



Yezi's
Chinesisches
Restaurant

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben, unser Restaurant zu besuchen. Wir werden mit unserem Team alles tun, damit Sie einen außergewöhnlichen Tag in einer angenehmen Atmosphäre genießen können.

Die Frische, die das Ambiente unseres Gastraumes ausstrahlt, ist Programm. Wir möchten Ihnen einen deutlichen Mehrwert bieten. Sie sollen nach dem Besuch unser Restaurant mit dem Gefühl verlassen, einen besonderen Abend erlebt zu haben. Essen ist nicht einfach nur Nahrung zu sich zu nehmen. Essen ist Genuss, Entspannung, ein Anlass sich zu treffen und mit Freunden und Bekannten zu kommunizieren.

Dabei soll die Gesundheit nicht zu kurz kommen. Deutsches Essen ist insgesamt eher fettbetont. Bratwürstchen, Kotelett und Eisbein stehen hier oben auf der Liste, während die chinesische Küche deutlich gemüsebetont ist. Statt Pommes, Kroketten und Bratkartoffeln gibt es zu den Gerichten Reis und Soja. Beide enthalten kaum Fett, sondern wichtige Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Außerdem entwässert Reis den Körper und regt die Verdauung an.

Ebenfalls viel gesünder ist die Art der Chinesen die Speisen zu würzen. Statt Salz, Maggi und Fertigsoßen werden in China frische Kräuter und Sojassosse verwendet – keinesfalls aber Glutamat! Durch die Zubereitung der frischen Zutaten mit Dampfgaren, Blanchieren oder Kurzbraten bleiben die Nährstoffe und Vitamine erhalten.

Diese Form der Zubereitung erzeugt ein leichtes, bekömmliches Essen. Ein geselliges Essen, entspannt mit der Familie oder Freunden, gemütlich mit Stäbchen verzehrt. Keine Reue, sondern ein gesundes Menü ohne Völlegefühl.

Wir wollen Ihnen in unserem Restaurant original chinesische Küche und Esskultur nahebringen. So weit wie möglich authentisch.

Lassen Sie sich überraschen.

Frische Zutaten, frisch zubereitet

Alle unsere Menüs werden direkt und absolut frisch zubereitet. Das erfordert natürlich einen gewissen zeitlichen Aufwand. In Konsequenz bedeutet das, dass es bei viel Betrieb passieren kann, dass Sie ein wenig auf Ihr Menü warten müssen.

Lesen Sie doch in der Zeit ein wenig in diesem Menübuch und erfahren Sie mehr über die chinesische Esskultur und unsere Gerichte!

Alle Zutaten sind frisch vom Markt. Bei großer Nachfrage kann das schon einmal zur Folge haben, dass Ihr Wunschmenü heute nicht mehr zur Verfügung steht, da die frischen Zutaten nicht mehr vorrätig sind. Beim nächsten Mal dann eben – in neuer Frische!

Gesundes Essen

Prinzipiell ist chinesisches Essen sehr bekömmlich und gesund. Kurze Garzeiten sorgen für einen knackigen Zustand bei den Gemüsen und stellen sicher, dass alle Vitamine erhalten bleiben. Eiweißreiches Fleisch wird häufig in Kombination mit Gemüse zubereitet.

Übrigens – Filet ist kein gutes Fleisch für chinesische Feinschmecker. Nur Fleisch, welches am Knochen ist, hat wirklich Geschmack. Rippchen, Entenschlegel, usw. sind daher die Favoriten in der chinesischen Küche.

Alle Produkte von regionalen Partnern

Sicher, es ist ein Trend, aber es ist doch wirklich sinnvoll, Produkte umweltbewusst und nachhaltig zu beziehen. Erstklassige Qualität, wie vor 50 Jahren beim Bauern um die Ecke, spiegelt sich eben auch im Geschmack wieder.

Deshalb beziehen wir den größten Teil unserer Zutaten aus biologischem und regionalem Anbau. So stammt das Lamm, das Rind sowie das Hähnchen vom Bio Metzger Theisinger und unser Gemüse vom Biomarkt Greger. Fleisch aus umweltbelastender Massentierhaltung kommt hier nicht auf den Teller- so können Sie mit einem guten Gefühl genießen.

Auf die aufwendige und teure Zertifizierung als „Bio“-Restaurant haben wir gerne verzichtet. Sie können von unserem Servicepersonal jederzeit gerne erfahren, welche Speisen ausschließlich mit biologisch gewonnenen Zutaten hergestellt worden sind. Dies ändert sich saisonal ständig.

Vegetarisch oder Vegan?

Die vegetarische Ernährung und besonders die vegane leistet einen nicht unerheblichen Beitrag zur Lösung von latenten Umweltproblemen. Die Verringerung von Treibhausgasen und eine Reduzierung von Überdüngungen werden hier unmittelbar erreicht. Schlussendlich sprechen auch noch viele gesundheitliche Aspekte für diese Art der Ernährung!

Wer diese Form der Ernährung für sich entdeckt hat, kommt bei uns voll auf seine Kosten und hat eine reichhaltige Auswahl an frischen Variationen. Die chinesische Küche bietet für diese Ernährungsform eine ideale Plattform. Es wird dort grundsätzlich schon viel mit frischen Gemüsen gearbeitet. Außerdem gibt es viele Gerichte, die klassisch schon ohne jeden Einsatz von Fleisch auskommen und mindestens ebenso viele, wo Fleisch nur in geringen Dosen zugesetzt wird – worauf man aber leicht verzichten kann. Für den Veganer ist es wichtig zu wissen, dass die chinesischen Nudeln ohne Ei hergestellt werden, es wird lediglich Wasser, Mehl und Salz verwendet.

Unsere Küche bietet hier einen besonderen Service für Personen, die diese Art Speisen bevorzugen. Alle Gerätschaften zum Kochen werden exklusiv für vegetarische oder vegane Speisen zur Herstellung genutzt.

Die nachfolgenden Symbole finden Sie an jedem Menü. So können Sie sofort erkennen, ob das Wunschmenü Ihren Ansprüchen gerecht wird.



Alle Gerichte mit diesem Logo sind nicht für Vegetarier und Veganer geeignet.



Die Speisen mit diesem Logo sind für Vegetarier geeignet.



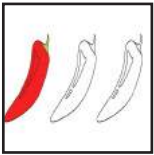
Dieses Gericht ist vegan zubereitet.

Würzig!

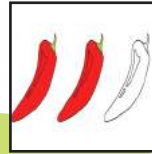
Wie in vielen Ländern in Asien ist die Küche in China durchaus mit Schärfegraden belegt, die deutlich über dem Geschmacksempfinden des durchschnittlichen Mitteleuropäers angesiedelt sind. Bei allen Speisen, die wir Ihnen im Restaurant anbieten, finden Sie daher einen Hinweis auf den „Schärfegrad“ des Gerichts.



Dieses Gericht ist nicht scharf.



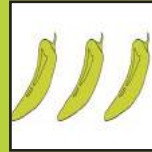
Dieses Gericht ist kräftig gewürzt.



Dieses Gericht ist für europäische Zungen schon recht scharf.



Dieses Gericht ist wirklich feurig!



Die Küche kann dieses Gericht nach Ihren Wünschen würzen.

Chinesisch – nicht nur die Gerichte

Unser Restaurant entspricht weitgehend dem Ambiente eines Restaurants in China. Natürlich sind auch hier die Ausstattungen weit gefächert, aber nur wenige haben den nostalgischen Touch der chinesischen Restaurants hier in Deutschland.

Allerdings möchten wir Ihnen die Speisen möglichst authentisch in der chinesischen Art und Weise präsentieren.

Serviert werden die Speisen – für alle zugänglich – in der Mitte des Tisches. Jeder Gast am Tisch hat sein Reisschälchen und seine Stäbchen. Man bedient sich aus der Mitte und nutzt das Reisschälchen um ggf. sein Stück nochmals abzulegen. Das Essen in China wird gemeinsam in geselliger Runde eingenommen. Kein Chinese würde sich mit einem Hamburger vor den Fernseher setzen. Die Essenszeit selbst dauert durch die Verwendung von Stäbchen länger. Dadurch rückt der Genuss in den Vordergrund.

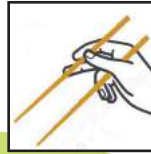
Die Stäbchen-Technik lässt sich sehr leicht erlernen.



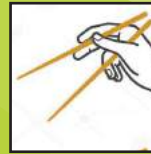
Fixieren Sie das erste Stäbchen zwischen Ihrer Hand und dem Daumen, wie abgebildet.



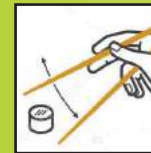
Nehmen Sie das zweite Stäbchen zwischen die Fingerspitze des Zeigefingers und der Spitze des Daumens.



Fixieren Sie das untere Stäbchen mit dem Mittelfinger. Das Geheimnis des Arbeitens mit Stäbchen ist es, dass das untere Stäbchen fest steht...



... während man mit dem Stäbchen zwischen Zeigefinger und Daumen die Bewegung ausführt

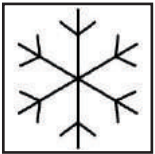


Man kann damit nach kurzer Zeit völlig entspannt genießen. Die Übung kommt beim Essen und irgendwann können Sie dann auch gefettete Erdnüsse und Champignonköpfe in Soße damit aufnehmen.

Natürlich servieren wir Ihnen jederzeit gerne auch europäisches Besteck, Teller und Vorlegebesteck, wie in Deutschland üblich.

Probieren Sie aber ruhig einmal das Essen mit Stäbchen – es ist einfacher, als man denkt!

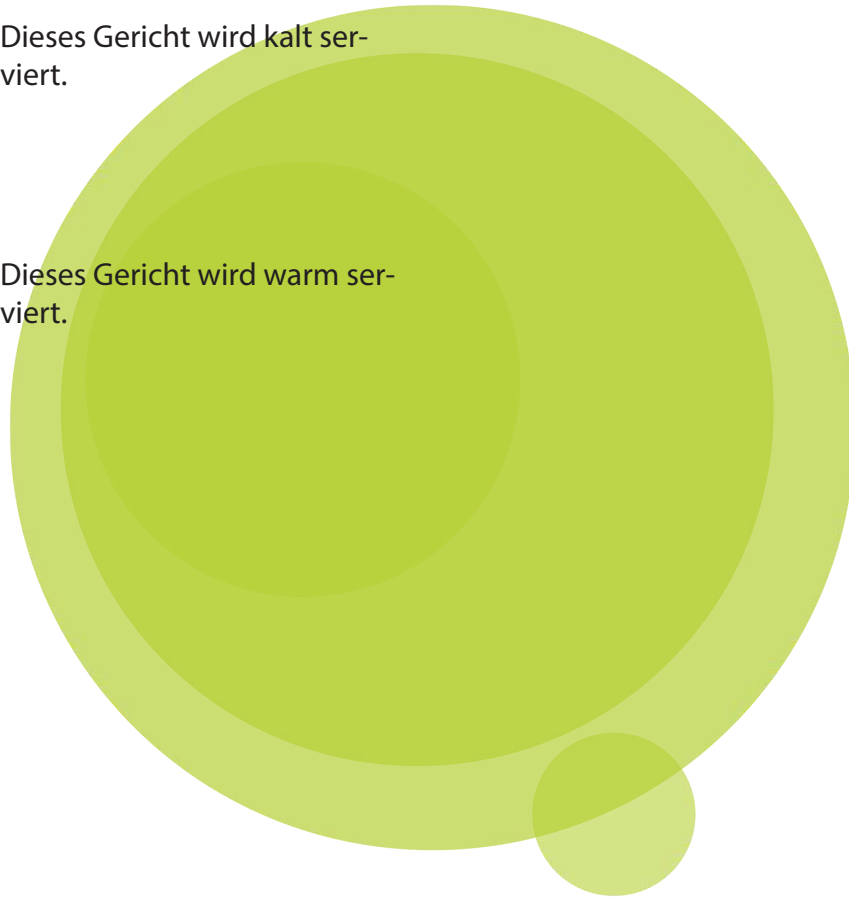
Sie finden in der Speisekarte Gerichte, die warm oder kalt serviert werden. Diese sind folgendermaßen gekennzeichnet:



Dieses Gericht wird kalt serviert.



Dieses Gericht wird warm serviert.



NEU Mittagstisch – Menü

Ab dem 18.09.2019 haben wir auch zur Mittagszeit von 11:30 – 14:00 Uhr für Sie geöffnet. Es werden Ihnen selbstverständlich alle Speisen und Getränke aus der Karte auch für das Mittagessen angeboten. Damit Sie mit Ihrer knapp bemessenen Zeit in der Mittagspause zurechtkommen, haben wir aber einige Gerichte als speziellen Mittagstisch anzubieten. Die mit „M“ gekennzeichneten Menüpunkte können schnell für Sie zubereitet und serviert werden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass diese Menüs abends nicht verfügbar sind.



**Nur von
11:30 - 14:00 Uhr**

Hühner-Nudel-Suppe mit Hühnerstreifen, etwas Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln und Chili.

Nach dem Reis sind Nudeln das Hauptnahrungsmittel der Chinesen. Nudeln werden im Norden wie im Süden des Landes zu allen Tageszeiten verzehrt. So ist es sicher, dass China weitaus mehr verschiedene Nudelgerichte kennt als Italien.



M1 Hühner-Nudel-Suppe

鸡丝汤 JI SITANG

9,90 €



**Nur von
11:30 - 14:00 Uhr**

Nudelteller wahlweise mit:

- a) Gemüse
- b) Fleisch (Huhn/Schwein)
- c) Garnelen

In China waren Nudeln mindestens seit den Zeiten der Han-Dynastie (206 v. Chr. bis 220 n. Chr.) bekannt. In einem der ältesten schriftlichen Belege ist von Nudeln, gedämpften Teigtaschen und Klößchen die Rede.



M2 Nudelteller
炒面 CHAO MIAN

9,90 €



**Nur von
11:30 - 14:00 Uhr**

Gebratener Reis wahlweise mit:

- a) Gemüse
- b) Fleisch (Huhn/Schwein)
- c) Garnelen

Eines der bekanntesten chinesischen Gerichte überhaupt ist gebratener Reis. In Jiangsu, seiner Heimat, wird er mit Erbsen, saisonalen Gemüsesorten, Shrimps und Schinken zubereitet.



M3 Reisteller
炒饭 CHAO FAN

9,90 €



**Nur von
11:30 - 14:00 Uhr**

Das Gericht wurde Mitte bis Ende der neunziger Jahre in Xinjiang immer beliebter. Es soll in Shawan im Norden von Xinjiang von einem Migranten aus Sichuan erfunden worden sein, der scharfe Chilischoten mit Hühnchen und Kartoffeln vermischte, um einen Sichuan-Geschmack zu reproduzieren. Das Gericht wurde von Gastronomen entlang der Autobahnen von Xinjiang auf einem großen Teller serviert, um hungrigen Lastwagenfahrern eine schnelle Lösung zu bieten. Sein reiches Aroma und seine Herzhaftigkeit machten das Gericht schnell zu einem Liebling der Region und das Gericht verbreitete sich dann in ganz China



M4 Gebratenes Hühnerfleisch mit Saisongemüse

大盘鸡 DAPANJI

9,90 €



Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, dazu Reis.
Kann wahlweise scharf bestellt werden.

Das Schwein spielt im Riesenreich eine riesige Rolle. Mehr als die Hälfte aller Schweine der Welt leben in China, zwei Drittel des chinesischen Fleischkonsums bestehen aus Rippchen, Filet, Lenden und Co.

**Nur von
11:30 - 14:00 Uhr**



M5 Gebratenes Schweinefleisch mit Saisongemüse
炒猪肉丝 CHAOZHUROUSI

9,90 €



Die deutsche Übersetzung von Hong Shao Niu Rou lautet ungefähr „rot geschmortes Rindfleisch“. Dieses Gericht kommt ursprünglich aus Shanghai, wird aber überall in China gerne gegessen. Traditionell wird es mit vielen verschiedenen Zutaten wie Ingwer, Knoblauch, Chili, Sojasoße, Reiswein, Zucker und unterschiedlichen Gewürzen geschmort. In dieser Kombination ist das ein unglaubliches Geschmackserlebnis!

**Nur von
11:30 - 14:00 Uhr**



M6 Geschmortes Rindfleisch mit Saisongemüse
红烧牛肉 HONG SHAO NIU ROU

12,90 €



Mangosalat mit Gurken, grünen Äpfeln, Möhren und Mango in Fischsoße.

Der Mango-Salat ist in China sehr beliebt für Menschen, die auf Ihre Figur achten. Der Mangosalat sorgt mit seinen äußerst gesunden und fruchtigen Zutaten für einen erfrischenden Geschmack.



V1 Mangosalat
芒果沙拉 MANG GUO SALA

9,90 €





Zarter Tofu als kalte Speise zubereitet. Man könnte das durchaus als Tofu-Salat bezeichnen. Schließlich wird es mit Chili-Öl und Knoblauch zubereitet. Einige Frühlingszwiebeln auf dem Gericht komplettieren den frischen Geschmack.

V2 Tofusalat

拌豆腐 BANDOUFU

7,90 €



Dieses Rezept stammt aus den chinesischen Provinzen, die überwiegend muslimisch bevölkert sind. Das Gericht wird zum Beispiel bei Feiertagen und Hochzeiten serviert. Auch wenn man einfach Gäste bekommt und etwas Besonderes servieren möchte, wird diese kalte Speise als Delikatesse angeboten. Die Wurzeln für dieses Menü sind gerade einmal 100 Jahre alt.



V3 Hühnersalat

藤椒鸡

TENGJIAOJI

9,90 €





Aus den feinsten Saisongemüse und mit viel Liebe zubereitet, ist unser Tintenfischsalat, wie auch in China, eine sehr beliebte Delikatesse.

V4 Tintenfischsalat
鱿鱼沙拉 YOUYU SALA

9,90 €





Das ist ein kleiner Ausflug in die japanische Küche. Aber dieses Rezept ist in China sehr verbreitet und die Ursprünge liegen ebenfalls in China. Eine Reise japanischer Studenten in der Zeit der Tang Dynastie von 618 – 705 nach China hat dazu geführt, dass man Sojabohnen mit nach Japan genommen hat. Um die Früchte zu konservieren hat man diese mit Salz versetzt. Die leicht fermentierte Sauce, die daraus entstand, bildet die Basis für diese Suppe.

Wie bei vielen Gerichten in China sagt man auch der Misosuppe ein hohes Maß an Vitaminen und wichtigen Ingredienzen nach. Eisen, Kalzium, Vitamin B1, B2 sind reichhaltig vertreten in dieser Suppe.

V5 Misosuppe

味噌汤

WIEZENG TANG

4,90 €



Das Rezept wurde vor über 200 Jahren von der Familie Wang in der Nähe von Shanghai erfunden. Als die Familie nach Südchina umzog verbreitete sich das Rezept im Land.

Die Fleischbällchen werden in einer kräftigen Brühe gekocht. Dadurch bleibt das Fleisch sehr saftig und das Gericht erhält seinen typischen Geschmack.



V6 Rindfleischbällchensuppe
牛丸汤 NIUWANTANG

8,90 €





Jiao Zi – Nudeltaschen! Handgearbeitet!

Die Geschichte der Jiao Zi geht in der chinesischen Esskultur weit zurück. Jeder Chinese liebt diese Teigtaschen und in früherer Zeit gab es eine Redensart die sagte: "Das Beste und wohlschmeckendste Essen sind Jiao Zi, und das beste Gefühl ist es sich hinzulegen."

Es sind mehrere Geschichten überliefert, warum Chinesen speziell in der Zeit des chinesischen Neujahrs Jiao Zi essen.

Chinesen glauben durch die verschiedenen Füllungen der Jiao Zi den Verlauf des neuen Jahres beeinflussen zu können. Daher gibt es reihenweise Interpretationen, warum man am Neujahrstag diese Nudeltaschen essen muss. Reichtum, Glück, Gesundheit, Kindersegen und vieles mehr werden damit herbeigerufen – je nach Füllung.

V7 Jiao Zi mit Gemüse

青菜饺子 QING CAI JIAO ZI

3 Stk. **3,90 €**



Jiao Zi werden in China vor allem zum chinesischen Neujahrsfest in den Familien verzehrt. Die Teigtaschen werden von Hand zubereitet. Das ist ein erheblicher Aufwand. Man knetet zuerst den Teig von Hand. Danach werden aus dem Teig Rollen geformt. Von diesen Rollen werden etwa 1 cm starke Scheiben abgeschnitten.

Mit einer unglaublichen Geschicklichkeit und Geschwindigkeit werden dann diese „Teigtaler“ mit einem kleinen konischen Nudelholz auf eine Stärke von ca. 1-2mm ausgewalzt. Dabei wird der Teig mit der linken Hand ständig unter dem Nudelholz gedreht. Es entsteht eine fast runde Fläche von etwa ca. 7-8 cm Durchmesser.

Sie bekommen in unserem Restaurant diese handgemachte Qualität – mit verschiedenen Füllungen – angeboten. Natürlich auch als vegetarisch/vegane Variante mit Gemüse (V7).



V8 Jioa Zi mit Rindfleisch
牛肉饺子 NIUROUJIAOZI

3 Stk. 3,90 €




Das Schweinefilet wird in Streifen geschnitten, paniert, frittiert und mit Salz und Pfeffer kräftig gewürzt. Dazu servieren wir Reis.



A1 Frittierte Schweinefiletstreifen
椒盐排条 JIOAYANPAITIAO

14,90 €





Die Garnelen werden mit dem Tintenfisch und ein wenig buntem Gemüse gebraten. Seinen typisch chinesischen Geschmack bekommt das Gericht durch schwarze Bohnen. Dazu servieren wir Reis.



A2 Garnelen mit Tintenfisch und Saisongemüse
豆豉鱿鱼虾 DOUCHIYOUYUXIA

18,90 €



Manchmal sind Deutschland und China kulinarisch doch gar nicht so unterschiedlich. Auch in China stehen Pfannkuchen häufig auf dem Speiseplan. Im Gegensatz zu den klassischen deutschen Pfannkuchen werden die Chinesischen nicht süß gegessen. Ihr Teig wird aus Möhren, Erbsen, Bohnen, Porree, Ei und Mehl hergestellt. Durch die Gewürze bekommen sie den typischen chinesischen Geschmack. Das vitaminreiche Gericht essen die Chinesen häufig zum Frühstück oder als Fingerfood.



A3 Gemüsepfannkuchen
蔬菜面饼 SHU CAI MIAN BING

8,90 €





In der Kürze liegt die Würze, aber eben auch die Frische! Verschiedene Gemüsesorten werden im Wok zusammen zubereitet. Kurz und kräftig in Olivenöl angebraten und mit Knoblauch und Sojasoße abgeschmeckt. Eine Prise Salz rundet das knackig frische Gemüse ab. Fragen Sie einfach nach der saisonal verfügbaren Zusammenstellung.

A4 Saisongemüse Teller
炒时令有机蔬菜 CHAO SHI LING SHU

11,90 €



Diese Art des Tofu ist schon fast hundert Jahre alt. In Würfel geschnitten wird dieser Tofu im Wok mit frischen bunten Paprikas gebraten. Frische Zutaten werden in Olivenöl geschwenkt und mit Sojasaße abgerundet. Für die Genießer von Fleisch wird diesem Gericht eine Spur Schweinegehacktes beigefügt. Es schmeckt dem Vegetarier oder Veganer aber sicher ohne Fleisch. Bitte einfach bei der Bestellung angeben! Dazu servieren wir Reis.



A5 Gebratener Tofu mit Saisongemüse
家常豆腐 JIACHANG DOUFU

12,90 €



Dieser scharf angerichtete Tofu kommt aus der Provinz Sichuan. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen der Rezeptur stammen aus Chengdu im Jahr 1862. Die Geschichte ist sehr speziell.

Eine Frau in Chengdu, die ein Restaurant betrieb, hat diese Rezeptur erfunden und das Gericht in ihrem Restaurant angeboten. Die Frau war sehr hübsch, aber hatte viele Sommersprossen in ihrem Gesicht. Aus dieser Story leitet sich der Name des Gerichts ab.

Ma Po Chen war der Name des Restaurants – was bedeutet „Frau Sommersprossen Chen’s Restaurant“. Daraus leitet sich der Name Ma Po Dou Fu ab.

Dieses Gericht bekommt seine besondere Note durch die Verwendung von frischem Bio Tofu, der in Chili Öl und Sichuan Pfeffer gebraten wird. Die spezielle Würze ergibt sich durch den Zusatz von etwas Rinderg Hacktem.

Hier kann man das Gehackte aber auch weglassen und bekommt ein lupenreines veganes Gericht. Die Schärfe kann ebenfalls auf Wunsch variiert werden.

Dazu servieren wir Reis.



A6 Mala Tofu mit Rinderg Hacktes
麻辣豆腐 MAPODOUFU

12,90 €



Das kräftig gebratene Rindfleisch wird auf einer Schicht von Zwiebeln serviert. Frisches Gemüse wird beim Braten mit zugegeben. Das Gericht bekommt eine besondere Note durch den frisch gemahlene schwarzen Pfeffer. Es wird auf einer Eisenplatte serviert, die zuvor auf über 200° aufgeheizt wurde. Dazu servieren wir Reis.



A7 Rindfleisch auf Eisenplatte
铁板有机牛肉 TIE BAN NIU ROU

18,90 €



Das Rezept für dieses Gericht kommt aus der Stadt Hang Zhou in der Mitte Chinas. Das Rindfleisch wird zusammen mit der Pepperoni in einer Pfanne gebraten. Durch die Zubereitung wird das Fleisch sehr zart und super saftig. Dazu servieren wir Reis.



A8 Rindfleisch mit Pepperoni
杭椒有机牛柳 HANG JIAO NIU LIU

17,90 €



Ein Rezept aus der Provinz Jiangsu. Diese befindet sich westlich von Shanghai. Fast klassisch deutsch wird hier eine Beinscheibe vom Rind mit Zwiebeln, Möhren, Ingwer, Porree und Rettich langsam geköchelt – ca. 4 bis 5 Stunden. Abgeschmeckt wird die Suppe mit Reiswein und Kandiszucker. Das zarte Fleisch wird vom Knochen gelöst und von Sehnen und Fett befreit in die Suppe geschnitten.

Dieses Rezept ist vor über 200 Jahren erstmals geschrieben aufgetaucht.

Die Suppe wird, je nach Wunsch, mit Glasnudeln oder Udonnudeln serviert.



A9 Nudeln mit Rindfleisch
有机牛肉面 NIUROU MIAN

15,90 €



Das Rindergehacktes wird zunächst mit Pfeffer, Knoblauch und Chili angebraten. Anschließend wird es in Sojasoße gekocht. Diese verleiht dem Gericht seine Farbe und auch den saftigen und würzigen Geschmack.

Das Gericht ist typisch chinesisch und kommt aus der Mitte Chinas. Dazu servieren wir Reis.



A10 Rindergehacktes in Soja-Chili-Soße

卤牛肉末 LURUFAN

14,90 €



Das kräftig gebratene Lammfleisch wird auf einer Schicht von Zwiebeln serviert. Frisches Gemüse wird beim Braten mit zugegeben. Das Gericht bekommt eine besondere Note durch den frisch gemahlene schwarzen Pfeffer. Es wird auf einer Eisenplatte serviert, die zuvor auf über 200° aufgeheizt wurde. Dazu servieren wir Reis.



A11 Lammfleisch auf Eisenplatte
铁板有机羊肉 TIE BAN YANG ROU

22,90 €





Bei diesem leckeren Rezept aus Peking wird das Lammfleisch zusammen mit Porree in einer Pfanne gebraten. So wird das Fleisch sehr saftig und nimmt den Geschmack des Porrees leicht an. Dazu servieren wir Reis.

A12 Lamm mit Porree

葱爆有机羊肉

CHONGBAOYANGROU

21,90 €



Dieses Rezept wurde bereits um 1578 gekocht.
Das Lammfleisch wird in einer kräftigen Brühe
gekocht und anschließend, je nach Wahl, auf Glas-
oder Udon-Nudeln serviert.

Das Gericht aus Nordchina enthält viel Eiweiß
und Vitamine. Das gesunde Lammfleisch enthält
außerdem weniger Fett als Rind oder Schwein.



A13 Nudeln mit Lammfleisch
有机羊肉面 YANG ROU MIAN

17,90 €



Die Garnelen werden mit bunter Paprika in einem scharfen Chili-Pfeffer Öl gebraten. Dazu servieren wir Reis.



A14 Garnelen in scharfem Chili-Öl
香辣虾 XIANGLAXIA

18,90 €



Das Rezept ist in China sehr bekannt. Es stammt aus Südchina aus der Provinz Guang Dong. Die Garnelen werden gebraten und in Tomatensoße serviert. Garnelen gelten in China als sehr gesund und sollen sowohl für die Verdauung als auch für das Herz gut sein. Dazu servieren wir Reis.



A15 Garnelen in Tomatensoße mit Saisongemüse
茄汁虾 QIE.ZHIXIA

18,90 €



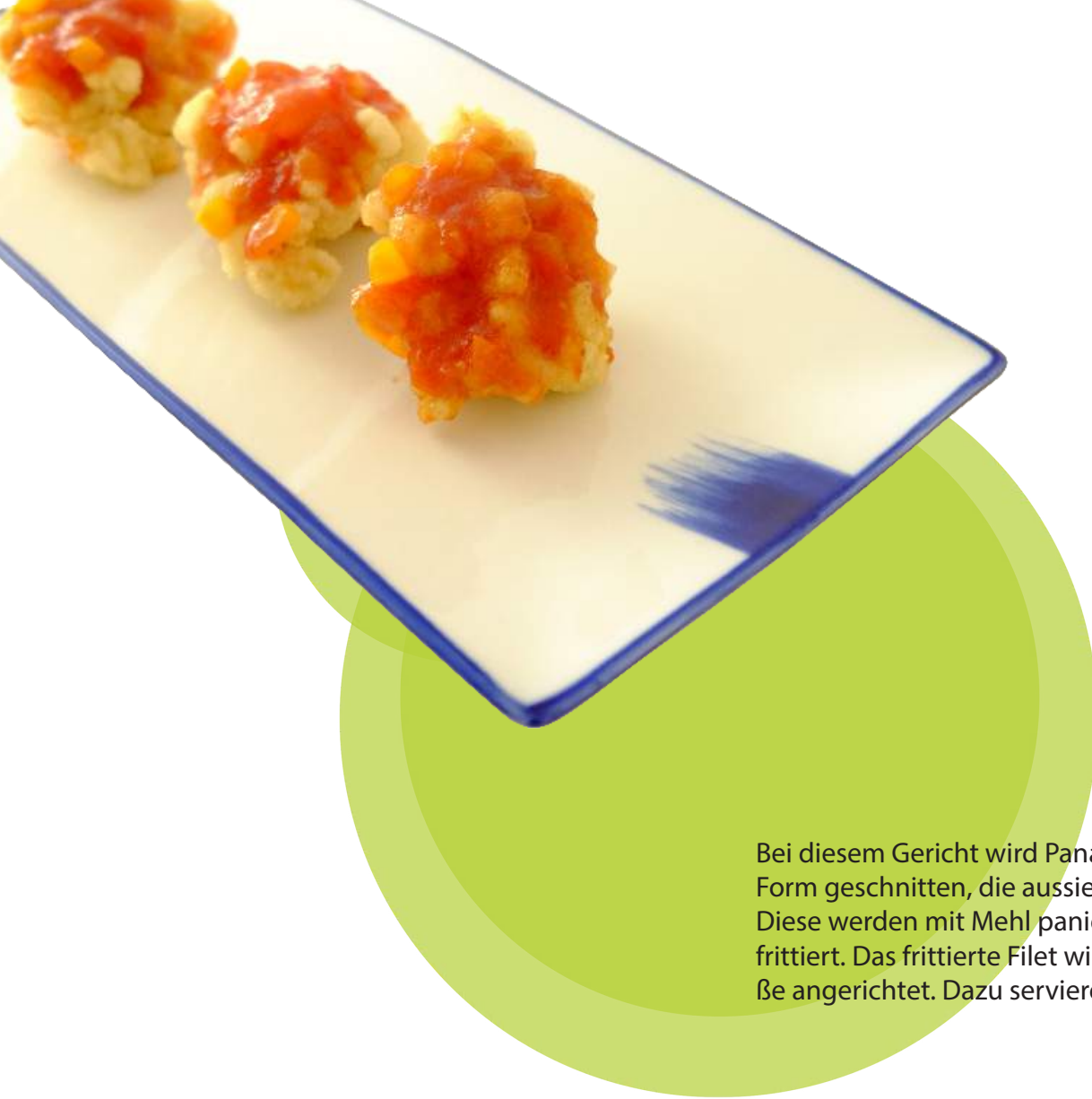
Dieses Rezept stammt aus Chong Qing City, einer Stadt in der Provinz Sichuan. Dieses typisch chinesische Gericht besteht aus Pangasius und Gemüse in einer Soße aus scharfem Pfeffer-Chili-Öl. Der Fisch schmeckt sehr zart und bleibt durch die Soße auch sehr saftig. Dazu servieren wir Reis.



A16 Fisch in Pfeffer-Chili-Öl
水煮鱼 SHUIZHUYU

16,90 €





Bei diesem Gericht wird Panagius Filet in eine Form geschnitten, die aussieht wie eine Blume. Diese werden mit Mehl paniert und anschließend frittiert. Das frittierte Filet wird mit Süß-Sauer-Soße angerichtet. Dazu servieren wir Reis.

A17 Fischfilet in Süß-Sauer-Soße
糖醋鱼段 TANGCUYU

14,90 €



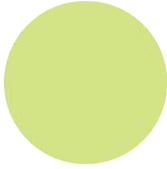


Die entköpfte Scholle wird mit Frühlingszwiebeln, Petersilie, scharfer Peperoni und Knoblauch in Soja-Soße zubereitet. Der Fisch wird sehr zart und hat ein leichte Schärfe. Dazu servieren wir Reis.

A18 Gebratene Scholle mit Saisongemüse
干煎鱼 GANJIAN YU

24,90 €





Dieses Rezept ist typisch chinesisch und stammt aus Südchina. Die Jakobsmuscheln werden in Scheiben geschnitten und mit Gemüse in einer Mischung aus Knoblauch- und Fischsoße zubereitet.

Eine Portion besteht aus 6 Muscheln. Dazu erhalten Sie Reis.

A19 Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Saisongemüse
蒜蓉扇贝炒青菜 SUAN RONG SHAN BEI CHAO QING CAI

21,90 €



Gebratener Lachs mit Saisongemüse in Soja-Chili
Soße. Mit Knoblauch, Frühlingslauch und Pepperoni.



A20 Gebratener Lachs mit Saisongemüse
香煎三文鱼 XIANG JIAN SAN WEN YU

18,90 €



Gebratener Wolfsbarsch in Soja-Chili Soße mit
feinstem Koriander, Möhren, Frühlingslauch und
Knoblauch



A21 Gebratener Wolfsbarsch
香煎鲈鱼 XIANG JIAN LU YU

22,90 €





Getränke

Der Anspruch des Restaurants möglichst authentisch chinesisch zu sein, stößt an seine Grenzen bei den angebotenen Getränken.

Selbstverständlich können Sie hier einen exzellenten grünen Tee bekommen, wie auch andere Teesorten. Kaffee suchen Sie aber auf einer chinesischen Speisekarte meistens vergeblich. Die in China angebotenen Softdrinks sind weitgehend noch vergleichbar mit den im europäischen Kulturkreis verbreiteten Getränken. Allerdings endet diese Vergleichbarkeit bei den angebotenen Bieren.

Die meisten in China gebrauten Biere sind eher auf dem Niveau der Braukunst von Anheuser-Busch aus den USA. Ein Alkoholgehalt zwischen 2,3% und 3,2% wird bei uns in Deutschland gerade einmal einem Light-Bier gerecht – wenn überhaupt und die Würze des Biers ist auch entsprechend.

Die einzige Biersorte, die man einigermaßen genießen kann, ist Qingdao Bier. Benannt nach der Stadt Qingdao in der Provinz Shandong. In der Zeit von 1897 – 1914 war dieses Gebiet eine deutsche Kolonie unter Kaiser Wilhelm II. Und was machen Deutsche zuerst? Bier brauen!

Leider ist die aktuelle Kultur beim Herstellen von Wein noch weiter zurückgeblieben. Obwohl in China klimatisch sicher gute Trauben gedeihen könnten, ist die Handwerkskunst des Winzers noch in den Babyschuhen. Aber man arbeitet daran.

Beim chinesischen Schnaps scheiden sich die Geister endgültig. Schnäpse mit „Geschmack“, wie z.B. eine Williams Birne sind dort nicht bekannt. Der aus Hirse oder Reis in verschiedenen Zusammensetzungen gebaute „Bai Jiu“ (Weiß – Alkohol) schmeckt für unsere Zungen extrem gewöhnungsbedürftig. Es gibt dort aber auch Qualitäten mit 30 Jahre Reifung und Preisen von über 200 € für eine 0,5 l Flasche.

Aus diesen Gründen ist das Getränkeangebot in unserem Restaurant mit überwiegend europäischen Getränken bestückt.

Softdrinks

Waldecker Gourmet Spritzig, Medium oder Naturell	0,75 l	4,50 €
Waldecker Gourmet Spritzig, Medium oder Naturell	0,25 l	2,10 €
Coca Cola	0,2 l	2,30 €
Sprite	0,2 l	2,30 €
VIO BIO Apfelschorle	0,3 l	3,20 €
VIO BIO Johannisbeerschorle	0,3 l	3,20 €
VIO BIO Zitronen-Limetten-Schorle	0,3 l	3,20 €
Vaihinger Mango-Nektar	0,2 l	2,40 €

Säfte



Bier

Budweiser	0,33 l	3,20 €
Jever fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,20 €
Paulaner Weizen hell	0,5 l	3,80 €
Paulaner Weizen Zitrone (alkoholfrei)	0,5 l	3,80 €
Paulaner Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	3,80 €

Warme Getränke

Kännchen chinesischer grüner Tee		3,50 €
Tasse Kaffee		2,40 €
Tasse Cappuccino		2,80 €
Espresso		2,80 €

Spirituosen

Malt Whisky

Cragganmore 12 Jahre	2 cl	4,90 €
Glenmorangie Original	2 cl	5,90 €

Cognac

Hennessy Cognac	2 cl	4,90 €
Hennessy Fine de Cognac VSOP	2 cl	5,90 €

Grappa

Grappa Marzadro 18 Lune	2 cl	4,90 €
-------------------------	------	--------

Obstbrände

Lantenhammer Himbeergeist	2 cl	4,90 €
Lantenhammer Mirabellenbrand ungefiltert	2 cl	5,80 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	5,80 €
Lantenhammer Williamsbirne ungefiltert	2 cl	5,80 €
Lantenhammer Williamsbirnenbrand	2 cl	5,80 €

Chinesische Spezialitäten

Kao Liang Chiew, 62% vol.	2 cl	4,90 €
Chu Yeh Ching Chiew, 45% vol	2 cl	5,80 €

Weißwein

Adelseck „Alte Reben“ Riesling trocken

0,2 l

6,50 €

Der trockene Riesling aus dem Münsterer Pittersberg beeindruckt durch seine reife Fruchtsäure, die in einen voluminösen Körper eingebunden wird. Der Wein ist zu kräftigen Fleischspeisen, Fisch und Pasta zu empfehlen.

Adelseck Grauburgunder trocken

0,2 l

6,50 €

Der trockene Weißwein aus Münster-Sarmsheim besticht in seiner Aromatik durch reife Birnen, Rosinen, Stachelbeeren und Quitten. Die beeindruckende Mundfülle endet mit einem cremigen Abgang. Der Wein passt besonders gut zu Pasteten, Kalbfleisch, Vorspeisen und Fisch.

Asio Otus Cab. Sauvignon Blanc

0,2 l

6,10 €

Der halbtrockene Weißwein hat einen frischen und saftigen Charakter mit einer angenehmen Süße im Nachhall. Er ist ein wunderbarer Aperitif, schmeckt aber auch zu hellen Soßengerichten und Meeresfrüchten hervorragend.

Roséwein

Librandi Cirò Rosato DOC

0,2 l

5,60 €

Dieser Roséwein hat einen frischen und weichen Charakter. Er beeindruckt in seinem Geschmack durch einen zarten Restzucker.

Rotwein

Carlone Primitivo di Manduria trocken

0,2 l

6,90 €

Ein kraftvoller, trockener Rotwein mit balsamischen und fruchtigen Aromen.

Vigne Verdi Merlot

0,2 l

4,50 €

Der venezianische Rotwein präsentiert sich am Gaumen harmonisch, weich und ausgeglichen. Er passt hervorragend zu kalten Vorspeisen wie auch zu gekochtem Fleisch.

Montecillo Crianza trocken

0,2 l

6,50 €

Der spanische Rotwein besticht in seinem Charakter mit frischen und fruchtigen Aromen. Sein Geschmack ist rund und süß am Gaumen. Ideal passt er zu stark würzigen Gerichten.



