



美味

需预订

Nach Vorbestellung (mind. 24 Stunden)

T50 北京片皮鸭	一吃 88/二吃加 12/三吃加 12
<i>Peking Ente 3 Gänge</i>	<i>1 Gang 88/ 2 Gänge 100/ 3 Gänge 112</i>
N1 广东烤鸭	半只 42/一只 79
<i>Geröstete Ente nach kantonesischer Art</i>	<i>Halbe 42 / Ganze 79</i>
N2 老火玉米排骨汤	2-4 人 36/罐, 5-8 人 53/罐
<i>Schweinerippchen Suppe mit Maiskorb</i>	<i>kleine 36, grosse 53</i>
N3 荠菜馄饨老鸡汤	2-4 人 39/罐, 5-8 人 58/罐
<i>Jicai Wonton in Hühnersuppe</i>	<i>kleine 39, grosse 58</i>
N4 什锦菌菇汤	2-4 人 32/罐, 5-8 人/49 罐
<i>Vegi Suppe mit Wildpilzen</i>	<i>kleine 32, grosse 49</i>
N5 金汤黑米辽参	每位 38
<i>Seegurken mit schwarzem Reis in goldene Suppe</i>	<i>38/per</i>
N6 南非鲍鱼捞饭 <i>Seeohren (Abalone)</i>	每位 48/per
N7 上海熏鲳鱼 <i>Marinierte Pomfrets Shanghai-Art</i>	30
N8 巫山烤全鱼 <i>Gebackener Wolfsbarsch Turandot (ca.1kg)</i>	63
N9 沸腾鱼 <i>Sashimi in heißem Öl</i>	68
N10 干烧大明虾 <i>Grillierte Riesengarnelen</i>	39/3 只
N11 黄油焗青龙虾尾(2尾) <i>Butter gebackene Hummerschwänze</i>	98
N12 波士顿大龙虾 800 克 <i>Ganzer Hummer</i>	时价/Tagespreis

N13 珍宝蟹 1 公斤	<i>Taschenkrebs</i>	时价/Tagespreis
N14 五彩大拉皮	<i>Regenbogen Salat mit breiten Glasnudeln</i>	26
N15 糖醋排骨	<i>Geschmorte Schweinerippchen in süsser und saurer Sauce</i>	29

前汤 Suppe

S1 酸辣汤	<i>Sichuan Suppe mit Poulet</i>	6/碗/per
VS2 红枣枸杞莲藕汤	<i>Vegetarische Suppe</i>	8/碗/per
S3 虾鸡云吞汤	<i>Hausgemachte Wonton Suppe</i>	8/碗/per, 42/盆/gross
S4 冬阴功汤	<i>Tom Yam Gung Suppe mit Crevetten</i>	8/碗/per

点心 Dim Sum

蒸点心 *Gedämpfte*

D1 牛肉烧麦	<i>Siu Mai Rindfleisch</i>	9/4 粒
D2 鸡肉烧麦	<i>Siu Mai Pouletfleisch</i>	9/4 粒
D3 小笼包	<i>Xiao Long Bao</i>	9/4 粒
D4 虾饺	<i>Ha Gao Crevetten</i>	10/4 粒
D5 菠菜素饺	<i>Spinat Gao</i>	9/4 粒
D6 素菜饺	<i>Teigtaschen mit Gemüse</i>	9/4 粒
D12 点心蒸拼	<i>Gemischte gedämpfte Dim Sum Platte</i>	18/8 粒

煎点心 *Gebratene*

D7 牛肉生煎包	<i>Hausgemachte luftige Teigtaschen Rindfleisch</i>	12/4 粒
D8 鸡肉煎饺	<i>Teigtaschen Poulet</i>	9/4 粒

D9	素煎饺	<i>Gyoza mit 5 Gemüse</i>	9/4 粒
D10	素春卷	<i>Frühlingsrollen mit Gemüse</i>	7/4 粒
D11	炸虾	<i>Knusprig panierte Garnelen</i>	9/4 粒
D13	点心素拼	<i>Gemischte Vegi Dim Sum Platte</i>	16/8 粒

冷盘 Kalte Speisen

K1	上海酱萝卜	<i>Marinierter Rettich</i>	16
K2	酸辣海带丝	<i>Seetangstreifen mariniert saurer-scharfer</i>	15
K3	拍黄瓜	<i>Gurkensalat in Knoblauchsauce</i>	13
SA2	木瓜沙拉	<i>Papaya Salat</i>	16
K6	葱姜白切鸡	<i>Pouletschenkel mit Ingwer und junge Zwiebeln „Shanghai-Art“</i>	23
K7	四川口水鸡	<i>Poulet in scharfer Sauce nach „Sichuan-Art“</i>	24
K8	酱汁牛肉	<i>Dünne Scheiben von geschmortem Rindsschenkel</i>	24
K9	夫妻肺片	<i>Rindszunge, Rindskutteln und Rindfleisch mit Koriander in scharfer Sauce</i>	27

热菜 Hauptspeisen

H1	麻婆豆腐	<i>Mapo Tofu mit Hackfleisch</i>	26
H2	家常豆腐	<i>Gebatener Tofu</i>	25
T61	上海红烧肉	<i>Geschmorte Schweinsbrust</i>	32
H3	农家小炒肉	<i>Schweinebauch-Braten mit Gemüse</i>	27
H4	回锅肉包菜	<i>Schweinsbauch-Braten mit chinesischem Weisskohl</i>	27
H5	鱼香肉丝	<i>Schweinestreifen in „Yu Xiang-Sauce“</i>	28

H6	京酱肉丝夹饼	<i>Gebratene Schweinstreife in hausgemachter Sauce mit Lauch, Gurken und Pfannkuchen</i>	32
601	老式锅包肉	<i>Knuspriges Schweinsnierstück süss sauer</i>	30
T62	淮扬狮子头	<i>Fleischbälle vom Schwein nach Huaiyang Art</i>	33
603	金牌蒜香骨	<i>Knusprig und saftige Schweinerippchen mit geröstetem Knoblauch</i>	30
H7	酱油肉炒年糕	<i>Gebratene Reiskuchen mit Schweinefleisch</i>	27
H8	腊味蒸双拼	<i>Duo von Wurst und Speck gedämpft</i>	31
H9	糯米粽香肉	<i>Gedämpfter Klebreis mit Schweinefleisch und Shiitakepilzen</i>	30
H12	鱼香茄子煲	<i>Auberginertopf an Yu-Xiang Sauce mit Hackfleisch</i>	28
T21	重庆辣子鸡	<i>Poulet frittiert mit getrockneten roten Chili</i>	30
202	宫爆鸡	<i>Gong Bao Chicken</i>	26
301	水煮牛肉	<i>Rindfleisch in scharfem Chili Öl mit Sellerie und Chinakohl</i>	35
H10	酸汤肥牛卷	<i>Rindfleisch gedünstet in saurer Suppe mit Udon</i>	32
801	孜然羊肉粒粒香	<i>Gebratene Lammwürfel mit getrockneten Chili und Kreuzkümmel</i>	35

干锅 Miniwok

W1	干锅花菜	<i>Blumenkohl</i>	23
W2	干锅手撕包菜	<i>Chinesischer Weisskohl</i>	23
W3	干锅大虾	<i>Riesengarnelen</i>	33
W4	干锅肥肠		33

海鲜 Seefood

M1 酸菜石斑鱼	<i>Zackenbarschfilet mit Sellerie und Palmkohl in Sauerkrautsuppe</i>	33
M2 酸菜肥肠石斑鱼		38
701 松鼠石斑鱼	<i>Knuspriges Zackenbarschfilet</i>	35
M4 水煮石斑鱼	<i>Zackenbarschfilet in scharfem Chili Öl</i>	35
M5 金汤手撕豆腐虾球	<i>Tofu und Garnelen in goldener dichter Suppe</i>	38
401 宫保虾球	<i>Gong Bao Crevetten</i>	33
402 黑松露虾球	<i>Crevetten mit Trüffel-Sauce</i>	33
M7 避风塘大虾	<i>Frittierte Crevetten mit Knoblauch</i>	35
M8 多宝鱼 600 克 (清蒸, 豆豉蒸, 剁椒)	<i>Steinbutt</i>	39
M9 鲈鱼 600 克 (清蒸, 豆豉蒸, 剁椒)	<i>Wolfsbarsch</i>	33
M10 蒜蓉粉丝蒸开边虾	<i>Gedämpfte Garnelen mit Glasnudeln in Knoblauchsauce</i>	35
M11 蒜蓉粉丝蒸扇贝	<i>Jakobsmuscheln mit Glasnudeln in Knoblauchsauce</i>	35/4 只

蔬菜 Gemüse

V104 白灼生菜	<i>Gebratener Eisbergsalat</i>	18
V105 白灼秋葵	<i>Gebratene Okra</i>	24
V106 蒜蓉空心菜	<i>Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch</i>	24
V107 清炒上海小唐菜	<i>Gebratene Pak Choi</i>	20
V108 香菇菜心	<i>Shiitake-Pilze mit Pak Choi</i>	24
V109 什锦蔬菜	<i>Gemischtes Gemüse</i>	24

面饭 *Reis und Nudeln*

R003 厨师素炒饭	<i>Gebratene Reis mit Eiern und Bohnen</i>	18
N001 素炒拉面	<i>Gebratene Ramen Nudeln</i>	17
N002 素炒乌冬	<i>Gebratene Udon</i>	17
N003 素炒河粉	<i>Gebratene Reismudeln</i>	17
N005 乌冬汤面	<i>Udon in Suppe</i>	17
N006 河粉汤面	<i>Reismudeln in Suppe</i>	17
N007 拉面汤面	<i>Ramen Nudeln in Suppe</i>	17

附加配料 *Dazu Ihre Zutaten*

豆腐 *Tofu* 5/鸡肉 *Poulet* 6/牛肉 *Rind* 7/虾仁 *Crevetten* 7

素鸡 *Plantet Chicken* 6/素牛肉 *Plantet Beef* 6/素虾仁 *Plantet Shrimps* 6

R001 白饭	<i>Reis nature (kleine)</i>	2.5
R002 炒饭	<i>Gebratene Reis (kleine)</i>	4.5
R004 上海荠菜肉馄饨汤	<i>Jicai Wonton in Suppe</i>	10 个 25/碗
R005 酒酿圆子	<i>Klebereis Bällchen in Reiswein</i>	8

