

Vegetarisches Menü



头盘 Vorspeisen

素菜饺	D6	Gemüse Gao	4st	10
		Handgemachte Teigtaschen mit Karotten, Bambussprossen, Mais, Shiitake-Pilze, Schalotten, Knoblauch und Koriander		
素煎饺	D9	Gyoza Gemüse	4st	9
		Gebratene Teigtaschen mit Gemüse		
春卷	D10	Frühlingsrollen	4st	7
		Gebratene Teigtaschen mit Kohl, grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Mungobohnensprossen und Knoblauch		
素酸辣汤	St	Sichuan Suppe		7
		Tofu, Judasohr-Pilze, Ei, Glasnudeln und Bambussprossen		
芝麻沙拉	SA1	Gemischter Salat		12
		Mit Sesam-Dressing		
木瓜沙拉	SA2	Papaya Salat		16
		Grüne Papaya, Knoblauch mit Fischeis und Erdnüssen		

热菜 Hauptspeisen

鱼香茄子	V3	Auberginestopf		26
		Gebratene Auberginen an Yu-Xiang Sauce im Keramiktopf serviert.		
麻婆豆腐	V1	Mapo Tofu		24
		Tofu in scharfer Sauce nach Sichuan Art		
罗汉斋	V4	Mönchtopf		24
		Tofu, saisonale Gemüse und Glasnudeln		
什锦蔬菜	V5	Gemischtes Gemüse		24
		Karotten, Broccoli, Zwiebeln, Pak Choi und Saisonales Gemüse		
蒜蓉空心菜	V7	Gebratener Wasserspinat		22
		Mit Knoblauch		
红烧茄子	V2	Geschmorte Aubergine mit Backteig		26
虎皮尖椒	V9	Gebratene Tigerpaprika		24
清炒上海小唐菜	V8	Gebratene Pak Choi		22
家常豆腐	V6	Gebratener Tofu		24
		白饭 Reis nature (+ chf 2.5), 炒饭 Gebratene Reis (+ chf 4.5)		

面饭 Reis und Nudeln

红咖喱	C1	Rotes Curry mit Reis		18
黄咖喱	C2	Gelbes Curry mit Reis		18
中式炒饭	R3	Gebratener Reis		18
炒拉面	N1	Gebratene Ramen		18
炒乌冬	N2	Gebratene Udon		18
炒河粉	N3	Gebratene Reissnudeln		18

豆腐 Tofu (+ chf 5), 素鸡 Planted Chicken (+ chf 6), 素牛 Planted Rind (+ chf 6)