

Suppen

湯類 每位

Soups

- | | | | |
|----|---|---------|---------|
| 1 | Hühnerfleischsuppe mit Bambus, Pilzen, Za Tsai und Glasnudeln <i>Chicken soup with bamboo, mushrooms, Za Tsai and ↗ glass noodles</i> | 明園雞絲湯 | 4,00 € |
| 2 | Pikante Peking sauer scharf Suppe <i>Pekinese hot and sour soup</i> | 酸辣湯 | 4,00 € |
| 3 | Meeresfrüchte Suppe mit Tofu und Koriander <i>Seafood soup with beancurd and coriander</i> | 海鮮湯 | 5,50 € |
| 4 | Wan Tan Suppe <i>Wan Tan soup</i> | 雲吞湯 | 4,00 € |
| 5 | WanTan Suppe mit Krabbenfleisch Füllung (Klein) | 鮮蝦雲吞湯 | 5,50 € |
| 14 | <i>Wan Tan filled with shrimps (Groß Big 10 pieces)</i> | | 11,00 € |
| 6 | Krebsfleischsuppe mit Tofu und Spinat <i>Crabs meat soup with Do Fu and spinach</i> | 蟹肉菠菜豆腐湯 | 5,00 € |
| 7 | Eierblumensuppe mit Tomaten und Seetang <i>Egg soup with Tomato and Seeweed</i> | 紫菜蛋花湯 | 4,00 € |
| 8 | Tagessuppe nach Canton Art <i>Traditional Canton Homemade soup</i> | 廣東老火例湯 | 4,50 € |
| 9 | Gemüsesuppe mit frischen Pilzen der Saison <i>Vegetable soup with fresh seasonal mushrooms</i> | 鮮菇雜菜湯 | 4,00 € |
| 10 | Hühnerfleisch Suppe mit jungem Mais <i>Chicken and sweet corn soup</i> | 雞蓉粟米湯 | 4,00 € |
| 11 | Curry Suppe mit Rindfleisch , Glasnudeln, und Champigon <i>Curry soup with beef, mushroom and glass noodles</i> | 咖喱牛肉粉絲湯 | 4,00 € |
| 12 | Chinesische Spinat Suppe mit To Fu und Schweinefleisch <i>Pork soup with Chinese spinach and Do Fu</i> | 齋菜肉絲豆腐湯 | 4,00 € |
| 13 | Sichuen Suppe mit Krabben (Sehr scharf) <i>Szechuan soup with shrimps (Extra hot)</i> | 麻辣蝦仁湯 | 5,00 € |

Vorspeisen

前菜

Starters

| | | | |
|----|--|-----------------|----------------------|
| 15 | Kalte Platte „Ming´s Garden“ (Ab 2 Pers., pro Pers.) <i>“Ming´s Garden” cold plate (Min. 2 pers., each pers.)</i> | 明園拼盆 (每位) | 7,50 € |
| 16 | Salat der Saison mit Riesengarnelen und frischer Mango <i>Seasonal salad with king prawns and fresh mango</i> | 鮮芒大蝦沙律 | 11,50 € |
| 17 | „Fünf Gewürz Ente“ serviert mit Pfannkuchen, und Hoi Sin Soße <i>Aromatic duck with pancake, and Hoi Sin sauce</i> | 香酥鴨卷 | Klein 9,00 € |
| 18 | | | Große 16,50 € |
| 19 | Frischer Salat der Saison <i>Seasonal mixed salad</i> | 雜錦沙律 | 4,50 € |
| 20 | Frühlingsrolle mit Schweinefleisch-Füllung <i>Spring roll with pork</i> | 春卷 | 3,80 € |
| 21 | Frühlingsrolle mit Gemüse-Füllung <i>Spring roll with vegetables</i> | 素春卷 | 3,80 € |
| 22 | Frühlings-,und Herbstrollen <i>Spring and autumn rolls</i> | 春秋卷 | 5,00 € |
| 23 | Frühlingsrolle mit Garnelen Füllung <i>Spring roll with prawns</i> | 大蝦春卷 | 5,50 € |
| 24 | Kaltes mariniertes Hühnerfleisch mit Seequalle <i>Delicious chicken with jelly fish</i> | 風雞拌海蜇 | 9,50 € |
| 25 | Hühnerfleisch Spieße mit Satay Soße (2 Stücke) <i>Chicken satay (2 pieces)</i> | 雞沙爹串 | 4,00 € |
| 26 | Dim Sum Kombination (6 Stücke) <i>Assorted Dim Sum (6 pieces)</i> | 點心拼盆 | 6,50 € |
| 27 | Saftige Shanghai Siu Lung Bao (4 Stücke) <i>Shanghai juicy Siu Lung Bao (4 pieces)</i> | 上海小籠包(4 隻) | 4,80 € |
| 28 | Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch (4 Stücke) <i>Fried pork dumplings (4 pieces)</i> | 豬肉鍋貼 (4隻) | 4,80 € |
| 29 | Gebratene Teigtaschen mit Rindfleisch (4 Stücke) <i>Fried Beef dumplings (4 pieces)</i> | 清真牛肉鍋貼 (4 隻) | 4,80 € |

Meeresfrüchte

海鮮類 *Sea Foods*

- | | | | |
|----|--|---------------|-------------------|
| 30 | Gebratene Riesengarnelen im Teig (mit oder ohne Knoblauch) und Salat , serviert mit Barbecue Soße <i>Fried king prawns with garlic, served with salat and barbecue Sauce</i> | 京汁煎蝦餅 | 19,50 € |
| 31 | Gambas (mit oder ohne Schale) Gebraten mit Basilikum und Roten zwiebeln ,pikant <i>King prawns with basil and red onion, hot</i> | 金不換明蝦 | 20,50 € |
| 32 | Riesengarnelen mit chinesischen Gemüse, frische Pilzen und Knoblauch <i>Prawns with Chinese vegetables,mushrooms and garlic</i> | 蒜茸時菜蝦球 | 18,50 € |
| 33 | Riesengarnelen mit Sa Cha Soße, pikant <i>Prawns with Sa Cha sauce, spicy</i> | 沙茶蝦球 | 18,50 € |
| 34 | St. Jakobs-Muschelfleisch in pikanter Chili Soße „Sichuen“ <i>Scallops „Szechuen“ in chili sauce</i> | 川汁帶子 | 22,50 € |
| 35 | Langusten und Riesengarnelen mit Ingwer und Frühlingszwiebeln auf knusprige Nudeln <i>Lobster and prawns with ginger on top of fried noodles</i> | 姜葱双蝦球煎麵 | 26,50 € |
| 36 | Gebackene Riesengarnelen und Jakobs Muscheln, serviert mit süß-sauer Soße <i>Deep fried prawns and scallops, served with sweet and sour sauce</i> | 酥炸帶子蝦球 | 24,50 € |
| 37 | Riesengarnelen und Jakobs Muscheln mit Broccoli im Ingwer Soße <i>Prawns and scallops in ginger sauce</i> | 姜汁西蘭花帶子 蝦球 | 22,50 € |
| 38 | Lachsfilet mit Kaiserschoten und Champignons <i>Salmon filet with snow beans and mushroom</i> | 荷豆毛菇三文魚 | 18,50 € |
| 39 | Fischfilet mit schwarze Bohnen, pikant <i>Fish filet with black beans, spicy</i> | 豉椒魚塊 | 12,50 € |
| 40 | Knusprige Zander Filet süß-sauer <i>Crispy sweet and sour Zander fish</i> | 松子魚 | 16,50 € |
| 41 | Gedämpfte Frische Fisch (z.B.Wolfsbarsch,Dorade Royal, Juwelenbarsch, Zackenbarsch) Canton Art <i>Steamed different kinds of whole fish Canton style</i> | 清蒸魚 | Tages -price € |