



SHAN DONG

DIE CHINESISCHE ESSKULTUR

Im Gegensatz zur westlichen Küche steht in China nicht nur ein Gericht auf dem Tisch. Es gibt Salat und Kräuter, gekochtes Gemüse, würzige Fleischgerichte, gedämpfte Teigtaschen und natürlich Reis oder Nudeln. Jeder am Tisch nimmt sich mit seinen Stäbchen einfach von den Speisen, auf die er Lust hat.

Die Speisenfolge richtet sich hierbei aber nicht nur nach dem eigenen Ermessen. Traditionell isst man in China die leichten Gerichte vor den schweren, die salzigen vor den süßen und Suppen nach den festen Gerichten.

Das im Land verbreitete Lebenskonzept der Ausgeglichenheit von Ying und Yang findet sich auch in der chinesischen Esskultur wieder. So müssen kalte und warme Speisen nach dem Ying-Yang-Prinzip ausgeglichen verzehrt werden. Das Prinzip prägt somit das Verständnis der Chinesen von gesunder ausgewogener Ernährung. Es findet sich auch in der kreisrunden Tischform wieder, die in China üblich ist.

Essen ist in China eine sehr gesellige und kommunikative Angelegenheit. Am Tisch wird lange zusammengesessen und gemeinschaftlich gequatscht, geschmatzt, geschlürft und sogar Rülpsen ist erlaubt. Die besten Fleischstücke bekommt immer der Ehrengast am Tisch, der meist neben dem Gastgeber sitzt.

Um den Gastgeber nicht bloßzustellen, sollte man als Gast darauf achten nicht alle Speisen aufzuessen. Für die Chinesen bedeutet das, der Gastgeber hat zu wenig Essen aufgeboden oder konnte sich nicht mehr leisten.

MITTAGSTISCH

(Mo.-Fr. 12:00 - 15:00, ausser Feiertage)

Pekingsuppe **oder** kartoffelstreifen Salat (Gratis zum Mittagsmenü)

Zum Mittagsmenü werden **alle Hauptgerichte** mit **Reis** serviert

(Alle Speisen ausserhalb der Mittagskarte bieten wir natürlich auch mittags für Sie an)

-
- 宫保鸡丁**
100 Kung Pao Chicken (scharf) 9.90 €
(Hühnerbrustfilet gewürfelt, Paprika, Karotten, Chilisoße, Cashewnüsse als Garnitur)
- 咖喱鸡**
101 Curry Chicken (thailändisch, leicht scharf) 9.90 €
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Bambus, Broccoli, rote Zwiebeln, Champignons, gelbe Currysoße mit Milch, Sahne und Kokosmilch, Röstzwiebeln als Garnitur)
- 鸡肉炒什锦蔬菜**
102 Shandong Chicken 9.90 €
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Broccoli, Bambus, Pok Choi, Sojasprossen, Knoblauch, Sojasoße)
- 回锅肉**
103 Hui Guo Schweinebauch (etwas schärfer) 9.90 €
(dünne Schweinebauchscheiben, Paprika, Kartoffeln, grüne Peperoni, Knoblauch) (Chilisoße)
- 古老肉**
105 Gulao Rou 9.90 €
(überbackene Schweinelachsstückchen in Süss-Sauer-Soße)
(Gebratene u. überbackene Schweinelachsstückchen mit Paprika, rote Zwiebeln, Ananas)
- 辣子牛肉丝**
106 Lazi Rindfleisch (scharf) 10.90 €
(Rindfleischstreifen, Karotten, Sellerie, Paprika, Bambus, Sojasprossen, Knoblauch, Chilisoße, Sojasoße)
- 蚝油牛肉**
097 HaoYou Rindfleisch 10.90 €
(Rindfleisch, Paprika, Broccoli, Pokchoi, Bambus)
- 干煸芸豆**
111 Ganbian Stangenbohnen mit Broccoli 9.90 €
(Breite Stangenbohnen, Paprika, Broccoli, Sichuan Pfeffer, Douchi Sojabohne als Gewürz)
- 咖喱豆腐**
107 Curry Tofu (Thailändisch, leicht scharf, vegetarisch) 9.90 €
(Tofu, Paprika, Bambus, Broccoli, rote Zwiebeln, Champignons, gelbe Currysoße mit Milch, Sahne und Kokosmilch, Röstzwiebeln als Garnitur)
- 豆豉鲮鱼**
098 Douchi Tintenfisch (scharf) 11.90 €
(Tintenfisch, Paprika, Broccoli, Bambus, Meeresfrüchtesoße, Pokchoi, Sellerie)
- 咖喱鸭**
110 Curry Ente (Thailändisch, leicht scharf) 11.90 €
(knuspriges Entenfleisch, Bambus, Aubergine, Paprika, Brechbohnen, mit Kokosmilch, mit Milch und Sahne gemachte rote Currysoße)

Kalte Vorspeisen und Salate

- 凉拌云丝
116 Tofustreifensalat (leicht scharf) 4.90 €
(Tofustreifen, Lauch, Karotten, Koriander)
- 甜酸黄瓜
117 Süß-Sauer Gurken (scharf) 4.90 €
(Gurken, Zitrone, Karotten, frischer Chili)
- 酸辣土豆丝
118 Scharf-Sauer Kartoffelstreifen (scharf) 4.90 €
(Kartoffelstreifen in Chiliöl, Sichuanpfefferöl und Essig eingelegt, Koriander als Garnitur)
- 虾片
123 frittierte Garnelekrupuk (auch als Snack) 4.90 €
(mit Süß-Sauer-Soße)
- 酱牛肉
121 Jiang Rindfleisch mit einem speziellen scharfen Sojadip (leicht scharf) 5.90 €

Warme Vorspeisen

- 鸡肉春卷
119 Frühlingsrollen, handgerollt, 2 Stück (mit Süß-Sauer-Soße) 4.90 €
(mit Weißkohl, Karotten, Reisbandnudeln, Lauch, Hühnerfleischfüllung) (leichter Curry Geschmack)
- 素春卷
122 Große vegetarische Frühlingsrolle, handgerollt (mit Süß-Sauer-Soße) 4.90 €
(mit Weißkohl, Karotten, Reisbandnudelfüllung)
- 鸡肉沙爹
120 selbstgemachte Hühnchenspieße (4 Stück) mit Erdnusssoße 5.90 €
(Hühnchenspieße, Sojasprossen, Pok Choi, Sesam)

Suppen

- 素菜汤
124 vegane Gemüsesuppe 4.40 €
(Shiitake Pilze, Pok Choi, Karottenstreifen, Reisbandnudeln, Sojasprossen, Champignons)
- 北京汤
125 Pekingsuppe (leicht scharf) 4.40 €
(Hühnerfleisch, Mu Err Pilze, Bambus, Ei, Tofu, Karotten, rote und grüne Paprika)
- 馄饨汤
126 Wan Tan Suppe 5.40 €
(Wan Tan Taschen mit Schweinehackfleisch und Garnelenhackfüllung, Pok Choi)
- 肉丸粉丝汤
127 Fleischbällchensuppe mit Reisbandnudeln 5.40 €
(Hühnerfleisch-Garnelenbällchen, Reisbandnudeln, Pok Choi)

Hausgemachte traditionelle Nudelsuppen 手擀面汤面

- 北京炸酱面
094 Peking Zhajiang Nudelsuppe 13.90 €
(mit Rotkohl gefärbte Weizenmehlnudeln, Schweinehackfleisch, Ingwer, Zwiebeln, Sojabohnenpaste, Zwiebellauch, Pokchoi, Ei, Sojabohnen, Gurkenstreifen)
- 陕西油泼面
095 Shanxi Youpo Nudelsuppe (leicht scharf) 13.90 €
(mit Karotte gefärbte Weizenmehlnudeln, Schweinehackfleisch, Ingwer, Zwiebeln, Sojasoße, Chiliöl, Pokchoi, Ei, Sojabohnen, Gurkenstreifen)
- 四川担担面
096 Sichuan Dandan Nudelsuppe (vegan) (leicht scharf) 12.90 €
(Tofu, hausgemachte Weizenmehlnudeln, Gurkenstreifen, Pokchoi, Zwiebellauch)

HAUPTGANG (ALLE HAUPTGERICHTE MIT REIS)

- 137 Auf Wunsch gebratene Nudeln oder gebratener Reis als Beilage 3.90 €

Huhn

- 宫保鸡丁
138 Kun Pao Chicken (scharf) 12.90 €
(Hühnerbrustfilet gewürfelt, Paprika, Karotte, Chilisoße, mit Cashewnüssen als Garnitur)
- 鸡肉炒什锦蔬菜
139 Shandong Chicken 12.90 €
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Broccoli, Bambus, Pok Choi, Sojasprossen, Knoblauch, Sojasauce)
- 咖喱鸡
140 Curry Chicken (Thailändisch, leicht scharf) 12.90 €
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Bambus, Broccoli, rote Zwiebeln, Champignons, gelbe Currysoße mit Milch, Sahne und Kokosmilch, Röstzwiebeln als Garnitur)
- 辣子鸡块
141 Lazi Chicken (scharf) 12.90 €
(Panierte Hühnerkeulestücke ohne Knochen, Selleriestange, Sichuanpfeffer, grüne Chili, trockene Chili, mit kleinen Tofustreifen)

Schwein

- 回锅肉
144 Hui Guo Schweinebauch (etwas schärfer) 13.90 €
(dünne Schweinebauchscheiben, Paprika, Kartoffeln, grüne Peperoni, Knoblauch, Chilisauße)
- 古老肉
146 Gulao Rou (überbackene Schweinelachsstücke in Süß-Sauer-Soße) 13.90 €
(Gebratene u. überbackene Schweinelachsstücke mit frischer Paprika, rote Zwiebeln und Ananas)
- 鱼香肉丝
149 Yü Xiang Schweinefleischstreifen (scharf) 13.90 €
(Schweinelachsstreifen, Mu Err Pilze, Bambus, Paprika, Rote Zwiebeln, grüne Peperoni)
- 锅包肉
151 GuoBao Rou 13.90 €
(panierte Schweinelachsscheiben mit einer Essig-Honig-Soße) (Süßsauer Geschmack)

Rind

蚝油牛肉

- 153 Haoyou Rindfleisch
(Rindfleischscheiben, Paprika, Pok Choi, Broccoli, Bambus)

辣子牛肉

- 155 Lazi Rindfleisch (scharf)
(Rindfleischstreifen, Karotten, Sellerie, Paprika, Sojasprossen, Bambus, Knoblauch, Chilisauße)

水煮牛肉

- 157 Shui Zhu Rindfleischtopf, Sichuan Art (scharf)
(Rindfleisch, Chilisauce, Sichuanfeffer, getrockneter Chili, Knoblauch, Lauch, Karotten, Sojasprossen, Pok Choi, frischer Koriander als Garnitur)

干煸牛肉

- 162 Ganbian Rindfleisch mit asiatischem gemischten Salat (leicht scharf) 14.90 €
(mit Kartoffelmehl paniertes Rinderfilet, rote Zwiebeln, Paprika, Salat: Eisbergsalat, Sojasprossen, Karottenstreifen, Kirschtomaten, Koriander, rote Zwiebeln in einem chinesischem Essig Dressing)

Ente

明炉鸭

- 158 Ming Lu Ente 14.90 €
(knusprige Entenbrust, Sojasprossen, Pok Choi, Broccoli, Champignons, Karotten, milde Entensoße mit Sojageschmack)

菠萝鸭

- 159 Ente in einer Ananas serviert 15.90 €
(knusprige Entenbrust mit Ananas, Paprika, Cocosmilch, Milch, Sahne, Fruchtsäfte, in fruchtiger Soße in einer halben frischen Ananas serviert)

咖喱鸭

- 160 Curry Ente (thailändisch, leicht scharf) 15.90 €
(knusprige Entenbrust, Bambus, Aubergine, Paprika, Brechbohnen, mit Kokosmilch, mit Milch und Sahne gemachte rote Currysoße)

Meeresfrüchte und Fisch

- 164 **豆豉鱿鱼**
Douchi Tintenfisch (scharf) 14.90 €
(Tintenfisch, Paprika, Broccoli, Bambus, Pok Choi, Meeresfrüchtesoße, Sellerie)
- 170 **麻辣虾锅**
Mala Xiang Guo mit Garnelen (scharf) 16.90 €
(große Garnelen, Lotus, Broccoli, Krabbenstäbchen, rote Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Chilisauße)
-

Lamm

- 169 **孜然羊肉**
Ziran Lammfleisch (leicht scharf) 14.90 €
(Lammfleisch, Rote Paprika, rote Zwiebeln, Kreuzkümmel, Peperoni)
-

Tofu und vegetarische Gerichte

- 171 **麻婆豆腐**
Mapo Tofu (scharf, nicht vegetarisch) 12.90 €
(Tofu, gehacktes Rindfleisch, Knoblauch, Ingwer, Lauch, Chilisoße, Sichaunpfeffer-Öl)
- 173 **咖喱豆腐**
Curry Tofu (thailändisch, leicht scharf) 12.90 €
(Tofu, Paprika, Broccoli, Bambus, rote Zwiebeln, Champignons, gelber Curry, Milch, Sahne, Kokosnussmilch, Röstzwiebeln als Garnitur)
- 179 **风味茄子**
Feng Wei Auberginen (leicht süß, vegan) 12.90 €
(mit Kartoffelmehl panierte knusprige Auberginen, Sesam, Paprika, frischer Koriander als Garnitur)
- 181 **干煸芸豆**
Ganbian Stangenbohnen mit Broccoli (leicht scharf, vegan) 12.90 €
(Breite Stangenbohnen, Paprika, Broccoli, Sichuan Pfeffer, Douchi Sojabohnen als Gewürz)

Reis und Nudeln

182	Gebratene Nudeln oder Reis mit Eiern und Gemüse	9.90 €
183	Gebratene Nudeln oder Reis mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse	10.90 €
184	Gebratene Nudeln oder Reis mit Rindfleisch, Eiern und Gemüse	11.90 €
185	Gebratene Nudeln oder Reis mit Garnelen, Eiern und Gemüse	12.90 €
186	Gebratene Nudeln oder Reis mit gebratenen Entenfleischstücken, Eiern und Gemüse	11.90 €

Nachtisch

187	frisch gebackene Banane mit Honig	4.90 €
188	frisch gebackene Ananas mit Honig	4.90 €
190	frisch gebackene Banane oder frisch gebackene Ananas mit Honig und einer Kugel Vanilleeis	5.50 €
193	frisch gebackenes Vanilleeis im Teigmantel mit Schokoladensoße	5.20 €

für unsere Kleinen

112	eine kleine Portion Süßkartoffelpommes mit Ketchup	4.50 €
113	GuLao Rou (überbackene Schweinelachsstücke in Süß-Sauer-Soße)	6.90 €
114	gebratene Nudeln oder Reis mit Hühnerfleisch und Süß-Sauer-Soße	5.50 €
99	Ein Glas warme Milch mit Honig	2.90 €

GETRÄNKEKARTE

Hotdrinks

Westhoff Kaffee Crema, Tasse ²	2.80 €
Espresso ²	2.80 €
doppelter Espresso ²	4.40 €
Cappuccino ²	3.80 €
Latte Macchiato ²	4.20 €
BIO Tee (loser Tee in Pyramidenbeuteln) (wilde Früchte, Minze, Kamille, Schwarz)	3.20 €
Tee lose, Kanne für 1-2 Pers. (0,5l Kanne) (grün, Jasmin, Oolong, Ingwer frisch)	4.90 €

Softdrinks (Flasche)

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Lift Apfelschorle, Mezzo Mix (0,2l.)	2.50 €
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Lift Apfelschorle, Mezzo Mix (0,4l.)	4.40 €
Gerolsteiner Mineralwasser (0,25l FI.)	2.90 €
Gerolsteiner Stilles Wasser (0,25l FI.)	2.90 €
Gerolsteiner Mineralwassser (0,7l FI.)	6.50 €
Gerolsteiner Stilles Wasser (0,7l FI.)	6.50 €
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon (0,25l FI.)	2.90 €

Säfte

Kiba (Kirsch-Bananensaft) (0,3l)	3.90 €
Rapps Orangensaft (0,2l)	2.90 €
Rapps Mango-Nektar / Banane-Nektar / Kirsch-Nektar (0,2l)	2.90 €
Litschifruchtgetränk (0,2l Dose)	2.90 €
(als Schorle 0,4l)	4.40 €
(als großer Saft 0,4l oder Litchischorle 0,4l)	4.90 €

Fassbiere (enthält Gluten)

König Pilsener / Radler / Diesel (0,2l)

2.40 €

König Pilsener / Radler / Diesel (0,4l)

3.90 €

Flaschenbier

Benediktiner Hefeweizen / Weizen alkoholfrei (0,5l)

4.90 €

Köstritzer Schwarzbier (0,33l)

3.80 €

Bitburger Pils alkoholfrei (0,33l)

3.80 €

Tsingtao Bier (unser chinesisches Bier) (0,33l)

3.80 €

Kandimalz (0,33l)

3.80 €

Spirituosen

Kao Liang Chiew (2cl)

(chinesischer Schnaps, alk. 62% vol)

2.90 €

Bambusschnaps (2cl)

(alk. 45% vol)

2.90 €

Pflaumenwein (4cl)

(alk. 10% vol)

2.90 €

Rosenschnaps (2cl)

(alk. 54% vol)

2.90 €

Longdrink und Cocktails

Aperol Spritz

7.90 €

Cuba Libre

(Havana Club, Limette, Coca Cola^{1,2,7})

7.90 €

Caipirinha

(Cachaça, Limette, Lime, Brauner Zucker)

8.90 €

Pina Colada 7.90 €
(Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft)

Mai Tai 8.90 €
(Weißer Rum, Jamaica Rum, Mandel Sirup, Lime, Zitrone, Triple Sec)

Alkoholfreie Cocktails

Baby Colada 6.90 €
(Kokossirup, Sahne, Ananassaft)

Caipirinha alkoholfrei 6.90 €
(Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale¹⁾)

WEINKARTE

Prosecco

Venetien
Prosecco Frizzante DOC (Glas 0,10 l) 3.90 €
Green Label

Erzeugerabfüllung Cantine Riondo
Feine, lang anhaltende Perlage; mit überschwänglicher Frucht, an reife Äpfel, Birnen und Akazienblüten erinnernd. Am Gaumen wiederum gelbe Fruchtnoten, angenehm frisch.
90 Parker Punkte!

Venetien
Prosecco Frizzante DOC (Fl. 0,75 l) 22.00 €
Green Label

Erzeugerabfüllung Cantine Riondo
Feine, lang anhaltende Perlage; mit überschwänglicher Frucht, an reife Äpfel, Birnen und Akazienblüten erinnernd. Am Gaumen wiederum gelbe Fruchtnoten, angenehm frisch.
90 Parker Punkte!

Weißweine

2020er Pfalz
Riesling DQ (Glas 0,20 l) 5.90 €
Fundament

Erzeugerabfüllung Weingut Jesuitenhof
Schönes Goldgelb; mit Aromen von Zitrus und Pfirsich. Am Gaumen trocken, fruchtbetont, mineralisch, mit einer feinen Rieslingsäure.

2020er Pfalz
Riesling DQ (Fl. 0,75 l) 19.90 €
Fundament

Erzeugerabfüllung Weingut Jesuitenhof
Schönes Goldgelb; mit Aromen von Zitrus und Pfirsich. Am Gaumen trocken, fruchtbetont, mineralisch, mit einer feinen Rieslingsäure.

(Weine enthalten Sulfite)

1 farbstoffhaltig, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern,
5 Konservierungsstoffe, 6 mit Süßungsmitteln, 7 phenylalaninquelle, 8 chininhaltig

2020er Rapel Valley

Chardonnay (Glas 0,20 l)

Colchagua

Erzeugerabfüllung Vina La Ronciere

Leuchtendes Goldgelb; intensives Bukett von Reifen Bananen und tropischen Früchten. Am Gaumen mild, mit dezenter Frucht und weichem Nachklang.

5.80 €

2020er Rapel Valley

Chardonnay (Fl. 0,75 l)

Colchagua

Erzeugerabfüllung Vina La Ronciere

Leuchtendes Goldgelb; intensives Bukett von Reifen Bananen und tropischen Früchten. Am Gaumen mild, mit dezenter Frucht und weichem Nachklang.

19.80 €

2020er Venetien

Pinot Grigio IGT (Glas 0,20 l)

Casa Lunardi

Erzeugerabfüllung Cantine Riondo

Hell, mit grün-gelben Reflexen; im Bukett Aromen von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen leicht, gut ausbalanciert, süffig.

5.50 €

2020er Venetien

Pinot Grigio IGT (Fl. 0,75 l)

Casa Lunardi

Erzeugerabfüllung Cantine Riondo

Hell, mit grün-gelben Reflexen; im Bukett Aromen von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen leicht, gut ausbalanciert, süffig.

18.90 €

2020er Venetien

Cà Vive – Soave DOC (Glas 0,20 l)

Cuvée aus Garganega und Trebbiano

Kellereiabzug Casa Demonte

Strohgelb, mit grünlichen Reflexen; in der Nase intensive Aromen von Mandelblüten und gelben Früchten; am Gaumen frisch und trocken, mit einer lebendigen Säure.

4.90 €

2020er Venetien

Cà Vive – Soave DOC (Fl. 1,00 l)

Cuvée aus Garganega und Trebbiano

Kellereiabzug Casa Demonte

Strohgelb, mit grünlichen Reflexen; in der Nase intensive Aromen von Mandelblüten und gelben Früchten; am Gaumen frisch und trocken, mit einer lebendigen Säure.

21.00 €

Roséwein

2021er Südafrika

Pinotage Rosé (Glas 0,20 l)

Coastal Region

Erzeugerabfüllung Leeuwenkuil Family Vineyards

Lachsfarben, feine Aromatik von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen frisch, mit angenehmer Säurestruktur und langem, gut ausbalanciertem Nachklang.

5.50 €

2021er Südafrika

Pinotage Rosé (Fl. 0,75 l)

Coastal Region

Erzeugerabfüllung Leeuwenkuil Family Vineyards

Lachsfarben, feine Aromatik von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen frisch, mit angenehmer Säurestruktur und langem, gut ausbalanciertem Nachklang.

19.50 €

(Weine enthalten Sulfite)

1 farbstoffhaltig, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 konservierungsstoffe, 6 mit Süßungsmitteln, 7 phenylalaninquelle, 8 chininhaltig

Rotweine

2020er Pfalz

Spätburgunder QbA (Glas 0,20 l)

6.90 €

Dirmsteiner Herrgottsacker

Erzeugerabfüllung Weingut Jesuitenhof

Hellrot in der Farbe, mit einer zarten Kirschnote im Bukett. Am Gaumen geprägt vom Ausbau im großen Holzfass, harmonisch und weich, mit Anklängen von Erdbeeren und Cassis.

2020er Pfalz

Spätburgunder QbA (Fl. 0,75 l)

24.00 €

Dirmsteiner Herrgottsacker

Erzeugerabfüllung Weingut Jesuitenhof

Hellrot in der Farbe, mit einer zarten Kirschnote im Bukett. Am Gaumen geprägt vom Ausbau im großen Holzfass, harmonisch und weich, mit Anklängen von Erdbeeren und Cassis.

2020er Apulien

Primitivo Quaranta (Glas 0,20 l)

6.50 €

Salento IGT

Erzeugerabfüllung Cantina Ionis

Tief dunkel im Glas und intensivem Bukett von reifen Pflaumen, sowie Anklängen von Zimt. Am Gaumen weich, rund und voluminös.

2020er Apulien

Primitivo Quaranta (Fl. 0,75 l)

22.00 €

Salento IGT

Erzeugerabfüllung Cantina Ionis

Tief dunkel im Glas und intensivem Bukett von reifen Pflaumen, sowie Anklängen von Zimt. Am Gaumen weich, rund und voluminös.

2019er Venetien

Merlot delle Venezie IGT (Glas 0,20 l)

5.90 €

Castelforte

Erzeugerabfüllung Cantine Riondo

Tiefrot im Glas; mit intensivem Duft von roten Früchten, wie Heidelbeeren und Kirschen und Anklängen von Schokolade und Vanille. Am Gaumen harmonisch, rund, mit weichen Tanninen.

2019er Venetien

Merlot delle Venezie IGT (Fl. 0,75 l)

19.90 €

Castelforte

Erzeugerabfüllung Cantine Riondo

Tiefrot im Glas; mit intensivem Duft von roten Früchten, wie Heidelbeeren und Kirschen und Anklängen von Schokolade und Vanille. Am Gaumen harmonisch, rund, mit weichen Tanninen.

2019er Alicante

Vina Alcanta DOP - mild (Glas 0,20 l)

5.90 €

Monastrell

Erzeugerabfüllung Bodegas Bocopa

Schönes Rubinrot; in der Nase Anklänge von roten Kirschen und Holunder. Angenehm mild, süffig, mit feiner Süße, weichen Tanninen und sanftem Abgang.

2019er Alicante

Vina Alcanta DOP - mild (Fl. 0,75 l)

19.90 €

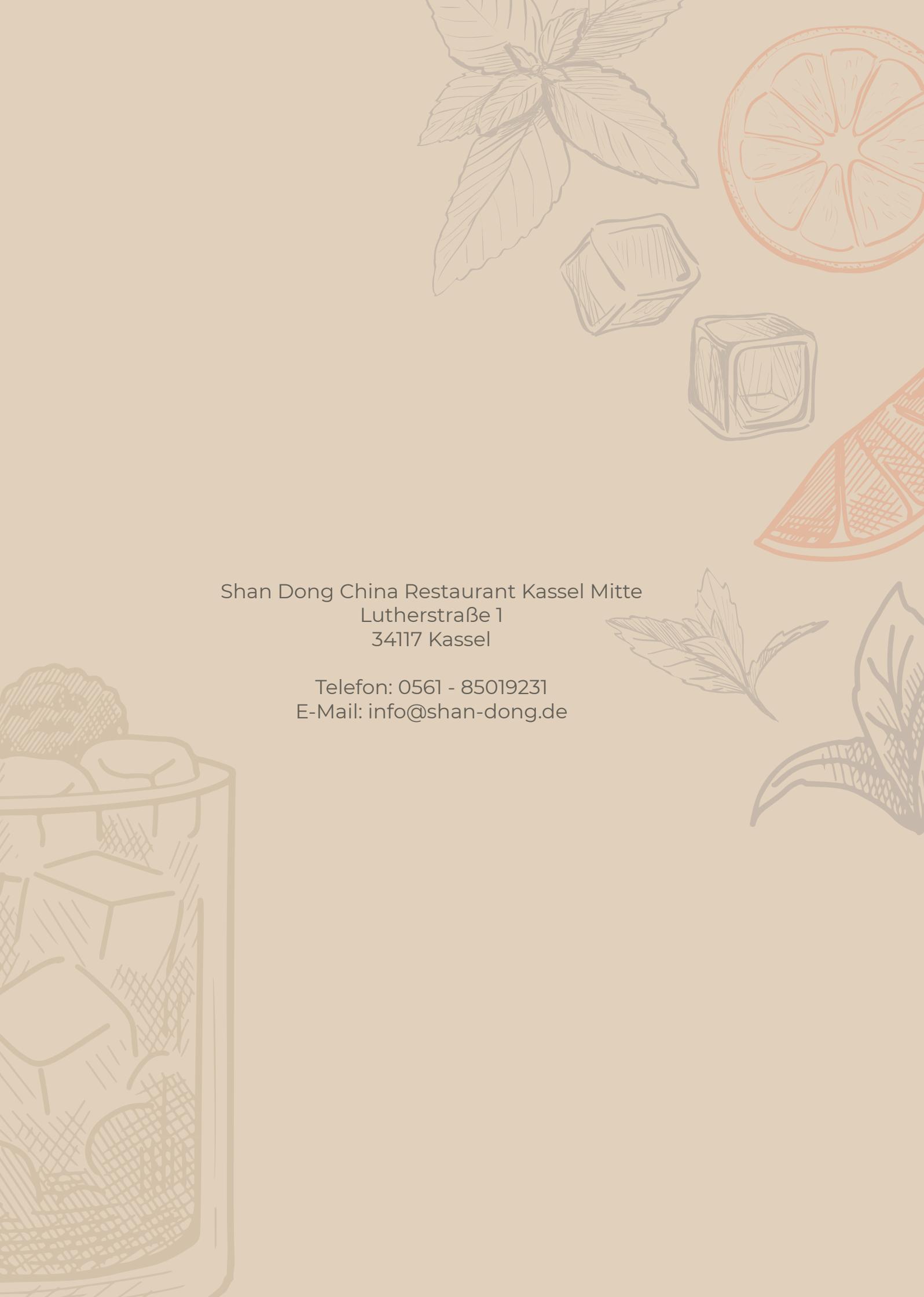
Monastrell

Erzeugerabfüllung Bodegas Bocopa

Schönes Rubinrot; in der Nase Anklänge von roten Kirschen und Holunder. Angenehm mild, süffig, mit feiner Süße, weichen Tanninen und sanftem Abgang.

(Weine enthalten Sulfite)

1 farbstoffhaltig, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern,
5 konservierungsstoffe, 6 mit Süßungsmitteln, 7 phenylalaninquelle, 8 chininhaltig



Shan Dong China Restaurant Kassel Mitte
Lutherstraße 1
34117 Kassel

Telefon: 0561 - 85019231
E-Mail: info@shan-dong.de



The background features a light beige color with faint, stylized line drawings of various ingredients: a sprig of mint leaves at the top center, a slice of citrus fruit at the top right, two ice cubes in the middle right, and another slice of citrus at the bottom right. On the left side, there is a large, detailed illustration of a glass filled with ice cubes and a slice of citrus, partially cut off by the edge of the frame.

**VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH**

Diese Speisekarte wurde erstellt von:
Moon Toon Studios - Werbeagentur Kassel

www.moontoonstudios.de