

Warme Gerichte

C 1	红烧狮子头 „Löwenkopf“ (Hackfleischbällchen in 5-Gewürzsoße)	12,80 €
C 2	糖醋排骨 Spareribs süß-sauer	12,80 €
C 3	笋干烧肉 Schweinebauch mit Bambus	14,80 €
C 4	水煮牛肉 Rindfleisch in Chilisoße, sehr scharf	13,80 €
C 5	干煸四季豆 Rindfleisch mit Bohnen und Chili, scharf	11,80 €
C 6	烤鸭半只 Eine halbe knusprige Ente	14,50 €
C 7	麻婆豆腐 Mapo Tofu	12,80 €
C 8	百叶粉丝鱼丸煲 Topf mit Tofu-Röllchen (Tofu-Papier mit Hackfleisch) und Fischbällchen in Brühe	13,80 €
C 9	香辣鸡 Knuspriges Hühnerfleisch mit Chili und Erdnüssen, sehr scharf	13,80 €
C 10	红烧鲤鱼 Karpfen mit Sojasoße und Ingwer	15,80 €
C 11	清蒸时鱼 Ganzer gedünsteter Fisch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer	13,80 - 17,80 €
C 12	清蒸鱼片 Gürtelfisch mit Sojasoße	13,80 €
C 13	水煮鱼 Gedünsteter Fisch in Chilisoße, sehr scharf	13,80 €
C 14	椒盐大虾 Gebackene Scampi (mit Schale) mit Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer, scharf	15,50 €

C 15	鱼香茄子 Auberginen-Topf mit Hackfleisch	12,80 €
C 16	刀豆土豆 Grüne Bohnen mit Kartoffeln	10,80 €
C 17	时蔬 Gemüse des Tages	10,80 €



C7



C11



C9



C15

Beilagen

D 1	饺子 Gedünstete Jiaozi	4,80 € (5 Stück)
D 2	锅贴 Gebackene Jiaozi	4,80 € (5 Stück)
D 3	肉包子 Baozi mit Hackfleischfüllung	4,80 € (3 Stück)
D 4	花卷 Gedämpfte Blumenrollen	3,80 € (3 Stück)
D 5	阳春面 Nudelsuppe „Yang Chun“	两人起 6,80 € (ab 2 Personen)
D 6	雪菜肉丝面 Nudelsuppe mit Schweinefleisch und eingelegtem Gemüse	9,80 €



Restaurant

孔夫子

Konfuzius

Original chinesische Gerichte

Suppen (für 2 Personen)

汤 2 人起

A 1	荠菜豆腐汤 Tofu - Suppe mit Hackfleisch und Hirtentäschel	8,50 €
A 2	馄饨汤 (鲜肉和菜) Wan Tan (mit Fleisch und Gemüse) - Suppe	9,50 €
A 3	炸酱面 Nudelsuppe „Peking“ mit Hackfleisch und Gurke	11,80 €
A 4	上海酸辣汤 Sauer-scharfe Suppe Shanghai - Art, scharf	8,50 €
A 5	香菜海鲜汤 Meeresfrüchte - Suppe mit Tofu und Koriander	11,80 €
A 6	鱼羹 Fischsuppe	10,80 €
A 7	香菜皮蛋鱼片汤 „Hundertjährige-Eier“-Suppe mit Fisch und Koriander	8,50 €
A 8	冬瓜汤 Wintermelonen - Suppe	8,50 €

Die durch Fermentierung konservierten „Hundertjährigen Eier“ (chin. 皮蛋, pídàn „Leder-Eier“) sind eine Delikatesse der chinesischen Küche. Zur Herstellung werden rohe Enten- oder Hühnereier für etwa drei Monate in einem Brei aus Kalk, Lehm, Asche, Salz, Reisspelzen und Tee eingelegt. In dieser Zeit verwandelt sich das Eiklar in eine gelatinöse, bernsteinfarbene Masse, das Eigelb bekommt eine quarkige Konsistenz und verfärbt sich grün.



Kalte Vorspeisen (vegetarisch)

B 1	油焖笋 Eingelegter Baby-Bambus	5,00 €
B 2	雪菜毛豆 Frische Sojabohnen mit Salzgemüse	5,00 €
B 3	雪菜粉皮 Breite Glasnudeln mit Salzgemüse	4,80 €
B 4	皮蛋豆腐 „Hundertjährige-Eier“ mit Tofu und pikanter Soße	6,80 €
B 5	荠菜豆腐 Eingelegter Tofu mit Hirtentäschel	5,50 €
B 6	香油黄瓜 Gurke mit Sesamöl	4,50 €
B 7	雪菜豆瓣泥 Saubohnen-Mus mit Salzgemüse	4,50 €
B 8	凉拌海带 Algensalat mit Knoblauch	4,50 €
B 9	糯米糖藕 Lotosknolle mit Klebreis	7,80 €
B 10	四喜烤夫 „Kao Fu“ (gebratene Weizengluten mit Erdnüssen und Morcheln)	6,50 €



Kalte Vorspeisen

B 11	白切鸡 Gedünstetes Hühnerfleisch	6,50 €
B 12	醉鸡 In Alkohol eingelegtes Hühnerfleisch	7,50 €
B 14	酱鸭 Eingelegte Ente	8,50 €
B 15	卤鸭翅 Entenflügel	4,90 €
B 16	酱牛肉 Eingelegtes Rindfleisch	7,80 €
B 17	干煎带鱼 Gebackener Gürtelfisch	10,80 €
B 18	熏鱼 Geräucherter Fisch	7,80 €
B 19	萝卜海蜇皮 Quallen-Salat	8,90 €

