

你好

NI HAO



## 吃在中国

EIN FESTTAG IN CHINA ...  
CHINESE WAY...

Sie möchten den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Sie wollen einerseits die reiche Speisenvielfalt, andererseits den Genuss tagfrischer Produkte? Kein Problem, denn so speist man üblicherweise in China an Festtagen:

Wir servieren zunächst verschiedene Vorspeisen, dann unterschiedliche Hauptgerichte, dazu natürlich Reis und schließlich noch eine schmackhafte Tagessuppe.

Alle Speisen stehen dabei mitten auf dem Tisch, so daß die Teilnehmer der Tafelrunde sich einmal hier und einmal dort bedienen können. Am Ende hat dann jeder von allem probiert, und man kann sich trefflich über die unterschiedlichen Geschmacks-erlebnisse austauschen.

Variation von kalten Vorspeisen  
Assorted cold appetizers



Ausgewählte warme Vorspeisen  
A selection of warm appetizers



Verschiedene Hauptgerichte  
nach Empfehlung des Küchenchefs  
A variety of main dishes recommended by the chef



Nachtisch  
Dessert

ab 2 Personen je € 27,50  
for at least 2 persons, each person € 27,50



## 北京烤鸭

### TRADITIONELLE PEKINGENTE MENÜ TRADITIONAL PEKING DUCK MENU

Dieses traditionelle Menü wird authentisch und in vier Gängen serviert.  
This traditional Peking Duck menu will be served in authentic four courses.

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen  
Crisp duck skin served with pancakes



Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,  
Schnittlauch und Shanghai-Paksoi  
Aromatic soup with Shiitake-mushrooms and Shanghai cabbage



Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
Duck meat cut in slices and fried with chilli, red and spring onions

Geröstete Ente mit Austernpilzen (ab 3 Personen)  
Crisp roasted Peking duck with oyster mushrooms (for 3 people and more)

Geröstete Ente mit Zitronensoße (ab 4 Personen)  
Crisp roasted Peking duck with lemon sauce (for 4 people and more)



Obst der Saison  
Seasonal fruits

Ab 2 Personen je € 32,50  
For at least 2 Persons each € 32,50

## 北京烤鸭

### TRADITIONELLE GANZE PEKINGENTE TRADITIONAL WHOLE PEKING DUCK

serviert in 2 Gängen:

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen  
Crisp duck skin served with pancakes



Suppe oder scharf gebraten mit Chili und Sichuan-Pfeffer  
Soup or fried with chili and Sichuan pepper

1 ganze Ente (in 2 Gängen) € 65,00  
1 entire Duck (two courses) € 65,00

## 美食套餐

### GENIESSERMENÜ MENU FOR ENJOYING

Gedämpfte Eiercrème mit Meeresfrüchten  
Steamed egg-creme with seafoods



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip  
A variety of freshly prepared dumplings, served with home-made tasty dip



Loup de Mer mit aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl  
Sea bass with pickled chinese cabbage



Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Saisongemüse  
Finely roasted duck breast with seasonal vegetables



Riesengarnelen „Wenzhou“ mit Shiitake-Pilzen  
King prawns prepared in „Wenzhou“ style with shiitake mushrooms



In Reisweinsauce gedämpfte Wachtel,  
mit Abalone-Pilzen, Angelikawurzeln und Sternanis  
Steamed quail in rice-wine sauce with abalone mushrooms, angelica root and Chinese star anise



In Öl sautiertes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen und Zuckerschoten  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and sugar snaps



Gebackenes Lammcarrée mit würziger Sauce  
Lamb chops with fresh chilli and red onions



Süße Verführung „NI HAO“  
Sweet seducing snacks in „NI HAO“ style

Damit Sie bei diesem Speisenarrangement uneingeschränkten Genuß erleben  
können, sollten sich an einem Tisch alle Gäste auf ein  
und dieselbe Menükombination einigen.

In order to enjoy your menu fully, we kindly request you  
to select the same combination of menu for each table.

Ab 2 Personen,  
For at least 2 persons

3 Gänge / 3 cours  
€ 27,50

4 Gänge / 4 cours  
€ 35,00

5 Gänge / 5 cours  
€ 42,00

6 Gänge / 6 cours  
€ 49,00

Alle Preise jeweils pro gewählter Menükombination.  
Price for per selected menu combination

## KANTON-MENÜ

### THE CANTONESE MENU

Ab 2 Personen, pro Person € 32,50  
For at least 2 persons, € 32,50 per person

Wan Tan-Suppe

Mit Krabben, Bambussprossen und Shiitake-Pilzen gefüllte  
Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe mit Szechuan-Rettich  
Wan Tan Soup  
Wan Tan-dumplings served in chicken soup with prawns, bamboo shoots  
and Shiitake-mushrooms.



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip  
Set of fresh dumplings, served with home-made tasty dip



Geröstete Entenbrustscheiben mit Zitronensoße  
Roasted sliced duck-breast with lemon sauce

Hummerkrabben mit schwarzer Bohnensauce <sup>scharf</sup>  
King prawns with black bean sauce



Frisches Obst mit Eis  
Fresh fruit with ice-cream

## SICHUAN-MENÜ

### THE SICHUAN MENU

Ab 2 Personen, pro Person € 32,50  
For at least 2 persons, € 32,50 per person

Auf Teeblättern geröstete Ente, eingerollt in Pfannkuchen  
Roast duck in tea-leaves, wrapped in pancakes



Sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup>  
Hot and sour soup



Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art <sup>scharf</sup>  
Sautéed slices of beef, Sichuan style <sup>hot</sup>

Hühnerwürfel auf Palast-Art <sup>scharf</sup>  
„Kong Bao“ Chicken, Palace style <sup>hot</sup>



Frisches Obst mit Eis  
Fresh fruit with ice-cream



## VORSPEISEN

### APPETIZERS

- 小春卷**  
200 Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück)  
Cantonese spring rolls (2 pieces) € 3,90
- 椒盐扇贝**  
201 Jakobsmuscheln mit Sichuanpfeffer  
Scallops with Sichuan pepper € 8,90
- 酥炸大虾**  
202 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce  
Fried king prawns with a sweet and sour sauce € 9,50
- 樟茶鸭**  
203 Auf Teeblättern geröstete Ente in Pfannkuchen (2 Stück)  
Duck roasted on tealeaves with pancakes € 4,90
- 生菜鸭松**  
204 Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen  
und Salat der Saison  
Minced duck meat served with pine-kernel and seasonal salad € 4,50
- 红椒羊排**  
205 Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln  
Lamb chops with fresh chilli and red onions € 9,50

## SUPPEN

### SOUPS

- 酸辣汤**  
210 Gebundene, sauer-pikante Suppe <sup>scharf</sup>  
Hot and sour soup € 5,50
- 鸭丝汤**  
211 Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,  
Schnittlauch und Shanghai-Paksoi  
Aromatic duck soup with Shiitake mushrooms, chives and Shanghai cabbage € 5,50
- 馄饨汤**  
212 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben,  
Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer  
Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich  
Wan-Tan soup: Dumpling, filled with meat, prawns, bamboo shoots  
and Shiitake mushrooms, served in chicken broth and Sichuan-radish. € 6,50



## TEIGTASCHEN & CO.

### DUMPLINGS & Co

Teigtaschen kennt man auf der ganzen Welt. Die chinesische Version stammt wegen des dortigen Weizenreichtums ursprünglich aus dem Norden Chinas, hat aber schnell einen Siegeszug durch alle Provinzen angetreten.

Unsere Teigtaschen sind auf traditionelle Weise hausgemacht und werden selbstverständlich täglich frisch zubereitet.

#### 饺子

- 214 Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse  
Boiled dumplings filled with pork and vegetables

#### 锅贴

- 215 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse  
Fried dumplings filled with pork and vegetable

#### 韭菜饺

- 216 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch  
Steamed dumplings filled with pork and Garlic chives

#### 萝卜牛尾饺

- 217 Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochschwanz und Rettich  
Steamed dumplings filled with oxtail meat and radish

#### 虾饺

- 218 Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen,  
serviert mit „Ni Hao“ Sauce.  
Steamed dumplings filled with king prawns, bamboo shoots and shiitake mushrooms  
served with “Ni-hao” sauce

4 Stücke für den kleinen Appetit  
4 pieces for pretty appetite

€ 7,70

8 Stücke für den großen Appetit  
8 pieces for good appetite

€14,90



## VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGETARIAN DISHES

- 罗汉菜**  
220 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu € 13,50  
Vegan Buddhist food with assorted mushrooms, vegetables and bean curd
- 清炒小白菜**  
221 Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi € 13,90  
Stir-fried Shanghai cabbage (Paksoi)
- 家常茄子**  
222 Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art € 14,90  
Stir-fried eggplants of traditional home cooking "Wenzhou" style
- 干炒扁豆**  
223 Trocken gebratene Breite Bohnen mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl € 14,90  
Stir-fried broad beans with dried aromatic Chinese cabbage laid in mustard
- 麻婆豆腐**  
224 Mapo Tofu € 14,90  
Mapo Tofu

## FISCH & KRUSTENTIERE

### SEA FOOD

- 酥炸大虾**  
225 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce € 19,50  
Fried king prawns with a sweet and sour sauce
- 虾煲**  
226 Würzige, gedünstete Riesengarnelen mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup> € 19,90  
Stewed king prawns in spices, vegetables and ginger <sup>hot</sup>
- 海鲜煲**  
227 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Riesengarnele, verschiedene Muschelarten, Calamaris) € 19,90  
mit Gemüse und Ingwer <sup>scharf</sup>  
Stewed seafood with vegetables and ginger <sup>hot</sup>
- 水煮鱼**  
228 In Öl gekochtes Wolfsbarschfilet mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai Paksoi <sup>sehr scharf</sup> € 19,90  
Sea bass fillet boiled in oil with Sichuan flavours and Chinese vegetables <sup>very hot</sup>
- 豆豉鱿鱼**  
229 Im Wok gebratene Calamares mit schwarzer Bohnensauce € 16,90  
Fried squids with black bean sauce

## WIE ES EUCH GEFÄLLT ...

AS YOU LIKE IT ...

Sie müssen nicht selbst am Herd stehen, das erledigen wir sehr gerne für Sie. Aber bei der Zusammenstellung der nachfolgenden Gerichte sind wir schon auf Ihre Vorgaben angewiesen.

Sie nennen uns also bei der Bestellung den gewünschten marktfrischen Fisch und wählen dazu eine der zur Auswahl stehenden Zubereitungsarten mit den Beilagen.

**北海平鮎**  
230 Ein ganzer Rotbarsch € 22,50  
Entire Acadian redfish

**鯛鱼**  
231 Eine ganze Dorade € 19,90  
Entire Dorada

**花鲈**  
232 Ein ganzer Wolfsbarsch € 21,90  
Entire Seabass

**酒汁红烧**  
A. Geschmort, In Shaoxing-Wein mit Shiitake-Pilzen, Ingwer und Koriander  
Stewed, In Shaoxin wine sauce with shiitake mushrooms, ginger, coriander

**姜葱清蒸**  
B. Gedämpft, mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und Sojasauce  
Steamed, with ginger, spring onions and soy sauce

## GEFLÜGEL

POULTRY

**明炉烤鸭**  
240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce € 17,90  
Crisp roast Peking duck with vegetables and Hoi-Sin sauce

**菠萝鸭**  
241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit € 18,90  
einer leichten Orangensauce  
Roasted duck with fresh pineapple slices and light orange sauce

**中式烤鸭**  
242 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente € 19,90  
auf Pilzen und chinesischem Gemüse  
Half a crispy roast duck with traditional spices,  
served with mushrooms and Chinese vegetables

**冬菇鸭**  
243 Geröstete Ente mit Shiitake-Pilzen € 18,90  
Roast duck cut into slices served with Shiitake mushrooms

**椒盐鸭肉**  
244 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, € 15,90  
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln  
Stir-fried duck meat with chilli, red and spring onions

**宫保鸡丁**  
245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art € 15,90  
mit Cashewnüssen und Chilisauce sehr scharf  
Diced chicken prepared in Sichuan style with cashew nuts, imperial style <sup>hot</sup>

**咖喱鸡**  
246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, € 15,90  
garniert mit frittierten Zwiebeln <sup>scharf</sup>  
Chicken Curry: diced chicken in yellow curry sauce <sup>hot</sup>

**酥炸鸡**  
247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen € 14,90  
und süß-saurer Sauce  
Crispy fried chicken breast with Soya sprouts and sweet and sour sauce

**香菇鸡**  
248 Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen € 15,90  
Chicken breast with Shiitake mushrooms



## FLEISCHGERICHTE

### MEAT

- 炒三肉**  
250 Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten € 15,90  
Fried duck, chicken and beef with vegetables
- 糖醋肉**  
251 Traditionelles Schweinefleisch süßsauer € 15,90  
Traditional sweet sour pork
- 香烤五花肉**  
252 Knusprig gerösteter Schweinebauch € 16,90  
auf Gemüse  
Crisp roasted pork with vegetables
- 梅菜扣肉**  
253 Gedünsteter Schweinebauch mit fermentiertem Senfkohl € 16,90  
auf Shanghai-Paksoi  
Stewed pork with fermented cabbage and Shanghai-cabbage (Paksoi)
- 水煮牛肉**  
254 In Öl gekochtes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen € 19,90  
auf Shanghai-Paksoi <sup>sehr scharf</sup>  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and Shanghai-Paksoi <sup>hot</sup>
- 椒盐牛肉**  
255 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln und Porree € 19,90  
Stir-fried beef with onions and leek
- 牛肉小白菜**  
256 Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai-Paksoi € 19,90  
Stir fried beef with Shanghai-cabbage (Paksoi)
- 鱼香牛肉**  
257 Rinderfiletstreifen auf Sichuan-Art <sup>scharf</sup> € 19,90  
Sliced beef medallions, Sichuan style
- 新疆羊肉串**  
258 Lammspieß nach Xinjiang Art mit Kümmel und Chiligewürzen, € 19,90  
serviert mit eingelegtem Pao-Cai-Gemüse  
Lamb on the spit in Xinjiang style with caraway and chili herbs
- 红椒羊排**  
259 Gebackene Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln € 22,50  
Lamb chops with fresh chilli and red onions



## ENTE MIT MEHR

### DUCK & MORE

- 特鱼香牛肉**  
260 Geröstete Ente auf Rinderfilet nach Szechuan-Art <sup>scharf</sup> € 18,90  
Crispy roasted Peking duck and beef Szechuan style
- 特宫保虾**  
261 Geröstete Ente auf kaiserlichen Hummerkrabben <sup>sehr scharf</sup> € 18,90  
Crispy roasted Peking duck with king prawns imperial style

## REIS UND NUDELN

### RICE AND NOODLES

- 什锦炒饭**  
262 Kantonesischer Bratreis mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 13,90  
Cantonese fried rice with shrimps, meat and vegetables
- 什锦炒面**  
263 Kantonesische Bratnudeln mit Krabben, Fleisch und Gemüse € 13,90  
Cantonese fried noodles with shrimps, meat and vegetables
- 鸡米粉**  
264 Gebratene Reisnudeln mit in Streifen geschnittenem € 12,90  
Hühnerfilet und Gemüse  
Fried rice- noodles with chicken fillet and vegetables

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

- Chao Fan, Chao Mian, Chao Mi Fen**  
265 Bratreis, Bratnudeln oder gebratene Reisnudeln € 4,90  
Fried rice, noodles or rice-noodles
- Chao Shi Cai**  
266 Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse € 5,90  
Stir-fried seasonal vegetables

你好

 NI HAO

Wandsbeker Zollstraße 25-29 · 22041 Hamburg  
Öffnungszeiten: täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr  
Telefon: 040 65 20 888 · Fax 040 65 20 885  
email: [info@ni-hao.de](mailto:info@ni-hao.de) · web: [www.ni-hao.de](http://www.ni-hao.de)