

Vorspeisen

Jiaozi (hausgemachte traditionelle chinesische Maultaschen – 4 Stück)

AV1	Jiaozi gefüllt mit Schweinefleisch	5,50 €
AV2	Jiaozi gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudeln – vegetarisch	5,50 €
AV3F	Jiaozi-Suppe gefüllt mit Schweinefleisch	6,50 €
AV3V	Jiaozi-Suppe gefüllt mit frischem Gemüse und Glasnudeln – vegetarisch	6,50 €

Wan Tan (hausgemachte traditionelle chinesische Teigtaschen – 4 Stück)

AV19	Wan Tan (gebacken) gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps	6,50 €
AV18	Wan Tan nach Szechuan Art (gekocht) – typisch chinesisch gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps in einer scharfen Soße – sehr scharf	6,90 €
AV17	Wan Tan-Suppe gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps	6,90 €

Wraps (4 Stück)

AV11	Peking-Wraps Entenfleisch, Lauchzwiebeln und Entenbratensoße	8,50 €
AV12H	Chinatown-Wraps Hühnerfleisch, frisches Gemüse und Erdnusssoße	7,90 €
AV11V	Dufthafen-Wraps – vegetarisch Tofu, frische Minze, frisches Gemüse und Honig-Senf-Soße	7,90 €

Vorspeisen mit Fleisch oder Garnelen

AV20	Jiang Niu Rou – Rindfleischsalat – typisch chinesisch Rindfleisch (chinesisch mariniert) mit Knoblauch und Sojasoße	7,90 €
AV12	Ma La Niu – Rindfleischsalat – typisch chinesisch Rindfleisch (chinesisch mariniert) mit Knoblauch und Szechuanpfeffer – sehr scharf	7,90 €
AV21	Kou Shui Ji – Hühnerfleisch nach Szechuan Art – typisch chinesisch Hühnerfleisch (mit Knochen) mit Knoblauch in einer scharfen Soße – sehr scharf	6,90 €
AV7	Scharfe Konkubine Hühnerfleisch mit Gurken, Knoblauch, Reis als Beilage – scharf	6,50 €
AV4	Kung Fu 3 Hühnerspieße mit Lauchzwiebeln und Erdnusssoße	5,90 €
AV9	Himmlicher Tempel Garnelen mit Möhren und Ingwer in einer delikaten Soße – süß-sauer und leicht scharf	7,50 €

Vorspeisen

Vegetarische Vorspeisen

AV22	Kung TOFU 3 Tofuspieße mit Lauchzwiebeln und Erdnusssoße	5,50 €
AV14	Tor zum Himmel geräucherter Tofu (in Streifen geschnitten) mit frischem Gemüse – leicht scharf	6,90 €
AV5	Lanzhou-Salat Glasnudeln mit Möhren, Chinakohl, Gurken in einer chinesischen Essigsoße	6,00 €
AV6	Nudelsalat mit scharfer, leckerer Meister-Song-Soße – scharf	6,90 €
AV10	Glasnudelsalat mit Möhren, Gurken und Ingwer in einer delikaten Essigsoße – leicht scharf	6,90 €
AV13	Spinatsalat Spinat mit frischem Ingwer und Chili – leicht scharf	6,90 €
AV8	Algensalat Algen mit Gurken, roter Paprika und Möhren – leicht scharf	6,90 €
AV16	Bohnensalat Bohnen mit Knoblauch und spezieller Meister-Song-Soße – leicht scharf	6,90 €
AV23	Brokkolisalat Brokkoli mit Knoblauch und Essig – leicht scharf	6,90 €
AV15	Kartoffelsalat – typisch chinesisch aus der Heimat von Frau Lei Kartoffeln (in Streifen geschnitten und gekocht) mit Knoblauch und Essigsoße	6,90 €
L3	Auberginensalat – typisch aus Nordchina Aubergine mit Knoblauch und Soja-Essig-Soße – leicht scharf	6,90 €
L4	Mu-Err-Salat – typisch chinesisch Mu-Err-Pilze mit Lauchzwiebeln und Soja-Essig-Soße	6,90 €
L2	Gurken-Knoblauch-Salat – typisch chinesisch frische Gurken mit viel Knoblauch und Soja-Essig-Soße	6,50 €

Vorspeisensuppen

ASLT	Suan La Tang Pikante Vorspeisensuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Möhren, Sojasprossen und chinesischem Pfeffer – sauer-scharf	6,50 €
ASLT1	Suan La Tang – vegetarisch Pikante Vorspeisensuppe mit Tofu, Glasnudeln, Möhren, Sojasprossen und chinesischem Pfeffer – sauer-scharf	6,00 €
AMV22	Kokosmilchsuppe Vorspeisensuppe mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse in Kokosmilch	6,50 €
AMV2	Kokosmilchsuppe – vegetarisch Vorspeisensuppe mit Tofu und frischem Gemüse in Kokosmilch	6,00 €

Hauptgerichte

wahlweise mit handgemachten frischen Nudeln oder mit Reis

Hauptgerichte mit Fleisch

H1	Knusprige Ente Entenfleisch (knusprig gebraten) mit frischem Gemüse und Entenbratensoße	15,90 €
H2	Sommerente Entenfleisch (knusprig gebraten) mit Lanzhou-Salat	14,90 €
H18	Terrakotta-Armee – Rindfleischsalat Rindfleisch (chinesisch mariniert) mit roter Paprika, Brokkoli, Lauch und Pfeffer – scharf	14,90 €
H10	Roter Drache Hühnerfleisch mit Chinakohl, Sojasprossen, Chili und weiteren aromatischen und scharfen Zutaten – scharf	14,90 €
C1A	Hühnerfleisch nach Lanzhou Art – typisch chinesisch aus der Heimat von Meister Song Hühnerfleisch (mit Knochen) mit Bandnudeln, Glasnudeln, Kartoffeln und grünen Pfefferschoten – leicht scharf	14,90 €
H11	Erinnerung an die Seidenstraße Hühnerfleisch mit Glasnudeln und frischem Gemüse	13,90 €
H3	Shanghai Tower Hühnerfleisch mit Spinat, Zucchini, Brokkoli, Zwiebeln und Sojasprossen	13,90 €
H14	Guo Bao Rou – typisch chinesisch aus der Heimat von Frau Lei Schweinefleisch (knusprig frittiert) – süß-sauer	15,90 €
C3	Schweinefleisch in Fischgewürz – nach Szechuan Art Schweinefleisch (in Streifen geschnitten) mit typischen Gewürzen für Fischgerichte aus Nordchina, mit Kohlrabi, Paprika, Möhren, Mu-Err-Pilze, Schnittlauch, Ingwer und Knoblauch – leicht scharf	14,90 €
H25	Xiao Chao Rou – Schweinebauch nach Hunan Art Schweinebauch mit grünen Pfefferschoten und Meister-Li-Soße – scharf	14,90 €
H4	Chinesische Mauer – Schweinefleisch nach Lanzhou Art Schweinefleisch (chinesisch mariniert) mit frischem Gemüse und Erdnusssoße	13,90 €
H9	Der letzte Kaiser Schweinefleisch mit Sauerkraut und Glasnudeln	13,90 €

Hauptgerichte mit Fisch

C7	Gedämpfter ganzer Fisch – aus der traditionellen Kanton-Küche Wolfsbarsch (wie gewachsen), gedämpft – naturbelassener Geschmack, sehr leicht gewürzt, mit Schnittlauch und Sojasoße	18,90 €
C8	Gekochter ganzer Fisch – aus der traditionellen Küche Nordchinas Wolfsbarsch (wie gewachsen), gekocht, mit typischen Gewürzen aus Nordchina, mit Schnittlauch, Ingwer, Knoblauch und Sojasoße – leicht scharf	18,90 €
H8	Böser Chinese Pangasius (Süßwasserfisch) im Teigmantel frittiert und gekocht mit frischem Gemüse, Knoblauch, Ingwer und Chili – scharf	14,90 €
H20	Lieblingessen des Genossen Ju Jin Tao Garnelen mit Glasnudeln, grünen Bohnen und Champignons	14,90 €

Hauptgerichte

wahlweise mit handgemachten frischen Nudeln oder mit Reis

Vegetarische Hauptgerichte

H7	Verbotene Stadt Tofu mit Spinat, Zucchini, Brokkoli, Möhren und Sojasprossen	12,90 €
C6D	Lu Shan Kartoffeln (in Streifen geschnitten) mit Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer und Chili – <i>leicht scharf</i>	12,50 €
C9	Yu Yuan Stangenbohnen mit roter Paprika, Knoblauch und Pfeffer – <i>leicht scharf</i>	12,90 €
C13	Tigerhaut grüne Pfefferschoten mit Knoblauch und Sesam – <i>sehr scharf, aber nicht tödlich</i>	12,90 €

Große Nudelsuppen

mit handgemachten Nudeln und frischem Gemüse

wahlweise mild oder scharf

Große Nudelsuppen mit Fleisch oder Garnelen

S6	mit Rindfleisch	13,90 €
S5	mit Hühnerfleisch	13,90 €
S7	mit Hühnerfleisch und Curry in Kokosmilch	13,90 €
S1	mit Schweinefleisch	13,90 €
S8	mit Wan Tan (5 Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Shrimps)	14,90 €
S3	mit Garnelen in Kokosmilch	15,90 €

Vegetarische Große Nudelsuppen

S2	mit Tofu	11,90 €
S4	mit Tofu und Curry in Kokosmilch	12,90 €

Information zu Allergenen

Gerne gibt Ihnen unser Service-Personal im Restaurant Auskunft über die Allergene zu unseren Speisen. Sie können sich auch telefonisch oder per E-Mail bei uns über die Allergene zu unseren Speisen informieren.

Spezialitäten des Hauses

„Heiße Platten“

mit frischem Gemüse

wahlweise mit handgemachten frischen Nudeln oder mit Reis

Heiße Platten mit Fleisch oder Fisch

H21	Heiße Platte „Gute Laune“ Lammfleisch mit Champignons und Zwiebeln – <i>leicht scharf</i>	16,90 €
H26	Heiße Platte „Si Nian“ Lammfleisch mit Kreuzkümmel, Pfefferschoten und Zwiebeln – <i>leicht scharf</i>	16,90 €
H6	Heiße Platte „Lachender Koch“ Rindfleisch mit Sesam und rotem Chili – <i>scharf</i>	15,90 €
H23	Heiße Platte „Ping Ping An An“ Hühnerfleisch (knusprig gebraten) mit Meister-Li-Soße – <i>süß-sauer</i>	15,90 €
H5	Heiße Platte „LeiLei“ Hühnerfleisch – <i>leicht scharf</i>	15,90 €
H12	Heiße Platte „Wo Ai Jing Ju“ Schweinefleisch (knusprig gebraten) mit Meister-Li-Soße – <i>süß-sauer</i>	14,90 €
H24	Heiße Platte „Gu Xiang“ – typisch chinesisches aus der Heimat von Frau Lei Schweinefleisch (knusprig gebraten) mit spezieller salziger Soße – <i>salzig</i>	14,90 €
H15	Heiße Platte „Rote Laterne“ Garnelen mit Meister-Liu-Soße – <i>scharf</i>	16,90 €
H22	Heiße Platte „Schwarzer Drachenfluss“ Pangasius (Süßwasserfisch) mit Bohnen und Meister-Liu-Soße	14,90 €

Vegetarische Heiße Platte

H16	„Mein Lieblingsessen auf der heißen Platte“ Tofu – <i>leicht scharf</i>	13,90 €
-----	---	---------

Nachspeisen

N1	Vanilleeis mit Mangosoße	4,90 €
N2	Gebackene Banane mit Mangosoße	5,90 €
N3	Gebackener Apfel mit Honig	5,90 €