

Suppen // Soup

S1	MISOSUPPE [vegetarisch]	3
	mit Tofu und Seetang ^(f) <i>miso soup with tofu and seaweed</i>	
S2	WAN TAN SUPPE	6
	traditionelle Wan Tan-Suppe mit Blacktiger-Garnelen, Hähnchenfleisch und Bambus ^(a,b) <i>traditional Wan Tan Soup with Blacktiger prawns, chicken and bamboo filling</i>	

Kantonesische Klassiker //Cantonese Classics

V1	ALGENSALAT [vegetarisch]	4,5
	Streifen eingelegter Algen mit Paprika, Koriander und Sesam ^(k) <i>strips of pickled seaweed with pepper, coriander and sesame</i>	
V2	EDAMAME [vegetarisch]	4
	Grüne Sojabohnen mit Naturschale und Meersalz <i>natural green soy beans with sea salt</i>	
V3	GARNELEN TOAST	5
	Blacktiger-Garnelen im Toastbrot ummantelt von Sesam - gebacken [wurde seit 1984 im ehem. Peking Restaurant serviert] ^(a,b,k) <i>fried Blacktiger prawns in toast and coated with sesame</i>	
V4	WAN TAN	4stück/6
	Wan Tan gefüllt mit Blacktiger-Garnelen und Hähnchenfleisch mit Chilli-Sesam-Sauce [scharf] ^(a,b,k) <i>Wan Tan filled with Blacktiger prawns, chicken and chilli sesame sauce [spicy]</i>	
V5	JIAO ZI – Teigtaschen	5,5
	Mit Rindfleisch vom argentinischem Hüftsteak, Gemüse, Kräuterfüllung ^(i,a) <i>dumplings with argentinian sirloin, vegetables and chives</i>	
V6	JIAO ZI – Grüne Spinat-Teigtaschen [vegan]	5,5
	mit Tofu, Morcheln, Sellerie und Kräuterfüllung ^(a,fi) <i>green dumplings [spinach coloured] filled with tofu, mushroom, vegetables and herbs</i>	
V7	KING'S ROLL [vegan]	5,5
	Wan Tan-Teig mit Tofu und Gemüse-Kräuterfüllung ^(a,fi) <i>Wan Tan filled with tofu, vegetables and chives</i>	
V8	TOFU TALER [vegan]	4,5
	Fein gehackter Tofu mit grünen Bohnen, verschiedenen Kräutern und Zitronengras ^(f) <i>chopped tofu with green beans, mixed herbage and lemongras</i>	
V9	FALLEN DUCK	4stück/6,5
	Pfannkuchen mit gerösteter Ente, Gemüse und Hoi Sin Sauce nach Pekinger Art ^(a) <i>pancakes with roasted duck, vegetables and Hoi Sin sauce</i>	
V10	WASABI KING PRAWNS	2stück/8
	Whitetiger-Garnelen aus Norwegen mit feiner Zitronen-Wasabi-Mayonnaise ^(a,b,g,c) <i>deep fried Whitetiger prawns from Norway served in our special lemon wasabi mayonnaise</i>	

Kantonesische Klassiker //Cantonese Classics

F1	CHA SIU BAO	4
.....		
traditionelles Hefebrötchen [Bun] gefüllt mit kantonesischem BBQ vom Schwein. ^(a,f) Ein Klassiker, der in der kantonesischen Küche nicht fehlen darf. <i>traditional bun filled with cantonese pork BBQ. A true classic in the cantonese cuisine.</i>		
F2	TOFU ROLLE [vegan]	5,5
.....		
Glasnudeln, Morcheln, Pilze und Gemüse in hauchdünnem Tofublatt gerollt ^(f,i) <i>razor-thin tofu leaf rolled with morel, mushrooms, vegetables and glass noodles</i>		
F3	DER GURKENSALAT [vegan]	4,5
.....		
knackige Spreewald-Gurken in Knoblauch-Koriander-Dressing. <i>little "Spreewald" cucumber in a garlic coriander dressing</i>		
F4	X.O. TOFU	5,5
.....		
Geröstete Tofuwürfel mit eingelegtem Senfgemüse und X.O. Sauce, unsere aufwendigste Soße aus sonnengetrockneten Jakosmuscheln, Garnelen, Kräutern und Schwarzwälder Schinken ^(f,k) <i>roasted tofu with pickled leaf mustard and X.O. Sauce, our most special sauce made of sundried scallops, shrimps herbs and "Schwarzwälder" ham^(b)</i>		
F5	GEDÄMPFTE SCHWEINERIPPCHEN	5,5
.....		
Gedämpfte Schweinerippchen in einer Schwarzbohnen-Knoblauch-Sauce [minimal scharf] ^(f) <i>steamed cured pork chop in a black bean-garlic sauce [little spicy]</i>		
F6	SIU YUK	6
.....		
traditionell gegrillter Schweinebauch mit Pflaumensoße – knuspriger Mantel und saftiges Fleisch <i>traditional grilled pork belly with plum sauce – crunchy skin and tender meat</i>		
F7	SEETANG-ROLLE	5,5
.....		
vier Seetang-Rollen mit Rindfleischfüllung, dazu unsere fruchtige Kumquatsoße ^(a) <i>four seaweed rolls with beef filling - with our fruity kumquat sauce^(a)</i>		
F8	HA KAO	5
.....		
vier gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelen- und Bambusfüllung ^(b) <i>four steamed rice dumplings stuffed with shrimps and bamboo^(b)</i>		
F9	SIU MAI	5
.....		
Vier gedämpfte Wan-Tans mit Schweinefleischfüllung ^(a,b) <i>four steamed Wan-Tans stuffed with pork^(a,b)</i>		
F10	DIMSUM-MIX	6
.....		
Gemischter Dimsum-Korb mit 4 verschiedenen Dumplings ^(a,b) <i>mixed basket with 4 kinds of dumplings^(a,b)</i>		

Hauptgerichte // Mains

H1	GONG BAO – JI DING	15
	im Wok gebratenes Hähnchenfleisch von der Keule nach „Szechuan-Art“ mit getrockneten Chilli-Schoten, Paprika, Schnittlauch, Erdnuss, Zwiebeln und Knoblauch [scharf] ^(f,h,i) <i>„Szechuan“-style wok fried chicken thighs with dried chilli, vegetables, Chives, onion and garlic [spicy]</i>	
H2	LITTLE CHICK	15
	Hähnchenfleisch von der Keule mit Wasserkastanien, Sellerie, roter Paprika, Schnittlauch, gerösteter Knoblauch und Senf [scharf] ^(i,k) <i>chicken thighs with water chestnut, celery, red pepper, chives, roasted garlic and mustard [spicy]</i>	
H3	STEAK CUBES	17
	Gewürfeltes Argentinisches Hüftsteak mit frischem Gemüse in schwarzer Pfeffersauce auf Süßkartoffeln mit Knoblauch [pfeffrig] <i>cubed Argentinian sirloin with fresh vegetables in black pepper sauce on sweet potato with garlic [pepper spicy]</i>	
H4	LAMM YAM	17
	zarter Lammlachs aus Neuseeland mit Cherrytomaten, Ingwer, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch ⁽ⁱ⁾ <i>sliced lamb from New Zealand with cherry tomatoes, ginger, shallots, celery and garlic</i>	
H5	RED DUCK	17
	knusprige Ente mit grünen Bohnen, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Orangen-Kokossoße ^(a,g) <i>crispy duck with green beans, onions, and mixed vegetable in peanut-orange-coconut sauce</i>	
H6	CHEN'S PRAWNS	18
	Blacktiger-Garnelen mit saisonalem Gemüse, Sellerie und Knoblauch in unserer besonderen X.O. – Soße ^(i,b) <i>wok fried Blacktiger prawns in our special X.O. sauce with seasonal veggies, celery, pepper and garlic</i>	
H7	ALASKA PEARL	17
	Gegrilltes Lachsfilet auf saisonalem Gemüse und in sauer-scharfer Soße <i>grilled salmon filet on seasonal veggies and sour-hot sauce</i>	
H8	SURF 'N TURF	19
	Blacktiger-Garnelen mit Scheiben vom Argentinischen Hüftsteak, Ingwer und Pak-Choi in schwarzer Bohnen-Soße auf Udon-Nudeln ^(a,b,f) <i>Surf 'n Turf comes with Blacktiger prawns, argentinian sirloin, ginger, pak-choi, Udon noodles and our black bean sauce</i>	

Vegetarisch

L1	MAPO TOFU	14
.....		
	Unsere Interpretation des Mapo Tofus - pikant geschmorrt, mit buntem Gemüse, Paprika und Zwiebeln [scharf] ^(f) <i>our interpretation of the traditional Mapo Tofu - spicy braised, with fresh bell pepper and onions</i>	
L2	MATSAMAN CURRY	14
.....		
	Tofu, Kürbis, Karotten und geröstete Erdnüsse mit Zwiebeln und Kokosmilch ^(f,e) <i>tofu, pumpkin, carrots, roasted peanuts, onions and coconut milk</i>	
L3	GEDÄMPFTE AUBERGINE	15
.....		
	zart gedämpfte Aubergine mit einer feinen Konsistenz, die seinesgleichen sucht - mit würziger Pilzsoße, Ingwer und Minze ^(f,i) <i>tenderly steamed egg plant with a spicy mushroom sauce</i>	
L4	„GONG BAO“ AUBERGINE	15
.....		
	scharf angebratene Aubergine nach Gong Bao Art mit klein geschnittenem Gemüse [mild scharf] <i>"Gong Bao" style seared egg plant [mild spicy]</i>	
L5	LO HAN JAI - BUDDHA'S DELIGHT	16
.....		
	im Wok gebratene Lotuswurzel, Wasserkastanien, Morcheln und Shitake-Pilze Ein traditonelles Gericht in der chinesischen/ buddhistischen Küche, das von vegetarischen Mönchen verzehrt wird. ^(f,a) <i>wok fried lotus, water chestnut, morel and shitake mushrooms. It is a vegetarian dish well-known in Chinese and Buddhist cuisine. The dish is traditionally enjoyed by Buddhist monks (who are vegetarians), but it has also grown in popularity throughout the world</i>	
L6	LONG LIFE	11
.....		
	speziell gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse, dazu hausgemachtes Chilli-Sesamöl, Röstzwiebeln und Lauch (mild scharf) ^(c,k) <i>special fried rice noodles with various vegetables, chilli sesame oil, roasted onions and chives (spicy)</i>	
L7	SEIDENTOFU	18
.....		
	weicher Seidentofu in Form von „Jakobsmuscheln“ mit Kräuterseitlingen und Taglilienblüten <i>silken tofu shaped like scallops with king oyster mushrooms and daylily flowers</i>	

geschmorter und sautierter Oktopus – in dünnen Scheiben
braised and sauteed octopus – thin slices

24

zart gebratenes Seeteufelfilet mit Cherry Tomaten und Zuckerschoten
tenderly fried monk fish with cherry tomatoes and snap peas

26

doppelte gebackenes Rindfleisch vom argentinischen Hüftsteak
mit 8 Jahre lang gereiften Mandarinenschale
double fry argentinian roast beef with 8 years ripen tangerines skin

19

White-Tiger-Garnelen mit Schale auf frischem Spargel
White-Tiger prawns with fresh asparagus

26

halbe nach kantonesischer Art gegrillte Barbarie-Ente auf
gemischten Pilzen – dazu eine fruchtige Pflaumensoße
*half of a cantonese grilled Barbarie duck on top of mixed
mushrooms and a fruity plum sauce*

26

frische Wasserkastanien ummantelt von krossen Duroc-Schweinebauchscheiben und
in einer süß-sauren Soße aus Weißdorn und Sauerpflaume
*fresh waterchestnut wrapped in crispy Duroc bacon strips with sugar snap peas in
our sweet and sour sauce made of hawthorn and sour plum*

18

Label Rouge Hähnchen mit Lauch, Zwiebeln, Koriander, Galgant und Knoblauch
im heißen Tontopf serviert

Label Rouge ist ein Gütesiegel für besonders qualitativ hochwertiges Fleisch.
Sie garantiert u.a. eine langsamwachsende Freilandhaltung und Fütterung mit
Getreide statt minderwertiges Tiermehl.

*Label Rouge chicken with chives, coriander, onions, galangal
and garlic – served in a hot clay pot*

*Label Rouge is a seal of quality for extra premium meat. It guarantees
free range husbandry and feeding with corn instead of low quality meat and bone meal.*

23