

SUPPEN SOUPS 精美汤品

1. Wan-Tan-Suppe mit Schweinefleisch

Wonton Soup

猪肉馄饨汤 5,5 €

(Hackfleisch vom Schwein, Gemüse)

1a. Wan-Tan-Suppe mit Garnelen

Shrimp Wonton Soup

虾肉馄饨汤 7,5 €

(Garnelen, Gemüse)



SUPPEN SOUPS 精美汤品



2. Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch
Tomato and Egg Soup
番茄鸡蛋汤 5 €
(Hühnerfleisch, Eier, Tomaten)



3. Hausgemachte Sauer-Scharf-Suppe
Hot and Sour Soup
自家酸辣汤 5 €
(Hühnerfleisch, Gemüse, scharf)



4. "Tom Kha Gai"
Tom Kha Gai Soup
泰式椰汁鸡肉汤 6,5 €
(Thailändische
Hühnerfleischsuppe
mit Kokosmilch,
frischen
Champignons,
Koriander und
Tomaten, scharf)



5. "Tom Yam Gung"

Tom Yum Kung Soup

泰式冬荫功虾汤 🌶️🌶️ 7 €

(Thailändische Garnelensuppe mit Zitronengras, frischen Champignons, Koriander und Cherrytomaten, scharf)



6. Fischbällchen-Suppe

Fish-Soup

粉丝豆腐鱼丸汤 7,5 €

(Fisch, Glasnudeln, Gemüse und Tofu)



Portrait einer modernen Shanghaierin
 Strassenverkehr mit Autos und Rikschas
 Einmarschieren der PLA-Soldaten in Shanghai 1949
 Geschäftsschilder in Fremdsprachen
 Belagerung der Strasse von KMT-Soldaten
 Das große Fachgeschäft "Guan Sheng Yuan" für Lebensmittel
 Neueröffnung eines Ladens, Reklame an der Fassade
 Bund aus der Vogelperspektive

中国女孩在拍照 汽车和黄包车 解放军进驻上海
 外语商铺很多 民国时期的中国军队戒严城市街道
 上海一家新开业的店铺做促销广告 冠生园公司 老上海的外滩

10. Hühnerfleisch nach Shanghai-Art

Boiled Chicken with Sauce

上海白斩鸡 6,5 €

(Hühnerfleisch, hausgemachte Soße)



APPETITANREGER APPETIZER 经典冷菜

Zart gekochtes Huhn (chinesisch 白斩鸡) war schon in der Qing-Dynastie (1644-1911) eine sehr beliebte Spezialität in Shanghai. Man verwendete nur frei laufendes Maishünnchen aus der Region, im Volksmund "Drei Gelb Huhn" genannt, weil dessen Haut an Füßen, Körper und Schnabel gelb aussieht. Das Hühnchen wird unzerlegt, ohne jegliche Zutaten, nur mit Salz, Ingwer, Reiswein und Lauch kurz in Wasser gesiedet. Danach bleibt es eine halbe Stunde lang zugedeckt im heissen Wasser bis es gar ist. Je nach Bedarf wird es dann in kleine Stücke geschnitten und als Kalte-Platte mit einer speziell warm zubereiteten "Shrimp-Sojasosse" serviert. Noch heute sieht man diese appetitlichen Hühnchen im Schaufenster vieler Gaststätten in Shanghai hängen. Sein erfrischender Anblick, hauchdünne Haut und geschmeidig zartes Fleisch verleihen diesem Evergreen auf dem Esstisch einen besonders unwiderstehlichen Geschmack.

白斩鸡，始于清代的民间酒店，因烹鸡时不加调味白煮而成，食用时随吃随斩，故称又称为“白切鸡”。又因其用料是上海三黄鸡（脚黄、皮黄、嘴黄），故又称三黄油鸡。后上海各饭店和熟食店都经营“白斩鸡”，不仅用料精细，而且还用熬熟的“虾子酱油”同鸡一起上桌蘸食。此菜色泽金黄，皮脆肉嫩，滋味异常鲜美，久吃不厌。



11. Hausgemachter Gelbfisch
Homemade Yellow Croaker
秘制小黄鱼 9 €
(Gelbfisch, Sojasauce, Honig, Kräuter)



12. Grüne Bohnen
French Beans in Garlic Sauce
蒜汁豇豆 6,5 €
(Grüne Bohnen, Knoblauch)



13. Geräucherter Fisch nach Shanhai-Art
Smoked Fish
老上海熏鱼 9 €
(Karpfen, Sojasauce, Honig, Kräuter)



14. "Viel-Glück-Kaofu"
Gluten with Peanuts and
black Fungus
四喜烤麸 7 €
(Weizenmehlprodukt,
Erdnüsse, Morchel,
Kräuter)

15. Hühnerfleisch nach Sichuan-Art
Steamed Chicken with Chili Sauce
四川口水鸡 🌶️🌶️🌶️ 7,5 €
(Hühnerfleisch, Erdnüsse,
Sesam, sehr scharf)





17. Hühnerfüsse mit
schwarzer Bohnensauce
Steamed Chicken Feet
豉汁凤爪 🌶️ 7 €
(Hühnerfüsse, schwarze
Bohnen, scharf)



18. Gegrilltes Honigsschweinefleisch
Honey-Stewed BBQ Pork
蜜汁叉烧 7,5 €
(Schweinefleisch, Honig)



19. Gegrilltes Honigsschweinefleisch und knuspriges Entenfleisch Honey-Stewed BBQ Pork and Duck
腊味双拼 13 €
(Schweinefleisch, Entenfleisch, Honig)

20. Koreanisches Kimchi
Korean Kimchi
韩国泡菜 🌶️ 6,5 €
(Chinakohl, Chili, Knoblauch, scharf)



21. Fünf-Gewürzen-Rindfleisch
Beef Seasoned with Soy Sauce
五香酱牛肉 8,5 €
(Rindfleisch, fünf chinesische Gewürzen)





22. Rindermagen
Spicy Ox Tripe
干拌牛肚 🌶️🌶️ 8 €
(Rindermagen, Knoblauch, scharf)



23. Tofusalat
Tofu with Sauce
小葱拌豆腐 5 €
(Tofu, Lauchzwiebel, eingelegtes
Gemüse)



25. Gedämpfte Jakobsmuschel mit Glasnudeln
Steamed Scallops with Vermicelli
蒜蓉粉丝蒸扇贝 7,5 €
(Jakobsmuschel, Glasnudeln, Knoblauch)



26. Gurkensalat mit Knoblauch
Cucumber in Sauce
风味黄瓜 6 €
(Gurke, Knoblauch)



27. Tofutasche mit gehacktem Schweinefleisch
und Gemüse
Tofu Skin Rolls with Minced Pork
鸡汁百叶包 7,5 €
(Tofu, Hackfleisch vom Schwein, Gemüse)



28. Schweinerippchen mit schwarzen Bohnen
Sparerib with Chili and Soy Sauce
豉汁排骨 7,5 €
(Schweinerippchen, schwarze Bohnen, Chili)



29. Rindfleisch und knuspriges Entefleisch
Pig Tripe
牛鸭双拼 13,5 €
(Rindfleisch, Entefleisch)



30. Quallensalat
Jellyfish with Sauce
葱油海蜇丝 8,5 €
(Quallen, Gurke, Lauchzwiebel)





31 Süß-saure Schweinerippchen
Sweet and Sour Spare Ribs
糖醋排骨 7.5 €
(Schweinerippchen, Sojasauce)



32. Gebratene Garnelen, nach Shanghai-Art
Fried Shrimps, Shanghai Style
上海油爆虾 13 €
(Garnelen mit Schalen und Kopf, Honig)

“Kalender”- Bilder “月份牌”画



Kalender-Bilder rührten von den chinesischen Neujahrsfestbildern her, deren Aufhängen eine Tradition für jede chinesische Familie war und ist. Die Bilder wurden im Stil der naiven Malerei bunt bemalt. Auf den Bildern wurden die chinesischen Monatsansichten mit 24 Zeitabschnitten dargestellt und eben Reklame für die Ware gemacht. Anfangs stellten die Bilder vornehmlich traditionelle Motive dar, wie z.B. Landschaften, Hofdamen oder Operszenen. Später herrschten infolge des Einflusses von westlichen Schönheitsidealen die Bilder von Models vor. Auch die Ausdrucksformen haben sich von Anfangs freien Feinzeichnungen der chinesischen Malerei zu akkurater Linienführung und Aquarellmalerei mit hellen, frischen und fröhlichen Farben im westlichen Stil gewandelt.

“月份牌”其形式是借鉴运用了在中国最有群众性的民间年画中配有月历节气的“历画”样式，融入商品广告。最初中国画师设计的“月份牌”画，画面除了商品宣传外，表现的大都是中国传统题材的形象，或中国传统山水，或仕女人物，或戏曲故事场面等。后来则发展为画面以表现时装美女为主要形象。艺术手法上初以中国传统工笔淡彩或重彩作表现，后来发展为以西洋擦笔水彩细腻的写实手法作表现，色彩明净鲜丽，并且大都用技术更为先进的铜版纸以胶板彩色精印，随出售商品免费赠送顾客，广受欢迎。人们获得这种配有月历节气的商品宣传画后，整年张挂在家里，既可装饰欣赏，又可查阅日期节气，人们习惯地称它为“月份牌”。



Dimsum Dim Sum

可口点心

40. Mini-Frühlingsrolle
Crispy Spring Rolls (Gemüse)
菩提炸春卷 4 € / 5 Stücke
(Gemüse)



41. Frühlingsrolle mit Gemüse
Crispy Spring Rolls
酥炸大春卷 6,5 €
(Glasnudeln, Gemüse)

41a. Frühlingsrolle mit Entenfleisch und Gemüse
Crispy Spring Rolls with Duck
酥炸大春卷 6,5 €
(Glasnudeln, Entenfleisch)



42. Gebackene Wantan mit Schweinefleisch Crispy Wonton with Pork
酥炸肉馄饨 7 €
(gehacktes Schweinefleisch)

42a. Gebackene Wantan mit Garnelen Crispy Wonton with Schrimps
酥炸虾馄饨 9 €
(gehackte Garnelen)



43. Gegrillte Maultaschen mit gemischtem Gemüse
Dumpling with Vegetable Stuffing
香煎素饺 7,5 €

43a. Gegrillte Maultaschen mit Hackfleisch vom Schwein
Dumpling with Meat
香煎猪肉饺 7,5 €



44. Krupuk
Krupuk
鲜虾片 3,5 €
(Krabbenchips)



45. "Shou Mai"
Shaomai
干蒸烧卖皇 7,5 €
(Steamed Pork Dumplings)



46. "Ha Cao"
Crystal Shrimp Dumpling
薄皮虾饺皇 7,5 €
(Garnelen, Gemüse)



1012. "Xiao Long" nach Shanghai-Art
Steamed Bun Stuffed with Juicy Pork
上海小笼包 8,5 €
(Hackfleisch vom Schwein, Ingwer, Brühe)



Ein Knabe auf einer Löwen-Steinskulptur Probe vor einer Parade
 Berühmte Persönlichkeiten in der republikanischen Zeit
 Schülerinnen im Labor einer Mädchenschule
 Präsident Chaing Kai Shek und seine Frau Chaing Soong May-Ling
 Eine Polizistin im Dienst
 Chinesen beim Pferderennen Eine pompöse Brautsänfte

小孩骑在精美石雕上 学生游行前的彩排
 民国时期上海滩风云人物 上海女校学生在做实验
 民国前总统蒋介石和夫人宋美龄用餐 和善的女警察在安检
 跑马场里的中国人 抬花轿

SALATE SALADS 美味色拉

51. Gartensalat Green Salad
田园蔬菜色拉 5 €
(Blattsalat, Paprika, Gurke, Tomaten, Balsamico)



53. Salat Segar
Papaya Salad
木瓜色拉 🌶️ 8,5 €
(Reife Papaya, Avocado, Gartensalat, Mangodressing, leicht scharf)



54. Glasnudeln salat nach Thailand-Art
Salad with Vermicelli
粉丝色拉 🌶️ 8,5 €
(Glasnudeln, Hühnerfleisch, Sellerie, Koriander, Morchel, leicht scharf)

Vom Fischerdorf zur Metropole

Der Name Shanghai wurde urkundlich zum ersten Mal in der Song-Dynastie (1070) erwähnt, als es noch ein kleines Fischerdorf war. Im 13. Jahrhundert errichtete die Yuan-Dynastie in Shanghai eine Kreisverwaltung mit einem wichtigen Handelshafen (1292). Bis zur Ming-Dynastie hatte sich Shanghai zu einem wichtigen Zentrum für die chinesische Textilindustrie und das chinesische Handwerk entwickelt. 2010 wurden in Shanghai 23 Millionen Einwohner registriert. Dank seiner ausgezeichneten geografischen Lage im Jangtse-Delta und guten Entwicklung in Wissenschaft und Technik spielt Shanghai nach wie vor die Vorreiterrolle bei der Modernisierung Chinas. Auf dem geschichtsträchtigen Nährboden der chinesischen Tradition gedeihend und gleichzeitig durch Aufnahme ausländischer, insbesondere europäischer Kulturen, hat die Stadt allmählich einen eigenen Kulturstil entwickelt – die "Shanghai Kultur", deren Geist man mit "Toleranz gegenüber anderen und Einbeziehung aller Vielfalt" beschreiben kann. Die Shanghai Kultur spiegelt sich facettenreich und allgegenwärtig im Stadtleben von Shanghai wieder.

Architektur – Der historische Gebäudekomplex im europäischen Stil am Bund, 52 Stück an der Zahl, gebaut von internationalen Architekten im letzten Jahrhundert, ist der beste Ausdruck für die Shanghai Kultur: Einzigartig aber nicht aufdringlich, harmonisch eingefügt trotz Bewahrung eigener Identität, eine Hommage an den chinesisch-westlichen Kulturaustausch.

Gastronomie – Aus den feinsten Zutaten und Rezepturen verschiedener Regionen und Nationen haben die Shanghaier ihre eigene "Shanghai Esskultur" entwickelt, in der sowohl die chinesischen traditionellen Küchen aus Sichuan, Guangdong, Beijing, Zhejiang, Jiangsu und Yangzhou etc., als auch andere asiatische und europäische Spezialitäten ihren Platz finden. Der Gast wird in unzähligen Restaurants, Bars oder Kaffees aller erdenklicher Geschmacksrichtungen mit enthusiastischer Kochkunst verwöhnt.

Folklore – Unverkennbar entfaltet sich das Alltagsleben der Bewohner in der chinesischen Tradition. Allerdings ist deutlicher als in anderen chinesischen Städten ein lebensfreudiger Wandlungsprozess spürbar. Bei allen Feierlichkeiten oder Unterhaltungen werden immer wieder neue internationale Elemente hinzugefügt, wie etwa bei Fashion, Sport, Hochzeit, Religion oder anderen Ritualen.

Musik – Am Platz des Volkes, der zu Kolonialzeit eine Pferderennbahn war, wurde 1998 ein extravagantes Opernhaus – das Shanghai Grand Theater – eingeweiht. In dem beeindruckenden Gebäude mit 2650 Sitzplätzen werden chinesische Musikstücke, aber auch westliche Theaterstücke, Opern und Kammermusikstücke gespielt.

Maleri – Die "Shanghai Schule der Malerei" ist nicht nur ein Erbe der traditionellen chinesischen Kunst. Shanghai als eine offene Hafenstadt und Handelszentrum ist eine ideale Plattform für die Weiterentwicklung der chinesischen Malerei. Durch die Arbeit mit neuen Aspekten und Techniken wird ein viel breiteres Publikum erreicht. Die Skulpturen und Gemälde der europäischen Kunst stehen hier harmonisch neben chinesischer Tuschemalerei in Museen und Galerien. Shanghai ist einzigartig, seine "Shanghai Kultur" ist einzigartig. Alle, die wir hier leben, sind fasziniert von seiner Vergangenheit und Gegenwart. Es kommt nur darauf an, durch Erhalt und Gedeih ihm eine glänzende Zukunft zu ermöglichen.



上海 上海滩 申城 魔都 黄浦 上海镇 松江府 沪

几个世纪以来,上海都只是个渔村,直到13世纪才发展为城镇。经历了几个朝代的变换之后,上海的地位日益重要,这里商船云集,热闹非凡。公元1292年,元朝在此设立行政县,到明朝上海就已成为国家的纺织和手工业中心,并建起了第一座厂。现如今上海有着优越的地理位置,发达的科技,成为了国际性的大都市。也逐渐形成了上海独特的海派文化。

上海海派文化的“海纳百川,兼容并蓄”,体现在上海文化的方方面面。

上海的建筑文化,外滩的“万国建筑博览群”正是海派文化在上海建筑中的完美体现。它独特但不突兀,文化沉淀深厚但不繁复。

上海的饮食文化,正是在“海纳百川,兼容并蓄”中不但荟萃了川、粤、京、鲁、江浙、淮扬等地特色菜系、传统名点和茶酒文化的馆堂楼肆,而且汇聚起散发着欧美情调、各国风味的西餐馆、咖啡厅。

上海的名俗文化,正是在“海纳百川,兼容并蓄”中不仅保存并革新着传统节庆、吉凶礼俗、民间技艺、武术健身、收藏集古等彰显中华特色的文化,并且吸纳并发展着随欧风而来的交际礼仪、歌舞娱乐、体育竞技、服饰饮食、婚丧嫁娶等异域风情融入其中。

上海的音乐文化,正是在“海纳百川,兼容并蓄”中由乡土气息浓烈的“紫竹调”,“梅花三弄”,吹来了喜气洋洋的“广东音乐”,清脆激越的“欢庆锣鼓”,回肠荡气的“二泉映月”,以及来自欧美的交响乐、铜管乐、管弦乐。

上海的书画文化,正是在“海纳百川,兼容并蓄”中不但传承、光大了传统中国书画的风骨,出现了被称为“海派”的“海上画派”,而且使发源于古希腊的雕塑艺术和来自文艺复兴发祥地佛罗伦萨的油画艺术在这里留下了“神秘的微笑”。

上海是独特的,它的文化也是独特的,上海是每个生活在这里的人们的骄傲。与此同时我更认为我们应该传承它发展它,让它有一个光明的未来而不只是辉煌的历史。

HUHN CHICKEN 精致鸡肉

Die Shanghai Küche ist gekennzeichnet durch ihre relativ einfachen Zubereitungsarten wie Backen, Dämpfen und schnelles Braten, die man auch zu Hause für die täglichen Mahlzeiten anwendet. Ihre Zusammensetzung ist aber ebenso kosmopolitisch wie die Stadt selbst. Basiert auf diesem ursprünglich einfachen und familiären Charakter und durch Einvernahme der Stile der Nachbarprovinzen Jiangsu und Zhejiang hat sich ein sehr leicht bekömmlicher frischer Geschmack bei den Einheimischen entwickelt. Das milde Klima, der fruchtbare Boden in der Region und die Nähe zum Meer begünstigen die Verwendung von zahlreichen frischen und saisonalen Zutaten wie z.B. Bambus, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte sowie Hühnchen und Ente. Die Gerichte werden mit Öl, Sojasosse und Reiswein zubereitet, oft auch süßsauer angerichtet. Oft wird auch sehr viel Wert auf ein Kochen mit Flair gelegt. Die Shanghai Küche hat eine besondere Kochtechnik entwickelt, die mittlerweile in ganz China angewendet wird. Man nennt sie Rotkochen, d.h. man bereitet einen Fond aus Sojasosse und Reiswein vor. In diesem Fond gart man dann den Fisch oder das Fleisch.

本帮菜

本帮菜是上海本帮地方菜的简称。以浓油赤酱、咸淡适中、保持原味、醇厚鲜美为其特色。常用的烹调方法是以红烧、煨、糖为主。后为适应上海人喜食清淡爽口的口味，菜肴渐由原来的重油赤酱趋向淡雅爽口，形成“海派本帮”之特色。

本帮菜诞生之初，家常、平民化是其特色。秃肺、圈子、腌笃鲜、黄豆汤这些普通、常见的原料都是本帮菜的生力军。后来，上海菜不断吸取外地菜特别是苏锡菜的长处，在20世纪中叶形成了料取鲜活、品种众多、品位适中的特点，许多本帮菜馆创出了看家菜，培育了一批本帮菜名厨，大大提高了本帮菜的品位。而且受世界饮食潮流趋向于低糖、低脂、低钠的影响，本帮菜油、糖的投放量明显减少，以符合现代人饮食口味。



Bühnenszene in Alt-Shanghai Hofgarten eines Teehauses Schiffe auf dem Huangpu-Fluss
Kinder in einer luxuriösen Sänfte Nanjing-Strasse Studentendemonstration
Eine Nebenstrasse nahe Bund Am Strassenrand
Strassenverkauf Essensausgabe nach dem Gottesdienst
Das berühmte Kaufhaus "Sincere" Ausländische Matrosen auf einer Rikscha Militär-Parade
Modernes Theater in der republikanischen Zeit Der Bund

老上海艺人 汪裕泰茶庄风景 黄浦江船只
坐轿子的富家小少爷 南京路街边一角 知识女性游行 外滩路旁 市区里路上的照片
卖小吃的穷苦人家 堂会后的聚餐 1944年民国政治高层魏道明在洛杉矶活动时的照片
先施公司 坐黄包车的外国水手 中国士兵阅兵
民国时上海新式戏剧院 老外滩

Es lassen sich zwei verschiedene Arten von Currygerichten unterscheiden:

Currypaste

Eine thailändische Würzpaste auf Basis von verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Die Currypaste ist eine typische Zutat der thailändischen und japanischen Küche. Es gibt verschiedene Arten von Pasten die sich in ihrer Zusammensetzung unterscheiden. In Thailand werden diese Pasten im Privathaushalt vor ihrer Verarbeitung meist frisch zubereitet.

Currygerichte

Verschiedene Gerichte auf Basis einer sämigen Soße mit verschiedenen Gewürzen und Zugabe von Fleisch, Fisch und / oder Gemüse. Currygerichte haben sich auch außerhalb des indischen Subkontinentes durchsetzen können und sind in der thailändischen, japanischen und englischen Küche ebenfalls sehr beliebt.

咖喱（也写作咖哩）是由多种香料调配而成的酱料，常见于泰国菜和日本菜等，一般伴随肉类和饭一起吃。咖喱是一种多样变作及特殊地调过味的菜肴，最有名的是泰国烹调法，然而咖喱已经在亚太地区成为主流的菜肴之一。除了茶以外，咖喱是少数的真正泛亚的菜肴或饮料。



61. Curryhuhn nach Thailand-Art

Curry Chicken

泰式咖喱鸡 🌶️ 16,5 €

(Hühnerfleisch, Zuckerschoten, Basilikum, diverse Auberginen, Kokosmilch, scharf)

Mapo Tofu ist ein bekanntes Gericht aus der Sichuan-Küche, einer von acht chinesischen Hauptküchen. Die Hauptzutaten sind Hackfleisch und Tofu, die Soße dazu ist sehr scharf. Ein gutes, gelungenes Mapo Tofu muss acht Kriterien erfüllen: scharf, würzig, heiß, duftend, weich, zart, frisch und schmackhaft.

麻婆豆腐是中国汉族八大菜系之一的川菜中的名品。主要原料由豆腐构成，其特色在于麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜、活八字，称之为八字箴言。



62. Ma Po Tofu

Stir-Fried Tofu in Hot Sauce

四川麻婆豆腐 🌶️🌶️🌶️ 15,5 €

(Tofu, Hühnerfleisch, Chili Paste, sehr scharf)



63. Hühnerfleisch "Gum-Bao"
Kung Pao Chicken
宫爆鸡丁 🌶️🌶️ 16 €
(Hühnerfleisch, Paprika, Mohren, Champignon, Nüsse, scharf)

64. Knuspriges Hühnerfilet mit Süß-sauer-Soße
Deep-Fried Crispy Chicken with Sweet and Sour Sauce
甜酸香炸鸡 16 €
(Hühnerfilet, Ananas, Gemüse)

64a. Knuspriges Hühnerfilet mit Erdnuss-Soße
Deep-Fried Crispy Chicken with Peanut Sauce
香酥炸鸡配花生酱 16 €
(Hühnerfilet, Erdnuss-Soße)



65. Hühnerfleisch mit drei Bechern verschiedener Soßen aus Taiwan
Stewed Chicken with Three Cups Sauce
台湾三杯鸡 🌶️🌶️ 16,5 €
(Hühnerfleisch, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, scharf)

SPEZIALITÄTEN

特色菜

Dem chinesischen Feinschmecker nach variiert der Geschmack von Pekingente mit den Jahreszeiten. Am Besten schmeckt es im Winter und Frühling, da das Fleisch dann besonders saftig und zart ist. Im Herbst begünstigt das milde Klima mit mäßiger Feuchtigkeit und Temperatur die Zubereitung, es schmeckt dann sehr deftig. Im Sommer ist es eher schwierig mit der Zubereitung, da es zu heiss und feucht ist und die knusprige Entenhaut schnell weich wird.

吃烤鸭必须在适合的季节里，季节不好则影响口味。品味者主张在冬、春、秋三季吃烤鸭其味最佳。原因是冬春二季的北京鸭。肉质肥嫩；秋天高气爽，温度和湿度都特别适宜制作烤鸭，而此时的鸭子也比较肥壮。夏季气候炎热，空气湿度较大，此时的北京鸭肉少 膘薄，质量较差，烤制后的鸭皮容易发艮（即不松脆），所以口味相对较差。



70. Pekingente-Menü

Eight Master Roast Duck

八爷烤鸭 62 € / Stück (Für 2 Personen)

- Zwei Entensuppen mit Entenfleisch, Glasnudeln und Gemüse
- Knusprige gegrillte Entenhaut mit Pfannkuchen, Porree, Gurken und hausgemachter Soße
- Gebratenes Entenfleisch mit Gemüse

ENTE DUCK 精致鸭肉



71. Ententopf mit Gemüse nach Hangzhou-Art
Duck Soup with Vegetables

杭州老鸭煲 20 €

(Entenfleisch, Schinken, Bambus, Gemüse)

72. Geschmortes Entenfleisch "Gum-Bao"
Kung Pao Duck

宫爆鸭肉 🌶️🌶️ 15,5 €

(Entenfleisch, Gemüse, Nüsse, scharf)



73. Ente kross gebacken mit thailändischer Curry-Soße

Deep-Fried Crispy Duck with Curry-Sauce

泰式咖喱香炸鸭 🌶️ 19 €

(Entenfleisch, gemischtes Gemüse, thailändische Gewürze, Currypaste, Kokosmilch, leicht scharf)



74. Ente kross gebacken mit Gemüse
nach Shanghai-Art
Deep-Fried Crispy Duck with
Vegetables
上海香炸鸭 19 €
(Entenfleisch, Gemischtes Gemüse)

74a. Ente kross gebacken mit
Süß-Sauer-Soße
Deep-Fried Crispy Duck with
Sweet and Sour Sauce
甜酸香炸鸭 19 €
(Entenfleisch, Ananas, Gemüse)

74b. Ente kross gebacken mit
Erdnuss-Soße
Deep-Fried Crispy Duck with
Peanut Sauce
香酥炸鸭配花生酱 19 €
(Entenfleisch, Erdnuss-Soße)



75. Gegrillte Ente nach Kanton-Art
Cantonese Roast Duck
广式烤鸭 20,5 €
(Entenfleisch, Pak-Choi,
hausgemachte Soße)

SCHWEIN PORK 精致猪肉



80. Gulaorou

Sweet and Sour Pork

菠萝咕噜肉 16 €

(Schweinewürfel, Ananas, süß-sauer)



81. Schweinebauch in dunkler

Soja-Honigsauce

Braised Pork en Casserole

砂锅东坡肉 19 €

(Schweinebauch, Pak Choi)



82. Gebratene grüne Bohnen mit

Schweinehackfleisch und Chili

Dry-Fried French Beans with Minced
Pork

干煸四季豆 16 €

(Schweinefleisch, Bohnen, Chili, scharf)



84. Duftende Schweinestreifen nach Yuxiang-Art Yu-Shiang Shredded Pork
传统鱼香肉丝 16 €
(Schweinefleisch, Gemüse, Knoblauch, leicht scharf)



83. HHackfleisch mit Glasnudeln in dunkler Sojasoße
Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork
蚂蚁上树 15 €
(Hackfleisch vom Schwein, Glasnudeln, Gemüse, leicht scharf)



85. Hausgemachter Tofu-Eintopf
Tofu en Casserole
家常豆腐煲 15 €
(Tofu, Gemüse, Schweinefleisch)



86. Duftender Aubergine-Eintopf nach Yuxiang-Art

Eggplant en Casserole

鱼香茄子煲 🌶️ 15 €

(Aubergine, gehacktes Schweinefleisch, Knoblauch, leicht scharf)



87. Gegrillter Blumenkohl mit Chilis

Griddle Cooked Cauliflower with Pepper

干锅花菜 🌶️🌶️🌶️ 15 €

(Blumenkohl, Schinken, Chili, sehr scharf)

RIND & LAMM BEEF & LAMB

精致牛羊肉



90. Rinderbrustfilet-Eintopf mit Tomaten
Braised Beef Brisket en Casserole with Tomato
番茄牛腩煲 19 €
(Rindfleisch, Tomaten, leicht scharf)



91. Gegrilltes Lammkotelett nach Arabien-Krorän-Art
Roast Lamb Chops
楼兰烤羊排 26 €
(Lammkotelett, Knoblauch, Gemüse, Erdnüsse, leicht scharf)



92. Lammfleisch "Gum-Bao"
Kung Pao Lamb
宫爆羊肉 🌶️🌶️ 20 €
(Lammfleisch, Gemüse, scharf)

93. Gebratenes Rindfleisch nach Thailand-Art
Sautéed Beef with Vegetable
泰式金不换炒牛肉 🌶️🌶️ 19 €
(Rindfleisch, Zuckerschoten, Basilikum, diverse
Auberginen, Thai-Curry, scharf)





94. Doppelt gebackenes Rindfleisch
Double Fried Beef
双炸香脆牛柳 🌶️ 19 €
(Rindfleisch, gemischtes Gemüse,
leicht scharf)



95. Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli und
Austernsoße
Fried Beef with Broccoli in Oyster Sauce
西兰花蚝油牛肉 19 €
(Rindfleisch, Broccoli, Austernsoße)



96. Rindfleisch mit gemischtem Gemüse in
Chili-Soße
Poached Sliced Beef in Hot Chili Oil
水煮牛肉 🌶️🌶️🌶️ 19 €
(Rindfleisch, Gemüse, Chili-Öl, sehr scharf)



97. Rindfleisch mit Pilzen, Glasnudeln und
Gemüse in saurer Soße
Beef Soup with Vermicelli and Vegetables
酸汤牛肉 🌶️🌶️🌶️ 19 €
(Rindfleisch, Pilze, Glasnudeln, Chili, Koriander,
sehr scharf)

96a. Wolfsbarsch mit gemischtem Gemüse in
Chili-Soße
Poached Sliced Perch in Hot Chili Oil
水煮鲈鱼 🌶️🌶️🌶️ 23 €
(Wolfsbarsch, Gemüse, Chili-Öl, sehr scharf)

AUS DEM MEER SEAFOOD

精致海鲜



100. Wolfsbarsch mit diversen Chilis
Steamed Perch with Marinated Chili
双椒鲈鱼 🌶️🌶️ 23 €
(Wolfsbarsch, Chili, sehr scharf)





101. Gegrillter Wolfsbarsch mit
gemischtem Gemüse und Gewürzen
Grilled Perch with Vegetables
香煎鲈鱼 25 €
(Wolfsbarsch, Gemüse, Basilikum)



102. Gedämpfter Heilbutt in hausgemachter Soße
Steamed Codfish
清蒸银鳕鱼 23 €
(Heilbutt, Lauchzwiebel, Ingwer)



103. Gegrillte Großgarnelen mit Chilis
Griddle Cooked Shrimps with Pepper
干锅大虾 🌶️🌶️🌶️ 26 €
(Großgarnelen, Gemüse, Chili, sehr scharf)



104. Großgarnelen mit Zwiebeln und schwarzem
Pfeffer
Deep-Fried Prawn with Spicy Salt
椒盐虾球 🌶️ 26 €
(Großgarnelen, Gemüse, leicht scharf)



105. Großgarnelen mit drei
Bechern verschiedener
Soßen aus Taiwan
Stewed Prawn with Three
Cups Sauce
台湾三杯大虾 🌶️🌶️ 26 €
(Großgarnelen, Basilikum,
Gemüse, Knoblauch,
scharf)



106. Gebratener
Wolfsbarsch mit
Pinienkernen
Braised Perch with Pine
Nuts
松子鲈鱼 25 €
(Wolfsbarsch, Pinienkerne,
süß-sauer)

107. Gedämpfter
Wolfsbarsch
Steamed Perch in Sauce
清蒸鲈鱼 21 €
(Wolfsbarsch,
hausgemachte Soße)



108. Gebratener Heilbutt
mit dunkler Soße Stewed
Codfish with Salted
Vegetables
窝烧银鳕鱼 23 €
(Heilbutt, Gemüse)





111. Gebratener Tintenfisch mit gemischtem Gemüse und Schwarz-Bohnen-Soße

Squid with vegetables and Soy Sauce

豉汁鱿鱼 🌶️ 20 €

(Tintenfisch, schwarze Bohnen, Gemüse, leicht scharf)



112. Gebackener Tintenfisch mit Chili und schwarzem Pfeffer

Deep-Fried Squid with Spicy Salt

椒盐鱿鱼 🌶️ 20 €

(Tintenfisch, Chili, leicht scharf)

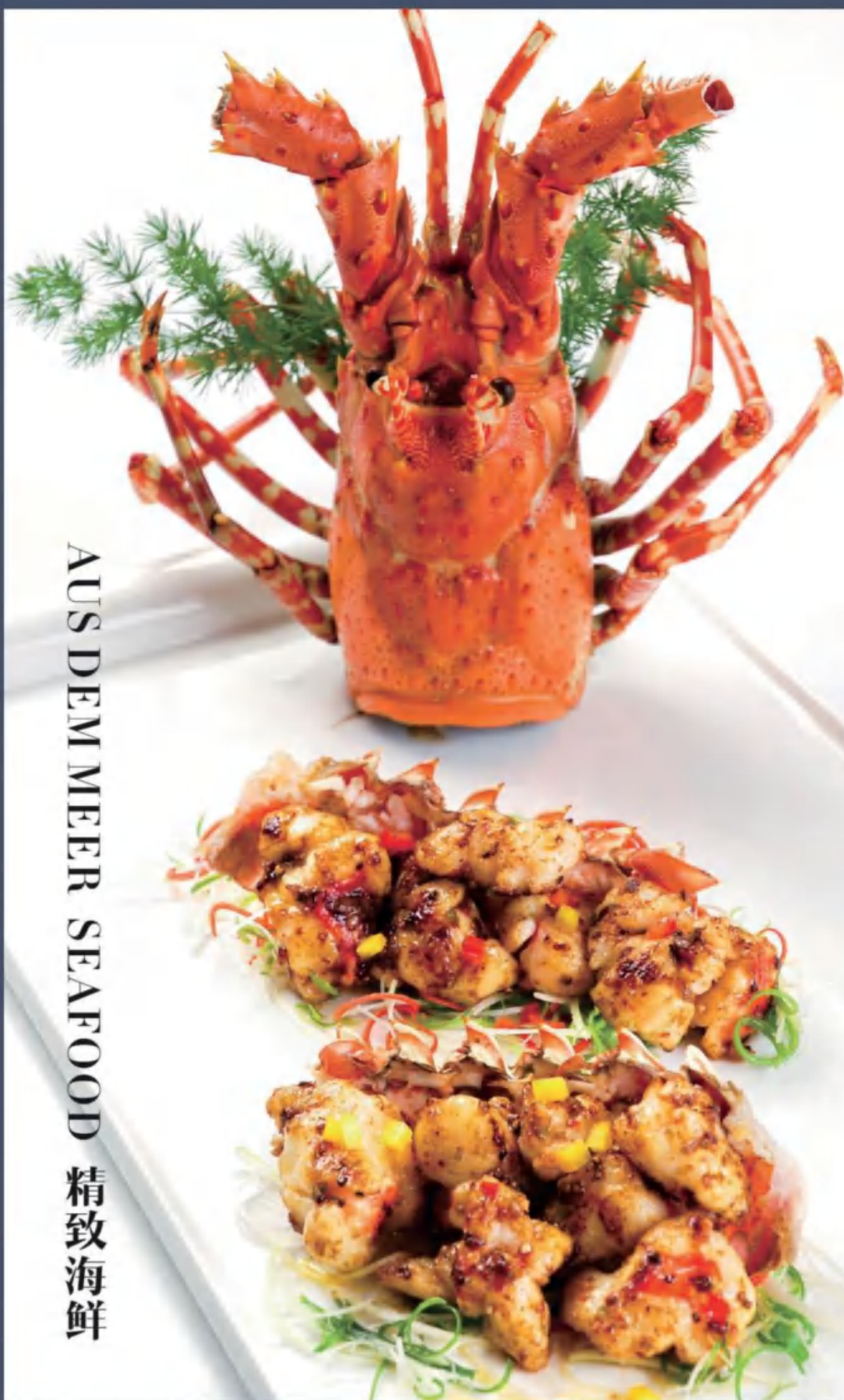


113. Wolfsbarsch mit chinesischen Sauerkräutern, Chili und Gemüse

Perch with Chinese Sauerkraut

酸菜鲈鱼 🌶️🌶️🌶️ 23 €

AUS DEM MEER SEAFOOD 精致海鲜



110. Hummer (Preis nach Anfrage, Vorbestellung erforderlich)
Lobster
葱姜大龙 (时价, 需提前一天预订)
(Hummer, Lauchzwiebel, Ingwer)



Cheongsam (chinesisch "旗袍") ist eine Tracht der mandschurischen Frauen aus dem 16. Jahrhundert. Von Mandarin-Chinesen modifiziert, genießt das chinesische Etuikleid seit fast einem Jahrhundert als nationale Damenkleidung große Beliebtheit.

旗袍是清朝女性服装，在20世纪由民国汉族女子改进，是中国国家礼服之一。

Das berühmteste Atelier für Damenkleidung in Shanghai war damals die Shanghai Hongxiang Fashion Company in der Nanjing-Straße. Die Firma war so berühmt, dass auch die britische Königin Elisabeth II. sie kannte und ein Hochzeitskleid zu ihrer Hochzeit durch das britische Konsulat machen ließ. Die Schneidermeister der Firma fertigten anhand der vom Konsulat gelief-

erten Daten ein sehr schönes samt Cheongsam mit klassischem Schnitt voller Charme und Festlichkeit. Das Kleid saß so perfekt, dass die königliche Familie über das britische Konsulat eine von der Königin persönlich signierte Dankkarte an die Firma überreichte. Im selben Jahr gewannen 6 Abendkleider von der Shanghai Hongxiang Fashion Company bei der Expo in Chicago silberne Auszeichnungen. Seitdem erobert das chinesische Cheongsam die Welt der internationalen Fashion.

女子的衣柜里是一定有一件旗袍的，哪怕平常不穿，也一定会有的。旗袍里藏着女子年少时的向往，成年后的成熟与氤氲。袖口间密密麻麻的十八镶，是女子婉转的情思，吉祥的图案是女子对幸福的追求。看穿旗袍的女子步履轻盈地走过，总觉得是婉媚，那低眉浅笑间不经意的魅惑顷刻间盈满了心田。曾几何时，旗袍成为中华女子的美丽符号。

旗袍起源于满族旗女的袍服。它的改良发展于1920年代中期“华洋杂处”的上海。在上海的十里洋场中，摩登女郎，社交名媛，电影明星，戏曲名角们对旗袍情有独钟。她们在旗袍的式样上争奇斗艳，标新立异，抛弃了中国传统服装宽袍大袖的旧貌，吸取了西方的审美趣味，在显扬和遮蔽之间彰显了中国女性婉约含蓄的古典美。

1947年，英国未来女王伊丽莎白公主即将举行婚礼时，收到了上海鸿翔时装公司赠送的一件贺礼——洋溢喜庆气氛和古朴风韵的漂亮旗袍，而且穿着十分合体，公主特意写了感谢信，此事引起了极大轰动。同年，鸿翔公司精制的六款旗袍在芝加哥国际博览会上又荣获了银奖，从此，旗袍走向了世界服装舞台。

TEPPANYAKI

铁板烧

Aromatisch, edel und unheimlich leicht – Teppanyaki liegt voll im Trend. Der japanische Edelstahl-Grill passt besonders gut in die warme Jahreszeit, denn leichte, fettarme Gerichte lassen sich mit dem "heißen Tisch" besonders gut zubereiten. Die Urheber von dieser Grill-Platte waren aber die spanischen Weltumsegler im 15. Jahrhundert, die auf hoher See den Fisch als Nahrung zubereiteten. Ein Japaner brachte diese Zubereitungsart im 20. Jahrhundert nach Japan und Teppanyaki wurde weltweit ein Renner. Teppanyaki unseres Hauses ist eine chinesische traditionelle Grill-Platte, in Form und Geschmack ist es eine japanisch-französische Verschmelzung.

铁板烧，是一种菜的吃法。先将铁板烧熟，旋即在上面放置鲜肉和蔬菜，盖一下就吃。铁板烧是在十五，六世纪时西班牙所发明，当时因为西班牙航运发达，经常扬帆遨游殖民于世界各地，由于船员成日与大海为伍，海上生活十分枯燥乏味，只好终日以钓鱼为乐，再将鱼烤得皮香肉熟，这种烹调法，后来再由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及加州等地，直到二十世纪初由一位日裔美国人将这种铁板烧熟食物的烹调技术引进日本加以改良成为今日名噪一时的日式铁板烧。本店铁板烧取自中国传统铁板烧，口味以及形式由日式，法式铁板烧融合而成。



120. Großgarnelen mit gemischtem Gemüse auf
Heißplatte
Sizzling Shrimps
铁板香煎大虾 28 €
(Großgarnelen, Gemüse, leicht scharf)



122. Rindfleisch mit gemischtem Gemüse auf Heiplatte
Sizzling Beef
铁板香煎牛肉 23 €
(Rindfleisch, Gemüse, leicht scharf)





121. Ente kross mit Großgarnelen und Erdnuss-Soße
auf Heiplatte

Sizzling Duck with Peanut Sauce and Prawn

铁板香煎脆鸭 28 €

(Entenfleisch, Großgarnelen, Erdnuss-Soße)



SHANGHAI DIALECT 上海闲话

Die Landessprache von Shanghai ist der Shanghai-Dialekt und gehört zur ostchinesischen Wu-Dialektgruppe. Ungefähr 14 Millionen Menschen sprechen Shanghai-Dialekt. Seit Shanghai 1843 für den Handel mit europäischen Mächten geöffnet wurde, avancierte die Stadt schnell zum wichtigsten Marktplatz Ostasiens. Der wirtschaftliche Erfolg übte auf Millionen eine große Anziehungskraft aus. Die Stadt wuchs explosionsartig, was auch einen enormen Schub für die Entwicklung des Dialekts bedeutete. Die Wanderungen des Shaghai Dialekts sind genauso spürbar wie seine wirtschaftliche Veränderung. Allein in den letzten zwei Generationen haben sich sehr viele sprachliche Gebräuche verändert. Dieses Phänomen ist einzigartig in der Entwicklung der chinesischen Sprachen.

上海话源于松江话，有700年的历史，被认为是最有影响及有代表性的吴语方言之一。1843年上海被迫开埠以后，成为一个自由发展的租界，有相当长时间的市民自治，使上海迅速变成一个国际大都市、金融中心，庞大移民和高速经济的冲刷，使上海话一跃成为太湖片吴语区发展最快的语言。

近一百五十年来，上海话和上海这个城市一样突飞猛进，上海话中的一些要素在短短的两三代人里就可以看到较重大的变化轨迹。这在国内的近代语言发展史上是独一无二的。



VEGETARISCH VEGETARIAN

田园时蔬



130. Gebratene Zuckerschoten mit Möhren
Sautéed Snow Bean
清炒荷兰豆 16 €
(Zuckerschoten, Möhren)



131. Gebratener Broccoli mit Knoblauch
Sautéed Broccoli mit Garlic
蒜炒西兰花 13 €
(Broccoli, Knoblauch)



132. Wasserspinat mit Knoblauch
Sautéed Water Spinach with Garlic
蒜泥空心菜 15 €
(Wasserspinat, Knoblauch)



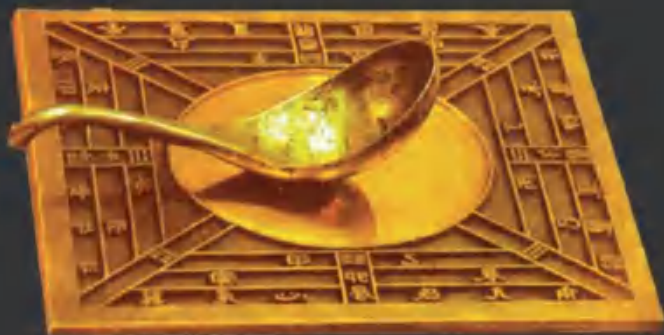
133. Gebratene Pak Choi mit
Champignons und hausgemachter Soße
Sautéed Pak Choi with Mushroom
蘑菇青菜 14 €
(Pak Choi, Champignons)



134. Gebratene Pak Choi mit chinesischen Pilzen
 Sautéed Pak Choi with Shiitake
 香菇青菜 15 €
 (Pak Choi, chinesische Pilze)



135. Gebratener Chinakohl mit
 Sauer-Scharf-Soße
 Sautéed Chinese cabbage in Hot and
 Sour Soup
 酸溜白菜 🌶️ 13 €
 (Chinakohl, Chili, scharf)



指南针



火药



活字印刷术



造纸术

Der Kompass,
das Schießpulver,
die Papierherstellung,
der Buchdruck,
diese vier großen Erfindungen des alten Chinas sind bedeutende Beiträge der chinesischen Nation zur Weltzivilisation.

“als kleiner Junge fragte ich einmal, warum Shanghai Shanghai heißt? Mama erzählte mir, dass Shanghai (上海) ursprünglich “Haishang” (海上 = im Meer) hieß. Das Land hat sich erst später gebildet, und der Name wurde umgestellt. Unweit der Stadt erreichte man das Meer. Hier das Land, dort das Meer. Die Stadt hieß also “Shang” (上 = auf + A) “Hai” (海 = Meer) – aufs Meer. Eine Nachbarin sagte aber, dass der lange Jangtse-Fluss hier am Meer ankam und weiter ins Meer aufbrach. Aber wollte der Fluss oder wollten die Menschen wirklich ins Meer aufbrechen? Sicher scheint, dass Shanghai den letzten Flecken Land bietet, bevor es einer verlässt. Danach führt der Weg einen fort ohne weiter Boden unter den Füßen zu spüren.”

Aus dem Werk von Liu Yun Long

小的时候我问过大人，上海为什么叫上海？母亲告诉我，上海原来就是海上，慢慢地有了陆地，才改了名字，出了上海，就是海上，这一片陆地，那一片海，所以叫上海。邻居却说长江到这里就入海了，因此叫上海。可江也罢，人也罢，你要去海上吗？离开前上海是你的最后一块陆地，从此以后，你的脚就不再粘连泥土。

——柳云龙作品



REIS & NUDELN RICE & NOODLES

主食

Gebratener Eierreis: ein scheinbar einfaches, aber gerade deswegen anspruchsvolles Gericht mit einer langen Geschichte. Der Überlieferung nach war es Kaiser Yang Su von der Shui-Dynastie vor 1500 Jahren, der dieses "goldene-Reis" Gericht anrichten ließ. Die Hofköche suchten den besten Reis und die besten Zutaten aus und die Zubereitung war mit mehr als 10 Arbeitsschritten sehr aufwendig. Vor allem muss der Kochmeister sehr viel Erfahrung beim Umgang mit der Flammstärke haben, um die Farbe und Größe der Reiskörner dieses duftenden Reisgerichts gleichmäßig zu halten.

炒饭是古代中国人在日常生活中所自然形成的做饭方法。

不要小看炒饭，里面学问很大。中国炒饭历史悠久，相传自隋朝越国公杨素爱吃的碎金饭，选料讲究，制作方法繁琐，有将近十道工艺。尤其要求厨师的经验和对火工的高超把握，做成后成色绚丽，粒粒金黄分明，色香味俱全。



150. Gebratene Udon-Nudeln mit Meeresfrüchten

Fried Udon Noodles with Seafood

乌冬海鲜炒面 19 €

(Udon-Nudeln, Meeresfrüchte, Gemüse)

150a. Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch

Fried Udon Noodles with Beef

乌冬牛肉炒面 12,5 €

(Udon-Nudeln, Rindfleisch, Gemüse)

150b. Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch

Fried Udon Noodles with Chicken

乌冬鸡肉炒面 11,5 €

(Udon-Nudeln, Hühnerfleisch, Gemüse)



151. Nudelsuppe mit gegrilltem
Entenfleisch
Noodle Soup with Duck
烧鸭阳春面 16 €
(Nudelsuppe, Entenfleisch, Gemüse)

151a. Nudelsuppe mit Rindfleisch
Noodle Soup with Beef
牛肉汤面 12 €
(Nudelsuppe, Rindfleisch, Gemüse)



152. Nudelsuppe "Pian Er Chuan"
nach Hangzhou Art
Noodle Soup with Shredded Pork and
Potherb Mustard
片儿川 (雪菜肉丝面) 13 €
(Nudeln, Schweinefleisch, eingelegtes
Gemüse)



153. Gebratener Eierreis mit
Hühnerfleisch
Fried Rice with Chicken and Vegetables
鸡肉炒饭 11 €
(Reis, Eier, Hühnerfleisch, Gemüse)

153a. Gebratener Eierreis mit Rindfleisch
Fried Rice with Beef and Vegetables
牛肉炒饭 12 €
(Reis, Eier, Rindfleisch, Gemüse)

153b. Gebratener Eierreis mit Garnelen
Fried Rice with Shrimps and Vegetables
虾仁炒饭 17 €
(Reis, Eier, Garnelen, Gemüse)



154. Nasi Goreng nach Indonesien-Art
Fried Rice with Shrimps and
Vegetables, Indonesian Style
印尼炒饭 13 €
(Reis, Eier, Garnelen, Schweinefleisch,
Hühnerfleisch, scharf)



155. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Fried Noodles with Chicken and Vegetables
鸡肉炒面 11 €
(Nudeln, Hühnerfleisch, Gemüse)

155a. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch
Fried Noodles with Beef and Vegetables
牛肉炒面 12 €
(Nudeln, Rindfleisch, Gemüse)

155b. Gebratene Nudeln mit Garnelen
Fried Noodles with Shrimps and Vegetables
虾仁炒面 17 €
(Nudeln, Garnelen, Gemüse)



156. Beilage: Gebratene Glasnudeln mit
Gemüse
Fried Vermicelli with Vegetables
炒粉丝 6,5 €
(Glasnudeln, Gemüse)

156a. Beilage: Gebratene Nudeln
mit Gemüse
Fried Noodles with Vegetables
素炒面 5 €
(Nudeln, Gemüse)

156b. Beilage: Gebratener Eierreis
Fried Rice
蛋炒饭 5 €
(Reis, Eier)



Konfuzius (551 - 479) wurde unter dem Namen Kong Qiu in der Stadt Qufu im chinesischen Staat Lu (die heutige Provinz Shandong) geboren, wo er auch starb. Konfuzius war ein großer Philosoph und Denker, Pädagoge und Staatsmann in der Antike Chinas und Namensgeber für die im Westen als Konfuzianismus bekannten Lehren der Schulen der Gelehrten. In den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts hat ein amerikanischer Gelehrter eine Reihung der 100 einflussreichsten historischen Persönlichkeiten der menschlichen Geschichte aufgestellt und reihte dabei Konfuzius an fünfter Stelle. Jeder Chinese ist mehr oder weniger durch Konfuzius beeinflusst. In den vergangenen zwei Jahrtausenden wurde die Philosophie von Konfuzius in der ganzen Welt und insbesondere in den Ländern Asiens verbreitet und hat dort ihren Einfluss ausgeübt. Seine Bedeutung im Rahmen der Geschichte und Gesellschaft Chinas drückt sich nicht nur im politischen und kulturellen Bereich aus, sondern ist auch in den Handlungen und Denkweisen jedes Chinesen bemerkbar. Die heute von Konfuzius überlieferten Lehren betonen Rechtschaffenheit, Treue und in diesem Zusammenhang ganz besonders die Verehrung der Ahnen. Dazu die Respektierung der Anderen sowie Disziplin und ein absolut hierarchisches Gesellschafts- und Politikmodell. Konfuzius wurde in Alt-China von Herrschern und Dynastien mit allen Ritualen und Zeremonien verehrt. Auch im heutigen China herrscht eine Renaissance der alten Philosophie. Damit soll das Grundziel des Philosophen erreicht werden: Harmonie in der Gesellschaft und im Kosmos.

孔子名丘字仲尼，春秋时期鲁国邑人，贵族后裔。中国古代的大思想家，大教育家和大政治家，儒家学派的创始人。孔子集华夏上古文化之大成，在世时已被誉为“天纵之圣”、“天之铎木”。是当时社会上的最博学者之一，被后世统治者尊为孔圣人、至圣、至圣先师、万世师表，是“世界十大文化名人”之首。孔子的儒家思想对中国、儒家文化圈及世界有深远的影响。

Zitate von Konfuzius:

Der Meister sprach: "Ich war fünfzehn, und mein Wille stand aufs Lernen, mit dreißig stand ich fest, mit vierzig hatte ich keine Zweifel mehr, mit fünfzig war mir das Gesetz des Himmels kund, mit sechzig war mein Ohr aufgetan, mit siebzig konnte ich meines Herzens Wünschen folgen, ohne das Maß zu übertreten."

Der Meister sprach: "Lernen und das Gelernte fortwährend üben: Ist das denn nicht auch befriedigend? Freunde haben, die aus fernen Gegenden kommen: Ist das nicht auch fröhlich? Wenn die Menschen einen nicht erkennen, doch nicht murren: Ist das nicht auch edel?"

子曰：“吾十有五而志于学，三十而立，四十而不惑，五十而知天命，六十而耳顺，七十而从心所欲不逾矩。”

子曰：“学而时习之，不亦说乎？有朋自远方来，不亦说乎？人不知而不愠，不亦君子乎？”

DIM SUM & DESSERT

SNACK & DESSERT 特色点心

Sago ist ein aus granulierter Stärke gewonnenes Stärkemehl. Die Stärke zur Herstellung von Sago stammt aus dem Mark der Sagopalme. Wegen der Farbe und Form wird er auch Perlsago genannt. Der erste Sago wurde bereits von Marco Polo im Jahre 1280 nach Europa gebracht. Sago ist leicht bekömmlich und nahrhaft. In der chinesischen Küche wird ihm u.a. eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben.

西米露西米质净色白者名珍珠西谷，白净滑糯，营养颇丰。适宜体质虚弱，产后病后恢复期者食补。



160. Kokosmilch mit Sago
Sweet Sago Cream with Coconut Milk
椰汁西米露 5,5 €
(Kokosmilch, Sago)



161. Klebreisklößchen mit Sesam-Füllung und Kokosraspeln
Rice Balls with Coconut Flake and Sesame
椰丝汤圆 6 €
(Klebreis, Sesam, Kokosraspeln)



162. "Tangyuan" Tangyuan
(Glutinous Rice Balls)
黑芝麻汤圆 5,5 €
(Klebreisklößchen, Sesam-Füllung)



163. Gebackene Klebreisklößchen mit einer Füllung aus Rote-Bohnen-Paste
Deep-Fried Glutinous Rice Balls with Sesame
香脆麻球 5,5 €
(Klebreis, Sesam, Rote-Bohnen-Paste)



164. Gebratene Ananas
mit Honig und Eis
Deep-Fried Pineapple
with Honey and Ice
Cream
完美组合:
香炸菠萝+香草冰淇淋
7 €
(Ananas, Vanilleeis)



166. Frozen Joghurt mit
Früchte und
Erdbeersoße oder
Schokoladensoße
Frozen Yogurt with
Toppings
水果优格
6 €
(Frozen Joghurt Eis,
Früchte, Erdbeersoße
oder Schokoladensoße)

165. Gebratene
Banane mit Honig und
Eis
Deep-Fried Banana
with Honey and Ice
Cream
完美组合:
香炸香蕉+香草冰淇淋
7 €
(Banane, Vanilleeis)



167. Eis
Ice Cream
冰淇淋 2,5 € / Kugel



“Longtang” ist ein in Shanghai gebräuchlicher Ausdruck und beschreibt nur dort vorkommende, typische, enge Straßen oder Gassen in den Wohngebieten. Ende des 19. Jahrhunderts wurden in den ausländischen Konzessionsgebieten Reihenhäuser errichtet. Eine bestimmte Anzahl von Hausreihen wurde jeweils in von Mauern umgeben Einheiten zusammengefasst. Das war die Geburtsstunde der “Longtang”. Neben den typischen “englischen” Reihenhäusern gibt es auch Häuser, in deren Layout es zu der markanten Verschmelzung chinesischer und europäischer architektonischer Elemente kam, die so typisch für die Longtan in Shanghai ist. Seitdem sind die Longtang aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken. Sie sind ein wesentlicher Bestandteil der “Shanghai Kultur” geworden. Ihre Geschichte, ihre Anekdoten, ihre berühmten oder unberühmten Bewohner und deren Erinnerungen haben stets einen Bezug zu Longtang. Longtang ist eine Magie, eine Realität, ein Lebensstil. Longtang ist ein ewiger Augenblick von Shanghai.

弄堂，小巷、巷子的意思，是上海特有的民居形式，它是由联排的石库门建筑所构成的。代表近代上海城市文化的特征，创造了形形色色风情独具的弄堂文化。

弄堂是近代上海地方文化最重要的组成部分，这一上海特有的民居形式，曾经与千千万万上海市民的生活密不可分。多少个故事，多少个典故，多少个名人，多少个记忆，与石库门，与亭子间紧紧地联系在一起。可以说，没有弄堂，就没有上海，更没有上海人。弄堂，一个现实，一个永远的生活圣景。



上海弄堂的感动来自于最为日常的情景，这感动不是云水激荡的，而是一点一点累积起来。这是有烟火人气的感动。那一条条一排排的里巷，流动着一些意料之外又情理之中的东西，东西不是什么大东西，但琐琐细细，聚沙也能成塔的。那是和历史这类概念无关，连野史都难称上，只能叫做流言的那种。流言是上海弄堂的又一景观，它几乎是可视可见的，也是从后窗和后门里流露出来。前门和前阳台所流露的则要稍微严正一些，但也是流言。这些流言虽然算不上是历史，却也有着时间的形态，是循序渐进有因有果的。这些流言是贴肤贴肉的，不是故纸堆那样冷淡刻板的，虽然谬误百出，但谬误也是可感可知的谬误。在这城市的街道灯光辉煌的时候，弄堂里通常只在拐角上有一盏灯，带着最寻常的铁罩，罩上生着锈，蒙着灰尘，灯光是昏昏黄黄，下面有一些烟雾般的东西滋生和蔓延，这就是酝酿流言的时候。这是一个晦涩的时刻，有些不清不白的，却是伤人肺腑。鸽群在笼中叽叽喳喳的，好像也在说着私语。街上的光是名正言顺的，可惜刚要流进弄口，便被那暗吃掉了。那种有前客堂和左右厢房里的流言是老派一些的，带薰衣草的气味的；而带亭子间和拐角楼梯的弄堂房子的流言则是新派的，气味是樟脑丸的气味。无论老派和新派，却都是一颗诚心的，也称得上是真情的。那全都是用手掬水，掬一捧漏一半地掬满一池，燕子衔泥衔一口掉半口地筑起一巢的，没有半点偷懒和取巧。上海的弄堂真是见不得的情景，它那背阴处的绿苔，其实全是伤口上结的疤一类的，是靠时间抚平的痛处。因它不是名正言顺，便都长在了阴处，常年见不到阳光。爬墙虎倒是正面的，却是时间的帷幕，遮着盖着什么。鸽群飞翔时，望着波涛连天的弄堂的屋瓦，心是一刺刺地疼痛。太阳是从屋顶上喷薄而出，坎坎坷坷的，光是打折的光，这是由无数细碎集合而成的壮观，是由无数耐心集合而成的巨大的力。

FÜR KINDER FOR CHILDREN 儿童餐

K1. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch
Fried Rice with Chicken and Vegetables
鸡肉炒饭 6,5 €

K2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
Fried Noodles with Chicken and Vegetables
鸡肉炒面 6,5 €

K3. Gebratenes Hühnerfleisch mit frischen
Champignons
Sautéed Chicken with Mushroom
蘑菇鸡肉 6,5 €

K4. Ente kross gebacken mit Süß-sauer-Soße
und Pommes
Deep-Fried Crispy Duck with Sweet and Sour
Sauce and French Fries
甜酸香炸鸭+薯条 7 €

K5. Hühnerfleisch knusprig mit Süß-sauer-Soße
und Pommes
Deep-Fried Crispy Fish with Sweet and Sour
Sauce and French Fries
甜酸香炸鸡+薯条 7 €



Spezialgetränke

Specailty Drinks

特色饮品

313a. Hausgemachter Eistee

Homemade Ice tee

招牌冰红茶 6.3 €



418. Chinatown

7.8 €

(Orange, frisch gepresster Limettensaft, Ingwer, Himbeersirup, Ginger Ale)

420. Coconut Kiss

椰奶白雪 7.8 €

(Orangensaft, Ananassaft, Coconutscream,
Sahne)



3521. Lillet Wild Berry

7.0 €

(Gemischte Beeren, Lillet Blanc,
Schweppes Original Wildberry)

* mit Alkohol

COFFEE & TEA TIME

300	Kaffee	Tasse	3,00 €
301	Espresso	Tasse	3,00 €
302	Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
303	Doppelter Espresso	Tasse	3,50 €
304	Cappuccino	Tasse	3,80 €
305	Milchkaffee	Tasse	3,80 €
306	Heißschokolade	Tasse	3,40 €
307	Latte Macchiato	Tasse	3,80 €
308	Kamille Tee (Chinesisch)	Kännchen	5,50 €
309	Jasmin Tee	Kännchen	5,50 €
310	Gruener Tee	Kännchen	5,50 €
311	Ingwer Tee mit Limette und Honig	Glas	4,20 €
312	Pfefferminz Tee mit frischem Pfefferminz	Glas	4,20 €
313	Tee Glas Bitte fragen Sie nach unseren Teespezialitäten	Glas	3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	FL: 0.25l	FL: 0.75l
314 Gerolstein Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	3,00 €	6,80 €
	FL: 0.2l	0.4l
315 Coca-Cola	3,00 €	4,50 €
316 Coca-Cola Light	3,00 €	4,50 €
317 Fanta	3,00 €	4,50 €
318 Sprite	3,00 €	4,50 €
319 Schweppes Ginger Ale	3,00 €	4,50 €
320 Schweppes Tonic Water	3,00 €	4,50 €
321 Schweppes Bitter Lemon	3,00 €	4,50 €
322 Fassbrause	3,00 €	4,50 €
323 Malztrunk	FL 0.33L	3,50 €
324 Red Bull	FL 0.25L	4,00 €

SÄFTE

	0.2l	0.4l
325 Apfelsaft	3,00 €	4,80 €
326 Orangensaft	3,00 €	4,80 €
327 Mangonektar	3,00 €	4,80 €
328 Guavanektar	3,00 €	4,80 €
329 Lycheenektar	3,00 €	4,80 €
331 Rhabarbernektar	3,00 €	4,80 €
332 Kirschnektar	3,00 €	4,80 €
333 Banananektar	3,00 €	4,80 €
334 Ki-Ba-Nektar	3,00 €	4,80 €
335 Tomatensaft	3,00 €	4,80 €
336 Cranberrynektar	3,00 €	4,80 €
337 Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	3,00 €	4,80 €
338 Frisch gepresster Orangensaft	4,50 €	8,00 €

YOGURT GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
339 Mangolassi	3,80 €	6,50 €
340 Lycheelassi	3,80 €	6,50 €
341 Cocolassi	3,80 €	6,50 €

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
342 Weihenstephaner Pilsner	4,00 €	5,80 €

FLASCHENBIER

343 Weihenstephaner Hefe hell	FL. 0.50l	5,80 €
344 Warsteiner Alkoholfrei	FL. 0.33l	3,80 €
345 Weihenstephaner Hefe Alkoholfrei	FL. 0.50l	5,80 €
346 Weihenstephaner Kristallweizen	FL. 0.50l	5,80 €
347 Weihenstephaner Hefe dunkel	FL. 0.50l	5,80 €
348 Tsingtao (chinesisch)	FL. 0.33l	4,80 €
350 Asahi (Japanisch)	FL. 0.33l	4,80 €

SPIRITUOSEN APERITIFS & BITTERS

352 Aperol Spritz	0.1l	7,00 €
353 Martini Bianco	4cl	6,20 €
357 Sherry medium	4cl	6,20 €
359 Grappa	4cl	6,20 €
361 Averma	4cl	6,20 €
362 Ramazotti	4cl	6,20 €
363 Jagemeister	4cl	6,20 €

LIKÖRE

367 Baileys	4cl	6,20 €
368 Amaretto	4cl	6,20 €
369 Sambuca	4cl	6,20 €

SCHNAPS

372 Kao-Liang (Reisschnaps 62%)	2cl	3,80 €
373 Mei-Kui-Lu (Rosenschnaps 54%)	2cl	3,80 €
374 Wu-Chia-Pi (Kräuterschnaps 54%)	2cl	3,80 €
375 Chu-Yeh-Ching (Bambusschnaps 45%)	2cl	3,80 €
377 Sake (Japanischer Reisschnaps 38%)	0.1L	6,50 €
378 Pflaumenwein (12%)	2cl	4,50 €

WODKA

382 Absolut Blue (40%)	2cl	3,20 €
385 Moskovskaya (40%)	2cl	3,20 €
386 Russian Standard Original (40%)	2cl	3,20 €

COGNAC

392	Hennessy V.S.O.P	2cl	7,50 €
393	Hennessy X.O	2cl	13,00 €
394	Remy Martin V.S.O.P	2cl	7,50 €
395	Remy Martin X.O	2cl	13,00 €

WHISKY & WHISKEY & BOURBON

398	JohnnieWalker Red Label	2cl	5,50 €
399	Johnnie Walker Black Label	2cl	6,80 €
401	Chivas Regal 12 Years	2cl	8,50 €
403	Jack Daniels	2cl	6,80 €

LONGDRINK

404	Wodka-Lemon	7,80 €
405	Wodka-Redbull	7,80 €
406	Whisky-Cola	7,80 €
407	Rum-Cola	7,80 €
408	Gin-Tonic	7,80 €
411	Campari-Soda	7,80 €
412	Campari-Orange	7,80 €
413	Bacardi-Cola	7,80 €

COCKTAILS ALKOHOLFREI

416	Virgin Swimming Pool	Ananassaft, Coconutscrem, Sahne, BlueCuracao	7,80 €
419	Ipanema	Grapefruitsaft, frisch gepresster Limettensaft, Marcujanektar, Rohrzucker, Ginger Ale	7,80 €

COCKTAILS MIT ALKOHOL

423	Whiskey Sour	Zuckersirup, Zitronensaft, Bourbon Whiskey	9,50 €
425	Mai Tai	Rum, Curacao Orange, Limettensaft, Mandelsirup, Orangelikör	9,50 €
426	Mojito	Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minzblätter	9,50 €
427	Pink Lady	Orangelikör, Gin, Grenadine, Zitronensaft	9,50 €
429	Tequila Sunrise	Tequila Silver, Orangesaft, Grenadine	9,50 €
431	Caipirinha	Rohrzucker, Lime Juice, Limetten, Cachaca	9,50 €
432	Cold Jade	Melonenlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Rom Weiß	9,50 €
433	Pina Colada	Sahne, Rum, Coconutscrem, Ananassaft	9,50 €
436	Sex on the Beach	Orangensaft, Cranberrysaft, Limettensaft	9,50 €
437	Swimming Pool	Sahne, Curacao Blue, Coconustscream, Anansaft, Rum, Wodka	9,50 €
439	Moscow Mule	Wodka, Limettensaft, Angostura, Zuckersirup, Ginger Ale	9,50 €

PROCESSCO		0.1l	0.75l
447	Mionetto Vivo	5,00 €	28,00 €

CHAMPAGNE

457a	Moet Chandon	FL.	98,00 €
------	--------------	-----	---------

ROSÉ

		0.2l	1.0l
461	Portugieser Weißherbst Pfalz	6,80 €	36,00 €
462	Cotes de Provence AOC	7,80 €	45,00 €

WEIBWEIN

		0.2l	0.75l
463	Riesling QBA Feinherb	6,80 €	32,00 €
464	Riesling QBA trocken	6,80 €	32,00 €
465	Chardonnay IGT	7,80 €	38,00 €
466	Pinot Grigio IGT	6,80 €	32,00 €
467	Weißweinschorle	6,30 €	

ROTWEIN

		0.2l	0.75l
469	Merlot	6,80 €	32,00 €
470	Cabernet Sauvignon IGT	6,80 €	32,00 €
471	Bordeaux AOC "Grande Reserve"	6,80 €	32,00 €
472	Chianti DOCG	6,80 €	32,00 €
473	Rotweinschorle	6,30 €	

FLASCHEN WEIß FRANKREICH

477	Sancerre Blanc AOC Armand Salmon – Loire	0.75L	68,00 €
Rebsorten: Hellgelb mit grünlichen Reflexen, Intensive frische Noten von Früchten wie Grapefruit und Zitrone. Von feiner Mineralität mit einem Hauch von Rauigkeit. Perfekt ausbalanciert mit floralen Noten von weißen Blüten und einem Hauch von Minze und Mandeln			
478	Chablis 1 er Cru Maison Louis Lator – Burgund	0.75L	68,00 €
Rebsorten: Voll, sauber, feinnervig und ungemein saftig. Ein typischer Chablis, dieser wurde so manchen Grand Cru hinter sich lassen			

FLASCHEN WEIß ITALIEN

479a	Lugana I Frati	0.75L	58,00 €
Rebsorten: Der Lugana I Frati wird aus der autochthonen Rebsorte Turbina gewonnen und ist einer der bekanntesten Vertreter der Lugana Weine. Die 10–35-jährigen Rebstocke wachsen auf kalk- und lehmhaltigem Boden. Der Wein wird 6 Monate im Edelstahltank ausgebaut und reift mindestens 2 Monate in der Flasche. Die Farbe im Glas ist ein glänzendes, helles Goldgelb. In der Nase zeigen sich herrliche Aromen von Kräutern Blumen, Aprikosen und etwas Mandel. Am Gaumen ist der Wein vollmundig mit einer perfekt eingebundenen Säure. Im Abgang ist er weich, harmonisch, elegant und macht Lust auf den nächsten Schluck.			

FLASCHEN ROT FRANKREICH

481	Côtes du Rhône Rouge Rebsorten: Im Holzfaß gereifter, schöner rubinroter Wein mit wurziger Nase, dichter Struktur und sanften Tanninen.	0.75L	45,00 €
488	Château Gaudin Pauillac AOP Rebsorten: Elegant und vollmundig, Kirsche, Cassis, Schokolade, Mandeln, Tabak, Kaffee, schwarzer Pfeffer, reife angenehme Tannine, saftige Säure, langer Nachhall	0.75L	75,00 €
489	Château de la Commanderie AOC Lalande de Pomerol Rebsorten: Sattes Granatrot im Zentrum. Dichter, schwarzbeeriger Auftakt. Am Gaumen dunkles Waldbeerkonfit, Tabak, Vanille, Schwarzkirsche und etwas Zartbitter-schokolade mit süßer Rosine. Viel Substanz, bleibt sehr gut haften. Spannung pur und ein sicherer Wert! Ein Rotwein für feine Speisen und gute Gespräche.	0.75L	75,00 €
490	Château des Pelerins Pomerol Bordeaux Rebsorten: Der Chateau des Pelerins Bordeaux Rotwein ist ein unvergleichlicher Genuss, der mit seiner tiefgründigen Note und seinem vollmundigen Geschmack jeden Weinkenner begeistert. Der Wein besticht durch seine Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Cassis, die von einer feinen Würze und einem Hauch von Vanille begleitet werden. Durch seine ausgewogene Säurestruktur und seine weichen Tannine entfaltet er sich am Gaumen zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk.	0.75L	90,00 €

BESONDERS GETRÄNK

290	Wong Lo Kat (王老吉/加多宝) Chinesischen Kräutertee	4,20 €	291	Kokosmilch (椰树牌椰奶)	4,20 €
					
292	Aloe Vera (韩国芦荟汁)	4,50 €	293	Suanmei (酸梅汤) 0.4L Saures Pflaumengetränk 0.4L	4,50 €
					