

Hausgemachte Dim-Sums

Spezialität mit langer Tradition: „Dim-Sum“ Leckerbissen
zumeist gedämpfte Häppchen in kleinen Bambuskörbchen



		EUR
201. 淡水蝦餃	„Har-Gau“ umhüllte Garnelen mit Bambus gedämpft	8,50
202. 乾蒸燒賣(黑毛豬)	„Siu-Mai“ Dumplings mit Ibericofleisch und Garnelen gedämpft	8,00
203. 排骨燒賣	Gedämpfte Schweinerippchen in Schwarzbohnensoße (Mit Knochen)	7,50
204. 牛肉燒賣	Gedämpfte Rindfleischbällchen mit Zitronengras auf Sojateig	7,50
205. 魚翅餃(黑毛豬)	„Yue-Zhi-Gau“ gedämpfte Teigtaschen mit Glasnudeln und Ibericofleisch	8,00
207. 叉燒包(黑毛豬)	„Char-Siu Bao“ gedämpfte Hefeteigbrötchen mit BBQ-Ibericofleisch	8,00
208. 糯米雞(黑毛豬)	„Lo Mai Gai“ Lotusblätter-Klebreistaschen mit Ibericofleisch und Pilzen	10,50
209. 鮮蝦腸粉	Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Riesengarnelen in Sojasauce	9,00
210. 牛肉腸粉	Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Rinderhackfleisch in Sojasauce	9,00
211. 叉燒腸粉(黑毛豬)	Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Cha-Siu Iberico in Sojasauce	9,00
213. 三絲春卷	Frittierte kleine Frühlingsrollen mit Bambusfüllung kantonesische Art (vegan)	7,50
214. 荔甫芋角(黑毛豬)	„Wu-Gok Taroblume“ frittierte Pastetchen aus Taro mit Ibericofleisch	12,00
215. 咸水角(黑毛豬)	„Ham-Shui-Gok“ frittierte Pastetchen gefüllt mit Ibericofleisch, Pilzen	8,00
216. 馬拉糕	„Duffender Ma-Lai Gao“ gedämpfter süßer Schwammkuchen (vegan)	8,00
217. 泮塘馬蹄糕	„Ma-Tei-Gau“ süßer Wasserkastanien Kuchen, gebraten	8,50
218. 芝麻煎堆仔	Frittierte Sesambällchen gefüllt mit Rotebohnenpaste	8,00
219. 紅荳沙飽	„Hongshabao“ gedämpfte Teigbrötchen Baos mit Rotebohnenpaste	8,00
504. 潮州粉果(黑毛豬)	Gedämpfte Chiu-Chow „Fan-Go“ mit Nüssen und Ibericofleisch	8,00
505. 鮮竹腐皮卷	„Bambusrollen“ Tofuhaut mit Ibericofleisch in Austernsauce	8,00
506. 鳳爪	„Fung-Jiao“ Hühnerfüße in spezieller Würzsoße gedämpft	8,00
507. 香煎羅白糕	„Lo Bak Gao“ gebratener Rettichkuchen mit Krabben und China Salami	8,00
820. 酥炸蝦角	Gebackene Krabbentaschen Mit Mayo-Dip	8,00
821. 韭菜餃	„Gau Tsoi Gau“ Umhüllte Garnelen mit Chinalauch	8,50
822. 羊肉煎餃	„Lamm Wo-Dip“ gebratene Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch	8,50
823. 炸牛肉餃	Gebackene Rindfleischtaschen mit Zitronengras und Austernsoße	8,00
824. 菜肉包	„Choi-Yuk-Bao“ gebratene Sesambrötchen mit Ibericofleisch, dazu Essig-Dip	8,00
825. 窩貼(黑毛豬)	„Wo-Dip“ gebratene Teigtaschen mit Ibericofleisch und Chinalauch	8,50
833. 煎素餃	„Vegan Wo-Dip“, Teigtaschen mit Pilz-Gemüse-Füllung gebraten	8,50
827. 素腸粉	„Vegan Cheung Fan“ Reisteigrollen mit Sesam und süßer Sojasauce	8,00
828. 滬式小籠包(黑毛豬)	„Xiao Long Bao“ Teigtaschen mit Ibericofleisch und Brühe, dazu Essig Dip	8,00
831. 羅漢腐皮卷	„Buddha-Rollen“ Tofuhaut gefüllt mit chin. Pilzen und Bambus	8,00
834. 香甜奶皇包	„Lai-Wong-Bao“ gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung	7,50