



# Speisekarte



\* Wir akzeptieren keine Kartenzahlung!



## Vorspeisen

### Auf den Spuren alter Karawanenwege

Wrap gefüllt mit Hühnchenfleisch, verschiedenem Gemüse und Kräutern, serviert mit Erdnuss- Soße. € 6,90

### Zarte Hühnchenfleisch - Spieße

Gewürzt mit Saté und Zitronengras, serviert mit Erdnuss-Soße. € 5,90

### Jiaozi

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Kräutern. € 5,70

### Jiaozi vegetarisch

Handgemachte Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln gefüllt. € 5,50

### Jiaozi Garnelen

handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, verschiedenem Gemüse € 5,90

### Der Palast des Regenbogens

Hühnerbrustsalat mit Gurken und Knoblauch, pikant angemacht € 5,90

### Lieblings-Süppchen vom Gingerboy

Marinierte Hühnerbrust-Streifen und frisches Gemüse, in aromatischen Limettenblätter-Kokosnuss-Sud gegart. € 5,80



## Vorspeisen

### Im Laufschrift durch Nannjing

Hadgemachte Nudeln vom Meister Huaidong mit spezieller Sauce, scharf gewürzt.

€ 4,90

### Lieblings-Frühlingsröllchen vom Gingerboy

Frühlingsrollen mit einer leichten Füllung aus frischem Gemüse und Hühnerfleisch und einem süß-sauren Dip vom Meister Cheng.

€ 5,90

### Liebesgrüße aus Peking

Traditionelle Pekingente mit Hoisin-Soße, Lauchzwiebeln, Gurken, eingerollt im Nudelteig.

€ 10,90

### Frühlingsregen über Lijiang

Wrap mit Tofu, Pfefferminze, buntem Gemüse und Feigen-Senfsauce.

€ 6,50

### Kaiserlicher Garten

Angemachter Chinakohlsalat mit Gurken, Glasnudeln, Möhren, getrocknetem Tofu.

€ 4,90

### Roter Ahorn

Würzige, scharf-saure Suppe mit Garnelen und frischem Gemüse.

€ 5,90

### Lieblings-Röllchen von der Reispflanzerin Lei

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit einer leichten Füllung aus frischem Gemüse und einem süß-sauren Dip.

€ 5,70



## Grosse Nudelsuppen

### Lieblings-Suppe vom Kaiser Zhu

Kokossuppe mit Riesengarnelen, Zitronengras,  
Limettenblättern, Gemüse, leicht scharf gewürzt.

€ 13,90

### Der Traum der roten Kammer

Kokossuppe mit Hühnchenfleisch und verschiedenem  
Gemüse, leicht scharf gewürzt.

€ 12,90

### Der wandernde See

Nudelsuppe mit Karotten, Sojasprossen, Zucchini, Tofu,  
Broccoli, leicht scharf gewürzt.

€ 10,90

### Shanghai Serenade

Nudelsuppe mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse,  
leicht scharf angemacht.

€ 13,90

### Der Osten ist rot

Nudelsuppe mit Hühnchenfleisch, verschiedenem Gemüse,  
leicht scharf gewürzt.

€ 12,90

### Die Herberge zum Drachentor

Leichte Brühe, verfeinert mit Chilli, dazu Wan Tans mit Fleisch-  
Garnelenfüllung, leicht scharf angemacht.

€ 12,90

### Entlang Provinz Yuannan

Kokossuppe mit Tofu, Sojasprossen, Zucchini, Broccoli,  
Karotten, leicht scharf angemacht.

€ 10,90



## Hauptspeisen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir handgemachte Nudeln vom Meister Huaidong oder Jasmin Reis.

### Peking Ente

Knusprig gebratene Ente mit verschiedenem Saisongemüse. Dazu servieren wir hausgemachte Sauce vom Meister Cheng. € 14,90

### Sieben Jahre in Tibet

Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, verschiedenem Gemüse, leicht süß-sauer-scharf gewürzt. € 13,90

### Lieblings Essen von Kaiser Feng

Heisse Platte Rinderfilet mit Saisongemüsen, Knoblauch, Chilli, Zwiebeln, Sesam. € 15,90

### Ein Rezept aus dem Wutong Kloster

Heisse Platte Hühnerbrust mit Saisongemüsen, Knoblauch, leicht scharf gewürzt. € 13,90

### Der Fluch der goldenen Blume

Tofu mit gebratenem Saisongemüsen, Knoblauch, leicht süß-sauer-scharf angemacht. € 10,90

### Purpurne Verbotene Stadt

Hühnerbrust mit Saisongemüse, Knoblauch, in sechs verschiedenen Gewürzen gebraten, scharf gewürzt. € 13,90

### Morgen der Entscheidung

Tofu mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen, Knoblauch leicht scharf gewürzt. € 11,90



## Hauptspeisen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir handgemachte Nudeln vom Meister Huaidong oder Reis.

### Reise durch die Seidenstraße

Handgemachte Nudeln mit scharf mariniertem Schweinefleisch und Saisongemüse.

€ 12,90

### Frühling im Nanjing

Rinderfilet mit Saisongemüse, Knoblauch, schwarzen Bohnen, leicht scharf gewürzt.

€ 15,90

### Erinnerung an das Pflaumenblütenfest

Heisse Platte Garnelen mit Saisongemüse, Knoblauch, leicht scharf gewürzt.

€ 14,90

### Lieblings-Essen vom Mönch Huaitong

Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch, Gemüsestreifen, Ei, Sojasprossen, ganz leicht mit Kurkumacurry-Pfeffer-Chilli gewürzt.

€ 10,90

### Die Reise nach Westen

Riesengarnelen mit Saisongemüse, Knoblauch, Ingwer, leicht süß-sauer-scharf gewürzt.

€ 14,90

### Die Räuber vom Liang-Schan-Moor

Handgemachte gebratene Nudel mit Hühnchenfleisch, Gemüsestreifen, Ei, Sojasprossen, ganz leicht mit Kurkumacurry-Pfeffer-Chilli gewürzt.

€ 10,90



## Hauptspeisen / Currys

Zu jedem Hauptgericht servieren wir handgemachte Nudeln vom Meister Huaidong oder Reis.

### Rotes Garnelen - Ananas - Curry

Fruchtig-scharfes Garnelen-Curry mit viel Gemüse und Ananas, in roter Curry-Kokosmilch gegart.

€ 14,90

### Grünes Hühner - Curry

Marinierte Hühnerbrust-Streifen in einem scharfen grünen Zitronengras-Curry. Mit viel Gemüse in Kokosmilch gegart.

€ 13,90

### Gelbes Gemüse - Tofu - Curry

Verschiedenes Gemüse, frischer Tofu in leichter gelber Curry-Kokosmilch gegart.

€ 10,90

### Rotes Enten - Curry

Mariniertes Entenfleisch mit Gemüsestreifen, in roter Curry-Kokosmilch gegart.

€ 14,90

### Rotes Rindfleisch - Curry

Rinderfilet-Streifen mit verschiedenem Saisongemüse, in roter Curry-Kokosnusmilch gegart.

€ 15,90



## Nachspeisen

### Lieblings-Dessert von Konkubine Liang

Hausgemachtes Kokosnusseis auf karamelisierten Ingwer-Ananas-Stücken.

€ 5,80

### Entlang des gelben Flusses

Hausgemachtes Mangomousse mit karamelisierten Ingwer-Mango-Stücken.

€ 5,80

### Shanghai im Zwielficht

Hausgemachtes Buttermilch-Orangen-Panna Cotta mit Waldbeer-Maracuja-Grütze.

€ 5,80

### Reise nach Man Mo Tempel

Hausgemachtes Mangoeis auf Himbeersauce.

€ 5,80

### Im Schatten des Shogun

Hausgemachtes Walnusseis auf Mangosauce.

€ 5,70

### Lieblings-Dessert vom Mönch Haitong

Hausgemachte Maracuja-Kokos-Creme mit Joghurt und Limette und Maracujasauce.

€ 5,90

### Auf dem Berg vom Affenkönig Wu

Überbackene Bananenbällchen auf Mango-Honig-Sauce mit Walnusseis serviert.

€ 5,90

### Wu Ji - Die Reiter der Winde

Hausgemachte Eierlikör-Zitronengras-Creme-Brulee.

€ 5,90





## Tee

### Ginseng Oolongtee

Gehobene Oolongtee-Rarität wird mit Ginseng Wurzel veredelt.  
Leuchtende Tasse mit einem süßlich anhaltendem Nachgeschmack,  
gahaltvoll und harmonisch. € 3,00

### Lieblings-Tee vom Gingerboy

Frische Limette mit frischem Ingwer, Zitronengras und Honig.  
Fruchtig, wohltuend, entspannend.  
Schale € 2,90

### Pfefferminz -Tee

Aus frischen Pfefferminzblättern.  
Glas € 2,80

### Erinnerung an ferne Provinzen

Aus frisch geschnittenem jungen Ingwer und frischen Pfeffer-  
minzblättern.  
Glas € 2,90

### Xi-Ri-Don-Seng Tee

Grüner Tee mit rotem Kugelamarant und Jasminblüten.  
Angenehm erfrischend und beruhigend.  
Glas € 3,80

### Die Roten Garden

Goji-Beeren, Chrysanthemenblüten, rote Datteln.  
Eine gute Kombination zur Abkühlung und Beruhigung.  
Schale € 2,90

### Die Flucht aus Mawei

Weisser Tee aromatisiert mit Lycheegeschmack-  
so rein und klar im Geschmack besticht er Sie umso mehr  
mit feinen Note der Lychee.  
Schale € 2,90



## Heisse Getränke

### Kaffee

Aromatisch und cremig zugleich. Ein besonderes Geschmackserlebnis. € 1,90

### Espresso

Klein und kräftig. Zum munter werden und geniessen. € 1,80

Doppelt € 3,60

### Espresso Macchiato

Ein kräftiger Espresso mit geschäumter Milch. € 1,90

Doppelt € 3,60

### Cappucino

Unser kräftiger Espresso mit gleichen Anteilen heißer Milch und Milchschaum. € 2,30

### Latte Macchiato

Ein kräftiger Espresso mit geschäumter Milch im Glas. € 2,70

im Glas

### Milchkaffee

Wir verwenden ausschließlich im italienischen Espresso-Verfahren geröstete, frisch gemahlene Bohnen. € 2,60

### Chai Latte / Chai Latte Vanille

Süß und kräftig im Geschmack dank seiner Mischung aus schwarzem Tee und feinen Gewürzen. € 3,10

### Bio Trinkschokolade

Feine Bio Trinkschokolade aus ökologischem Landbau. Heiss und kalt ein Genuss. € 2,70



## Kühl & Saftig

### Gerolsteiner Medium

Flasche	0,25 l	€ 2,20
Flasche	0,75 l	€ 5,70

### Gerolsteiner Naturell

Flasche	0,25 l	€ 2,20
Flasche	0,75 l	€ 5,70

Coca Cola <sup>1,4</sup>	0,25 l	€ 2,20
Coca Cola light <sup>1,3</sup>	0,25 l	€ 2,20
Fanta <sup>1,3</sup>	0,25 l	€ 2,20
Sprite <sup>3</sup>	0,25 l	€ 2,20
Tonic Water <sup>3</sup>	0,25 l	€ 2,40
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,25 l	€ 2,40
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,25 l	€ 2,40
Almdudler	0,25 l	€ 2,80
fritz-limo		
zitronen & melonen & apfel-kirsch-holunder-limonade	0,20 l	€ 2,50

### Apfelschorle / Apfel-Mangoschorle / Apfel-Grapefruitschorle / Apfel-Birnenschorle / Apfel-Kirschschorle / Apfel-Holunderbeerschorle / naturtrüb mit frischen Pfefferminzblättern und Zitrone

im Glas	0,25 l	€ 2,70
im Glas	0,40 l	€ 4,30
Karaffe	1 l	€ 9,80

### Rhabarberschorle / Quittenschorle / Rote Traubenschorle / Rote Johannisbeer-Schorle / Maracujaschorle / mit frischen Pfefferminzblättern und Zitrone

im Glas	0,25 l	€ 2,70
im Glas	0,40 l	€ 4,30
Karaffe	1 l	€ 9,80



## Bier

### Beck's

Frisch. Pur. Echt.  
Flasche 0,33l

€ 3,10

### Beck's Gold

Frisch. Mild. Echt.  
Flasche 0,33l

€ 3,10

### Beck's Green Lemon<sup>1</sup>

Erfrischender Geschmack. spritzig-limonig.  
Flasche 0,33l

€ 3,10

### Beck's Ice

Der iceklare Biermix mit Limette und Minze.  
Flasche 0,33l

€ 3,10

### Beck's alkoholfrei

Purer Beck's Geschmack, frei interpretiert.  
Flasche 0,33l

€ 2,90

### Füchschen Alt

Düsseldorfer Altbier.  
Flasche 0,33l

€ 3,00

### Erdinger Weizen

Flasche 0,33l

€ 3,10

### Erdinger Weizen alkoholfrei

Flasche 0,33l

€ 2,90

### Bananenweizen

Erdinger Weizen & Bananennektar  
Flasche 0,33l

€ 3,40

### Tsing Tao

Ein leichtes Pils, das mit süßen Quellwasser aus  
Laoshan gebraut wird.  
Flasche 0,33l

€ 3,00



## Offene Weissweine

### Garganega Pinot Grigio Veneto IGT 2010

Harmonisch frisch und aromatisch.

Glas	0,20 l	€ 4,60
Flasche	0,75 l	€ 16,60

### Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner 2012

Rosa Grapefruit, viel Spiel, feine Linienführung.

Glas	0,20 l	€ 4,80
Flasche	0,75 l	€ 16,90

### Manz Grauer Burgunder trocken 2012

Man findet Nuancen von Honigmelone und eine lebendige Mineralität.

Glas	0,20 l	€ 5,90
Flasche	0,75 l	€ 20,90

### Manz Weisser Burgunder trocken 2012

Ein Wein mit Eleganz, Dichte, enormes Burgunderaroma, weiße Früchte, eine versteckte Spätlese.

Glas	0,20 l	€ 5,90
------	--------	--------

### Koonunga Hill Chardonnay 2011

Fruchtiges Bouquet von Steinobst und saftig frischen Nektarinen.

Glas	0,20 l	€ 5,90
Flasche	0,75 l	€ 20,90

### Lugana Ca dei Frati DOC 2012

Er ist köstlich traubig und lässt seine noble Mineralität durch eine feine Feuerstein-Note erkennen.

Glas	0,20 l	€ 7,50
Flasche	0,75 l	€ 26,90



## Offene Rotweine

### Merlot VDP Fortant 2011

Samtig mit runden Tanninen, weich und harmonisch.

Glas	0,20 l	€ 4,80
Flasche	0,75 l	€ 16,50

### Montepulciano d' Abruzzo DOC 2011

Tiefes, intensives rubinrot. Im Bouquet: intensive fruchtige Noten von Pflaumen und Kirschen.

Glas	0,20 l	€ 4,90
Flasche	0,75 l	€ 16,90

### Malbec Finca el Portofillo 2012

Waldbeeren und würzige Aeomen in der Nase, kräftig im Gaumen, warmer Charakter, weiches Tannin.

Glas	0,20 l	€ 5,90
Flasche	0,75 l	€ 20,90

### Rioja Crianza DOCA Ramon Bilbao 2010

Weich und samtig, komplexe Aromen.

Glas	0,20 l	€ 5,90
Flasche	0,75 l	€ 20,90

### Primitivo di Manduria DOC 2011

Intensiv nach roter Frucht wie Himbeere und Kirschen. Berliner Wein Trophy: Gold Medaille.

Glas	0,20 l	€ 5,90
Flasche	0,75 l	€ 20,90

### Ursprung 2011

Aromen von roten und dunklen Beerenfrüchten von Schokolade und Kräuter.

Glas	0,20 l	€ 6,50
Flasche	0,75 l	€ 22,90