

Vorspeisen

		EUR	
3.	酸辣汤	Pekingsuppe – sauer-scharf mit Bambus, Eiern, Morcheln und Huhn	6,00
4.	咖喱牛肉汤	Currycremesuppe – mit Roastbeef und Glasnudeln	6,00
6.	鸡蓉粟米羹	Maissuppe – mit Huhn und Tofu	6,00
7.	云吞汤(黑毛猪)	Wonton Suppe mit Pak-Choi (gefüllt mit Ibericofleisch)	7,00
8.	四川云吞(黑毛猪)	Szechuan Chilli Wonton mit Ibericofleischfüllung	11,00
9.	广东水饺汤(黑毛猪)	King-Size Sui-Gau Wonton Suppe (gefüllt mit Garnelen und Ibericofleisch)	8,00
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	10,00
20.	大春卷	Große Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung	7,50
21.	炸虾片	Kroepoek – Krabbenchips	6,50
22.	炸云吞	Knusprige Wonton mit Ibericofleischfüllung und süß-saurer Sauce	9,00
25.	凉拌黄瓜	Chinesischer Gurkensalat mit Essig und Knoblauch	7,50

Nudelsuppen

12.	叉烧汤面(黑毛猪)	Nudelsuppe mit geröstetem BBQ Ibericofleisch und Gemüse	17,00
14.	云吞汤面(黑毛猪)	Nudelsuppe mit Wonton (gefüllt mit Ibericofleisch) kantonesische Art	16,00
15.	三丝汤面	Nudelsuppe mit verschiedenem Fleisch und Gemüse	16,00
16.	蝦仁湯面	Nudelsuppe kantonesischer Art mit Shrimps	17,00

Bratreis und Bratnudeln

34.	马来炒饭(黑毛猪)	Nasi-Goreng - Bratreis mit Erbsen, Huhn, Ibericofilet und Eiern – scharf	17,00
35.	斋炒饭	Bratreis mit Eiern und Erbsen (vegetarisch)	14,00
37.	虾仁炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Shrimps	15,50
38.	牛丝炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Roastbeefstreifen	15,50
39.	鸡丝炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Huhn	15,50
40.	扬州炒饭(黑毛猪)	Hangzhou Bratreis mit Shrimps, BBQ Iberico Cha Siu, Eiern und Erbsen	15,50
42.	咖喱炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Curry – scharf, vegetarisch	15,50
43.	芽菜炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen und Eiern (vegetarisch)	14,50
44.	叉烧炒面(黑毛猪)	Bratnudeln mit BBQ Iberico Cha Siu, Sojasprossen und Eiern	17,00
45.	鸡肉炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Hühnerfleisch	15,50
46.	牛肉炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Roastbeef	15,50
48.	虾仁炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Shrimps	16,00
49.	马来炒面(黑毛猪)	Bami-Goreng – Bratnudeln mit Sojasprossen, Huhn, Ibericofilet, Eiern – scharf	17,00

Gerichte vom Ibericoschwein 伊比利亞黑毛豬肉

67.	咕嚕肉	Ku-Lo-Yuk – gebackene Ibericofiletstücke süß-sauer (knusprig)	18,00
68.	肉片炒芥兰	Gebratene Ibericofiletstreifen mit Wildbrokollli	19,00
71.	叉烧炒芽菜	Hausgeröstetes BBQ Iberico Cha Siu mit Sojasprossen	18,00
74.	干炒猪肉丝	Gebratene Ibericofiletstreifen mit diverser Gemüse - pikant	18,00

Gerichte vom Rind (Roastbeef)

81.	蚝油磨菇牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Champignons in Austernsauce	17,00
82.	双冬牛肉	Gebratenes Roastbeef mit chinesischen Pilzen und Bambus	17,00
83.	干炒牛肉丝	Gebratenes Roastbeef mit diverserem Gemüse – pikant	17,00
85.	牛肉炒芥兰	Gebratenes Roastbeef mit knackigem Wildbrokkoli	18,50
86.	西兰花牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Brokkoli und Ingwer	17,00
87.	青红椒牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Paprika und Zwiebeln – scharf	17,00
90.	洋葱炒牛丝	Gebratenes Roastbeef mit Zwiebeln	17,00
247.	姜葱炒牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Ingwer und Lauchzwiebeln	17,00

Tofu, Vegan und Vegetarisch

100.	北菇豆腐	Gebratene Tofustreifen mit chinesischen Pilzen und Gemüse (vegan)	15,50
101.	罗汉斋	Buddha-Fastenspeise – verschiedene geschmorte Gemüse (vegan)	15,50
102.	清炒小塘菜	Pak Choi – chinesisches Gemüse mit Ingwer aus dem Wok (vegan)	15,50
103.	芽菜豆腐干	Gebratene Tofustreifen mit Sojasprossen (vegan)	15,50
627.	姜汁炒芥兰	Wildbrokkoli mit Ingwer und Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten (vegan)	17,00
628.	椒丝腐乳通菜	Ong-Choy – Wasserspinaat aus Thailand mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten (vegan)	17,00
635.	干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Chili und Knoblauch (vegan)	16,00
639.	木耳炒牛心菜	Spitzkohl mit Ingwer und Siu-Hing Reisschnaps aus dem Wok (vegan)	16,00
640.	茄子煲	Karamellierte Auberginen aus dem Wok (vegan)	16,00
644.	菲菜豆腐干	Tofustreifen mit Chinalauch aus dem Wok (vegan)	17,00
618.	椒鹽豆腐	Gebratene Tofuwürfel gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer - scharf (vegan)	17,00

Tofuspezialitäten

97.	麻婆豆腐	Szechuan Mapo Tofu in würziger Ibericohack-Sauce – scharf	18,00
98.	虾仁炒豆腐	Gebratene Tofustreifen mit Shrimps	17,00
620.	家常豆腐(黑毛猪)	Gebratener Tofu mit Morcheln, Bambus und Ibericoschwein - scharf	18,00

Gerichte vom Huhn

105.	左宗棠雞	General Tso's Chicken (frittiert), süß-pikant	16,50
106.	鹽酥雞	Popcorn Chicken (frittiert) Salz-Pfeffer, mit Chili-Mayonnaise	16,50
108.	宮宝鷄丁	Kung Pao Chicken mit Zucchini, Nüssen und chilli -scharf	16,50
109.	四川鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Szechuan mit diverserem Gemüse – pikant	16,50
110.	双冬鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit chinesischen Pilzen und Bambus	16,50
113.	咖喱鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gelbem Curry – scharf	16,50
114.	腰果鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen und diverserem Gemüse	16,50
115.	豉椒鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit würziger Schwarzbohnensauce, scharf-	16,50
116.	西兰花鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Brokkoli und Ingwer	16,50
118.	甜酸炸鷄	Gebackenes Hühnerbrustfilet (frittiert) mit Ananas – süß-sauer	16,50
119.	什碎鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Chop-Suey	16,50

Gerichte von der Ente

130.	咖喱炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit roter Curry-Sauce – scharf	20,50
131.	菠萝炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit Ananas – süß-sauer	20,50
132.	青红椒炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit dunkler Paprika Sauce - pikant	20,50
133.	什锦炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit dunkler Sauce	20,50
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)	36,00
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)	70,00
56/55		Extra Portion Fladen oder Hoi sin Sauce	5,00

Fisch und Garnelen

138.	蘑菇大虾	Gebratene Riesengarnelen mit Champignons in Austern-Sauce	25,00
139.	豉椒大虾	Gebratene Riesengarnelen in würziger Schwarzbohnensauce und Paprika	25,00
140.	吉列大虾	Gebackene Riesengarnelen (paniert) mit süß-sauer Sauce	25,00
141.	干炒大虾	Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln in süß-sauer Sauce	25,00
142.	四川大虾	Gebratene Riesengarnelen à la Szechuan – pikant	25,00
143.	双冬大虾	Gebratene Riesengarnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus	25,00
144.	宫宝大虾	(Kung Pao Prawns) Gebratene Riesengarnelen mit Zucchini, Nüssen & chilli	25,00
149.	甜酸鱼块	Panierte Viktoriabarsch Filets mit süß-sauer Sauce – scharf	18,00
151.	四川鱼块	Panierte Viktoriabarsch Filets à la Szechuan – scharf	18,00

Beilagen

28.	细碟蛋炒饭	Kleine Portion Bratreis mit Eiern	7,50
29.	细碟炒面	Kleine Portion Bratnudeln mit Eiern	7,50
30.	甜酸汁水	Extra süß-sauer Sauce	3,50
31.	黑汁水	Extra dunkle Sauce	3,50
32.	咖喱汁水	Extra Currysauce	3,50
33.	白饭	Kleine Portion Jasmin Duftreis	3,50

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	24,00
221.	粵式肉絲炒面	Gebackene chinesische Fadennudeln mit Ibericofleisch, Sojasprossen und chines. Pilzen	20,00
222.	粵式牛肉炒面	Gebackene chinesische Fadennudeln mit Roastbeef und chin. Pilzen	17,00
223.	干炒牛河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Roastbeef, Lauchzwiebeln, Ingwer und Sojasprossen (Kanton-Klassiker)	17,00
224.	豉椒鮮魷河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Tintenfisch, Zwiebeln, Chili, Paprika in würziger Schwarzbohnensauce –scharf-	17,00
225.	燒鴨湯河	Hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudelsuppe mit gerösteter Siu-Lap Grillente, Pakchoi und Pflaumensauce (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	17,00
631.	燒鴨湯面	Fadennudelsuppe mit gerösteter Siu-Lap Grillente, Pakchoi und Pflaumensauce (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	17,00
226.	廈門炒米粉	Gebratene chinesische Reismnudeln „Ha-Mun“ mit Shrimps und Cha-siu Ibericofleisch	20,00
228.	鮮蝦水餃湯面	Fadennudelsuppe mit King-Size Sui-Gau Garnelen-Iberico Wontons und Pakchoi Gemüse	18,00
632.	柱侯牛腩湯面	Fadennudelsuppe mit Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort mit dunkler Anis Sauce	17,00

Kanton Schweinefleischgerichte

236.	黑毛豬叉燒	Cha-Siu – gegrilltes BBQ Ibericofleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst	25,00
238.	梅子蒸排骨	Gedämpfte Rippchen in Pflaumensauce (mit Knochen)	17,00

Kanton Rindfleischgerichte

617.	柱侯牛腩煲	Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort im Tontopf mit dunkler Anis Sauce	19,00
247.	姜蔥炒牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Lauchzwiebeln und Ingwer	17,00
248.	豉椒炒牛河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Roastbeef, Zwiebeln, Chili und Paprika in würziger Schwarzbohnensauce – scharf-	17,00

Kanton Geflügelgerichte

250.	桶子豉油雞	Kanton Soja-Hähnchen – Das Hähnchen wird in spezieller Sojasauce und mit Knochen serviert	17,00
251.	腰果西芹鷄丁	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Selleriestangen und Cashew-Nüssen	17,00
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)	27,00

Kanton Fisch und Meeresfrüchte

260.	干煎中蝦	Ganze Riesengarnelen gebraten in süß-saurer Sauce kantonesische Art	25,00
261.	椒鹽中蝦	Ganze Riesengarnelen gebraten, gewürzt mit Chili, Salz&Pfeffer, scharf	25,00
266.	椒鹽鮮魷	Gebratener Tintenfisch mit Spezial-Salz-Pfeffer-Würzung – scharf	18,00
267.	豉椒鮮魷	Gebratener Tintenfisch mit Paprika und Schwarzbohnensauce	18,00

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	90,00
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	95,00
617.	柱侯牛腩煲	Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort im Tontopf mit dunkler Anis Sauce	19,00
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	10,00
622.	姜葱爆羊肉	Gebratenes Lammfiletscheiben mit Ingwer und Lauchzwiebeln	20,50
625.	干炒叉烧河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Cha-Siu BBQ Ibericofleisch und Lauchzwiebeln	19,00
627.	姜汁炒芥兰	Kai-Lan – knackiger Wildbrokkoli mit Ingwer und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten	17,00
628.	椒丝腐乳通菜	Ong-Choy – Wasserspinaat aus Thailand mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten	17,00
630.	椒盐排骨	Spare-Ribs gebraten mit Chili, Salz und Pfeffer - scharf	17,00
633.	碎肉干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Knoblauch, Hühnerfleisch und Chili im Wok gebraten	17,00
635.	干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Knoblauch und Chili im Wok gebraten (vegan)	17,00
637.	百页红烧猪肉	Schweinebauch mit Sternanis, Reiswein und Sojasauce im Tontopf rotgeschmort mit Tofuknoten	18,00
638.	煎酿双宝	Auberginen und Tofu gefüllt mit Garnelen-Ibericohack in Schwarzbohnsauce (Zubereitungszeit 45 min)	40,00
639.	木耳炒牛心菜	Spitzkohlgemüse mit Ingwer, Morcheln und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten	16,00
640.	茄子煲	Karamellierte Auberginen vegan aus dem Wok	16,00
645.	镇江醋排骨	Marinierte Spare-Ribs à la „Tsan-Gong“ slow-cooked, gewürzt mit Reissessig	18,00
646.	古法蒸立鱼	Gedämpfte Dorade im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	27,00
647.	XO 酱鲜带子	Jakobsmuscheln mit Mangetout-Erbesen und Sellerie in XO-Sauce im Wok gebraten	34,00
648.	古法蒸多宝鱼	Gedämpfter Steinbutt im Ganzen mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	55,00
649.	香煎银鳕鱼	„Ngan-Suet-Yue“ – gebratene Stücke vom Heilbutt mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce (mit Gräten)	26,00
650.	古法蒸鲈鱼	Gedämpfter Loup de Mer im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	27,00

Unsere Menüs

300. **Pekingenten Menü für 2 Personen** 北京片皮鸭一只 2人套餐 Pro Person 每人
EUR 49,00
- Wonton Suppe mit Pak-Choi (gefüllt mit Ibericofleisch)
- 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. **Bestseller Menü für 4 Personen** Pro Person 每人
EUR 40,00
- Kingsize Wonton Suppe (gefüllt mit Ibericofleisch und Garnelen)
- Prinzessbohnen mit Knoblauch und Chili im Wok gebraten (vegan)
- Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch nach
jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken
und Hoisin-Sauce
- General Tso's Chicken (frittiert), süß-pikant
- Eiscreme
Kaffeespezialität
-
303. **Tsingtao Menü für 4 Personen** Pro Person 每人
EUR 30,00
- Wantan Suppe mit Pak-Choi kantonesische Art
- Riesengarnelen in Spezialsauce 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 每人
EUR 32,00

Wantan 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 每人
EUR 32,00

Wonton Suppe mit Pak-Choi (gefüllt mit Ibericofleisch)

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 Ibericofleisch 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

	EUR
159. Gebackene Banane mit Honig und zwei Kugeln Vanilleeis	8,00
160. Gebackene Ananas mit Honig	6,50
161. Gebackene Banane mit Honig	6,50
163. Chinesische Lychees	6,00
164. Vanilleeis mit Lychees	7,00
165. Gemischtes Vanille-Mango-Grüntee Eis	7,00
166. Grün-Tee Eis	6,50
167. Mango-Eis	6,50
168. Schwarzes Sesam Eis	6,50
216. „Duftender Ma-Lai Gao“ gedämpfter süsser Schwammkuchen	8,00
217. „Ma-Tei-Gao“ süsser Wasserkastanien Kuchen gebraten	8,50
218. Frittierte Sesambällchen gefüllt mit Rotebohnenpaste	8,00
219. „Hongshabao“ gedämpfte Teigbrötchen Baos mit Rotebohnenpaste	8,00
834. „Lai-Wong-Bao“ – gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung	7,50



Weine

Weissweine – offen 0,2l

0,2l

521.	Riesling	8,00
522.	Chardonnay	8,00
523.	Pinot Grigio	8,00
525.	Grauburgunder „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	8,00
720.	Sauvignon Blanc „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	8,50
531.	Roséwein 0,2l	7,00
524.	Weißweinschorle – 0,2 l	6,00

Rotweine – offen 0,2l und 0,5l

530./535.	Cabernet Sauvignon - Chile	9,00
724./725.	Merlot - Frankreich	9,50

Weissweine – Flasche 0,75 l

726.	Sauvignon Blanc – Hauswein „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	EUR 29,00
550.	Grauburgunder – Hauswein „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	28,00
728.	Riesling – Johannisberg Gelblack, Deutschland	45,00
729.	Chardonnay - Frankreich	28,00
551.	Pinot Grigio - Italien	28,00
731.	Sauvignon Blanc – Cloudy Bay, New Zealand	60,00
552.	Riesling – Geisser, Pfalz	28,00

733.	Rosé- Deutschland – Flasche 0,75l	28,00
-------------	------------------------------------------	-------

Rotweine – Flasche 0,75 l

563.	Cuvee Karl QbA - Deutschland	33,00
562.	Merlot – Rothschild, Frankreich	33,00
564.	Saint Emilion Grand Cru - Frankreich	45,00
565.	Bordeaux Mouton Cadet - Frankreich	32,00
566.	Antinori Peppoli Chianti Classico - Italien	48,00

Prosecco und Champagner

557.	Prosecco Piccolo – Italien 0,25 l	8,00
558.	Prosecco – Italien 0,75 l	25,00
734.	Cremant – Frankreich 0,75 l	29,00
	Perrier-Jouët Grand Brut Champagner 0,75l	90,00
735.	Champagner Moët & Chandon - Frankreich 0,75 l	78,00

699.	Exklusive Spezialität Mou Tai Flying Fairy	400,00
------	---------------------------------------------------	--------

Kweichou Mou Tai – 0,5 l Flasche
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%

Drinks

Aperitifs und Cocktails		EUR	Softs		EUR
700.	Gin and Tonic – Monkey 47	12,00	444.	Pepsi Cola 0,3l	3,80
464.	Gin and Tonic – Hendrick's	10,00	441.	Mirinda Orange 0,3l	3,80
701.	Pink Spritz – Pink Guava, Prosecco	8,50	440.	7up Zitrone 0,3l	3,80
702.	Aperol Spritz	8,50	472.	Pepsi Cola light 0,3l	3,80
703.	Hugo	8,50	456.	Pepsi Cola 0,4l	4,50
704.	Mangotini – Mango, Wodka	8,50	458.	Mirinda Orange 0,4l	4,50
705.	Lychee Spritz – Lychee, Prosecco	8,50	470.	7up Zitrone 0,4l	4,50
706.	Beijing Breeze - Guava, Lychee, Rum	9,50	473.	Pepsi Cola light 0,4l	4,50
465.	Campari-Orange	8,50	442.	San Pellegrino Mineralwasser 0,25l	3,50
467.	Manhattan – Whiskey, Vermouth	11,00	455.	San Pellegrino Mineralwasser 0,75l	7,50
466.	Martini – Gin, Wodka, Vermouth	11,00	474.	Aqua Panna still Mineralwasser 0,25l	3,50
469.	Wodka Lemon – Russian Standard	11,50	475.	Aqua Panna still Mineralwasser 0,75l	7,50
491.	Sake – Reiswein, Kännchen, heiß	7,00	452.	Spezi 0,4l	4,50
420.	Shau Xing – Reiswein, Kännchen	7,00	501.	Spezi 0,3l	3,80
423.	Pflaumenwein	4,50	765.	Yuzu Limonade 0,3l	6,00
Shots 2cl			502.	Apfelschorle 0,3l	4,30
401.	Mei Kuei Lu – Reisschnaps 54%	4,00	445.	Apfelsaft 0,3l	4,30
424.	Kao Liang Chiew – Hirse 62%	4,00	453.	Apfelsaftschorle 0,4l	4,80
425.	Chu Yeh Chiew – Bambus 45%	4,00	446.	Orangensaft 0,3l	4,30
519.	Wodka Russian Standard	4,50	447.	Johannisbeersaft 0,3l	4,30
707.	Gin Tanqueray	4,50	496.	Johannisbeersaftschorle 0,4l	4,80
518.	Gin Hendricks	5,00	716.	Kirschsaff 0,3l	4,30
708.	Gin Monkey 47	6,00	448.	Tomatensaft 0,2l	4,00
511.	Malteser	4,00	471.	Bananensaft 0,3l	4,30
512.	Jubiläums Aquavit	4,00	459.	Mangosaft 0,3l	5,50
513.	Jägermeister	4,00	454.	Guavensaft 0,3l	5,50
514.	Underberg	4,00	710.	Lycheesaft 0,3l	5,50
516.	Cognac Remy Martin	6,00	711.	Lycheesaftschorle 0,4l	5,80
517.	Scotch Johnny Walker Black Label	5,50	476.	Mangosaftschorle 0,4l	5,80
480.	Sambuca	4,00	477.	Guavenschorle 0,4l	5,80
709.	Helbing Kümmel	4,00	712.	Rhabarbersaftschorle 0,4l	5,80
698.	Mou Tai Flying Fairy Hirseschnaps Baijiu 53% (Das Original!)	15,00	457.	Kiba 0,4l	5,80
Bier			449.	Tonic Water 0,2l	3,80
430.	Becks vom Faß 0,3l	4,20	450.	Bitter-Lemon 0,2l	3,80
431.	Becks vom Faß 0,4l	4,80	451.	Ginger-Ale 0,2l	3,80
433.	Alsterwasser 0,3l	4,20	Kaffee		
434.	Alsterwasser 0,4l	4,80	487.	Kaffee	3,90
435.	Dunkelbier Köstritzer 0,33l	4,20	489.	Cappuccino	4,50
436.	Malzbier 0,33l	4,20	713.	Latte Macchiato	4,80
437.	Alkoholfreies Bier 0,33l	4,20	714.	Milchkaffee	4,80
438.	Tsingtao chinesisches Bier 0,33l	4,80	488.	Espresso	3,20
499.	TIGER Lager Beer 0,33l	4,80	493.	Doppelter Espresso	4,90
439.	Franziskaner Hefeweizen 0,5l	5,50	Tee (pro Person)		
498.	Franziskaner Hefew. alkoholfrei 0,5l	5,50	486.	Schwarzer Tee	4,50
			715.	Ingwertee	4,50
			426.	Jasmintee	5,50
			427.	Grüner Tee	5,50
			428.	Ti Kuen Yin Oolong Tee	5,50
			429.	Yunnan Po Li Tee	5,50

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.