





## 主厨推荐 *Empfehlung des Chefkochs*

### 前餐 *Vorspeisen*

南京盐水鸭 <i>Gesalzenes Entenfleisch nach Nanjing Art</i>	8,80 €
一品海蜇头 <i>Quallensalat mit Gurkenstreifen in Schnittlauchöl</i>	8,80 €
风味萝卜  <i>Rettichsalat</i>	4,80 €

### 点心 *Dimsum*


香煎锅贴饺 (六个) <i>Gebratene Maultaschen mit Hackfleischfüllung (6 Stück)</i>	4,50 €
香菇白菜素包 (三个)  <i>Gedämpfte vegetarische chinesische Teigtaschen (3 Stück)</i>	4,50 €
香葱鲜肉包 (三个) <i>Gedämpfte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung (3 Stück)</i>	4,50 €

### 汤 *Suppen*

海鲜小米金汤 <i>Goldhirsesuppe mit Meeresfrüchten</i>	6,00 €
石斛杞子老鸡汤 <i>Hühnersuppe mit ShiHu und Wolfsbeeren</i>	5,50 €



## 主菜 *Hauptspeisen*

生炒广东菜心 

*Gebratenes Choisum mit Knoblauch* 12,80 €

砂锅空心菜

*Gebratener Wasserspinaat im Römertopf* 13,80 €

椰香脆皮鸡

*Knuspriges Hähnchen nach thailändischer Art* 18,80 €

台湾三杯鸡

*Hühnerfleisch nach Taiwan Art* 14,80 €

金丝沙律虾 (六只)

*Frittierte Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel (6 Stück)* 18,80 €

宫保汁虾球

*Gebratenes Garnelenbällchen nach Gongbao Art* 22,00 €

酥皮草原羊排

*Knuspriges Rippchen vom Weidelamm* 16,80 €

香草汁煎羊排 (六个)

*Gebratene Lammkotelett mit Petersilien- Sauce (6 Stück)* 19,50 €

滋补羊腩煲

*Gekochter Lammfleisch im Topf* 18,80 €

石锅牛尾煲

*Gekochter Ochschwanz im Steintopf* 19,80 €

## 甜点 *Desserts*

南瓜慕斯蛋糕

*Kürbis-Mousse-Kuchen* 4,50 €

浓情芒果布丁

*Mangopudding* 3,80 €

