



LIVE COOKING MENÜ

Sushi Variationen^{b|d|f|k}



Miso Suppe^{d|f|k}

Tofustücke, Wakame und Frühlingszwiebeln



Fisch von Grill

Lachs | Garnelen Spieß | Calamares | Grünschalmuschel

Baby Shanghai Paksoi | Kräuterseitlinge | Paprika

Zuckerschoten | Knoblauchsauce | roter Currysauce

oder

Fleisch von Grill

Steak | Lammcarree | Hähnchen Spieß | Geröstete Ente

Baby Shanghai Paksoi | Kräuterseitlinge | Paprika

Zuckerschoten | Szechuan Sauce | Schwarze Bohnensauce



Crème Brûlée

mit frischer Obst

€ 26,50 pro Personen

VORSPEISEN

Edamame^f | 4,90

Grüne Sojabohnen^f mit Meersalz

Lachs-Avocado-Tatar^{d|k} | 8,90

Lachs | Avocado | Gurken

Thunfisch-Avocado-Tatar^{d|k} | 12,90

Thunfisch | Avocado | Gurken

Black Tiger Garnelen^{b|k} | 9,90

In der Schale mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Chili

Kantonesische Frühlingsrollen^{a|f|k} | 4,90

Gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse
süß-saurer Sauce

Gehacktes Entenfleisch^{f|h|k} | 6,90

Mit Pinienkern und Salat der Saison

Gyoza | 6,90

Gebratene Teigtaschen^{a|l|3}, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse

SUPPEN

Miso Suppe^{d|f|k} | 4,50

Tofustücke, Wakame und Frühlingszwiebeln

Sauer-Scharf Suppe^{a|k} | 4,90

Hühnerfleisch | Pilze | Bambus | Eier



FISCHE & KRUSTENTIERE

zu jedem Hauptgericht servieren wir eine Schale Duftreis
davon ausgenommen sind Bratreis und Bratnudeln

Gedämpftes Loup de Mer^{a|b|c|f|k} | 17,90

Mit Ingwerstreifen und Lauchzwiebeln

Calamares mit Schwarzer Bohnensauce^{f|k|m} | 16,90

Mit Baby Shanghai Paksoi | Broccoli | Paprika und Zuckererbsen

Panierte Panko Garnelen^{a|b|c|f|k} | 18,90

Mit süß-sauer Sauce | Baby Shanghai Paksoi und Mongosprossen

Kaiserlich Garnelen auf Sichuan-Art^{a|k} | 18,90

Mit Cashewnüssen | Chilisaucе | Paprika

FLEISCHGERICHTE

Geröstete Entenbrust^{a|k} | 17,90

Mit Mongosprossen und Baby Shanghai Paksoi | Hoi-Sin-Sauce

Geröstete Ente in frischer Ananas^a | 18,90

Frische Ananas | Orangensauce

Im Wok gebratenes Entenfleisch^a | 16,90

Mit Chili | roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln

Kaiserlich Hühnerwürfel auf Sichuan-Art^{a|k} | 15,90

Mit Cashewnüssen | Chilisaucе | Paprika

Panierte Panko Hähnchenbrust^{a|f|k} | 14,90

Panierte Hähnchenbrust mit Baby Shanghai Paksoi
und Mongosprossen | süß-saurer Sauce

Curry-Huhn^{f|k} | 14,90

Mit Gemüse in gelber Curry-Sauce | garniert mit röstzwiebeln^{Scharf}

Gebratenes Rinderfilet auf Sichuan-Art^{f|k} | 19,90

Mit Baby Shanghai Paksoi | Broccoli | Paprika und Zuckererbsen

Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln^{f|k} | 19,90

mit aromatischem Chili und Pfeffer

VEGETARISCH

Buddhistisches Heiligenmahl^{f|k} | 13,50

Verschiedene Pilze, Gemüse und Tofu

Mala Tofu^{f|k} | 14,90

Tofu

Shanghai Paksoi^{f|k} | 13,90

Im Wok kurz gebraten

Gebratene Bohnen^{f|k} | 14,90

Mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischem
Senfgrün-Kohl

Pilz Quartett^{f|k} | 14,90

Morcheln, Shiitake, Austernpilze und Kräuterseitlinge
mit Zuckererbsen und roten Zwiebeln

BRATREIS & BRATNUDELN

Kantonesischer Bratreis^{b|c|f|k} | 13,90

Mit Krabben, Hühnerfleisch und Gemüse

Kantonesische Bratnudeln^{a|b|c|f|k} | 13,90

Mit Krabben, Hühnerfleisch und Gemüse

Gebratene Reismudeln^{b|c|f|k} | 12,90

Mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse

Vegetarisch^{b|c|f|k} | 10,90

Mit Gemüse

DESSERT

Crème Brûlée | 6,90

Gebrannte Creme

Gebackenen Bananen^{a|k} | 5,90

Mit Honig und Vanilleeis