

Liebe Gäste!

Bitte beachten Sie, dass bei uns wie traditionell üblich die Speisen nach und nach serviert werden, sobald sie fertig sind und außer bei den Menüs keine klassische Gang-Abfolge stattfindet.

Wir danken für Ihr Verständnis.



EUR

*\*Alle unsere Speisen können Spuren von Milch, Eiern, Soja, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Maismehl, Hefeextrakt, Weizenprotein, Aroma, Natriumlactat, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Säuerungsmittel, Farbstoff E150a, Konservierungsstoff E202 enthalten.*

## Vorspeisen

3.	酸辣汤	Pekingsuppe – sauer-scharf mit Bambus, Eiern, Morcheln und Huhn	6,90
4.	咖喱牛肉汤	Currycremesuppe – mit Roastbeef und Glasnudeln	6,90
6.	鸡蓉粟米羹	Maissuppe – mit Huhn und Tofu	6,90
7.	云吞汤(黑毛猪)	Wonton Suppe mit Pak-Choi (gefüllt mit Ibericofleisch)	7,90
8.	四川云吞(黑毛猪)	Szechuan Chilli Dumplings mit Schweinefleischfüllung	11,00
10.	四川云吞(雞肉)	Szechuan Chili Dumplings mit Hähnchenfüllung	11,00
11.	四川云吞(蝦)	Szechuan Chili Dumplings mit Garnelenfüllung	13,00
9.	广东水饺汤(黑毛猪)	King-Size Sui-Gau Wonton Suppe (gefüllt mit Garnelen und Ibericofleisch)	9,00
651.	金蒜银丝蒸扇贝 (每只)	Gedämpfte Jakobsmuschel in ihrer Schale serviert mit Glasnudeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce, pro Stück	11,00
20.	大春卷	Große Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung	8,00
21.	炸虾片	Kroepoek – Krabbenchips	7,50
22.	炸云吞	Knusprige Wonton mit Ibericofleischfüllung und süß-saurer Sauce	11,00
25.	凉拌黄瓜	Chinesischer Gurkensalat mit Essig und Knoblauch	8,00

## Nudelsuppen

12.	叉烧汤面(黑毛猪)	Nudelsuppe mit geröstetem BBQ Ibericofleisch und Pakchoi	18,50
14.	云吞汤面(黑毛猪)	Nudelsuppe mit Wonton (gefüllt mit Ibericofleisch) kantonesische Art	18,50
16.	蝦仁湯面	Nudelsuppe kantonesischer Art mit Shrimps	18,50

## Bratreis und Bratnudeln

34.	马来炒饭(黑毛猪)	Nasi-Goreng - Bratreis mit Erbsen, Huhn, Ibericofilet und Eiern – scharf	18,50
35.	斋炒饭	Bratreis mit Eiern und Erbsen (vegetarisch)	15,50
37.	虾仁炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Shrimps	17,00
38.	牛丝炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Roastbeefstreifen	17,00
39.	鸡丝炒饭	Bratreis mit Eiern, Erbsen und Huhn	17,00
40.	扬州炒饭(黑毛猪)	Hangzhou Bratreis mit Shrimps, BBQ Iberico Cha Siu, Eiern und Erbsen	17,00
43.	芽菜炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen und Eiern (vegetarisch)	15,50
44.	叉烧炒面(黑毛猪)	Bratnudeln mit BBQ Iberico Cha Siu, Sojasprossen und Eiern	18,50
45.	鸡肉炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Hühnerfleisch	17,00
46.	牛肉炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Roastbeef	17,00
48.	虾仁炒面	Bratnudeln mit Sojasprossen, Eiern und Shrimps	17,00
49.	马来炒面(黑毛猪)	Bami-Goreng – Bratnudeln mit Sojasprossen, Huhn, Ibericofilet, Eiern – scharf	18,50

## Gerichte vom Ibericoschwein 伊比利亞黑毛豬肉

67.	咕嚕肉	Ku-Lo-Yuk – gebackene Ibericofiletstücke süß-sauer (knusprig)	20,00
68.	肉片炒芥兰	Gebratene Ibericofiletstreifen mit Wildbrokoli	20,00
71.	叉烧炒芽菜	Hausgeröstetes BBQ Iberico Cha Siu mit Sojasprossen	20,00
74.	干炒猪肉丝	Gebratene Ibericofiletstreifen mit diverser Gemüse - pikant	20,00

## Gerichte vom Rind (Roastbeef)

81.	蚝油蘑菇牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Champignons in Austernsauce	19,50
82.	双冬牛肉	Gebratenes Roastbeef mit chinesischen Pilzen und Bambus	19,50
83.	干炒牛肉丝	Gebratenes Roastbeef mit diverserem Gemüse – pikant	19,50
85.	牛肉炒芥兰	Gebratenes Roastbeef mit knackigem Wildbrokkoli	21,00
86.	西兰花牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Brokkoli und Ingwer	19,50
87.	青红椒牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Paprika und Zwiebeln – scharf	19,50
90.	洋葱炒牛丝	Gebratenes Roastbeef mit Zwiebeln	19,50
247.	姜葱炒牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Ingwer und Lauchzwiebeln	19,50

## Tofu, Vegan und Vegetarisch

100.	北菇豆腐	Gebratene Tofustreifen mit chinesischen Pilzen und Gemüse (vegan)	17,00
101.	罗汉斋	Buddha-Fastenspeise – verschiedene geschmorte Gemüse (vegan)	17,00
102.	清炒小塘菜	Pak Choi – chinesisches Gemüse mit Ingwer aus dem Wok (vegan)	17,00
103.	芽菜豆腐干	Gebratene Tofustreifen mit Sojasprossen (vegan)	17,00
627.	姜汁炒芥兰	Wildbrokkoli mit Ingwer und Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten (vegan)	18,00
628.	椒丝腐乳通菜	Ong-Choy – Wasserspinat aus Thailand mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten (vegan)	18,00
635.	干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Chili und Knoblauch (vegan)	17,00
639.	木耳炒牛心菜	Spitzkohl mit Ingwer und Siu-Hing Reisschnaps aus dem Wok (vegan)	17,00
640.	茄子煲	Karamellierte Auberginen aus dem Wok (vegan)	17,00
644.	蕪菜豆腐干	Tofustreifen mit Chinalauch aus dem Wok (vegan)	18,00
618.	椒鹽豆腐	Gebratene Tofuwürfel gewürzt mit Chili, Salz und Pfeffer - scharf (vegan)	18,00

## Tofuspezialitäten

97.	麻婆豆腐	Szechuan Mapo Tofu in würziger Ibericohack-Sauce – scharf	19,50
98.	虾仁炒豆腐	Gebratene Tofustreifen mit Shrimps	18,00
620.	家常豆腐(黑毛猪)	Gebratener Tofu mit Morcheln, Bambus und Ibericoschwein - scharf	19,50

## Gerichte vom Huhn

105.	左宗棠雞	General Tso's Chicken (frittiert), süß-pikant	18,00
106.	鹽酥雞	Popcorn Chicken (frittiert) Salz-Pfeffer, mit Chili-Mayonnaise	18,00
108.	宮宝鷄丁	Kung Pao Chicken mit Zucchini, Nüssen und chilli -scharf	18,00
109.	四川鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Szechuan mit diverserem Gemüse – pikant	18,00
110.	双冬鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit chinesischen Pilzen und Bambus	18,00
113.	咖喱鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit gelbem Curry – scharf	18,00
114.	腰果鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen und diverserem Gemüse	18,00
115.	豉椒鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit würziger Schwarzbohnensauce, scharf-	18,00
116.	西兰花鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Brokkoli und Ingwer	18,00
118.	甜酸炸鷄	Gebackenes Hühnerbrustfilet (frittiert) mit Ananas – süß-sauer	18,00
119.	什碎鷄肉	Gebratenes Hühnerbrustfilet à la Chop-Suey	18,00



## Gerichte von der Ente

130.	咖喱炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit roter Curry-Sauce – scharf	22,00
131.	菠萝炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit Ananas – süß-sauer	22,00
132.	青红椒炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit dunkler Paprika Sauce - pikant	22,00
133.	什锦炸鸭	Knusprig geröstete Ente mit dunkler Sauce	22,00
134.	北京片皮鸭半只	Pekingente, tranchiert, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce, halbe Ente (das Gericht wird traditionell lauwarm serviert)	38,00
135.	北京片皮鸭一只	Pekingente tranchiert, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin Sauce, ganze Ente (das Gericht wird traditionell lauwarm serviert)	75,00
56/55		Extra Portion Fladen oder Hoi sin Sauce	5,00

## Fisch und Garnelen

138.	磨菇大虾	Gebratene Riesengarnelen mit Champignons in Austern-Sauce	26,00
139.	豉椒大虾	Gebratene Riesengarnelen in würziger Schwarzbohnsauce und Paprika	26,00
140.	吉列大虾	Gebackene Riesengarnelen (paniert) mit süß-sauer Sauce	26,00
141.	干炒大虾	Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln in süß-sauer Sauce	26,00
142.	四川大虾	Gebratene Riesengarnelen à la Szechuan – pikant	26,00
143.	双冬大虾	Gebratene Riesengarnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus	26,00
144.	宫宝大虾	(Kung Pao Prawns) Gebratene Riesengarnelen mit Zucchini, Nüssen & chilli	26,00
149.	甜酸鱼块	Panierte Viktoriabarsch Filets mit süß-sauer Sauce – scharf	19,00
151.	四川鱼块	Panierte Viktoriabarsch Filets à la Szechuan – scharf	19,00

## Beilagen

28.	细碟蛋炒饭	Kleine Portion Bratreis mit Eiern	7,50
29.	细碟炒面	Kleine Portion Bratnudeln mit Eiern	7,50
30.	甜酸汁水	Extra süß-sauer Sauce	3,50
31.	黑汁水	Extra dunkle Sauce	3,50
32.	咖喱汁水	Extra Currysauce	3,50
33.	白饭	Kleine Portion Jasmin Duftreis	3,50

# Unsere Kanton-Spezialitäten

Die Kanton-Küche im südlichen China ist für ihren Reichtum an Zutaten wie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sowie knackiges Gemüse bekannt. Das Dim sum Haus gehört seit 1964 zu den Pionieren der authentischen chinesischen Küche in Deutschland.

## Kanton Nudeln und Suppen

		EUR	
220.	粵式蝦球炒面	Gebackene chinesische Fadennudeln mit Riesengarnelen, Pak-Choi und chinesischen Pilzen	26,00
221.	粵式肉絲炒面	Gebackene chinesische Fadennudeln mit Ibericofleisch, Sojasprossen und chines. Pilzen	22,00
222.	粵式牛肉炒面	Gebackene chinesische Fadennudeln mit Roastbeef und chin. Pilzen	19,00
223.	干炒牛河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Roastbeef, Lauchzwiebeln, Ingwer und Sojasprossen (Kanton-Klassiker)	19,00
224.	豉椒鮮魷河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Tintenfisch, Zwiebeln, Chili, Paprika in würziger Schwarzbohnensauce –scharf-	19,00
225.	燒鴨湯河	Hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudelsuppe mit gerösteter Siu-Lap Grillente, Pakchoi und Pflaumensauce (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	19,00
631.	燒鴨湯面	Fadennudelsuppe mit gerösteter Siu-Lap Grillente, Pakchoi und Pflaumensauce (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	19,00
226.	廈門炒米粉	Gebratene chinesische Reismnudeln „Ha-Mun“ mit Shrimps und Cha-siu Ibericofleisch	21,00
228.	鮮蝦水餃湯面	Fadennudelsuppe mit King-Size Sui-Gau Garnelen-Iberico Wontons und Pakchoi Gemüse	19,50
632.	柱侯牛腩湯面	Fadennudelsuppe mit Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort mit dunkler Anis Sauce	18,00

## Kanton Schweinefleischgerichte

236.	黑毛豬叉燒	Cha-Siu – gegrilltes BBQ Ibericofleisch nach Art der Siu-Lap Grillkunst	26,00
238.	梅子蒸排骨	Gedämpfte Spare-Ribs in Pflaumensauce und fermentierten Schwarzbohnen (mit Knochen)	18,00

## Kanton Rindfleischgerichte

617.	柱侯牛腩煲	Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort im Tontopf mit dunkler Anis Sauce	20,00
247.	姜蔥炒牛肉	Gebratenes Roastbeef mit Lauchzwiebeln und Ingwer	19,00
248.	豉椒炒牛河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Roastbeef, Zwiebeln, Chili und Paprika in würziger Schwarzbohnensauce – scharf-	19,00

## Kanton Geflügelgerichte

250.	桶子豉油雞	Kanton Soja-Hühnchen – Das Hühnchen wird in spezieller Sojasauce und mit Knochen serviert	19,00
251.	腰果西芹雞丁	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Selleriestangen und Cashew-Nüssen	19,00
254.	半只廣東燒鴨	Traditionell geröstete Ente gewürzt nach kantonesischer Art der Siu-Lap Grillkunst (die Ente wird traditionell lauwarm mit Knochen serviert)	29,50

## Kanton Fisch und Meeresfrüchte

260.	干煎中蝦	Ganze Riesengarnelen gebraten in süß-saurer Sauce kantonesische Art	26,00
261.	椒鹽中蝦	Ganze Riesengarnelen gebraten, gewürzt mit Chili, Salz&Pfeffer, scharf	26,00
266.	椒鹽鮮魷	Gebratener Tintenfisch mit Spezial-Salz-Pfeffer-Würzung – scharf	19,00
267.	豉椒鮮魷	Gebratener Tintenfisch mit Paprika und Schwarzbohnensauce	19,00

# Kanton Style Empfehlungen

Lieblingsgerichte und Klassiker der Kantonesischen Küche – für jeden, der ein authentisches und einzigartiges Geschmackserlebnis sucht

		EUR	
601.	姜葱焗龙虾	„Lung-Ha“ - Ganzer Hummer (ca. 1 kg) traditionell im Wok gebraten mit Ingwer, Lauchzwiebeln	90,00
602.	姜葱龙虾面	„Lung-Ha-Mien“ – Ganzer Hummer (ca. 1 kg) traditionell im Wok gebraten mit Ingwer, Lauchzwiebeln auf gebackenen chinesischen Fadennudeln	9,00
617.	柱侯牛腩煲	Rindergulasch (mit Sehnen) -slow cooked- geschmort im Tontopf mit dunkler Anis Sauce	20,00
651.	金蒜银丝蒸扇贝 (每只)	Gedämpfte Jakobsmuschel in ihrer Schale serviert mit Glasnudeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce, pro Stück	11,00
622.	姜葱爆羊肉	Gebratenes Lammfiletscheiben mit Ingwer und Lauchzwiebeln	22,00
625.	干炒叉烧河	Gebratene hausgemachte Ho-Fan Reisbandnudeln mit Cha-Siu BBQ Ibericofleisch und Lauchzwiebeln	20,00
627.	姜汁炒芥兰	Kai-Lan – knackiger Wildbrokkoli mit Ingwer und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten	18,00
628.	椒丝腐乳通菜	Ong-Choy – Wasserspinat aus Thailand mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Fu-Ju Sojabohnenquarksauce im Wok gebraten	18,00
630.	椒盐排骨	Spare-Ribs gebraten mit Chili, Salz und Pfeffer - scharf	19,00
633.	碎肉干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Knoblauch, Hühnerfleisch und Chili im Wok gebraten	18,00
635.	干煸四季豆	Prinzessbohnen mit Knoblauch und Chili im Wok gebraten (vegan)	18,00
637.	百页红烧猪肉	Schweinebauch mit Sternanis, Reiswein und Sojasauce im Tontopf rotgeschmort mit Tofuknoten	19,00
638.	煎酿双宝	Auberginen und Tofu gefüllt mit Garnelen-Ibericohack in Schwarzbohnsensauce (Zubereitungszeit 45 min)	45,00
639.	木耳炒牛心菜	Spitzkohlgemüse mit Ingwer, Morcheln und einem Schuss Siu-Hing Reisschnaps im Wok gebraten	17,00
640.	茄子煲	Karamellierte Auberginen vegan aus dem Wok	17,00
645.	镇江醋排骨	Marinierte Spare-Ribs à la „Tsan-Gong“ slow-cooked, gewürzt mit Reissessig	20,00
646.	古法蒸立鱼	Gedämpfte Dorade im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce (Zubereitung dauert 45 Minuten)	30,00
648.	古法蒸多宝鱼	Gedämpfter Steinbutt im Ganzen mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce	60,00
649.	香煎银鳕鱼	„Ngan-Suet-Yue“ – gebratene Stücke vom Heilbutt mit Ingwer und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce (mit Gräten)	28,00
650.	古法蒸鲈鱼	Gedämpfter Loup de Mer im Ganzen mit Lilienblüten, Morcheln, Ingwer, Pflaumen und Lauchzwiebeln in einer speziellen Sojasauce (Zubereitung dauert 45 Minuten)	30,00

# Unsere Menüs

300. **Pekingenten Menü für 2 Personen** 北京片皮鸭一只 2人套餐

Pro Person 每人  
EUR 57,00

Wonton Suppe mit Pak-Choi (gefüllt mit Ibericofleisch)

Chinesischer Gurkensalat

Kropoek

Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch nach jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin-Sauce

Sesam und Grüntee Eiscreme

Kaffeespezialität

301. **Bestseller Menü für 4 Personen**

Pro Person 每人  
EUR 43,00

Kingsize Wonton Suppe (gefüllt mit Ibericofleisch und Garnelen)

Prinzessbohnen mit Knoblauch und Chili im Wok gebraten (vegan)

Ganze Pekingente, tranchiert, wunderbar knusprige Haut und zartes Fleisch nach jahrhundertealtem Rezept, serviert mit dünnen Fladen, Lauchstreifen, Gurken und Hoisin-Sauce

General Tso's Chicken (frittiert), süß-pikant

Eiscreme

Kaffeespezialität

Zu unseren Menüs empfehlen wir unseren Hauswein  
Sauvignon Blanc  
„Edition Dim sum Haus“ aus der Pfalz

# Desserts

	EUR
159. Gebackene Banane mit Honig und zwei Kugeln Vanilleeis	9,00
160. Gebackene Ananas mit Honig	7,50
161. Gebackene Banane mit Honig	7,50
163. Chinesische Lychees	7,50
164. Vanilleeis mit Lychees	8,00
165. Gemischtes Vanille-Mango-Grüntee Eis	8,00
166. Grün-Tee Eis	7,00
167. Mango-Eis	7,00
168. Schwarzes Sesam Eis	7,00
216. „Duftender Ma-Lai Gao“ gedämpfter süßer Schwammkuchen	9,00
217. „Ma-Tei-Gao“ süßer Wasserkastanien Kuchen gebraten	9,50
218. Frittierte Sesambällchen gefüllt mit Rotebohnenpaste	9,00
834. „Lai-Wong-Bao“ – gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung	9,00





# Weine

## Weissweine – offen 0,2l

0,2l

521.	Riesling	9,00
522.	Chardonnay	9,00
523.	Pinot Grigio	9,00
525.	Grauburgunder „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	9,00
720.	Sauvignon Blanc „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	9,50

531.	Roséwein 0,2l	8,00
524.	Weißweinschorle – 0,2 l	7,00

## Rotweine – offen 0,2l und 0,5l

530./535.	Cabernet Sauvignon - Chile	9,50
724./725.	Merlot - Frankreich	10,00

## Weissweine – Flasche 0,75 l

		EUR
726.	Sauvignon Blanc – Hauswein „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	32,00
550.	Grauburgunder – Hauswein „Dim sum Haus Edition“, Pfalz	30,00
728.	Riesling – Johannisberg Gelblack, Deutschland	47,00
729.	Chardonnay - Frankreich	30,00
551.	Pinot Grigio - Italien	30,00
731.	Sauvignon Blanc – Cloudy Bay, New Zealand	63,00
552.	Riesling – Geisser, Pfalz	32,00

<b>733.</b>	<b>Rosé- Deutschland – Flasche 0,75l</b>	<b>30,00</b>
-------------	--	--------------

## Rotweine – Flasche 0,75 l

562.	Merlot – Rothschild, Frankreich	36,00
564.	Saint Emilion Grand Cru - Frankreich	48,00

## Prosecco und Champagner

557.	Prosecco Piccolo – Italien 0,25 l	9,00
558.	Prosecco – Italien 0,75 l	28,00
734.	Cremant – Frankreich 0,75 l	32,00
	Perrier-Jouët Grand Brut Champagner 0,75l	95,00
	Perrier-Jouët Blason Rosé Champagner 0,75l	140,00
735.	Champagner Moët & Chandon - Frankreich 0,75 l	90,00

699.	<b>Exklusive Spezialität Mou Tai Flying Fairy</b>	<b>400,00</b>
------	---	---------------

.  
Kweichou Mou Tai – 0,5 l Flasche  
*Das Original! Mou Tai ist eine berühmte chinesische Spirituose, die nach sehr langer Tradition (135 v.Chr.) aus Hirse und Weizen gebrannt wird. In China gilt sie als Luxus-Nationalgetränk und wird auf chinesischen Staatsbanketten serviert. Sie wurde mehrfach mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Der Geschmack ist kraftvoll und würzig. Perfekt als Digestif nach einem asiatischen Essen. 53%*

# Drinks

<b>Aperitifs und Cocktails</b>		EUR	<b>Softs</b>		EUR
700.	Gin and Tonic – Monkey 47	14,00	444.	Pepsi Cola 0,3l	4,50
464.	Gin and Tonic – Hendrick's	12,00	441.	Mirinda Orange 0,3l	4,50
701.	Pink Spritz – Pink Guava, Prosecco	10,00	440.	7up Zitrone 0,3l	4,50
702.	Aperol Spritz	10,00	472.	Pepsi Cola light 0,3l	4,50
703.	Hugo	10,00	456.	Pepsi Cola 0,4l	5,50
704.	Mangotini – Mango, Wodka	10,00	458.	Mirinda Orange 0,4l	5,50
705.	Lychee Spritz – Lychee, Prosecco	10,00	470.	7up Zitrone 0,4l	5,50
706.	Beijing Breeze - Guava, Lychee, Rum	10,00	473.	Pepsi Cola light 0,4l	5,50
701.	Pink Spritz – Pink Guava, Prosecco	10,00	442.	San Pellegrino Mineralwasser 0,25l	4,00
762.	Yuzu Spritz – Yuzu Elder, Wodka	10,00	455.	San Pellegrino Mineralwasser 0,75l	8,00
763.	Passion Spritz – Passion Lime, Prosecco	10,00	474.	Aqua Panna still Mineralwasser 0,25l	4,00
764.	Wodka Lemon – Russian Standard	11,50	475.	Aqua Panna still Mineralwasser 0,75l	8,00
491.	Sake – Reiswein, Kännchen, heiß	9,00	452.	Spezi 0,4l	5,50
420.	Shau Xing – Reiswein, Kännchen	9,00	501.	Spezi 0,3l	4,50
423.	Pflaumenwein	5,00	765.	Yuzu Limonade 0,3l	6,50
<b>Shots 2cl</b>			502.	Apfelschorle 0,3l	5,00
401.	Mei Kuei Lu – Reisschnaps 54%	5,00	445.	Apfelsaft 0,3l	5,50
424.	Kao Liang Chiew – Hirse 62%	5,00	453.	Apfelsaftschorle 0,4l	5,50
425.	Chu Yeh Chiew – Bambus 45%	5,00	446.	Orangensaft 0,3l	5,00
519.	Wodka Russian Standard	5,50	447.	Johannisbeersaft 0,3l	5,00
707.	Gin Tanqueray	5,50	496.	Johannisbeersaftschorle 0,4l	5,50
518.	Gin Hendricks	7,00	716.	Kirschsaff 0,3l	5,00
708.	Gin Monkey 47	9,00	448.	Tomatensaft 0,2l	4,50
511.	Malteser	5,00	471.	Bananensaft 0,3l	5,00
512.	Jubiläums Aquavit	5,00	459.	Mangosaft 0,3l	6,00
513.	Jägermeister	5,00	454.	Guavensaft 0,3l	6,00
514.	Underberg	5,00	710.	Lycheesaft 0,3l	6,00
516.	Cognac Remy Martin	7,00	711.	Lycheesaftschorle 0,4l	6,50
517.	Scotch Johnny Walker Black Label	6,50	476.	Mangosaftschorle 0,4l	6,50
480.	Sambuca	5,00	477.	Guavenschorle 0,4l	6,50
709.	Helbing Kümmel	5,00	712.	Rhabarbersaftschorle 0,4l	6,50
698.	Mou Tai Flying Fairy Hirscheschnaps Baijiu 53% (Das Original!)	17,00	457.	Kiba 0,4l	6,50
<b>Bier</b>			449.	Tonic Water 0,2l	5,00
430.	Becks vom Faß 0,3l	4,80	450.	Bitter-Lemon 0,2l	5,00
431.	Becks vom Faß 0,4l	5,50	451.	Ginger-Ale 0,2l	5,00
433.	Alsterwasser 0,3l	4,80	<b>Kaffee</b>		
434.	Alsterwasser 0,4l	5,50	487.	Kaffee	4,50
435.	Dunkelbier Köstritzer 0,33l	4,80	489.	Cappuccino	4,90
436.	Malzbier 0,33l	4,80	713.	Latte Macchiato	4,80
437.	Alkoholfreies Bier 0,33l	4,80	488.	Espresso	3,80
438.	Tsingtao chinesisches Bier 0,33l	5,50	493.	Doppelter Espresso	5,50
499.	TIGER Lager Beer 0,33l	5,50	<b>Tee (pro Person)</b>		
439.	Franziskaner Hefeweizen 0,5l	6,50	486.	Schwarzer Tee	4,50
498.	Franziskaner Hefew. alkoholfrei 0,5l	6,50	715.	Ingwertee	4,50
			426.	Jasmintee	5,90
			427.	Grüner Tee	5,90
			428.	Ti Kuen Yin Oolong Tee	5,90
			429.	Yunnan Po Li Tee	5,90

Alle unsere Getränke können Farbstoff E150d, Säuerungsmittel, Phosphorsäure, Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam, Orangen-, Zitronenextrakt, Zuckerulöl, Stabilisator, Citronensäure, Koffein, Süßstoffe, Aroma, Konservierungsstoff E202 enthalten

\*Alle unsere Speisen können Spuren von Milch, Eiern, Soja, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Maismehl, Hefeextrakt, Weizenprotein, Aroma, Natriumlactat, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Säuerungsmittel, Farbstoff E150a, Konservierungsstoff E202 enthalten.