

Insider Karte

mit (#) bitte immer vorbestellen (2-3 Tage)

| | |
|---|-------|
| 辣子鸡 La-Zi-Ji (#) Hähnchen mit Knochen und Haut mariniert, stark sautiert mit Koriander, Sesam, Erdnüssen und Chili..... | 14,80 |
| 辣子虾 La-Zi-Xia Garnelen trocken sautiert mit Koriander, Chili, Erdnüssen, Zwiebeln..... | 18,80 |
| 水煮鱼 Shui-Zhu-Yu Zanderfilet in Si-Chuan Pfeffer-Chili-Öl | 19,80 |
| 水煮牛肉 Shui-Zhu-Niu-Rou Rindfleisch in Si-Chuan-Pfeffer-Chili-Öl..... | 16,80 |
| 麻婆豆腐 Ma-Po Tofu mit Hackfleisch, Chili, Si-Chuan Pfeffer..... | 12,80 |
| 蚝油生菜 Eisbergsalat in Austernsoße..... | 10,80 |
| 蒜蓉西兰花 Xi-Lan-Hua Broccoli gebraten mit Knoblauch..... | 12,00 |
| 清炒荷兰豆 Zuckerschoten gebraten mit Knoblauch | 11,90 |
| 香菇青菜 Bai-Cai TongoPilzen | 10,80 |
| 豆腐青菜 Bai-Cai Tofu..... | 10,80 |
| 干煸四季豆 Gan-Bian-Si-Ji-Dou Bohnen sautiert mit Hackfleisch (scharf)..... | 12,80 |
| 脆皮烤鸭 ½ hausgegrillte Ente mit Knochen..... | 16,00 |
| 羊肉煲 Lammfleisch kräftig gegart (scharf)..... | 15,80 |
| 鱼香茄子煲 Yu-Xiang-Qie-Zi-Bao Yu-Aubergine mit Hackfleisch (mild scharf)..... | 13,50 |
| 鱼香肉丝 Schweinefleisch in Yu Gewürz (mild scharf)..... | 14,80 |
| 宫爆鸡丁 Gong-Bao-Ji-Ding Hähnchen mit Chili und Erdnüssen..... | 13,50 |
| 招牌卤牛肉 Lu-Niu-Rou Rinderbeinscheibenfleisch mit Erdnüssen/ Chiliöl..... | 14,80 |

| | |
|--|-----------------|
| 拍黄瓜 Gurken mit braunem Reisessig und Knoblauch..... | 10,50 |
| 白菜拌豆腐 Tofu – Chinakohlsalat mit braunem Reisessig..... | 12,80 |
| 糖醋小排 Tang-Cu-Xiao-Pai Schweinerippen süß-sauer Shanghai Style..... | 14,90 |
| 回锅肉 Hui-Guo-Rou Schweinebauch scharf sautiert..... | 13,80 |
| 椒盐大虾 (#) ganze Garnelen in Si-Chuan Pfeffer und Salz..... | 时价 / Tagespreis |
| 干烧鱼 (#) Wolfsbarsch im WOK geschmort (scharf)..... | 时价 / Tagespreis |
| 蒸鱼 (#) Wolfsbarsch gedämpft mit Ingwer und Lauch..... | 时价 / Tagespreis |
| 松子鱼 (#) Mandarin-Fisch Wolfsbarsch knusprig gebacken süß-sauer..... | 时价 / Tagespreis |
| 熏鱼 (#) Zanderfilet geräuchert..... | 时价 / Tagespreis |
| 蒜蓉蒸大虾 (#) Garnelen gedämpft mit Knoblauch | 时价 / Tagespreis |
| 蒜蓉蒸鲜贝 (#) Jakobsmuscheln mit Glasnudeln und Knoblauch | 时价 / Tagespreis |
| 海鲜豆腐煲 Meeresfrüchte-Tofu-Topf | 16,80 |
| 水饺 (#) Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Chinakohl (gekocht)..... | 18,90 |
| 煎饺 (#) Teigtaschen (gebraten) | 18,90 |
| 铁板牛肉 Tie-Ban Rind mit Zwiebeln, Paprika, Si-Chuan Pfeffer | 13,90 |
| 铁板羊肉 Tie-Ban-Lamm mit Ingwer, Zwiebeln und Lauch..... | 14,90 |
| 铁板鱼香鸡 Tie-Ban-Ji Hühnerfleisch in Yu-Gewürz mit Knoblauch (mild scharf)..... | 12,80 |
| 铁板脆皮鸭 Tie-Ban-Ya Ente knusprig auf Acht Kostbarkeiten..... | 15,90 |

Grundzutaten der **Si-Chuan Küche** : Chili, Si-Chuan Pfeffer, Koriander und Knoblauch.

请提前预定特别菜 **für weitere Wünsche bitte rechtzeitig vorbestellen.**