



大明酒家





# 我们的理念

UNSERE PHILOSOPHIE -- OUR PHILOSOPHY

大明酒家的经营理念是旨在将中华五千年古老饮食文化传承并发扬。舒适的环境给您并植入贵的感觉。明朝在中国悠久的历史长河中有着举足轻重的地位，汉字明是由日、月两部分组成的，也是中国七十年代的非常普遍的名字，就像一个大哥一样。所以当您在大明酒家用餐时会有

Wir, die Ming Dynastie, pflegen die Tradition der chinesischen Esskultur und bieten Ihnen typische Spezialitäten aus der Ferne Südostasiens. Unsere Mission besteht darin, die 5000 Jahre alte chinesische Esskultur zu verbreiten und erhalten. Wir tun das, indem wir echt chinesische Köstlichkeiten in einem authentischem Ambiente anbieten. Unsere Mitarbeiter tun alles für Ihr Wohlbefinden und einen unvergesslichen schönen Abend. Der Name "Ming明" ist und war ein beliebter chinesischer Jungename, wodurch "Ming" in unseren Augen einen großen Bruder symbolisiert. Auch beinhaltet das Schriftzeichen "Ming" die Schriftzeichen Sonne und Mond und bedeutet vereint Licht, Klarheit und Schönheit; Werte, für die Ming steht und mit denen wir uns identifizieren.

*At Ming Dynastie, we want to live the tradition of Chinese food culture by serving our customers typical delicacies from south East Asia. Our philosophy consists of preserving and expanding the 5000-year-old Chinese food culture to more and more people. We offer you Chinese cuisine in an authentic atmosphere. You will feel comfortable and go home feeling satisfied and happy like after visiting your older brother, which is what "Ming" means to us. It represents light, clarity and beauty. These are all values and qualities that we relate to.*

**Liebe Gäste.**

**aufgrund der Nachhaltigkeit, der Inflation und des hohen Preisdrucks der letzten Jahre müssen wir zukünftig für Take-Away-Verpackungen eine Gebühr erheben. Wir freuen uns, wenn Sie die Mehrwegverpackungen von Recup benutzen. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.**

**Kleine Verpackung: 0,50 €/ Stück**

**Große Verpackung: 1,00 €/ Stück**

*Dear guests,*

*due to sustainability, inflation and high price pressure in recent years, we will have to charge a fee for take-away packaging in the future. We would be pleased if you use Recup's reusable packaging. Thank you for your understanding.*

*Small box : 0,50 € / piece*

*Large box : 1,00 € / piece*

**尊敬的客人,**

**由于近年来通货膨胀和高价格压力, 我们未来将不得不收取外卖包装费用。您也可以使用 Recup 的可重复使用包装。感谢您的理解。**

**小外卖盒: 0,50 €/个**

**大外卖盒: 1,00 €/个**

## Allergene – Allergen

# 过敏原

**A** 鸡蛋  
Eier  
*Eggs*

**B** 花生  
Erdnüsse  
*Peanuts*

**C** 鱼  
Fisch  
*Fish*

**D** 面筋  
Gluten  
*Gluten*

**E** 甲壳纲动物  
Krebstiere  
*Crustacea*

**F** 羽扇豆  
Lupine  
*Lupin*

**G** 牛奶  
Milch  
*Milk*

**H** 坚果  
Schalenfrüchte  
*Edible nuts*

**I** 西芹  
Sellerie  
*Celery*

**J** 芥末  
Senf  
*Mustard*

**K** 芝麻  
Sesamsamen  
*Sesame seeds*

**L** 黄豆  
Sojabohnen  
*Soybeans*

**M** 二氧化硫  
Schwefeldioxid und Suphite  
*Sulfur dioxide*

**N** 软体动物  
Weichtiere  
*Molluscs*

# 添加剂

## Zusatzstoffe – Additives

1. 增味剂    Geschmacksverstärker    *Flavor enhancer*
2. 抗氧化剂    Antioxidationsmittel    *Antioxidant*
3. 防腐剂    Konservierungsstoff    *Preservative*
4. 食用色素    Farbstoff    *Colorant*
5. 磷酸盐    Phosphat    *Phosphate*

进一步关于添加剂和过敏原菜单的问题请直接询问我们的工作人员。

Für nähere Informationen zu Zusatzstoffen in unseren Speisen,  
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und fragen sie nach der Zusatzstoff-und Allergenkarte.

*For further information about additives in our dishes,  
please consult one of our employees and ask for the additives and allergen menu.*

## Empfehlung des Chefs – Recommendation from the Chef

厨  
师  
推  
荐

- |           |  |       |         |
|-----------|--|-------|---------|
| <b>T1</b> | 叉烧酥 <sup>A,D,L</sup>   | ..... | 12.80 € |
|           | Gegrillter Schweinebauch Plunder<br><i>BBQ Pork Pastry</i>   |       |         |
| <b>T2</b> | 铁板牛仔骨 <sup>A,D,L</sup>   | ..... | 25.80 € |
|           | Gebratene Rinderquerrippe auf heißer Pfanne<br><i>Sizzling beef rib</i>  |       |         |
| <b>T3</b> | 水煮腰片 <sup>A,D,1</sup>  | ..... | 22.80 € |
|           | Schweine-Nieren nach Bauern Art<br><i>Poached Pig Kidneys in hot sauce</i>   |       |         |
| <b>T4</b> | 酸汤肥牛 <sup>A,D,1</sup>           | ..... | 20.80 € |
|           | Rindfleisch im Sauer Brühe<br><i>Beef in soubroth</i>  |       |         |
| <b>T5</b> | 鸡爪大肠煲 <sup>1</sup>              | ..... | 22.80 € |
|           | Hühnerfüße und Schweinedärme in scharfer Suppe<br><i>Chicken Feet and Pig Intestines in Hot Soup</i>               |       |         |
| <b>T6</b> | 酱椒鲈鱼 <sup>C,1</sup>             | ..... | 23.80 € |
|           | Wolfsbarsch in Chili-Pfeffersoße<br><i>Sea Bass in Chilli Pepper Sause</i>   |       |         |
| <b>T7</b> | 干锅墨鱼须 <sup>A,C,D,E,I,K,N</sup>  | ..... | 25.80 € |
|           | Feuriger Wok Tintenfischtentakel<br><i>Fiery Wok cuttlefish tentacles</i>  |       |         |
| <b>T8</b> | 大明拼盘                            | ..... | 28.00 € |
|           | Ming Gemisches<br><i>Ming Mixes</i>  |       |         |
| <b>T9</b> | 广式烧鸭半只   | ..... | 26.00 € |
|           | Halbe gebratene Ente auf kantonesische Art<br><i>Half Roasted Duck in Cantonese Style</i>                          |       |         |

## Empfehlung des Chefs – Recommendation from the Chef

厨  
师  
推  
荐

- T10** 广式叉烧 ..... 18.00 €  
Kantonesisches BBQ-Schweinefleisch  
*Cantonese style BBQ pork*
- T11** 广式烧肉 <sup>A,D,1</sup> ..... 19.00 €  
Schweinebraten nach kantonesischer Art  
*Cantonese style roast pork*
- T12** 小炒羊肉 <sup>A,D,1</sup>  ..... 21.50 €  
gebratenes Lammfleisch  
*stir-fried lamb*
- T13** 辣子肥肠 <sup>1</sup>  ..... 21.50 €  
Schweindarm mit Sichuan Pfeffer und Chili(trocken)  
*Pork intestine with Sichuan pepper and chilli(dry)*

## Menüs – Menu

套餐总价  
Gesamt  
in total

套餐

**R1 全家福** ..... **45.00 €**  
Familienglück (für 2 Personen)  
*Family's luck (for 2)* A,D,E,G,L,K,1,2,3

- a. 酸辣汤 Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup* 🌶️
- b. 炒什锦 Verschiedene Fleischsorten (Großgarnelen, Hühner-, Enten-, Schweine- und Rindfleisch) gebraten mit Gemüse  
*Sautéed different kinds of meat (prawns, pork, beef, chicken, duck) with vegetables*
- c. 炸香蕉 Gebackene Banane mit Honig  
*Deep fried banana with honey*

**R2 大明套餐(2人)** ..... **55.00 €**  
"Ming" Menü (für 2 Personen)  
*"Ming" menu (for 2)* A,D,E,G,L,K,1,2,3,4

- a. 酸辣汤 Sauer-Scharf-Suppe *Hot and sour soup* 🌶️
- b. 小春卷 Mini-Frühlingsrolle *Mini spring rolls*
- c. 糖醋里脊 Doppelt gebackenes Schweinefleisch süß-sauer  
*Deep fried pork sweet and sour*
- d. 宫保鸡丁 Gebratenes Hühnerfleisch nach "Gong-Bao" Art mit Erdnüssen und Knoblauch  
*Sautéed chicken "Gong-Bao" style with peanuts and garlic* 🌶️
- e. 蔬菜鸭 Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse  
*Crispy fried duck with vegetables* 🌶️
- f. 炸香蕉 Gebackene Banane mit Honig  
*Deep fried banana with honey*

## Menüs - Menu

- |           |   | 套餐总价<br>Gesamt<br>in total             |
|-----------|---|--|
| <b>R3</b> | <b>情人套餐</b><br>Liebespaar Menü (für 2 Personen)<br><i>Couple's menu (for 2)</i>   | <b>75.00 €</b><br>A,B,C,D,E,K,L,1,4    |
| a.        | 虾肉馄饨汤<br>Wan Tan Suppe mit Garnelen<br><i>Wan Tan Soup with prawns</i>  |  |
| b.        | 凉菜拼盘<br>Kalte Platte <i>Assorted cold starters</i>  |  |
| c.        | 蒜蓉空心菜<br>Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch<br><i>Sautéed water spinach</i>  |  |
| d.        | 烤鸭卷<br>Gebackene Ente in Pfannkuchen mit Hoi-Sin-Soße,<br>Gurken und Schnittlauch (Beijing)<br><i>Crispy fried duck with Hoi Sin sauce,<br/>cucumber and leek (Beijing)</i> |  |
| e.        | 西兰花蚝油牛肉<br>Gebratenes Brokkoli mit Rindfleisch in Austernsoße<br><i>Sautéed beef with oyster sauce and broccoli</i>   |  |
| f.        | 香芋卷<br>Gebackene Taro-Rollen (süß)<br><i>Deep fried taro rolls (sweet)</i>  |  |
| <b>R4</b> | <b>大明套餐(4人)</b><br>"Ming" Menü (für 4 Personen)<br><i>"Ming" menu (for 4)</i>   | <b>110.00 €</b><br>A,B,C,D,E,K,L,1,3,4 |
| a.        | 酸辣汤<br>Sauer-Scharf-Suppe <i>Hot and sour soup</i> 🌶️   |  |
| b.        | 小春卷<br>Mini-Frühlingsrolle <i>Mini spring rolls</i>   |  |
| c.        | 鱼香肉丝<br>Gebratenes Schweinefleisch<br>nach "Yu-Xiang" Art<br><i>Sautéed pork "Yu-Xiang" style</i> 🌶️  |  |
| d.        | 甜酸炸鸡<br>Gebackenes Hühnerfleisch mit<br>Süß-Sauer-Soße<br><i>Deep fried chicken with sweet and sour sauce</i>   |  |
| e.        | 洋葱牛肉<br>Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln<br><i>Sautéed beef with onions</i>  |  |
| f.        | 清蒸鳕鱼<br>Gedämpfter Heilbutt<br><i>Steamed halibut</i>   |  |
| g.        | 蔬菜炸鸭<br>Kross gebackene Ente mit div.<br>Gemüse<br><i>Crispy fried duck mixed vegetables</i>  |  |
| h.        | 宫保大虾<br>Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao"<br>Art mit Erdnüssen und Knoblauch<br><i>Sautéed prawns "Gong-Bao" style with<br/>peanuts and garlic</i> 🌶️                  |  |
| i.        | 炸香蕉<br>Gebackene Banane mit Honig<br><i>Deep fried banana with honey</i>  |  |

套餐



## Menüs - Menu

套餐总价  
Gesamt  
in total

220.00 €

套餐

### R5 宫廷套餐

Kaiserabendmahl (für 4 Personen)

*Emperor's meal (for 4)*

A,B,C,D,E,G,K,L,N,1,4

- a. 什锦拼盘      Kalte Vorspeisenplatte  
(acht verschiedene)  
*Eight different cold starters*
- b. 虾肉馄饨汤      Wan Tan Suppe mit Garnelen  
*Wan Tan Soup with prawns*
- c. 锅贴      Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch  
*Pan fried pork dumplings*
- d. 四个粉丝蒸扇贝      Vier Gedämpfte Jakobsmuscheln mit  
Glasnudeln und Knoblauch  
*Four steamed scallops with garlic and vermicelli*
- e. 椒盐大虾      Gebackene Großgarnelen mit schwarzem  
Pfeffer    *Deep fried prawns with black pepper*
- f. 清蒸鲜鱼      Gedämpfter frischer Fisch  
*Steamed fresh fish*
- g. 明炉烤鸭      Gegrillte Ente (mit Knochen)  
*Roasted Duck (on the bone)*
- h. 重庆辣子鸡      Hühnerkeulenfleisch mit Sichuan-Pfeffer  
und Chili (trocken)  
*Chicken drumstickmeat with Sichuan pepper  
and chili (dry) 🌶️🌶️🌶️*
- i. 上海青      Gebratener Shanghai Pakchoi  
*Fried Shanghai Pakchoi*
- j. 南瓜饼和香芋卷      Kürbiskuchen und Taro rollen

## Menüs - Menu

套餐总价  
Gesamt  
in total

**R6 明素晚餐(二人)..... 64.00 €**

Veggie Dinner für zwei (für 2 Personen)

*Veggie dinner for two (for 2)*

A,B,D,F,G,K,I,1,4

套餐

- a. 酸辣黄瓜      Gurken Sauer Scharf  
*hot and sour cucumber* 🌶️
- b. 毛豆萝卜干      Edamame Bohnen mit getrocknetem Rettich  
*beans with dried radish*
- c. 素菜饺子      Teigtaschen mit Gemüse  
*dumplings with vegetables*
- d. 素宫保鸡      Veganes Huhn nach Gong Bao Art,  
mit Erdnüssen und Knoblauch, scharf  
*Vegan gong bao chicken, with peanuts  
and garlic, spicy* 🌶️
- e. 红烧豆腐煲      Geschmorte Tofuhauttaschen mit Gemüse  
*braised skin of tofu with vegetables*
- f. 什锦菜      Gemischtes Gemüse  
*mixed vegetables*
- g. 素鱼香茄子      Aubergine nach Yu-Xiang Art mit Knoblauch  
*braised eggplant yu-xiang style with garlic, spicy* 🌶️
- h. 香芋卷      Toast in Taro gerollt mit Sesam  
*toast rolled in Taro and sesam*

## Menüs - Menu

套餐总价  
Gesamt  
in total

套餐

888 火锅套餐 .....85.00 €

Chinesisches Fondue Menü

Chinese Hot Pot menu

A,B,C,D,E,G,K,L,N,1,4

- a. 丸子拼盘 mit gemischten Fleisch, Fischbällchen  
*mixed meat and fishballs*
- b. 内脏拼盘 gemischte Innereien platte  
*mixed plate of innards*
- c. 海鲜拼盘 Gemischte Meeresfrüchte platte  
*mixed seafood plate*
- d. 各种调料 verschiedenen soßen  
*different sauces*
- e. 蔬菜拼盘 Gemischte Gemüse Platte  
*mixed vegetables*
- f. 片鲈鱼 Filetierter ganzer Wolfsbarsch 300-400g  
*filleted Loup de Mer*
- g. 羊肉/牛肉/猪肉 Lamm, Rind, Schweinefleisch  
*lamb, beef, pork*
- h. 虾滑 Garnelenpaste  
*shrimp paste*

### 加料的价格

各种蔬菜类	4.50€/份
片鲈鱼 (300g-400g)	13.50€/条
虾滑 (100g)	13.50€/份
牛,羊肉 (100g)	7.50€/份
猪肉 (100g)	5.50€/份
黄喉,毛肚 (100g)	10.50€/份
牛百叶,牛肚 (100g)	7.50€/份
香菜,花生酱	2.00€/小碗
各种其他的小料	2.00€/小碟
素菜篮子	27.50€/份
内脏拼盘	17.50€/份
丸子拼盘	13.50€/份
海鲜拼盘	27.50€/份

# 工作餐

## Mittagsmenü – Business lunch

- M1** 炒面盖炸鸡排 ..... 10.50 €  
Gebratene Eiernudeln mit gebackenem Hühnerfleisch  
*Egg fried noodles with fried chicken*
- M2** 炒饭盖炸鸡排 ..... 10.50 €  
Gebratener Eierreis mit gebackenem Hühnerfleisch  
*Egg fried rice with fried chicken*
- M3** 洋葱牛肉 <sup>A,D,L,1,4</sup> ..... 13.50 €  
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln  
*Sautéed beef with onions*
- M4** 蔬菜炸鸡 <sup>D,L,1,3,4</sup> ..... 12.50 €  
Kross gebackenes Hühnerbrust mit div. Gemüse  
*Crispy fried chicken with vegetables*
- M5** 鱼香肉丝 <sup>A,D,L,1,4</sup>  ..... 11.50 €  
Gebratenes Schweinefleisch nach "Yu-Xiang" Art  
mit Knoblauch  
*Sautéed pork "Yu-Xiang" style with garlic*
- M6** 蔬菜炸鸭 <sup>D,L,1,3,4</sup> ..... 14.50 €  
Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse  
*Crispy fried duck with vegetables*
- M7** 甜酸炸鸭 <sup>D</sup> ..... 14.50 €  
Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße  
*Crispy fried duck with sweet and sour sauce*
- M8** 宫保鸡丁 <sup>A,B,D,L,1,4</sup>  ..... 12.50 €  
Gebratenes Hühnerfleisch nach "Gong-Bao" Art mit  
Erdnüssen und Knoblauch  
*Sautéed chicken "Gong-Bao" style with peanuts and garlic*
- M9** 宫保大虾 <sup>A,B,D,E,L,1,4</sup>  ..... 20.50 €  
Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao" Art mit  
Erdnüssen und Knoblauch  
*Sautéed prawns "Gong-Bao" style with peanuts and garlic*
- M10** 蔬菜豆腐 <sup>D,L,1,4</sup> ..... 10.50 €  
Gebratener Tofu mit chinesischem Gemüse  
*Sautéed tofu with Chinese vegetables*

仅限于周一到周五 12点-16点

每份工作餐都包括一份酸辣汤

Zu jedem Mittagstisch wird eine Sauer-Scharf-Suppe  
gereicht von Mo-Fr von 12:00Uhr-16:00Uhr.

Ausser an Feiertagen.

## Dim Sum ("Kleinigkeiten") – Dim Sum

	小/Klein Small (5)	大/Groß Big(15)
<b>D1</b> 猪肉卷心菜煎饺 <sup>C,D,K,L,1,4</sup>	7.50 €	15.50 €
Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch, Shitake Pilze, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln <i>Pan fried dumplings with pork</i>		
<b>D2</b> 鸡肉香菇煎饺 <sup>C,D,K,L,1,4</sup>	7.50 €	15.50 €
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Shitake Pilze und Frühlingszwiebeln <i>Pan fried dumplings with chicken</i>		
<b>D3</b> 牛肉洋葱煎饺 <sup>C,D,K,L,1,4</sup>	8.50 €	17.50 €
Gebratene Teigtaschen mit Rindfleisch, Zwiebeln und Ingwer <i>Pan fried dumplings with beef</i>		
<b>D4</b> 菠菜豆腐干芝麻饺 <sup>D,K,L,N,1,4</sup>	7.50 €	15.50 €
Gebratene Teigtaschen mit Spinat getrocknetem Tofu und Sesam <i>Pan fried dumplings with spinach, dried tofu and sesam</i>		
<b>D5</b> 花生素饺 <sup>D,K,L,N,1,4</sup>	7.50 €	15.50 €
Gebratene Teigtaschen mit getrocknetem Tofu, Shitake Pilze, Rettich, Möhren, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse <i>Pan fried dumplings with dried Tofu, Tonggu, radish, carrots, leek and peanuts</i>		
<b>D6</b> 三鲜饺 <sup>C,D,E,K,L,1,4</sup>	8.50 €	17.50 €
Gebratene Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch und Bambus <i>Pan fried dumplings with shrimps, chicken and bamboo shoots</i>		
	小/Klein Small (6)	大/Groß Big(18)
<b>D60</b> 饺子拼盘 <sup>C,D,E,K,N,L,1,4</sup>	9.00 €	20.00 €
Gemischte Teigtaschen gebraten <i>Pan fried dumplings with shrimps, Mixed Pan fried dumplings</i>		

以上饺子有蒸、煎两种选择。  
Alle D1 Dumplings (Jiaozi) auch gedämpft.  
*All D1 dumplings also steamed.*

点心

# 点心

## Dim Sum ("Kleinigkeiten") - Dim Sum

- D7** 小笼汤包 <sup>C,D,K,L,1,4</sup> .....8.00 €  
 Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch  
*Steamed dumplings with pork and vegetables*
- D8** 生煎包 <sup>C,D,K,L,1,4</sup> ..... (10) 16.50 €  
 Gebratene Hefeklößchen mit Schweinefleisch  
*Pan fried pork buns*
- D9** 虾饺 <sup>C,D,E,I,K,L,1,4</sup> .....11.50 €  
 Gedämpfte Reismehlteigtaschen mit Garnelen  
*Steamed rice flour shrimp dumpling*
- D10** 红油水饺 <sup>C,D,K,L,1,4</sup> .....  
 小 Klein Small (5) 7.50 €  
 大 Groß Big (15) 15.50 €  
 Gekochte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Chiliöl  
*Cooked dumplings with pork*
- D12** 蔬菜包 <sup>D,K,1,4</sup> .....6.50 €  
 Gedämpfte Hefeklößchen mit Gemüse  
*Steamed buns with vegetables*
- D13** 蒸六点心 <sup>C,D,K,I,1,4</sup> .....9.00 €  
 Gedämpfte Dimsum Variationen (Sechs Stück)  
*Steamed mixed Dim Sum (Six pieces)*
- D14** 青田大饼 .....9.50 €  
 Pfannkuchen mit Schweinebauch und Sauergemüse  
*Pancake with pork and pickled cabbage*
- D15** 烤鸭卷 <sup>D,K,L,N</sup> .....9.50 €  
 Gebackene Ente in Pfannkuchen mit Hoi-Sin-Soße,  
 Gurken und Schnittlauch (Beijing)  
*Crispy fried duck with Hoi Sin sauce, cucumber and leek (Beijing)*
- D16** 虾片 <sup>E</sup> .....4.50 €  
 Krupuk (Krabben-Chips)  
*Prawn crackers*
- D17** 炸云吞 <sup>A,D</sup> .....7.50 €  
 Gebackene Wan-Tan mit Surimi und Shrimps  
*Deep fried Wan-Tan with surimi and shrimps*
- D18** 小春卷(素) <sup>D,K,L</sup> .....4.50 €  
 Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch)  
*Mini spring rolls (vegetarian)*

# 凉菜

## Kalte Vorspeisen – Starters and Salads

- L1** 姜葱鸡 <sup>C,D,L,1,4</sup> ..... 7.50 €  
Eingelegtes Hühnerfleisch (mit Knochen)  
*Marinated chicken (on the bone)*
- L2** 夫妻肺片 <sup>B,K</sup>  ..... 10.50 €  
Rinderinnereien mit scharfer Chili-Soße  
*Sliced ox tripe with chili sauce*
- L3** 皮蛋豆腐 <sup>C,D,L,1,4</sup> ..... 10.50 €  
Tofu mit tausendjährigem Ei  
*Tofu with preserved duck eggs*
- L4** 酸辣黄瓜 <sup>D,4</sup>  ..... 6.00 €  
Gurken, sauer-scharf  
*Cucumber, hot and sour*
- L5** 蒜泥白肉 <sup>D,L,1,4</sup>  ..... 7.50 €  
Gekochter Schweinebauch mit Knoblauchessigsoße  
*Cooked belly of pork with garlic vinegar sauce*
- L6** 凉拌木耳 <sup>D,4</sup> ..... 6.00 €  
Morchelsalat  
*Morel salad*
- L7** 口水鸡 <sup>B,K</sup>  ..... 8.00 €  
Hühnerfleisch mit scharfer Chili-Soße (mit Knochen)  
*Chicken with chili sauce (on the bone)*
- L8** 去骨凤爪 <sup>D,3,4</sup>  ..... 12.00 €  
Eingelegte Hühnerfüße  
*Marinated chicken feet*
- L9** 酸辣金针菇 <sup>D,4</sup>  ..... 6.50 €  
Enokipilze, sauer scharf  
*Enoki, sweet and sour*
- L10** 五香牛肉 <sup>D,L,1,4</sup> ..... 9.50 €  
Rindersülze mit fünf Gewürzen  
*Beef apsic with five spices*
- L11** 红油豆腐干 <sup>D,1,4</sup>  ..... 6.50 €  
Getrockneter Tofu mit Chiliöl  
*Dried tofu with chili oil*
- L12** 毛豆萝卜干 <sup>D,13</sup> ..... 7.50 €  
Edamame Bohnen mit getrocknetem Rettich  
*Edamame beans with dried radish*
- L13** 炸花生米 <sup>B</sup> ..... 6.00 €  
Frittierte Erdnüsse  
*Deep fried peanuts*
- L14** 红油猪耳  ..... 7.50 €  
Schweineohren in Chilli Öl  
*Pigs ear with chili oil*
- L15** 凉拌海蜇 ..... 12.50 €  
Quallensalat in Lauchöl  
*Jellyfish salad with cucumber*
- L16** 什锦拼盘 ..... 22.50 €  
Chinesische kalte Vorspeisenplatte  
*Assorted cold starters*


## Suppen - Soups

# 汤类

	小 Klein Small	中 Mittel Middle	大 Groß Big
<b>S1</b> 鸡肉玉米羹 <sup>A</sup> .....	<b>4.50 €</b>	<b>12.00 €</b>	<b>22.00 €</b>

Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch  
(auch als Vegetarische Variante)  
*Corn soup with chicken*

鸡肉	Hühnerfleisch	<i>chicken</i>
玉米	Mais	<i>corn</i>
鸡蛋	Eier	<i>eggs</i>
汤	Hausgemachte Brühe	<i>home made broth</i>

<b>S2</b> 北京酸辣汤 <sup>A,D,L,N</sup>  .....	<b>4.50 €</b>	<b>12.00 €</b>	<b>22.00 €</b>
--	---------------	----------------	----------------


"Peking" Sauer-Scharf-Suppe (auch als Vegetarische variante)  
*"Beijing" hot and sour soup*

豆腐	Tofu	<i>tofu</i>
火腿	Schinken	<i>ham</i>
鲜鱿	Tintenfisch	<i>squid</i>
鸡蛋	Eier	<i>eggs</i>
汤	Hausgemachte Brühe	<i>home made broth</i>

<b>S3</b> 虾肉云吞汤 <sup>A,C,D,E,I,K,L</sup> .....	<b>7.50 €</b>	<b>20.00 €</b>	<b>35.00 €</b>
--	---------------	----------------	----------------

Wan-Tan Suppe mit Garnelen  
*Wan-Tan soup with prawns*

手工虾肉馄饨	Hausgemachte Garnelen-Wantan	<i>Home made prawn Wontan</i>
上海青	Shanghai Pakchoi	<i>Shanghai pakchoi</i>
草菇	Strohpilze	<i>straw mushrooms</i>
汤	Hausgemachte Brühe	<i>home made broth</i>

<b>S4</b> 酸辣汤 <sup>A,D</sup>  .....	<b>4.50 €</b>	<b>12.00 €</b>	<b>22.00 €</b>
--	---------------	----------------	----------------

Sauer-Scharf-Suppe mit Hühnerfleisch, Bambus,  
Morcheln, Möhren und Ei  
*Hot and sour soup*



## Reis- und Nudelgerichte - Rice and Noodle Dishes

# 主 食 正 餐

- C1** 大虾炒饭 <sup>A,D,E,L,1,4</sup> .....19.50 €  
 Gebratener Eierreis mit Großgarnelen  
*Egg fried rice with prawns*
- C2** 炒饭盖炸鸡排 <sup>A,D,L</sup> .....14.50 €  
 Gebratener Eierreis mit gebackenem Hühnerfleisch  
*Egg fried rice with chicken*
- C3** 扬州炒饭 <sup>A,E</sup> .....15.50 €  
 "Yang-Zhou" Eierreis mit Hühnerfleisch, Shrimps und Schinken  
*"Yang-Zhou" egg fried rice with chicken, shrimps and ham*
- C4** 炒米粉 <sup>A,D,L</sup> .....15.50 €  
 Gebratene Reisnudeln mit dreierlei Fleisch  
(Hühner-, Schweine-, und Rindfleisch)  
*Egg fried rice noodles with three different kinds of meat  
(chicken, pork and beef)*
- C5** 大虾炒面 <sup>A,D,E,L</sup> .....19.50 €  
 Gebratene Nudeln mit Großgarnelen  
*Egg fried noodles with prawns*
- C6** 干炒牛河 <sup>A,D,L</sup> .....15.50 €  
 Gebratene Breitbandreisnudeln mit Rindfleisch  
*Fried broad rice noodles with beef*
- C7** 炒面盖炸鸡排 <sup>A,D,L</sup> .....14.50 €  
 Gebratene Eiernudeln mit gebackenem Hühnerfleisch  
*Egg fried noodles with chicken*
- C8** 雪菜肉丝汤面 <sup>D,L</sup> .....14.50 €  
 Nudelsuppe mit Schweinefleisch und  
eingelegtem Gemüse  
*Noodle soup with pork and pickled cabbage*
- C9** 担担面 <sup>B,D,K,L</sup> .....11.50 €  
 Nudelsuppe nach "Tan-Tan" Art mit Schweinehack und Chilliöl  
*Noodle soup "Tan-Tan" style*
- C10** 素凉面 <sup>D,L,1,4</sup> .....11.50 €  
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Gemüse  
*Cold noodles, marinated, vegetarian*
- C11** 鸡丝凉面 <sup>D,L,1,4</sup> .....14.50 €  
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Huhn  
*Cold noodles, marinated, chicken*
- C12** 牛腩面 <sup>D,H,L,1,4</sup> .....16.50 €  
 Nudelsuppe mit Rindfleisch  
*Noodle soup with beef*
- C13** 茄子打卤面 <sup>D,L,1,4</sup> .....14.50 €  
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Hackfleisch und Aubergine  
*Cold noodles, marinated, minced pork, eggplant*

所有汤面用手擀面制作。

Alle Nudelsuppen werden mit hausgemachten Nudeln serviert.

*All noodle soups are served with home made noodles.*

# 鸡肉类

## Hühnerfleisch Gerichte – fowl Dishes

### H1 宫保鸡丁 <sup>A,B,D,L</sup> ..... 16.50 €

Gebratenes Hühnerbrust nach "Gong-Bao" Art  
mit Erdnüssen und Knoblauch

*Sautéed chicken "Gong-Bao" style with peanuts and garlic*

鸡丁	Marinietes Hühnerfleisch	<i>marinated chicken</i>
笋	Bambus	<i>bamboo</i>
花生米	Erdnüsse	<i>peanuts</i>
干辣椒	Getrockneter Chili	<i>dried chili</i>
胡萝卜	Karotten	<i>carrots</i>
大蒜	Knoblauch	<i>garlic</i>
青椒	Paprika	<i>peppers</i>
酱油	Hausgemachte Sojasoße	<i>home made soy sauce</i>

### H2 重庆辣子鸡 <sup>D,L</sup> ..... 20.50 €

Hühnerkeulenfleisch mit Sichuan Pfeffer und Chili (trocken)

*Chicken drumstickmeat with Sichuan pepper and chili (dry)*

鸡腿肉	Hühnerkeulenfleisch	<i>chicken</i>
干辣椒	Getrockneter Chili	<i>dried chili</i>
花生米	Erdnüsse	<i>peanuts</i>
黑椒	Schwarzer Pfeffer	<i>black pepper</i>
麻椒	Sichuan Pfeffer	<i>sichuan pepper</i>

### H3 大盘鸡 <sup>D,I,K,L</sup> ..... 29.50 €

Gehackter Hühnerschenkel geschmort mit Kartoffeln,  
Paprika und Weizennudeln, scharf

*Chicken leg with potatoes, paprika and noodles*

### H4 蔬菜炸鸡 <sup>D,L</sup> ..... 16.50 €

Kross gebackenes Hühnerbrust mit chinesischem Gemüse

*Crispy fried chicken with vegetables*

### H5 甜酸炸鸡 <sup>D</sup> ..... 16.50 €

Kross gebackenes Hühnerbrust mit Süß-Sauer-Soße

*Crispy fried chicken with sweet and sour sauce*

### H6 鱼香鸡丁 <sup>A,D,L,1,4</sup> ..... 16.50 €

Yu Xiang Hühnerbrust mit Knoblauch, leicht scharf

*Yu Xiang Chicken breast with garlic, spicy*

## Entenfleisch Gerichte – Duck dishes

# 鸭肉类

- E1** 八宝炸鸭 <sup>D,E,L</sup> .....32.00 €  
 Kross gebackene Ente mit acht Kostbarkeiten  
*Crispy fried duck with eight delicacies*
- |      |                 |                                 |
|------|-----------------|---------------------------------|
| 大明烤鸭 | Ming-Ente       | <i>crispy fried ming's duck</i> |
| 大白菜  | Chinakohl       | <i>Chinese cabbage</i>          |
| 木耳   | Morcheln        | <i>morels</i>                   |
| 青椒   | Paprika         | <i>peppers</i>                  |
| 笋片   | Bambus          | <i>bamboo</i>                   |
| 胡萝卜  | Karotten        | <i>carrots</i>                  |
| 蘑菇   | Champignons     | <i>mushrooms</i>                |
| 猪肉   | Schweinefleisch | <i>pork</i>                     |
| 牛肉   | Rindfleisch     | <i>beef</i>                     |
| 鸡肉   | Hühnerfleisch   | <i>chicken</i>                  |
| 大虾   | Großgarnelen    | <i>prawns</i>                   |
- E2** 北京烤鸭 (半只) <sup>D,K,L,N</sup> .....42.00 €  
 "Peking-Ente" (halbe Ente)  
 "Beijing" duck (half a duck)
- |     |                      |                                    |
|-----|----------------------|------------------------------------|
| 片皮鸭 | Filetierte Ming-Ente | <i>filet pieces of Ming's duck</i> |
| 鸭酱  | Hoi-Sin Sauce        | <i>Hoi Sin Sauce</i>               |
| 大葱  | Lauch                | <i>leek</i>                        |
| 黄瓜  | Gurke                | <i>cucumber</i>                    |
| 鸭饼  | Pfannkuchen          | <i>pancakes</i>                    |
- extra Pfannkuchen sechs Stück.....3.00 €  
 extra Sauce.....2.00 €  
 extra Gurken.....1.50 €  
 extra Lauch.....1.50 €
- E3** 明炉烤鸭 <sup>D,L</sup> .....23.00 €  
 Gegrillte Ente (mit Knochen)  
*Roasted duck (on the bone)*
- E4** 蔬菜炸鸭 <sup>D,L</sup> .....21.50 €  
 Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse  
*Crispy fried duck with vegetables*
- E5** 甜酸炸鸭 <sup>D</sup> .....21.50 €  
 Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße  
*Crispy fried duck with sweet and sour sauce*
- E6** 双东炸鸭 <sup>D,L,1,4</sup> .....23.50 €  
 Kross gebackene Ente mit Bambus und Shitake Pilzen  
*Crispy fried duck with bamboo shoots and chinese mushrooms*

# 猪肉类


## Schweinefleisch Gerichte – Pork dishes

- P1** 鱼香肉丝 <sup>A,D,L,1,4</sup>  .....14.50 €  
Gebratenes Schweinefleisch nach "Yu-Xiang" Art mit Knoblauch  
*Sautéed pork "Yu-Xiang" style with garlic*
- P2** 回锅肉 <sup>D,L,1,4</sup>  .....15.50 €  
Doppelt gebratener Schweinebauch mit Paprika,  
schwarzen Bohnen und Porree  
*Fried belly of pork with peppers*
- P3** 德国回锅肉 <sup>A,D,L,1,4</sup>  .....14.50 €  
Doppelt gebratenes Schweinefleisch  
mit Gemüse und Knoblauch  
*Deep fried sautéed pork with vegetables and garlic*
- P4** 糖醋里脊 <sup>A,D,4</sup> .....14.50 €  
Doppelt gebackenes Schweinefleisch süß-sauer  
*Deep fried pork sweet and sour*
- P5** 鱼香茄子煲 <sup>A,D,L,1,4</sup>  .....15.50 €  
Aubergine nach "Yu-Xiang"  
Art mit Hackfleisch im Tontopf  
*Eggplant "Yu-xiang" Style with minced pork in casserole*
- P6** 京酱肉丝 <sup>A,D,L,1,4</sup> .....19.50 €  
Gebratenes Schweinefleisch mit "Tian-Mian"  
Soße (süß) und Pancakes  
*Sautéed pork with "Tian-Mian" sauce (sweet) and pancakes*
- P7** 干煸四季豆 <sup>D,L,1,4</sup>  .....15.50 €  
Gebratene Buschbohnen mit Hackfleisch  
*Sautéed green beans with minced pork*
- P8** 梅菜扣肉 <sup>D,K,L,1,3,4</sup> .....19.50 €  
Gedämpfter Schweinebauch mit getrocknetem Gemüse  
*Braised belly of pork with preserved vegetables*
- P9** 麻婆豆腐 <sup>D,L,1,4</sup>  .....12.50 €  
Tofu nach "Ma-Po" Art mit Sichuan Pfeffer und Hackfleisch  
*Tofu "Ma-Po" style with Sichuan pepper and minced pork*
- P10** 糖醋排骨 <sup>D,,4</sup> .....21.50 €  
Gebratene Schweinerippchen mit Süß Sauer Sauce  
*Fried spare ribs with sweet and sour sauce*
- P11** 干锅肥肠 <sup>D,L,1,3,4</sup>  .....18.50 €  
Feuriger Wok Schweinedarm mit Gemüse  
*Fiery Wok Colon with vegetables*

## Lammfleischgerichte - lamb dishes

# 羊肉类


### A1 孜然羊肉 <sup>A,D,L</sup> .....21.50 €

 Gebratenes Lammfleisch mit Kreuzkümmel  
auf Koriander und Salatbett

*Quick fried mutton with cumin*

羊肉	Mariniertes Lammfleisch	<i>marinated lamb</i>
香菜	Koriander	<i>coriander</i>
酱油	Hausgemachte Sojasoße	<i>home made soy sauce</i>
孜然	Kreuzkümmel	<i>cumin</i>
辣椒	Chili	<i>chili</i>

### A2 香酥羊腿 .....24.50 €

 Lammkeule mit Kreuzkümmel und Knoblauch auf Salatbett


*Leg of lamb*

羊腿	Lammkeule	<i>leg of lamb</i>
大蒜	Knoblauch	<i>garlic</i>
大葱	Lauch	<i>scallions</i>
孜然	Kreuzkümmel	<i>cumin</i>
生菜	Eisbergsalat	<i>cabbage</i>

## Rindfleischgerichte - beef dishes


# 牛肉类

### A3 沸腾牛 <sup>A,D,L,N,K,I</sup> .....22.50 €

 Rindfleisch in Chili- und Szechuan-Pfefferöl  
auf Sojasprossen

*Beef in chili and szechuan pepper oil  
with soya bean sprouts*

### A4 水煮牛肉 <sup>A,D</sup> ..... 20.50 €

 Rindfleisch nach Bauernart  
*Poached beef in hot sauce*

### A5 西兰花蚝油牛肉 <sup>A,D,L,N</sup> .....20.50 €

 Gebratener Brokkoli mit Rindfleisch in Austernsoße  
*Sautéed beef with oyster sauce and broccoli*

### A6 铁板黑椒牛 <sup>A,D,L</sup> .....22.50 €


 Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer  
auf heißer Pfanne

*Sautéed beef with black pepper sauce*

### A7 洋葱牛肉 <sup>A,D,L</sup> .....20.50 €

 Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln  
*Sautéed beef with onions*

### A8 重庆辣子牛 <sup>B,D,4</sup> .....21.50 €

 Doppelt gebackenes Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer und Chili

*Deep fried beef with szechuan pepper and chili*

# 海鲜类

## Meeresfrüchtegerichte – Seafood dishes

- |  | 一个<br>ein Stück | 五个<br>fünf Stück | 十个<br>zehn Stück |
|--|-----------------|------------------|------------------|
| <b>G1</b> 粉丝蒸扇贝 <sup>C,D,L,N</sup>    | 8,50 €          | 38,50 €          | 72,50 €          |
| Frische Jakobsmuscheln gedämpft<br>mit Glasnudeln und Knoblauch<br><i>Steamed fresh scallop with vermicelli</i>  |                 |                  |                  |
| <b>G2</b> 清蒸鲜鱼 <sup>C,D,L</sup> .....  | 时价              |                  |                  |
| Gedämpfter frischer Fisch ..... Tagespreis<br><i>Steamed fresh fish ..... current price</i>  |                 |                  |                  |
| <b>G3</b> 水煮鱼 <sup>A,C,D,I,L</sup>    | 21.50 €         |                  |                  |
| Fisch nach Bauernart<br><i>Poached fish in hot sauce</i>   |                 |                  |                  |
|  | 500g (一斤)       | 1kg (一公斤)        |                  |
| <b>G4</b> 椒盐大虾 <sup>E</sup> .....  | 40.00 €         | 70.00 €          |                  |
| Gebackene Riesengarnelen mit schwarzem Pfeffer<br>(mit Kopf und Schale)<br><i>Fried king prawns with black pepper (with head and shell)</i>                            |                 |                  |                  |
| <b>G5</b> 毛血旺 <sup>A,C,D,E,I,K,N</sup>    | 33.00 €         |                  |                  |
| Mao Xue Wang Gemischte Meeresfrüchte und<br>Innereien mit Gemüse in scharfer Suppe<br><i>Mixed Seafood and innards with<br/>chinese cabbage and celery in hot soup</i> |                 |                  |                  |
| <b>G6</b> 麻辣香锅 <sup>A,C,D,E,I,K,N</sup>   | 29.50 €         |                  |                  |
| Ma La Xiang Guo Garnelen mit gemischten<br>Fleischbällchen und Gemüse, scharf<br><i>Prawns on the shell, with mixed meat balls vegetables, spicy</i>                   |                 |                  |                  |
| <b>G7</b> 13香大杂烩 <sup>A,C,D,E,I,K,N</sup>    | 31.50 €         |                  |                  |
| 13 Gewürze mit Krebs, Hühnerfüße,<br>Gurken, Kartoffeln, scharf<br><i>13 Spices with crab, chicken feet, cucumber, potatoes, spicy</i>                                 |                 |                  |                  |
| <b>G8</b> 海鲜豆腐煲 <sup>A,C,D,E,L,N</sup> .....   | 20.50 €         |                  |                  |
| Meeresfrüchte mit Tofu im Tontopf<br><i>Assorted seafood with tofu in casserole</i>  |                 |                  |                  |
| <b>G9</b> 清蒸鳕鱼 <sup>C,D,L</sup> .....  | 22.50 €         |                  |                  |
| Gedämpfter Heilbutt<br><i>Steamed halibut</i>  |                 |                  |                  |
| <b>G10</b> 香辣虾 <sup>D,I,L,1,4</sup>   | 35.00 €         |                  |                  |
| Xiang La Garnelen (mit Schale), sehr scharf<br><i>Xiang La prawns (with shell), very spicy</i>   |                 |                  |                  |
| <b>G11</b> 宫保铁板虾球 <sup>A,B,D,E,L</sup>   | 35.00 €         |                  |                  |
| Gebratenes Großgarnelen nach "Gong-Bao" Art<br>mit Erdnüssen und Knoblauch auf heißer Pfanne<br><i>Sautéed prawns "Gong-Bao" style with peanuts and garlic</i>         |                 |                  |                  |

## Vegetarische Gerichte - Vegetable dishes

# 蔬菜类

- V1** 香菇菜心 <sup>D,N,1,4</sup> .....14.50 €  
Chinesische Pilze mit Shanghai Pakchoi  
*Chinese mushrooms with Shanghai Pakchoi*
- V2** 素宫保鸡丁 <sup>B,D,F,G,L,1,4</sup> .....17.50 €  
Gebratenes Hühnerfleisch-Tofu nach "Gong-Bao" Art  
mit Erdnüssen und Knoblauch  
*Sautéed chicken tofu "Gong-Bao" style with peanuts and garlic*
- V3** 素孜然羊肉 <sup>D,F,L,1,4</sup> .....17.50 €  
Gebratenes Lammfleisch-Tofu mit Kreuzkümmel  
*Quick fried mutton tofu with cumin*
- V4** 粉丝蒸大白菜 <sup>C,D,L,1,4</sup> .....16.50 €  
Gedämpfter Chinakohl mit Glasnudeln  
*Steamed Chinese cabbage with vermicelli*
- V5** 清炒上海青 .....12.50 €  
Gebratener Shanghai Pakchoi  
*Sautéed Shanghai Pakchoi*
- V6** 蔬菜豆腐 <sup>D,L,1,4</sup> .....12.50 €  
Tofu mit chin. Gemüse  
*Tofu with chin. Veggie*
- V7** 炒什锦菜 .....13.50 €  
Gebratenes frisches chinesisches Gemüse  
*Sautéed Chinese fresh vegetables*
- V8** 地三鲜 <sup>D,L</sup> .....14.50 €  
Gebratene Aubergine mit Kartoffeln und Paprika  
*Sautéed eggplant with potatoes and peppers*
- V9** 蒜蓉空心菜 <sup>D</sup> .....15.50 €  
Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch  
*Sautéed water spinach*
- V10** 雪菜毛豆 .....12.50 €  
Eingelegtes Gemüse mit Bohnen  
*Pickled cabbage with beans*
- V11** 醋溜大白菜 <sup>D,4</sup> .....12.50 €  
Gebratener Chinakohl mit Essig  
*Sauteed chinese cabbage with vinegar*
- V12** 红烧茄子 <sup>D,L,1,3</sup> .....14.50 €  
Geschmorte Aubergine / Braised eggplant
- V13** 宫保豆腐 <sup>A,B,D,L,1,4</sup> .....13.50 €  
Gong Bao Tofu, Paprika, Erdnüsse, Knoblauch, scharf  
*Gong Bao Tofu, peppers, peanuts, garlic, spicy*

## Vegetarische Gerichte - Vegetable dishes

- V14** 卷心菜炒粉丝 <sup>C,D,L,1,4</sup> .....14.50 €  
Spitzkohl mit Glasnudeln / *Pointed cabbage with noodles*
- V15** 素麻婆豆腐 <sup>D,L,1,4</sup> .....12.50 €  
Ma Po Tofu veggie / *Ma Po Tofu veggie*
- V16** 素鱼香茄子 <sup>A,D,L,1,4</sup> .....15.00 €  
Yu Xiang Aubergine, scharf / *Yu Xiang eggplant, spicy*
- V17** 番茄炒鸡蛋 <sup>A</sup> ..... 12.50 €  
Gebratene Tomaten mit Ei / *Sautéed tomatoes with egg*
- V18** 酸辣土豆丝 <sup>D</sup> .....12.50 €  
Gebratene Kartoffelstreifen, sauer scharf  
*Sautéed shredded potatoes, hot and sour*
- V19** 红烧豆腐包 <sup>D,L</sup> .....16.50 €  
Geschmorte Tofuhauttaschen mit Gemüse  
*Braised skin of tofu with vegetables*
- V20** 素干煸四季豆 <sup>D,L,1,4</sup> .....15.50 €  
Gebratene Buschbohnen, leicht scharf  
*Sautéed green beans, spicy*

蔬菜类

## Beilagen - Supplements

- B1** 蛋炒饭 <sup>A,D,L</sup> ..... 5.00 €  
Gebratener Eierreis  
*Egg fried rice*
- B2** 蛋炒面 <sup>A,D,L</sup> ..... 5.00 €  
Gebratene Eiernudeln  
*Egg fried noodles*
- B3** 米饭 ..... 2.50 €  
Gedämpfter Reis  
*Steamed rice*
- B4** 汁 ..... 2.50 €  
Soße (nach Wahl)  
*Sauce (of choice)*
- B5** 薯条 ..... 5.00 €  
Pommes Frites  
*French fries*

主食

以上菜肴只能与主菜一起提供，不可单点。

Diese Beilagen können nur bei einer Bestellung eines Hauptgerichts bestellt werden.

*Supplements may only be ordered with a main course.*



## Kinder Gerichte – Kid's dishes

- K1** 炒面盖炸鸡排 <sup>A,D,L</sup> ..... 10.00 €  
Gebratene Nudeln mit gebackenem Hühnerfleisch  
*Egg fried noodles with chicken*
- K2** 炸鸡与薯条 <sup>D</sup> ..... 10.00 €  
Kross gebackenes Hühnerfleisch mit Pommes Frites  
*Crispy fried chicken with french fries*
- K3** 甜酸炸鸭 <sup>D</sup> ..... 13.50 €  
Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße  
*Crispy fried duck with sweet and sour sauce*

儿童餐

## Dimsum dessert – Dimsum dessert

- N1** 南瓜金饼 <sup>D</sup> ..... 7.00 €  
Gebackener Kürbiskuchen mit dunkelroter  
Bohnenpaste (süß)  
*Deep fried pumpkin pastries with red beans (sweet)*
- |    |             |                       |
|----|-------------|-----------------------|
| 南瓜 | Kürbis      | <i>pumpkin</i>        |
| 糯米 | Klebreis    | <i>glutinous rice</i> |
| 红豆 | Rote Bohnen | <i>red beans</i>      |
- N2** 香芋卷 <sup>A,G,K</sup> ..... 7.00 €  
Gebackene Taro-Rollen (süß)  
*Deep fried taro rolls (sweet)*
- |    |          |                     |
|----|----------|---------------------|
| 土司 | Brotteig | <i>bread batter</i> |
| 芋头 | Taro     | <i>taro</i>         |
| 芝麻 | Sesam    | <i>sesame</i>       |
- N3** 芝麻汤圆 ..... 7.00 €  
Gekochte Klebreistaschen mit Sesam  
*Cooked glutinous rice dumplings with sesam*
- N4** 奶黄包 <sup>A,D,G</sup> ..... 7.00 €  
Gedämpfte Hefeklößchen mit Eigelb und Sahne  
*Steamed buns with egg yolk and cream*
- N5** 炸香蕉 <sup>D,G</sup> ..... 6.50 €  
Gebackene Banane mit Honig und einer Kugel Eis  
*Deep fried banana with honey and ice cream*
- N6** 炸菠萝 <sup>D,G</sup> ..... 6.50 €  
Gebackene Ananas mit Honig und einer Kugel Eis  
*Deep fried pineapple with honey and ice cream*
- N7** 炸香蕉菠萝 <sup>D,G</sup> ..... 6.50 €  
Gebackene Banane und Ananas mit Honig und  
einer Kugel Eis  
*Deep fried banana and pineapple with honey and ice cream*

餐后甜点

## Aperitif – Aperitif

- 300 梅酒 .....5cl....4,50 €  
 Pflaumenwein  
*Plum wine*
- 301 白马天尼 .....5cl....4,50 €  
 Martini Bianco  
*Martini Bianco*
- 302 阿佩罗开胃鸡尾酒 .....9,50 €  
 Aperol Spritz  
*Aperol Spritz*

开胃菜

## Warme Getränke – Warm Beverages

- |   | 小壶(含一茶杯)<br>Kleine Kanne<br>(Inkl. Eine Teetasse)*<br><i>small pot</i><br>(incl. one cup) | 中壶(含两茶杯)<br>Mittlere Kanne<br>(Inkl. Zwei Teetassen)*<br><i>medium pot</i><br>(incl. two cups) | 大壶(含四茶杯)<br>Große Kanne<br>(Inkl. Vier Teetassen)*<br><i>big pot</i><br>(incl. four cups) |
|---|---|--|---|
| 311 茉莉花茶 .....4,00 €.....8,00 €.....14,00 €<br>Jasmin Tee<br><i>Jasmine tea</i>               |   |  |   |
| 312 绿茶 .....4,00 €.....8,00 €.....14,00 €<br>Grüner tee<br><i>Green tea</i>                   |   |  |   |
| 313 姜茶 .....5,00 €.....9,00 €.....16,00 €<br>Ingwer Tee<br><i>Ginger tea</i>                  |   |  |   |
| 314 菊花茶 .....5,00 €.....9,00 €.....16,00 €<br>Chrysanthemen Blüten<br><i>Chinese camomile</i> |   |  |   |

热饮

加一个茶杯 1,50 欧  
 \*für jede weitere Teetasse 1,50 €  
 For every further tea cup 1,50€

- 315 咖啡 .....2,50 €      浓缩咖啡 ..... 2,50 €  
 Kaffee                      Espresso  
*Coffee                      Espresso*

## Erfrischungsgetränke – Soft drinks

340	芬达 <sup>1,4,5</sup> Fanta <i>Fanta</i>	0,33l	4,50 €
341	可口可乐 <sup>1,2</sup> Coca Cola <i>Coca Cola</i>	0,33l 1l	4,50 € 11,00 €
342	零度可乐 <sup>1,2,6</sup> Coca Cola Zero <i>Coca Cola Zero</i>	0,33l 1l	4,50 € 11,00 €
343	雪碧 <sup>1,2</sup> Sprite <i>Sprite</i>	0,33l	4,50 €
344/345	冰茶桃子 / 柠檬 Fuze Eistee Pfirsich / Zitrone <i>Ice tea peach / lemon</i>	0,3l	5,00 €
348	白葡萄酒汽水 Weinschorle <i>Wine spritzer</i>	0,2l	6,00 €
353	苹果汽水混合饮料 Bad Liebenwerda Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	0,25l	3,50 €
354	含气泡矿泉水 Bad Liebenwerda Sprudel <i>Sparkling mineral water</i>	0,25l	3,50 €
3540	含气泡矿泉水 Bad Liebenwerda Sprudel <i>Sparkling mineral water</i>	0,75l	8,00 €
346	无汽矿泉水 Bad Liebenwerda Still <i>Still mineral water</i>	0,25l	3,50 €
3460	无汽矿泉水 Bad Liebenwerda Still <i>Still mineral water</i>	0,75l	8,00 €
350	汤力水 Tonic Water <i>Tonic Water</i>	0,2l	4,50 €
351	姜汁饮料 Ginger Ale <i>Ginger Ale</i>	0,2l	4,50 €

饮料

## Bier - Beer

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 380  | 黄扎啤 .....  | 0,25l..... | 4,00 €  |
|      | Veltins vom Fass<br><i>Lager</i>   |            |         |
| 3800 | 黄扎啤 .....  | 0,4l.....  | 6,00 €  |
|      | Veltins vom Fass<br><i>Lager</i>   |            |         |
|      | 黄扎啤 .....  | 1,5l.....  | 18,50 € |
|      | Veltins vom Fass<br><i>Lager</i>   |            |         |
| 388  | 柠檬啤酒 .....   | 0,33l..... | 5,00 €  |
|      | Veltins V+ Zitrone<br><i>Veltins V+ Lemon</i>                                      |            |         |
| 384  | 小麦啤酒原味,无酒精小麦 .....   | 0,5l.....  | 6,50 €  |
|      | Maisel' s Weisse Original, Alkoholfrei<br><i>Wheat beer original, nonalcoholic</i> |            |         |
| 387  | 青岛 .....   | 0,33l..... | 6,50 €  |
|      | Tsingtao Bier<br><i>Tsingtao beer</i>  |            |         |

啤酒

## Fruchtsäfte - Juices

- |     |   | 0,20l  | 0,40l | 1L      |
|-----|---|--------|-------|---------|
| 360 | 橙汁 .....                                      | 4,00 € | 7,00€ | 13,00 € |
|     | Orangensaft von Bauer<br><i>Orange juice</i>  |        |       |         |
| 361 | 苹果汁 .....                                     | 4,00 € | 7,00€ | 13,00 € |
|     | Apfelsaft von Bauer<br><i>Apple juice</i>     |        |       |         |
| 362 | 番石榴 .....                                     | 4,00 € | 7,00€ | 13,00 € |
|     | Guaven Nektar von Bauer<br><i>Guava juice</i> |        |       |         |
| 363 | 芒果汁 .....                                     | 4,00 € | 7,00€ | 13,00 € |
|     | Mango Nektar von Bauer<br><i>Mango juice</i>  |        |       |         |
| 364 | 荔枝汁 .....                                     | 4,00 € | 7,00€ | 13,00 € |
|     | Lycheesaft<br><i>Lychee juice</i>             |        |       |         |

果汁

## Cocktails (alkoholfrei) - Cocktails (nonalcoholic)

- 201 **Flamingo Bay**.....9,50 €  
香草, 黑莓, 黑醋栗, 树莓, 橙汁  
Vanille, Brombeere, Johannisbeere, Himbeere, Orangensaft  
*Vanilla, blackberry, black currant, raspberryorange juice*
- 202 **Coconut Kiss**.....9,50 €  
椰汁糖浆, 奶油, 菠萝汁  
Cocossirup, Sahne, Ananassaft  
*Coconut syrup, cream, pineapple juice*
- 203 **Tropic Fever**.....9,50 €  
桃子, 杏子, 芒果, 百香果, 橙汁  
Pfirsich, Aprikose, Mango, Maracuja, Orangensaft  
*Peach, apricot, mango, passion fruit, orange juice*
- 204 **Windsurfer**.....9,50 €  
奇异果, 香蕉, 橙汁  
Kiwi, Banane, Orangensaft  
*Kiwi, banana, orange juice*

无酒精鸡尾酒

## Cocktails (mit Alkohol) - Cocktails (alcoholic)

# 鸡尾酒

- 205 **Long Island Ice Tea** ..... 13,50 €  
伏特加, 金酒, 白兰姆酒, 橙汁甜烧酒, 莱姆, 可乐  
Wodka, Gin, Weißer Rum, Orangenlikör, Lime, Cola  
*Vodka, Gin, white Rum, orange liqueur, lime, coke*
- 206 **Sex on the Beach** ..... 13,50 €  
伏特加, 桃子甜烧酒, 蔓越莓汁, 菠萝汁, 橙汁  
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft  
*Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice, orange juice*
- 207 **Mai Tai** ..... 13,50 €  
棕色兰姆酒, 橙汁甜烧酒, 杏仁糖浆, 莱姆, 橙汁  
Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Lime, Orangensaft  
*Brown Rum, orange liqueur, almond syrup, lime, orange juice*
- 208 **Swimming Pool** ..... 13,50 €  
白色兰姆酒, 伏特加, 蓝柑汁, 椰汁糖浆, 奶油, 菠萝汁  
Weißer Rum, Wodka, Blue Curaçao, Cocossirup, Sahne, Ananassaft  
*White Rum, vodka, Blue Curaçao, coconut syrup, cream, pineapple juice*
- 209 **Pina Colada** ..... 12,50 €  
白色兰姆酒, 椰汁糖浆, 奶油, 菠萝汁  
Weißer Rum, Cocossirup, Sahne, Ananassaft  
*White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice,*
- 210 **Strawberry Margarita** ..... 12,50 €  
龙舌兰酒, 橙汁甜烧酒, 莱姆, 草莓糖浆, 橙汁  
Tequila, Orangenlikör, Lime, Erdbeersirup, Orangensaft  
*Tequila, orange liqueur, lime, strawberry syrup, orange juice*
- 211 **Tequila Sunrise** ..... 12,50 €  
龙舌兰酒, 莱姆, 石榴, 橙汁  
Tequila, Lime, Grenadine, Orangensaft  
*Tequila, lime, pomegranate, orange juice*
- 212 **Zombie** ..... 13,50 €  
白色和棕色兰姆酒, 杏子糖浆, 莱姆, 橙汁  
Weißer und brauner Rum, Aprikosensirup, Lime, Orangensaft  
*White and brown Rum, apricot syrup, lime, orange juice*

## Offene Spirituosen – Open spirits

烈酒

		2cl	4cl
400	高粱 ..... Reisschnaps Kao Liang 62% <i>Rice Schnaps</i>	4,00 €	7,00 €
401	红星二锅头 ..... Reisschnaps Er Guo Tou 56% <i>Rice Schnaps</i>	4,00 €	7,00 €
402	森布卡茴香酒 ..... Sambuca 40% <i>Sambuca</i>	4,00 €	7,00 €
403	尊尼获加黑 ..... Johnnie Walker Black 40% <i>Johnnie Walker Black</i>	4,50 €	8,00 €
404	野格利口酒 ..... Jägermeister 35% <i>Jägermeister</i>	4,00 €	7,00 €
405	诗路珂伏特加 ..... Wodka Ciroc 40% <i>Wodka Ciroc</i>	4,50 €	8,00 €
406	轩尼诗VS ..... Hennessy VS <i>Hennessy VS</i>	4,50 €	8,00 €
407	添加利金酒 ..... Tanqueray Gin <i>Tanqueray Gin</i>	4,00 €	7,00 €
408	百加得朗姆 ..... Bacardi Rum <i>Bacardi Rum</i>	4,00 €	7,00 €

## Flaschen Spirituosen – Bottled Spirits

300F	梅酒	0,75l	30,00 €
	Pflaumenwein 11%		
	<i>Plum wine</i>		
400F	高粱	0,5l	55,00 €
	Reisschnaps Kao Liang 62%		
	<i>Rice Schnaps</i>		
401F	二锅头	0,5l	55,00 €
	Reisschnaps Er Guo T ou 56%		
	<i>Rice Schnaps</i>		
409	贵州茅台	0,5l	580,00 €
	Weizenschnaps Mao Tai 53%		
	<i>Wheat Schnaps</i>		
405F	诗玲珂伏特加	0,7l	120,00 €
	Wodka Ciroc		
	<i>Wodka Ciroc</i>		

瓶装烈酒

## Weißwein Schoppen – Open white wine

220	Deutschland	Weißwein trocken	0,2l	9,00 €
		<i>Empfehlung des Hauses</i>		
		ein leichter und unkomplizierter Weißwein, saftig, mit viel Trinkfreude passt er zu vielen unserer Speisen ...		
221	Deutschland	Grauburgunder trocken	0,2l	9,00 €
2210			0,5l	18,50 €
		<i>vollmundiger Grauburgunder, im Aroma</i>		
		reife Birne, Honig, Sommerwiese		
222	Frankreich	Chardonnay trocken	0,2l	9,00 €
2220			0,5l	18,50 €
		<i>Apfel- und Kräuternoten, lebhaft und mineralisch</i>		
		kein Holzfass - unser Terrassenwein!		

白葡萄酒



## Rotwein Schoppen – Open red wine

- 223 Deutschland Rotwein trocken ..... **0,2l..... 9,5 €**  
*Empfehlung des Hauses*  
Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie, geschmeidig am Gaumen, schönes Bukett, einwunderbarer Begleiter unserer leckeren Fleischgerichte ...
- 224 Frankreich Cabernet Sauvignon trocken ..... **0,2l..... 9,5 €**  
*Empfehlung des Hauses*  
Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie, geschmeidig am Gaumen, schönes Bukett, einwunderbarer Begleiter unserer leckeren Fleischgerichte ...

## Weißwein Flaschen – Bottled white wine

- 230 Deutschland Cabernet Sauvignon trocken ..... **750ml.30,00 €**  
*Empfehlung des Hauses*  
ein leichter und unkomplizierter Weißwein, saftig, mit viel Trinkfreude passt er zu vielen unserer Speisen ...
- 231 Deutschland Riesling trocken ..... **750ml.32,00 €**  
*VDP Weingut „Zur Schwane“ – Franken*  
ein reicher, fein-nuancierter Duft nach grünem Apfel, geschmeidig, zart-trocken, dicht, mit feinsten Rieslingstruktur, herrlich saftiger Riesling, viel Stoff
- 232 Deutschland Riesling Bronzelack trocken ..... **750ml.65,00 €**  
*VDP Weingut „Zur Schwane“ – Franken*  
ein reicher, fein-nuancierter Duft nach grünem Apfel, geschmeidig, zart-trocken, dicht, mit feinsten Rieslingstruktur, herrlich saftiger Riesling, viel Stoff
- 233 Deutschland Sauvignon Blanc trocken ..... **750ml.32,00 €**  
*Weingut Studier – Pfalz*  
die typischen Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere, starke Präsenz, ein Wein wie der Sprung ins Kräuterbeet
- 234 Deutschland Weißburgunder trocken ..... **750ml.42,00 €**  
*VDP Weingut – Zr Schwane - Franken*  
Weintheater ... Vorhang auf – Die Welt ist eine Bühne und wir haben die Weine dazu! Die Spannung steigt: im Geruch verspricht er ein cremig, zartes Weinvergnügen, beim Probieren provoziert er mit Druck und Ausdauer. Verführung statt Arbeit!
- 235 Deutschland Grauer Burgunder trocken ..... **750ml.32,00 €**  
*Weingut Sonnenhof - Württemberg*  
jugendliche, duftige Aromen nach frischem Obst, Nüssen, Mandeln, am Gaumen herzhaft, saftig, charaktervoll - Top-Wein

红  
葡  
萄  
酒

瓶  
装  
白  
葡  
萄  
酒

## Rotwein Flaschen – Bottled red wine

- 236 Deutschland Rotwein trocken.....750 ml. 30,00 €  
*Empfehlung des Hauses*  
Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie,  
geschmeidig am Gaumen, schönes Bukett, ein  
wunderbarer Begleiter unserer leckeren Fleischgerichte ...
- 237 Frankreich Château Cleyrac AOC .....750 ml.32,00 €  
*Schlossabzug – Goldmedaille G&G*  
Was für eine Wucht in der Nase. Ein erdiger Rotwein  
mit voller Aromatik. Brombeere, Waldbeere und leicht  
eingekochte rote Grütze. Stark im Antritt und ein  
schöner Nachhall. 2022 eine Goldmedaille.
- 238 Frankreich Le Bossu AOC .....750 ml.52,00 €  
*Château du Trignon – Côtes du Rhône*  
Das Bukett, die Rasse und Eleganz – alles fein abgestimmt.  
Konzentrierte Frucht, Kirsch- und Tabakaromen. Im langen  
Abgang zupackend.
- 239 Italien Primitivo di Manduria DOC .....750 ml.48,00 €  
*Grande Corterosso - Apulien*  
100% Primitivo Ein dichter, kraftvoller Rotwein mit lebhafter,  
rubinroter Farbe. Kräftiger Duft nach Märzveilchen, Schwertlilien  
und reifen Waldbeeren. Harmonisch, ausgewogen, samtig,  
weich und trocken. Wenig Tannine!
- 240 Spanien Tempranillo Crianza .....750 ml.38,00 €  
*Bodega El Coto - Rioja*  
100% Primitivo Ein dichter, kraftvoller Rotwein mit lebhafter,  
rubinroter Farbe. Kräftiger Duft nach Märzveilchen, Schwertlilien  
und reifen Waldbeeren. Harmonisch, ausgewogen, samtig,  
weich und trocken. Wenig Tannine!

## Prickelndes – Sparkling wine

- 249 Italien "Valdo" Prosecco DOCG.....200 ml...9,00 €
- 2490 .....500 ml.30,00 €  
*Spumante Extra Dry*  
100% Glera – feinperlig, prickelnd, spritzig  
DIE KLEINE VERFÜHRUNG!

瓶装红葡萄酒

香槟



