



Shanghai × Huaiyang Cuisine

FRESH INGREDIENTS · HANDMADE SPECIALTIES · AUTHENTIC FLAVORS



We celebrate the elegance of Shanghai and Huaiyang cuisine, two of China's most refined culinary traditions.

Using fresh ingredients and carefully crafted recipes, we bring together delicate flavors, handmade dumplings, fresh noodle dishes, and seasonal specialties.

Our philosophy is simple: quality ingredients, authentic flavors, and dishes prepared with care every day.



We invite you to experience the taste of modern Chinese dining in a warm and welcoming atmosphere.



SOUPS 汤

S1 上海菜肉馄饨汤 🍲 ABCF

€ 14.90

10 zarte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Pak Choi, leichte Brühe.

10 Shanghai-style wontons filled with pork and pak choy, light savory broth.

S2 小馄饨汤（虾肉或鲜肉）🍲 ABCF

€ 8.90

Suppe mit 6 kleinen Wan Tans, gefüllt mit Garnelen oder Schweinefleisch.

Soup with 6 small wan tans filled with prawns or pork.

S3 冬阴功虾汤 🌶️ BDN

€ 9.90

Thailändische scharf-saure Suppe mit Garnelen.

Thai spicy and sour soup with prawns.

S4 冬阴功鸡肉汤 🌶️ DN

€ 6.90

Thailändische scharf-saure Suppe mit Hühnerfleisch.

Thai spicy and sour soup with chicken.

S5 什锦蔬菜汤 🌿 FN

€ 5.90

Bunte Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse.

Mixed seasonal vegetable soup.



DIM SUM & SMALL BITES 点心

Pan-Fried Appetizers 煎类

- v1 生煎馒头** 🍡 AFN € 11.90
4 Stk. Teigtaschen mit saftiger Schweinefleischfüllung, knusprigem Boden und lockerem Hefeteig.
4 Buns filled with juicy pork, featuring a crispy base and fluffy dough.
- v2 锅贴 (虾肉或鲜肉)** ABN € 9.90
6 Stk. Knusprig gebratene Dumplings mit Garnelen oder Schweinefleischfüllung.
6 pieces of crispy pan-fried prawn or pork dumplings.
- v3 红油抄手 (虾肉或鲜肉)** ABEFN € 8.90
Garnelen- oder Schweine Wan-Tans in aromatischer Chili-Erdnuss-Sauce.
Prawn or pork wontons in a rich chili-peanut sauce with a pleasant spicy kick.
- v4 素饺** 🌿 ACFN € 8.90
6 Stk. gebratene Dumplings mit saisonalem Gemüse.
6 pieces pan-fried vegetable dumplings.

Crispy & Fried Specialties 炸类

- v5 葱油饼** 🍡 AFN € 8.90
Knuspriger Frühlingszwiebel-Pfannkuchen goldbraun gebacken, serviert mit Chilisauce.
Crispy Shanghai-style scallion pancake, pan-fried until golden brown, served with chilli sauce.
- v6 排骨年糕** 🍡 AFN € 13.90
Knuspriges Schweinskarree mit Reiskuchen in aromatischen Sauce.
Crispy pork chop served with rice cakes in a flavorful Shanghai-style sauce.
- v7 糍饭糕** BFNR € 7.90
3 Stk. Goldbraun frittierte Klebreisstücke nach traditioneller Shanghaier Art
3 pieces golden fried Shanghai-style sticky rice sticks.
- v8 藕盒** ABN € 8.90
3 knusprig ausgebackene Lotuswurzeln mit Garnelenfüllung.
3 crispy lotus roots stuffed with prawns, served with rice vinegar.
- v9 香辣小鱼干** 🌶️ ADN € 10.90
Knusprig gebackene kleine Fische mit Chili und Gewürzen.
Crispy fried baby fish seasoned with chili and spices.



- V10 香酥鸭卷** AFN € 8.90
3 knusprige Entenrollen mit Gemüsefüllung.
3 crispy duck rolls filled with vegetables.
- V11 土豆包虾** ABCN € 7.90
4 knusprige Garnelen umhüllt von feinen Kartoffelfäden
4 crispy prawns wrapped in shredded potato.
- V12 炸小春卷** 🌿 ACFN € 5.90
6 goldbraun frittierte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung.
6 golden-fried spring rolls filled with fresh vegetables.

Steamed Dim Sum 蒸类

- V13 蒸物组合**(小笼包 虾饺 韭菜饺 烧麦) 🍵 ABCFN € 9.90
Eine Auswahl unserer 4 beliebtesten gedämpften Spezialitäten.
A tasting selection of our 4 most popular steamed specialties.
- V14 上海烧卖** 🍵 AF € 6.90
2 Stk. gedämpfte Shao Mai mit Klebreis, Schweinefleisch und Pilzen.
2 pieces steamed shaomai filled with sticky rice, pork and mushrooms.
- V15 小笼包** AN € 8.90
4 Stk. traditionelle Teigtasche mit saftiger Schweinefleischfüllung und Brühe im Inneren.
4 pcs. traditional Shanghai soup dumplings filled with juicy pork and flavorful broth.
- V16 虾饺** ABN € 7.90
4 gedämpfte Teigtaschen mit großzügiger Garnelenfüllung und zarter Textur.
4 steamed dumplings generously filled with prawns.
- V17 韭菜饺** ABN € 7.90
4 gedämpfte Dumplings mit Garnelen und chinesischem Schnittknoblauch.
4 steamed dumplings filled with prawns and Chinese chives.
- V18 素小笼包** 🌿 AN € 7.90
4 gedämpfte Teigtasche mit Gemüsefüllung.
4 steamed Xiao Long Bao filled with a flavorful vegetable mixture.



COLD APPETIZERS 冷菜

- L1 上海熏鱼 🍴 FN € 15.90
Knusprig frittierte Fisch nach Shanghaier Art, eingelegt in Gewürzmarinade
Crispy fried fish marinated in a traditional Shanghai-style soy sauce.
- L2 盐水鸭 🍴 F € 15.90
Zarte Entenscheiben nach traditioneller Nanjinger Art, leicht gewürzt.
Tender Nanjing-style duck, lightly seasoned and exceptionally juicy.
- L3 水晶牛肉片 🍴 FN € 12.90
Dünn geschnittenes Rindfleisch in einer traditionellen Gewürzmarinade, kalt serviert.
Thinly sliced beef marinated in traditional spices, tender, aromatic and served cold.
- L4 四喜烤麸 🍴 🌱 AEFN € 10.90
Geschmortes Weizengluten mit Pilzen und Erdnüssen.
Braised wheat gluten with mushrooms and peanuts.
- L5 千层猪脆耳 FN € 11.90
Fein geschnittene Schweineohren, verfeinert mit hausgemachter Würzsauce.
Thinly sliced pig ears, served with a savory house dressing.
- L6 卤水鸡胗 FN € 11.90
Traditionell geschmorte Hühnermägen in aromatischem Gewürzsud.
Traditional soy-braised chicken gizzards slowly simmered in aromatic spices.
- L7 凉拌豆腐干 🌱 FN € 8.90
Fein geschnittener Tofu mit frischem Koriander, Sesam und leichter Würzsauce.
Shredded tofu tossed with fresh coriander, sesame and a light savory dressing.
- L8 皮蛋豆腐 CFN € 9.90
Seidentofu mit Century Egg, Sesam und leichter Sojasauce.
Silken tofu with century egg, sesame and a delicate soy dressing.
- L9 凉拌黄瓜 🌱 N € 8.90
Knackige Gurken mit Knoblauch, und einem erfrischenden chinesischen Dressing.
Crunchy cucumber salad with sesame and a refreshing Chinese-style dressing.
- L10 芒果沙拉 🌱 ACFEN € 8.90
Frische Mango mit Salat und einem süß-säuerlichen Sesam-Dressing.
Fresh mango with salad and a sweet-and-tangy sesame dressing.



WOK SPECIALS 炒菜

米饭

€ 2.90

Zusätzliche Portion Reis
Extra portion of rice

BEEF 牛肉

R1 黑椒牛柳 🍴 AFN

€ 35.90

Zarte Rinderfiletstreifen mit Gemüse in einer kräftigen schwarzen Pfeffersauce.
Tender beef fillet strips stir-fried with fresh vegetables in a rich black pepper sauce.

R2 酱爆牛柳 🍴 AFN

€ 35.90

Zarte Rinderfiletstreifen mit Gemüse in einer kräftigen aromatischen Sojasauce im Wok gebraten.
Tender beef fillet strips stir-fried with fresh vegetables in a rich soy sauce.

R3 尖椒炒牛舌 F

€ 19.90

Zarte Rinderzunge mit Pfefferoni im Wok gebraten.
Tender beef tongue stir-fried with green chilies.

R4 茭白青椒牛肉 F

€ 17.90

Zarter Rindfleisch mit Wasserbambus und Paprika, frisch im Wok gebraten.
Tender beef stir-fried with water bamboo and sweet peppers.

R5 砂锅炖牛肉 F

€ 16.90

Zartes Rindfleisch im Tontopf, serviert auf einem Bett aus Chinakohl.
Clay pot braised beef served on a bed of Napa cabbage.



PORK 猪肉

Z1 红烧肉卤蛋 🍲 CFN € 25.90

Langsam geschmorter Schweinebauch nach Shanghaier Art in karamellisierter Sojasauce, serviert mit geschmortem Ei.

Traditional Shanghai-style braised pork belly slow-cooked in caramelized soy sauce, served with a soy-braised egg.

Z2 砂锅狮子头 🍲 FN € 27.90

Große handgeformte Schweinefleischbällchen, langsam im Tontopf geschmort und besonders zart im Geschmack.

Shanghai Lion's Head — traditional hand-crafted pork meatballs, slow-braised in a clay pot until exceptionally tender.

Z3 小炒Mangalica卷毛猪 🍲 FN € 35.90

Wokgebratenes Mangalica Schweinefleisch mit Gemüse.

Wok-fried Mangalica pork with vegetables.

Z4 糖醋排骨 或 椒盐排骨 AFN € 19.90

Knusprige Schweinerippchen in einer glänzenden süß-sauren Glasur oder mit Salz, Pfeffer und aromatischen Chilischoten.

Crispy pork ribs coated in a classic Shanghai-style sweet and sour glaze or with salt, pepper and aromatic chili.

Z5 鱼香茄子 🍲 F € 16.90

Zarte Auberginen in traditioneller Yu-Xiang-Sauce mit Schweinefleisch und Gemüse.

Tender eggplant in traditional Yu Xiang sauce with pork and vegetables.

Z6 茭白青椒肉丝 F € 16.90

Schweinefleisch mit Wasserbambus und Paprika, frisch im Wok gebraten.

Tender beef stir-fried with water bamboo and sweet peppers.

Z7 家常豆腐 (猪肉) FN € 14.90

Gebratener Tofu nach Art des Hauses mit Schweinefleisch und frischem Gemüse.

House-style fried tofu with pork and seasonal vegetables.



PORK 猪肉

z8 蚂蚁上树 F € 14.90

Gebatene Glasnudeln mit würzigem Schweinehackfleisch und Gemüse.
Stir-fried glass noodles with seasoned minced pork and vegetables.

z9 酱爆猪肝 FN € 17.90

Zarte Schweineleber mit Gemüse in würziger Sojasauce frisch im Wok gebraten.
Tender pork liver stir-fried with vegetables in a savory soy sauce.

z10 爆炒腰花 FN € 20.90

Frische Schweineniere mit Gemüse und aromatischen Gewürzen im Wok gebraten.
Fresh pork kidney stir-fried with vegetables and aromatic seasonings.

z11 肝腰合炒 AF € 19.90

Klassische Kombination aus Schweineleber und Schweineniere, kräftig im Wok gebraten.
Traditional wok-fried combination of pork liver and pork kidney.

z12 干煸肥肠 AFN € 22.90

Knusprig angebratener Schweinedarm mit Chili, Koriander und aromatischen Gewürzen.
Crispy stir-fried pork intestine with chili, coriander and aromatic spices.

z13 酸菜豆腐肥肠 FN € 16.90

Schweinedarm mit Tofu und eingelegtem Kohl — kräftig, aromatisch.
Braised pork intestine with tofu and pickled greens, rich in flavor.

z14 肉末茄子煲 FN € 15.90

Zarte Aubergine mit würzigem Hackfleisch, im Tontopf geschmort
Tender eggplant braised with savory minced pork in a clay pot.



SEAFOOD 海鲜

X1 椒盐虾 🍤🌶️ B € 22.90

Knusprig gebratene Garnelen mit Salz, Pfeffer und Chilischoten
Crispy wok-fried shrimp seasoned with salt, pepper and aromatic chilies.

X2 金丝麦片虾 🍤 ABFN € 25.90

Knusprige Garnelen mit gerösteten Haferflocken und feinen Eierfäden.
Crispy prawns fried with toasted oats and golden egg strands.

X3 咸蛋黄焗大虾 BCF € 24.90

Große Garnelen umhüllt von einer cremigen Sauce aus gesalzenem Eigelb.
King prawns coated in a rich salted egg yolk sauce.

X4 红烧鳕鱼 FN € 20.90

Kabeljau mit Gemüse in aromatischer Sojasauce geschmort.
Braised cod with vegetables in traditional soy sauce.

X5 清蒸石斑鱼 FN € 24.90

Zackenbarsch gedämpft mit Sojasauce, Koriander, Ingwer und Frühlingszwiebeln.
Steamed grouper with soy sauce, coriander, ginger and spring onion



VEGETABLES 蔬菜

- C1 鱼香茄子 🍴 🌿 F € 15.90
Zarte Auberginen in traditioneller Yu-Xiang-Sauce und Gemüse.
Tender eggplant in traditional Yu Xiang sauce with vegetables.
- C2 家常豆腐 🍴 🌿 F € 14.90
Gebratener Tofu nach traditioneller Hausrezeptur mit frischem Gemüse.
House-style fried tofu with fresh vegetables and a light savory sauce.
- C3 蒜蓉空心菜 🌿 F € 14.90
Frischer Wasserspinat mit Knoblauch im Wok gebraten.
Water spinach stir-fried with fresh garlic.
- C4 蒜蓉青冈菜 🌿 F € 14.90
Pak Choi mit frischem Knoblauch schonend im Wok zubereitet.
Pak choi gently stir-fried with fresh garlic.
- C5 清炒藕片 🌿 F € 14.90
Knackige Lotuswurzelscheiben leicht im Wok gebraten.
Lightly stir-fried lotus root slices with a crisp texture and delicate flavor.
- C6 五彩山药 🌿 F € 14.90
Gebratene chinesische Yamswurzel mit buntem Gemüse.
Stir fried Chinese Yam with assorted vegetables.
- C7 素炒年糕 🌿 F € 15.90
Traditionelle Reiskuchen mit saisonalem Gemüse und Shimeji-Pilzen im Wok gebraten.
Shanghai-style stir-fried rice cakes with seasonal vegetables and shimeji mushrooms.



ASIA CLASSICS 亚洲经典

A1 香酥鸡饭 / 面 AFN € 13.90

Knusprig ausgebackenes Hühnerfleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Reis oder Nudeln.

Crispy fried chicken served with homemade teriyaki sauce and your choice of rice or noodles.

A2 香酥鸭饭 / 面 AFN € 15.90

Knusprige Ente mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Reis oder Nudeln.

Crispy duck served with homemade teriyaki sauce and your choice of rice or noodles.

A3 芒果鸡饭 N € 15.90

Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango und einer fruchtig-würzigen Sauce.

Tender chicken served with fresh mango and a fruity savory sauce.

A4 黑椒豆腐/鸡/牛饭 🌶️ FN

Tofu, Hühnerfleisch oder Rindfleisch mit Gemüse in kräftiger schwarzer Pfeffersauce, serviert mit Reis.

Tofu, chicken or beef with vegetables stir-fried in a flavorful black pepper sauce, served with rice

豆腐 Tofu € 14,90

鸡肉 Chicken € 15,90

牛肉 Beef € 16,90

A5 红咖喱豆腐/鸡/牛饭 🌶️🌿 FN

Tofu, Hühnerfleisch oder Rindfleisch mit Gemüse in cremigem rotem Kokos-Curry, serviert mit Reis.

Tofu, chicken or beef with vegetables in creamy red coconut curry served with rice.

豆腐 Tofu € 15,90

鸡肉 Chicken € 16,90

牛肉 Beef € 18,90



A6 麻辣豆腐/鸡/牛饭 🌶️🌿 FN

Tofu, Huhn oder Rindfleisch mit Gemüse in würziger Mala-Sauce, serviert mit Reis.

Tofu, chicken or beef with vegetables in spicy mala sauce, served with rice.

豆腐 Tofu 14,90

鸡肉 Chicken 15,90

牛肉 Beef 17,90

A7 甜酸鸡饭 AN

€ 13,90

Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-saurer Sauce, serviert mit Reis.

Crispy chicken with vegetables in classic sweet and sour sauce served with rice.

A8 宫保鸡饭 🌶️ EFN

€ 14,90

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Erdnüssen und leichter Schärfe, serviert mit Reis.

Stir-fried chicken with vegetables, peanuts and a mildly spicy sauce served with rice.

A9 蔬菜饭 🌿 FN

€ 14,90

Frisches saisonales Gemüse im Wok gebraten und mit Reis serviert.

Fresh seasonal vegetables stir-fried in a wok and served with rice.

A10 蛋炒饭蔬菜/鸡/牛/虾仁 🌿 BCF

Gebratener Reis mit Gemüse, Hühnerfleisch, Rindfleisch oder Garnelen.

Fried rice with vegetables, chicken, beef or shrimps.

蔬菜 vegetable € 12,90

鸡肉 chicken € 13,90

牛肉 Beef € 15,90

虾仁 Shrimps € 16,90



NOODLES 面

N1 上海葱油拌面 🍜 AF

猪肉 Pork € 14,90

大肠 Pork Intestine € 15,90

Hausgemachte Nudeln mit traditionellem Frühlingszwiebel Öl, wahlweise mit zarten Schweinefleischstreifen oder Schweine Darm. Portion Gurkensalat.

Homemade wheat noodles tossed in fragrant scallion oil and topped with tender pork strips or intestine Portion of cucumber salad.

N2 香辣豆腐荞麦面 🌿🌶️ AFN

€ 14,90

Soba-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Chili und aromatischen Gewürzen.

Soba noodles with tofu, vegetables, chili and aromatic seasonings.

N3 上海炒面 AFN

€ 12,90

Traditionell gebratene Weizennudeln mit Pak Choi, Schweinefleisch und Sojasauce.

Traditional Shanghai-style stir-fried wheat noodles with pak choy, pork and soy sauce.

N4 炸酱面 AFN

€ 13,90

Nudeln mit herzhafter Bohnenpaste, Schweinehackfleisch und frischem Gemüse

Noodles topped with savory soybean paste, minced pork and fresh vegetables.

N5 炒乌冬 ABFNR

🌿 蔬菜 Vegetables € 13,90

Im Wok gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse und einer fein abgestimmten Würzsauce.

鸡肉 Chicken € 14,90

牛肉 Beef € 15,90

Wok-fried udon noodles with fresh vegetables and a delicately balanced savory sauce.

海鲜 Seafood € 16,90

N6 炒面 ABFNR

🌿 蔬菜 Vegetables € 13,90

Gebratene Weizennudeln mit frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen.

鸡肉 Chicken € 14,90

牛肉 Beef € 15,90

Wok-fried wheat noodles with fresh vegetables and aromatic seasonings.

海鲜 Seafood € 16,90



NOODLE SOUPS 汤面

Für unsere Nudelsuppen stehen vier Nudelsorten zur Auswahl:

- Hausgemachte dünne Nudeln
- Udon-Nudeln
- Soba-Nudeln (Buchweizennudeln)
- Reishnudeln

Choose your noodles:

- Homemade thin noodles
- Udon noodles
- Soba noodles (buckwheat noodles)
- Rice noodles

T1 招牌牛肉面 🍜 AF € 15,90

Kräftige Rindfleisch-Nudelsuppe mit langsam geschmortem Rindfleisch und Gemüse.
Traditional beef noodle soup with slow-braised beef and vegetables.

T2 麻辣牛肉面 🍜 🌶️ 🌶️ AF € 15,90

Kräftige Rindfleisch-Nudelsuppe mit Chili und Sichuan-Pfeffer.
Spicy beef noodle soup infused with chili and Sichuan pepper.

T3 焖肉卤蛋面 🍜 ACFN € 16,50

Nudelsuppe mit geschmortem Schweinebauch, mariniertem Ei und Pak Choi.
Noodle soup with braised pork belly, soy-marinated egg and fresh pak choi.

T4 大肠面 🍜 AFN € 15,90

Traditionelle Shanghaier Nudelsuppe mit langsam geschmortem Schweine-darm und frischem Gemüse.
Traditional Shanghai noodle soup with braised pork intestine and seasonal vegetables.

T5 酱爆猪肝面 🍜 AFN € 16,90

Nudelsuppe mit zarter Schweineleber, Gemüse und aromatischer Brühe.
Noodle soup topped with tender pork liver, vegetables and a savory broth.



T6 鸡肉汤面 AFN € 14,90

Nudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch, frischem Gemüse und klarer Brühe.
Noodle soup with tender chicken, fresh vegetables and a light aromatic broth.

T7 咖喱汤面 AFN € 15,90
Nudelsuppe mit rotem Kokos-Curry und frischem Gemüse.
Noodle soup with creamy red coconut curry and fresh vegetables.

鸡肉 Chicken € 15,90
牛肉 Beef € 16,90
海鲜 Seafood € 17,90

T8 云吞面 ABFN € 16,90

Nudelsuppe mit Garnelen-Wan-Tan und Pak Choi in einer klaren Brühe
Homemade noodles with prawn wontons and pak choi in a delicate clear broth.

T9 雪菜肉丝面 AFN € 14,90

Nudelsuppe mit eingelegtem Senfkohl und Schweinefleischstreifen.
Noodle soup with preserved mustard greens and pork strips.

T10 什锦菌菇面 AFN € 13,90

Vegetarische Nudelsuppe mit verschiedenen Pilzen, und saisonalem Gemüse.
Vegetarian noodle soup with assorted mushrooms, and seasonal vegetables.

Extras

卤蛋 CF € 1,90

Hausgemachtes, langsam in Gewürzsud geschmortes Ei.
House-made soy-braised egg.

加面 A € 2,90

Zusätzliche Portion Nudeln nach Wahl.
Extra portion of noodles of your choice.



GENUSSMENÜ FÜR 2 PERSONEN

Pro Person € 38,90

Zum Auftakt

Tom-Yum-Hühnersuppe und frischer Gurkensalat

Vorspeisenvariation

Knusprige Lotuswurzel, Kartoffel-Garnelen-Bällchen, kleine frittierte Fische, vegetarische Dumplings und Frühlingszwiebel-Pfannkuchen

Gedämpfte Dim-Sum-Auswahl

Xiao Long Bao und Garnelen-Dumplings

Hauptgang

Gebratenes Fleisch- und Gemüseallerlei in würziger Soße, leicht scharf

Dessert

Klebreisbällchen mit schwarzer Sesamfüllung

CHEF'S SPECIAL SET MENU FOR TWO

Per Person € 38,90

To Start

Tom Yum Chicken Soup and Cucumber Salad

Crispy Appetizer Selection

Crispy Lotus Root, Shrimp Potato Balls, Crispy Whitebait, Vegetarian Dumplings and Scallion Pancake

Steamed Dim Sum Duo

Xiao Long Bao and Shrimp Dumplings

Main Course

Assorted Meats Stir-Fried in a Savory Sauce, Mildly Spicy

Dessert

Black Sesame Tangyuan (Glutinous Rice Balls)



DESSERTS 甜点

D1 上海老冰糕 🍦 CGH € 6,90

Traditionelles Shanghaier Milcheis am Stiel — cremig, erfrischend und nostalgisch.
Traditional Shanghai milk ice bar — creamy, refreshing and nostalgic.

D2 松仁豆沙南瓜饼 🍪 🌿 AHN € 7,90

Knusprig gebackene Kürbisküchlein mit süßer roter Bohnenfüllung und Pinienkernen.
Crispy pumpkin cakes filled with sweet red bean paste and pine nuts.

D3 蜜汁桂花糖藕 🍵 🌿 € 7,90

Lotuswurzel mit Klebreis und Osmanthus-Honigsirup
Lotus Root Stuffed with Glutinous Rice and Osmanthus Syrup

D4 拉丝年糕蘸黑芝麻核桃碎 🌿 HN € 8,90

Goldbraun gebackene Reiskuchen mit gehackten Walnüssen und schwarzem Sesam.
Golden-fried rice cakes with crushed walnuts and black sesame.

D5 酒酿小汤圆 🌿 € 6,90

Hausgemachte Klebreisbällchen in einer leicht süßen, fermentierten Reisbrühe.
Homemade glutinous rice balls served in a lightly sweet fermented rice soup.

D6 麻心汤圆 🌿 N € 5,90

Warme Klebreisbällchen mit flüssiger schwarzer Sesamfüllung.
Warm glutinous rice dumplings filled with rich black sesame paste.