



HAI XIAN

海仙樓

F94 Pekingente (Vorbestellung ein tag vorher)
Peking Duck (Pre-order one day in advance)

pro Stk 88,00

Liebe Gäste ,

die chinesische Küche ist immer ein Erlebnis. Viele Gewürze wie Kurkuma, Szechuan-Pfeffer, Kung Pao Soße, Sojasoße oder Sternanis sorgen für den typischen Duft der chinesischen Restaurants und geben den Spezialitäten eine unverwechselbare Note .

In unserer Küche schwingt Xiaodong Fan das Zepter, der im Jahre 2009/10 die Auszeichnung „International Famous Restaurant for Chinese Cuisine“ erhielt .

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Team von Hai Xian

Bei Fragen zu Allergien, informieren wir Sie gern. Bitte sprechen Sie uns an. Unsere Speisen können Glutamat (Geschmacksverstärker) enthalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. EC-Karten- / Kreditkartenzahlung ab 25,00€

Allergene: (A)=Glutenhaltiges Getreide; (B)=Krebstiere; (C)=Eier; (D)=Fische; (E)=Erdnüsse; (F)=Sojabohnen; (G)=Milch; (H)=Schalenfrüchte; (I)=Sellerie; (J)=Senf; (K)=Sesamsamen; (L)=Schwefeldioxid und Sulfite; (M)=Lupinen; (N)=Weichtiere

KONSERVIERUNGSTOFFEN: 1 coffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 mit Konservierungsstoffen, 6 mit Antioxidationsmitteln, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 enthält eine Phenylalaninquelle,

Dear Guests ,

The Chinese cuisine is always an experience. Many spices such as szechuan pepper, Kung Pao sauce and soya sauce provide the typical aroma of Chinese restaurants and give the Specialities a distinctive flavour .

In the kitchen, Xiaodong Fan, who newly redecorated one of the oldest Chinese restaurants in Dusseldorf and in 2009/10, Fan received the award "International Famous Restaurant for Chinese Cuisine" .

We look forward to seeing you !
Your Team from Hai Xian

If you have questions about allergies, we are happy to give you information. Please talk to us. Our dishes may contain MSG (flavor enhancer). All prices include VAT and service charge. Payment by EC card or credit card should be more than 25€.

Dim Sum / Wie Tapas



C23

C21 von jeder 2 Stk 9,80
Gedämpft Dim Sum Mix (C23 / C29 / C32)
 Dim Sum Mix (C23 / C29 / C32)

C23 6,90
**Gedämpfte Teigtaschen mit
 Schweinehackfl., 4 Stk**
 Steamed dumplings (Xiaolongbao)



C24

C22 6 Stk 7,80
Gebr. Maultasche gefüllt mit Gemüse
 Fried dumplings with vegetables

C24 6 Stk 7,80
**Geb. Maultasche gefüllt
 mit Schweinefleisch & Schnittlauch,**
 Fried dumplings with pork & chives



C25

C25 6,80
**Hühnerfüße mit schwarze
 Bohnen Soße**
 Chicken feet with black
 bean sauce

C26 7,80
**Gebr. Reisbällchen mit
 Sesam Füllung, 4 Stk**
 Fried riceballs with sesame

C28 6,80
Tofu Teig mit Hähnchenfleisch
 Crispy tofu dumplings with chicken



C26

C29 6,80
**Gedämpfte Reisteigtaschen mit
 Garnelen, 4 Stk**
 Steamed shrimp dumplings (Har gow)

C32 4 Stk 6,80
**Gedämpfte Fleischklößchen
 Garnelen im Teig,**
 Steamed meatballs
 and shrimps dumplings (Siu Mai)



C28



C29



C32



C30

Dim Sum / Wie Tapas

C20 von jeder 2 Stk 18,80

Gemischte frittiert Dim Sum

(C30, C35c C41, 9a)

Mixed deep fried dim sum

C30

7,80

Gebackene Garnelen

Teigtaschen^A, 4 Stk

Deep fried shrimp
dumpling

C31

10,80

Tintenfisch mit Salz und Pfeffer 🌶️

Squid with salt and pepper

C33

8,80

Süßkartoffel mit gesalzenem Eigelb^c

Sweet potatoes with salted egg yolk

C34

6,80

Rindermagen mit schwarze Bohnen Soße

Beef belly with black bean sauce

C35

7,80

Garnelen in gebratenen

Blätterteig, 3 Stk

Fried shrimp in snowy batter

C36

9,80

Frittierte Schweinerippen

in Knoblauch Geschmack^A

Deep fried pork spare ribs
with garlic flavour

C41

7,80

Gebackene Seetangrolle

mit Hähnchenfleisch^A

Fried seaweed rolls with chicken



C35



C33



C34



C41



C36



C31



C27

Dim Sum / Wie Tapas

C27 3 Stk 5,80

Gebratene Klebreiskuchen^K (Süßigkeit)

Fried sticky rice cakes

C37 6,80

Reibekuchen mit Rettich^A

und Fleisch, 3 Stk

Turnip cake



C37

C38 2 Stk 6,80

Gedämpfte Brötchen mit Fleischfüllung

in Austernsoße(Cha siu bao)^A,

Cantonese barbecue-pork bun

C39^{A,C,G} 2 Stk 6,80

Gedämpfte Brötchen mit cremigen Vanillepudding^A

Steamed creamy custard bun



C38

C40 7,80

Klebreis mit verschiedenen Fleischsorten

in Lotusblatt gedämpft (Lo mai gai)

Steamed sticky rice with meat in lotus leaf



C39

C44 **Kürbis Kuchen^A, 3 Stk^g** 7,50

Pumpkin cakes

C46 **Reisnudelrollen mit Garnelen** 7,80

Rice noodle roll with Shrimps

C47 **Reisnudelrollen mit Rindfleisch** 8,80

Rice noodle roll with beef

C48 **Frische Reisnudelrollen mit** 6,80

Frühlingszwiebeln

Rice noodle roll with spring onions



C40

C49 **Reisnudelrollen mit** 7,80

Schweinefleisch

Rice noodle roll with pork

C50 **Reisundelrollen mit Youtiao^K** 7,80

Rice noodle roll with Youtiao



C44



C46

Suppen / Soups

- 1 **Pekingsuppe (sauer, scharf)^K** 5,80
Peking soup (sour, hot)



- 2 **Gemüsesuppe^A** 5,80
Vegetable soup

- 3 **Seetang mit Eierblumen Suppe^C** 5,80
Seagrass with egg drop soup

- 4 **Wan Tan Suppe^A** 6,90
(Schweinehackfleisch Tasche)
Pork wonton soup

- 6 **Garnelenklößchen Suppe^A** 7,80
Shrimp dumpling soup

- 7 **Meeresfrüchte Suppe^{K,A}** 7,80
Seafood soup

- 8 **Hühnersuppe mit Champignon^A** 6,80
Chicken soup with mushrooms

- F1 **Fischklößchen Suppe^A** 7,80
Fish ball soup

Vorspeise & Salate / Appetizers & Salads



- 9 **Frühlingsrolle mit Schweinefl., 1 Stk^A** 6,90
Spring roll with pork

- 9a **Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch, 6 Stk^A** 6,50
Mini spring rolls, vegetable



- 10 **Krabbenchips** 4,90
Crab chips

- 11 **Gebackene Wan Tan mit Hähnchenfleisch, 5 Stk^A** 7,80
Baked Wontons with chicken

- 12 **Gemischter Salat** 7,80
Mixed salad



- 13 **Weißkohl Salat süß sauer mit Koriander und Erdnüsse** 6,90
Sweet and sour salad with koriander and peanuts



B4

Vorspeise & Salate / Appetizers & Salads

B4 8,80

Schwarze Eier mit Tofu^F

Black egg with tofu

B6 8,80

Schwarze Eier mit Sojasauce

Black egg with soy sauce



B7

B7 16,80

Qualle mit Gurken^K

Jellyfish with cucumber

B9 8,80

Lotuswurzel Salat^K

Lotus root salad



B9

B12 8,80

Algensalat mit Sesam

Seagrass salad with sesame

B13 7,80

Gekochtes Edamame^F

Cooked edamame



B12

B16 11,80

**Marinierte Rindfleisch- und
Rinderpansen in Chili Soße^K 🌶️**

Beef and beef belly slices in
chili sauce

B17 10,80

**Marinierter Schweinebauch mit
Sojasoße Geschmack**

Marinated pork belly with soya sauce



B13

B2 10,80

**Hühnerfüße ohne Knochen
mit süß-sauer Soße (scharf)**

Boneless chicken feet with sweet-sour sauce



B16



B17



B2



Vorspeise & Salate / Appetizers & Salads

B19 9,80
Rinderpansen mit chilisoße
Spicy beef belly



B20 7,80
**Gedämpftes Hähnchen
mit Knochen in Chilisauce^{E,K}**
Steamed chicken with bone
with chili sauce



B22 5,80
**Gurkensalat mit knoblauch,
sojasoße & Essig^K**
Cucumber salad (sweet
vinegar sauce)



B23 8,80
Tofu Blätter mit Sellerie & Erdnüsse
Tofu leaves with Celery & Peanuts



B25 9,80
Erdnüsse mit Reisessig
Peanuts with Rice Vinegar



B26 9,80
**Chinesischer Schwarzer Pilz (Mu-Err)
mit Reisessig^K**
Chinese Black Fungus (Mu-Err)



B25

B26

Gebratener Reis / Fried rice

- | | | |
|----|---|-------|
| 14 | Gebr. Reis mit Eiern & Hühnerfleisch
Fried rice with chicken & egg | 13,80 |
| 15 | Gebr. Reis mit Eiern & Rindfleisch
Fried rice with beef & egg | 17,80 |
| 16 | Nasi Goreng (Gebr. Reis mit Krabben, Hühnerfl., Schinken, Eiern & Curry)
Nasi Goreng (fried rice with egg, shrimps, ham, chicken & curry) | 18,80 |
| 17 | Gebr. Reis mit Eiern & Garnelen
Fried rice with egg & king prawns | 19,80 |
| 18 | Gebr. Reis mit Eiern, Krabben & gegrilltes Schweinefleisch
Fried rice with egg, crab and grilled pork, (Yangzhou Art) | 17,80 |
| 20 | Gebr. Reis mit Eiern, Rind-, Hühner-, Schweinefleisch, Garnelen
Fried rice with eggs, beef, chicken, pork, shrimp | 17,80 |
| 21 | Gebr. Reis mit Eiern und gem. Gemüse
Fried rice with egg and vegetables | 13,80 |



14

Gebratene Nudeln / Fried noodles

Serviert mit Sojabohnen und Porree
served with soy beans and leek



121

- | | | |
|-----|--|-------|
| 114 | Gebr. Nudeln mit Eiern & Hühnerfl.
Fried noodles with chicken & egg | 13,80 |
| 116 | Bami Goreng (Gebr. Nudeln mit Krabben, Hühnerfl., Schinken, Eiern & Curry)
Bami Goreng (fried noodles with egg, shrimps, ham, chicken & curry) | 18,80 |
| 117 | Gebr. Nudeln mit Eiern & Garnelen
Fried noodles with egg & king prawns | 19,80 |
| 119 | Gebr. Nudeln mit Meeresfrüchten
Fried noodles with seafood | 19,80 |
| 121 | Gebr. Nudeln mit Eiern & gemischtem Gemüse
Fried noodles with egg & various vegetables | 13,80 |
| 123 | Gebr. Reisnudeln mit Eiern, geröstetem Schweinefl. & Shrimps
Fried rice noodles with egg, barbecued pork & shrimps | 18,80 |
| 124 | Gebr. Reisnudeln mit Eiern und Rindfleisch
Fried rice noodles with egg and beef | 18,80 |
| E43 | Gekochte Nudeln, Wenzhou-Art, gehacktes Schweinefleisch mit Sojabohnen, in Soja-, Essig- und Knoblauchsauce
Boiled noodles, Wenzhou style, minced pork with soybeans, in soy, vinegar and garlic sauce | 16,80 |

Beilagen für alle Hauptgerichte
gekochten Reis,
berechnen wir 1,00€ Aufpreis.
gebratenen Reis oder Nudeln,
berechnen wir 4,50 € Aufpreis

Side Dishes for all main courses
cooked rice is 1,00€ extra.
fried rice or noodles,
is 4.50 € extra.

Hühnerfleisch Gerichte

Chicken Dishes



- | | | | |
|-----|--|-------|--|
| 24 | Hühnerbrust
mit gemischtem Gemüse (chop Suoy) ^A
Chicken with vegetables | 18,80 | |
| 25 | Hühnerbrust mit Curry & Gemüse ^G  | 18,80 | |
| 26 | Hühnerbrust mit Ananas Süß Sauer-Sauce ^A
Chicken with pineapple sweet and sour sauce | 19,80 | |
| 27 | Hühnerbrust mit schwarzen Bohnen, Paprika, Bambus, Champignons & Knoblauch ^A  | 19,80 | |
| 28 | Hühnerbrust mit Gemüse & Cashewnüssen in Kung Pao Soße  | 22,80 | |
| 29 | Panierte Hühnerbrust mit Erdnuss-Soße ^A
Crispy chicken with peanut sauce | 19,80 | |
| 30 | Panierte Hühnerbrust mit Süß-Sauer-Soße ^A
Crispy chicken with sweet and sour sauce | 19,80 | |
| 31 | Gebr. Nudeln mit panierte Hähnchenbrust und Süß-Sauersauce | 20,80 | |
| F46 | Hühnerflügel mit getrockneten ^{E,K} 
roten Chilischoten
Chicken wings with dried red chili | 18,80 | |

Nudelsuppe / Reissnudeln

Noodle Soup / rice noodles



- | | | | |
|-----|--|-------|--|
| E42 | Rindfleisch
Nudelsuppe
beef noodle soup | 16,80 | |
| E48 | Garnelen, Hühner-, Rind- & Schweinefleisch ^F
Shrimps, chicken, beef & pork | 17,80 | |
| E50 | Wan-Tan (Schweinefüllung) ^F
Wan-Tan(pork dumplings) | 15,80 | |
| E53 | Geröstete Ente ^F
Roast duck | 17,80 | |
| E55 | Meeresfrüchte ^F
Seafood | 18,80 | |

Schweinefleisch Gerichte Pork Dishes



F23

32 21,80
Schweinefleisch mit Ananas Süß Sauer-Sauce^A
 Pork with pineapple sweet and sour sauce



F36

33 20,80
Schweinefleisch mit Gemüse nach Szechuan-Art^A 🌶️🌶️
 Pork & vegetables, Szechuan Style



F37

F11 18,80
Gedämpfte Schweinebauch gehackt mit Sojasauce
 Steamed minced pork belly with soy sauce

F23 20,80
Rippchen mit Süß Saurer Soße^A
 Spare ribs with sweet and sour sauce

F24 19,80
Frittierte Rippchen mit Knoblauch Geschmack^A
 Deep fried Spare Ribs with Garlic

F24b 20,80
Schweinefleisch mit Süß-Sauer-Soße^A
 Pork with sweet and sour sauce

F28 16,80
Mapo Tofu mit gehacktem Schweinefleisch 🌶️
 Mapo tofu with minced pork



F38

F36 17,80
Gebackene Aubergine Szechuan-Art mit gehacktem Schweinefleisch 🌶️
 Szechuan roasted eggplant with minced pork

F37 18,80
Doppelt gegartes Schweinebauch 🌶️
 Twice cooked pork belly (Hui Guo Rou)

F38 1 Stk /1 pieces 7,80
Schweinebauch (Dong Po Rou)^F serviert ohne Reis
 Pork belly (Dong Po Rou) without rice



F97

F97 22,80
Schweinebauch Krustenbraten (Shao Rou)
 Pork belly crust roast

F98 22,80
Gegrilltes Schweinefleisch (Chao Shao Rou)
 grilled pork

Beilagen für alle Hauptgerichte
gekochten Reis,
berechnen wir 1,00€ Aufpreis.
gebratenen Reis oder Nudeln,
berechnen wir 4,50 € Aufpreis

Side Dishes for all main courses
cooked rice is 1,00€ extra.
fried rice or noodles,
is 4.50 € extra.

Angus Rind Gerichte / Angus Beef Dishes

- 34 **Rindfleisch mit Brokkoli und Knoblauch^A** ----- 26,80
Rindfleisch with broccoli and garlic
- 35 **Rindfleisch mit gemischtem Gemüse^A(Chop suey)** ----- 26,80
Beef with vegetables
- 36 **Rindfleisch mit Zwiebeln^A** ----- 26,80
Beef with onions
- 37 **Rindfleisch mit Gemüse & Cashewnüssen in Kung Pao Soße^A 🌶️** ----- 28,80
Beef with vegetables & cashew in Kung Pao sauce
- 38 **Rinderfiletstreifen mit Black Trüffel Paté**----- 32,80
Beef fillet strips with black trüffel paté
- 39 **Rinderfiletstreifen mit Paprika^A** 27,80
Beef fillet strips with paprika
- F96 **Rinderfiletstreifen mit Koriander und chili^A 🌶️🌶️** 27,80
Beef fillet strips with coriander and chili



Enten Gerichte / Duck Dishes

- 43 **Knusprige Ente mit gemischtem Gemüse^A(Chop suey)**----- 26,80
Crispy duck with vegetables
- 44 **Knusprige Ente mit Ananas & Süß-Sauer-Soße^A** ----- 26,80
Crispy duck with pineapple & sweet and sour sauce
- 46 **Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln & Süß-Sauer-Soße^A** ----- 26,80
Crispy duck with fried noodles & sweet and sour sauce
- 47 **Knusprige Ente mit Gemüse nach Szechuan Art^A 🌶️🌶️** ----- 27,80
Crispy duck with vegetables, Szechuan style
- 48 **Knusprige Ente mit Gemüse & Currysoße^{A,G} 🌶️** ----- 27,80
Crispy duck with vegetables & curry sauce
- 49 **Knusprige Ente mit Gemüse & Cashewnüssen in Kung Pao Soße^A** 28,80
Crispy duck with vegetables & cashew in Kung Pao sauce
- 50 **Kanton-Ente mit Sojasauce** 28,80
(mit Knochen)
Cantonese roast duck with soy sauce
(with bones)



Gerichte auf der heißen Eisenplatte / Hot Iron Plate Dishes



51 28,80
Rindfleisch mit schwarzen Bohnen, 🌶️
Paprika, Bambus & Champignons^A
Beef with black bean, paprika,
mushrooms, bamboo shoots & garlic

- 52 **Garnelen mit Gemüse, Knoblauch-Soße^A**----- 29,80
King prawns with vegetables, garlic sauce
- 53 **Knusprige Ente mit Gemüse & pikante Sojasauce auf der heißen Eisenplatte** 28,80
Duck with vegetables & soy sauce on a hot iron plate
- 54 **Garnelen, Tintenfisch, Fischfilet mit chin. Gemüse, Knoblauch- ----- 27,80**
& Austernsoße^A
King prawns, squid, fillet of fish with vegetables, garlic & oyster sauce
- 55 **Ente-, Huhn-, Schwein- & Rindfleisch mit Gemüse und pikante Sauce^A----** 28,80
Duck, chicken, pork, beef & vegetables and spicy sauce
- 56 **Acht Kostbarkeiten mit Garnelen, Tintenfisch, Schweine-, 25,80**
Hühner- & Rindfleisch im Topf^A
Eight treasures with prawns, squid, pork, beef, chicken & vegetables in a pot
- F19 **Schwein Hackfleisch mit Glasnudeln im Topf^J 🌶️ ----- 16,80**
Minced pork and rice noodle in a pot

Szechuan-Gerichte / Szechuan Dishes 🌶️🌶️

Alle mit Bohnensprossen, Gurken & Chili
All served with bean sprouts, cucumber & chili

- F73 **Gekochter Fischfilet^{K,J}**----- 25,80
Poached fish fillet
- F83 **Gekochter Fischfilet^{K,J}**----- 25,80
mit Sauer Chinakohl und Chili
Poached fish fillet with sauer chinese
cabbage and chili
- F75 **Gekochtes Rindfleisch^{F,K}**----- 29,80
Poached beef - spicy
- F92 **Gekochtes Schweinefilet^{F,K}**----- 25,80
Cooked pork fillet



F73

Wokgerichte / Wok Dishes 🌶️

Alle mit Stangensellerie, Lotuswurzel, Chili & Erdnuss
all served with stick celery, lotus root, chili & peanuts

F85 Shrimps mit Schale ^{E,I,K} -----	24,80
Whole shrimps with shell & head	
F85a Garnelen ohne Schale ^{E,I,K} -----	29,80
Whole shrimps without shell & head	
F88 Würziger Schweinebauch ^{E,I,K} -----	22,80
Pork belly	
F89 Garnelen und Tintenfisch ^{B,N} -----	26,80
Shrimps and squid	
F90 Rind Suppenfleisch -----	25,80
Beef soup meat	
F91 Lammrippen -----	25,80
Lamb ribs	
F93 Blumenkohl -----	16,80
Cauliflower	



Vegetarische/Vegane Gerichte / Vegetarian/Vegan Dishes



69 Gebraten Gemischtes Gemüse ^A -----	16,80
Fried vegetables	
70 Gebackener Tofu mit Gemüse ^A -----	17,80
Fried tofu with vegetables	
F41 Chinese Yam mit Mu-Err Pilzen und Zuckererbsen -----	21,80
Chinese yam with Mu-Err mushrooms and sugar peas	
F74 Spinat mit Knoblauch -----	16,80
Spinach with garlic	
F76 Chinakohl mit Shiitake-Pilze ^A -----	16,80
Chinese cabbage with shiitake mushrooms	
F77 Gebr. Wasserspinat mit Knoblauch ^A -----	17,80
Fried Chinese water spinach with garlic	
F79 Brokkoli mit Knoblauch ^A -----	17,80
Broccoli with garlic	
F82 Spitzkohl ^A -----	13,80
Pointed cabbage	

Fisch und Meeresfrüchte / Fish & Seafood Dishes



F58 pro Stück / per piece 12,80
FrISChe Jakobsmuschel mit Schale mit Knoblauch & Glas Nudeln
 Fresh scallops in the shell with garlic & glass noodles



F54 pro Stück / per piece 3,90
FrISChe Austern
 Fresh oysters



F56 pro Stück / per piece 38,80
Gebratener Taschenkrebs mit Ingwer & Frühlingszwiebeln / Chili & Pfeffer^A
 Fried crab with ginger & spring onions / chili & pepper



F57 / F57a Ein Tag früher bestellen 78,80
Hummer (500-600 g) gebraten mit Ingwer & Frühlingszwiebeln / gedämpft mit Knoblauch & Glasnudeln^A
 Lobster (500-600 g) fried with ginger & spring onions / steamed with garlic & glass noodles



F62 38,80
Flusskrebs mit chili
 Crayfish with chili



F60



F61



F68



F67

- | | |
|--|-------|
| F59 Gebratener Haibutt Sojasoße | 29,80 |
| Fried halibut with soy sauce | |
| F60 Gedämpfter Haibutt Sojasoße & Frühlingszwiebeln^A | 29,80 |
| Steamed halibut with soy sauce & spring onions - | |
| F61 Gedämpfter oder gebackener Wolfsbarsch (500-600 g) mit Sojasoße & Frühlingszwiebeln | 26,80 |
| Steamed or fried sea bass (500-600 g) with soya sauce & spring onions | |
| F67 Gebratene Riesengarnelen mit Schale, Chili & Pfeffer | 29,80 |
| Fried king prawns in shell, with chili & pepper sauce | |
| F68 Gedämpfte Riesengarnelen mit Schale mit Knoblauch & Glasnudeln | 29,80 |
| Steamed king prawns in shell with garlic & glass noodles | |
| F52 Garnelen mit Paprika und Tomatensoße^A | 28,80 |
| King prawns with paprika and tomato sauce | |
| 59 Gebackene Garnelen paniert mit Süß-Sauer-Soße^A | 28,80 |
| Prawns tempura with sweet & sour sauce | |
| 61 Garnelen mit Gemüse & Cashewnüsse in Kung Pao Soße^A | 29,80 |
| King prawns with vegetables, cashews & Kung Pao sauce | |
| 62 Garnelen mit Gemüse & Curry Soße^E | 28,80 |
| King prawns with vegetables & curry sauce | |
| 64 Paniertes Pangasiusfilet mit Süß-Sauer-Soße^A | 20,80 |
| Fried pangasius fillet with sweet and sour sauce | |
| 65 Paniertes Pangasiusfilet mit Gemüse^A | 19,80 |
| Fried pangasius fillet with vegetables | |
| 68 Tintenfisch nach Szechuan-Art^A | 19,80 |
| Squid Szechuan Style | |



Menü 1 für 2 Personen / Menu 1 for 2 persons

69,80

Vorspeisen:

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße^A
- Hühnerfleisch mit Gemüse^E

Nachspeise:

- Tasse Kaffee oder gebackene Bananen

Appetizers:

- Peking soup or spring roll

Main courses:

- Crispy duck with sweet and sour sauce
- Chicken with vegetables

Dessert:

- Coffee or deep fried bananas

Menü 2 für 2 Personen / Menu 2 for 2 persons

76,80

Vorspeisen:

- Wan Tan Suppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Tintenfisch, Garnelen, Fischfilet mit Staudensellerie & Cashewnüssen
- Knusprige Ente mit Gemüse 🌶️

Nachspeise:

- Kaffee oder gebackene Bananen

Appetizers:

- Wonton soup or spring roll

Main courses:

- Squid, prawns and fish fillet with stick celery & cashew nuts
- Crispy duck & vegetables

Dessert:

- Coffee or deep fried bananas

Menü 3 für 3 Personen / Menu 3 for 3 persons

109,80

Vorspeisen:

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Hühnerbrust mit Curry & Gemüse^G
- Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße^A
- Rindfl. mit Gemüse nach Szechuan-Art 🌶️

Nachspeise:

- China Tee oder Kaffee

Appetizers:

- Peking soup or spring roll

Main courses:

- Chicken with curry & vegetables
- Crispy duck with sweet and sour sauce
- Spicy Szechuan beef with vegetables

Dessert:

- Tee or coffee

Menü 4: Pekingente / Menu 4: Peking Duck

p P / pp 59,00

ab 2 Personen, bitte ein Tag vorher bestellen /
min. 2 persons, please order one day in advance

Vorspeisen:

- Pekingsuppe^A
- Knusprige Entehaut mit Salat^A
- Pfannkuchen & spezial Soße^A

Hauptspeisen:

- Entenfleisch mit chinesischem Gemüse
- Entenfleisch mit Shiitake-Pilze & Bambus

Nachspeise:

- Kaffee oder gebackene Bananen

Appetizers:

- Peking soup
- Duck skin & salad
- Pancake & special sauce

Main courses:

- Duck with Chinese vegetables
- Duck with shiitake mushrooms & bamboo shoots

Dessert:

- Coffee or deep fried bananas

Menü 5 für 8 Personen / Menu 5 for 8 persons

298,00

Vorspeisen:

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße^A
- Garnelen mit Tomatensauce 🌶️
- Fischfilet mit Süß-Sauer-Soße^A
- Schweinefleisch mit Pilzen & Bambus
- Rindfleisch auf der heißen Eisenplatte
- Hühnerbrust mit Chop Suey
- Acht Kostbarkeiten im heißen Topf
- Knusprige Ente nach Szechuan-Art^A 🌶️

Nachspeise:

- China Tee oder Kaffee

Appetizers:

- Peking soup or spring roll

Main courses:

- Crispy duck with sweet and sour sauce
- Shrimps with tomato sauce
- Fish with sweet and sour sauce
- Pork with mushrooms & bamboo shoots
- Beef on a hot iron plate
- Chicken with chop suey
- Eight treasures pot
- Szechuan crispy duck

Dessert:

- Tee or coffee

Beilagen / Side Dishes

D1 Gebratene Nudeln ----- 4,50	D4 Gebratene Reisnudeln ----- 5,90
Fried noodles	Fried rice noodles
D2 Gebratener Reis ----- 4,50	D5 Extra Soße ----- 3,80
Fried rice	Extra sauce
D2AGekochter Reis ----- 3,90	D6 Süßkartoffeln Pommes ----- 6,80
Cooked rice	Sweet potato fries
D3 Gebratene Glasnudeln ----- 7,80	
Fried glass noodles	

Kinderteller / Children Dishes

unter 12 Jahre / below 12 years old

K1 Hühnerbrust in Süß-Sauer-Soße mit Reis ----- 16,80
Chicken in sweet and sour sauce with rice
K2 Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust ----- 12,80
Fried noodles with chicken

Chinesischer Feuertopf

Hot Pot 9,80 €

A60 Normaler Topf mit Suppe

A61 Scharfer Topf

A62 Zweigeteilter Topf mit
normaler & Scharfer Suppe

Soßen / Sauces

Sesamöl mit gehacktem Knoblauch

Sesamöl mit Erdnuss - Soße

Koriander & Frühlingszwiebeln

Jede extra Portion kostet 2,80 €



Nudeln & Tofu / Noodles & Tofu

A29 Tofu Teig 5,80

A30 Frischer Tofu 4,50

A31 Glasnudeln 5,90

A32 Reiskuchen 4,80

A34 Gebackener Tofu 4,90

A35 Taru 6,90

A36 Wantan (schweinehackfleisch) 5,90
Pork Wonton

A37 Jiaozi – Teigtaschen mit 5,90
Schweinefl. & Schnittlauch

A38 Garnelentaschen 6,90

A39 Nudeln 4,90

Meeresfrüchte / Seafood

A5 Tintenfisch 7,80

A8 Geklopfte Garnele in Streifen 8,80

A9 Fischklößchen 7,80

A10 Shrimps ohne Schale & Kopf 12,80

A11 Shrimps mit Schale 10,80

A14 Krebs 25,80

A15 Pangasius Fischfilet 6,90

Fleisch / Meat

A18 Fleischklößchen 7,80
aus Schweinebauch

A20 Schweinebauch 7,80

A21 Rindfleisch 13,80

A23 Rindermagen 8,80

A24 Lammfleisch 13,80

A25 Hühnerfleisch 7,80

Gemüse / Vegetables

A41 China-Kohl 4,90

A42 China Mu-Err Pilze 6,80

A43 Koriander 4,80

A44 Spinat 4,90

A46 Shiitake Pilze 8,90

A48 Mungobohnensprossen 4,80

A50 Broccoli 6,80

A51 Eisbergsalat 4,90

A52 Champignons 4,90

A53 Spitzkohl 4,90

A56 Chinesische Yams 6,90

A57 Chinesische Schnittlauch 5,90

A58 Lotuswurzel 6,90

Nachtische / Desserts



N1	Gebackene Bananen mit Honig	5,80	N8	Gemischtes Eis mit Sahne	6,90
	Fried bananas with honey			Mixed ice cream	
N2	Gebackene Bananen mit Honig & Eis^A	/Fried bananas with honey & ice cream	8,80		
N3	Flambierte Bananen mit Cointreau^A	/Bananas flambé with Cointreau	----- 8,80		
N4	Mochi Eis Coconut & Mango	Mochi ice cream coconut & mango	----- 8,80		
N9	Gebackene Vanilleeis Kugel^A	/ Fried vanille ice cream	----- 7,80		
N10	jiu niang dumplings (Jiu Niang Yuan Zi)	----- 7,80			
C26	Gebr. Reisbällchen mit Sesam Füllung 4 Stk.	----- 7,80			
	Fried rice balls with sesame filling 4 pcs.				

Getränke / Drinks

Bier

301	Warsteiner Pils	0,3 L	3,90
302	Warsteiner Pils	0,4 L	4,90
303	Radler	0,3 L	3,90
304	Frankenheim Alt	0,3 L	3,90
305	Frankenheim Alt	0,4 L	4,90
306	Japan. Bier Kirin	0,3 L	4,40
309	Chin. Bier Tsingtao	Fl. 0,33 L	3,90
310	Weissbier	Fl. 0,5 L	5,80
311	Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5 L	5,80
312	Warsteiner Pils	0,33 L	4,40
	Alkoholfreies		



Säfte

377	Apfelsaft	0,2 L	3,80
378	Orangensaft	0,2 L	3,80
388	Aloe Vera King	0,3 L	4,90
389	Lycheesaft	0,3 L	4,90

Getränke / Drinks

Aperitifs

357	Aperol Spritz		8,80
338	Pflaumenwein	5 cl	4,80
339	Sake, japanischer Reiswein(warm)	0,1 L	8,80

Alkoholfreie Getränke

313	Coca-Cola ^{1,2}	0,2 L	3,20
314	Coca-Cola ^{1,2}	0,4 L	4,80
315	Fanta ^{2,5,6}	0,2 L	3,20
316	Fanta ^{2,5,6}	0,4 L	4,80
317	Sprite ^{5,6}	0,2 L	3,20
318	Sprite ^{5,6}	0,4 L	4,80
319	Eistee	0,3 L	3,90
319A	Oolong Eistee Zuckerfrei	0,5 L	5,90
320	Cola zero ^{1,2,4,5,8,9}	0,2 L	3,20
321	Cola zero ^{1,2,4,5,8,9}	0,4 L	4,80
322	China Kräutertee	0,3 L	4,20
323	Apfelschorle	0,2 L	3,40
324	Apfelschorle	0,4 L	5,30
325	Lycheeschorle	0,2 L	3,40
326	Lycheeschorle	0,4 L	5,30
327	Bitter Lemon ³	0,2 L	3,40
328	Tonic Water	0,2 L	2,40
329	Ginger Ale	0,2 L	3,40
330	Mineralwasser	0,25 L	3,20
331	Stilles Wasser	0,25 L	3,20
332	Fl. Mineralwasser	0,75 L	7,80
333	Fl. Stilles Wasser	0,75 L	7,80
334	Kokosmilch	0,2 L	4,50

Longdrinks

358	Wodka Lemon		9,50
359	Gin Tonic		9,50
360	Whiskey Cola ^{1,2}		9,50

Cocktails

464	Gin Basil Smash		9,50
465	Sex on the beach		9,50
466	Long Island Iced Tea		9,50
467	Mojito		9,50
468	Espresso Martini		9,50
469	Cosmopolitan 1934		9,50

Liköre

350	Underberg	2 cl	3,20
351	Jägermeister	2 cl	3,20
398	Fernet Blanc	2 cl	3,20
399	Ramazzoti	2 cl	3,20

Chinesische Spirituosen 2 cl

340	Erguotou aus Hirse (Sorghum) und Weizen 56%	3,80
341	Mei Kuei Lu Rosenblüten Schnaps 54%	3,80
342	Kaoliang Reisschnaps 62%	3,80
343	Maotai aus roter Hirse (Sorghum) und Weizen 53%	9,80

Spirituosen

354	Aquavit	2 cl	3,20
346	Cognac Remi Martini	2 cl	9,80
355	Whisky Johnnie Walker	4 cl	6,80
356	Wodka Absolut	4 cl	6,80

Warme Getränke

361	Espresso	2,90
362	Tasse Kaffee	3,20
370	Schwarzer Tee	3,80
371	Grüntee	3,50
403	Jasmin Tee	3,50
335	Frischer Minztee mit Honig	4,90
336	Yuzu Zitronen Tee	4,90
337	Ingwer Tee mit Honig	4,90



Weissweine



W1
Chardonnay, trocken
Mauricio Lorca, Argentinien

Eleganter holzloser Chardonnay mit schöner gelb-grünlicher Farbe. Intensive Aromen von tropischen Früchten, Ananas, Birne und Apfel. Erfrischend am Gaumen mit gutem Körper, harmonischer Säure und langem Nachgeschmack.

Glas 0,2 L 7,80 Fl. 0,75 L 28,80



W6
Chablis La PierreLée A.C.
Frankreich

in der Nase findet sich ein Spiel mineralischer Anklänge mit würzigen und blumigen Nuancen. ein Wein von perfekter Struktur, erstaunlichen Frische und Eleganz.

Fl. 0,75 L 48,80



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

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

Glas 0,2 L 8,90 Fl. 0,75 L 32,80



W7
Rheingau Riesling, trocken
Weingut Robert Weil,
Rheingau-Deutschland
Erste Qualität. Der Riesling vereint feine Frucht mit eleganter, reifer Säure. Sein Körper ist mittelschwer, der Wein klingt durchaus nach.

Fl. 0,75 L 39,80



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

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

Glas 0,2 L 7,90 Fl. 0,75 L 29,80

Roséwein



W8
Rosé Pink Malbec
Mendoza - Argentinien

Erfrischende Sommerfrüchte in einem blumigen, komplexen Wein.

Glas 0,2 L 7,80 Fl. 0,75 L 28,80



W5
Sauvignon Blanc Fantasia
Mauricio Lorca
Valle de Uco, Mendoza-Argentinien

Aromen wie Stachelbeere und Zitrusfrüchte und es wird nicht die Cremigkeit und Fülle gesucht.

Fl. 0,75 L 26,80

Prosecco



W9
Scavi & Ray DOC
Frizzante, Italien

Am Gaumen sauber, saftig, deutliche Süße, mittlere Dichte und Länge, feines Mousseux.

0,2 L 8,90 Fl. 0,75 L 32,80

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 8,50 Fl. 0,75 L 29,80



W14

**Rioja Crianza DOCa
Spanien**

Hervorragendes Bukett von Brombeeren, Vanille, Pfeffer und Lorbeer. Ausgewogen, angenehm, langer Abgang.

Fl. 0,75 L 36,80



W11

**Primitivo Neprica Puglia
IGT, Italien**

Mit Noten von Schwarzkirsche, Pflaume, kandierter Orange sowie einem Anklang an Rosen und Lakritz. Beeindruckend, gut strukturiert und klingt lange und fruchtig nach.

Glass 0,2 L 8,50 Fl. 0,75 L 29,80



W15

**Amarone Della Valpolicella DOCG
Italien**

Duft von Äther und reifen roten Früchten. Strukturierter und weicher Geschmack.

Fl. 0,75 L 48,80



**W12 Unsere Empfehlung!
Lorca, 100% Malbec Poetico
Valle de Uco, Mendoza
Trocken, Argentinien**

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 39,80



W16

**Chateau Puy Blanquet Grand Cru,
St. Emilion A.C., Frankreich**

In der Nase Waldfrüchte, Sauerkirschen und Süßholz. Am Gaumen wunderbar konzentriert. Mit mittlerem Körper und reifen Tanninen.

Fl. 0,75 L 68,80



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 35,80



W17

**Gran Malbec
Mauricio Lorca, Argentinien**

Verstört Aromen von Mermelada da Fresa, Frambuesa und Cruella-Früchten. Sein Körper ist purpurrot mit blauen Reflexen. Er hat ein reifes, dunkles Aroma.

Fl. 0,75 L 78,80

Für besondere Momente



**Antinori Tignanello 2020
Toskana, Italien
Marchesi Antinori**

Cuveé – Komplexer Rotwein mit intensiven Fruchtaromen, reifen Tanninen und ausgewogener Säure, perfekt für gehobene Genussmomente.

Fl. 0,75 L 220,00



**Sassicaia 2020
Toskana, Italien
Tenuta San Guido**

Cuveé – Leuchtendes Rubin, Zedernholz und Beerendaromen. Stoffig, dicht, feinmaschige Tannine, langer Abgang mit festem Druck.

Fl. 0,75 L 430,00