



步步
欲
鮮

海仙樓

F94 78,00
北京烤鸭 (提前半天预定)
北京ダック (予約制、半日前まで予約可能)

海仙楼作为德国的老字号中餐馆，主打是江浙菜，鲜美香醇的温州风味，在这里您还可以享用到广式点心、北京烤鸭、时令川菜和特色火锅。一解您舌尖上的乡愁。也为商务宴请与特色宴席设有豪华包间。

老板范晓东是温州人，精湛的厨艺受到了世界中国烹饪联合会的认可，一举夺得“国际中餐大师”的称号，也为海仙楼赢得了“国际中餐名店”的美誉。

愿您在这里度过美好的用餐时光，欢迎您再次光临。

刷卡消费最低金额为 20 €
若需自带酒水，收取开瓶费如下：
红 / 白葡萄酒：20 € 瓶，烈酒：30 € 瓶

海仙楼ドイツの老舗中華料理店であるメイン料理である浙江料理を始め、その他にも広東点心、北京ダック、旬の四川料理や火鍋を楽しんで頂けます。また、ビジネスディナーや様々な宴会にご利用いただける豪華な個室も設けております。

店主の範曉東(ハンショウトウ)は温州の出身であり、その抜きでた料理の腕で、海仙楼は中国料理連合会に「国際中華料理名店」の称号を授与されました。当店で楽しい時間を過ごして頂ければ幸いです。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

カード払いの場合、消費金額は最低 20 ユーロとさせていただきます。

点心 / 天心



C23

C21 9,50
点心拼盘 每样2个 (C23,C29,C32)
点心プラッター サンプルごとに2つ



C24

C23 4,90
鲜肉小笼包
ショーロンポー (小籠包) 3個

C22 6,80
素菜锅贴
野菜鍋貼 (野菜鉄板焼き餃子) 6個

C24 6,80
温州锅贴 (鲜肉韭菜)
焼き餃子 (豚肉ニラ) 6個



C25

C25 4,80
豆豉凤爪
トウチ (中国浜納豆) 風味モツジ (鶏の足)

C26 6,90
麻心炸汤圆
黒胡麻入りの揚げ団子 4個



C26

C29 6,80
笋尖鲜虾饺
海老の蒸し餃子 4個

C32 5,80
蟹黄烧卖
シュウマイ (焼売) 4個



C29



C32



9 脆炸春卷
春卷 (大1個) 4,90

9a 素菜小春卷
野菜入り小春巻 (6個入り) 4,90

10 脆味虾片
クリスピーシュリンプチップス 5,90



11 炸云吞 (猪肉馅)
揚げワンタン 5個 7,80

C28 蚝油鲜竹卷
湯葉巻き (豚肉・海老) 5,80



C30 炸水餃 (虾馅)
揚げ海老餃子 4個 6,80

C31 椒盐鱿鱼 🐙
イカの塩焼き 8,80

C33 咸蛋黄红薯条
塩漬け卵黄とサツマイモ 7,50



C34 豆豉牛百叶
葱と生姜入りのセンマイ蒸し 5,80

C36 金牌蒜香骨
スペアリブのガーリック風味揚げ 8,80

C37 腊味萝卜糕
大根入り餅菓子 3個 5,80



C36

C37



C27 脂油糕(米糕) 5,80
揚げもち 3個



C38 奶黄包 5,50
カスタードクリームまん 2個



C40 糯米鸡 6,80
鶏肉入り中華おこわ 2個

C41 紫菜卷 6,50
豚肉・海苔巻き揚げ 3個

C44 炼乳南瓜饼 5,80
中華風パンキンパイ 3個

C46 鲜虾肠粉 6,80
海老チャンフン



C47 牛肉肠粉 6,80
牛肉チャンフン

C48 葱花肠粉 6,80
刻みねぎチャンフン



C49 叉烧肠粉 6,80
焼き豚チャンフン

C50 炸俩肠粉 6,80
揚げパンチャンフン



凉菜 / 冷菜



B1 8,80
温州熏鸭
温州風味アヒルの燻製



B2 8,80
鸡爪皮 (去骨)
モミジ (鶏の足)



B3 8,50
五香牛肉
牛の干し肉 (五香風味)



B4 8,80
皮蛋豆腐
ピータン豆腐



B7 12,80
凉拌海蜇
くらげの冷菜



B8 7,80
温州鱼饼
温州風味のかまぼこ

B10 7,80
温州鱼丸
温州風味の魚のすり身団子



B9



B14



B12

B9
凉拌莲藕
れんこんの冷菜

6,80

B12
美味海草
海藻サラダ

6,80



B13

B13
盐水毛豆
枝豆

6,80

B14
江蟹生
温州名産□蟹の和え物

26,80



B16

B15
豆腐丝拌香菜
香菜サラダ (細切り豆腐)

5,80

B16
夫妻肺片 夫妻肺片 (牛肉臓の辛煮)

7,80



B17

B17
温州酱油肉 (腊肉)
豚肉の醤油漬け

8,80

13
凉拌甜酸包菜
甘酸っぱい白キャベツ

5,90



B18

B18

鴨舌

アヒルの舌

14,80



B20

B19

香辣肚丝

豚の胃袋の辣油漬け

6,80

B20

口水鸡

鶏のピリ辛煮

6,90



B22

B22

凉拌黄瓜

キュウリの和え物

4,80



B24

B24

麻汁菠菜

ほうれん草ミットエルドヌソース

7,80



B25

B25

老醋花生

黒酢漬け落花生

8,80

B27

花生米

ピーナッツ

8,50



B26

B26

老醋木耳

黒酢漬けキクラゲ

7,80

热菜 / 炒め物

米饭每位 お一人様ご飯 1,00 €



F23 糖醋排骨 18,80
スペアリブ甘酢がけ

F28 麻婆豆腐 14,80
麻婆豆腐

F24b 糖醋里脊 18,80
酢豚

F29 咸蛋黄虾仁焗豆腐 17,80
塩漬卵黄と海老の豆腐煮込み

F24 金牌蒜香骨 18,80
スペアリブの香り揚げ

F30 豆腐干炒韭菜 16,80
押し豆腐とニラの炒め

F25 尖椒炒牛肚 17,80
牛の胃炒め

F31 肥肠炒猪红 18,80
もつと猪血のいため

F26 铁板芋头 18,80
里芋の炒め物

F27 家常豆腐 14,80
五目豆腐炒め物

F32 干煸肥肠 18,80
豚モツの唐辛子炒め

米饭每位 お一人様ご飯 1,00 €



F11 14,80
温州王朝肉丸 (6个)
温州風肉団子 6個
风靡温州民间的王朝纯手工肉丸, 采用高品质新鲜猪肉、合理的肥瘦搭配、纯手工敲打而成。自制的独家调料配方使肉丸不柴不膩, 美味可口、唇齿留香。

F12 17,80
干煸香辣猪蹄 (去骨) 🌶️
辣うま豚足 (骨なし)

F95 17,80
小炒猪蹄 (去骨) 🌶️
豚足肉炒め (骨なし)

F37 15,80
回锅肉
ホイコーロー (豚肉の四川風味炒め)

F38 /块6,80
东坡肉
角煮

50 27,80
广东烤鸭
広東焼きダック

36 19,80
洋葱牛肉
洋葱牛肉

38 29,80
黑松露炒牛肉丝
細切り牛肉の黒トリュフ炒め

39 21,80
青椒牛肉丝
ピーマン牛肉炒め

F96 21,80
海仙楼小炒牛肉 🌶️
海仙楼パクチー入り牛肉炒め

F97 18,80
脆皮烧肉
皮サクサクチャーシュー

F98 18,80
蜜汁叉烧
ハニーチャーシュー

F99 19,80
烧肉拼叉烧
ポークとバーベキューポーク

米饭每位 **お一人様ご飯** 1,00 €



F36

F36 14,80
鱼香茄子
麻婆茄子



F46

F41 18,80
荷兰豆木耳炒山药
山芋と木耳とサヤエンドウの炒め物

F42 15,80
西芹腰果
セロリとカシューナッツの炒め物

F43 21,80
西芹腰果炒虾仁
海老のセロリとカシューナッツ炒め

F20 13,80
韭菜炒蛋
卵ニラ炒め

F45 13,80
西红柿炒蛋
トマト入り卵焼き

F46 17,80
歌乐山辣子鸡 🌶️
歌乐山風味□鶏唐揚げの唐辛子炒め

F48 15,80
冬笋炒雪菜
雪菜（小松菜）と竹の子の炒め物

F51 21,80
虾仁炒荷兰豆
エビと揚げたエンドウ豆

F52 23,80
干烧虾球 🌶️
海老のチリソース（皮なし）

59 24,80
脆炸虾球
海老の唐揚げ

68 19,80
麻辣鱿鱼 🌶️
イカの唐辛子炒め



F52

煲仔 / 石鍋焼きシリーズ

米饭每位 お一人様ご飯 1,00 €

F14 15,80

包心菜煲
キャベツ煮込み

F15 19,80

牛腩煲
牛腩煲牛テンドーロイン石鍋焼き

F16 19,80

羊肉煲
羊肉の石鍋焼き



F17 19,80

墨魚五花肉粉丝煲
イカ、豚バラと春雨の土鍋料理

F18 18,80

海鮮豆腐煲
海鮮と豆腐煮込み

F19 14,80

肉末粉丝煲 🌶️
春雨と豚肉煮込み

56 23,80

八宝煲
エビ、イカ、豚肉の8つの珍味、
鍋に鶏肉と牛肉



鉄板 / 鉄板焼き

51 23,80

鉄板豆豉牛肉 🌶️
トウチ風味牛肉の鉄板焼き

52 26,80

鉄板虾球
海老の鉄板焼き

53 24,80

鉄板香酥鴨
ダックの鉄板焼き



海鮮 / 海鮮類



F58 扇贝 (2 只起) 9,80 / 個
ホタテ (ご注文は 2 個から)



F54 3,80 / 個
法国生蚝 (2 只起)
フランス産の生牡蠣 (ご注文は 2 個から)



F56 38,80 / 個
法国蟹 (姜葱炒 / 干蒸 / 椒盐)
フランス産蟹 (葱生姜炒め / 蒸し / 塩焼き)

F53 45,80 / 個
法国蟹蒸王朝肉丸
フランスの蒸し蟹王朝のミートボール



F62 38,80
香辣蟹
蟹の唐辛子煮

F65 38,80
姜葱炒青蟹
蟹と葱の生姜炒め



F57 时价
龙虾 (500-600 g, 姜葱炒 / 蒜蓉蒸 / 咸蛋黄焗)
ロブスター (500~600 g, 葱生姜炒め / ガーリック蒸し / 塩付けキミ和え)

米饭每位 お一人様ご飯 1,00 €

F59 香煎银鳕鱼 3片 28,80
鱈のうま焼き

F60 清蒸银鳕鱼 3片 28,80
鱈の姿蒸し

F61 鲈鱼 (500-600g) 22,80
清蒸 / 干煎
スズキの姿蒸し (500~600 g)

F61a 红烧鲈鱼 (500-600 g) 24,80
スズキの照り焼き (500~600 g)

F63 多宝鱼 (早一天预订) 时价
イシピラメのソテー1日前に予約する

F64 豆腐江蟹 38,80
蟹豆腐入りの中華風グラタン

F67 椒盐大虾 28,80
海老の塩焼き

F68 蒜蓉蒸大虾 28,80
海老のガーリック蒸し

F69 油爆虾 (中) 19,80
海老炒め

F71 红烧海参 88,00
ナマコの照り焼き

F72 红烧鱼皮 88,00
鮫の皮の照り焼き



F60



F61



F68

水煮 / 煮込み 🌶️

米饭每位 お一人様ご飯 1,00 €

F73	水煮魚片	白身魚と唐辛子煮込み	21,80
F83a	酸菜肥腸	酸菜モツ煮込み	22,80
F75	水煮牛肉	牛肉の辛口煮込み	24,80
F83	酸菜魚片	酸菜 (白菜漬けもの) と魚のすり身煮込み	21,80
F84	毛血旺	辛口鴨血煮込み	25,80



干锅 / 辛口鍋煮込みシリーズ 🌶️

F85	干锅虾 (中)	海老 (中)	22,80
F86	干锅肥腸	モツ炒め	22,80
F88	干锅香辣五花肉	辣う豚バラ肉	19,80
F89	干锅虾球尤魚	辣う海老のイカ	23,80
F90	干锅香辣牛腩	辣うま牛バラ	21,80
F91	干锅香辣羊肉	辣うまラム肉	21,80



蔬菜类 / 野菜

F77 16,80
蒜蓉空心菜
空芯菜のガーリックソテー

F78 16,80
蒜蓉芥兰
菜の花としめじのガーリック炒め



F74	菠菜金针菇	ほうれん草えのき茸	14,80
F76	冬菇小白菜	えのき茸と青梗菜と炒め物	14,80
F79	茼蒿	春菊	13,80
F82	炅炒包心菜	キャベツの炒め物	12,80

汤羹 / スープ

小 / 中 / 大
F1 6,90 / 19,80 / 36,80
 温州鱼丸汤
 温州魚すり身スープ



中 / 大
F3 19,80 / 36,80
 五彩敲虾汤
 海老すり身入り団子スープ



1 酸辣汤 サンラースープ (北京)
4 云吞汤 温州風雲吞
5 鱼翅汤 フカヒレスープ
6 鲜虾水饺汤 海老餃子スープ
7 龙皇海鮮羹 海鮮スープ
F5 紫菜虾皮馄饨汤 磯海苔エビ味雲吞

小 / 中 / 大
 4,90 17,80 34,80
 6,50
 29,80
 6,90 19,80 36,80
 6,90 19,80 36,80
 19,80 36,80

汤面 / 米粉 / 麵類 / フォー /



E42 牛腩汤面 牛肉ラーメン 14,80
E48 杂锦汤面 五目ラーメン 15,80
E50 云吞汤面 ワンタン麵 14,80
E52 叉烧汤面 焼き豚ラーメン 14,80
E55 海鮮汤面 海鮮タンメン 17,80

炒饭面 / 米粉 / 炒飯 / 麵類 / ビーフン



- E49** 酱油肉炒年糕 17,80
豚肉と中国白玉の炒め物
- E43** 温州拌面 14,80
温州特製□黒酢和え麺
- E46** 温州炒米粉 18,80
温州ビーフン

- 123** 18,80
叉烧虾仁炒米粉
海老チャーシュービーフン
- 124** 16,80
牛肉炒米粉
ビーフフライドライスヌードル



- 15** 14,80
牛肉炒饭 / 面
牛肉炒飯 / 焼きラーメン
- 17** 18,80
大虾炒饭 / 面
海老炒飯 / 焼きラーメン
- 18** 16,80
扬州炒饭 / 面
揚州炒飯 / 焼きラーメン
- 19** 17,80
海鮮炒饭 / 面
海鮮炒飯 / 焼きラーメン
- 20** 16,80
杂锦炒饭 / 面
五目炒飯 / 焼きラーメン

甜点 / デザート

- N1** 炸香蕉 5,80
揚げバナナ
- N2** 炸香蕉加冰淇淋 8,80
揚げバナナアイスクリーム付き
- N3** 酒焼炸香蕉 8,80
酒揚げバナナ
- N8** 什錦冰淇淋 6,90
盛り合わせ アイスクリーム

- N9** 炸冰淇淋 5,80
揚げアイス
- N10** 桂花酒酿圆子 6,80
モクセイ酒漬け団子 2 份起
- C26** 麻心炸汤圆 6,90
黒胡麻入りの揚げ団子 4 個

火锅 / 中国式のお鍋

秘制锅底 / スープ種類 8,90

- A60 清汤锅
ノーマルスープ (白)
- A61 麻辣锅
激辛スープ (赤)
- A62 鸳鸯锅
欲張り2種類スープ (白赤半々)

调料 / 薬味

蒜泥香油

ガーリックのみじん切り、ごま油和えソース

秘制麻酱

ごま油入りピーナッツバターソース

香菜葱花 パクチー葱和え

毎加一份 2,80€ / 追加 (1人前ごと)

面 / 粉 / 豆制品 / 麺類 / フォー / 豆腐類

A29	腐竹	ゆば	4,80
A30	豆腐	豆腐	3,90
A30b	日本豆腐	日本豆腐	5,90
A31	粉丝	春雨	4,90
A31a	米粉	米粉	4,50
A32	年糕	おもち	4,80
A33	油条	揚げパン	3,90
A34	油豆腐	揚げ豆腐	4,90
A35	芋头	里芋	5,90
A36	馄饨	ワンタン	5,90
A37	鲜肉饺子	豚肉餃子	5,90
A38	鲜虾水饺	海老餃子	6,90
A39	拉面	ラーメン	3,90

海鮮 / 海鮮類

A5	墨鱼片	イカ	6,80
A8	敲虾	海老のすり身	6,80
A9	鱼丸	魚の団子	5,80
A10	虾仁	むきえび	8,80
A11	虾	ゆうとうえび	8,80
A14	江蟹	渡りかに	25,80
A15	鱼片	魚の切り身	5,90



肉类 / 肉類

A18	王朝肉丸	ポークボール	6,80
A20	五花肉	豚バラ肉	7,80
A21	牛肉	牛肉	10,80
A23	牛百叶	センマイ	6,80
A24	新西兰羊肉	羊肉	10,80
A25	鸡肉	鶏肉	5,80
A27	肥肠	モツ	7,80
A28	猪血	猪血	5,80

蔬菜 / 野菜

A40	小白菜	中国小松菜	3,90
A41	大白菜	白菜	3,90
A42	黑木耳	パクチー	5,80
A43	香菜	パクチー	3,80
A44	菠菜	ほうれん草	3,90
A45	茼蒿	春菊	4,80
A46	香菇	しいたけ	6,90
A47	金针菇	えのき茸	5,80
A48	黄豆芽	豆もやし	4,80
A50	西兰花	ブロッコリー	5,80
A51	生菜	レタス	3,90
A52	蘑菇	キノコ	3,90
A53	卷心菜	キャベツ	3,90
A56	山药片	山芋	6,80
A57	韭菜	ニラ	4,90
A58	莲藕	れんこん	5,80

飲料 / 飲料

酒類 / アルコール

301	啤酒	Warsteiner Pils	0,3 L	3,60
307	啤酒	Pils 大	0,4 L	4,60
304	老啤	Frankheim Alt	0,3 L	3,60
308	老啤	Alt 大	0,4 L	4,60
306	麒麟啤酒	麒麟麦酒	0,3 L	4,30
309	青岛啤酒	青島ビール	0,33 L	3,90
310	麦花啤酒	小麦のビール	0,5 L	5,20
339	日本清酒	日本酒	0,1 L	8,80
344	绍兴酒	紹興酒	0,1 L	4,90
363	十年绍兴酒	10年醸造紹興酒	0,5 L	21,80
364	十年绍兴酒	10年醸造紹興酒	1 L	38,80



软饮 / ソフトドリンク

313	可口可乐	コカコーラ	0,2 L	2,60
376	可口可乐	コカコーラ	0,4 L	4,80
314	芬达	ファンタ	0,2 L	2,60
377	芬达	ファンタ	0,4 L	4,80
315	雪碧	スプライト	0,2 L	2,60
378	雪碧	スプライト	0,4 L	4,80
388	Eis Tee	Eis Tee	0,3 L	3,80
317	Apferschorle	Apferschorle	0,2 L	2,80
348	Apferschorle	Apferschorle	0,4 L	4,90
318	Bitter Lemon	Bitter Lemon	0,2 L	3,40
319	Tonic Water	Tonic Water	0,2 L	3,40
320	Ginger Ale	Ginger Ale	0,2 L	3,40
321	苏打水	ソーダ	0,25 L	2,70
322	矿泉水	ミネラルウォーター	0,25 L	2,70
323	苏打水	ソーダ	0,75 L	6,90
324	矿泉水	ミネラルウォーター	0,75 L	6,90
327	椰奶	ココナッツミルク	0,2 L	4,20
328	乌龙茶无糖	Oolong Tee, シュガーフリー	0,5 L	5,50
353	王老吉	王老吉	0,3 L	4,20





Longdrinks		0,4 L
357	Aperol Spritz	6,90
358	Wodka Lemon	7,80
359	Gin Tonic	7,80
360	Whiskey Cola ^{1,2}	8,50
362	Campari Orange	6,90

果汁 / ジュース

325	苹果汁 アップルジュース	0,2 L	3,20
326	橙汁 オレンジジュース	0,2 L	3,20
389	芦荟汁 グアバジュース	0,3 L	4,50
345	荔枝汁 ライチジュース	0,25 L	4,20



暖饮 / ホット飲み物

330	浓缩咖啡 エスプレッソ	2,60
332	咖啡 コーヒー	2,90
334	绿茶 緑茶 加热水 1,00€	2,90
403	茉莉花茶 ジャスミンティー	2,90
404	菊花茶 菊茶	2,90
336	柚子茶 グレープフルーツティー	4,90
337	蜂蜜姜茶 蜂蜜入り生姜茶	4,90

Weissweine



W1
Grauer Burgunder trocken, Deutschland

Kraftvoller, von der Erzeugergemeinschaft Simmerner Hof w.V. mit einem feinen Bukett.

Glas 0,2 L Fl. 0,75 L
6,80 22,80



W5
Sauvignon Blanc Domaines Auriol, Frankreich

Mineralien und intensive Kräuternoten. Am Gaumen cremig und süffig.

Fl. 0,75 L
19,80



W2
LUGANA MARIA MARIA D.O.C. Trebbiano di Lugano 100% Italien

Intensiv und komplex mit blumigen Noten von Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von reifen Früchten, Petit Fleurs und Röstaromen.

Glas 0,2 L Fl. 0,75 L
6,90 25,80



W6
MARIA MARA, GRECO DI TUFO trocken, D.O.C.G., Italien

intensivem und angenehmem Aroma. Frischer, delikater und verführerischer Geschmack.

Fl. 0,75 L
29,80



W3
Riesling Classic feinherb, Riesling, Pfalz, Deutschland, DLG

Mit viel Frucht, einer harmonischen Restsüsse und dem richtigen Maß an Säure Winzergenossenschaft

Fl. 0,75 L
25,80



W7
Rheingau Künstler, Hochheim VDP erste Lage, Riesling, trocken Deutschland

Auf dem Kies der Mainterrassen gewachsen, besticht der Wein durch Frische, Eleganz und feinnervige Säure.

Fl. 0,75 L
38,80

Roséwein



W4
Chardonnay - Domaine la Croix Belle, trocken, Frankreich IGP

Frisch und intensiv in der Nase mit Noten von Zitrusfrüchten und Nüssen.

Fl. 0,75 L
28,80



W8
Domaine la Croix Belle Rosé - Caringole, Frankreich

Aromen von Rosen und süßen Bonbons. Leicht, frisch und feinwürzig im Geschmack

Glas 0,2 L Fl. 0,75 L
6,80 22,80

Rotweine



W10
Malbec Lorca
Argentinien, trocken
Tief rubinrot, lang anhaltendes Bukett, Aromen von Waldfrüchten und Marasca-Kirschen. Ein toller Begleiter zum Fleisch.

Glass 0,2 L Fl. 0,75 L
6,90 23,80



W14
Merlot „Elegance“
Joseph Castan,
trocken, Südfrankreich

Tiefdunkel, intensive Nase von Cassis und Minze, im Mund frisch, samtig und rund.

Glass 0,2 L Fl. 0,75 L
5,90 19,80



W11
Primitivo di mare 15' Cantolio
DOP, Italien

Dass dieser herrlich fruchtige, aromatische, komplexe und intensive Rotwein die Sonne und die frische Meeresluft des ionischen Meeres in sich vereint.

Glass 0,2 L Fl. 0,75 L
7,30 26,80



W15
Brunetti Rosso di Toscana
Italien

Rebsorten: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Er hat ein kräftiges Bukett von Kirschen und Pflaumen, sowie etwas Lakritze. Ausbau: 18 Monate in französischen Barrique-Fässern.

Fl. 0,75 L
45,80



W12 Unsere Empfehlung!
Lorca, 100% Malbec
Trocken
Mendoza, Argentinien
intensiv rote Farbe. In der Nase mischen sich Noten von Minze und weißen Pfeffer mit weichen Aromen von französischer Eiche. Samtig am Gaumen, süffig, langer Abgang.

Fl. 0,75 L
36,80



W16
Chateau La Tour de Mons
Margaux, Frankreich

Wichtig, schwarz, konzentriert, mittig und feine geschliffene Tannine. Ein leicht eindimensionaler, leckerer, dichter Wein.

Fl. 0,75 L
68,80

Prosecco



W13
Côtes du Rhône A.C. - Perrin
Reserve Frankreich

Im Bouquet findet man Gewürze, rote Früchte und Karamell. Der Wein ist im Mund kraftvoll, mit weicher Fülle und guter Länge.

Fl. 0,75 L
29,80



W9
Cantine Vedova Casa Farive
Cuvée Brut, Trocken, Italien

Fruchtig mit zarten Anklängen an sauren Apfel.

Fl. 0,75 L
28,80

W17
Prosecco Scavi
& Ray Frizzante

Glas 0,2 L
7,80

特色宴席与预定佳肴

海仙楼有承办宴席的丰富经验，不论是喜宴、生日宴、满月宴，还是公司宴请，一定让您和您的宾客尽享美味佳肴，并留下美好的回忆。

如果您需要预定宴席或特色海鲜，请提前一天告知，我们好为您准备最新鲜的食材和海鲜。



野生大虾
龙虾沙拉



鲜活帝皇蟹



海鲜刺身



新鲜鲍鱼



干鲍



鲍汁龙参
北极海参
红烧海参



松鼠鱼
野生大鲈鱼
椒盐多宝鱼
红烧鱼皮



新西兰花胶



佛跳墙
蟹肉鱼翅汤



八宝鸭
新西兰嫩羊排
温州糯米饭