

Herzlich Willkommen!



上海 **SHANGHAI**

Liebe Weinfreunde,

was wäre eine wohlschmeckende Mahlzeit
ohne ein gutes Glas Wein?

Nicht nur bei den Speisen legen wir größten Wert auf die Qualität der Zutaten. Durch die enge Kooperation mit dem renommierten Lübecker Weinhandelshaus von Melle (laut der Fachzeitschrift „Gourmet“ einer der besten Fachhändler Deutschlands) und renommierten deutschen Winzer, können wir Ihnen eine interessante Palette vom ehrlichen Schoppenwein bis zu sehr anspruchsvollen Gewächsen zu einem sehr guten Preis-Genussverhältnis anbieten.

Aperitif

110.	Barbadillo Sherry Fino oder Amontillado	5cl	3,50
112.	Martini Wermut	5cl	3,50
113.	Campari	5cl	3,50
114.	Pflaumenwein kalt oder warm	5cl	2,80
115.	Sake	5cl	3,00
116.	Chinesischer Reiswein	5cl	3,00
117.	Aperol Sprizz	0,2l	5,50
118.	Ziegler Gin Tonic	0,2l	8,50

Schaumwein

0,1 0,2

120. Perlwein Rosé, Villa Teresa, Venetien, Bio- Wein

Der Rosé aus 100% Raboso wird aus biologischen Trauben aus der Region Veneto hergestellt.
Er hat eine leuchtende Farbe und feine Säure,
im Geschmack angenehme Noten von Erdbeere
und Veilchen.

3,90

Roséwein

125. Rosé d´une Nuit, trocken, Weingut Peth- Wetz, Rheinhessen

Rudolf Knoll meint dazu:
Eine spannende, schon von der Namensgebung her nicht alltägliche, lachfarbene Portugieser-Version, die deutlich macht, was in dieser häufig unterschätzten Sorte alles stecken kann. Im Duft treiben Johannisbeere, etwas Quitte und ein Hauch Mandeln ein animierendes, abwechslungsreiches Spiel, das die Nase angenehm kitzelt.

3,40 6,60

Weitere Flaschenweine in unserer separaten Weinkarte

Weißweine im Ausschank

0,1

0,2

131. Grauer Burgunder, trocken, Peth- Wetz, Rheinhessen

Der Weißweinklassiker für viele Gelegenheiten.
Klassisch ausgebaut begeistert dieser Wein mit einer
kristallklaren Frucht, mit würzigen Noten, aber auch
Birne und Quitte mit einem Hauch Exotik sind vertreten.
Am Gaumen wunderbar ausbalanciert mit einer
feingliedrigen, gut in den Wein eingebundenen Säure.

3,50

6,80

132. Sauvignon Blanc, trocken, Peth- Wetz, Rheinhessen

Das grazile und klare Bouquet des "Sauvignon Blanc"
mit Aromen von Ananas und Melonen entfaltet sich
mit einem zarten Schmelz und saftiger Textur.
Die feine Mineralik und eine dezente Säure runden
den langen Abgang harmonisch ab.

3,50

6,80

134. Weißer Burgunder, trocken, Korell, Nahe

Ein feingliedriger und gleichzeitig lebhafter Burgunder
mit ausgewogener Süße – Säure Balance.
In der Nase Blumig, feiner Duft von gelben Früchten
wie Birne und Weinbergpfirsich.

3,50

6,90

135. Riesling, fruchtig, Korell, Nahe

Ein saftiger, kerniger Riesling, unverkennbar seine
lebhafteste, frische Rieslingart.
Die Nase weckt Erinnerungen an etwas Apfel und Minze.
Am Gaumen recht lebhaft und temperamentvoll mit
stilvollem Körper.
Besonders gut kombinierbar ist dieser Riesling
mit pikanten Speisen.

3,30

6,20

Rotweine im Ausschank

0,1

0,2

140. Merino, trocken, Alexandre Relvas, Alentejo, Portugal

Das Alentejo liegt östlich von Lissabon und zählt mit seiner hügeligen und dünn besiedelten Landschaft zu den schönsten Regionen in Portugal. Nach zahlreichen Verkostungen haben wir uns für diesen wunderbar samtigen und beerenfruchtigen Rotwein entschieden, der aus den lokalen Rebsorten Trincadeira, Aragones und Alicante Bouschet komponiert wurde.

3,00

5,90

141. Conde Valdemar Crianza, trocken, Bodegas Valdemar, Rioja

Der körperreiche Wein duftet nach reifen Pflaumen und Vanille. Am Gaumen ist er komplex und fruchtbetont mit seidigen Tanninen und einem langen Finale.

Der Wein ist 20 Monate im amerikanischen Eichenholzfass gereift. Sein voller und kräftiger Körper wird von einer guten Struktur und gut eingebundenen Vanille- und Holztönen bereichert.

3,50

6,90

142. Lübecker Rotspon, halbtrocken, Vin de Pays des Côtes Catalanes, Südfrankreich

Leichter, halbtrockener Rotspon aus dem französischen Teil Kataloniens, der traditionell in Lübeck gelagert und abgefüllt wurde.

3,00

5,90

143. Syrah-Bonarda, trocken Bodegas Callia, San Juan, Argentinien

Ein opulenter, tiefdunkler Rotwein, der durch eine schöne Fruchtfülle und Reife besticht, harmonisiert besonders zu deftigen und pikanten Speisen und begeistert.

3,10

6,00

144. 2015er Lübecker Rotspon Cuvée, trocken abgefüllt für Carl Tesdorpf, Pays d'Oc

Dieser große Lübecker Klassiker präsentiert sich im Jubiläumsjahr 2018 von seiner schönsten Seite: Der Jahrgang 2015 gilt als einer der besten seit vielen Jahren.

Der Geschmack beweist eine komplexe, dichte Intensität, unterstützt von geschmeidigen, reifen Tanninen, die in ein intensives, anhaltendes Finale mit leisem Ausklang überleiten.

3,80

7,50

Softdrinks

301.	Vöslauer still	0,25	2,80
302.	Vöslauer still	0,75	6,80
303.	Vöslauer prickelnd	0,25	2,80
304.	Vöslauer prickelnd	0,75	6,80
307.	Coca-Cola	0,2	2,80
308.	Coca-Cola Light/Zero	0,2	2,80
309.	Sprite	0,2	2,80
310.	Fanta	0,2	2,80
311.	Spezi	0,3	3,50
312.	Spezi	0,4	4,00
313.	Fever Tree Tonic mediterranean	0,2	3,50
314.	Thomas Henry Ginger Ale	0,2	3,00

Fruchtsaft, Nektar und Fruchtsaftgetränk

320.	Apfel Direktsaft	0,2	2,80
321.	Banane	0,2	2,80
322.	Tomaten Direktsaft	0,2	2,80
323.	Orangensaft	0,2	2,80
324.	Schwarze Johannisbeere	0,2	2,80
325.	Kirsch	0,2	2,80
326.	Maracuja	0,2	2,80
327.	Alle Säfte auch als Schorle	0,4	4,00
328.	Alle Säfte auch als Schorle	0,3	3,50
329.	KiBa	0,4	4,20

Bier vom Fass

331.	Veltins	0,25	3,30
332.	Grevensteiner naturtrübes Landbier	0,3	3,50
334.	Veltins	0,4	4,30

Flaschenbier und Biermischgetränk

337.	Alster	0,25	3,30
338.	Alster	0,4	4,30
339.	Veltins Alkoholfrei	0,3	3,50
340.	Maisel´s Weisse Weizenbier hell	0,5	4,90
341.	Maisel´s Weisse Weizenbier dunkel	0,5	4,90
342.	Maisel´s Weisse Weizenbier alkoholfrei	0,5	4,90
343.	Tsing Tao Bier	0,33	3,60
344.	Malzbier	0,33	3,30

Kaffespezialitäten

350.	Espresso einfach	2,20	doppelt	2,80
352.	Cafe Americano			2,20
353.	Cappucino			2,50

Tee

355.	Jasmin oder GrünerTee im Kännchen	4,20
356.	weitere Teesorten auf Anfrage	4,20

Aquavit/Klare

501.	Absolut Wodka	2cl	2,80
502.	Jubiläum Aquavit	2cl	2,80
503.	Linie Aquavit	2cl	3,00
504.	Malteser	2cl	2,60

Liköre

510.	Fernet Branca/Menta	2cl	2,40
511.	Averna	2cl	2,40
512.	Ramazotti	2cl	2,40
513.	Cointreau	2cl	2,80

Brennerei Ziegler

521.	Obstbrand aus Äpfel und Birne	2cl	3,50
523.	Waldhimbeergeist	2cl	5,50
524.	Walnussgeist	2cl	6,00
525.	Williams Birnenbrand	2cl	6,50
526.	Alte Zwetschge	2cl	6,50
527.	Nr. 1 Wildkirschbrand	2cl	11,60

Chinesischer Digestif

531.	Mou Tai	2cl	9,00
532.	Bambusschnaps	2cl	3,20
533.	Kao Liang (Reisschnaps)	2cl	3,20
534.	Mei Ku Liu (Rosenlikör)	2cl	3,20
535.	Wu Chia Pi (Kräuterlikör)	2cl	3,20

Whisky

542.	Jack Daniel's	4cl	4,20
543.	Royal Lochnagar, 12 Jahre	4cl	6,00
544.	Chivas Regal, 12 Jahre	4cl	5,80
545.	Ziegler Aureum Chestnut	4cl	6,80

Weinbrand/Cognac

553.	Asbach Uralt	2cl	2,50
554.	Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,50
555.	Remy Martin X.O.	2cl	10,50

Vorspeisen

Vorspeisen werden in China auch Herzwärmer genannt. Wenn Sie die leckeren Appetitmacher probieren werden Sie verstehen, warum.

- 1. Feng Wie Xia**
Garnelen, in knuspriger Panko- Panade serviert mit süßer Chili Sauce. 8,70
- 2. Chun Juan**
Knusprige Frühlingsrolle aus unserem leckeren hausgemachten Teig gefüllt mit gebratenem Gemüse und Hackfleisch. Auf Wunsch auch vegetarisch. 5,80
- 3. Xiao Chun Juan**
Kleine Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Hackfleisch, Morcheln, Karotten und Sojabohnen. Umwickelt im knackigen Salat und beigereicherter Vinaigrette versteht sich der Ausdruck „Frühlingsrolle“. 5,80
- 4. Si Chuan La Bai Tzai**
Knackig eingelegter Kohlsalat in einem pikanten Vinaigrette mit süßer Note – (auch ideal als Beilage). 3,50
Mit fein geschnittenen Rindfleisch + 2,20
- 5. Zha Xia Qui**
Knusprige Garnelenbällchen im grünem Reismantel begleitet mit pikanten Ananas-Chili-Salat. 6,90
- 6. Zha Hun Tun**
Gebackene Wang-Tang, unsere handgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und mit süß-saurer Sauce serviert. 6,00
- 7. Bei Jing Ya**
Dünn geschnittenes Entenbrustfilet nach Pekinger Art knusprig gebraten. Serviert mit chinesischen Pfannkuchen zum einrollen der Ente, den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und der Hoisin Sauce. 8,20
- 8. Zha Pei Gu**
Rippchen vom Schwein in einer leichten Panaden serviert mit warmen Spitzkohlsalat. 6,40
- 9. Shang Hai Zheng Jiao 4 Stück**
Jao Zi, unsere hausgemachten, original chinesischen dampfgegarten Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch oder auch vegetarisch. die sollten Sie unbedingt mal probieren! 6,00
- 10. Vorspeisenvariationen**
Lassen Sie sich überraschen! Für zwei Personen. 16,00

Suppen

In China werden Suppen meist als Abschluss der Mahlzeit gereicht, damit wirklich niemand hungrig den Tisch des Gastgebers verlässt!

- 11.** **Shang Hai Tang**
Suppe á la Shanghai ist eine Spezialität unseres Hauses – mit Garnelen, Jakobsmuschel, Glasnudeln, Chinakohl und Koriander in einer hausgemachten Bouillon. 6,40
- 12.** **Suan La Tan** 🌶️🌶️
Pikante Pekingsuppe mit Ei und Hühnerfleisch, dazu Morcheln, Champignons, Bambus, Glasnudeln in einer hausgemachten Bouillon verfeinert mit aromatischem Sesam Öl. 5,20
- 13.** **Shang Hai Hun Tun Tang**
Wan-Tan Suppe á la Shanghai, handgemachte würzige Teigtaschen, mit einer Krabben- und Schweinefleischfarce und Koriander in einer herzhaften Bouillon. 6,40

Meeresfrüchte

Besonders in den Küstenregionen Chinas bereichern die vielfältigen Früchte des Meeres den täglichen Speisezettel.

- 21.** **Gan Shao Ming Xia** 🍤🍤
Gebratene Garnelen Si-Chuang Art, in einer pikanten süß-sauren Sauce mit Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit Shao Xing Reiswein und Ma Jo. 23,50
- 22.** **Shuang Dong Da Xia**
Gebratene Garnelen mit knackigem Bambus und chinesischen Pilzen. 23,50
- 23.** **Gan Bei Da Xia**
Jakobsmuscheln und Garnelen mit frischem Sellerie. Abgeschmeckt mit Shao Xing Reiswein. 24,90

Ente

Das zarte, fleischige Geflügel gehört in die klassische chinesische Küche wie Sojasauce oder Ketchup, der übrigens eine chinesische Erfindung ist!

- | | | |
|------------|---|-------|
| 31. | Sha Guo Ya
Ente geschmort im Steinguttopf,
in einem feinen Sud aus Bambussprossen,
Brokkoli und frischen Austernpilze. | 17,20 |
| 32. | Su Cai Ya
Kross geröstete Ente auf knackigem Gemüsebett aus
Bambus, Champignons, Karotten, Brokkoli,
Spitzkohl und Zuckererbsen –
der Klassiker aus der chinesischen Küche! | 18,40 |
| 33. | Ba Bao Ya

Kross geröstete Entenbrust auf eine variationsreichen
Komposition aus Geflügel, chinesische Pilze, Bambus
Krabben und Brokkoli | 19,60 |
| 34. | Xiang Su Ya 🍷
Kross geröstete Ente, je nach Wunsch mit
pikanter Sauce mit Gemüse
oder süß-saurer Sauce, deren feines Aroma durch
Ananas, milden Essig und Zitronenschale entsteht. | 19,60 |
| 35. | Yu Xiang Ya Pian
Zarte Entenbrust in Scheiben mit Paprika,
Porree, Zucchini und Knoblauch in einer
Austern Sauce. | 18,50 |

Geflügel

Huhn und Pute sind besonders leicht bekömmliche Geflügelsorten, die kombiniert mit frischen Zutaten und feinen Gewürzen der Lust der Chinesen auf leichte Speisen entgegenkommen.

- | | | |
|------------|--|-------|
| 41. | Gong Bao Ji ding 🌶️🌶️🌶️
Ein sehr scharfes Hühnerfleischgericht mit knackigem Peperoni und Erdnüssen. auf Wunsch bereiten wir auch etwas milder zu. | 15,20 |
| 42. | Zha Ji Tiao
Zartes Hähnchenbrustfilet in Streifen gebacken mit unserer altbekannten süß-sauren Sauce. | 15,40 |
| 43. | Yao Guo Ji Ding
Würzig gebratenes Hühnerfleisch mit knackigen Cashewnüssen und zartem Bambus. | 15,20 |
| 44. | Ba Bao Ji Ding
Kross gebratenes Hühnerfleisch mit acht Kostbarkeiten, dazu zählen leckere Krabben, zarter Zucchini, Karotten, Champignons und Brokkoli um nur einige zu nennen. | 16,40 |
| 45. | Ji Si Shi Sui
Hühnerfleisch Chop Soy, eine in der Pfanne gebratene Komposition frischer Gemüse, wie Brokkoli, Spitzkohl, Mu Err Pilze, Bambus, Karotten, Sojasprossen, Champignons, abgestimmt mit vielfältigen Gewürzen | 15,20 |
| 46. | Yu Xiang Huo Ji Pian 🌶️🌶️
Zarte gebratene Putenbrust der pikanten Art, mit feinen Paprikastreifen, Brokkoli und Austernpilzen. | 16,50 |

Schwein - Rind - Lamm

diese Fleischsorten kamen erst über den Einfluss der arabischen Kultur nach China und bereicherten bald die Küche der verschiedenen Kantone.

51. Hui Guo Rou 🍖
Zwei mal gebratenes Schweinefleisch, scharf gewürzt nach Sichuan Art mit Spitzkohl, Paprika und Mu Err Pilze. 15,50
52. Yu Xiang Rou Si 🍖
Gebratenes Schweinefleisch in einer süß-sauren, scharfen Sauce mit knackigem Bambus, roter Paprika und Porree. 15,50
53. Bei Jing Gu Lao Rou
Gebackenes Schweinefleisch, mit frischem Ananas, Knoblauch, süß-sauer verfeinert nach Pekinger Art. 14,00
54. Gong Bao San Yang 🍖🍖
Eine Komposition aus zarter Putenbrust, Roast Beef, Lammfleisch und Krabben mit frischem Sellerie und Brokkoli, pikant abgeschmeckt nach Si Chuan Art. 17,20
55. Yangzhou Pai Gu
Würzig marinierte Schweinerippchen im Steingutform auf China Kohl. Eine Spezialität aus unserer Heimat Yangzhou. 17,70
56. Yang Zong Niu Rou Si
Gebratenes Roast Beef, mit jungen Zwiebeln. Mit seiner leicht süßen Note ist das Gericht ein Klassiker. 18,50
57. Yu Xiang Niu Rou Si
Gebratenes Roast Beef, mit Sojabohnen und roten Paprikastreifen – süß-sauer, scharf. 18,50
58. Gan Chao Niu Rou Si 🍖
Gebratenes Roast Beef, scharf gewürzt nach traditioneller Si Chuan Art mit frischen Karotten, Si Chuan Pfeffer und Sellerie. 18,50
59. Hu Jiao Niu Rou Pian 🍖
Zartes Roast Beef in Scheiben mit gebratenem Zwiebeln, Paprikagemüse und schwarzem Pfeffer gewürzt. 18,50
60. Sun Jiao Niu Rou Pian 🍖
Gebratenes Roast Beef in Scheiben mit Bambus, Paprika und Mu Err Pilze, scharf gewürzt. 18,50

Tien Ban – Mongolische Platte

Diesem Teil unserer Speisekarte sollten Sie besondere Aufmerksamkeit schenken.

- 61.** Tien Ban Ya 🍗🍗🍗
Knusprig geröstete Ente auf heißer gußeisen Platte serviert, dazu Zwiebeln, Chilischoten, Brokkoli und Knoblauch. Scharf gewürzt. 20,90
- 62.** Tien Ban Mo Yu 🍤🍤🍤
Calamaretti mit Zwiebeln, Chilischoten, Knoblauch und würzige schwarze Bohnen auf heißer Platte serviert. 18,50
- 63.** Tien Ban Yang Rou 🍖🍖🍖
Mongolische Platte mit geschnetzeltem Lammfleisch, dazu Brokkoli, Zwiebeln, Chilischoten und würzige schwarze Bohnen. 21,90
- 64.** Tien Ban Huo Ji Pian 🍗🍗🍗
Heiße mongolische Platte – scharf.
Mit Putenbrust, dazu knackiger Bambus, chinesischen Pilzen, Brokkoli, Chilischoten und Knoblauch. 18,00
- 65.** Tien Ban Niu Rou 🍖🍖🍖
Heiße mongolische Platte mit Roast Beef, dazu servieren wir Bambus, aromatische chinesische Pilze, scharf gewürzt mit Chilischoten und Knoblauch. 19,90
- 66.** Tien Ban Xia Ren 🦞🦞🦞
Heiße Platte mit Krabben, dazu reichen wir Sellerie, Brokkoli, Chilischoten und Knoblauch – eine besonders leckere Spezialität aus unserer Heimatstadt Yangzhou, scharf. 21,00

Vegetarisches

Ursprünglich wurden vegetarische Speisen in China den Mönchen aufgetischt, die aus religiöser Überzeugung kein Fleisch aßen.

- 72. Su Shi Jin**
Buddhistische Fastenspeise mit einer reichlichen Auswahl an frischem Gemüse: dazu gehört zarter Bambus, Chinakohl, Brokkoli, junge Karotten, Sojasprossen, Zuckererbsen und Champignons. 12,00
- 73. Ma Po Dou Fu** 🌶️🌶️🌶️
Pikant mariniertes Tofu nach original chinesischem Rezept, Achtung, sehr scharf. 12,50

Reis und Nudeln

Mit feinen Gewürzen angebratene Reis- und Nudelgerichte dürfen auf unserer Speisekarte selbstverständlich nicht fehlen.

- 81. Yangzhou Chao Fan**
Gebratener Reis mit Krabben, Frühlingszwiebeln und Rührei, abgeschmeckt mit Shao Xing Reiswein. Eine Spezialität aus Yangzhou 12,00
- 82. Ya Chao Fan**
Gebratener Reis mit geschnetztem Entenfleisch, Ei und Gemüse süßlich abgeschmeckt . 12,00
- 83. Chao Mian**
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse wie Spitzkohl, jungen Karotten, Champignons, Brokkoli. 10,00
Mit Hühnerfleisch + 1,50
Mit Rind + 2,00
Mit Krabben + 2,50

Die wunderbar opulente Shanghai-Reistafel

Ein kulinarischer Genuss verteilt auf sechs Gänge,
an denen Sie sich am besten in netter Gesellschaft erfreuen.

„Pekings Vielfalt“

fünfgängiges Menü, ab zwei Personen

- I. Feine Pekingsuppe mit frischem Gemüse der Saison
- II. Gedämpfte vegetarische Teigtaschen
- III. Knusprige Hülle der Peking-Ente
- IV. Gebratenes Entenfleisch in feinen Würfeln,
scharf gewürzt, mit zartem Bambus, jungen
Karotten, Champignons und feinen Paprikastreifen
- V. Zum Dessert: Gebackene Banane in Honig und Vanilleeis

p.P. 32,50

Beilagen

Können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden.

- | | | |
|------------|---|------|
| 90. | Gebratener Reis mit Ei | |
| | Anstatt Reis | 2,80 |
| 91. | Gebratene Nudeln mit Sojasprossen | |
| | Anstatt Reis | 2,80 |
| 92. | Zusätzliche Sauce | |
| | Süß-saurer, pikante oder Erdnusssauce | 2,50 |
| 93. | Gebratener Brokkoli in Austernsauce | |
| | mit roten Paprikastreifen und Knoblauch | 5,40 |