



Speisen zum Vorbestellen

(2 Werktage vorher)

- 私房菜

(以下菜式因材料有限
需提前2天预订)

Die unten aufgelisteten
Speisen werden mit
originalen traditionellen
Gewürzen zubereitet,
bei Fragen zu Allergenen
oder Zusatzstoffen bitte
umgehend die Chefin
ansprechen!!!



- | | | |
|------------|---|----------------------|
| T1. | 松鼠鱼 – Song Shu Yu
Wolfsbarsch nach Art des Hauses,
dies ist eine festliche Speise in China
und wird zum größten Teil
in Sterne-Hotels serviert.
Für Fischliebhaber genau das Richtige | 28,80 € |
| T2. | 鸳鸯麻辣火锅 – Hot Pot (ab 4 P.)
Chinesisches Fondue mit Mandarin-Brühe,
dazu Gemüse, Meeresfrüchte,
2 verschiedene Fleischsorten,
Fischbällchen, Reismudeln
und Reiskuchen | p.P.: 35,80 € |
| T3. | 茄盒 – gefüllte Auberginen
mit Hackfleisch (Schwein) in einen
milden Knoblauch- Austern Soße, dazu Jasmin Reis | 15,80 € |
| T4. | 红烧肉 – Hong Shao Rou
Schweinebauch nach Art des Hauses | 25,80 € |
| T5. | 酸菜鱼 – Suan Cai Yu 
Fischeintopf mit Wolfsbarsch und
chinesischem Sauergemüse,
dazu Sichuan-Pfeffer, frische
und getrocknete Chili | 28,80 € |
| T6. | 水煮牛 – Shui Zhu Niu 
Rindfleischeintopf mit Gemüse,
verfeinert mit Sichuan-Pfeffer,
Knoblauch und Chili | 32,80 € |



Speisen zum Vorbestellen

(2 Werktage vorher)

- 私房菜

(以下菜式因材料有限
需提前2天预订)



T12 Mao Cai

- T7. 清蒸鲈鱼 – Wolfsbarsch
gedämpft mit Ingwer
und Frühlingszwiebeln 24,80 €
- T8. 狮子头 – Shi Zhi Tou
Riesen-Fleischbällchen mit Chinakohl 24,90 €
- T9. 羊肉煲 – Yang Rou Bao
Lammfleisch-Eintopf
nach Art des Hauses 35,80 €
- T10. 炒猪肝 – Zhu Gan
Schweineleber angebraten
mit Ingwer und Frühlingszwiebeln 12,80 €
- T11. 肉末茄子煲 – Auberginen Eintopf
mit Hackfleisch(Schwein), verfeinert durch kräftige
Bohnenpaste aus Sichuan, dazu Jasmin Reis 15,80 €
- T12. 冒菜 – Mao Cai 
Eintopf des Hauses mit traditionellen
Zutaten und Gewürzen,
dazu gehören:
Tintenfisch,
Kutteln,
Pilze,
Sojabohnen,
Tofu,
Rindfleisch,
Nudeln usw. 28,80 €

御飯

Speisen zum Vorbestellen

(2 Werktage vorher)

- 私房菜

(以下菜式因材料有限
需提前2天预订)

T13. 烤鱼 
– Fisch Hot Pot
48,80 €

gegrillter
Wolfsbarsch auf
heißem Topf,
mit vielen Extras



T14. 孜然羊肉
– Zi Ran Lammfleisch
40,80 €

zartes Lammfleisch
mit Kümmel
(leicht scharf)



功夫

Ist nichts für Sie dabei?
Dann sprechen Sie die Chefin an und wir versuchen
Ihr Wunschgericht herbei zu zaubern!!!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



川渝菜 · Sichuan- & Chongqing-Spezialitäten

- SP1 蚂蚁上树 | Mǎ Yǐ Shàng Shù** 🌶️ 16.50 €
Glasnudeln mit würzigem Schweinehackfleisch nach Sichuan-Art.
- SP2 干煸四季豆 | Gān Biān Sì Jì Dòu** 🌶️ 🌶️ 12.80 €
Knusprig gebratene grüne Bohnen im Wok mit aromatischen Gewürzen.
- SP3 虎皮尖椒 | Hǔ Pí Jian Jiāo** 🌶️ 🌶️ 12.80 €
Gebratene Spitzpaprika mit würziger Knoblauchsauce.
- SP4 干煸牛肉 | Gān Biān Niú Ròu** 🌶️ 🌶️ 21.80 €
Scharf gebratenes Rindfleisch nach traditioneller Sichuan-Art.
- SP5 红油抄手 | Hóng Yóu Chāo Shǒu** 🌶️ 🌶️ 14.90 €
Hausgemachte Teiggraschen in aromatischem Chiliöl.
- SP6 麻辣鸡丁 | Má Là Jī Dīng** 🌶️ 🌶️ 15.90 €
Knusprige Hähnchenwürfel mit Sichuan-Pfeffer und Chili.
- SP7 毛血旺 | Máo Xuè Wàng** 🌶️ 🌶️ 🌶️ 22.80 €
Traditioneller Sichuan-Eintopf mit Fleisch, Gemüse, Blut, Kutteln und kräftigen Gewürzen.
- SP8 老妈蹄花 | Lǎo Mā Tí Huā** 25.80 €
Zarte Schweinshaxe nach traditionellem Mamas Rezept.
- SP9 口水鸡 | Kǒu Shuǐ Jī** 🌶️ 🌶️ 11.50 €
Saftiges Hähnchen in würziger Chili-Knoblauch-Sauce. (kalt)
- SP10 水煮鱼 | Shuǐ Zhǔ Yú** 🌶️ 🌶️ 🌶️ 22.80 €
Zartes Fischfilet im traditionellen Sichuan-Gewürzsuppe.
- SP11 啤酒鸭 | Pí Jiǔ Yā** 22.80 €
Geschmorte Ente mit Bier und ausgewählten Gewürzen.
- SP12 干锅包菜 | Gān Guō Bāo Cài** 🌶️ 13.80 €
Spitzkohl aus dem Wok mit Schweinebauch und würziger Hausmischung.
- SP13 香辣鸡心 | Xiāng Là Jī Xīn** 🌶️ 🌶️ 15.80 €
Würzig gebratene Hühnerherzen mit Chili und Gewürzen.



- SP14 麻辣小龙虾 | Má Là Xiǎo Lóng Xiā**    25.90 €
Flusskrebse nach scharfer Sichuan-Art.
- SP15 辣炒花甲 | Là Chǎo Huā Jiǎ**   30.80 €
Gebratene Venusmuscheln mit Chili und Knoblauch.
- SP16 鱼香肉丝 | Yú Xiāng Ròu Sī**  16.50 €
Schweinefleischstreifen in aromatischer Knoblauch-Chili-Sauce.
- SP17 香辣蟹 | Xiāng Là Xiè**    28.50 €
Würzige Krabbe nach traditioneller Sichuan-Art.
- SP18 农家一碗香 | Nóng Jiā Yì Wǎn Xiāng**  15.90 €
Herzhafte Bauernpfanne mit Fleisch, Ei und Gemüse.
- SP19 雷椒捣蛋 | Léi Jiāo Dǎo Dàn**   14.80 €
Rührei mit gerösteten grünen Chilis.
- SP20 香辣孜然排骨 | Xiāng Là Zī Rán Pái Gǔ**   16.50 €
Saftige Schweinerippchen mit Kreuzkümmel und Gewürzen.
- SP21 干锅花菜 | Gān Guō Huā Cài**  14.50 €
Blumenkohl aus dem Wok mit aromatischer Sauce.
- SP22 锡纸肥牛 | Xī Zhǐ Féiniú**  19.80 €
Zartes Rindfleisch schonend in Alufolie gegart.
- SP23 麻辣兔丁 | Má Là Tù Dīng**    25.80 €
Scharfes Kaninchenfleisch nach Sichuan-Art.
- SP24 火锅料香辣鸡翅 | Huǒ Guō Liào Xiāng Là Jī Chì**   16.50 €
Knusprige Hähnchenflügel mit Hotpot-Gewürzen.
- SP25 芋儿鸡 | Yù Er Jī**    15.90 €
Hähnchen mit Taro im würzigen Eintopf.
- SP26 宫保虾仁 | Gōng Bǎo Xiā Rén**  17.50 €
Garnelen nach Gongbao-Art mit Gemüse und Erdnüssen.
- SP27 麻辣香锅 | Má Là Xiāng Guō**    23.80 €
Scharfe Wok-Spezialität nach Sichuan-Art.



湘菜 · Hunan-Spezialitäten

- SP28 酸辣土豆丝 | Suān Là Tǔ Dòu Sī**  **13.80 €**
Fein geschnittene Kartoffelstreifen mit harmonischer Säure und angenehmer Schärfe.
- SP29 尖椒夹肉 | Jiān Jiāo Jiā Ròu**   **15.90 €**
Grüne Spitzpaprika gefüllt mit saftigem Schweinehackfleisch.
- SP30 肉末芋子 | Ròu Mò Yù Zi**  **15.90 €**
Zarter Taro mit würzigem Schweinehackfleisch.
- SP31 榨菜肉丝 | Zhà Cài Ròu Sī**  **16.50 €**
Schweinefleischstreifen mit eingelegtem Senfgemüse.
- SP32 醋溜白菜 | Cù Liū Bái Cài**  **12.90 €**
Knackiger Chinakohl in einer fein abgestimmten Essigsauce.

东北菜 · Nordostchinesische Spezialitäten

- SP33 锅包肉 | Guō Bāo Ròu** **15.90 €**
Knuspriges Schweinefleisch in fruchtig-süßsaurer Sauce.
- SP34 地三鲜 | Dì Sān Xiān** **13.80 €**
Gebratene Kartoffeln, Auberginen und Paprika nach nordostchinesischer Art.
- SP35 小鸡炖香菇 | Xiǎo Jī Dùn Xiāng Gū** **20.80 €**
Geschmortes Hähnchen mit aromatischen Shiitake-Pilzen.
- SP36 炒鸡架 | Chǎo Jī Jià (Scharf)** **16.50 €**
Würzig gebratene Hähnchenteile nach traditioneller Art.
- SP37 大酱焖豆腐泡 | Dà Jiàng Mèn Dòu Fu Bào** **14.50 €**
Luftiger Tofu geschmort in herzhafter Sojabohnenpaste.



粵菜 · Kantonesische Spezialitäten

- SP38 白斩鸡 | Bái Zhǎn Jī** **10.50 €**
Zartes Hähnchen nach traditioneller kantonesischer Art. (Kalt)
- SP39 蚝油生菜 | Háo Yóu Shēng Cài** **10.50 €**
Frischer Salat mit feiner Austernsauce.
- SP40 蒜泥空心菜 | Suàn Ní Kōng Xīn Cài** **12.90 €**
Wasserspinat mit aromatischem Knoblauch.
- SP41 清炒娃娃菜 | Qīng Chǎo Wá Wá Cài** **12.90 €**
Schonend gebratener Baby-Chinakohl.
- SP42 清炒藕片 | Qīng Chǎo ǒu Piàn** **13.90 €**
Knackige Lotuswurzel-Scheiben aus dem Wok.
- SP43 牛肉炒笋 | Niú Ròu Chǎo Sǔn** **18.90 €**
Zartes Rindfleisch mit Bambussprossen.
- SP44 荷兰豆炒腊肠 | Hé Lán Dòu Chǎo Là Cháng** **15.90 €**
Zuckerschoten mit chinesischer Wurst.
- SP45 虾仁滑蛋 | Xiā Rén Huá Dàn** **16.50 €**
Saftige Garnelen mit lockerem Rührei.
- SP46 西兰花炒虾仁 | Xī Lán Huā Chǎo Xiā Rén** **16.50 €**
Brokkoli mit zarten Garnelen.
- SP47 芥末虾仁 | Jiè Mò Xiā Rén** **16.50 €**
Knusprige Garnelen mit feiner Wasabi-Note.
- SP48 油焖大虾 | Yóu Mèn Dà Xiā** **22.80 €**
Große Garnelen in aromatischer Schmorsauce.
- SP49 茄汁虾 | Qié Zhī Xiā** **22.80 €**
Garnelen in fruchtiger Tomatensauce.
- SP50 糖醋鱼 | Táng Cù Yú** **22.80 €**
Knuspriger Fisch in klassischer süß-saurer Sauce.
- SP51 糖醋拌面 | Táng Cù Bàng Miàn** **13.90 €**
Nudeln mit fein abgestimmter süß-saurer Sauce. (Kalt)



淮扬菜 & 浙菜 · Huaiyang- & Zhejiang-Spezialitäten

- SP52 海鲜豆腐煲 | Hǎi Xiān Dòu Fu Bāo** 22.80 €
Tofu-Eintopf mit ausgewählten Meeresfrüchten.
- SP53 酒酿豆腐 | Jiǔ Niàng Dòu Fu** 14.90 €
Tofu mit Fleisch, mit feinem Reiswein-Aroma.
- SP54 雪菜毛豆炒豆腐干 | Xuě Cài Máo Dòu Chǎo Dòu Fu Gān** 12,90 €
Tofu mit Senfkohl und Edamame-Bohnen.
- SP55 香酥带鱼 | Xiāng Sū Dài Yú** 20.80 €
Knusprig frittierte Hairtail-Fisch.
- SP56 家烧带鱼 | Jiā Shāo Dài Yú** 20.80 €
Geschmorter Hairtail-Fisch nach Hausrezept.
- SP57 红烧小黄鱼 | Hóng Shāo Xiǎo Huáng Yú** 20.80 €
Geschmorter Gelbfisch in würziger Sauce.
- SP58 扬州炒饭 | Yáng Zhōu Chǎo Fàn** 14.50 €
Traditioneller gebratener Reis nach Yangzhou-Art.

鲁菜 · Shandong-Spezialitäten

- SP59 京酱肉丝 | Jīng Jiàng Ròu Sī** 17.80 €
Zarte Schweinefleischstreifen in aromatischer Peking-Sauce.
- SP60 黄焖鸡 | Huáng Mèn Jī** 20.80 €
Geschmortes Hähnchen in herzhafter Würzsauce.
- SP61 椒盐排骨 | Jiāo Yán Pái Gǔ** 15.80 €
Knusprige Schweinerippchen mit Salz und Pfeffer.
- SP62 红烧猪蹄 | Hóng Shāo Zhū Tí** 25.80 €
Geschmorte Schweinshaxe in kräftiger Sauce.
- SP63 豆豉排骨 | Dòu Chǐ Pái Gǔ** 16.80 €
Zarte Rippchen mit fermentierten schwarzen Bohnen.
- SP64 腐竹炖排骨 | Fǔ Zhú Dùn Pái Gǔ** 16.80 €
Geschmorte Schweinerippchen mit Tofuhaut.

SP65 番茄牛腩 | Fān Qié Niú Nǎn
Zart geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce.

23.80 €



家常融合菜 · Hausgemachte Spezialitäten

SP66 风味土豆片 | Fēng Wèi Tǔ Dòu Piàn **13.80 €**
Würzig gebratene Kartoffelscheiben nach Art des Hauses.

SP67 煎蛋 | Jiān Dàn **10.50 €**
Frisch gebratene Eier.

SP68 招牌炒年糕 | Zhāo Pái Chǎo Nián Gāo **15.90 €**
Gebratene Reiskuchen nach Art des Hauses.

SP69 鸭胸炒饭 | Yā Xiōng Chǎo Fàn **15.90 €**
Gebratener Reis mit zarter Entenbrust.

SP70 招牌米粉 | Zhāo Pái Mǐ Fěn **15.90 €**
Hausgemachte Glasnudeln mit würziger Sauce.

SP71 可乐鸡翅 | Kě Lè Jī Chì **14.80 €**
Saftige Hähnchenflügel in süß-würziger Cola-Glasur.

SP72 蒜香贝壳 | Suàn Xiāng Bèi Ké **17.80 €**
Miesmuscheln mit aromatischem Knoblauch.

SP73 凉拌木耳 | Liáng Bàng Mù Ēr (Kalt) **8.80 €**
Frischer Mu-Err-Pilzsalat mit leichter Würzung.

SP74 椒汁豆腐 | Jiāo Zhī Dòu Fu **14.90 €**
Zarter Tofu in würziger Pfeffersauce.

SP75 孜然洋葱牛肉 | Zī Rán Yáng Cōng Niú Ròu **19.80 €**
Rindfleisch mit Zwiebeln und aromatischem Kreuzkümmel.

SP76 肉末蒜苔 | Ròu Mò Suàn Tái **14.90 €**
Knoblauchsprossen mit würzigem Schweinehackfleisch.

SP77 红烧兔子 | Hóng Shāo Tù Zi **25.80 €**
Geschmortes Kaninchen nach Hausrezept.



SP78 避风塘炒蟹 | Bì Fēng Táng Chǎo Xiè 🌶️ 28.50 €
Knusprige Krabbe nach Hongkong-Art mit Knoblauch und Gewürzen.

SP79 红烧鱼 | Hóng Shāo Yú 20.80 €
Geschmorter Fisch in aromatischer Sauce.

SP80 番茄炒蛋 | Fān Qié Chǎo Dàn 12.90 €
Der chinesische Klassiker aus Tomaten und lockerem Rührei.

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal!!!

Speisen zum Vorbestellen



