

Nachtisch



Tang Bao – Warme Schoko Dumplings mit Zimt, Kakao und Vanille-Sauce

6
€



Gebackene Banane – „The Real Thing“

6
€



Parfait von weißer Schokolade an frischer Passionsfrucht-Sauce und Meersalzflocken

6
€

Inside Out



Grüne Veggie

5
€

Dumplings



Sweet Potato – Süßkartoffel, Walnuss

7
€



Cho You Bao – süß-mariniertes Schwein (1 Stück)

7
€



Shou Mai – Schwein, Wasserkastanie, Rogen

7
€



Shanghai – Schwein, Ingwer, Brühe

7
€



Ha Gao – Garnele, Bambus

7
€



Baozi – Schwein, Ingwer

7
€



Red Lamb – Lamm

7
€



Dark Duck – Ente, Marone, Feige

7
€



Black Beef – Rind

7
€



White Chicken – Hühnchen

7
€



Orange Prawn – Garnele, Wasserkastanie

7
€



Green Veggie – Gemüse

7
€

KALTE DIM SUM



Gedämpfte Okraschoten an Wasabi-Veggie-Dip mit Bonitoflocken, Sesam

5
€



Rettich im Porzellantopf gereift

5
€



Rosa Roastbeef-Streifen mit Koriander, Chili und Soja-Sauce

9
€



Ochsenbäckchen in Reiswein, Chili, Zimt und Sternanis mit Goji-Beeren

9
€



Thunfisch Sashimi auf Rote Beete, Wasabi, Sojabohnen

11
€



Geflämmtes Sashimi vom Lachs-Loin mit Avocado an Ingwer-Limetten-Saft

10
€



Hähnchen mit Chili-Öl und geriebenen Erdnüssen

7
€



Oktopussalat an Kohlrabistreifen und in Soja-Sauce eingelegten Radieschen mit Honig-Limettendressing

8
€



Brandenburger Karpfen in dunkler Pilz-Soja-Sauce, Shanghai Style

8
€



1000-jährige Eier auf Seidentofu-Würfeln mit Szechuan-Salzgemüse

8
€



Gurkensalat in Essig, Knoblauch, Sesam- und Chili-Öl

4
€



Koriander-Salat mit getrockneten Baby-Shrimps, Zitronen-Apfelessig-Dressing, Sesam

7
€



Gedämpfte Aubergine eingelegt in frischem Ingwer und chinesischem „Lau Zhen Zhu“-Essig

6
€

WARME DIM SUM



Garnelen in Wasabi-Mayo, Mango und Orangenschalen, Singapur Style

9
€



Butterweicher Schweinebauch mit Pak Choi

8
€



Schweinerippchen in dunkler Soja-Honig-Sauce

9
€



Wantan in Szechuan Chili-Öl und Salzgemüse

7
€



Traditionell chinesisches Auberginengericht mit einer unbeschreiblichen Sauce

6
€



Knusprige Wachtel in Gemüsenest mit Yuja-Rotwein-Dip

11
€



Edamame mit grobem Meersalz

5
€



Gedünsteter Brokkoli mit vegetarischer BBQ-Sauce und Knoblauchstreuseln

7
€



Pak Choi mit gebackenem Ingwer und Austernsauce

6
€



Garnelenbällchen auf frischen Shiitake Pilzen

8
€



Black Tiger Prawns, gegrillter Aal und spanischer Schinken auf Wachtelei

10
€



Grüner Spargel mit Wachtelei, knusprigem Seetang, Zitronensaft und Wasabi-Mayo

8
€



Zaerte Baby-Calamari am Spieß wie bei Afon in Zhejiang

9
€



Riesengarnelen am Spieß, roter Szechuan Chili und Knoblauch

9
€



Jakobsmuscheln auf Seidentofu in Myling Soja Soße und Chili-Öl

11
€



Chinesischer Taschenkrebs auf Chili-Limetten-Mayo

10
€



Knuspriger Schweinespeck mit asiatischen Wildkräutern und Chili

7
€



Marinierte Hähnchenspieße mit Wasserkastanien und Lauch in Limetten-Honig-Sauce

9
€



Argentinisches Rinderfilet, in feine Würfel geschnitten, mit Peperoni und roten Zwiebeln in einer Soße aus schwarzem Pfeffer

13
€



Marinierte Entenbrust nach Peking-Style mit Pfannkuchen zum Selberrollen

17
€



Knuspriger Tofu mit Knoblauch, Chili, Thaibasilikum und Meersalz

7
€



Süßkartoffelstückchen mit chinesischer Szechuan Pfeffer Mayo

6
€



Kabeljau gebacken, Honigmelone, Granatapfel und Fisch-Zitronen-Chili-Sauce

12
€



Traditionelle Shanghai-Frühlingsrolle mit Spitzkohl, Bio Hähnchenbrust, Glasnudeln und Schnittlauch 5 €



Gefüllte Frühlingsrollen mit Entrecôte und Wasserkastanien 9 €



Tofurolle mit Winterbambus, Pilzen und Wurzelgemüse an einer vegetarischen Sauce 7 €

VEGETARISCH FÜR ZWEI



VEGETARISCH FÜR ZWEI

DIM SUM FÜR ZWEI



DIM SUM FÜR ZWEI

DE LUXE MENÜ



DE LUXE MENÜ

MEISTER AFONS MENÜ



MEISTER AFONS MENÜ