



## Herzlich Willkommen im Szechuan Restaurant Yulan

- In moderner Umgebung servieren wir nach alten, überlieferten Rezepturen zubereitete traditionelle Gerichte aus Szechuan, China.
- Dabei sind wir stets um maximale Frische und Qualität der Zutaten und der Erfüllung der Ansprüche unserer Gäste bemüht.
- Wir glauben an die Kraft frischer Zutaten und Gewürze, deshalb verwenden wir keine Geschmacksverstärker/Glutamat.
- Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und einen Genuss für Auge und Gaumen

## Alkoholfreie Getränke | 饮料

Tafelwasser	杯水	0,20L	2.00€
Tafelwasser	杯水	0,40L	2.50€
Mineralwasser	加气水	0,25L	2.50€
Mineralwasser still	纯净水	0,75L	5.90€
Acqua Morelli Frizzante	加气矿泉水	0,75L	6.90€
Acqua Morelli Naturale	纯净矿泉水	0,75L	6.90€
Coca-Cola <sup>1,9</sup>	可乐	0,20L	2.00€
Coca-Cola Light <sup>1,9,11,12</sup>	微糖可乐	0,40L	3.20€
Fanta <sup>1,3,11</sup>	芬达		
Sprite	雪碧		
Spezi <sup>1,3,9</sup>	可乐芬达混合		
Bitter Lemon <sup>10</sup>	苦柠檬水		
Ginger Ale <sup>10</sup>	姜水		
Tonic Water <sup>10</sup>	汤力水	0,20L	2.80€
Herbal Tea (Dosenware)	凉茶(加多宝 王老吉)	0,33L	3.20€

## Säfte | 果汁

Aloa Vera Saft	芦荟汁	0,20L	2.20€
Apfelsaft	苹果汁	0,40L	3.90€
Orangensaft	橙汁		
Johannisbeernektar	醋栗汁		
Maracujanektar	百香果汁		
Mangonektar	芒果汁		
Rhabarbernektar	大黄汁		
Als Schorle	混合汽水	0,20L	1.80€
		0,40L	3.20€

## Heisse Getränke | 热饮

Jasmin Tee	茉莉花茶	Pro Person	2.80€
Grüner Tee	绿茶	每人	
Chrysanthemen Tee	菊花茶		
Pfefferminz Tee	薄荷茶		
Ingwer Weizen Tee	生姜小麦茶		
Espresso	浓缩咖啡		2.10€
Espresso Doppelt	浓缩咖啡大份		3.20€
Espresso Macchiato 8,G	浓缩玛奇朵		2.20€
Kaffee	咖啡		2.30€
Cappuccino 8,G	卡布奇诺		2.90€
Latte Macchiato 8,G	拿铁玛奇朵		3.50€
Heiße Schokolade	热巧克力		3.20€

## Biere | Beer | 啤酒

### Erdinger Bier

Vollbier hell v. Fass A	拉格啤酒	0,3L	2.50€
		0,5L	3.60€
Hefeweissbier hell v. Fass A	白啤酒	0,3L	2.60€
		0,5L	3.80€
Hefeweissbier dunkel A	黑啤酒	0,5L	3.80€
Hefeweissbier leicht A	淡酒精啤酒		
Hefeweissbier alkoholfrei A	无酒精啤酒		
Radler 11,A	拉格混合雪碧	0,5L	3.50€
Russn 11,A	白啤混合雪碧		
Cola Weissbier 1,9,A	白啤混合可乐		

### Tsingtao Bier

Tsingtao Bier Pils A	青岛啤酒	0,33L	3.50€
Chinesisches Schankbier mit Reis hergestellt. 1903 als "Germania Brauerei" in der ehemaligen deutschen Kolonie Kiautschou gegründet.			

## Aperitife | 餐前酒

Prosecco	小杯 香槟	0,10L	3.90€
Prosecco Frizzante	气泡 香槟	0,20L	4.50€
Champagner Möet & Chandon Brut Imperial	酩悦 皇家小 香槟	0,20L	24.50€
Hugo	雨果 酒		5.90€
Aperol Spritz	意大利 开胃酒		
Wassermelonen Spritz	西瓜 气泡酒		
Pfirsich Spritz	蟠桃 气泡酒		
Maracuja Spritz	百香果 气泡酒		

## Spirituosen | 烈酒

Absolut Vodka	伏特加	2cl	3.20€
Chivas Regal 12 Jahre 40%	芝华士 12 年份		
Dry Gin	杜松子酒		
Jägermeister	圣鹿野 格力		
Ramazotti	米兰 香料甜酒		
Fernet Branca	比特 苦酒		
Danziger Goldwasser 40% Gewürzlikör mit 22 Karat Blattgold	22K 金箔 果酒	2cl	3.80€
Mei Gui Lu, Rosen Likör, China	玫瑰 露酒	2cl	3.20€
Bambus Schnaps, China	竹叶 青	2cl	3.20€
Er Guo Tou Schnaps, China	红星二 锅头	2cl	3.50€
Er Guo Tou ist ein Schnaps aus Peking, der ebenfalls große Beliebtheit hat. Auch er wird aus Hirse gewonnen. Der Name bedeutet übersetzt „zweite Destillation“ und steht für die Reinheit des Alkohols. Auch der Er Guo Tou hat stolze 56 Vol.-%. Er wird auch als „Getränk für das Volk“ bezeichnet.		500ml	35.00€
Maotai Schnaps, China	贵州 茅台酒	500ml	299.00€
Das Original! Moutai ist eine internationale, sehr berühmte chinesische Spirituose, die nach sehr langer Tradition aus Hirse und Weizen gebrannt wird. Der Geschmack ist kraftvoll und würzig. Perfekt als Digestif nach einem asiatischen Essen.			

自带酒开瓶费 20 欧元

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Feuertopf | 火锅

Bitte einen Tag vorher bestellen 请提前一天预订

Ab 2 Personen | 两人起

Classic 经典套餐	Pro Person	28.90€
Top 豪华套餐	Pro Person	38.90€

Auf Wunsch scharf oder nicht scharf  
可以选择四川辣味锅底或不辣鲜汤锅底

Inkl. aller Zutaten 以下菜品已经包含	Zutaten zum Nachbestellen 加菜
<b>für Top 豪华套餐特有</b>	
Australisches Rinderfilet in dünnen Scheiben	澳洲牛里脊 6.00€
Neuseeländischer Lammschlegel in Scheiben	新西兰羊里脊 6.00€
Große Salzwasser Garnelen	超大虾 6.00€
6 verschiedene kleine Zwischengerichte	6 份小吃 8.00€
<b>für Classic 经典套餐特有</b>	
Rinderfilet in dünnen Scheiben	牛肉 4.00€
Lammschlegel in Scheiben	羊肉 4.00€
Salzwasser Garnelen	大虾 4.00€
3 verschiedene kleine Zwischengerichte	3 份小吃 4.00€
<b>Für beide Varianten 全部包括</b>	
Schweinefilet in Scheiben	猪肉 4.00€
Hühnerbrustfilet in Scheiben	鸡肉 4.00€
Schweinehackbällchen	猪肉丸子 4.00€
Fischfilet gewürfelt	鱼片 4.00€
Kartoffelscheiben	土豆片 3.00€
Mu-Er Pilze	木耳 3.00€
Frische Champignons	蘑菇 3.00€
Chinakohl und Tofu	白菜和豆腐 3.00€
Verschiedene Gemüse der Saison	时令蔬菜 3.00€





Der Feuertopf ist ein traditionelles chinesisches Gericht, das aus dem Volk stammt. Er hat eine lange Geschichte hinter sich. Der Feuertopf in Szechuan, auch scharfer Feuertopf genannt, hat seinen Ursprung von der extensiven Weise des Essens der Matrosen und Arbeiter. Sie arbeiteten an den Alegern des Ufers vom Jialing-Fluss und des Chaotian-Tores Ende der Ming-Dynastie und Anfang der Qing-Dynastie. Mit der Entwicklung der Gesellschaft und Veränderung der Geschichte hat sich der Geschmack der Menschen auch geändert. Der einzigartige Geschmack vom Szechuan Feuertopf ist allmählich bei Menschen beliebter geworden. Szechuan gewann auch das Lob als „Ursprungsort des Feuertopfes“. Das Gefäß, das Herstellungsverfahren und die Gewürze usw. des heutigen Feuertopfes haben zwar tausende Entwicklungsjahre durchgelaufen, aber ein gemeinsamer Punkt blieb unverändert, nämlich das Herstellungsverfahren. Mit Feuer wird der Topf erhitzt. Mit Wasser wird dann das Essen gekocht. Diese Kochmethode ist bereits in der Shang- und Zhou-Dynastien entstanden, d.h. das war der Rohentwurf des Feuertopfs.

### 1. Topf

Die Beliebtheit des Szechuan Feuertopfs ist von seinem Topf abhängig. Er enthält den scharfen Geschmack der Chaotian Paprika und den brennenden Charakter des Pfeffers und den beißenden Duft des Ingwers. Außerdem werden Sojabohnen und fermentierter Klebreis (klebriger Reis, der fermentiert ist dient als Basismaterial und entfernt den stark riechenden Geruch von frischem Fisch und macht die hergestellte Suppe süßer) in den Topf hinzugefügt, damit sich alle Geschmäcker mit dem Rinderfett vermischen. Das ist die Geheimwaffe des Szechuan Feuertopfs. Mit der Popularität des Szechuan Feuertopfs sind die Gewürze des Szechuan Feuertopfs zu einer Ware geworden und werden im ganzen Land verkauft.

### 2. Den Feuertopf essen

Im Gegensatz zu anderen Gebieten Chinas, sitzen die Szechuaner zusammen am Tisch und essen den Feuertopf auch im heißesten Sommer. Der Yuanyang Topf lässt sich als Pionier in der Geschichte des Feuertopfs bezeichnen. Dieser Topf hat das Muster von Tai Ji. Die Suppengrundlage ist damit in scharfe (rote) Suppe und nicht scharfe (Weiße) Suppe aufgeteilt, was den Bedarf der Menschen an verschiedenen Geschmäckern deckt. Der größte Vorteil am Essen des Feuertopfs ist, dass man das Fleisch und das Gemüse zusammen in einem Topf essen und das Gericht nach seinen eigenen Vorlieben wählen kann.

### 3. Veränderung des Feuertopfs

Während die Traditionellen Zutaten des Szechuan Feuertopfs unverändert blieben, sind andere Zutaten mit der Veränderung der Zeit hinzugefügt worden. Die traditionelle rote (scharfe) Suppe des Feuertopfs entwickelte sich nach und nach zur roten und weißen Suppe, Suppe mit frischen Meeresprodukten, Suppe mit Kräutern, scharf-saure Suppe usw. Einige neue Feuertöpfe wie Topf voller Rinder, Topf voller Schafe, extravaganter Topf, Topf mit Fischköpfen, Topf mit Enten, Topf mit Hühnern, Topf voller Köstlichkeiten, Brei-Topf und kalter Topf sind entstanden.

„www.chinarundreisen.com“

## Suppen | 汤

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | <b>Yu Mi Geng   玉米羹</b> F<br>Maissuppe mit Goji und Ei   | 4.90€   |
| 2 | <b>Su Cai Tang   素菜汤</b> F<br>Gemüsesuppe mit Tofu, Mais, Chinakohl, Shiitake Pilzen und Glasnudeln  | 4.90€   |
| 3 | <b>Suan La Tang   酸辣汤</b> F<br>Sauer-scharfe Suppe, mit Ei, Tomaten, Tofu und Mu-Er Pilzen   |  4.90€ |
| 4 | <b>Hun Tun Tang   馄饨汤</b> B,K<br>Wan Tan Suppe mit Salzwassergarnelen Füllung  | 4.90€   |
| 5 | <b>Yulan Bai Guo Ji Tang   玉兰白果鸡汤</b><br>Hühnersuppe mit Ginkgo und Goji Beeren  | 6.90€   |
| 8 | <b>Song Lu Zi Bu Tang   黑松露滋补汤</b> F<br>Gemüsesuppe mit Goji und schwarzen Trüffelscheiben, die traditionelle chinesische Gesundheitssuppe | 12.90€  |

Der Schwarze Trüffel ist der teuerste Speisepilz: Als Schwarze Trüffel werden vor allem umgangssprachlich eine Vielzahl knolliger, meist unterirdisch wachsenden Pilze bezeichnet. Die Verbindung des Pilzes mit seiner Wirtspflanze, in der Regel Laubbäume, bringt beiden Nutzen. Die Wirtspflanze erhält Mineralsalze und Wasser und der Schwarze Trüffel wird mit Photosynthesischen Produkten versorgt, wodurch sich die ökologische Bedeutung des Pilzes ergibt.

\*Wenn sie eine größere Portion der Suppe möchten, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal

## Vorspeisen | 前菜

- |    |   |   |        |
|----|---|---|--------|
| 10 | <b>Wu Cai Liang Cai   五彩凉菜</b> C,E,F<br>Yulan's bunter Salat aus Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse der Saison und gebratenem Ei, Süß-sauer      |   | 5.90€  |
| 12 | <b>Suan Ni Bai Rou   蒜泥白肉</b> E, F<br>Salat von gekochtem in Scheiben geschnittenem Schweinefleisch mit Gurken und Knoblauchsoße,                 |    | 5.90€  |
| 13 | <b>Ba Wei Niu Rou   八味牛肉</b> F, K<br>Salat von im Gewürzsud gekochtem Rinderfilet auf Salatgurke mit einem Dressing aus Szechuanpfeffer und Sesam |   | 6.90€  |
| 14 | <b>Shan Jiao Mu Er   山椒木耳</b> E<br>Salat von Mu-Er Pilzen mit Chili   |    | 6.90€  |
| 15 | <b>Suan Rong Fei Cui   蒜蓉翡翠</b> E<br>Gurkensalat mit Knoblauch  |   | 5.90€  |
| 16 | <b>Lu Wei Pin Pan   卤味拼盘</b> E<br>Gemischter Salat von im Gewürzsud gekochtem und fein geschnittenem Schinken, Rindfleisch und Schweinezunge      |   | 18.90€ |
| 17 | <b>Kou Shui Ji   口水鸡</b> E, F<br>kalter würziger Hühnerfleischsalat im Gewürzsud gekocht, auf Salatgurke mit Erdnüssen Szechuanpfeffer und Chili  |  |        |
|    | Kleine Platte   小份  |   | 6.90€  |
|    | Große Platte   大份   |   | 16.90€ |



# Dim Sum & Nudeln | 面点

Dim Sum bedeutet in der Übersetzung etwa "das Herz berühren" im Sinne von kleinen Leckerbissen die das Herz berühren. Es sind kleine Gerichte entweder gedämpft, gekocht oder gebraten.

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 20 | <b>Dan Dan Mian   担担面</b> E,F,K<br>Gekochte dünne Weizennudeln mit Rinderhackfleisch und Erdnusssoße                                  | 4.90€   |
| 21 | <b>Niu Rou Tang Mian   牛肉汤粉</b> F<br>Reisnudeln mit in dünne Scheiben geschnittenem Rinderfilet                                       | 6.90€   |
| 22 | <b>Zhong Shui Jiao   钟水饺</b> K<br>Gekochte Zhong Teigtaschen mit einer Füllung aus Schweinehackfleisch und Gewürzen                   |  4.90€   |
| 23 | <b>Hong You Chao Shou   红油抄手</b> F,K<br>Gekochte Wantan mit einer Füllung aus Schweinehackfleisch und Wasserkastanien                 |  4.90€   |
| 24 | <b>Yue Ya Jiao   月牙饺</b> C,F<br>Gebratene vegetarische Teigtaschen mit einer Füllung aus Lotuswurzel, Bohnenkeimen und Tofu           | 4.90€   |
| 25 | <b>Bao Zi   包子</b> F<br>Gefüllte Hefeklösse mit einer Füllung aus Schweinehackfleisch, Ingwer und Wasserkastanien                     | 4.90€   |
| 27 | <b>Dan Pi Shao Mai   蛋皮烧麦</b> C<br>Gedämpfte Eierteigsäckchen mit einer Füllung aus Hühnerfleisch, Shiitake-Pilze und Wasserkastanien | 4.90€   |
| 28 | <b>Fen Zheng Niu Rou   粉蒸牛肉</b> F,O<br>Gedämpftes Rindfleisch in dünnen Scheiben mit Reismehl paniert, mit Knoblauch                  |  4.90€ |
| 29 | <b>Xiang Jian Bao   香煎包</b> F<br>Gebratene, gefüllte Hefeklösse mit einer Füllung aus Schweinehackfleisch, Ingwer und Wasserkastanien | 4.90€   |
| 30 | <b>Niu Rou He Zi   牛肉盒子</b> F<br>Gebratene Teigtaschen mit einer Füllung aus Rindfleisch, Shiitake-Pilzen und Wasserkastanien         | 4.90€   |
| 31 | <b>Qiao Qiao Mian   悄悄面</b> E, F<br>Gekochte dünne hausgemacht Weizennudeln mit Schweinehackfleisch und Erdnusssoße                   |  4.90€ |
| 32 | <b>Shui Jin Xia Jiao   水晶虾饺</b> F,B<br>Gedämpfte Reismehl Teigtaschen mit Salzwassergarnelen Füllung                                  | 5.90€   |

# Hauptspeisen | 主菜

Alle Speisen werden in traditioneller Schärfe zubereitet, können auf Wunsch jedoch nach dem jeweiligen Geschmack unserer Gäste gewürzt werden.

## Gemüse | 蔬菜

- |    |   |    |        |
|----|---|----|--------|
| 41 | <b>Qiang Chao Xi Hu Lu   炆炒西葫芦 F</b><br>Gebratene Zucchini mit verschiedenen Gewürzen und Szechuanpfeffer                         | 🌶️ | 9.80€  |
| 42 | <b>Qing Chao Tu Dou Si   清炒土豆丝 F</b><br>Gebratene Kartoffelstreifen mit chinesischem Essig und frischen Paprikastreifen           |    | 9.80€  |
| 43 | <b>Hao You Sheng Cai   蚝油生菜</b><br>Gebratener Kopfsalat mit Austernsauce  |    | 9.80€  |
| 44 | <b>Suan Rong You Cai Jian   蒜蓉油菜尖</b><br>Gebratene Rapsspitzen mit Knoblauch  |    | 9.80€  |
| 45 | <b>Gan Bian Si Ji Dou   干煸四季豆</b><br>Trocken gebratene grüne Bohnen   |    | 9.80€  |
| 46 | <b>Yu Xiang Qie Zi   鱼香茄子 F</b><br>Gebratene Auberginen mit Lauch, Ingwer und Knoblauch nach Szechuan Art                         | 🌶️ | 10.90€ |
| 47 | <b>Hu Pi Qing Jiao   虎皮青椒 F</b><br>Gebratene grüne Peperoni   | 🌶️ | 12.90€ |
| 48 | <b>Dong Gu Ba Cai Xin   冬菇扒菜心 F</b><br>Grünes Gemüse geschmort mit schwarzen Pilzen   |    | 12.90€ |
| 49 | <b>Chao Shi Ling Cai   炒时令菜</b><br>Gebratenes Gemüse der Saison, bitte erfragen sie Einzelheiten Sie bei unserem Service-Personal |    | 9.80€  |

- |    |   |      |        |
|----|---|------|--------|
| 50 | <b>Gong Bao Dou Fu   宫保豆腐</b> <small>F</small><br>Nach Gong-Bao Art gebratener Tofu mit gerösteten<br>Erdnüssen, Staudensellerie, Szechuanpfeffer und<br>getrockneten Szechuan Chilischoten | 🌶️   | 9.80€  |
| 51 | <b>Ma Po Dou Fu   麻婆豆腐</b> <small>F</small><br>Gekochte Tofu Würfel mit Lauch, fermentierten<br>Sojabohnen, Szechuanpfeffer, Rinderhackfleisch und<br>gemahlenem Szechuan Chili             | 🌶️🌶️ | 10.80€ |
| 52 | <b>Shi Jin Hui Dou Fu   什锦烩豆腐</b><br>Kurz gekochter Tofu mit gemischtem Gemüse der Saison   |      | 10.80€ |
| 53 | <b>Xiong Zhang Dou Fu   熊掌豆腐</b> <small>F</small><br>Zweimal gebratener Tofu mit dünnen Scheiben vom<br>Schweinefilet mit Lauch und Knoblauch in einer würzigen<br>Soße                     | 🌶️   | 14.90€ |
| 54 | <b>Yulan Xiang Dou Fu   玉兰箱豆腐</b> <small>F</small><br>4 große Salzwassergarnelen auf mit Hühnerhackfleisch gefüllten<br>Tofu Würfeln mit Broccoli, Wasserkastanien und Shiitake Pilzen      |      | 26.90€ |

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 60 | <p><b>Gong Bao Ji Ding   宫保鸡丁</b> <small>E,F,J</small></p> <p>Hühnerbrust Gong-Bao Art mit Paprika, gerösteten Erdnüssen, Staudensellerie, Szechuanpfeffer und getrockneten Szechuan Chilischoten gebraten</p>                               | 👉  | 13.90€                                    |
| 61 | <p><b>Si Chuan Huang Meng Ji   四川黄焖鸡</b></p> <p>Gebratenes Hühnerfleisch mit Pilzen, Ingwer und Kartoffeln</p>   |    | 16.90€                                    |
| 62 | <p><b>Yulan Jin Xiu Ji Ding   玉兰锦绣鸡丁</b> <small>E,F</small></p> <p>Kurz gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, Staudensellerie, frischem roten Paprika und Mu-Er Pilzen</p>  |    | 15.90€                                    |
| 63 | <p><b>La Zi Ji   辣子鸡</b> <small>E,F</small></p> <p>Kurz gebratenes Hühnerfleisch, auf sehr scharf Art mit Szechuanpfeffer und getrockneten Szechuan Chilischoten</p>   | 👑👑 | 18.90€                                    |
| 68 | <p><b>Gan Guo Ji Rou   干锅鸡肉</b> <small>F</small></p> <p>Scharf angebratenes Hühnerfleisch, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Gemüse der Saison</p> <p>für 2 Personen   两人份</p> <p>für 3 Personen   三人份</p> <p>für 4 Personen   四人份</p> | 👑👑 | <p>27.90€</p> <p>35.90€</p> <p>43.90€</p> |

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 71 | <b>Yu Xiang Rou Si   鱼香肉丝</b> <small>E,F</small>  | 13.90€ |
|    | Fleisch vom Schweineschlegel mit Mu-Er Pilzen, Staudensellerie, Paprika, Ingwer und Knoblauch nach Szechuan Art gebraten             |        |
| 72 | <b>Jiang Rou Si   酱肉丝</b> <small>F</small>   | 14.90€ |
|    | Gebratene Schweinefleischsteifen mit Lauchzwiebeln, Gurken und Karotten.   |        |
| 73 | <b>Xiang Su Pai Gu   香酥排骨</b> <small>F</small>   | 17.90€ |
|    | Knusprig gebratene Schweinerippchen mit Paprika und Zwiebeln   |        |
| 74 | <b>Hui Guo Rou   回锅肉</b> <small>F</small>         | 18.90€ |
|    | Zweimal gebratener Schweinebauch mit Lauchzwiebeln, Paprika und Szechuanpfeffer in würziger Soße                                     |        |
| 76 | <b>Guo Ba Rou Pian   锅巴肉片</b> <small>F,I</small>   | 22.90€ |
|    | Gebratenes Schweinefleisch mit Pilzen und Gemüse auf einer Reiskruste serviert, süßsauer   |        |
| 78 | <b>Gan Guo Pai Gu   干锅排骨</b> <small>F</small>   | 27.90€ |
|    | Scharf angebratene Schweinerippchen mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Gemüse der Saison  |        |
|    | für 2 Personen   两人份   | 27.90€ |
|    | für 3 Personen   三人份   | 35.90€ |
|    | für 4 Personen   四人份   | 43.90€ |

- |    |  |    |                            |
|----|--|----|----------------------------|
| 80 | <b>Sha Cha Niu Rou   沙茶牛肉</b> <sup>F</sup><br>Steifen vom Rinderfilet mit Sojasprossen, Staudensellerie und buntem Paprika gebraten mit Sha-Cha Soße   |    | 16.90€                     |
| 81 | <b>Jiang Bao Niu Rou Si   姜爆牛肉丝</b> <sup>F</sup><br>Kurz gebratenes Rindfleisch mit Ingwerstreifen, Staudensellerie und frischem roten Paprika   |    | 19.90€                     |
| 82 | <b>Gan Xun Shao Niu Rou   甘荀烧牛肉</b><br>Chinesisches Rindergulasch mit Karotten   | 👉  | 19.90€                     |
| 84 | <b>Shui Zhu Niu Rou   水煮牛肉</b> <sup>F,I,K</sup><br>Rindfleischtopfchen mit gekochtem Rinderfilet auf Lauch, Staudensellerie, und Sojasprossen mit Szechuanpfeffer und Knoblauch                                  | 👑👑 | 22.90€                     |
| 88 | <b>Gan Guo Niu Rou   干锅牛肉</b> <sup>F</sup><br>Scharf angebratenes Rindfleisch, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Gemüse der Saison<br>für 2 Personen   两人份<br>für 3 Personen   三人份<br>für 4 Personen   四人份 | 👑👑 | 28.90€<br>36.90€<br>44.90€ |

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 90 | <p><b>Zi Ran Yang Rou   孜然羊肉</b> <small>F</small></p> <p>Gebratene Scheiben vom Lammschlegel mit frischem Paprika und Zwiebeln, mit Kreuzkümmel gewürzt</p>   | 18.90€  |
| 91 | <p><b>Cong Bao Yang Rou   葱爆羊肉</b> <small>F</small></p> <p>Kurz gebratenes Lammfleisch mit Lauchstreifen, Staudensellerie und frischem Paprika</p>  | 19.90€  |
| 92 | <p><b>Yulan Mi Zhi Yang Rou   玉兰秘制羊肉</b> <small>F,I,K</small></p> <p>Scheiben vom Lammschlegel, gebraten mit Staudensellerie, Ingwer, Mu-Er Pilzen und buntem Paprika</p>   | 19.90€  |
| 93 | <p><b>Shui Zhu Yang Rou   水煮羊肉</b> <small>F,I,K</small></p> <p>Lammfleischtopfchen mit gekochtem Lammfleisch auf Lauch und Staudensellerie mit Sojasprossen, Knoblauch und Szechuanpfeffer</p>  | <p>🌶️🌶️🌶️ 24.90€</p>                                  |
| 98 | <p><b>Gan Guo Yang Rou   干锅羊肉</b> <small>F</small></p> <p>Scharf angebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Gemüse der Saison</p> <p>für 2 Personen   两人份</p> <p>für 3 Personen   三人份</p> <p>für 4 Personen   四人份</p> | <p>🌶️🌶️</p> <p>30.90€</p> <p>38.90€</p> <p>46.90€</p> |

- |     |  |    |        |
|-----|--|----|--------|
| 100 | <b>Yulan Ya Si   玉兰鸭丝</b> F  | 👉  | 16.90€ |
|     | Gebratene Streifen von der Entenbrust mit grünen Gartenbohnen, Paprika, Ingwer und getrockneten Chilischoten                             |    |        |
| 101 | <b>Jiang Bao Ya Si   姜爆鸭丝</b> F  |    | 19.90€ |
|     | Kurz gebratene Streifen von der Entenbrust mit Ingwerstreifen, Staudensellerie und frischem roten Paprika                                |    |        |
| 102 | <b>Gong Bao Ya Kuai   宫保鸭块</b> F,I   | 👉  | 19.90€ |
|     | Gebratene Entenbrust mit frischem Paprika, gerösteten Erdnüssen, Staudensellerie, Szechuanpfeffer und getrockneten Szechuan Chilischoten |    |        |
| 103 | <b>Xiang Su Ya   香酥鸭</b> F   |    | 26.90€ |
|     | Knusprig angebratene ½ Entenbrust mit Gemüse   |    |        |
| 108 | <b>Gan Guo Ya   干锅鸭</b> F  | 👉👉 |        |
|     | Scharf angebratene Entenbrust mit Kartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Gemüse der Saison  |    |        |
|     | für 2 Personen   两人份   |    | 30.90€ |
|     | für 3 Personen   三人份   |    | 38.90€ |
|     | für 4 Personen   四人份   |    | 46.90€ |




- 110 **San Se Yu Pian | 三色鱼片** <sup>D</sup>  
 Kurz gebratenes Fischfilet mit frischem roten Paprika,  
 Staudensellerie und Mu-Er Pilzen  
 Mit Pangasius Filet | 白鱼 15.90€  
 Mit Rotbarsch Filet | 玫瑰鱼 21.90€
- 111 **Yulan Zi Wei Kao Yu | 玉兰滋味烤鲭鱼** <sup>D</sup>   
 Gegrillte Makrele auf einem der Saison entsprechendem  
 Gemüsebett  
 Klein | 小份 16.90€  
 Groß | 大份 22.90€
- 112 **Dou Fu Shao Yu | 豆腐烧鱼** <sup>D</sup>   
 Gekochtes Fischfilet mit Tofu, Knoblauch und Szechuan  
 Kimchi  
 Mit Pangasius Filet | 白鱼 17.90€  
 Mit Rotbarsch Filet | 玫瑰鱼 22.90€
- 113 **Shui Zhu Yu Pian | 水煮鱼片** <sup>D,F,I,K</sup>   
 Gekochtes Fischfilet auf Lauch, Staudensellerie  
 Sojasprossen und frischen Tofuscheiben  
 mit Pangasius | 白鱼 19.90€  
 mit Rotbarsch | 玫瑰鱼 24.90€
- 114 **Jia Chang You Yu | 家常鱿鱼**  26.90€  
 Gebratener Tintenfisch mit Paprika und Brokkoli nach  
 Szechuan Art
- 115 **Jiang Cong Mo Yu | 姜葱墨鱼** 28.90€  
 Kurz gebratene Tintenfisch-Tuben mit eingelegtem Ingwer,  
 Knoblauch und Paprika

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 120 | <p><b>Xia Ren Chao Ji Dan   虾仁炒鸡蛋(儿童餐)<sup>F</sup></b><br/>                 Kleines gebratenes Omelett mit Garnelen und Paprika<br/>                 (für unsere kleine Gäste)</p>   | 10.90€                                    |
| 121 | <p><b>Yulan Yin Xing Hui Xia   玉兰银杏焗虾<sup>F</sup></b><br/>                 Gebratene Garnelen mit Ginko und Gemüse der Saison</p>  | 18.90€                                    |
| 122 | <p><b>Shi Jin Hai Xian Guo Ba   什锦海鲜锅巴<sup>F,I</sup></b><br/>                 Meeresfrüchte mit Pilzen und Gemüse auf einer<br/>                 Reiskruste serviert, süßsauer</p>   | 24.90€                                    |
| 124 | <p><b>Xiang La Xia   香辣虾<sup>B</sup></b> <br/>                 Scharf angebratene Garnelen mit Gemüse der Saison</p>  | 28.90€                                    |
| 125 | <p><b>Jiao Yan Xia   椒盐虾<sup>B</sup></b><br/>                 Knusprig angebratene Garnelen mit Lauch und Gemüse<br/>                 der Saison</p>   | 28.90€                                    |
| 128 | <p><b>Gan Guo Da Xia 干锅大虾<sup>F,B</sup></b> <br/>                 Scharf angebratene Tiger Garnelen mit gebratenen<br/>                 Kartoffeln, Zwiebeln und verschiedenem Gemüse der<br/>                 Saison</p> <p>für 2 Personen   两人份</p> <p>für 3 Personen   三人份</p> <p>für 4 Personen   四人份</p> | <p>34.90€</p> <p>42.90€</p> <p>50.90€</p> |
| 129 | <p><b>Cui Zha Xia Shan   脆炸虾扇(4只)<sup>B</sup></b><br/>                 Vier Knusprig angebratene Große Salzwasser Garnelen.<br/>                 (Zubereitungszeit ~ 20 min, 烹饪时间约 20 分钟)<br/>                 jede zusätzliche Garnele   每加一只</p>   | <p>36.00€</p> <p>9.00€</p>                |

## Gerichte nur auf Vorbestellung | 需预定菜品

- |     |   |      |        |
|-----|---|------|--------|
| 201 | <b>Xiang La Zhu Ti   香辣猪蹄 F</b><br>Leicht gekochte und danach gebratene Schweinefüße nach Szechuan Art  | 🌶️🌶️ | 19.90€ |
| 202 | <b>Tang Cu Pai Gu   糖醋排骨 K</b><br>Gebratene Schweinerippchen mit süßsaurer Soße Szechuan Art  |      | 23.90€ |
| 203 | <b>Xiang La Ye Zhu Rou   香辣野猪肉</b><br>Besonders eingelegtes und gebratenes Wildschweinfleisch nach Szechuan Art   | 🌶️🌶️ | 26.90€ |
| 204 | <b>Yulan Liang Ban Tu Ding   玉兰凉拌兔丁</b><br>kaltes würziges Kaninchenfleisch im Gewürzsud gekocht, auf einem Gemüsesalat mit Szechuanpfeffer und Chili Soße  | 🌶️🌶️ | 28.90€ |
| 205 | <b>Dong Po Zhou Zi   东坡肘子</b><br>Geschmorte Schweinshaxe nach Art des berühmten Dichters Dong Po aus Szechuan.  |      | 32.90€ |
| 206 | <b>Yu Xiang Lu Rou   鱼香鹿肉</b><br>Wildbret mit Mu-Er Pilzen, Staudensellerie, Paprika, Ingwer und Knoblauch nach Szechuan Art gebraten (nähere Angaben zum Wildbret erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal) | 🌶️   | 32.90€ |
| 208 | <b>Shuang Wei Shan Bei   双味扇贝</b><br>Jakobsmuscheln kurz gekocht auf angebratenen Reisnudeln  |      | 34.90€ |

- 209 **Chao Xian Xie | 炒鲜蟹 B**  
 Angebratene Krebse  
 mit Szechuan Pfeffer und Chili | 香辣味  38.90€  
 mit Ingwer und Lauch | 姜葱味 38.90€
- 210 **Xiang Xiang E Yu Rou | 香香鳄鱼肉 B** 38.90€  
 Gegrillt Krokodilfleisch mit Sesam mit süßsaurer Soße  
 Szechuan Art
- 211 **Gong Bao Long Xia | 宫保龙虾 B**  46.90€  
 Nach Gong-Bao Art gebratener Hummer mit gerösteten  
 Erdnüssen, Staudensellerie, Szechuanpfeffer und  
 getrockneten Szechuan Chilischoten
- 212 **Hei Song Lu Cui Xia | 黑松露脆虾(4只) B** 50.00€  
 Vier Knusprig angebratene Große Salzwasser Garnelen  
 mit schwarzen Trüffelscheiben  
 Pro Zusatzstück | 每加一只 12.50€
- 213 **Long Xia Shuang Chi | 龙虾双吃 B** 58.90€  
 Zweierlei vom Hummer:  
 1, Hummersuppe mit Grütze-Einlage Eier und Schinken  
 2, Kurz gebratener Hummer mit Ingwer, Staudensellerie,  
 frischem roten Paprika und Mu-Er Pilzen
- 214 **Yulan Song Lu Hui Shi Jun | 玉兰黑松露烩什菌** 88.90€  
 Angebratene schwarze Trüffelscheiben mit gemischten  
 Pilzen und Goji Beeren

## Dessert | 甜品

- 150 **San Se Tang Yuan | 三色汤圆** E,H,K 4.50€  
3 gekochte Klebreisklößchen mit Erdnussfüllung, bestreut mit Kokosraspeln, schwarzem Sesam und gemahlene Haselnüssen
- 151 **Nan Gua Bing | 南瓜饼** 4.50€  
4 Taler aus Kürbisteig mit Klebreis- und Dattelmusfüllung
- 152 **Tang Shui Ci Ba | 糖水糍粑** 4.50€  
kleine gedämpfte und danach ausgebackene Bauernhauskuchen mit brauner Zuckersirup übergossen
- 153 **Qiao Ke Li Jin Guo | 巧克力金果** 4.50€  
Gebackene Gold Tofu Stückchen mit Schokoladensauce
- 154 **Xiang Jiao Chun Juan | 香蕉春卷** 4.50€  
Zwei gebackene Bananen-Frühlingsrollen mit Schokoladen- und Erdbeersauce
- 155 **Bing Lv Dou Tang | 冰绿豆汤** 3.50€  
Kalte gesüßte Suppe mit grünen Bohnenkernen
- 156 **Bing Qi Lin | 冰淇淋** 4.50€  
Zwei Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere oder Schokolade)

Fast alle der Gerichte können Sie gut verpackt als  
Take away mitnehmen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

