

Speisekarte



Mittagstisch

Montag bis Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr
(außer sonn- und feiertags)



Wählen Sie zu jedem Gericht eine Pekingsuppe, Frühlingsrolle oder Salat aus

M 1	Geröstete Ente mit Champignons und Bambus ^{1,d,m}	12,50 €
M 2	Geröstete Ente mit Erdnusssoße ^{1,b,d}	12,50 €
M 3	Geröstete Ente mit Ananas und süß-saurer Soße ^d	12,50 €
M 5	Geröstete Ente mit Chop Suey ^{d,m}	12,50 €
M 6	Rindfleisch mit diversem Gemüse, scharf ^{1,1,m}	11,00 €
M 7	Rindfleisch mit Chop Suey ^{1,2,m}	11,00 €
M 9	Gebackenes Schweinefleisch in Würfeln mit süß-saurer Soße ^{a,d}	11,00 €
M 14	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{1,a,m,d}	10,50 €
M 16	Schweinefleisch paniert mit süß-saurer Soße, scharf ^{1,d}	12,00 €
M 17	Schweinefleisch mit Acht Kostbarkeiten, scharf ^{1,m}	11,00 €
M 18	Rindfleisch mit Champignons und Zwiebeln ^{1,2,m}	11,00 €
M 19	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{1,m}	11,00 €
M 20	Hühnerfleisch gebacken mit Ananas und süß-saurer Soße ^{a,d}	11,00 €
M 21	Truthahn mit Acht Kostbarkeiten, scharf ^{1,m}	12,50 €
M 23	Knuspriger Fisch mit Ananas und süß-saurer Soße ^{1,a,c,d}	11,00 €
M 24	Knuspriger Fisch mit Champignons und Bambus ^{1,a,c,d,m}	11,00 €
M 25	Tiek Ban Rindfleisch mit Paprika, Bambus und Zwiebeln, scharf ^{1,m}	12,50 €
M 27	Hühnerfleisch mit Acht Kostbarkeiten, scharf ^{1,m}	11,00 €
M 30	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{1,a,d,m}	10,50 €
M 31	Entenfleisch gebraten mit diversem Gemüse und Knoblauch, scharf ^{1,m}	13,00 €
M 32	Chow Sam Sin Enten-, Rind- und Hühnerfleisch mit Gemüse und Knob., scharf ^{1,m}	12,50 €
M 34	Rindfleisch mit Kohl, Paprika, Morcheln, Bambus, Zwiebeln, Knob., scharf ^{1,m}	12,00 €
M 36	Hühnerfleisch mit Kohl, Paprika, Bambus, Zwiebeln, Morcheln, Knob. scharf ^{1,m}	12,00 €
M 37	Buddhistische Fastenspeise , verschiedenes Gemüse gebraten, vegetarisch ^{1,2,m}	10,50 €

Zusatzstoffe und Allergene: ¹mit Geschmacksverstärker ²Antioxidationsmittel ^aEier ^bNüsse ^cFisch ^dGlutenhaltig ^eSchalentiere ^fLupine

^gMilch ^hSenf ⁱSellerie ^mSoja ⁿSesam ^oWeichtiere ^pSchalenfrüchte ^rSulphite

Vorspeisen

沙拉

1	Frühlingsrolle ^{1,a,d}	€ 4,50
2	Kropoek (Krabbenchips) ^{a,e}	€ 4,00
3	Sojasprossensalat ^{1,g,m}	€ 5,00
4	Kohlsalat mit Karotten ^g	€ 5,00
5	Tomatensalat ^g	€ 5,00
6	Sojasprossensalat mit Huhn ^{g,m}	€ 6,50
7	Gemischter Salat ^g	€ 5,50
8	Sojasprossensalat mit Krabben ^{g,m}	€ 8,00
9	Sam-Sin Salat mit Huhn, Krabben, Schinken ^{e,g}	€ 7,50
9a	Gado-Gado Salat mit Schinken, Huhn und pikanter Erdnusssoße ^{1,a,d}	€ 7,50
9b	Mini Herbströle (3 Stück) ^{1,a,d}	€ 4,50
9c	Wan Tan gebacken mit süßsaurer Soße ^{a,d}	€ 6,00
9d	Pommes frites	€ 4,00
9e	„Dim Sum“ gebackene Krabben (5 Stück) ^{1,d,e}	€ 6,50
9f	Tsingtao Minirollen (5 Stück), vegetarisch ^d	€ 4,00



Suppen

汤

10	Pekingsuppe , scharf ^{1,a}	€ 4,30
11	Eiersuppe mit Hühnerfleisch ^{1,a}	€ 4,50
12	Spezial Mais-Suppe mit Hühnerfleisch ^{1,a}	€ 4,50
13	Hühnersuppe mit Spargel und Bambus ¹	€ 4,50
14	Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln ¹	€ 5,00
15	Tomatensuppe mit Rindfleisch ¹	€ 5,00
16	Wan-Tan Suppe ^{1,a,d}	€ 5,50
17	Hausgemachte Garnelensuppe „Spezial“ ^{1,a,d,e}	€ 6,50
20	Currysuppe mit Rindfleisch und Glasnudeln ^{1,g}	€ 5,00
21	Hühnerfleischsuppe mit chinesischen Pilzen ¹	€ 5,00
22	Sam-Sin-Suppe mit Krabben, Huhn und Schinken ^{1,e}	€ 5,50
23	Glasnudelsuppe mit Huhn ¹	€ 4,50

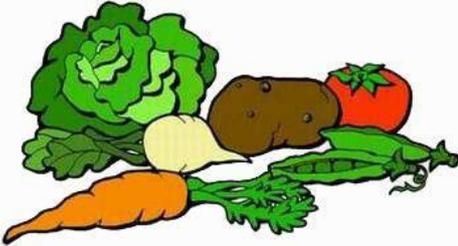
Zusatzstoffe und Allergene: ¹mit Geschmacksverstärker ²Antioxidationsmittel ³Eier ⁴Nüsse ⁵Fisch ⁶Glutenhaltig ⁷Schalentiere ⁸Lupine ⁹Milch

^hSenf ^lSellerie ^mSoja ⁿSesam ^oWeichtiere ^pSchalenfrüchte ^rSulphite

Gemüse

素菜

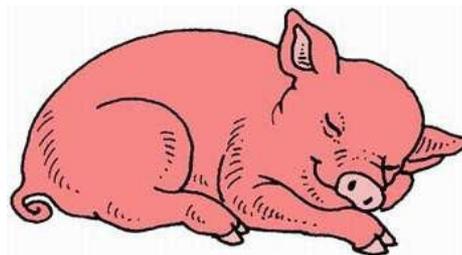
25	Buddhistische Fastenspeise, vegetarisch ^{1,2,m}	€ 14,00
26	Chinesische Pilze und Bambus, vegetarisch ^{1,m}	€ 15,00
27	Brokkoli mit Bambus und Zwiebeln, vegetarisch ^{1,e,m}	€ 14,00
28	Sojabohnensprossen gebraten mit Zwiebeln, vegetarisch ^{1,n,m}	€ 13,00
29	Tofu mit Gemüse, vegetarisch ^{1,m}	€ 15,00



Schweinefleisch

猪肉

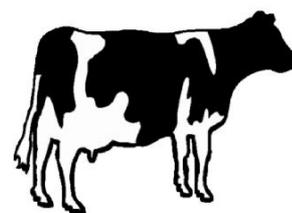
39	Schweinefleisch zweimal gebraten mit Kohl, Paprika, Morcheln, Zwiebeln und Bambus, scharf ^{1,2,m}	€ 15,50
41	Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{1,m}	€ 16,50
43	Schweinefleisch gebacken in Würfeln mit süßsaurer Soße ^{a,d}	€ 15,50
44	Schweinefleisch paniert süßsauer, scharf ¹	€ 16,50
46	Schweinefleisch Spezial „Malaya“ mit Brokkoli, Bambus, Champignons und Zwiebeln in Erdnussoße ^{1,b}	€ 16,50
47	Schweinefleisch mit Brokkoli und Bambus ^{1,m}	€ 15,50
49	Schweinefleisch mit Zwiebeln und Champignons ^{1,2,m}	€ 15,50
52	Schweinefleisch Chop Suey ^{1,2,m}	€ 15,50
53	Schweinefleisch „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,m}	€ 15,50
54	Schweinefleisch mit diversem Gemüse, scharf ^{1,1,m}	€ 15,50
55	Siu Yuk – Gerösteter Schweinebauch nach „Kanton“ Art mit Gemüse ^{1,m}	€ 19,50



Rindfleisch

牛肉

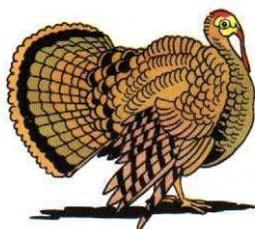
60	Chow Sam Sin Rindfleisch, Hühnerfleisch und Entenfleisch mit Gemüse, scharf ^{1,m}	€ 18,00
61	Rindfleisch mit „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,m}	€ 17,00
62	Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{1,m}	€ 17,00
63	Rindfleisch diversem Gemüse, scharf ^{1,m}	€ 16,50
64	Rindfleisch mit Paprika und Bambus, scharf ^{1,m}	€ 16,50
65	Rindfleisch mit Curry und Kokosmilch, scharf ^{1,m}	€ 17,50
66	Rindfleisch Spezial „Malaya“ in Erdnussoße mit Brokkoli, Bambus, Champignons und Zwiebeln ^{1,b}	€ 17,50
68	Rindfleisch mit Glasnudeln, Bambus und Zwiebeln ^{1,m}	€ 16,50
69	Rindfleisch mit Zwiebeln und Champignons ^{1,2,m}	€ 16,50
70	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{1,m}	€ 16,50
71	Rindfleisch mit Sojasprossen und Zwiebeln ^{1,m}	€ 16,50
72	Rindfleisch Chop Suey ^{1,2,m}	€ 16,50
73	Zweimal gebratenes Rindfleisch mit Kohl, Paprika, Bambus, Morcheln und Zwiebeln, scharf ^{1,m}	€ 16,50
73a	Rindfleisch mit Brokkoli mit Bambus ^{1,m}	€ 16,50



Truthahn

火鸡

74	Truthahn mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{1,m}	€ 18,00
75	Truthahn „Szechuan Art“ mit Krabben und Schinken, scharf ^{1,e,m}	€ 18,50
76	Truthahn gebacken mit süß-saurer Soße ^{a,d}	€ 17,00
77	Truthahn mit „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,m}	€ 17,00



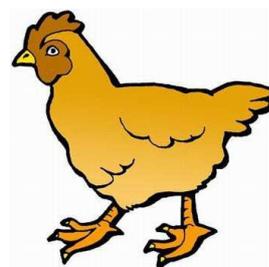
Zusatzstoffe und Allergene: ¹mit Geschmacksverstärker ²Antioxidationsmittel ³Eier ⁴Nüsse ⁵Fisch ⁶Glutenhaltig ⁷Schalentiere ⁸Lupine ⁹Milch

^hSenf ^lSellerie ^mSoja ⁿSesam ^oWeichtiere ^pSchalenfrüchte ^rSulphite

Hühnerfleisch

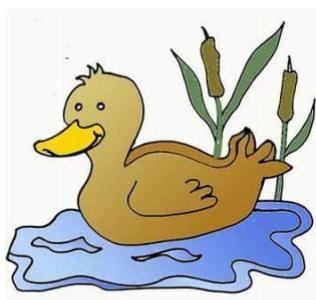
鸡肉

80	Hühnerfleisch mit chinesischem Pilzen und Bambus ^{1,m}	€ 16,50
81	Hühnerfleisch „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,m}	€ 15,50
82	Hühnerfleisch „Kantonischer Art“ gebacken, scharf ^{1,a,d,m}	€ 15,50
83	Hühnerfleisch gebacken mit süßsaurer Soße ^{a,d}	€ 15,50
84	Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Bambus und Champignons ^{1,b}	€ 16,50
85	Hühnerfleisch „Szechuan Art“ mit Krabben und Schinken, scharf ^{1,e,m}	€ 18,00
86	Hühnerfleisch mit Paprika und Bambus, scharf ^{1,m}	€ 15,50
88	Hühnerfleisch mit Curry und Kokosmilch, scharf ^{1,m}	€ 15,50
90	Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Champignons ^{1,2,m}	€ 15,50
91	Hühnerfleisch mit Sojasprossen ^{1,m}	€ 15,50
92	Hühnerfleisch mit Zwiebeln ^{1,m}	€ 15,50
93	Hühnerfleisch Chop Suey ^{1,2,m}	€ 15,50
93a	Satey Hühnerfleischspieße vom Grill mit Erdnusssoße ^{1,b}	€ 18,50



Ente

烧鸭



Unsere Enten sind alle hausgemacht und werden vom Spezialitätenkoch im traditionellen, chinesischen Entenofen gegrillt.

94	Geröstete Ente mit Erdnusssoße ^{1,b,d,m}	€ 19,50
94a	Gebratenes Entenfleisch mit diverser Gemüse, scharf ^{1,d,l}	€ 19,50
95	Geröstete Ente mit Brokkoli und Bambus ^{1,d,m}	€ 19,50
96	Geröstete Ente mit Garnelen, Bambus und Paprika und Zwiebeln, scharf ^{1,d,e,m}	€ 23,50
99	Geröstete Ente „China Art“ ^{1,d,m}	€ 19,50
100	Geröstete Ente mit Chop Suey ^{1,2,d,m}	€ 19,50
101	Geröstete Ente mit Kokos-Currysoße, scharf ^{1,m,d}	€ 19,50
102	Geröstete Ente mit Ananas und süßsaurer Soße ^d	€ 19,50
103	Geröstete Ente mit Paprika, Bambus & Zwiebeln scharf ^{1,d}	€ 19,50
104	Geröstete Grillente nach „Kanton“ Art ¹ nach Art der Siu Lap Grillkunst (mit Knochen zubereitet)	€ 22,50
105	Geröstete Ente mit chinesischem Pilzen und Bambus ^{1,d,m}	€ 20,00
106	Geröstete Ente „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,d,m}	€ 19,50
107	Geröstete Ente „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,d,m} (mit Vorsuppe für 2 Personen)	€ 22,50 p.P.
108	Peking-Enten Menü für 4 Personen ^{1,a,d,m}	€ 27,50 p.P.

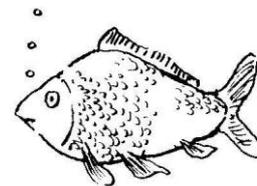
1. Gang: Pikante Pekingsuppe
2. Gang: Pekingente serviert auf hausgemachten Wan-Tans
Dazu Pfannkuchen, frischem Gemüse und Hoisin-Soße
3. Gang: Entenfleisch im Wok gebraten mit diverser Gemüse

Da diese Ente speziell für Sie zubereitet wird, bitten wir Sie ca. 2 Tage vorher zu bestellen.

Fisch

鱼肉

112	Knuspriger Fisch mit süßsaurer Soße ^{a,c,d}	€ 16,00
113	Knuspriger Fisch mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{1,c,d,m}	€ 17,00
115	Knuspriger Fisch „Szechuan Art“ , scharf ^{1,c,d,m}	€ 16,00
117	Knuspriger Fisch mit Kokosmilch-Currysoße, scharf ^{1,c,d,g}	€ 17,00
118	Knuspriger Fisch mit Erdnusssoße ^{1,b,c,d}	€ 17,00



Garnelen

虾肉

120	Garnelen Chop Suey ^{1,2,e,m}	€ 21,50
121	Garnelen süßsauer ^e	€ 21,50
122	Garnelen mit Curry und Kokosmilch, scharf ^{1,e,g}	€ 22,50
123	Garnelen gebacken , mit süßsaurer Soße ^{d,e}	€ 22,50
124	Garnelen mit Bambus und chinesischen Pilzen ^{1,e,m}	€ 22,50
125	Garnelen gebacken mit Erdnusssoße ^{1,b,d,e}	€ 22,50
126	Garnelen mit diversem Gemüse, scharf ^{1,e,l,m}	€ 21,50
127	Garnelen mit Paprika und Bambus, scharf ^{1,e,m}	€ 21,50

Reis

炒饭

131	Gebratener Reis mit Rindfleisch ^{1,a,m}	€ 13,50
132	Gebratener Reis mit Krabben ^{1,a,e,m}	€ 16,50
133	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{1,a,m}	€ 13,50
134	Gebratener Reis Spezial „Nasi-Goreng“ , scharf ^{1,a}	€ 14,50
136	Gebratener Reis mit Gemüse, vegetarisch ^{1,2,a,m}	€ 13,00





Nudeln

炒面

142	Gebratene Nudeln Spezial, „Bami Goreng“, scharf ^{1,a,d}	€ 14,50
143	Gebratene Nudeln mit Krabben ^{1,a,d,e,m}	€ 16,50
144	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch ^{1,a,d,m}	€ 14,50
145	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^{1,a,d,m}	€ 14,50
146	Gebratene Nudeln mit Huhn ^{1,a,d,m}	€ 14,50
147	Gebratene Nudeln mit Gemüse, vegetarisch ^{1,2,a,d,m}	€ 13,00

Spezialitäten

特別餐

151	Gebackener Reis mit Rindfleisch und Gemüse ^{1,a,m}	€ 17,50
153	Gebackener Reis mit verschiedenen Fleischsorten, scharf ^{1,a,m}	€ 17,50
154	Gebackener Reis Truthahn mit „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,a,m}	€ 17,50
155	Gebackener Reis Garnelen mit „Acht Kostbarkeiten“, scharf ^{1,a,e,m}	€ 22,00
156	Gebackener Reis mit Gemüse, vegetarisch ^{1,a,m}	€ 16,00



Kinderteller

小童餐

160	Schweinefleisch gebacken mit süßsaurer Soße ^{a,d}	€ 9,90
161	Rindfleisch mit Champignons und Zwiebeln ^{1,a,d,m}	€ 9,90
162	Hühnerfleisch gebacken mit süßsaurer Soße ^{a,d}	€ 9,90
163	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{1,a,d,m}	€ 9,90

Tiek-Ban

铁板烧

Unsere Empfehlung:

Original chinesische Gerichte auf heißen Platten serviert. Zu diesem Gericht servieren wir Ihnen einen Vorsalat.

- | | | |
|-------------|--|---------|
| T 1 | Tiek-Ban „Pa-Bo“ ^{1,d,e,m}
Geröstete Ente, Garnelen, Rindfleisch und Knoblauch, scharf | € 22,50 |
| T 2 | Tiek-Ban Rindfleisch in Erdnusssoße ^{1,b,m}
mit Brokkoli, Bambus, Champignons und Zwiebeln | € 19,50 |
| T 3 | Tiek-Ban Hühnerfleisch in Erdnusssoße ^{1,b}
mit Brokkoli, Bambus, Champignons und Zwiebeln | € 19,50 |
| T 9 | Tiek-Ban Ente ^{1,b,d,m}
mit Cashewnüssen und Austernsoße (Soße extra), scharf | € 21,50 |
| T 10 | Tiek-Ban Ente ^{1,d,m}
mit „Acht Kostbarkeiten“ und Knobl.(Soße extra), scharf | € 21,50 |
| T 14 | Tiek-Ban „Show-Sam-Sin“ ^{1,e,m}
mit Garnelen, Huhn, Rindfleisch und Knoblauch, scharf | € 21,50 |
| T 15 | Tiek-Ban Garnelen ^{1,e,m}
mit „Acht Kostbarkeiten“ und Knoblauch, scharf | € 23,50 |



China Menü

幸福菜

Für 4 Personen

€ 23,00 p.P.

Pikante Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^{1,a,d,m}

Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus^{1,m}

Garnelen mit diversem Gemüse, **scharf**^{1,e,l,m}

Hühnerfleisch gebacken mit süß-saurer Soße^{a,d}

Geröstete Ente „China Ente“^{1,d,m}

Gebackene Banane mit Honig^d

Spezialitäten Reistafeln

特別餐

R 1 Reistafel für 1 Person

€ 21,00

1. *Vorspeise (Pekingsuppe oder Frühlingsrolle)*^{1,a,d}
2. *Geröstete Ente* „China Art“^{1,d,m}
3. *Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße*^{a,d}
4. *Rindfleisch mit diverssem Gemüse, scharf*^{1,l,m}

R 2 Reistafel für 2 Personen

€ 22,00 p.P.



1. *Vorspeise (Pekingsuppe oder Frühlingsrolle)*^{1,a,d}
2. *Hühnerfleisch mit Cashewnüssen*^{1,b,m}
3. *Schweinefleisch süßsauer*^{a,d}
4. *Geröstete Ente* „China Art“^{1,d,m}
5. *Vegetarische Rollen*^{1,d}
6. *Garnelen gebacken*^{a,d,e}
7. *Rindfleisch mit diverssem Gemüse, scharf*^{1,l,m}

Beilagen

56	Portion Reis	€ 3,00
57	Gebratener Reis mit Gemüse ^{a,m}	€ 4,50
58	Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{a,m}	€ 4,50
59	Gebackener Reis	€ 5,00
184	Extra Soße	€ 3,00

Feuertopf

火窝

Alle Zutaten werden in einem Topf auf offener Flamme serviert

- F 1 Feuertopf „Schweinefleisch“** ^{1,2,m} € 17,50
Schweinefleisch, zweimal gebraten mit Kohl,
Bambus, Paprika Morcheln und Chinakohl,
scharf
- F 2 Feuertopf „Rindfleisch“** ^{1,2,m} € 17,50
Rindfleisch mit Brokkoli, Bambus,
Champignons und Chinakohl
- F 3 Feuertopf „Hühnerfleisch“** ^{1,m} € 17,50
Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus,
Zwiebeln und Chinakohl, **scharf**
- F 4 Feuertopf „Truthahn“** ^{1,2,m} € 17,50
Truthahn „Acht Kostbarkeiten“ mit
Chinakohl, **scharf**
- F 5 Feuertopf „Kaiser Chow-Sam-Sim“** ^{1,e,m} € 19,50
Rindfleisch, Huhn, Garnelen mit
verschiedenen Zutaten und Chinakohl, **scharf**
- F 6 Feuertopf „Garnelen“** ^{1,e,m} € 22,50
Garnelen „Acht Kostbarkeiten“ und
Chinakohl, **scharf**
- F 7 Feuertopf „China Ente“** ^{1,i,m} € 19,50
Entenfleisch gebraten, mit diversem Gemüse
und Chinakohl, **scharf**



Für den kleinen Hunger

小餐

- S 1 Geröstete Ente** mit Bambus und Champignons ^{1,2,d,m} € 14,50
- S 2 Geröstete Ente** mit Erdnusssoße ^{1,b,d} € 14,50
- S 3 Geröstete Ente** mit Ananas und süßsaurer Soße ^d € 14,50
- S 4 Rindfleisch** mit diversen Gemüse, **scharf** ^{1,l,m} € 12,50
- S 5 Hühnerfleisch** gebacken mit süßsaurer Soße ^{a,d} € 12,50

Zusatzstoffe und Allergene: ¹mit Geschmacksverstärker ²Antioxidationsmittel ^aEier ^bNüsse ^cFisch ^dGlutenhaltig ^eSchalentiere ^fLupine ^gMilch

^hSenf ^lSellerie ^mSoja ⁿSesam ^oWeichtiere ^pSchalenfrüchte ^rSulphite

Knoblauchgerichte

蒜头餐

K 1	Rindfleisch ^{1,m} „Kon Chow“ und Knoblauch, scharf	€ 18,00
K 4	Chow Sam-Sin ^{1,e,m} mit Garnelen, Huhn, Rindfleisch und Knoblauch, scharf	€ 19,50
K 6	Garnelen ^{1,a,e,l,m} mit diverser Gemüse und Knoblauch, scharf	€ 22,50
K 8	Schweinefleisch ^{1,l,m} mit diverser Gemüse und Knoblauch, scharf	€ 17,50
K 9	Rindfleisch ^{1,m} mit Brokkoli, Kohl, Bambus und Knoblauch, scharf	€ 17,50
K10	Truthahn ^{1,m} mit „Acht Kostbarkeiten“ und Knoblauch, scharf	€ 18,00
K11	Hühnerfleisch ^{1,m} mit Brokkoli, Bambus und Knoblauch	€ 17,50



Nachtisch

水果

170	Gebackene Banane in Honig ^d	€ 4,50
171	Gebackene Ananas in Honig ^d	€ 4,50
173	Lychees	€ 4,00
175	Gemischtes Eis mit Lychees ^f	€ 5,50
177	Gebackene Banane mit einer Kugel Eis und Sahne ^{d,m}	€ 5,50
178	Kinder-Eis mit Sahne ^m	€ 3,00
179	Gemischtes Eis mit Sahne ^m	€ 4,90
180	Sesambällchen aus Klebreismehl ⁿ	€ 4,50
189	Mochi Eis Mango-Passionsfrucht ^{b,g,n,p}	€ 2,90

Dim Sum 点心

D1 Ha Gao (4 Stk.)

Ha Gao sind kleine Teigtaschen aus feinem Reismehl, welche mit gehackten Krabben und Bambus gefüllt sind. Frisch gedämpft werden diese dann in Bambuskörbchen serviert.

€ 6,00



D2 Siu Mai (4 Stk.)

Siu Mai sind kleine Fleischbällchen aus gehacktem Schweinefleisch und Garnelen, umhüllt mit einem Weizenteig und in einem Bambuskörbchen unter Dampfzugabe gegart.

€ 6,00



D3 Siu Mai gebacken (4 Stk.)

Fleischbällchen aus Schweinefleisch und Garnelen umhüllt mit einem Weizenteig gebacken. Serviert mit süßsaurer Soße.

€ 6,00

D4 Char Siu Bao (2 Stk.)

Gedämpfte chinesische Teigklöße, mit einer würzigen Füllung aus traditionell geröstetem Schweinefleisch. Frisch gedämpft schmecken diese am Besten.

€ 6,00



D8 Jiao Zi (4 Stk.)

Gedämpfte oder **frittierte** Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung

€ 6,50

D9 Lian Rong Bao (2 Stk.)

Gedämpfte chinesische Teigklöße, vergleichbar mit Germknödel, gefüllt mit einer süßen Paste aus ausgesuchten Lotussamen.

Unsere Empfehlung für unsere Vegetarier.

€ 5,50