

Nachtisch



Chinesische Litschis

4
€

Nachspeisen



Gebackene Ananas mit Honig

4
€



GEBACKENE BANANE MIT HONIG

4
€



Mango-Eis

4
€



Gebackene Banane mit Honig und zwei Kugeln Vanilleeis

5
€



Vanilleeis mit Lychees

4
€



Gemischtes Vanille-Mango-Grüntee Eis

4
€



Grün-Tee Eis

4
€



Schwarzes Sesam Eis

4
€



"Duftender Ma-Lai Gao" Gedämpfter süßer Schwammkuchen

4
€



"Ma-Tei-Gao" Süsser Wasserkastanien Kuchen gebraten

4
€



"Lai-Wong-Bao" – gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung

4
€

Alkoholfreie Getränke



Mirinda Orange



Zitrone



San Pellegrino Mineralwasser



Spezi



Apfelschorle



Apfelsaft

10



Apfelsaftschorle



Johannisbiersaft



Johannisbeersaft Schörle



Kirschsaft



Tomatensaft



Lycheesaftschorle



Mango-Saftschörle



Guavenschorle



Kiba



Tonic Water



Kaffee

2 €

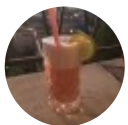


Grüner Tee

2 €



Bananensaft



Guavensaft

2

Alkoholische Getränke



Riesling



Chardonnay



Rosewein



Weißweinschörle



Pinot Grigio Italien



Aperol Spritz

6
€



Hugo

6
€



Malteser



Underberg



Alsterwasser



Alkoholfreies Bier



Tiger Lager Beer



Erdinger Hefeweizen



Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei



Corona

Vorspeisen



Chinesischer Gurkensalat



Pekingsuppe – sauer-scharf mit Bambus, Eiern, Morcheln und Huhn

3
€



Currycremesuppe – mit Rindfleisch und Glasnudeln

3
€



Maissuppe – mit Huhn und Tofu

3
€



Wan-Tan Suppe mit Pak-Choi

4
€



King-Size Sui-Gau Wan-Tan Suppe

5
€



Gedämpfte Jakobsmuschel in ihrer Schale serviert mit Glasnudeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce, pro Stück

7
€



Große Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

3
€



Kroepoek – Krabbenchips

3
€



Knusprige Wan Tan mit süß-saurer Sauce

6
€



Rohkostplatte (Tomaten) mit Hausdressing

4
€

Suppen



Salatsuppe

10 meistbestellte Gerichte



Original

Pasta



Nudeln Rindfleisch

10

Pizza



Pizza Groß



Pizza-Spezial

Hauptgerichte



Entenbraten



Wolfsbarsch

Burgers



Hamburger

24

Gnocchi



Gnocchi

19

Meeresfrüchte



Garnele

10



Garnelen

Menüs



Speisekarte

Chicken



Gebratenes Huhn

14

Heissgetränke



Milchkaffee

3
€



Ingwertee

2
€

Vegetarische Gerichte



Vegetarisches Gericht

9

Sushi Menüs



Ente

Cocktails



Gin Monkey

Getränke



Orangensaft

10

Spirituosen



Pinot Grigio

1



Sambuca



Helbing Kümmel

Biere



Malzbier

Nudelsuppen



Nudelsuppe mit geröstetem BBQ Schweinefleisch und Gemüse

11
€



Nudelsuppe mit Wan-Tan kantonesische Art

11
€



Nudelsuppe mit verschiedenem Fleisch und Gemüse

11
€



Nudelsuppe kantonesischer Art mit Shrimps

13
€

Wein



Cabernet Sauvignon Chile

Erfrischungsgetränke



Mangosaft



Litschisaft

2

Entengerichte



Ente

Softs



Aqua Panna still Mineralwasser



Bitter-Lemon

Rotweine



Merlot Frankreich



Cuvee Karl QbA Deutschland



Merlot – Rothschild, Frankreich



Saint Emilion Grand Cru Frankreich



Bordeaux Mouton Cadet Frankreich



Antinori Peppoli Chianti Classico Italien

Shots



Mei Kuei Lu – Reisschnaps



Kao Liang Chiew – Hirseschnaps



Chu Yeh Chiew – Bambusschnaps



Gin Hendricks



Scotch Johnny Walker Black Label



Mou Tai Hirseschnaps Kweichow

Nachspeise



Gebackener Apfel mit Honig

4
€

WEISSWEINE



Grauburgunder "Dim sum Haus Edition", Pfalz



Sauvignon Blanc "Dim sum Haus Edition", Pfalz



Sauvignon Blanc – Hauswein "Dim sum Haus Edition", Pfalz



Grauburgunder – Hauswein "Dim sum Haus Edition", Pfalz



Riesling – Johannisberg Gelblack, Deutschland



Chardonnay Frankreich



Sauvignon Blanc – Cloudy Bay, New Zealand



Riesling – Geisser, Pfalz

Bratreis und Bratnudeln



Nasi-Goreng Bratreis mit Erbsen, Huhn, Schweinefleisch und Eiern – scharf

11
€



Bratreis mit Eiern, Erbsen und Shrimps

13
€



Bratreis mit Eiern, Erbsen und Rindfleischstreifen

10
€



Bratreis mit Eiern, Erbsen und Huhn

10
€



Hangzhou Bratreis mit Shrimps, BBQ Cha Siu, Eiern und Erbsen

13
€



Bratreis mit Eiern, Erbsen und Curry – scharf, vegetarisch

10
€



Bami-Goreng – Bratnudeln mit Sojasprossen, Huhn, Schweinefleisch und Eiern – scharf

10
€



Bratnudeln mit Sojasprossen und Eiern

10
€



Bratnudeln mit BBQ Cha Siu, Sojasprossen und Eiern

10
€



Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Hühnerfleisch

10
€



Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Rindfleisch

10
€



Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Shrimps

13
€

Fisch und Garnelen



Gebratene Riesengarnelen mit Champignons in Austern-Sauce

19
€



Gebratene Riesengarnelen in würziger Schwarzbohnensauce und Paprika

19
€



Gebackene Riesengarnelen (paniert) mit süß-sauer Sauce

19
€



Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln in süß-sauer Sauce

19
€



Gebratene Riesengarnelen à la Szechuan – pikant

19
€



Gebratene Riesengarnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus

19
€



Panierte Viktoriabarsch Filets mit süß-sauer Sauce – scharf

13
€



Panierte Viktoriabarsch Filets à la Szechuan – scharf

13
€

Asiatische Getränke



Pflaumenwein

4
3
€

Warme Getränke



Doppelter Espresso

4
€

Gerichte vom Rind



Gebratenes Rindfleisch mit diverssem Gemüse – pikant

13
€



Gebratenes Rindfleisch mit knackigem China Brokkoli "Kai-Lan

14
€



Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli und Ingwer

13
€



Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln – scharf

13
€



Gebratenes Rindfleisch mit Curry – scharf

13
€

Gerichte vom Schwein



Ku-Lo-Yuk – Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer (knusprig)

12
€



Gebratenes Schweinefleisch mit China-Brokkoli Kai-Lan

14
€



Gebratenes Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus

12
€



Hausgeröstetes BBQ Cha Siu mit Sojasprossen

12
€



Gebratenes Schweinefleisch mit diversem Gemüse pikant

12
€

Gerichte vom Huhn



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Ananas süß-sauer

12
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Szechuan mit diverssem Gemüse – pikant

12
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gelbem Curry – scharf

12
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen und diverssem Gemüse

12
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit würziger Schwarzbohnensauce und Paprika scharf

12
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Brokkoli und Ingwer

12
€



Gebackenes Hühnerbrustfilet (paniert) mit Ananas – süß-sauer

12
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Chop-Suey

12
€

Heiße Getränke



Schwarzes T-Shirt

2
€



Jasmintee

2
€

Wein, Sekt und Spirituosen



Jägermeister

Getränke alkoholfrei



Pepsi Cola



Pepsi Cola hell

Longdrinks



Campari-Orange

6
€

Wein & Spirituosen



Wodka Russian Standard

Tofu-Spezialitäten



Szechuan Mapo Tofu in würziger Schweinehack-Sauce – scharf

14
€



Gebratene Tofustreifen mit Shrimps

13
€



Gebratener Tofu mit Morcheln, Bambus und Schweinefleisch scharf

13
€

Coffee



Cappuccino

9
3 €



Espresso

10
2 €

Soda



Ginger-ale

Flaschenbiere



Tsingtao chinesisches Bier

Kaffee



Latte macchiato

3
€

Prosecco und Champagne



Prosecco Piccolo – Italien



Prosecco – Italien



Cremant – Frankreich



Champagner Moet Chandon Frankreich

BEILAGEN



Kleine Portion Bratreis mit Eiern

4
€



Kleine Portion Bratnudeln mit Eiern

4
€



Extra Sauce (süß-sauer, dunkle Sauce, Currysauce)

2
€



Kleine Portion Jasmin Duftreis

2
€

BIER



König-Pilsener vom Faß



Dunkelbier Köstritzer

Tofu, Vegan Und Vegetarisch



Gebratene Tofustreifen mit chinesischen Pilzen und Gemüse

11
€



Buddha-Fastenspeise – verschiedene geschmorte Gemüse

11
€



Pak Choi – chinesisches Gemüse aus dem Wok

11
€



Gebratene Tofustreifen mit Sojasprossen

11
€



Gebratene Mangetout-Erbsen -Zuckererbsen

13
€



**Kai-Lan – knackiger chinesischer Brokkoli mit Ingwer und einem Schuss Siu-Hing
Reisschnaps im Wok gebraten**

14
€



**Ong-Choy – Wasserspinat mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju
Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten**

13
€



Spitzkohl mit Ingwer und einem Schuß Siu-Hing Reisschnaps aus dem Wok

11
€



Tofustreifen mit Chinalauch aus dem Wok

13
€



Gebratene Tofuwürfel gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer scharf

11
€



Gebratene grüne Paprika mit Chili

11
€

Gerichte von der Ente



Knusprig geröstete Ente mit roter Curry-Sauce – scharf

16
€



Knusprig geröstete Ente mit Ananas – süß-sauer

16
€



Knusprig geröstete Ente mit dunkler Paprika Sauce pikant

16
€



Knusprig geröstete Ente mit dunkler Sauce

16
€



Pekingente, tranchiert, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce, halbe Ente (das Gericht wird traditionell warm, nicht heiß serviert)

28
€



Pekingente tranchiert, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce, ganze Ente (das Gericht wird traditionell warm, nicht heiß serviert)

50
€

Unsere authentischen kanton-Spezialitäten



Unsere authentischen kanton-Spezialitäten

Kanton Nudeln und Suppen



Gebackene chinesische Fadennudeln mit Riesengarnelen, Pak-Choi und chinesischen Pilzen 19 €



Gebackene chinesische Fadennudeln mit Schweinefleisch, Sojasprossen und chines. Pilzen 13 €



Gebackene chinesische Fadennudeln mit Rindfleisch und chinesischen Pilzen 13 €



Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Ingwer und Sojasprossen (Kanton-Klassiker) 13 €



Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Tintenfisch, Zwiebeln, Chili, Paprika in würziger Schwarzbohnensauce – pikant-scharf 13 €



Hausgemachte Reisbandnudelsuppe Ho-Fan mit gerösteter Siu-Lap Grillente, Pakchoi und Pflaumensauce (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert) 12 €



Gebratene chinesische Reismudeln "Ha-Mun" mit Shrimps und Cha-siu Schweinefleisch 12 €



Fadennudelsuppe mit King-Size Sui-Gau Garnelen Wan-Tans und Pakchoi Gemüse 12 €

Kanton Schweinefleischgerichte



Cha-Siu – gegrilltes BBQ Schweinefleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst

13
€



Gedämpfte Rippchen in Pflaumensauce (mit Knochen)

12
€



Geröstetes "Jing-Du" Schweinefleisch in süß-saurer Reisessig Sauce

13
€

Kanton Rindfleischgerichte



Gebratenes Rindfleisch mit Bittergurke in würziger Schwarzbohnensauce

13
€



Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Zwiebeln, Chili und Paprika in würziger Schwarzbohnensauce – pikant-scharf

13
€

Kanton Geflügelgerichte



Kanton Soja-Hühnchen – Das Hühnchen wird in spezieller Sojasauce und mit Knochen serviert

13
€



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Selleriestangen und Cashew-Nüssen

12
€



Traditionell geröstete Ente gewürzt nach kantonesischer Art der Siu-Lap Grillkunst (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)

18
€

Kanton Fisch und Meeresfrüchte



Ganze Riesengarnelen gebraten in süß-saurer Sauce kantonesische Art

20
€



Ganze Riesengarnelen gebraten, gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer scharf

20
€



Ganze Riesengarnelen gedämpft mit Knoblauchsauce

20
€



Gebratener Tintenfisch mit Spezial-Salz-Pfeffer-Würzung – scharf

13
€



Gebratener Tintenfisch mit Paprika und Schwarzbohnensauce

13
€

Kanton Style Empfehlungen



"Lung-Ha" Ganzer Hummer (ca. kg) traditionell im Wok gebraten mit Ingwer, Lauchzwiebeln

69
€



"Lung-Ha-Mien" – Ganzer Hummer (ca. kg) traditionell im Wok gebraten mit Ingwer, Lauchzwiebeln auf gebackenen chinesischen Fadennudeln

79
€



Schweinebauch mit Mui-Choy (eingelegtes chinesisches Gemüse) im Tontopf geschmort

16
€



Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort im Tontopf mit dunkler Anis Sauce

16
€



Lammkotelett im Tontopf mit Schwarzpfeffer, Ingwer und Lauchzwiebeln

16
€



**Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Mangetout-Erbsen
(Zuckererbsen), Cha-Siu BBQ Schweinefleisch und Lauchzwiebeln**

13
€



Gebratene Mangetout-Erbsen (Zuckererbsen)

13
€



**Kai-Lan – knackiger chines. Brokkoli mit Ingwer und einem Schuss Siu-Hing
Reisschnaps im Wok gebraten**

14
€



Spare-Ribs gebraten mit Chili, Salz und Pfeffer scharf

13
€



**Schweinebauch mit Sternanis, Reiswein und Sojasauce im Tontopf rotgeschmort mit
Tofuknoten**

14
€



**Auberginen und Tofu gefüllt mit Garnelen-Schweinehack in Schwarzbohnensauce
(Zubereitungszeit min)**

26
€



Auberginen im Tontopf mit Lauchzwiebeln und Hühnerfleisch

15
€



"Suen-Miu" – gebratenes Knoblauchstangengemüse mit Schweinefleisch

14
€



Marinierte Spare-Ribs à la "Tsan-Gong" gewürzt mit Reissessig

15
€



**Gedämpfte Dorade im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und
Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce**

22
€



Jakobsmuscheln mit Mangetout-Erbsen und Sellerie in XO-Sauce im Wok gebraten

26
€



Gedämpfter Steinbutt im Ganzen mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce 45 €



"Ngan-Suet-Yue" – gebratene Stücke vom Heilbutt mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce (mit Gräten) 21 €

Hongkong Island Menü



Pekingsuppe – sauer-scharf mit Bambus, Eiern und Huhn



Rindfleisch mit diversem Gemüse – pikant



"Ku-Lo-Yuk" – Schweinefleisch paniert süß-sauer – knusprig



Eiscreme oder Kaffee/Tee

Kowloon Menü



Wan-Tan Suppe mit Pak-Choi kantonesische Art



Pro Person eine Frühlingsrolle



Gebratene Riesengarnelen – pikant-scharf



Gebackene Ente mit Ananas – süß-sauer

Tsingtao Menü



Riesengarnelen in Spezialsauce kantonesische Art



Gebackene Ente in dunkler Sauce



Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Schwarzbohnensauce



Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Curry scharf

Guangzhou Gourmet Menü - Siu-Lap-Platte



Geröstete Grillente gewürzt nach kantonesischer Art (die Ente wird mit Knochen serviert) und gegrilltes mageres "Cha Siu" BBQ Schweinefleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst



Ganze Riesengarnelen gebraten gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer

Kanton Gourmet Menü



Gebratene Riesengarnelen gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer – scharf

Kanton Gourmet Menü - Siu-Lap-Platte



Geröstete Grillente nach kantonesischer Art (die Ente wird mit Knochen serviert) und gegrilltes mageres "Cha-Siu" BBQ Schweinefleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst



"Tsan-Gong" – marinierte Spare-Ribs gewürzt mit Reissessig



Gedämpfter Loup de Mer im Ganzen mit Sojasauce, Lauchzwiebeln und Ingwer

Rosé - Deutschland



Rosé Deutschland

Exklusive Spezialität Mou Tai



Kweichou Mou Tai

Aperitifs und Cocktails



Gin and Tonic – Monkey

10
€



Gin and Tonic – Hendrick's

9
€



Pink Spritz – Pink Guava, Prosecco

6
€



Mangotini – Mango, Wodka

7
€



Lychee Spritz – Lychee, Prosecco

6
€



Beijing Breeze Guava, Lychee, Rum

8
€



Manhattan – Whiskey, Vermouth

7
€



Martini – Gin, Wodka, Vermouth

7
€



Wodka Lemon – Russian Standard

8
€



Sake – Reiswein, Kännchen, heiß

5
€



Shau Xing – Reiswein, Kännchen, heiß

6
€

Tee (pro Person)



Ti Kuen Yin Oolong Tee

2
€



Yunnan Po Li Tee

2
€

Mittagsmenüs



Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln

13
€

AQUAVIT & KORN



Jubiläums Aquavit

Nicht kategorisiert



Chinesischer Gurkensalat mit Essig und Knoblauch

5
€



Gebratenes Rindfleisch mit Champignons in Austernsauce

13
€



GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CHINESISCHEN PILZEN UND BAMBUS

13
€



GEBRATENES RINDFLEISCH MIT INGWER UND LAUCHZWIEBELN

14
€



Fu-Jung Eier mit Tomaten

10
€



Gebrochenes Hühnerbrustfilet mit chinesischen Pilzen und Bambus

12
€



Gebrochenes Rindfleisch mit diverser Gemüse

13
€



Gebrochenes Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Ingwer

14
€



Gebrochenes Lammfleisch mit Ingwer und Lauchzwiebeln

16
€



Prinzessbohnen mit Schweinehack, Knoblauch und Chili im Wok gebraten

14
€



Spitzkohlgemüse mit Ingwer und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten

11
€



Gedämpfter Loup de mer im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce

22
€



GEBRATENES HÜHNERBRUSTFILET MIT GEMÜSE UND CASHEWNÜSSEN



FRITTIERTE SESAMBÄLLCHEN GEFÜLLT MIT LOTUSKERNPASTE

5
€



RHABARBER SAFTSCHÖRLE



Gambas



Getränke



Nachtisch



Gin Tanqueray



Cognac Remy Martin