め **18,90 €**
- 64 Rindfleisch mit Rettich, im Tontopf serviert** 1, 2, 3, 12, 24
Beef with radish en casserole
牛腩煲
牛肉の土鍋 **18,90 €**
- 65 Trocken gebratenes Rindfleisch mit Karottenstreifen und Chili** 1, 2, 3, 12, 24
Beef with carrots and chilies
干炒牛肉丝
牛細切り肉の炒め物 **18,90 €**
- 67 Gebratenes Rindfleisch mit Kimchi** 1, 2, 3, 12, 24
Beef with kimchi
泡菜牛肉
牛肉とキムチの炒め **18,90 €**
- 68 Gebratenes Rinderfilet mit Austernsauce**
1, 2, 3, 12, 24
Beef with oyster sauce
蚝油牛柳
牛肉のオイスターソース炒め **18,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

Fisch



- 101 Knuspriger Wolfsbarsch, süß-sauer, mit Garnelen, Erbsen und Pinienkernen** 1, 2, 3, 12, 24, 28
Fried sea bass with sweet sour sauce
松子鱼
揚げたスズキの甘ソースかけ 26,90 €



- 102 Fischbällchen-Suppe mit Shanghai-Chinakohl (Bai cai)** 1, 2, 3, 12, 28
Fishball soup with Shanghai cabbage
菜胆鲜鱼狮子头
川魚のすり身スープ 23,90 €



- 103 Fisch und Garnelen im Eierteig gedämpft (auf Vorbestellung)** 1, 2, 3, 12, 22, 26, 28
Steamed fish and shrimp balls wrapped in egg
蛋美绣球干贝
海鮮、鶏肉の卵さんちゃく 35,90 €



- 104 Geröstete Brasse nach Sechuan-Art** 1, 2, 3, 12, 24, 28
Fried bream in Sechuan style
香煎豆瓣鱼
鯛の揚げ物の辛味ソースかけ 22,90 €

- 105 Gebratenes Fischfilet mit eingelegtem Sauergemüse** 1, 2, 3, 12, 28
Fish with pickled Chinese mustard leaves
酸菜鱼片
青菜漬物と魚の酸味スープ 17,90 €

- 106 Fischfilet mit Gemüse nach Sechuan-Art, im Tontopf serviert** 1, 2, 3, 12, 24, 28
Fish and vegetables in Sechuan style
水煮鱼
魚の辛味煮物 17,90 €

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜



107 Gedämpfter Steinbutt in Soja Sauce 1, 2, 3, 12, 24
Steamed flatfish in soy sauce
清蒸多宝鱼
蒸しヒラメしょう油ソース **37,90 €**



108 Wolfsbarsch nach Art des Hauses 1, 2, 3, 12, 24
Fu Gui sea bass
富贵鲈鱼
富贵スズキ **27,90 €**



109 Fischbällchen mit Toast frittiert und Orangen Dip 1, 2, 3, 12, 26, 28
Fried fishballs with toast and orange dip
百花影香菠
揚げた魚肉のオレンジあえ **29,90 €**



110 Gedämpfter Wolfsbarsch mit Frühlingszwiebeln 1, 2, 3, 12, 24, 28
Steamed sea bass with spring onions
清蒸鲈鱼
スズキのあっさり蒸し **22,90 €**

111 Gebratener Aal in Soja Sauce 1, 2, 3, 12, 24, 28
Eel with soy sauce
酱爆鳝鱼
ドジョウのしょう油味炒め **22,90 €**

112 Gebratener Heilbutt auf einer heißen Platte serviert 1, 2, 3, 12, 24, 28
Sizzling codfish
铁板鳕鱼
鱈の鉄板炒め **23,90 €**

113 Gedämpfter Heilbutt mit Ingwer und Frühlingszwiebeln 1, 2, 3, 12, 24, 28
Steamed codfish with ginger and spring onions
清蒸鳕鱼
鱈のあっさり蒸し **23,90 €**

114 Gekochter chin. „Gelber Fisch“ 1, 2, 3, 12, 24, 28
Chinese "Yellow Fish"
大汤黄鱼
海魚のあんかけ **25,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- 115 Chin. „Gelber Fisch“ mit süß-saurer Sauce**
1, 2, 3, 12, 28
Chinese “Yellow Fish” sweet and sour
糖醋黄鱼
揚げ海魚の甘酢炒め **25,90 €**
- 116 Fischkopfsuppe mit Seidentofu, im Tontopf serviert** 1, 2, 3, 12, 23, 28
Fish head and tofu en casserole
砂锅鱼头豆腐汤
魚の頭と豆腐の土鍋スープ **19,90 €**
- 117 Gedämpfter Fischkopf mit Paprika- und Chilisauce** 1, 2, 3, 12, 24, 28
Steamed fish head with pepper chili sauce
剁椒鱼
魚の頭のチリソース蒸し **29,90 €**

Meeresfrüchte



- 131 Gebratene Hummerkrabben mit Staudensellerie und Walnüssen** 1, 2, 3, 4, 12, 21, 23, 28
Prawns with celery and walnuts
琥珀水晶虾球
海老とクルミの炒めもの **20,90 €**



- 132 Hummerkrabbenspiess nach Kanton-art** 1, 2, 3, 4, 12, 24, 28
Fried shrimps in sticks, Kanton style
吉士虾
海老の串揚げ **20,90 €**

- 133 Gebratener Flusskrebs nach Sechuan-Art** 1, 2, 3, 4, 12, 24
Spicy crawfish in Sechuan style
香辣小龙虾
海老の香り辛炒め **20,90 €**

- 134 Gebratene Hummerkrabben mit Broccoli**
1, 2, 3, 4, 12, 24, 27
Prawns with broccoli
翡翠虾球
ブロッコリーと海老団子炒め **20,90 €**

- 135 Gedämpfte Hummerkrabben mit Knoblauch** 1, 2, 3, 12, 24, 27, 28
Steamed prawns with garlic
蒜泥蒸大虾
蒸し海老ニンニク風味 **22,90 €**

- 136 Tintenfisch mit Staudensellerie** 1, 2, 3, 12, 24, 27
Squid with celery
西芹鲜尤
セロリとイカの炒め物 **17,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜



137 Gebratener Tintenfisch mit Zuckererbsen

1, 2, 3, 12, 27

Squid with sugar peas

翠绿花枝片

いかと絹さやの炒めもの

17,90 €



138 Geröstete Hummerkrabben 1, 2, 3, 12, 27

Fried prawns

干煎大虾

揚げ海老

20,90 €



139 Sepia nach Hunan-art, scharf zubereitet

1, 2, 3, 12, 27

Spicy Hu Nan squid

湘色墨鱼仔

イカの激辛煮

17,90 €



140 Gebratener Krebs mit einer Salz-Eigelbkruste 1, 2, 3, 12, 27

Crab with salty egg crust

咸蛋黄焗珍宝蟹

かにとしお卵の炒めもの

29,90 €

141 Gebratener Tintenfisch mit schwarzen Bohnensauce 1, 2, 3, 12, 27

Squid in black bean sauce

鼓椒鱿鱼

イカの黒豆・山椒炒め

17,90 €

142 Gebratener Tintenfisch mit eingelegtem Gemüse 1, 2, 3, 12, 27

Squid with pickled vegetables

雪菜鱿鱼

高菜とイカの炒め物

17,90 €

143 Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch

1, 2, 3, 12, 24, 27

Squid with garlic

明炉鲜辣鳙鱼

タコのにんにく炒め

20,90 €

144 Gebratene Tintenfische und Quallen 1, 2, 3, 12, 24, 27

Squid and jellyfish

虾球珊瑚

タコとクラゲの炒め

22,90 €

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜



- 145 Gebratene Jakobsmuschel mit Zuckerschoten im gedämpften Kürbis serviert** 1, 2, 3, 12, 27
 Scallop with sugar peas in steamed pumpkin
 瓜盅翠绿花枝片(鲜贝)
 ホタテ入り蒸しカボチャ **35,90 €**



- 146 Hummerkrabben mit Mehl gebraten nach Hongkong-art** 1, 2, 3, 12, 27
 Hong Kong prawns
 避风塘大虾
 パン粉と海老の炒め物 **22,90 €**



- 147 Quallensalat mit sauer-scharfer Sauce** 1, 2, 3, 12, 24
 Jellyfish with Sour and Spicy Sauce
 醋椒海蜇
 クラゲの酸辛炒め **29,90 €**



- 148 Meeresfrüchte mit Gemüse und Tofu** 1, 2, 3, 12, 24, 27
 Seafood with vegetable and tofu en casserole
 豆腐海鲜煲
 海鮮豆腐の土鍋 **17,90 €**

- 149 Gebratener Krebs mit Ingwer und Lauch**
1, 2, 3, 12, 24, 27
 Crab with ginger and leek
 葱姜螃蟹
 蟹のねぎしょうが炒め **26,90 €**

- 150 Gebratener Tintenfisch mit Zuckerschoten im gedämpften Kürbis serviert** 1, 2, 3, 12, 24, 27
 Squid with sugar peas in steamed pumpkin
 瓜盅翠绿花枝片(鱿鱼)
 イカ入り蒸しカボチャ **29,90 €**

- 151 Gebratener Krebs mit knusprigem Reiskuchen** 1, 2, 3, 12, 24, 27
 Crab with rice cake
 梭子蟹炒年糕
 蟹とモチの炒め物 **26,90 €**

- 152 Gebratener Krebs auf einer heißen Platte serviert** 1, 2, 3, 12, 24, 27
 Sizzling crab
 铁板烧味蟹
 蟹の鉄板炒め **26,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- | | |
|---|---|
| <p>153 Gebratene Jakobsmuschel mit Zuckerbbsen 1, 2, 3, 12, 27
Scallops and sugar peas
碧綠鮮帶子
ホタテと絹さやの炒めもの 27,90 €</p> | <p>154 Gebratene grüne Muscheln, scharf 1, 2, 3, 12, 27
Spicy green mussels
飘香可口笑
ムール貝の香り炒め 19,90 €</p> |
| <p>155 Gebratene Seegurke 1, 2, 3, 12, 27
Sautéed sea cucumber
三鮮烩海參
ナマコのあっさり炒め 35,90 €</p> | <p>156 Meeresfrüchte mit gelber Currysoße im Topf serviert 1, 2, 3, 12, 24, 27
Curry seafood en casserole
咖喱海鮮煲
海鮮カレー土鍋 17,90 €</p> |

Gemüse



- 171 Gebratener Shanghai-Chinakohl (Bai cai) mit Tongku-pilzen** 1, 2, 3, 12, 24
Shanghai cabbage with mushrooms
香菇扒青菜
チンゲンサイと椎茸の炒め物 **13,90 €**



- 172 Gebratene Auberginen nach Yuxiang-art** 1, 2, 3, 12, 24, 29
Eggplant en casserole, Yu Xiang style
鱼香茄子煲
茄子の醤油と生姜風味土鍋 **14,90 €**

- 173 Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch** 1, 2, 3, 12
Water spinach with garlic
蒜泥空菜
空苾菜のニンク炒め **13,90 €**

- 174 Wasserspinaat mit eingelegter Tofusauce** 1, 2, 3, 12, 24
Water spinach in preserved tofu sauce
腐乳空心菜
豆腐乳の空苾菜炒め **13,90 €**

- 175 Gebratener Spinaat mit Austernsauce** 1, 2, 3, 12, 24
Spinach with oyster sauce
蚝油菠菜
菠薐草のオイスターソース炒め **13,90 €**

- 176 Gebratene breite Stangenbohnen** 1, 2, 3, 12, 24
Sautéed snow peas
酱爆刀豆
長豆しょう油炒め **13,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜



177 Gebratener Spinat mit fermentierten Eiern
 1, 2, 3, 12, 24, 26
 Spinach with preserved egg
 上汤菠菜
 ほうれん草とピータンの炒め **14,90 €**



178 Chin. Austermelone mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllt
 1, 2, 3, 12, 27, 28, 29
 Shrimps and chicken in Chinese melon
 富贵冬瓜盒
 海老と鶏肉のあっさり煮 **39,90 €**



179 Gebratene Pfifferlinge mit Schweinemagen, im kl. Wok serviert
 1, 2, 3, 12, 24
 Pig stomach and chanterelle en casserole
 干锅肚胆茶树菇
 豚ホルモンと干し茸の土鍋 **17,90 €**



180 Gebratener Weisskohl mit Schweinefleisch, im kl. Wok serviert
 1, 2, 3, 12, 24
 Sautéed cabbage with pork
 手撕砂锅包心菜
 キャベツと豚肉の土鍋炒め **14,90 €**

181 Gebratene Stangenbohnen, scharf
 1, 2, 3, 12, 24
 Sautéed spicy snow peas
 腊味荷兰豆
 エンドウ豆の辛い炒め **14,90 €**

182 Gebratene Auberginen in Soja Sauce
 1, 2, 3, 12, 24
 Eggplant with soy sauce
 油焖茄子
 茄子のしょうゆ味炒め **14,90 €**

183 Auberginen mit Schweinefleisch gefüllt
 1, 2, 3, 12, 24, 29
 Pork stuffed eggplant
 镶茄子
 なすとひき肉の揚げ煮 **17,90 €**

184 Sauer-scharf gebratener Chinakohl
 1, 2, 3, 12
 Sour and spicy Chinese cabbage
 醋溜大白菜
 白菜の酢炒め **13,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- 185** **Gebratene Kartoffeln mit Essig und Salz** 1, 2, 3, 12
 Sour shredded Potatoes
 醋溜土豆丝
 細切りジャガイモの酢炒め **13,90 €**
- 186** **Gebratene grüner Paprika** 1, 2, 3, 12, 24
 Sautéed green pepper
 虎皮尖椒
 しし唐の酢しょう油炒め **13,90 €**
- 187** **Gebratene chin. Austermelone mit getr. Garnelen** 1, 2, 3, 12, 24, 27
 Chinese melon with dried shrimps
 冬瓜虾米
 冬瓜と干海老炒め **17,90 €**
- 188** **Gebratene chin. Austermelone mit getr. Jakobsmuscheln** 1, 2, 3, 12, 27
 Chinese melon with dried scallops
 冬瓜鲜贝
 冬瓜と干ホタテ炒め **18,90 €**
- 189** **Seetang mit grünen Peperoni gebraten** 1, 2, 3, 12, 24
 Seaweed with hot pepper
 尖椒海带丝
 細切り昆布の唐辛子炒め **14,90 €**
- 190** **Gebratene Maiskörner mit Pinienkernen** 1, 2, 3, 12, 24
 Sweet corn with pine nuts
 松子玉米
 コーンと松の実の炒め物 **14,90 €**
- 191** **Lotuswurzeln mit Hackfleisch gefüllt, auf einer heißen Platte serviert** 1, 2, 3, 12, 24, 29
 Sizzling lotus root with minced pork
 鲍汁铁板夹心藕
 蓮根と豚肉のアワビソース **17,90 €**

Tofu und Ei



- 201** **Geratener Tofu nach Yuxiang-art, auf einer heißen Platte serviert** 1, 2, 3, 12, 24, 29
 Sizzling tofu, Yu Xiang style
 铁板鱼香玉仔腐
 揚げ豆腐の鉄板しょう油風味 **16,90 €**



- 202** **Gedämpfter Tofu mit Eigelb, grünen Bohnen und Hummerkrabben** 1, 2, 3, 12, 26, 29
 Steamed tofu with egg yolk, green beans and shrimps
 珍珠玛瑙豆腐
 海老と豆腐のスープ煮 **16,90 €**

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- | | |
|--|---|
| <p>203 Ma Po Tofu - Seidentofu und Hackfleisch nach Sechuanart 1, 2, 3, 12, 24, 29
Ma-Po Tofu
麻婆豆腐
マーボー豆腐
16,90 €</p> | <p>204 Tofutopf mit Gemüse und Pilzen 1, 2, 3, 12, 24
Tofu and mushrooms en casserole
一品豆腐煲
キノコと豆腐の土鍋
16,90 €</p> |
| <p>205 Gebratener Seidentofu mit Shrimps 1, 2, 3, 12, 27
Tofu with shrimps
虾仁豆腐
海老豆腐炒め
16,90 €</p> | <p>206 Frittierter Seidentofu mit Salz und Pfeffer 1, 2, 3, 12, 24
Fried tofu with salt and pepper
椒盐豆腐
豆腐の塩山椒かけ
16,90 €</p> |
| <p>207 Gedämpfter Tofu mit grünen Muscheln und Sepia 1, 2, 3, 12, 27
Steamed spicy tofu with seafood
剁椒蒸三味
海鮮豆腐の辛み蒸し
17,90 €</p> | <p>208 Gebratener Tofu und Schweinefleisch-Bällchen in Soja Sauce 1, 2, 3, 12, 24, 29
Tofu and pork balls with soy sauce
豆腐攪肉
豆腐肉団子のしょう油味土鍋
17,90 €</p> |
| <p>209 Gedämpfte Eier mit Teppichmuscheln 1, 2, 3, 12, 26
Steamed egg with clam
蛤蜊打蛋
はまぐり入り卵蒸し
17,90 €</p> | <p>210 Gedämpfte Eier mit getr. Jakobsmuscheln 1, 2, 3, 12, 26
Steamed egg with dried scallops
瑶柱蒸水蛋
干しホタテの茶碗蒸し風
19,90 €</p> |

Reis und Nudel



- 221 Gebratener Reis mit Krebs** 1, 2, 3, 12, 27
Fried rice with crab
鸿运当头蟹
蟹炒めチャーハン
24,90 €



- 222 Würziger Klebreis mit Schweinerippchenstücken und Kürbis** 1, 2, 3, 12, 24
Sticky rice with braise pumpkin and spare ribs
南瓜珍珠骨
カボチャと豚肉のあっさり煮
24,90 €

Hauptspeisen

Main course 热菜 主菜

- | | | | | |
|------------|---|----------------|--|----------------|
| 223 | Gebratener Reis nach Yangzhou-art <small>1, 2, 3, 12, 26, 27</small> | 224 | Gebratener Reis mit Garnelen <small>1, 2, 3, 12, 26, 27</small> | |
| | Yang-Zhou fried rice | | Fried rice with shrimps | |
| | 扬州炒饭 | | 虾仁炒饭 | |
| | 扬州チャーハン | 16,90 € | 海老チャーハン | 16,90 € |
| 225 | Gebratene Reismudeln mit getr. Garnelen | | | |
| | <small>1, 2, 3, 12, 26, 27</small> | | | |
| | Fried rice noodle with dried shrimps | | | |
| | 虾米炒米粉 | | | |
| | 干し海老焼きビーフン | 16,90 € | | |

Nachtisch

- | | | | | |
|------------|--|----------------|--|----------------|
| 240 | Klebreisbällchen mit Reisschnaps <small>1, 2, 3, 12</small> | 242 | Frittierte süße Maiskuchen <small>1, 2, 3, 12</small> | |
| | Tapioca dessert with rice wine | | Fried sweet corn | |
| | 酒酿圆子羹 | | 玉米烙 | |
| | もち米団子の甘煮 | 16,90 € | コーンの甘味揚げ | 16,90 € |

Nudelsuppe

Noodle soup 汤面 麵



N1 Nudelsuppe mit Hummerkrabben, grünen Muscheln und Krebsen 1, 2, 3, 12, 22, 27
Seafood noodle soup
海鮮汤面
海鮮麵 **15,90 €**

N2 Nudelsuppe mit Hummerkrabben 1, 2, 3, 12, 22, 27
Shrimps noodle soup
大虾汤面
海老スープ麵 **15,90 €**

N3 Nudelsuppe mit Schweinefleisch 1, 2, 3, 12, 22, 24
Shredded pork noodle soup
肉丝汤面
細切り豚肉麵 **13,90 €**

N4 Nudelsuppe mit Schweinefleisch und Sauergemüse 1, 2, 3, 12, 22, 24
Chinese mustard and shredded pork noodle
雪菜肉丝汤面
高菜・細切り豚肉麵 **14,90 €**

N5 Nudelsuppe mit eingelegter Rübe und Schweinefleisch 1, 2, 3, 12, 24
Pickled turnip and pork noodle soup
榨菜肉丝汤面
ザーサイ・細切り豚肉麵 **14,90 €**

N6 Nudelsuppe mit Shanghai-Chinakohl (Bai cai) 1, 2, 3, 12, 22
Shanghai cabbage noodle soup
青菜汤面
青菜麵 **13,90 €**

N7 Nudelsuppe mit hausgemachten Wantan 1, 2, 3, 12, 22
Won-Ton noodle soup
云吞汤面
ワンタン麵 **15,90 €**

N8 Nudelsuppe mit Reiskuchen und hausgemachten Wantan 1, 2, 3, 12, 22
Rice cake and Won-Ton noodle soup
年糕云吞面
モチ入りワンタンスープ **15,90 €**

Getränke

Warme Getränke

G1 Jasmin Tee	3,50
G2 Grüner Tee	3,50
G3 Wulong Tee	3,50
G4 Tasse Kaffee	3,50
G5 Tasse Espresso	3,50
G6 Tasse Cappuccino	3,50

Alkoholfreie Getränke

G7 Cola 2,11	0,2l	2,60
G8 Grosse Cola 2,11	0,4l	3,90
G9 Fanta 2,3	0,2l	2,60
G10 Grosse Fanta 2,3	0,4l	3,90
G11 Spezi 2,3,11	0,2l	2,60
G12 Grosse Spezi 2,3,11	0,4l	3,90
G13 Apfelschorle	0,2l	2,60
G14 Grosse Apfelschorle	0,4l	3,90
G15 Wasser	0,2l	2,60
G16 Grosser Wasser	0,4l	3,90
G17 Bitter Lemon 3,10	0,2l	2,90
G18 Grosse Bitter Lemon 3,10	0,4l	4,30
G19 Apfelsaft	0,2l	2,90
G20 Grosser Apfelsaft	0,4l	4,30
G21 Orangensaft	0,2l	2,90
G22 Grosser Orangensaft	0,4l	4,30
G23 Traubensaft	0,2l	2,90
G24 Grosse Traubensaft	0,4l	4,30
G25 Lychee-Nektar	0,2l	2,90
G26 Grosser Lychee-Nektar	0,4l	4,30
G27 Mango-Nektar	0,2l	2,90
G28 Grosser Mango-Nektar	0,4l	4,30
G30 Guaven-Nektar	0,2l	2,90
G31 Grosse Guaven-Nektar	0,4l	4,30
G32 Bionade Holunder	0,33l	4,30
G34 Fl-Wasser	0,75l	6,90
G35 Fl-Wasser	1,5l	7,90

Chinesische Spezialitäten

G36 Reiswein, dunkel	5cl	4,90
G37 Reiswein, hell	5cl	4,90
G38 Wujiapi	2cl	4,90
G39 Gaoliang	2cl	4,90
G40 Pflaumenwein	5cl	4,90
G41 Lycheewein	5cl	4,90
G42 TsingTao-Bier	0,33l	4,90

Bier

G43 Pils	0,3l	4,10
G44 Grosses Pils	0,4l	4,90
G45 Bier	0,3l	3,10
G46 Grosses Bier	0,5l	3,70
G47 Helles Weizen	0,5l	4,90
G48 Dunkles Weizen	0,5l	4,90
G49 Kristall Weizen	0,5l	4,90
G50 Alkoholfreies Bier Clausthaler	0,5l	4,60
G51 Alkoholfreies Weizen Schöffelhofer	0,5l	4,60
G52 Radler 1	0,5l	4,90

Rotwein

G53 Schorle Rot qba	0,20l	5,90
G54 Lauffener Katzenbeißer qba	0,20l	6,30
G55 Haberschlechter Trollinger qba	0,20l	6,30
G56 China Rotwein qba	0,20l	6,70
G57 Bordeaux Rouge	0,20l	6,30
G58 Cotes de provence rose	0,20l	5,90

Weisswein

G59 Schorle Weiß qba	0,20l	5,90
G60 Verrenberger Riesling qba Trocken	0,20l	6,30
G61 Canstatter Berg Riesling qba Trocken	0,20l	6,30
G62 China Weißwein qba	0,20l	6,70
G63 Chardonnay	0,20l	6,30

Getränke

Spirituosen

G64 Ramazotti	2cl	4,90
G65 Aquavit	2cl	4,90
G66 Wodka	2cl	4,90
G67 Tequila	2cl	4,90
G68 Grappa	2cl	4,90
G69 Underberg	2cl	4,90
G70 Fernet Branca	2cl	4,90
G71 Himbeergeist	2cl	4,90
G72 Kirschwasser	2cl	4,90
G73 Williams	2cl	4,90
G74 Jägermeister	2cl	4,90
G75 Asbach	2cl	4,90
G76 Remy Martin	2cl	6,50
G77 Johnnie Walker	2cl	6,50
G78 Jack Daniels	2cl	6,50
G79 Campari (Orange, Soda) ²	4cl	6,50
G80 Whisky Cola ^{2, 11}	2cl	6,50

Sekt und Champagner

G81 Henkel Trocken	0,75l	35,90
G82 Champagne Moet Chandon	0,75l	120,00
G83 Henkel Trocken	0,2l	8,90

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. Geschwefelt
10. Chininhaltig
11. Coffeinhaltig
12. Geschmacksverstärker
13. Geschwärzt
14. Gewachst
15. Gentechnisch verändert

Allergene:

21. kann Sellerie enthalten
22. glutenhaltiges Getreide (Mehl, Mondamin, Paniertes)
23. Erdnüsse/Cashews
24. Soja/Sojasauce
25. Milch
26. Eier
27. Krebstiere
28. Fisch
29. hergestellt mit zerkleinertem Fleisch

 = Vegetarisch

Alle Preise sind inklusive Bedienung und MwSt.