



DÜSSELDORF CHINA CENTER MENÜ

杜塞尔多夫中国中心特套餐

PEKINGENTEN-MENÜ

北京烤鸭豪华套餐

Entensuppe / 什锦鸭丝汤
soup of duck

Frühlingsrolle, gefüllt mit Entenfleisch und Gemüse

鸭丝春卷

Spring roll with duck and vegetables

Peking-Ente mit Teigblättern, Sauce sowie Gurken- und Lauchstreifen

北京烤鸭

Roasted whole Peking duck served with pancake and vegetables

Entenfleischstreifen, gebraten mit verschiedenem Gemüse

什锦炒鸭丝

Duck strips with vegetables

Obstteller mit exotischen Früchten

水果盘

Fruit Plate

ab 2 Personen - pro Person

两人起 / 每位 **36,50 €**



DÜSSELDORF CHINA CENTER MENÜ

杜塞尔多夫中国中心特套餐

MENÜ A / 套餐 A

Meeresfrüchtesuppe / 泰味海鲜羹

Seafoods soup

**Vorspeisenteller mit Rindfleischspießchen, Frühlingsrolle,
paniertem Krebsfleisch und gebackenen Garnelen mit süß-saurer Sauce**

前餐: 串烧牛肉, 炸春卷, 酥炸蟹条, 炸大虾

Mixed plate of appetizer

Sprig roll, crab meat, beef skewer and deep-fried prawns with sweet-sour sauce

**Gebratene Garnelen mit Schwarzbohnensauce und Paprika
Frittierte Fischfilets, garniert in Chrysanthenenform mit süß-saurer Sauce**

Gebratene Hühnerbrust nach Gong-Bao-Art

Knusprige Ente

正餐: 豉椒大虾, 脆皮烤鸭, 宫爆鸡丁, 茄汁菊花鱼

Prawns with black beans sauce, deep-fried fish filets

Chicken breast and crispy duck

Frische Früchte

oder

Kaffee

甜品: 时鲜水果 或者 咖啡

Fresh fruit or coffee

ab 2 Personen - pro Person

两人起 - 每位 33,50 €



SPEZIALTIÄTEN UNSERES HAUSES

中国中心特色菜

Ours Specialities

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1 | Ente knusprig, mit Walnüssen, Sojasprossen und Austernsauce / 桃仁鸭方
<i>Crispy duck with walnuts soy sprouts oyster sauce</i> | 23,00 € |
| 2 | Ganze Peking-Ente mit Teigblättern, Sauce und Gemüsestreifen
北京烤鸭 (一只, 鸭汁, 鸭饼, 葱丝, 黄瓜丝, 什锦炒鸭丝)
<i>Whole duck served with pancake sauce and vegetables</i> | 61,50 € |
| 3 | Ente knusprig mit chinesischem Gemüse,
auf heißer Eisenplatte serviert / 铁板脆皮鸭
<i>Crispy duck with mixed vegetables served on hot plate</i> | 20,00 € |
| 4 | „Mandarin-Fisch“ – Karpfen, gebacken in Form einer Pinie,
mit süß-saurer Tomatensauce / 松鼠桂鱼
<i>„Mandarin Fish“ carp deep-fried with sweet-sour tomato sauce</i> | 30,00 € |
| 5 | Fischfilets, gekocht mit Sojasprossen und Sichuan-Pfeffer / 水煮鱼片
<i>Fish fillet boiled with soy beans and Sichuan-pepper</i> | 31,50 € |
| 6 | Hummer, gedünstet mit Lauch und Ingwer / 葱姜焗龙虾
<i>Steamed lobster with leek and ginger</i> | 48,00 € |
| 7 | Jakobsmuscheln, gebraten mit Sellerie und roter Paprika;
serviert im Nudelvogelnest / 雀巢鲜带子
<i>With celery and red peppers, served in a basket</i> | 35,50 € |
| 8 | Nordsee-Steinbutt, gedämpft mit Sojasauce und Lauch / 清蒸多宝鱼
<i>Turbot steamed with soy sauce and leek</i> | 38,00 € |
| 9 | Karpfen, gedämpft mit Sojasauce und Lauch / 清蒸草鱼
<i>Steamed carp with soy sauce and leek</i> | 29,50 € |
| 10 | China-Tofu-Topf, gebraten mit verschieden Meeresfrüchten / 海鲜豆腐煲
<i>China bean curd fried with mixed vegetables and sea foods</i> | 16,00 € |



SUPPEN

汤羹类

Soups

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Tofuterrine mit chinesischem Mangoldgemüse / 豆腐青菜汤
<i>Bean curd soup with pak choi</i> | 13,50 € |
| 12 | Schweinefleischterriner mit „Tsa Tsai“ (chinesische Radieschen) / 榨菜肉丝汤
<i>Pork soup with tsa tsai (Chine radish)</i> | 13,50 € |
| 13 | Fischkopfterrine mit Tofu / 鱼头豆腐汤
<i>Fish head soup with bean curd</i> | 20,50 € |
| | Spargelsuppe mit Garnelen / 芦笋鲜虾汤 | 6,00 € |
| 14 | <i>Asparagus soup with prawns</i> | |
| 15 | Pekingsuppe scharf-sauer / 酸辣汤
<i>Peking soup sour and spicy</i> | 3,50 € |
| 16 | Gong-Fu-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse, scharf / 微辣功夫汤
<i>Chicken soup with vegetables ,spicy</i> | 3,50 € |
| 17 | Spargelsuppe mit Hühnerfleisch / 鸡丝蘑菇芦笋汤
<i>Asparagus soup with chicken meat</i> | 3,50 € |
| 18 | Wan-Tan-Suppe / 云吞汤
<i>Wan-Tan soup</i> | 3,80 € |



KALTE VORSPEISEN

冷菜类

Cold Appetizer

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Gesalzenes Entenfleisch nach „Nanjing-Art“ / 盐水鸭
<i>Salted duck Meat „Nanjing style“</i> | 8,20 € |
| 21 | In Zucker und Essig geräucherte Karpfen mit „Fünf-Düften“ / 五香熏鱼
<i>With sugar and vinegar smoked carp “five Aroma”</i> | 8,20 € |
| 22 | Gedünstete himmlisch wie Honig duftende Lotuswurzeln / 天香蜜藕
<i>Lotus roots smoked with honey</i> | 6,50 € |
| 23 | Tofustreifen gewürzt mit Sesam- und Chiliöl / 五味干丝
<i>Bean curd stripes with sesame and chili oil</i> | 6,50 € |
| 24 | Tintenfisch, gekocht in scharfe Würzsauce / 卤水墨鱼
<i>Boiled squid with spicy sauce</i> | 9,50 € |
| 25 | Gurken süß-sauer / 梳衣黄瓜
<i>Sweet-sour cucumber</i> | 6,50 € |
| 26 | In Orangenhaut gekochtes Rinderfilet nach „SichuanArt“ / 陈皮牛肉
<i>Fillet of Beef boiled in orange skin Sichuan style</i> | 7,50 € |
| 27 | Quallensalat mit in Schnittlauchöl gesalzenen Gurkenstreifen / 葱油海蜇头
<i>Jellyfish with chives oil and salted cucumber stripes</i> | 9,00 € |
| 28 | Krabbensalat / 虾仁沙拉
<i>Prawns salad</i> | 4,50 € |



WARME VORSPEISEN

粵式點心類

„DIM SUM“ Hot appetizer

- | | | |
|----|--|--------|
| 30 | „Ha Gao“ - Maultaschen gefüllt mit Krabben, Schweinefleisch und Bambussprossen / 笋尖鲜虾饺
<i>Steamed dumplings stuffed with shrimps and bamboo sprouts</i> | 4,00 € |
| 31 | „Siu Mai“ – Maultaschen, gedämpft, aus gehacktem Schweine- und Krebsfleisch, eingerollt in dünnem Wan-Tan-Teig / 蟹黄烧麦
<i>Steamed dumplings with crab meat and pork</i> | 3,70 € |
| 32 | „Xiao Long Bao“ – Kleine Dampfnudeln nach Shanghai Art / 南翔小笼包
<i>Steamed pork dumplings</i> | 3,70 € |
| 33 | „Jiao Zi“ gebratene Maultaschen mit Hackfleischfüllung und chinesischem Schnittlauch / 生煎菜肉饺
<i>Deep-fried dumplings stuffed with pork and vegetables</i> | 7,60 € |
| 34 | „Chun Juan“ – Kleine Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch / 鸡丝春卷
<i>Small spring rolls with chicken and vegetables</i> | 3,70 € |
| 35 | Rippchen gedünstet, in schwarzer Bohnensauce / 豉汁蒸排骨
<i>Steamed pork ribs with black beans sauce</i> | 3,70 € |
| 36 | „Nuo Mi Ji“ - Im Lotosblatt eingerollter Klebreiskloß, gedämpft und gefüllt mit Hühner- und Barbecuefleisch / 荷叶糯米鸡
<i>Rice wrapped in lotus leaf with chicken and barbecue sauce</i> | 4,50 € |
| 37 | „Yu Chi Jiao“ – Maultaschen, gedämpft mit Glasnudel-Hackfleischfüllung / 鱼翅饺
<i>Steamed dumplings with meat and noodle</i> | 3,80 € |
| 38 | Frühlingsrolle mit Entenfleisch / 特别鸭丝春卷
<i>Spring roll with duck Meat</i> | 4,10 € |
| 39 | Wan-Tan, gebacken, mit Sauce süß-sauer / 炸云吞
<i>Wan-Tan, deep-fried with sweet-sour sauce</i> | 3,40 € |



HÜHNERFLEISCH

鸡肉类

Chicken Dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40 | Hühnerfleisch, gebraten mit verschieden Gemüse,
serviert im Nudelvogelnest / 凤巢锦绣鸡
<i>Pan fried chicken with vegetables served in a basket</i> | 16,80 € |
| 41 | Hühnerbrust, gebraten mit Cashewnüssen, Paprika
Bambus und Möhren, scharf / 腰果鸡丁
<i>Chicken breast with cashew nuts peppers bamboo shoots and carrots</i> | 15,50 € |
| 42 | Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen im Römertopf / 草菇鸡球煲
<i>Chicken with Mushroom served in pot</i> | 14,50 € |
| 43 | „Gong Bao Ji Ding“ – Hühnerbrust, gebraten nach Gong Bao-Art / 宫爆鸡丁
<i>Chicken Breast Gong Bao style</i> | 14,80 € |
| 44 | Knuspriges Hähnchen mit Sojasprossen, Ananas
und süß-saurer Sauce / 甜酸菠萝鸡肉
<i>Crispy chicken with soy beans pineapple sweet-sour sauce</i> | 14,00 € |
| 45a | Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Möhren
Und morcheln / 鱼香鸡丝
<i>Chicken with bamboo sprouts carrots morels mushrooms</i> | 14,50 € |
| 45b | Gebratenes Hühnerfleisch in Curry sauce/咖喱鸡肉
<i>Chicken with curry sauce</i> | 14,50 € |
| 46 | Gebratenes Hühnerfleisch mit frischer Ananas / 鲜菠萝炒鸡丁
<i>Chicken with Pineapple</i> | 14,00 € |



VEGETARISCHE GERICHTE UND TOFU

豆腐和蔬类

Vegetarian and Bean curd Dishes

- | | | |
|----|---|---------|
| 71 | Tofu, gebraten, mit chinesischen Pilzen und Gemüse / 蘑菇豆腐
<i>Pan fried bean curd with mushrooms and vegetables</i> | 14,00 € |
| 72 | Tofu, gebraten, in Krebspulversauce / 蟹粉豆腐
<i>Pan fried bean curd with crab powder</i> | 16,50 € |
| 73 | Chinesische grüne Bohnen, gebraten, mit Wirsing / 雪菜毛豆
<i>China green beans with pan fried Cabbage</i> | 14,80 € |
| 74 | Brokkoli mit Knoblauch / 蒜茸西兰花
<i>Broccoli with garlic</i> | 13,80 € |
| 75 | Verschiede Gemüse, gebraten nach chinesischer Art / 各式蔬菜
<i>Mixed vegetables China style</i> | 13,80 € |
| 76 | Shanghai-Gemüse, gebraten / 清炒上海白菜
<i>Pan fried Shangai vegetables</i> | 13,80 € |
| 77 | Wasserspinat, gebraten / 清炒空心菜
<i>Pan Fried Chinese hollow vegetables</i> | 13,80 € |
| 78 | Chinesischer Schnittlauch, gebraten mit Ei / 韭菜炒鸡蛋
<i>Chinese chives with scrambled eggs</i> | 14,00 € |
| 79 | Zuckerschoten, gebraten / 清炒荷兰豆
<i>Pan fried snowpeas</i> | 13,80 € |



RINDFLEISCH

牛肉类

Beef Dishes

- | | | |
|----|---|----------------|
| 60 | Rinderfilet, gebraten, mit grünen Chilischoten / 尖椒牛柳
<i>Beef fillet with chili</i> | 18,50 € |
| 61 | Rindfleischstreifen, gebraten, mit Sellerie und Bambussprossen / 干炒牛肉丝
<i>Strips of beef with celery and bamboo shoots</i> | 15,00 € |
| 62 | Rindfleisch, gebraten, mit Bambussprossen, Morcheln und Möhren / 鱼香牛肉
<i>Beef meat with bamboo shoots morel mushroom and carrots</i> | 14,50 € |
| 63 | Rinderfilet, gebraten, nach Gong-Bao-Art / 宫爆牛肉
<i>Beef fillet Gong-style</i> | 14,50 € |
| 64 | Rindfleisch Chop Suey / 蔬菜牛肉
<i>Beef strips Chop suey</i> | 14,50 € |
| 65 | Rindfleisch gebraten, mit schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Paprika auf heißer Eisenplatte serviert / 黑椒铁板牛柳
<i>Beef strips with black pepper and onions, served on hot plate</i> | 17,50 € |



ENTE
鸭类
Duck Dishes

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Ganze Peking-Ente mit Teigblättern, Sauce und Gemüsestreifen
北京烤鸭 (一只, 鸭汁, 鸭饼, 葱丝, 黄瓜丝, 什锦炒鸭丝)
<i>Whole duck served with pan cake, sauce and vegetables</i> | 61,50 € |
| 51 | Knusprige Ente mit Spargel und Cashewnüssen,
nach besonderem Rezept des Hauses / 中心特色鸭
<i>Crispy duck with asparagus and cashew nuts homemade style</i> | 20,00 € |
| 52 | Knusprige Ente mit Sojasprossen, Ananas und süß-saurer Sauce / 炸脆皮菠萝鸭
<i>Crispy duck with soy sprouts, pineapple and sweet-sour sauce</i> | 18,80 € |
| 53 | Knusprige Ente mit Sojasprossen und Austernsauce / 蚝油汁酥脆皮鸭
<i>Crispy duck with soy sprouts and oyster sauce</i> | 18,80 € |
| 54 | Knusprige Ente mit Garnelen und Spargel / 大虾脆皮鸭
<i>Crispy duck with prawns and asparagus</i> | 21,00 € |
| 55 | Ente knusprig, mit Walnüssen, Sojasprossen und Austernsauce / 桃仁鸭方
<i>Crispy duck with walnuts, soy sauce and oyster sauce</i> | 23,00 € |
| 56 | Ente knusprig mit chinesischem Gemüse,
auf heißer Eisenplatte serviert / 铁板脆皮鸭
<i>Crispy duck with Chinese vegetables served on hot plate</i> | 20,00 € |



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

鱼肉类和大虾类

Fish and sea foods

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | Garnelen, gebraten nach Gong Bao Art / 宫爆虾球
<i>Pan fried prawns Gong Bao Style</i> | 19,50 € |
| 101 | Garnelen, gebraten, mit chinesischem Gemüse
„serviert auf einem Vogelneest aus Nudeln“ / 雀巢腰果大虾
<i>Pan fried prawns with Chinese vegetables served in a noodle basket</i> | 23,00 € |
| 102 | Garnelen Chop Suey / 蔬菜炒大虾
<i>Prawns chop suey</i> | 19,50 € |
| 103 | Garnelen, paniert, mit süß-saurer Sauce / 脆皮凤尾虾
<i>Crumbed prawns with sweet-sour sauce</i> | 21,00 € |
| 104 | Garnelen, gebraten, mit grünem Spargel / 芦笋炒虾球
<i>Pan fried prawns with green asparagus</i> | 23,00 € |
| 105 | Halbierte Garnelen in Schale, mit Knoblauch gedünstet / 开片蒜茸虾
<i>Prawns with garlic served on skin</i> | 23,50 € |
| 106 | Fischfilets, frittiert und garniert in Chrysanthemenform,
mit Tomatensauce / 茄汁菊花鱼
<i>Deep-fried fish fillets with tomato sauce</i> | 17,80 € |
| 107 | Tintenfisch, gebraten nach Gong-Bao-Art / 宫爆鱿鱼
<i>Pan fried squid Gong-Bao style</i> | 16,80 € |
| 108 | Jakobsmuscheln und Tintenfisch, gebraten mit XO-Sauce,
Sellerie und Paprika / XO 酱爆花枝玉带
<i>Sea scallops and squid pan fried with XO-sauce</i> | 28,50 € |
| 109 | Jakobsmuscheln, gedünstet mit Schwarzbohnensauce
und Glasnudeln / 豉汁鲜带子
<i>Steamed Sea scallops with black beans and noodle</i> | 31,80 € |
| 110 | Auberginen im Römertopf mit gesalzenem und gehacktem Fisch / 咸鱼茄子煲
<i>Eggplants with salted minced fish served in ceramic pot</i> | 16,20 € |



SCHWEINEFLEISCH

猪肉类

Pork Dishes

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Schweinefleisch, gebraten, mit Champignons und Spargel / 蘑菇芦笋肉片
<i>Pan fried pork Meat with champignons and asparagus</i> | 13,20 € |
| 91 | „Hui Guo Rou“ – Doppelt gegartes Schweinebauchfleisch
mit Frühlingszwiebeln / 蒜苗回锅肉
<i>Double Boiled pork Meat with spring onions</i> | 15,00 € |
| 92 | Schweinemagen, gebraten, mit Chilischoten / 尖椒炒肚丝
<i>Pan fried Pork Craw with chilli</i> | 14,80 € |
| 93 | Grüne Bohnen in Essig eingelegt, gebraten mit Hackfleisch / 泡江豆炒肉末
<i>In vinegar marinated green beans pan fried with minced Meat</i> | 14,30 € |
| 94 | Schweinefleisch, paniert, mit Ananas und süß-saure Sauce / 香菠咕唠肉
<i>Crumbled Pork Meat with pineapple and sweet-sour sauce</i> | 14,50 € |
| 95 | Schweinebauch, gebraten, mit mariniertem Wirsing / 梅菜扣肉
<i>Pan fried Pork belly with marinated cabbage</i> | 16,20 € |
| 96 | Gebrautes Schweinefleisch mit gewürztem Tofu / 五香豆干炒肉丝
<i>Pan fried pork Meat with bean curd</i> | 14,00 € |
| 97 | Auberginen, gebraten, mit Schweinehackfleisch / 红烧茄子
<i>Eggplants pan fried with minced pork meat</i> | 14,00 € |
| 98 | Gebrautes Schweinefleisch mit Bambussprossen Morcheln und Möhren
鱼香肉丝 <i>Pan fried pork Meat with bamboo sprouts mushrooms and carrots</i> | 14,20 € |
| 99 | Tofu, gebraten, mit Schweinefilet, Bambussprossen und Möhren
家常豆腐煲 <i>Bean curd with pork fillet bamboo shots carrots</i> | 14,00 € |



REIS- UND NUDELGERICHTE

米饭和面条

Rice and Noodles Dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 111 | Gebratener Reis nach „Yangzhou Art“
mit Krabben, Gemüse und Speck / 扬州炒饭
<i>Pan fried rice with shrimps and bacon</i> | 13,80 € |
| 112 | Nudelsuppe mit Wirsing und Schweinefleisch / 雪菜肉丝汤面
<i>Noodle soup with cabbage and pork Meat</i> | 13,50 € |
| 113 | Nudelsuppe mit Schweinefleisch und Shanghai-Gemüse / 菜心肉丝汤面
<i>Noodle soup with pork Meat and vegetables</i> | 13,50 € |
| 114 | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Curry / 咖喱炒饭
<i>Pan fried rice with chicken and curry</i> | 12,50 € |
| 115 | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse / 鸡肉炒饭
<i>Pan fried rice with chicken and vegetables</i> | 12,50 € |
| 116 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse / 鸡肉炒面
<i>Pan fried noodles with chicken and vegetables</i> | 12,50 € |
| 117 | Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse / 肉丝炒面
<i>Pan fried noodles with pork Meat and vegetables</i> | 12,50 € |
| 118 | Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse / 牛肉炒面
<i>Pan fried noodles with beef meat and vegetables</i> | 12,50 € |
| 119 | Klein Portion gebratener Reis / 小份米饭
<i>Small portion of pan fried rice</i> | 2,50 € |
| 120 | Klein Portion gebratene Nudeln/小份炒面
<i>Small portion of pan fried noodles</i> | 2,50 € |