

Klassik

Hausgemachte Dim Sum : (Bio Urweizen aus Meran und Reismehl) €

- **Hong You Wan Tans**, gekocht, Schwarzfederhuhn, Soja, Chili Öl 12 / 4 Stk.
- **Shao Mai**, gedämpft, Kaninchenfleisch, Reis, Möhre 12 / 4
- **Jian Jiao**: gebraten, Duroc Schweinefleisch, Chinakohl, Taleggio 12 / 4
- **Xia Jiao**, gedämpft, Wildgarnelen, Wasserkastanien, Tomaten 12 / 2
- **Xiao Long Bao**, gedämpft, Kalbsfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln 12 / 4
- **Su Jiao**, gebraten, Taro Kartoffeln, Cima di Rapa 12 / 4

Kleine Gerichte

Frische Austern, Ingwer – Charlotten – Reisessig	15 / 3 Stk
Fisch Suppe a la Monsieur Wang	12
Ochsenfleisch Salat, Reisessig, Chili Öl	15
Tofu in Chili Sauce eingelegt, fermentierter wildblumenkohl	14
Löwenkopf, Topinambur, Pilze	15
Oktopus, Kircherbsen, Kräuter Öl	18
Hausgebeizter Lachs, Wildkräuter Salat	16

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!

Hausgemachte Nudeln :

- mit Rindergehacktem (Dan Dan Mian) 18
- mit Sommertrüffel 22

Hauptgericht mit Reis

	€
- Schwarzfederhuhn Geschnitztes, Gemüse, Pilze, Erdnüsse, Kungpao Art, scharf	26
- Entrecote vom Grill mit Wok Gemüse, Gewürz Jus	36
- Amerikanisches Roastbeef, Wok Gemüse, Soja Jus	38
- Perlhuhn Keule, Pilz Ragout	26
- Rotbarsch Filet, Pfifferlinge	32
- Rinderfilet Geschnitztes , Spargel, Soja Jus	29
- Sautierte Aubergine, Breitbohnen, Pimientos, Sojasoße	18

Dessert mit Hausgemachtem Eis

- Warme Reispraline, gekocht, schwarze Sesam Füllung, Grüntee Sorbet	10
- Warmes Schoko Törtchen, Himbeeren Sorbet	12
- Litschi Sorbet mit Roku Gin	10

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!



PETITE CHINOISERIE

Menü ab 2 Personen

Roher Thunfisch Salat, Rhabarber 18

Shui Jiao, gekocht, Artischocken, Buffel Mozzarella 12

Rinderfilet, Pimientos, Kräuterseitlinge, Pfeffer Jus 38

Marinierte Erdbeeren, Macaponen Creme, Erdbeeren Sorbet 14

4 Gänge – €75,00 Weinbegleitung €36,00

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!

Getränke

Mineralwasser Taunusquelle, Medium/Naturell	0,25l / 3,0	0,75l / 8,0
Apfel Cider, Frank John, Pfalz, Demeter	0,75l / 42	
Tiger Pils	0,33l / 5,0	
Alkoholfreies Pils, Lamms Bräu, Bio	0,33l / 5,0	
Plan B, alkoholfreies Pils, Apfelsaft, Maracuja Sirup, auf Eis	0,15l / 7,0	
Kombucha, Raspberry oder Cucumber- Mint, auf eis	0,33l / 5,5	
Bio Proviant Schorle: Kirschen-Granatapfel / Apfel / Ingwer – Zitrone	0,33l / 4,5	
Orangina	0,25l / 4,0	

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	Tasse / 3,5
Cappuccino, Milch Kaffee, Latte Macchiato	Tasse / 4,0
<u>Bio Tee zur Wahl</u>	Kännchen / 5,0

- Weißer Tee, Natur, nur getrocknet
- Oolong Tee, halb fermentiert, getrocknet,
- Pu Ehr Tee, voll fermentiert, gerüstet intensiv
- Bergkräuter Tee, Griechenland, floral, frisch

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!

Offene Weine, Flaschen Weinkarte separat

<u>Aperitif</u>	0,1l /€ Fl/€	Jahr
Rosé Cava, Juvé & Camps, Barcelona, Bio	9,0	
Marakuja Sirup mit Sekt Aufguss	8,5	
Alkoholfreier Sekt, St. Antony, Rheinhessen	8,0	
Plan B, Alkoholfreies Pils, Apfelsaft, Mandarin Sirup, Eis	0,15 / 6,0	
<u>Weißwein & Rosé</u>	0,1l / 0,2l /€ Fl.	Jahr
Reiswein, gekühlt	0,1l / 6,0	
Pflaumen Wein, trocken	0,1l / 6,0	
Riesling trocken, Regnery, Mosel	5,0 / 10 / 36	2024
Chardonnay, Beaujolais, Burgund	7,0 / 14 / 40	2023
Cuvee Blanc, Chateau Suduiraut, Bordeaux	6,0 / 12 / 38	2022
Gut Edel, Max Geitlinger, Baden, Maischvergoren, Bio	6,0 / 12 / 38	2023
Rosé, Chateau Roubine, Province, Bio	5,0 / 10 / 36	2025
<u>Rotwein</u>	0,1l / 0,2l / € Fl.	Jahr
Cuvee, Chateau la Baron, Languedoc, Bio	7,0 / 14 / 40	2022

Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karte, keine Kreditkarten! Bei Allergien bitte unbedingt melden!