



CHINESE | VEGAN | WITH LOVE.

THE BUTTERFLY LOVERS.

汤 / SUPPEN / SOUPS

11. 酸辣汤 ^{1,2,}



Sauer-Scharf-Suppe mit Bambus, Morcheln, Paprika, veganem Huhn & Wasserkastanien
Hot'n'sour soup with bamboo, morels, pepper bells, plant-based chicken, and water chestnut

5,5€

12. 粉丝汤 ^{1,2,6}

Glasnudelsuppe mit veganem Huhn, Pak Choi, Morcheln, Karotten & Frühlingszwiebeln
Glass noodle soup with plant-based chicken, pak choi, morels, carrots & spring onions

5,5€

13. 青菜豆腐汤 ^{2,6}

Klare Tofusuppe mit Pak Choi und Frühlingszwiebeln
Tofu soup with pak choi and spring onions

5,5€

14. 芥菜豆腐羹 ^{2,6}

Wildgemüsesuppe mit Tofu und Gojibeeren
Wild vegetable soup with tofu and goji berries

5,5€

15. 混沌汤 ^{1,2,4,6}

Wan-Tan-Suppe mit Senfgemüse, Pak Choi, Seetang und Frühlingszwiebeln
Wonton soup with mustard vegetables, pak choi, seaweed and spring onions

6,3€

凉菜 / KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

31. 凉拌空心菜⁶
Wasserspinat auf Glasnudeln in einer Knoblauchs Sesamöl-Soße
Water spinach on glass noodles in garlic sesame oil sauce
7,-€
32. 香菜豆腐干^{1, 2, 4, 6} 
Geräucherter Tofu in Erdnuss-Soja-Soße mit einem Hauch von Chiliöl und Koriander
Smoked tofu in peanut butter- soy sauce and a touch of chili oil with coriander
6,3€
33. 蒜泥黄瓜⁶
Erfrischender Gurkensalat in Knoblauch-Sesamöl-Soße
Refreshing cucumber salad in garlic sesame oil sauce
5,2€
34. 拍黄瓜⁶ 
Erfrischend pikanter Gurkensalat in Essig-Knoblauch-Soße mit Koriander und Chiliflocken
Refreshing and slightly spicy cucumber salad in vinegar-garlic sauce with coriander and chili flakes
5,2€
35. 姜汁芸豆^{1, 6}
Knackige grüne Bohnen in Ingwer-Schwarzessig-Soße
Luscious green beans in ginger and black vinegar sauce
5,-€
36. 木耳沙拉^{1, 2, 6}
Morchelsalat in Schwarzessigsauce
Morel salad in black vinegar sauce
6,5€
37. 混合沙拉^{1, 3, 6}
Gemischter Salat mit Sesamdressing und eingelegtem Rettich
Mixed salad with sesame dressing and pickled reddish
5,5€
38. 牛油果沙拉⁶
Avocadosalat mit Apfel, Cherrytomaten und Minze in Essig-Öl-Dressing
Avocado salad with apple, cherry tomatoes, and mint in vinegar-oil-dressing
6,3€

小菜 / WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

21. 小春卷^{1, 2}

Mini Frühlingsrollen (5 Stk.) mit süß-saurer Soße
Mini springrolls (5 pcs.) with sweet'n' sour sauce

3,5€

22. 炸混沌^{1, 2}

Gebackene Wantan (5 Stk.), gefüllt mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie & Karotten, mit süß-saurer Soße
Fried wonton (5 pcs.) filled with smoked tofu, celery and carrots with sweet'n'sour sauce

6,-€

26.2 红油抄手^{1, 2, 4}



Gekochte Wantan in süßer Chiliöl-Soja-Sauce
Cooked wonton in a sweet chili soy sauce

6,-€

23. 担担面^{1, 2, 3, 6}



Dan Dan Mian – warmer Nudelsalat mit eingelegtem Gemüse & Pilzpaste in nussigem Soja-Chiliöl-Dressing
Dan Dan Mian – warm noodle salad with pickled vegetables & mushrooms in a nutty soy-chili-oil dressing

6,-€

挂包

Gedämpfter Weizenbun wahlweise mit:

24. Pilzmix aus Kräuterseitlingen, Shiitake-, Enoki-Pilze und Peperoni^{1, 2, 6}

Steamed wheat buns with mixed mushrooms (king oyster, shitake, enoki) & bell pepper

4,5€/stk

24.2 Gebackene vegane Ente, Salat & eingelegten Gurkenscheiben^{1, 2, 6}

Steamed wheat buns with fried vegan duck with salad & pickles

5,-€/stk

饺子

5 Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, geräuchertem Tofu & Karotten

Servieroptionen:

25. 水饺 Gekocht ^{1, 2, 3}

26. 红油水饺 in süßlicher Chiliöl-Soja-Soße (scharf) ^{1, 2, 6} 🍴

27. 锅贴 Einseitig gebraten ^{1, 2, 3}

5 dumplings filled with spinach, smoked tofu & carrots,

Serving options:

25. *Cooked*

26. *Cooked and laid in sweet chili-soy sauce (spicy)* 🍴

27. *Fried on one-side*

6,-€

小笼包 ^{1, 2, 3, 4}

Xiao Long Bao – Teigtaschen, gefüllt mit geräuchertem Tofu, Zucchini & Karotten

Servieroptionen:

28. 蒸小笼包 gedämpft

29. 煎小笼包 frittiert

Xiao Long Bao – dumplings, filled with smoked tofu, zucchini & carrots

Serving options:

28. *Steamed*

29. *fried*

5,5€

41. 槟榔叶素食肉馅 ^{1, 2, 4, 5, 6}

Gebratene vegane Hackröllchen in Betelblätter mit Knoblauch & Zwiebeln nach vietnamesischer Art serviert mit einer scharfen süß-saurer Soße

Vietnamese styled fried vegan meat rolls in betel leaf with garlic & onions serve with a spicy sweet 'n sour sauce

7,-€

主菜 / HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

alle Hauptgerichte werden mit einer Portion Reis serviert (extra Reis 2€)

all main dishes are served with one portion of rice (extra portion of rice 2€)

101. 三杯菇 ^{1, 2, 6}

San Bei Gu – geschmorte verschiedene Pilze in Weinsoße mit Ingwer & Knoblauch

San Bei Gu – braised mixed mushrooms in wine sauce with ginger and garlic

15,5€

102. 红烧豆腐 ^{1, 2}

Gebratener Tofu mit Chinakohl, Paprika und Morcheln in süßer Sojasauce

Stir fried tofu with Chinese cabbage, pepper bells and morels in sweet soy sauce

14,5€

103. 干锅花菜 ^{1, 2, 6}



Gebratener Blumenkohl mit Peperoni, fermentierten schwarzen Bohnen und getrockneten Chili

Stir fried cauliflower with pepper bells, fermented black beans and dried chili

15,5€

104. 水煮豆腐类 ^{1, 2, 4, 6}



Tofutopf nach Sichuan Art mit Knoblauch, Chili und Sichuanpfeffer

Hot tofu stew Sichuan style with garlic, chilis and Sichuan pepper

18,9€

105. 麻婆豆腐 ^{1, 2, 6}



Mapo Tofu mit veganem Hack, Shitakehack, Sichuan Pfeffer, Chili- und schwarzer Bohnenpaste

Mapo Tofu with vegan minced meat, shitake, Sichuan pepper, chili, and black bean paste

15,5€

106. 干煸四季豆 ^{1, 2, 6}



Trocken gebratene grüne Bohnen mit eingelegtem Gemüse und Chilis

Fried green beans with pickled vegetables and chili

13,-€

107. 干煸莲藕 ⁶



Gebratene Lotuswurzeln mit Paprika, Zwiebeln, Lauch und getrockneten Chilis

Fried lotus roots with pepper bells, onions, and dried chili

14,5€

108. 炆炒空心菜 (scharf/spicy)

Leicht angebratener Wasserspinat mit Knoblauch und getrockneten Chilischoten
Stir fried morning glory with garlic and dried chili

14,-€

109. 香菇上海青

Leicht angebratener Pak Choi (Shanghaigemüse) mit Shitake Pilzen und Knoblauch
Stir fried pak choy with shitake mushrooms and garlic

13,-€

110. 炒混合蔬菜 ^{1,2}

Leicht angebratenes Wokgemüse mit Morcheln und Knoblauch
Stir fried mixed vegetables with morels and garlic

12,5€

茄子 / Aubergine / Eggplants

141. 鱼香茄子 ^{1,2}



Gebratene Aubergine nach Yüxiang Art mit Knoblauch und Chilisauce
Fried eggplant Yüxiang style with garlic, chili sauce

14,8€

142. 红烧茄子 ^{1,2}

Gebratene Aubergine in süßer Sojasoße
Fried eggplants in sweet soy sauce

14,8€

143. 地三鲜 ^{1,2}

Gebratene Aubergine mit Kartoffeln & grünen Peperonis
Fried eggplants with potatoes & green pepper bells

14,8€

144. 茄子马蹄 ^{1,2}

Gebratene Aubergine mit Wasserkastanien
Stir fried eggplant with water chestnuts

15,5€

素食 / Vleisch / plant-based

161. 宫保素鸡丁 ^{1, 2, 3, 4}



Veganes Gongbao Huhn mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Chili & Erdnüssen
Vegan Gongbao chicken with pepper bells, zucchini, onions, chili & peanuts

16,5€

162. 辣子素鸡丁 ^{1, 2, 3, 4, 6}



Trocken gebratenes veganes Huhn nach Sichuan Art mit Tofu, Paprika, Zwiebeln, Sichuanpfeffer, Chili und Erdnüssen
Vegan chicken Sichuan styled with tofu, bell peppers, onions, Sichuan pepper, chili & peanuts

17,5€

163. 什锦素鸭 ^{1, 2, 4, 6}

Gebackene vegane Ente auf Gemüsebeet serviert mit einer süß-sauren Soße
Deep fried vegan duck on mixed veggies with sweet'n'sour sauce

16,5€

164. 回锅素肉 ^{1, 2, 4, 6}



Gebratener vegane Schweinebauch mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie und Chilis
Fried vegan pork belly with pepper bells, onions, celery & chili

16,5€

165. 茄汁素鸡块 ^{1, 2, 6}

Frittiertes veganes Huhn in süß-saurer Tomatensoße mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln
Deep fried vegan chicken in sweet'n' sour tomato sauce with garlic and Spring onions

16,5€

166. 红烧素狮子头 ^{1, 2, 6}

Vegane Hackbällchen auf blanchiertem Pak Choi in dunkler Soße nach Nordchinas Art
Vegan meatballs on Pak Choi in a dark sauce - North China style

16,8€

167. 水煮八珍 ^{1, 2, 4}



Achtschätze Topf - Verschiedene vegane Seitansorten mit Knoblauch, Glasnudeln & Tofu nach Sichuan Art
Bābao Guo - Different vegan sorts of seitan with garlic, glass noodles & tofu

19,8€

168. 京酱素肉 ^{1, 2, 4, 6}

Doppeltgebackenes veganer Schweinebauch in Hoisin-Soße
Deep fried vegan porkbelly in Hoisin-sauce

16,8€

素食 / Nudelgerichte / Noodle dishes

170. 酸辣宽粉 ^{1, 2, 3, 6}



Breite Nudeln aus Süßkartoffelstärke mit Gurken, Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen & eingelegtem Rettich in einer Schwarzessig-Chiliöl-Erdnusssoße
Warm sweet potato noodles topped with cucumber, carrots, coriander, spring onions & pickled radish in a chili vinegar & peanut sauce

14,5€

171. 混沌汤面 ^{1, 2, 4, 5, 6}

Große Wan-Tan Suppe mit Udon Nudeln und verschiedenem Gemüse
Big Won-Ton soup with Udon noodles and mixed vegetables

15,5€

172. 酸辣宽粉 ^{1, 2, 6}



Handgezogene breite Nudeln in süß-scharfer Chiliölsoße mit Knoblauch, Gurken, Karotten, Sojasprossen, Pak Choi & chinesischem Essig
Hand pulled noodles in sweet & spicy chili sauce with garlic, cucumber, carrots, soybeans, Pak Choi & vinegar

15,5€

火锅 / Feuertopf / Hot Pot

Fondue mit kochender Brühe aus unterschiedlichen Zutaten (min. 2 Personen)
Fondue with boiling broth from different ingredients (min. 2 Pax)

Pro Person 29,5€

Für Kinder bis 11 Jahre 15,-€

(Alle Zutaten sind nachbestellbar. Bitte gebt uns Bescheid!)
(All ingredients can be reordered. Please let us know!)

Nachtisch / Desserts

181. 汤圆

Klebereisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam im Blütensud
Sticky rice balls filled with black sesame in a flower brew

5,5€

182. 椰子汤圆

Klebereisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam im Kokosmantel
Sticky rice balls filled with black sesame covered in coconut flakes

5,5€

183. 花生汤圆

Klebereisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam Erdnussmantel
Sticky rice balls filled with black sesame covered in peanuts

5,5€

180. 奇亚布丁

Hausgemachter Chiapudding mit Kokosmilch und Mango Püree
Homemade Chia pudding with coconut milk and mango puree

4,5€

186. 冰淇淋糯米丸子 ^{1, 6,}

2 Frittierte Klebreiskugeln mit rote Bohnenpaste & Vanilleeis

2 fried stickyriceballs with red beanpaste & vanille icecream

7,5€