

SUPPEN SOUPS

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1 | Gemüsesuppe 蔬菜汤
Mit verschiedene Gemüsen und Tofu
<i>With vegetables and tofu</i> | 2,90 € |
| 2 | Sauer Scharf Suppe ^{c,f,m} 酸辣汤
Mit Bambussprossen, Mu-Er-Pilzen, Champignons und Eiern (leicht scharf)
<i>Hot and sour soup with eggs, wood ear fungus and bamboo shoots (slightly spicy)</i> | 2,90 € |
| 3 | Wan-Tan Suppe ^{a,b} 云吞汤
Wan-Tan gefüllt mit Hühnerfleisch und Krabben
<i>Wonton filled with chicken meat and schrimp</i> | 3,50 € / 11,80 € |
| 4 | „Dong-Ying-Gong“ ^f 冬阴功
Mit Dong-Ying-Gong Soße, Garnele, Pilzen und Kokosmilch
<i>With Dong-Ying-Gong sauce, coconut milk, prawn and mushrooms</i> | 4,50 € |
| 5 | Eiersuppe mit Seatang ^f 紫菜蛋花汤
Eiersuppe mit Seatang (für 4 Leute)
<i>Egg drop soupe with Seaweed (for 4 people)</i> | 9,80 € |
| 6 | Eiersuppe mit Tomaten ^f 西红柿蛋花汤
Eiersuppe mit Tomaten (für 4 Leute)
<i>Egg drop soupe with tomatoes (for 4 people)</i> | 9,80 € |
| 7 | Peking Suppe ^f 北京酸辣汤
Sauer-scharfe Eiersuppe mit Gurken, Mu-Er-Pilzen und Tofu, nach Peking-Art (für 4 Leute)
<i>Hot and sour egg drop soup with kucumber, tofu and wood ear fungus (peking cuisine, for 4 people)</i> | 10,80 € |



WARME VORSPEISEN

WARM STARTERS

- | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 10 | Mini Frühlingsrollen ^{a,f} 小春卷
Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse (6 St.)
<i>Deep fried spring rolls filled with cabbage served with dipping sauce (6 pcs.)</i> | 3,50 € |
| 11 | Guo Tip ^{a,f} 锅贴

In der Pfanne gebratene Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl, serviert mit Essig-Sojasoße-Sesamöl Dip
<i>Pan-fried dumplings filled with ground pork, Chinese cabbage and scallions served with homemade dipping sauce</i> | 4,90 € / 6St.
10,90 € / 15 St. |
| 12 | Vietnamische Frühlingsröllchen ^{a,f} 越南春卷
Frittiert, gefüllt mit Garlene, Karotte, Zwiebel, Erbsen Streusel und Weißkohl nach vietnamesischer Art, serviert mit milder Chilisoße (3 St.)
<i>Deep fried, filled with shrimp, carrot, onion, pea vermicelli and white cabbage, served with mild chili dipping sauce (3 pcs.)</i> | 3,90 € |
| 13 | Ha Kouw ^m 虾饺
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert als Dim-Sum (4 St.)
<i>Steamed shrimp dumplings with prawn filling, served as Dim-Sum (4 pcs.)</i> | 4,90 € |
| 14 | Siu Mai ^a 烧麦
Gedämpfte Teigtaschen mit Fisch- und Garnelenfüllung, serviert als Dim-Sum (4 St.)
<i>Steamed dumplings with shrimp and fish filling, served as Dim Sum (4 pcs.)</i> | 4,90 € |
| 15 | Sheng-Jian-Bao ^a 生煎包
In der Pfanne gebackene Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung (5 St.)
<i>Pan-fried steamed buns with ground pork filling (5 pcs.)</i> | 5,90 € |
| 16 | Pfannkuchen ^c 葱油饼
Leicht herzhaftes Chinesische Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln
<i>Chinese savory, unleavened flat bread folded with oil and minced scallions</i> | 5,90 € |



KALTE VORSPEISEN

COLD STARTERS

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 20 | Mu-Er-Pilz Salat¹ 凉拌木耳
Mu-Er-Pilze mit Knoblauch, Koriander und Vinaigrette
<i>Wood ear fungus with garlic, sesame oil and vinaigrette</i> | 7,80 € |
| 21 | Kimchi 朝鲜泡菜
Eingelegter Chinakohl nach Koreanischer Art (scharf)
<i>Pickled Chinese cabbage marinated with a variety of seasonings like sugar, chili powder in Korean way (spicy)</i> | 5,80 € |
| 22 | Bohnengelee-Nudeln 川北凉粉
Breite Nudeln aus Bohnen serviert in Chiliöl-Soße nach Chuanbei-Art (scharf)
<i>Cold bean jelly noodles served with peanuts in homemade chili sesame oil sauce (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 6,80 € |
| 23 | Gurkensalat 凉拌黄瓜
Gurken mit Essig, Sesamöl und Knoblauch
<i>Cucumber with garlic, sesame oil and vinaigrette</i> | 5,80 € |
| 24 | „Tausendjährige Eier“¹ 尖椒皮蛋
Tausendjährige Eier mit gebratener Spitzpaprika in Essig-Sojasoße
<i>With fried green pointed peppers in homemade sauce</i> | 8,80 € |
| 25 | Koushui Hähnchen¹ 口水鸡
Gekochter Hähnchenschenkel serviert mit Kräutern und Erdnüssen in Sesam-Chiliöl-Soße nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Cooked thigh meat served with peanuts in homemade chili sesame oil sauce (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 7,80 € |
| 26 | Ma-La Rindfleisch¹ 麻辣牛肉
Gekochtes Rindfleisch serviert in Chiliöl-Soße nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Stewed beef served in homemade chili sesame oil sauce (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 9,80 € |
| 27 | „Fu Qi Fei Pian“¹ 夫妻肺片
Gekochte Kutteln, Rinderlunge, Rinderherz und Rinderzunge in Sesam-Chiliöl-Soße nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Cooked Tripe, beeflung, beefheart and beef tongue in homemade chili sesame oil sauce (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 7,80 € |
| 28 | Frittierte Erdnüsse¹ 油炸花生米
<i>Deep fried peanuts</i> | 5,80 € |

HÜHNERFLEISCH CHICKEN

- | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 30 | Thai Curry Hähnchen ^{d,e} 泰式咖喱鸡
Cremiges rotes Thai-Curry mit Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse (leicht scharf)
<i>Stir-fried chicken breast slices with creamy red curry and seasonal vegetables</i>
<i>(Thai cuisine, slightly spicy)</i> | 11,90 € |
| 31 | Kung Pao Hähnchen ^{a,e} 宫保鸡丁
Würzig gebratenes Hühnerfleisch mit Zucchini, Karotten, Erdnüssen und Chilischoten nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Spicy stir-fried diced chicken thighs with peanuts, vegetable and chili peppers</i>
<i>(Sichuan cuisine, spicy)</i> | 12,80 € |
| 33 | La-Zi Hähnchen ^{f,l} 辣子鸡
Gebratene Hähnchenkeulen mit getrockneten Chilischoten und Knoblauch nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Stir-fried diced chicken thighs with dried chilies and garlic (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 14,80 € |
| 34 | Gan-Guo Hähnchen ^a 干锅鸡
Gebratene Hähnchenkeulen mit Gemüse nach Sichuan Art, serviert in Hot-Pot (scharf)
<i>Stir-fried diced chicken thighs with vegetable served in Hot-Pot (Sichuan cuisine, very spicy)</i> | 15,80 € |
| 35 | Xiang-Xi Hähnchen ^a 湘西土匪鸡
Hähnchen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Sojasoße, Reiswein und aromatischen Gewürzen nach Xiang-Xi-Art (scharf)
<i>Stewed chicken with ginger, garlic, aromatic spices and soy souce and rice wine</i>
<i>(Xiang-Xi cuisine, spicy)</i> | 18,80 € |
| 36 | Xiang Hähnchen ^a 飘香鸡
Gebratene Hähnchen mit Spitzpaprika (scharf)
<i>Stir-fried chicken with green pointed peppers (spicy)</i> | 14,80 € |



ENTE DUCK

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 40 | Zhao-Pai Ente^f 海鲜鸭
Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse mit Hoisin Soße
<i>Crispy roasted duck with vegetables with Hoisin sauce</i> | 13,80 € |
| 41 | Yu-Xiang Ente^{a,f} 鱼香鸭丝
Gebratene Entenstreifen mit Gemüse in Yuxiang-Soße mit Knoblauch, Schalotten und Ingwer nach Sichuan-Art (leicht süß und scharf)
<i>Stir-fried duck strips in homemade Yuxiang sauce made of garlic, shallots and ginger (Sichuan cuisine, slightly sweet and spicy)</i> | 13,80 € |
| 42 | Thai Curry Ente^{d,e} 泰式咖喱鸭
Knusprig gegrillte Ente mit Gemüse in roter Thai-Curry Soße (leicht scharf)
<i>Crispy roasted duck with vegetables and Thai curry sauce (Thai cuisine, spicy)</i> | 13,80 € |

RINDFLEISCH BEEF

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 50 | Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer^{a,f} 黑椒牛柳
Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln, Champignons und Paprika
<i>Stir fried beef with black pepper, onions, mushrooms and bell pepper</i> | 14,80 € |
| 51 | Pochiertes Rindfleisch^f 水煮牛肉
Rindfleisch eingebettet auf Gemüse in scharfer Brühe mit erlesenen Gewürzen aus Sichuan (scharf)
<i>Sliced beef embedded on vegetables in a spicy broth with selected spices of Sichuan (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 15,80 € |
| 52 | Doppelt Gebratenes Rindfleisch^f 干炒牛肉
mit Zwiebel, Sellerie und Paprikas
<i>with onion, celery and bell peppers</i> | 14,80 € |
| 53 | Tie-Ban Rindfleisch^f 铁板牛
Gebratene Rindfleisch in Austernsauce mit Paprika und Schalottenn serviert auf der heißen Gussplatte
<i>Sizzling beef in Oyster sauce with beill pepper and shallots served on sizzling iron plate</i> | 15,80 € |

SCHWEINEFLEISCH

PORK

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 60 | <p>Yu-Xiang Schweinefleisch ^{a,f} 鱼香肉丝</p> <p>Gebratene Schweinelendenstreifen mit Gemüse in Yuxiang-Soße mit Knoblauch, Schalotten und Ingwer nach Sichuan-Art (leicht süß und scharf)
<i>Stir-fried pork tenderloin strips in homemade Yuxiang sauce made from garlic, shallots and ginger (slightly sweet and spicy)</i></p> | 12,80 € |
| 62 | <p>Gebratene Glasnudeln ^{a,l} 蚂蚁上树</p> <p>Gebratene Glasnudeln mit Hackfleisch, Sojasoße und Chilipaste (leicht scharf)
<i>Stir-fried glass noodle with ground port, rice vinegar, soy sauce, vegetable oil, sesame oil, scallions, garlic, ginger and chili paste (Sichuan cuisine, slightly spicy)</i></p> | 11,80 € |
| 63 | <p>Moo-Shu Schweinefleisch ^{a,l} 木须肉</p> <p>Gebratene Schweinefiletstreifen mit dünn geschnittenen, Tageslilienknospen, Mu-Er-Pilzen, Gurken und Eiern
<i>Stir fried shredded pork chop meat and scrambled eggs, Cucumber, thinly sliced wood ear fungus and day lily buds</i></p> | 12,80 € |
| 64 | <p>Hong-Shao Schweinefleisch ^{a,f} 红烧肉</p> <p>Schweinebauch mit Ingwer, Knoblauch, aromatischen Gewürzen in heller und dunkler Sojasoße und Reiswein gescoret
<i>Stewed pork belly with ginger, garlic, aromatic spices and soy sauce and rice wine</i></p> | 13,80 € |
| 65 | <p>Zweimal gebratener Schweinefleisch ^{a,l} 回锅肉</p> <p>Geschmorter Schweinebauch in kleinen Scheiben gebraten mit Kohlgemüse, Paprika, Zwiebeln nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Simmered pork belly then sliced and stir fried with cabbage, bell pepper, scallions (Sichuan cuisine, very spicy)</i></p> | 13,80 € |
| 66 | <p>Hong-Shao Schweinerippen ^{a,l} 红烧排骨</p> <p>Schweinerippen geschmort mit Ingwer, Knoblauch, Sojasoße, Reiswein und aromatischen Gewürzen
<i>Stewed pork ribs with ginger, garlic, aromatic spices and soy sauce and rice wine</i></p> | 14,80 € |
| 67 | <p>Gan-Guo Schweinerippen ^{a,l} 干锅排骨</p> <p>Gebratene Schweinerippen mit Gemüse, serviert im Hot-Pot (scharf)
<i>Stir-fried pork ribs with vegetable, served in Hot-Pot (Sichuan cuisine, very spicy)</i></p> | 16,80 € |
| 68 | <p>Gan-Guo Schweinedickdarm ^{a,l} 干锅肥肠</p> <p>Gebratener Schweinedickdarm mit Gemüse, serviert im Hot-Pot (scharf)
<i>Stir-fried pork intestine with vegetable, served in Hot-Pot (Sichuan cuisine, very spicy)</i></p> | 17,80 € |

- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 69 | Xiang-Nan Schweinebauch ^{a,l} | 湘南小炒肉 | 14,80 € |
| | Gebratene Schweinebauchscheiben mit Paprika nach Xiang-Nan-Art (leicht scharf)
<i>Stir-fried pork belly slices with green pointed peppers (Xiang-Nan cuisine, spicy)</i> | | |
| 70 | Xiao-Xiang Schweinefüße ^{a,l} | 潇湘猪手 | 13,80 € |
| | Geschmorte Schweinefüße nach Hunan-Art (leicht scharf)
<i>Braised Pork feet (Hunan cuisine, slightly spicy)</i> | | |
| 71 | Mei-Cai Schweinebauch ^{a,l} | 梅菜扣肉 | 14,80 € |
| | Scheiben von geschmortem Schweinebauch auf gepökeltem Kohl
<i>Slices of braised pork belly on pickled cabbage</i> | | |
| 72 | Xiang-Gan Schweinebauch ^{a,l} | 腊肉香干 | 14,80 € |
| | Gebratene gepökeltes Schweinebauch mit Räuchertofu nach Hunan-Art (leicht scharf)
<i>Stir-fried salted pork with smoked tofu (Hunan cuisine, slightly spicy)</i> | | |
| 73 | Jing-Jiang Schweinefleisch ^{a,l} | 京酱肉丝 | 14,80 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit süßer Bohnenpaste nach Peking-Art,
serviert mit Frühlingszwiebeln, Gruken und Pfannkuchen,
<i>Sauteed shredded pork with sweet bean sauce, served with scallions, cucumber and pancake</i> | | |
| 74 | „Mao Xue Wang“ ^{a,l} | 毛血旺 | 23,80 € |
| | Gekochte Schwein Blut, Kutteln und Frühstücksfleisch in scharfer Brühe
mit erlesenen Gewürzen aus Sichuan (scharf)
<i>Cooked pig blood, tripe, luncheon meat, etc. in a spicy broth
with selected spices of Sichuan (spicy)</i> | | |



LAMMFLEISCH
LAMB

- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| 80 | Lammfleisch mit Kreuzkümmel ^f | 孜然羊肉 | 17,80 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Kreuzkümmel
<i>Stir-fried lamb with cumin</i> | | |
| 81 | Lammfleisch mit Frühlingszwiebeln ^f | 葱爆羊肉 | 17,80 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Frühlingszwiebeln
<i>Stir-fried lamb with scallions</i> | | |

FISCH & MEERESFRÜCHTE

FISH & SEAFOOD

- | | | |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 90 | Xiang Fisch^b 剁椒鱼
Ganzer Fisch (Wolfsbarsch) gedämpft mit eingelegten Chilischoten nach Hunan-Art (scharf)
<i>Whole fish (sea bass) steamed with pickled chillies (Hunan cuisine, spicy)</i> | 19,80 € |
| 91 | Pochierter Fisch^b 水煮鱼
Kleine Fischfilets (nach Tagesfang) eingebettet auf Gemüse in scharfer Brühe mit erlesenen Gewürzen aus Sichuan (scharf)
<i>Small fish fillets (the day's catch) embedded on vegetables in a spicy broth with selected spices of Sichuan (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 17,80 € |
| 92 | Qing-Zheng Wolfsbarsch^b 清蒸鲈鱼
Gedämpfter Wolfsbarsch, serviert mit Frühlingszwiebeln und Ingwer in einer Soße aus Soja-Soße und heißem Pflanzenöl
<i>Steamed whole sea bass, served with scallions and ginger in a sauce of soy sauce and hot vegetable oil</i> | 19,80 € |
| 93 | Zizi Fisch^b 滋滋烤鱼
Gegrillter Wolfsbarsch, mit angebratenem Gemüse der Saison, Erdnüssen und erlesenen (scharf)
<i>Roasted sea bass with seasonal vegetables, peanuts and selected spices (spicy)</i> | 28,80 € / 35.8 € |
| 94 | Xiang-La Krebse^b 香辣蟹
Gebratene Krebse mit trockenen Chilischoten und Knoblauch nach Sichuan-Art (scharf)
<i>Fried crab with dry chillies and garlic (Sichuan cuisine, very spicy)</i> | 19,80 € |
| 95 | Krebs mit Frühlingszwiebeln und Ingwer^b 葱姜蟹
Gebratene Krebse mit Frühlingszwiebeln und Ingwer
<i>Fried crab with scallions and ginger</i> | 19,80 € |
| 96 | Jiao-Yan Garnelen^b 椒盐大虾
Trocken gebackene Riesengarnelen mit Salz und Pfeffer
<i>Roasted jumbo prawns with salt and pepper</i> | 20,80 € |
| 97 | Qin-Chao Krabben^b 清炒虾仁
Mild gebratene Krabben mit Sojabohnen und Sellerie
<i>Stir-fried shelled shrimps with soybeans and celery</i> | 14,80 € |
| 98 | Gan-Guo Garnele^b 干锅大虾
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse, serviert im Hot-Pot nach Sichuan-Art (sehr scharf)
<i>Fried jumbo prawns with vegetables, served in hot pot (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 22,80 € |
| 99 | Xiang Flusskrebse^b 口味小龙虾
Gebratene Flusskrebse nach Hunan-Art (scharf)
<i>Stir-fried crayfish (Hunan cuisine, spicy)</i> | 19,80 € |

TOFU & GEMÜSE

TOFU & VEGETABLES

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 110 | Jia-Chang Tofu ^{a,f} 家常豆腐
Omas Tofu mit Gemüse
<i>Stir-fried tofu, home style, with vegetables</i> | 10,80 € |
| 111 | Mapo Tofu ^{a,f} 麻婆豆腐
Gebratener Tofu mit Hackfleisch und ausgesuchten Gewürzen aus Sichuan (scharf)
<i>Stir-fried tofu with ground pork and original spices selected from Sichuan (Sichuan cuisine, spicy)</i> | 10,80 € |
| 112 | Gebratene Bohnen ^{a,f} 干煸扁豆
Gebratene Bohnen mit Knoblauch und trocken Chilischoten (scharf)
<i>Dry-fried green beans with Garlic and dry chillies (slightly spicy)</i> | 9,80 € |
| 113 | Gebratener Pak Choi 清炒小油菜
Gebratener Pak Choi
<i>Stir-fried small rapes</i> | 9,80 € |
| 114 | „Di-San-Xian“ 地三鲜
Gebratenes Dreierlei von Aubergine, Spitzpaprika und Kartoffel
<i>Stir-fried eggplant, green chili peppers and potatoes</i> | 9,80 € |
| 115 | Yuxiang Aubergine ^{a,f} 鱼香茄子
Gebratene Aubergine in Yuxiang-Soße mit Knoblauch, Schalotten und Ingwer nach Sichuan-Art (leicht süß und scharf)
<i>Stir-fried eggplant in homemade Yuxiang sauce made from garlic, shallots and ginger (slightly sweet, sauer and spicy)</i> | 10,80 € |
| 116 | „Luo Han Zhai“ ^{a,f} 罗汉斋
Gebratener buntem Gemüse mit Tofu
<i>Stir-fried various seasonal vegetables with tofu</i> | 9,80 € |
| 117 | Gebratene Kartoffelstreifen ^{a,f} 尖椒土豆丝
Gebratene Kartoffelstreifen mit Spitzpaprika
<i>Stir-fried potato strips with green and red chili peppers</i> | 9,80 € |
| 118 | „Tiger-Spitzpaprika“ 虎皮尖椒
Gebratene Spitzpaprika (leicht scharf)
<i>Pan-seared green chili peppers (slightly spicy)</i> | 9,80 € |
| 119 | Gebratene Aubergine und Bohnen ^{a,f} 豆角茄子
<i>Stir-fried eggplant and green beans</i> | 9,80 € |

- 120 **Gebratene Weißkohl** ^{a,f} 手撕包菜 9,80 €
Gebratene Weißkohl mit Knoblauch und Chillischoten (leicht scharf)
Stir-fried cabbage with garlic and dry chillies (slightly spicy)
- 121 **Gebratene Wasserspina** ^{a,f} 蒜蓉空心菜 11,80 €
Gebratene Wasserspina mit Knoblauch
Stir-fried water spinach with garlic
- 122 **Gebratene Brokkoliröschen** ^{a,f} 蒜蓉西兰花 10,80 €
Gebratene Brokkoliröschen mit Knoblauch
Stir-fried broccoli with garlic



NUDEL- & REISGERICHTE

Noodle & Rice

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 130 | <p>Gebratene Nudeln ^{a,c,f} 素炒面</p> <p>mit Eier und Gemüse (vegetarisch)
<i>Fried noodle with eggs and seasonal vegetables (vegetarian)</i></p> | 7,80 € |
| 131 | <p>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{a,c,f} 鸡肉炒面</p> <p>mit Hühnerfleisch, Eier und Gemüse
<i>Fried noodle with chicken meat, eggs and seasonal vegetables</i></p> | 9,80 € |
| 132 | <p>Gebratener Reis ^c 素炒饭</p> <p>mit Eier und Gemüse (vegetarisch)
<i>Fried rice with eggs and seasonal vegetables (vegetarian)</i></p> | 7,80 € |
| 133 | <p>Yang Zhou Gebratener Reis ^c 扬州炒饭</p> <p>Gebratener Reis mit Ei, Krabben, Hühnerfleisch und Gemüse
<i>Fried rice with egg, chicken meat, shrimp and vegetables</i></p> | 11,80 € |
| 135 | <p>Maultaschen ^c 水饺</p> <p>Gekochte Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl (15 St.)
<i>Cooked Chinese dumplings filled with pork and Chinese cabbage and scallions (15 pcs.)</i></p> | 10,80 € |
| 136 | <p>Nudelsuppe mit Rindergulasch ^c 牛肉汤面</p> <p>Würzige Nudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch
<i>Noodle soup topped with braised beef</i></p> | 9,80 € |
| 137 | <p>Zhajiang Nudeln ^c 炸酱面</p> <p>Gekochte Nudeln serviert mit Sojabohnenpaste und Gurke
<i>Cooked noodle topped with cucumber and Zhajiang sauce made of simmering stir-fried ground pork with saltz fermented soybean paste</i></p> | 9,80 € |
| 138 | <p>Sauer Scharf Glasnudelsuppe ^c 酸辣粉</p> <p><i>Hot and sour glass noodle soup (spicy)</i></p> | 9,80 € |



NACHSPEISEN DESSERTS

- | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 140 | Gebratene Bananen^a 蜜糖香蕉 | 3,50 € |
| | Gebackene Bananen (auf Wunsch mit Ananas oder Äpfel) mit Honig und Mandelsplitter
<i>Deep fried banana (on request with pineapple or apple) served with honey and almonds</i> | |
| 141 | Basi Apfel^a 拔丝苹果 | 12,50 € |
| | Karamellierte gebackene Apfelstückchen (Große Portion)
<i>Caramelised deep fried apples</i> | |
| 142 | Gemischtes Eis^{1,8,11,c,g} 冰激凌 | 3,50 € |
| | Vanille, Erdbeere, Schokolade
<i>Vanilla, strawberry, chocolate</i> | |
| 143 | Klebreisklößchen^{1,8,11,c,g} 酒酿汤圆 | 9,80 € |
| | Klebreisklößchen serviert in vergorener Reissuppe (15 St.)
<i>Glutinous rice dumplings served in fermented rice soup (15 pcs.)</i> | |
| 144 | Seasambällchen^{1,8,11,c,g} 炸芝麻球 | 4,80 € |
| | Gebackene Seasambällchen (6 St.)
<i>Deep fried seasamball (6 pcs.)</i> | |
| 145 | Kürbiskuchen^{1,8,11,c,g} 炸南瓜饼 | 4,80 € |
| | Gebackene Kürbiskuchen (4 St.)
<i>Deep fried pumpkin mochi cake (4 pcs.)</i> | |

