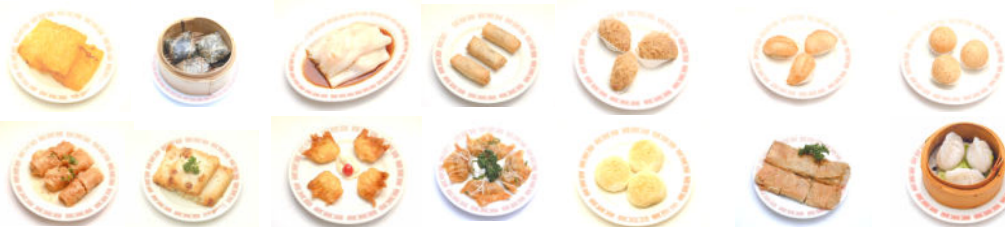


# Hausgemachte Dim-Sums

Spezialität mit langer Tradition: „Dim-Sum“ Leckerbissen  
zumeist gedämpfte Häppchen in kleinen Bambuskörbchen



|                 |   | EUR   |
|-----------------|---|-------|
| 201. 淡水蝦餃       | „Har-Gau“ umhüllte Garnelen mit Bambus gedämpft                           | 9,50  |
| 202. 乾蒸燒賣(蝦)    | „Siu-Mai“ Dumplings mit Garnelen gedämpft                                 | 9,50  |
| 203. 排骨燒賣       | Gedämpfte Schweinerippchen in Schwarzbohnensoße (Mit Knochen)             | 8,50  |
| 204. 牛肉燒賣       | Gedämpfte Rindfleischbällchen mit Zitronengras auf Sojateig               | 8,50  |
| 205. 魚翅餃(黑毛豬)   | „Yue-Zhi-Gau“ gedämpfte Teigtaschen mit Glasnudeln und Ibericofleisch     | 9,00  |
| 207. 叉燒包(黑毛豬)   | „Char-Siu Bao“ gedämpfte Hefeteigbrötchen mit BBQ-Ibericofleisch          | 9,00  |
| 208. 糯米雞(黑毛豬)   | „Lo Mai Gai“ Lotusblätter-Klebreistaschen mit Ibericofleisch und Pilzen   | 12,00 |
| 209. 鮮蝦腸粉       | Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Riesengarnelen in Sojasauce         | 10,00 |
| 210. 牛肉腸粉       | Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Rinderhackfleisch in Sojasauce      | 10,00 |
| 211. 叉燒腸粉(黑毛豬)  | Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Cha-Siu Iberico in Sojasauce        | 10,00 |
| 213. 三絲春卷       | Frittierte kleine Frühlingsrollen mit Pilz-Bambusfüllung (vegan)          | 8,50  |
| 214. 荔甫芋角(黑毛豬)  | „Wu-Gok Taroblume“ frittierte Pastetchen aus Taro mit Ibericofleisch      | 14,50 |
| 215. 咸水角(黑毛豬)   | „Ham-Shui-Gok“ frittierte Pastetchen gefüllt mit Ibericofleisch, Pilzen   | 9,00  |
| 216. 馬拉糕        | „Duftender Ma-Lai Gao“ gedämpfter süßer Schwammkuchen (vegan)             | 9,00  |
| 217. 泮塘馬蹄糕      | „Ma-Tei-Gau“ süßer Wasserkastanien Kuchen, gebraten                       | 9,50  |
| 218. 芝麻煎堆仔      | Frittierte Sesambällchen gefüllt mit Rotebohnenpaste                      | 9,00  |
| 504. 潮州粉果(黑毛豬)  | Gedämpfte Chiu-Chow „Fan-Go“ mit Nüssen und Ibericofleisch                | 9,00  |
| 505. 鮮竹腐皮卷      | „Bambusrollen“ Tofuhaut mit Ibericofleisch in Austernsauce                | 9,00  |
| 506. 鳳爪         | „Fung-Jiao“ Hühnerfüße in spezieller Würzsoße gedämpft                    | 9,00  |
| 507. 香煎羅白糕      | „Lo Bak Gao“ gebratener Rettichkuchen mit Krabben und China Salami        | 9,00  |
| 820. 酥炸蝦角       | Gebackene Krabbentaschen Mit Mayo-Dip                                     | 9,00  |
| 821. 韭菜餃        | „Gau Tsoi Gau“ Umhüllte Garnelen mit Chinalauch                           | 9,50  |
| 822. 羊肉煎餃       | „Lamm Wo-Dip“ gebratene Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch               | 9,50  |
| 823. 炸牛肉餃       | Gebackene Rindfleischtaschen mit Zitronengras und Austernsoße             | 9,00  |
| 824. 菜肉包        | „Choi-Yuk-Bao“ gebratene Sesambrötchen mit Ibericofleisch, dazu Essig-Dip | 9,00  |
| 825. 窩貼(豬腳肉)    | „Wo-Dip“ gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch und Chinalauch         | 9,50  |
| 833. 煎素餃        | „Vegan Wo-Dip“, Teigtaschen mit Pilz-Gemüse-Füllung gebraten              | 9,00  |
| 826. 窩貼(雞肉)     | „Höhnchen-Wo-Dip“ mit Hähnchen und Chinakohl, gebraten                    | 9,00  |
| 829. 窩貼(蝦)      | „Garnelen-Wo-Dip“ mit Garnelen und Bambus, gebraten                       | 9,50  |
| 827. 素腸粉        | „Vegan Cheung Fan“ Reisteigrollen mit Sesam und süßer Sojasauce           | 9,00  |
| 828. 滬式小籠包(黑毛豬) | „Xiao Long Bao“ Teigtaschen mit Ibericofleisch und Brühe, dazu Essig Dip  | 9,00  |
| 831. 羅漢腐皮卷      | „Buddha-Rollen“ Tofuhaut gefüllt mit chin. Pilzen und Bambus              | 9,00  |
| 834. 香甜奶皇包      | „Lai-Wong-Bao“ gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung              | 9,00  |