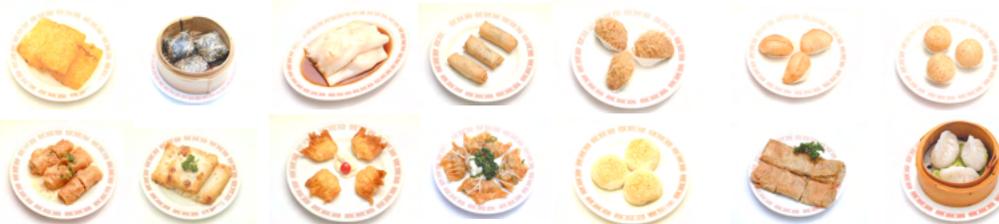


Hausgemachte Dim-Sums

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	10,50
202. 乾蒸燒賣(蝦)	„Siu-Mai“ Dumplings mit Garnelen gedämpft	10,50
203. 排骨燒賣	Gedämpfte Schweinerippchen in Schwarzbohnensoße (Mit Knochen)	8,50
204. 牛肉燒賣	Gedämpfte Rindfleischbällchen mit Zitronengras auf Sojateig	9,50
205. 魚翅餃(黑毛豬)	„Yue-Zhi-Gau“ gedämpfte Teigtaschen mit Glasnudeln und Ibericofleisch	10,00
207. 叉燒包(黑毛豬)	„Char-Siu Bao“ gedämpfte Hefeteigbrötchen mit BBQ-Ibericofleisch	10,00
208. 糯米雞(黑毛豬)	„Lo Mai Gai“ Lotusblätter-Klebreistaschen mit Ibericofleisch und Pilzen	13,00
209. 鮮蝦腸粉	Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Riesengarnelen in Sojasauce	12,00
210. 牛肉腸粉	Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Rinderhackfleisch in Sojasauce	12,00
211. 叉燒腸粉(黑毛豬)	Gedämpfte Teigrollen „Cheung Fan“ mit Cha-Siu Iberico in Sojasauce	12,00
213. 三絲春卷	Frittierte kleine Frühlingsrollen mit Pilz-Bambusfüllung (vegan)	9,50
214. 荔甫芋角(黑毛豬)	„Wu-Gok Taroblume“ frittierte Pastetchen aus Taro mit Ibericofleisch	15,50
215. 咸水角(黑毛豬)	„Ham-Shui-Gok“ frittierte Pastetchen gefüllt mit Ibericofleisch, Pilzen	10,00
216. 馬拉糕	„Duftender Ma-Lai Gao“ gedämpfter süßer Schwammkuchen (vegan)	10,00
217. 泮塘馬蹄糕	„Ma-Tei-Gau“ süßer Wasserkastanien Kuchen, gebraten	10,50
218. 芝麻煎堆仔	Frittierte Sesambällchen gefüllt mit Rotebohnenpaste	10,00
504. 潮州粉果(黑毛豬)	Gedämpfte Chiu-Chow „Fan-Go“ mit Nüssen und Ibericofleisch	10,00
505. 鮮竹腐皮卷	„Bambusrollen“ Tofuhaut mit Ibericofleisch in Austernsauce	10,00
506. 鳳爪	„Fung-Jiao“ Hühnerfüße in spezieller Würzsoße gedämpft	10,00
507. 香煎羅白糕	„Lo Bak Gao“ gebratener Rettichkuchen mit Krabben und China Salami	10,00
820. 酥炸蝦角	Gebackene Krabbentaschen Mit Mayo-Dip	10,00
821. 韭菜餃	„Gau Tsoi Gau“ Umhüllte Garnelen mit Chinalauch	10,50
822. 羊肉煎餃	„Lamm Wo-Dip“ gebratene Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch	10,50
823. 炸牛肉餃	Gebackene Rindfleischtaschen mit Zitronengras und Austernsoße	10,00
824. 菜肉包	„Choi-Yuk-Bao“ gebratene Sesambrötchen mit Ibericofleisch, dazu Essig-Dip	10,00
825. 窩貼(豬腳肉)	„Wo-Dip“ gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch und Chinalauch	10,50
833. 煎素餃	„Vegan Wo-Dip“, Teigtaschen mit Pilz-Gemüse-Füllung gebraten	10,00
826. 窩貼(雞肉)	„Höhnchen-Wo-Dip“ mit Hähnchen und Chinakohl, gebraten	10,00
829. 窩貼(蝦)	„Garnelen-Wo-Dip“ mit Garnelen und Bambus, gebraten	10,50
827. 素腸粉	„Vegan Cheung Fan“ Reisteigrollen mit Sesam und süßer Sojasauce	10,00
828. 滬式小籠包(黑毛豬)	„Xiao Long Bao“ Teigtaschen mit Ibericofleisch und Brühe, dazu Essig Dip	10,00
831. 羅漢腐皮卷	„Buddha-Rollen“ Tofuhaut gefüllt mit chin. Pilzen und Bambus	10,00
834. 香甜奶皇包	„Lai-Wong-Bao“ gebackene Milchteigbrötchen mit süßer Füllung	10,00