



Dim Sum Gourmet

„die das Herz berühren“

Die kantonesischen Dim Sum sind kleine Gerichte, ähnlich wie Tapas, die meist gedämpft oder frittiert werden. Wörtlich übersetzt bedeutet „Dim Sum“ „das Herz berühren“. Das Besondere an unseren Dim Sum ist, dass sie alle hausgemacht sind.

Verehrte Gäste, warme Speisen können bis 22:00 Uhr bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass für jede Portion Reis als Beilage ein Aufpreis von 1,00 € berechnet wird. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Informationen zur Allergenkennzeichnung und zu Zusatzstoffen finden Sie am Ende der Speisekarte. Gerne informieren wir Sie auf Nachfrage über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Weißweine

Frankreich | Gascogne

VDP Côtes de Gascogne, Ugni Blanc / Colombard, trocken, Domaine du Tariquet^o

Knackig-frischer, trockener, aber nicht herber Sommerwein. Herrlich leicht und anregend und dennoch mit viel Geschmack. Man spürt Steinobstaromen und exotische Früchte. Fast ein „Universalköner“ zu unseren Fisch- und Garnelengerichten.

Glas 0,20 L
6,90
Fl. 0,75 L
21,90

Frankreich | Languedoc

Chardonnay VPOC, trocken, Domaine Les Yeuses^o

Voller, weicher, nicht holziger Chardonnay zartfruchtig, daher sehr anpassungsfähig. Und natürlich sehr lecker!

Glas 0,20 L
7,50
Fl. 0,75 L
22,90

Deutschland | Baden

Weißburgunder Kabinett trocken, Weinhaus Pfaffenweiler^o

Ein milder Weißburgunder von einer hochpämerten Winzerengossenschaft, mit 12,50% Alkohol im Stil einer kleinen Spätlese. Feinfruchtig mit Anklängen von Birnen und Melone ist dieser süffig-Chamante Weiße ein universeller Essenbegleiter zu unserer Küche.

Glas 0,20 L
7,50
Fl. 0,75 L
22,90

Deutschland | Saar

Riesling, Weingut Van Volxem^o

Fast denkt man dieser Riesling wäre zur asiatischen Küche gemacht! Die kompakte, dichte Frucht mit Anklängen von weißem Pfirsich und Aprikose sowie die dezente Restsüße des Weins bieten sowohl zu Fisch- als auch zu Fleischgerichten einen spannenden, belebenden Kontrast. Ginge dieses Essen doch nie zu Ende...

Glas 0,20 L
12,50
Fl. 0,75 L
36,90

Rotweine

Spanien | Campo de Borja

Bodegas Borsao Campo Castillo^o

Genießen Sie unseren Sommerrotwein leicht gekühlt, sowohl zu Fisch- als auch zu Fleischgerichten. Diese Cuvée aus Garnacha, Tempranillo und Cabernet Sauvignon zeigt sich kirschig-charmant mit sehr weichen Tanninen. Ein leckerer, leichter Rotwein, der dennoch Substanz hat.

Glas 0,20 L

6,90

Fl. 0,75 L

21,90

Frankreich | Languedoc

Grenache »Les Fruits murs« VPOC Domaine les Yeuses^o

Fruchtig-weicher Rotwein mit sanfter Tanninstruktur. Trocken, aber nicht herb. Viel Kirsche in der Nase und am Gaumen. Schön voll und rund im Körper. Ohne schwer zu sein. Ein leckerer Begleiter zu unseren Fleischgerichten.

Glas 0,20 L

8,50

Fl. 0,75 L

25,90

Rosé

Frankreich | Languedoc

Rosé VPOC La Gazelle, Domaine Les Yeuses^o

Sie werden erstaunt sein, wie problemlos es diese knackig-frische Cuvée aus Syrah und Grenache mit ihrem zarten Himbeer- und Erdbeeraroma auch mit leichter Süße und ausgeprägter Schärfe aufnimmt! Ein herrlich erfrischender und spannender Dialog an warmen Sommertragen.

Glas 0,20 L

6,90

Fl. 0,75 L

21,90



Getränke

Alkoholfreie Getränke

201	Coca-Cola/Cola Light/Fanta/Sprite	Fl. 0,20 L	2,80
202	Apfelschorle	Fl. 0,25 L	2,80
203	Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,25 L	2,60
204	Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,75 L	6,90
205	Gerolsteiner Stilles Wasser	Fl. 0,25 L	2,60
206	Gerolsteiner Stilles Wasser	Fl. 0,75 L	6,90
207	Vitamalz Bier	Fl. 0,33 L	2,90
208	Schweppes/Ginger Ale/Bitter Lemon	Fl. 0,20 L	3,40
209	Granini Apfelsaft	Fl. 0,20 L	3,40
210	Granini Orangensaft	Fl. 0,20 L	3,80

Biere

211	König Pilsener	Fl. 0,33 L	2,90
212	Radler	Fl. 0,33 L	2,90
213	Diebels Altbier	Fl. 0,33 L	2,90
214	Franziskaner Weizenbier	Fl. 0,50 L	4,20
215	Tsingtao Bier aus China	Fl. 0,33 L	4,20
216	Alkoholfreies Pilsner	Fl. 0,33 L	2,90



Apéritif und Digestif

221	Pflaumenwein	5 CL	3,60
222	Weinschorle	0,20 L	6,50
224	Sake (Reiswein, heiß/kalt serviert)	0,10 L	5,50
225	Chin. Schnaps: Kaoliang 62%	2 CL	4,50
226	Chin. Schnaps: Mei Kuei Lu 54%	2 CL	4,50
227	Fernet Branca	2 CL	3,00
228	Unterberg	2 CL	3,50

Heißgetränke

231	Chinesischer Tee: Jasmin/Grün/ Oolong/Pu-Erh/Kamillen	p.P.	3,50
232	Schwarzer Tee		3,50
233	Kaffee		3,50
234	Espresso		3,50

Peking Ente Menü Ab 2 Personen, 39,90 p.P.

Erster Gang

Gemischter Dim Sum Teller^{A, B, F, N, 1}

Zweiter Gang

Knusprige Entenhaut mit hausgemachten Pfannkuchen. Dazu fein geschnittene Möhren, Lauch und Gurken mit einem hausgemachten Dip. Als Wrap genießen.^{A, F, 1}

Dritter Gang

Zitronensorbet zur Erfrischung des Gaumens für den nächsten Gang.^G

Vierter Gang

Gebratenes Entenfleisch mit vers. Gemüse und dazu Reis^{F, 1}

Fünfter Gang

Ein süßes Überraschungsdessert zum krönenden Abschluss^{C, G}

Erster Gang



Zweiter Gang



Kreative Dim Sum

D8 椒盐豆腐

Frittierter Tofu mit Gemüse & schwarzer Pfeffer, 8 Stücke^{F, 1}

5,50

E1 素餡餃子
Vegetarische
Maultaschen
(gebraten/gedämpft),
6 Stücke^{A, F, L, N, 1}

5,90

17 煎餃
Geb. Maultasche
gefüllt mit Schweinefl.
& Gemüse,
6 Stücke^{A, F, 1}

7,50



E2 炸蝦球
Frittierte Garnelen-
bällchen mit süß-saurer
Soße, 3 Stücke^{B, F, N, 1}

6,90



E3 芝麻蝦多士
Gebackene Garnelen
in schwarz-weißem
Sesam auf Toast,
4 Stücke^{A, B, F, N, 1}

9,50

E4 水晶球
Gedämpfte Kristall-
bällchen mit Spinat
& chin. gegrilltes
Schweinefl., 3 Stk.^{F, 1}

5,50



E5 蒜蓉蒸帶子
Gedämpfte Jakobs-
muscheln mit
Glasnudeln in Ingwer-
Knoblauchsoße ^{F, N, R, 1}

9,50 pro Stück



E6 豉汁蒸帶子
Gedämpfte Jakobs-
muscheln mit Glasnudeln
in schwarzer Bohnensoße ^{F, N, R, 1}

9,50 pro Stück



D1 蒜蓉蒸蝦
Gedämpfte Garnelen
mit Glasnudeln in
Ingwer-Knoblauchsoße,
2 Stücke ^{B, F, N, 1}

5,90



D3 椒盐鱿鱼
Frittierter Tintenfisch
mit schwarzem
Pfeffer ^{A, R, 1}

8,50

D2 蒸魚丸
Gedämpfte
Fischklöße mit
Koriander, 2 Stk. ^{D, F, N, 1}

5,00

Dim Sum

1 蝦餃

Gedämpfter Reisteig
mit Garnelen & Bambus,
4 Stücke^{B, N, 1}

6,50



3 牛肉丸

Gedämpfte Rinderklöße
auf Spinatblätter und
Limonenblatt, 2 Stücke^{F, N, 1}

5,90



2 燒賣

Gedämpfter Wan Tan
mit Schweinefleisch-
füllung, 4 Stücke^{A, B, N, 1}

5,90



4 豉汁蒸排骨

Gedämpfte Schweine-
rippchen mit schwarzen
Bohnen^{F, N, 1}

5,90



6 薑蔥牛百葉
Gedämpfter
Pansen mit
Ingwer^{F, N, 1}
5,90

7 麻辣蒸魷魚
Gedämpfter
Tintenfisch in
scharfer Soße^{F, N, R, 1}
5,90



5 豉汁蒸鳳爪
Gedämpfte
Hühnerfüße in
Sojasoße^{F, N, 1}
5,90



8 糯米雞
Umhüllter Klebreis mit
vers. Fleisch
in Lotusblättern,
2 Stücke^{F, N, O, 1, 3}
6,50

9 叉燒包
Gedämpfter Hefeteig
mit Schweinefleisch-
füllung, 2 Stücke^{A, F, 1, 3}
5,90



10 香煎菜肉包
Gedämpfter Hefeteig
mit Gemüse- &
Schweinefleischfüllung,
2 Stücke^{A, F, N, 1}
5,50



Dim Sum

12 蘿蔔糕
Gedämpfter Rettich-
reibekuchen mit
Schweinefl., 4 Stk.
B, F, N, 1

5,50



13 小籠包
Gedämpfte Teigtaschen
mit Schweinehackfl.,
4 Stücke^{A, F, N, 1}

6,50



14 牛肉腸粉
Gedämpfte Reismudel-
rollen mit Rindfleisch,
3 Stücke^{F, N, 1}

5,90



15 叉燒腸粉
Gedämpfte Reismudel-
rollen mit Schweinefl.,
3 Stücke^{F, N, 1}

5,90

16 鮮蝦腸粉
Gedämpfte Reismudel-
rollen mit Garnelen,
3 Stücke^{B, F, N, 1}

6,50

18 紙包蝦
Frittiertes Esspapier
mit Garnelenfüllung, 3
Stücke^{B, F, N, 1}
6,50



19 紫菜捲
Frittierte Seetang-
rollen mit Garnelen
& Hühnerfl., 6 Stk.
^{A, B, F, N, 1}
6,50



20 香茜餃
Wan Tan mit Garnelen
& Koriander Füllung,
4 Stücke^{A, F, N, 1}
6,50



21 百花球
Frittiertes Hühner-
fleisch mit Wan Tan,
3 Stücke^{A, F, N, 1}
5,50



Empfehlung vom Chefkoch

- | | | | |
|-----|-------|---|-------|
| E7 | 黃咖哩雞 | Malaysisches Hähnchen Geschnetzeltes in gelbem Curry & Kokosmilch ^{N, 1} 🌶️🌶️ | 15,90 |
| E9 | 青咖哩海鮮 | Malaysische Meeresfrüchte (Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch) in grünem Curry & Kokosmilch ^{B, N, R, 1} 🌶️🌶️ | 22,90 |
| E12 | 馬來辣汁魚 | Gebratener Wolfsbarsch in malaysischer Scharfsoße mit rotem und grünem Chili ^{A, D, 1} 🌶️🌶️ | 22,50 |
| E13 | 煎封魚 | Knuspriger Wolfsbarsch mit Ingwer, Lauch, Porree, Zwiebel ^{A, F, D, 1} | 22,50 |



E8 紅咖哩蝦
Malaysische Garnelen
in rotem Curry
& Kokosmilch^{B, N, 1}

19,90



E16 清蒸鱸魚
Gedämpfter
Wolfsbarsch
mit Sojasoße &
Frühlingszwiebeln^{D, F, N}

22,50

E15 紅燒魚
Geschmorter
Rotbarsch mit Tofu^{A, D, F, 1}

22,50

*Bitte beachten Sie, dass für jede Portion Reis als Beilage ein Aufpreis von 1,00 € berechnet wird.

E10 片皮鴨 (半只)
Peking Ente (halb) mit haus-
gemachten Pfannkuchen. Dazu
fein geschnittene Möhren,
Lauch und Gurken mit Hoisin-
Sauce. Als Wrap genießen.^{A, F, 1}

25,90



E11 香酥鴨 (半只)
Geschredderte Ente (halb) mit
hausgemachten Pfannkuchen.
Dazu fein geschnittene Möhren,
Lauch und Gurken mit Hoisin-
Sauce. Als Wrap genießen.^{A, F, 1}

24,90



E14 薑蔥雞
Gebratenes Hähnchen-
geschnetzelte mit
geschnittenem Ingwer,
Schnittlauch & Zwiebel^{F, 1}

17,90



152 咖喱牛肉
Rindfleisch in
Currysoße^{F, 1}

19,50



Vorspeisen

28	蔬菜粉絲湯	Glasnudel Suppe mit Gemüse ^{N, 1}	3,90
29	涼拌黃瓜	Gurken Salat mit Knoblauch ^{F, N, 1}	3,90
30	炸春捲	Frühlingsrolle mit Schweinefl. & Gemüse ^{A, N, O, 1}	4,50
31	餛飩湯	Wan Tan Suppe ^{A, B, F, N, 1}	4,90
32	雞肉蔬菜湯	Hühnerfleischsuppe mit Gemüse ^{F, N, 1}	4,50
33	素春捲	Vegetarische Frühlingsrolle ^{A, F, N, O, 1}	4,20
34	咖哩海鮮湯	Currysuppe mit Meeresfrüchten ^{B, N, R, 1}	5,90

Auf heißer Platte

71	黑胡椒鐵板牛肉	Rindfl. & vers. Gemüse mit Pfeffersoße ^{N, F, 1}	19,50
72	沙茶鐵板牛肉	Rindfleisch & vers. Gemüse mit chin. Barbecue „Sha Cha“ Soße ^{N, F, 1, 3}	19,50
73	鐵板鴨	Knusprige Ente mit Gemüse und Hoisin-Sauce ^{A, F, N, 1}	21,90
74	大蝦雜菜	Gebratene Garnelen mit vers. Gemüse ^{B, F, N, 1}	19,90
75	蒜蓉魷魚	Gebratener Tintenfisch in Knoblauchsoße und Gemüse ^{F, N, R, 1}	18,50

Entengerichte A, F, N, 1, 3

45	Knusprige Ente mit vers. Gemüse & Hoisin-Sauce	20,50
46	Knusprige Ente mit Gemüse & Ananassoße	20,50
47	Knusprige Ente mit Gemüse & Orangensoße	20,50
48	Knusprige Ente mit Gemüse & Mangosoße	20,50
49	Knusprige Ente mit Gemüse & Pflaumensoße	20,50
50	Knusprige Ente mit Gemüse & Currysoße	20,50
51	Ente „Siu Aap“ & chin. gegrilltes Schweinefl. „Cha Siu“	21,50

52 廣東烤鴨 (半只)
Gegrillte Ente (halb)
nach Kanton-Art
mit Knochen
20,50



Fleischgerichte ^{F, N, 1}

132	西蘭花牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli	19,50
149	蜜汁叉燒	"Cha Siu" chin. gegrilltes Schweinefl. & Chin. Gemüse	19,50
150	洋葱牛肉	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln	19,50
155	宮保雞丁	Kung Pao Huhn mit Gemüse	17,50
156	甜酸雞肉	Hühnerfleisch mit Paprika & Ananas, süß sauer	17,50

Tofugerichte

111	雜菜豆腐	Tofu mit verschiedenem Gemüse ^{A, F, N, 1}	13,90
112	麻婆豆腐	Mapo Tofu mit gehacktem Schweinefleisch in scharfer Soße ^{A, F, N, 1}	14,90
125	蝦仁豆腐	Gekochter Tofu mit Garnelen ^{A, B, F, N, 1}	15,90
126	紅燒豆腐	Geschmorter Tofu mit gehacktem Schweinefleisch ^{A, F, N, 1}	14,90

FrISChe Gemüsegerichte

121	咖哩雜菜	Verschiedenes Gemüse in Currysoße ^{F, N, 1}	13,90
122	西芹炒木耳	Gebratener Sellerie, süße Erbsen & Morcheln ^{F, L, N, O, 1}	13,90
130	椒鹽茄子	Frittierte Auberginen mit schwarzem Pfeffer ^{A, 1}	13,90
131	魚香茄子	Gebackene Aubergine mit gehacktem Schweinefleisch ^{A, F, N, 1}	14,90
124	蒜蓉時蔬	Chin. Saisongemüse mit Knoblauch	

124 Wasserspinat
N, 1



16,90

124 Choy Sum
N, 1



14,50

124 Pak Choi^{F, 1}



13,90

Nudelsuppe Nudeln/Reisnudeln/breite Reisnudeln

40	雜菜湯麵	Mit Gemüse ^{A, F, N, 1}	12,90
41	牛肉湯麵	Mit geschmortem Rindfleisch nach China-Art und Gemüse ^{A, F, N, 1}	15,50
43	叉燒湯麵	Mit „Cha Siu“ Schweinefleisch nach China-Art und Gemüse ^{A, F, N, 1}	15,50
44	海鮮湯麵	Mit Meeresfrüchten und Gemüse ^{A, B, F, N, R, 1}	17,50

42 餛飩湯麵
Nudelsuppe mit
Wan Tan & Gemüse
^{A, B, F, N, 1}
13,50



54 燒鴨湯麵
Nudelsuppe mit
Knuspriger Ente
& Gemüse^{A, F, N, 1}
18,90



Gebratener Reis & Nudeln

65	烤鴨炒麵	Knusprige Ente mit Gemüse auf Nudeln ^{A, F, N, 1}	20,90
66	蔬菜炒麵	Gebratene Nudeln mit vers. Gemüse ^{A, F, N, 1}	12,90
69	揚州炒飯	Gebratener Reis nach Yangzhou Art mit Eiern, geröstetem Schweinefl. & Shrimps ^{B, C, F, N, 1}	14,90
70	海鮮脆面	Knusprige Nudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten und Gemüse ^{A, B, F, N, R, 1}	17,50

67 星州炒米
Gebackene Reismudeln
mit Garnelen &
Schweinefleisch in
scharfer Currysoße^{B, C, F, N, 1}

15,50



68 乾炒牛河
Gebackene breite
Reismudeln mit Rindfl.
& Sojasprossen^{F, N, 1, 3}
16,50



Nachspeisen

171	炸香蕉	Gebackene Banane mit Honig ^{A, C}	4,50
172	炸菠蘿	Gebackene Ananas mit Honig ^{A, C}	4,50
173	奶黃包	Gedämpfter Hefeteig mit Creme- füllung, 3 Stücke ^{A, C, G}	5,50



174 糯米糍
Gedämpfte Klebreis-
bällchen mit Vanille
und Kokoscreme
Füllung, 3 Stücke^{C, G}
5,50



176 芝麻球
Frittierte Klebreis-
bällchen mit Sesam,
und Lotus Marzipan
Füllung, 3 Stk.^N
5,50

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen

ALLERGENKENNZEICHNUNG/ ALLERGEN

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen)/Gluten
- B – Krebstiere/Crustaceans
- C – Eier/Eggs
- D – Fisch/Fish
- E – Erdnüsse/Peanuts
- F – Sojabohnen/Soybeans
- G – Milch/Milk
- H – Schalenfrüchte/Nuts
- L – Sellerie/Celery
- M – Senf / Mustard
- N – Sesamsamen/Sesame seeds
- O – Schwefeldioxid und Sulfite/ Sulfur dioxide and sulfites
- P – Lupinen / Lupin
- R – Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

- (1) mit Geschmacksverstärker
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Konservierungsstoffen

VERWENDETE ZUTATEN & HINWEISE

In unserer Küche werden u.a. folgende Zutaten verwendet:

Sojasauce, helle Sojasauce, dunkle Sojasauce, Austernsauce, Meeresfrüchtesauce, Pflaumensauce, schwarze Bohnensauce, Saté-Sauce, Sesampaste.

Die genaue Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe zu den einzelnen Speisen entnehmen Sie bitte der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.

ALLGEMEINE HINWEISE

Änderungen vorbehalten.
Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig.
Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

INFORMATIONEN ZUM MITNEHMEN

- Mehrwegbehälter Pfand: 5,00 €
- Einwegbehälter: 0,20 €