



正宗川菜

WIR SIND WIEDER FÜR SIE DA!

Speisen außer Haus täglich von 17 - 21 Uhr,
Lieferung im Raum Heidelberg Altstadt ab 30,- € Bestellwert möglich.
Take Away daily from 5 - 9 pm, delivery in Heidelberg Old Town
is possible for orders above 30,- €.

10% Rabatt für Selbstabholer -
10% discount for self pick up

#60



#15



#13



Liebe Freunde der Sichuan Küche,
bis zur nächsten Reise müssen wir uns derzeit alle noch ein wenig gedulden. Aber eines ist erlaubt: Sich die Welt nach Hause zu träumen. Wie das am besten geht? Selbstverständlich durch den Magen. Daher haben wir die Zeit genutzt und unseren Gastkoch und langjährigen Freund der Familie eingeladen, gemeinsam ein ganz besonderes Menü für Sie zusammenzustellen. So können wir Ihnen nun zusätzlich zu unserem reichhaltigen Repertoire an Spezialitäten der Sichuan Region noch die besonderen Kostbarkeiten Thailands anbieten.

Dear friends and guests,
until our next great journey, we all have to be patient right now. But still, you can always dream of all the amazing places in the world. And how is that best done? Well, as you all know, the way through a man's heart goes through his stomach. This is why we took the time to create a very special menu for you. We invited our guest cook and oldest family friend to expand our rich menu of Sichuan specialities with special treasures from Thailand.

#36



#31



#24





正宗川菜

Feinste Sichuan Küche - Finest Szechuan Cuisine

10% Rabatt für Selbstabholer -
10% discount for self pick up



#60 MA PO DOU FU 麻婆豆腐
Seidentofu mit Hackfleisch, verfeinert mit
Sichuan Bergpfeffer und fermentierten
schwarzen Bohnen - Tofu with minced meat,
Sichuan pepper and fermented black beans.
14,00 €



#15 ROU JUAN 肉卷
Frühlingsrollen-Drillinge mit Hackfleisch und
Süßsauer Soße - Springrolls with Minced
meat with sweet and sour sauce
5,50 €



#31 GUANGDONG YA 广东鸭
Knusprige Ente auf Sojasprossen gebettet mit
Hoisin-Dip - Crispy Duck on beansprouts with
Hoisin-Dip
15,50 €



#24 SUAN RONG DA XIA 大蒜大虾
Gebratene Garnelen mit Knoblauch auf
Gemüsebett - Stir fried prawns with garlic and
vegetables
19,50 €

Feinste Sichuan Küche - Finest Szechuan Cuisine



#13 HONG YOU SHUI JIAO 红油水饺
Hausgemachte chinesische Maultaschen in
pikanter Soße mit Sesam - Housemade
Chinese dumplings in spicy sauce with sesame
5,80 €



#36 GONG BAO JI DING 宫保鸡丁
Hühnerfleisch mit Gemüse und scharf
angebratenen getrockneten Chilischoten - Stir
fried Chicken with Vegetables and dry chili
12,50 €



#77 LA ZI JI 辣子鸡
Eine absolute Spezialität des Hauses: In heißen
Öl und mit Chilischoten, Bergpfeffer,
Knoblauch und Ingwer sehr scharf
angebratenes Hühnerfleisch - A speciality of
the house: stir fried marinated chicken breast
with dry Sichuan chillies, Sichuan pepper, garlic
and ginger
13,00 €



#30 BO LOR Ya 菠萝鸭
Gebackene Ente mit Ananas
und süßsauer Soße
Crispy duck with pineapple and sweet and
sour sauce
15,50



Feinste Sichuan Küche - Finest Szechuan Cuisine

#13 HONG YOU SHUI JIAO

红油水饺

Hausgemachte chinesische Maultaschen in pikanter Soße mit Sesam - Housemade Chinese dumplings in spicy sauce with sesame
5,80 €

#14 ZHA HUN DUN

炸云吞

Gebackene Wan Tan, dünne Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch mit Süßsauer Dip - Deep fried Wan Tan with Sweet and Sour sauce
5,50 €

#15 ROU JUAN

肉卷

Frühlingsrollen-Drillinge mit Hackfleisch und Süßsauer Soße - Springrolls with Minced meat with sweet and sour sauce
5,50 €

#16 CHUN JUAN

春卷

Vegetarische Frühlingsrollen-Zwillinge mit Süßsauer Soße - Vegetarian springrolls with Sweet and Sour Sauce
4,80 €

Vegetarisch

#70 YANG ZHOU CHAO FAN

扬州炒饭

Gebratener Jasminreis mit Hühnerfleisch und Gemüse - Fried Jasmine rice with chicken and vegetables
11,50 €

#120 SUAN RONG MO YU

大蒜墨鱼

Gebratene Tintenfischstücke mit Ingwer und Knoblauch, serviert auf einem Gemüsebett - Stir-fried cuttlefish with garlic and ginger served with vegetables
13,50 €

#60 MA PO DOU FU

麻婆豆腐

Seidentofu mit Hackfleisch, verfeinert mit Sichuan Bergpfeffer und fermentierten schwarzen Bohnen. Der Name Mapo-Tofu bedeutet „Tofu nach Art der pockennarbigen alten Frau“. Der Überlieferung nach erfand 1874 eine pockennarbige Frau Chen in Chengdu, Sichuan, das Rezept. Seitdem ist das Gericht zu einer Spezialität in vielen asiatischen Regionen avanciert. - Tofu with minced meat, Sichuan pepper and fermented black beans. Mapo Doufu means 'pockmarked grandma's beancurd'. According to legend, pockmarked Ms Chen invented the dish in 1874 and since then, it was introduced and popularized in many Asian regions.
14,00 €

#66 GONG BAO DOU FU

宫保豆腐

Tofu mit Gemüse und scharf angebratenen getrockneten Chilischoten. Das Gericht ist nach Ding Baozhen (1820-1886) benannt, ein ehemaliger Gouverneur der Sichuan-Provinz. Sein Titel war Gōng Bǎo, Palast Wächter. - Tofu with Vegetables and dry Chilies. The dish was named after a former governor of Sichuan Ding Baozhen (1820-1886) whose title was Gōng Bǎo, guardian of the palace.
13,50 €



Feinste Sichuan Küche - Finest Szechuan Cuisine

#31 GUANGDONG YA

广东鸭

Knusprige Ente auf Sojasprossen gebettet mit
Hoisin-Dip - Crispy Duck on beansprouts with
Hoisin-Dip
15,50 €

#30 BO LOR Ya

菠萝鸭

Gebackene Ente mit Ananas
und süßsauer Soße
Crispy duck with pineapple and sweet and
sour sauce
15,50

#38 SHU CAI JI PIAN

蔬菜鸡片

Aromatisch gebratenes Hühnerfleisch mit
frischem Gemüse - Stir fried chicken with fresh
vegetables
12,00 €

#77 LA ZI JI

辣子鸡

Eine absolute Spezialität des Hauses: In heißen
Öl und mit Chilischoten, Bergpfeffer,
Knoblauch und Ingwer sehr scharf
angebratenes Hühnerfleisch - A speciality of
the house: stir fried marinated chicken breast
with dry Sichuan chillies, Sichuan pepper, garlic
and ginger
13,00 €

#104 SUAN RONG YU PIAN

大蒜鱼

Fischfilets im Kartoffelkleid mit Knoblauch
angebraten, auf einem Gemüsebett serviert. -
Potato flour battered fish stir-fried with garlic
and served on vegetables.
13,50 €

#36 GONG BAO JI DING

宫保鸡丁

Hühnerfleisch mit Gemüse und scharf
angebratenen getrockneten Chilischoten. Das
Gericht ist nach Ding Baozhen (1820-1886)
benannt, ein ehemaliger Gouverneur der
Szechuan-Provinz. Sein Titel war Gōng Bǎo,
Palast Wächter. - Stir fried Chicken with
Vegetables and dry chili. The dish was named
after a former governor of Szechuan Ding
Baozhen (1820-1886) whose title was Gōng
Bǎo, guardian of the palace.
12,50 €

#39 RUAN ZHA JI

软炸鸡

Im Teigmantel gebackene Hühnerbrust in
Scheiben geschnitten auf einem
Sojasprossenbett, serviert mit Süßsauer Soße
und Ananas - Deep fried chicken with
pineapple and Sweet and Sour sauce
12,00 €

#25 SUAN LA YU PIAN

酸辣鱼

Knuspriges Fischfilet in pikanter Süßsauer Soße
- Crispy fish filet with spicy sweet and sour
sauce
12,50 €

#24 SUAN RONG DA XIA

大蒜大虾

Gebratene Garnelen mit Knoblauch auf
Gemüsebett - Stir fried prawns with garlic and
vegetables
19,50 €

Entdecken Sie die Schätze Thailands - Explore the Flavours of Thailand



#808 CHU CHEE PLA

Knuspriges Seehechtfilet mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf -
Crispy hake fillets with coconut milk, Thai basil and lime leaves, spicy.

13,50 €



#814 GAENG PHET PED YANG

Ente mit Kokosmilch, Bambussprossen, Ananas und Thai Basilikum in rotem Thai-Curry - Duck with coconut milk, bamboo, pineapple and Thai basil in Red Thai Curry.

15,50 €



#810 GUEY TEOW PHAD THAI

Gebratene thailändische Reisnudeln mit geröstete Erdnüsse, Hühnerfleisch, Tofu, Ei und frischem Gemüse - Fried Thai rice-noodles with roasted peanuts, chicken, tofu and fresh vegetables

12,50 €

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert* - All dishes served with Jasmine rice*. Weitere vegetarische, vegane und glutenfreie Alternativen auf Anfrage - More vegetarian, vegan and glutenfree options upon request.



Entdecken Sie die Schätze Thailands - Explore the Flavours of Thailand

#801 TOM GHA GAI

Säuerlich pikante Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Galgant und Pilzen - Spicy sour chicken soup with coconut milk, lemongrass, galanga and mushrooms.
5,50 €

#802 TOM YAM GUNG

Das bekannteste thailändische Nationalgericht ist die scharfe Tom Yam Gung Suppe, deren Hauptzutaten Zitronengras, Pilze und Garnelen sind - Spicy sour prawn soup from Thailand.
6,50 €

#803 GAENG KIEW WAN PAG

Frisches gemischtes Gemüse in Kokosmilch und grünen Thai-Curry - Mixed fresh vegetables in coconut milk and Green Thai Curry
10,50 €

Vegetarisch

#804 PAD BIAW WAN

Gemischte Gemüse in einer süß-säuerlichen Soße - Mixed vegetables in sweet sour sauce.
9,50 €

Vegetarisch

#805 GAENG PHET PAG

Frisches gemischtes Gemüse in Kokosmilch und rotem Thai Curry - Mixed fried vegetables in coconut milk and red Thai curry.
10,50 €

Vegetarisch

#806 PAD PHET PAK RUAM MIT

Tofu mit frischem Wok-Gemüse mit Thai-Basilikum und rotem Thai Curry - Tofu and mixed fresh vegetables with Thai basil in red Thai curry.
10,50 €

Vegetarisch

#807 PLA RAD PRIG

Knuspriges Seehechtfilet mit pikanter Soße, rotem Thai Chili und Knoblauch - Crispy hake fillets served with a mild sweet and sour chili sauce, topped with fresh chili and garlic. It's one of the most delicious ways to cook fish.
13,50 €

#808 CHU CHEE PLA

Knuspriges Seehechtfilet mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf - Crispy hake fillets with coconut milk, Thai basil and lime leaves, spicy.
13,50 €



Entdecken Sie die Schätze Thailands - Explore the Flavours of Thailand

#809 GUEY TIEW PHAD SEJOU

Gebratene thailändische Reisbandnudeln mit
Hühnerfleisch und Gemüse - Fried Thai-
noodles with chicken and vegetables.
11,00 €

#810 GUEY TEOW PHAD THAI

Gebratene thailändische Reisnudeln mit
geröstete Erdnüsse, Hühnerfleisch, Tofu, Ei und
frischem Gemüse - Fried Thai rice-noodles with
roasted peanuts, chicken, tofu and fresh
vegetables
12,50 €

#811 PANAENG GAI

Hühnerfleisch mit Kokosnussmilch in mildem
Thai-Curry - Chicken with coconut milk in mild
Thai Curry
12,50 €

#812 GAENG PED GAI

Hühnerfleisch mit frischem gemischtem
Gemüse in Kokosmilch und grünem Thai-Curry
- Chicken with mixed fresh vegetables in
coconut milk and Green Thai Curry
12,50 €

#813 GAENG KIEW WAN GAI

Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Aubergine,
Thai-Basilikum und Bambussprossen in grünem
Thai-Curry - Chicken with coconut milk,
eggplant, Thai basil and bamboo in Green Thai
Curry
12,50 €

#814 GAENG PHET PED YANG

Ente mit Kokosmilch, Bambussprossen, Ananas
und Thai Basilikum in rotem Thai-Curry - Duck
with coconut milk, bamboo, pineapple and
Thai basil in Red Thai Curry.
15,50 €

#815 GAENG KIEW WAN PED

Ente mit Kokosmilch, Bambussprossen, Ananas
und Thai Basilikum in grünen Thai-Curry - Duck
with coconut milk, bamboo, pineapple and
Thai basil in Green Thai Curry
15,50 €

#816 PED CHU CHEE

Ente mit Kokosmilch, Basilikum und
Zitronenblättern scharf - Duck with coconut
milk, basilikum and lemon leaves, spicy.
15,50 €

*** DESSERT ***

#99 ZHA XIANG JIAO

炸香蕉

Im Teigmantel gebackene Banane mit Honig und Sesam - Deep fried banana
with honey and sesame
5,50 €

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert* - All dishes served with Jasmine rice*. Weitere
vegetarische, vegane und glutenfreie Alternativen auf Anfrage - More vegetarian, vegan and glutenfree
options upon request.