

Vorspeisen

		EUR	
3.	酸辣汤	Pekingsuppe – sauer-scharf mit Bambus, Eiern, Morcheln und Huhn	4,50
4.	咖喱牛肉汤	Currycremesuppe – mit Rindfleisch und Glasnudeln	4,50
6.	鸡蓉粟米羹	Maissuppe – mit Huhn und Tofu	5,50
7.	云吞汤	Wonton Suppe mit Pak-Choi	5,50
8.	四川云吞	Szechuan Chilli Wonton	10,00
9.	广东水饺汤	King-Size Sui-Gau Wonton Suppe	6,00
651.	金蒜银丝蒸扇贝 (每只)	Gedämpfte Jakobsmuschel in ihrer Schale serviert mit Glasnudeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce, pro Stück	9,00
20.	大春卷	Große Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung	6,00
21.	炸虾片	Kroepoek – Krabbenchips	4,00
22.	炸云吞	Knusprige Wonton mit süß-saurer Sauce	7,00
25.	凉拌黄瓜	Chinesischer Gurkensalat mit Essig und Knoblauch	6,00

Nudelsuppen

12.	叉烧汤面	Nudelsuppe mit geröstetem BBQ Schweinefleisch und Gemüse	13,00
14.	云吞汤面	Nudelsuppe mit Wonton kantonesische Art	13,00
15.		Nudelsuppe mit verschiedenem Fleisch und Gemüse	13,00
16.	蝦仁湯面	Nudelsuppe kantonesischer Art mit Shrimps	14,00

Bratreis und Bratnudeln

34.	马来炒饭	Nasi-Goreng - Bratreis mit Erbsen, Huhn, Schweinefleisch und Eiern – scharf	13,50
35.	斋炒饭	Bratreis mit Eiern und Erbsen (vegetarisch)	11,50
37.	虾仁炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Shrimps	13,50
38.	牛丝炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Rindfleischstreifen	13,50
39.	鸡丝炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Huhn	13,50
40.	扬州炒饭	Hangzhou Bratreis mit Shrimps, BBQ Cha Siu, Eiern und Erbsen	14,50
42.	咖喱炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Curry – scharf, vegetarisch	11,50
43.	芽菜炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen und Eiern (vegetarisch)	11,50
44.	叉烧炒面	Bratnudeln mit BBQ Cha Siu, Sojasprossen und Eiern	13,50
45.	鸡肉炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Hühnerfleisch	13,50
46.	牛肉炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Rindfleisch	13,50
48.	虾仁炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Shrimps	13,50

Gerichte vom Schwein

67.	咕嚕肉	Ku-Lo-Yuk – Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer (knusprig)	14,50
68.	肉片炒芥兰	Gebratenes Schweinefleisch mit China-Brokkoli Kai-Lan	16,00
70.	双冬猪肉片	Gebratenes Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	14,50
71.	叉烧炒芽菜	Hausgeröstetes BBQ Cha Siu mit Sojasprossen	14,50
74.	干炒猪肉丝	Gebratenes Schweinefleisch mit diverssem Gemüse - pikant	14,50

Gerichte vom Rind

81.	蚝油磨菇牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Champignons in Austernsauce	14,50
82.	双冬牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	14,50
83.	干炒牛肉丝	Gebratenes Rindfleisch mit diverserem Gemüse – pikant	14,50
85.	牛肉炒芥兰	Gebratenes Rindfleisch mit knackigem China Brokkoli Kai-Lan	16,50
86.	西兰花牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli und Ingwer	14,50
87.	青红椒牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln – scharf	14,50
90.	洋葱炒牛丝	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln	14,50
92.	咖喱牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Curry – scharf	14,50
247.	姜葱炒牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Lauchzwiebeln	14,00

Tofu, Vegan und Vegetarisch

100.	北菇豆腐	Gebratene Tofustreifen mit chinesischen Pilzen und Gemüse (vegan)	13,50
101.	罗汉斋	Buddha-Fastenspeise – verschiedene geschmorte Gemüse (vegan)	13,50
102.	清炒小塘菜	Pak Choi – chinesisches Gemüse mit Ingwer aus dem Wok (vegan)	13,50
103.	芽菜豆腐干	Gebratene Tofustreifen mit Sojasprossen (vegan)	13,50
626.	清炒荷兰豆	Gebratene Mangetout-Erbsen -Zuckererbsen- (vegan)	14,50
627.	姜汁炒芥兰	Kai-Lan – knackiger chinesischer Brokkoli mit Ingwer und Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten (vegan)	16,00
628.	椒丝腐乳通菜	Ong-Choy – Wasserspinat mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten (vegan)	16,00
633.	干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Chili und Knoblauch (vegan)	15,00
639.	木耳炒牛心菜	Spitzkohl mit Ingwer und Siu-Hing Reisschnaps aus dem Wok (vegan)	13,50
640.	茄子煲	Karamellierte Auberginen vegan aus dem Wok	14,00
644.	韭菜豆腐干	Tofustreifen mit Chinalauch aus dem Wok (vegan)	14,50
618.	椒鹽豆腐	Gebratene Tofuwürfel gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer - scharf (vegan)	13,00
634.	干煸虎皮椒	Gebratene grüne Paprika mit Chili (vegan)	13,00
63.	西红柿炒蛋	Fu-Jung Eier mit Tomaten (vegetarisch)	12,00

Tofu-spezialitäten

97.	麻婆豆腐	Szechuan Mapo Tofu in würziger Schweinehack-Sauce – scharf	15,50
98.	虾仁炒豆腐	Gebratene Tofustreifen mit Shrimps	14,50
620.	家常豆腐	Gebratener Tofu mit Morcheln, Bambus und Schweinefleisch - scharf	14,50

Gerichte vom Huhn

107.	紫罗鸡片	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Ananas - süß-sauer	14,00
108.	宫宝鸡丁	Kung Pao Chicken mit Zucchini, Nüssen und chilli -scharf	14,00
109.	四川鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Szechuan mit diverserem Gemüse – pikant	14,00
110.	双冬鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit chinesischen Pilzen und Bambus	14,00
113.	咖喱鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gelbem Curry – scharf	14,00
114.	腰果鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen und diverserem Gemüse	14,00
115.	豉椒鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit würziger Schwarzbohnensauce, scharf-	14,00
116.	西兰花鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Brokkoli und Ingwer	14,00
118.	甜酸炸鸡	Gebackenes Hühnerbrustfilet (paniert) mit Ananas – süß-sauer	14,00
119.	什碎鸡肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Chop-Suey	14,00

Gerichte von der Ente

130.	咖喱炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit roter Curry-Sauce – scharf	18,50
131.	菠萝炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit Ananas – süß-sauer	18,50
132.	青红椒炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit dunkler Paprika Sauce - pikant	18,50
133.	什锦炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit dunkler Sauce	18,50
134.	北京片皮鸭半只	Pekingente, tranchiert, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce, halbe Ente (das Gericht wird traditionell lauwarm serviert)	28,00
135.	北京片皮鸭一只	Pekingente tranchiert, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce, ganze Ente (das Gericht wird traditionell lauwarm serviert)	50,00

Fisch und Garnelen

138.	磨菇大虾	Gebratene Riesengarnelen mit Champignons in Austern-Sauce	22,00
139.	豉椒大虾	Gebratene Riesengarnelen in würziger Schwarzbohnensauce und Paprika	22,00
140.	吉列大虾	Gebackene Riesengarnelen (paniert) mit süß-sauer Sauce	22,00
141.	干炒大虾	Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln in süß-sauer Sauce	22,00
142.	四川大虾	Gebratene Riesengarnelen à la Szechuan – pikant	22,00
143.	双冬大虾	Gebratene Riesengarnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus	22,00
149.	甜酸鱼块	Panierte Viktoriabarsch Filets mit süß-sauer Sauce – scharf	16,50
151.	四川鱼块	Panierte Viktoriabarsch Filets à la Szechuan – scharf	16,50

Beilagen

28.	细碟蛋炒饭	Kleine Portion Bratreis mit Eiern	6,00
29.	细碟炒面	Kleine Portion Bratnudeln mit Eiern	6,00
30.	甜酸汁水	Extra süß-sauer Sauce	3,00
31.	黑汁水	Extra dunkle Sauce	3,00
32.	咖喱汁水	Extra Currysauce	3,00
33.	白饭	Kleine Portion Jasmin Duftreis	3,00

Unsere Kanton-Spezialitäten

Die Kanton-Küche im südlichen China ist für ihren Reichtum an Zutaten wie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sowie knackiges Gemüse bekannt. Das Dim sum Haus gehört seit 1964 zu den Pionieren der authentischen chinesischen Küche in Deutschland.

Kanton Nudeln und Suppen

		EUR
220.	粵式蝦球炒面 Gebackene chinesische Fadennudeln mit Riesengarnelen, Pak-Choi und chinesischen Pilzen	23,00
221.	粵式肉絲炒面 Gebackene chinesische Fadennudeln mit Schweinefleisch, Sojasprossen und chin. Pilzen	15,00
222.	粵式牛肉炒面 Gebackene chinesische Fadennudeln mit Rindfleisch und chin. Pilzen	15,00
223.	干炒牛河 Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Ingwer und Sojasprossen (Kanton-Klassiker)	15,00
224.	豉椒鮮魷河 Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Tintenfisch, Zwiebeln, Chili, Paprika in würziger Schwarzbohnensauce –scharf-	15,00
225.	燒鴨湯面 Fadennudelsuppe mit gerösteter Siu-Lap Grillente, Pakchoi und Pflaumensauce (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	15,00
226.	廈門炒米粉 Gebratene chinesische Reismnudeln „Ha-Mun“ mit Shrimps und Cha-siu Schweinefleisch	14,00
228.	鮮蝦水餃湯面 Fadennudelsuppe mit King-Size Sui-Gau Garnelen Wontons und Pakchoi Gemüse	14,00
632.	柱侯牛腩湯面 Fadennudelsuppe mit Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort mit dunkler Anis Sauce	15,00

Kanton Schweinefleischgerichte

236.	蜜汁叉燒 Cha-Siu – gegrilltes BBQ Schweinefleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst	15,00
238.	梅子蒸排骨 Gedämpfte Rippchen in Pflaumensauce (mit Knochen)	15,00
239.	京都肉排 Geröstetes „Jing-Du“ Schweinefleisch in süß-saurer Reissessig Sauce	15,00

Kanton Rindfleischgerichte

243.	五彩炒牛絲 Gebratenes Rindfleisch mit diverssem Gemüse	15,00
246.	涼瓜炒牛肉 Gebratenes Rindfleisch mit Bittergurke in würziger Schwarzbohnensauce	15,00
247.	姜蔥炒牛肉 Gebratenes Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Ingwer	15,00
248.	豉椒炒牛河 Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Zwiebeln, Chili und Paprika in würziger Schwarzbohnensauce – scharf-	15,00

Kanton Geflügelgerichte

250.	桶子豉油雞 Kanton Soja-Hühnchen – Das Hühnchen wird in spezieller Sojasauce und mit Knochen serviert	15,00
251.	腰果西芹鷄丁 Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Selleriestangen und Cashew-Nüssen	15,00
254.	半只廣東燒鴨 Traditionell geröstete Ente gewürzt nach kantonesischer Art der Siu-Lap Grillkunst (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	22,00

Kanton Fisch und Meeresfrüchte

260.	干煎中蝦 Ganze Riesengarnelen gebraten in süß-saurer Sauce kantonesische Art	22,00
261.	椒鹽中蝦 Ganze Riesengarnelen gebraten, gewürzt mit Chili, Salz&Pfeffer, scharf	22,00
262.	蒜茸蒸中蝦 Ganze Riesengarnelen gedämpft mit Knoblauchsauce	22,00
266.	椒鹽鮮魷 Gebratener Tintenfisch mit Spezial-Salz-Pfeffer-Würzung – scharf	15,00
267.	豉椒鮮魷 Gebratener Tintenfisch mit Paprika und Schwarzbohnensauce	15,00

Kanton Style Empfehlungen

Lieblingsgerichte und Klassiker der Kantonesischen Küche – für jeden, der ein authentisches und einzigartiges Geschmackserlebnis sucht

		EUR	
601.	姜葱焗龙虾	„Lung-Ha“ - Ganzer Hummer (ca. 1 kg) traditionell im Wok gebraten mit Ingwer, Lauchzwiebeln	79,00
602.	姜葱龙虾面	„Lung-Ha-Mien“ – Ganzer Hummer (ca. 1 kg) traditionell im Wok gebraten mit Ingwer, Lauchzwiebeln auf gebackenen chinesischen Fadennudeln	89,00
617.	柱侯牛腩煲	Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort im Tontopf mit dunkler Anis Sauce	18,00
651.	金蒜银丝蒸扇贝 (每只)	Gedämpfte Jakobsmuschel in ihrer Schale serviert mit Glasnudeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce, pro Stück	9,00
622.	姜葱爆羊肉	Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer und Lauchzwiebeln	17,00
623.	黑椒羊扒煲	Lammkotelett im Tontopf mit Schwarzpfeffer, Ingwer und Lauchzwiebeln	17,00
625.	干炒叉烧河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Mangetout-Erbsen (Zuckererbsen), Cha-Siu BBQ Schweinefleisch und Lauchzwiebeln	15,00
626.	清炒荷兰豆	Gebratene Mangetout-Erbsen (Zuckererbsen)	15,00
627.	姜汁炒芥兰	Kai-Lan – knackiger chinesisches Brokkoli mit Ingwer und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten	16,00
628.	椒丝腐乳通菜	Ong-Choy – Wasserspinaat mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten	16,00
630.	椒盐排骨	Spare-Ribs gebraten mit Chili, Salz und Pfeffer - scharf	15,00
633.	干煸四季豆	Prinzeßbohnen mit Knoblauch und Chili im Wok gebraten	15,00
637.	百页红烧猪肉	Schweinebauch mit Sternanis, Reiswein und Sojasauce im Tontopf rotgeschmort mit Tofuknoten	16,00
638.	煎酿双宝	Auberginen und Tofu gefüllt mit Garnelen-Schweinehack in Schwarzbohnensauce (Zubereitungszeit 40 min)	33,00
639.	木耳炒牛心菜	Spitzkohlgemüse mit Ingwer, Morcheln und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten	13,00
640.	茄子煲	Karamillierte Auberginen vegan aus dem Wok	14,00
644.	韭菜豆腐干	Tofustreifen mit Chinalauch aus dem Wok (vegan)	14,00
645.	镇江醋排骨	Marinierte Spare-Ribs à la „Tsan-Gong“ gewürzt mit Reissessig	16,00
646.	古法蒸立鱼	Gedämpfte Dorade im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	24,00
647.	XO 酱鲜带子	Jakobsmuscheln mit Mangetout-Erbsen und Sellerie in XO-Sauce im Wok gebraten	30,00
648.	古法蒸多宝鱼	Gedämpfter Steinbutt im Ganzen mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	48,00
649.	香煎银鳕鱼	„Ngan-Suet-Yue“ – gebratene Stücke vom Heilbutt mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce (mit Gräten)	23,00
650.	古法蒸鲈鱼	Gedämpfter Loup de Mer im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	24,00

Unsere Menüs

300.

Pekingenten Menü für 2 Personen

Pro Person
40,00

Wan-Tan Suppe mit Pak Choi kantonesische Art

Chinesischer Gurkensalat

Kropoek

Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch nach jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin-Sauce

Sesam und Grüntee Eiscreme
Kaffeespezialität

301.

Kowloon Menü für 2 Personen

Pro Person
27,00

Wan-Tan Suppe mit Pak-Choi kantonesische Art

Pro Person eine Frühlingsrolle

Gebratene Riesengarnelen – pikant-scharf

Gebackene Ente mit Ananas – süß-sauer

Gebratenes Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus

Eiscreme oder Kaffee/Tee

303.

Tsingtao Menü für 4 Personen

Pro Person
27,00

Wan-Tan Suppe mit Pak-Choi kantonesische Art

Riesengarnelen in Spezielsauce kantonesische Art

Gebackene Ente in dunkler Sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Schwarzbohnensauce

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Curry - scharf

Gebratene Tofustreifen mit Sojasprossen

Eiscreme oder Kaffee/Tee

Zu unseren Menüs empfehlen wir unseren Hauswein
Sauvignon Blanc
„Edition Dim sum Haus“ aus der Pfalz

304.

Guangzhou Gourmet Menü für 3 Personen

Pro Person
27,00

Wan-Tan Suppe mit Pak-Choi kantonesische Art

Chinesischer Gurkensalat

Siu-Lap-Platte:

Geröstete Grillente gewürzt nach kantonesischer Art (die Ente wird mit Knochen serviert) und gegrilltes mageres „Cha Siu“ BBQ Schweinefleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst

Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer und Lauchzwiebeln

Ganze Riesengarnelen gebraten gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer

Eiscreme oder Kaffee/Tee

305.

Kanton Gourmet Menü für 6 Personen

Pro Person
28,00

Wan-Tan Suppe mit Pak-Choi kantonesische Art

Chinesischer Gurkensalat

Gebratene Riesengarnelen gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer – scharf

Siu-Lap-Platte:

Geröstete Grillente nach kantonesischer Art (die Ente wird mit Knochen serviert) und gegrilltes mageres „Cha-Siu“ BBQ Schweinefleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst

„Tsan-Gong“ – marinierte Spare-Ribs gewürzt mit Reissessig

Gebratenes Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Ingwer

Gebratene Tofustreifen mit Sojasprossen

Gedämpfter Loup de Mer im Ganzen mit Sojasauce, Lauchzwiebeln und Ingwer

Eiscreme oder Kaffee/Tee

Zu unseren Menüs empfehlen wir unseren Hauswein

Sauvignon Blanc

„Edition Dim sum Haus“ aus der Pfalz

Desserts

159.	Gebackene Banane mit Honig und zwei Kugeln Vanilleeis	6,00
160.	Gebackene Ananas mit Honig	5,00
161.	Gebackene Banane mit Honig	5,00
163.	Chinesische Lychees	4,50
164.	Vanilleeis mit Lychees	5,50
165.	Gemischtes Vanille-Mango-Grüntee Eis	5,00
166.	Grün-Tee Eis	5,00
167.	Mango-Eis	5,00
168.	Schwarzes Sesam Eis	5,00
216.	„Duftender Ma-Lai Gao“ Gedämpfter süsser Schwammkuchen	5,00
217.	„Ma-Tei-Gao“ Süsser Wasserkastanien Kuchen gebraten	5,00
218.	Frittierte Sesambällchen gefüllt mit Lotuskeinpaste	5,50
834.	„Lai-Wong-Bao“ – gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung	5,50



Weine

Weissweine – offen 0,2l und 0,5l

		<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,75l</u>
521./533.	Riesling	7,00	17,50	
522./534.	Chardonnay	7,00	17,50	
523./738.	Pinot Grigio	7,00	17,50	
525./739.	Grauburgunder „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	7,00	17,50	
720./721.	Sauvignon Blanc „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	7,50	18,00	
531./722.	Roséwein	7,00	17,50	
524.	Weißweinschorle – 0,2 l	5,00		

Rotweine – offen 0,2l und 0,5l

530./535.	Cabernet Sauvignon - Chile	8,00	18,50	
724./725.	Merlot - Frankreich	8,50	21,00	

Weissweine – Flasche 0,75 l

726.	Sauvignon Blanc – Hauswein „Dim sum Haus Edition“, Pfalz			27,00
550.	Grauburgunder – Hauswein „Dim sum Haus Edition“, Pfalz			25,00
728.	Riesling – Johannisberg Gelblack, Deutschland			39,00
729.	Chardonnay - Frankreich			25,00
551.	Pinot Grigio - Italien			25,00
731.	Sauvignon Blanc – Cloudy Bay, New Zealand			55,00
552.	Riesling – Geisser, Pfalz			25,00

733.	Rosé- Deutschland – Flasche 0,75l			25,00
-------------	--	--	--	-------

Rotweine – Flasche 0,75 l

563.	Cuvee Karl QbA - Deutschland			31,00
562.	Merlot – Rothschild, Frankreich			31,00
564.	Saint Emilion Grand Cru - Frankreich			40,00
565.	Bordeaux Mouton Cadet - Frankreich			30,00
566.	Antinori Peppoli Chianti Classico - Italien			45,00

Prosecco und Champagner

557.	Prosecco Piccolo – Italien 0,25 l			7,50
558.	Prosecco – Italien 0,75 l			20,00
734.	Cremant – Frankreich 0,75 l			25,00
735.	Champagner Moet & Chandon - Frankreich 0,75 l			75,00

Exklusive Spezialität Mou Tai

699.	Kweichou Mou Tai – 0,5 l Flasche		280,00	
	<i>Das Original! Mou Tai ist eine berühmte chinesische Spirituose, die nach sehr langer Tradition (135 v.Chr.) aus Hirse und Weizen gebrannt wird. In China gilt sie als Luxus-Nationalgetränk und wird auf chinesischen Staatsbanketten serviert. Sie wurde mehrfach mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Der Geschmack ist kraftvoll und würzig. Perfekt als Digestif nach einem asiatischen Essen. 53%</i>			

Drinks

Aperitifs und Cocktails

700.	Gin and Tonic – Monkey 47	12,00
464.	Gin and Tonic – Hendrick's	10,00
701.	Pink Spritz – Pink Guava, Prosecco	7,50
702.	Aperol Spritz	7,50
703.	Hugo	7,50
704.	Mangotini – Mango, Wodka	7,50
705.	Lychee Spritz – Lychee, Prosecco	7,50
706.	Beijing Breeze - Guava, Lychee, Rum	8,50
465.	Campari-Orange	7,50
467.	Manhattan – Whiskey, Vermouth	7,50
466.	Martini – Gin, Wodka, Vermouth	7,50
469.	Wodka Lemon – Russian Standard	8,00
491.	Sake – Reiswein, Kännchen, heiß	6,50
420.	Shau Xing – Reiswein, Kännchen	6,50
423.	Pflaumenwein	4,00

Shots 2cl

401.	Mei Kuei Lu – Reisschnaps 54%	3,50
424.	Kao Liang Chiew – Hirse 62%	3,50
425.	Chu Yeh Chiew – Bambus 45%	3,50
519.	Wodka Russian Standard	4,00
707.	Gin Tanqueray	4,00
518.	Gin Hendricks	4,50
708.	Gin Monkey 47	6,00
511.	Malteser	3,50
512.	Jubiläums Aquavit	3,50
513.	Jägermeister	3,50
514.	Underberg	3,50
516.	Cognac Remy Martin	6,00
517.	Scotch Johnny Walker Black Label	5,50
480.	Sambuca	3,50
709.	Helbing Kümmel	3,50
698.	Mou Tai Hirscheschnaps 53%	15,00

Bier

430.	König-Pilsener vom Faß 0,3l	3,30
431.	König-Pilsener vom Faß 0,4l	4,00
433.	Alsterwasser 0,3l	3,30
434.	Alsterwasser 0,4l	4,00
435.	Dunkelbier Köstritzer 0,33l	3,30
436.	Malzbier 0,33l	3,30
437.	Alkoholfreies Bier 0,33l	3,30
438.	Tsingtao chinesisches Bier 0,33l	4,00
499.	TIGER Lager Beer 0,33l	4,00
439.	Erdinger Hefeweizen 0,5l	4,50
498.	Erdinger Hefew. alkoholfrei 0,5l	4,50

Softs

444.	Pepsi Cola 0,3l	3,30
441.	Mirinda Orange 0,3l	3,30
440.	7up Zitrone 0,3l	3,30
472.	Pepsi Cola light 0,3l	3,30
456.	Pepsi Cola 0,4l	4,00
458.	Mirinda Orange 0,4l	4,00
470.	7up Zitrone 0,4l	4,00
473.	Pepsi Cola light 0,4l	4,00
442.	San Pellegrino Mineralwasser 0,25l	2,90
455.	San Pellegrino Mineralwasser 0,75l	6,00
474.	Aqua Panna still Mineralwasser 0,25.	2,90
475.	Aqua Panna still Mineralwasser 0,75l	6,00
452.	Spezi 0,4l	4,00
501.	Spezi 0,3l	3,30
502.	Apfelschorle 0,3l	3,30
445.	Apfelsaft 0,3l	3,50
453.	Apfelsaftschorle 0,4l	4,00
446.	Orangensaft 0,3l	3,80
447.	Johannisbeersaft 0,3l	3,80
496.	Johannisbeersaftschorle 0,4l	4,50
716.	Kirschsaff 0,3l	3,80
448.	Tomatensaft 0,2l	2,80
471.	Bananensaft 0,3l	3,80
459.	Mangosaft 0,3l	4,90
454.	Guavensaft 0,3l	4,90
710.	Lycheesaft 0,3l	4,90
711.	Lycheesaftschorle 0,4l	4,90
476.	Mangosaftschorle 0,4l	4,90
477.	Guavenschorle 0,4l	4,90
712.	Rhabarbersaftschorle 0,4l	4,90
457.	Kiba 0,4l	4,90
449.	Tonic Water 0,2l	3,00
450.	Bitter-Lemon 0,2l	3,00
451.	Ginger-Ale 0,2l	3,00

Kaffee

487.	Kaffee	3,50
489.	Cappuccino	4,00
713.	Latte Macchiato	4,50
714.	Milchkaffee	4,50
488.	Espresso	3,00
493.	Doppelter Espresso	4,50

Tee (pro Person)

486.	Schwarzer Tee	3,00
715.	Ingwertee	3,00
426.	Jasmintee	3,00
427.	Grüner Tee	3,00
428.	Ti Kuen Yin Oolong Tee	3,00
429.	Yunnan Po Li Tee	3,00

Alle unsere Getränke können Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam, Orangen-, Zitronenextrakt, Zuckerulöl, Stabilisator, Citronensäure, Koffein, Süßstoffe, Aroma, Konservierungsstoff E202 enthalten.

*Alle unsere Speisen können Spuren von Milch, Eiern, Soja, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Maismehl, Hefeextrakt, Weizenprotein, Aroma, Natriumlactat, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Säuerungsmittel, Farbstoff E150a, Konservierungsstoff E202 enthalten.