

Insider Karte

mit (#) nur auf Vorbestellung

Grundzutaten der Si-Chuan Küche:

Chili (la-jiao), Si-Chuan Pfeffer (hua-jiao), Koriander (xiang-cai),
Knoblauch (suan), Ingwer-Lauch (cong-jiang), Reis-Essig (xiang-cu)

辣子鸡 La-Zi-Ji (#) Hähnchenteile trocken sautier mit Chili, Karotten, Zwiebeln , Koriander und Erdnüssen.....	18.9
辣子虾 La-Zi-Xia Garnelen trocken sautiert mit Chili, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Erdnüssen.....	22.9
水煮鱼 Shui-Zhu-Yu Zandefilet in Si-Chuan Pfeffer-ChiliÖl.....	25.9
水煮牛肉 Shui-Zhu-Niu-Rou Roastbeef in Si-Chuan ChiliÖl.....	21
麻婆豆腐 Mapo Tofu mit Hackfleisch, Si-Chuan Pfeffer.....	15.5
蚝油生菜 Eisbergsalat in Austersoße.....	13.9
蒜蓉西兰花 Xi-LAN-Hua Broccoli gebraten mit Knoblauch.....	13.9
清炒荷兰豆 He-LAN-Dou Zuckerschoten gebraten mit Knoblauch.....	15.9
香菇小白菜 XiangGu Xiao-Bai-Cai Pak-Choi mit Tongo Pilzen.....	14.9
豆腐小白菜 Dou-Fu-Xiao-Bai-Cai Pak-Choi mit Tofu.....	14.9
干煸四季豆 Gan-Bian-Si-Ji-Dou Bohnen sautiert mit Hackfleisch.....	15.9
脆皮烤鸭 1/2 hausgegrillte Ente mit Knochen.....	25
羊肉煲 Yang-Rou-Bao Lammfleisch kräftig gegart (leicht scharf).....	21
鱼香茄子煲 Yu-Xiang-Qie-Zi-Bao Yu-Aubergine mit Hackfleisch.....	16.9
宫保鸡丁 Gong-Bao-Ji-Ding Hühnchen mit Chili und Erdnüssen.....	18
招牌卤牛肉 Rinderbeinscheibe mit Erdnüssen,Koriander,ChiliÖl.....	19.

蒜拍黄瓜 Pai-Huang-Gua Gurken mit Reissessig u.Knoblauch.....	11.5
大白菜伴豆腐 ChinakohlTofu-Salat	15.9
刀切豆腐 Dao-Qie-Dou-Fu SeidenTofu kalt	15.9
上海糖醋小排 Tang-Cu-Xiao-Pai Schweinerippen Shanghai Style.....	20.9
回锅肉 Hui-Guo-Rou Schweinebauch scharf sautiert.....	19.9
海鲜豆腐煲 Meeresfrüchte Tofu-Topf	19.9
椒盐大虾(#) ganze Garnelen in Si-Chuan Pfeffer und Salz..ab 6 Stk.	Stk/5.9
蒸鱼(#) Wolfsbarsch gedämpft mit Ingwer und Lauch.....	26 - 33
干烧鱼 (#) Wolfsbarsch geschmort mit Hackfleisch, leicht scharf.....	28 - 36
松子鱼 (#) Mandarinfisch knusprig ausgebacken mit Pinienkernen.....	30 - 38
蒜蓉蒸大虾 (#) ganze Garnelen auf Glasnudeln mit Knoblauch.ab 6 Stk.	Stk/6.8
蒜蓉蒸鲜贝 (#) Jakobsmuscheln auf Glasnudeln mit Knoblauch.ab 6 Stk.	Stk/9.9
手工水饺 (#) Teigtaschen gekocht gefüllt mit Hackfleisch und Chinakohl....	19.9
手工煎饺 (#) Teigtaschen gebraten gefüllt mit Hackfleisch und Chinakohl...	24
铁板牛肉 Tie-Ban-Niu-Rou Roastbeef mit Paprika,Zwiebeln und hua-jiao ..	19.9
铁板羊肉 Tie-Ban-Yang-Rou Lamm mit Ingwer, Lauch, Zwiebeln.....	22.9
铁板鱼香鸡 Tie-Ban-Ji Huhn in Yu-Gewürz mit Knoblauch.....	18.9
铁板脆皮鸭 Tie-Ban-Ya Ente knusprig auf acht Kostbarkeiten.....	25.9
铁板葱爆牛肉鱿鱼 Tie-Ban Rind Sepia	
Roastbeef ca. 280g sautiert mit Sepia, Ingwer u. Lauch.....	24.9
卷饼烤鸭 (#) 六张手擀饼 半只烤鸭 黄瓜丝 葱丝 烤鸭酱	
halbe Peking Ente mit 6 hausgemachte Pfannkuchen, Lauchstreifen, Gurkenstreifen u. MianJiang Sauce.....	60