



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)

-
- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | 宫保鸡丁
Kung Pao Chicken (scharf)
(Hühnerbrustfilet gewürfelt, Paprika, Karotten, Chilisoße, Cashewnüsse als Garnitur) | 10.90 € |
| 101 | 咖喱鸡
Curry Chicken (thailändisch, leicht scharf)
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Bambus, Broccoli, rote Zwiebeln, Champignons, gelbe Currysoße mit Milch, Sahne und Kokosmilch, Röstzwiebeln als Garnitur) | 10.90 € |
| 102 | 鸡肉炒什锦蔬菜
Shandong Chicken
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Broccoli, Bambus, Pok Choi, Sojasprossen, Knoblauch, Sojasoße) | 10.90 € |
| 103 | 回锅肉
Hui Guo Schweinebauch (etwas schärfer)
(dünne Schweinebauchscheiben, Paprika, Kartoffeln, grüne Peperoni, Knoblauch, Chilisoße) | 10.90 € |
| 105 | 古老肉
Gulao Rou
(überbackene Schweinelachsstückchen in Süss-Sauer-Soße)
(Gebratene u. überbackene Schweinelachsstückchen mit Paprika, rote Zwiebeln, Ananas) | 10.90 € |
| 106 | 辣子牛肉丝
Lazi Rindfleisch (scharf)
(Rindfleischstreifen, Karotten, Sellerie, Paprika, Bambus, Sojasprossen, Knoblauch, Chilisoße, Sojasoße) | 11.90 € |
| 108 | 孜然牛肉
Ziran Rindfleisch (leicht scharf)
(Rindfleisch, Paprika, rote Zwiebeln, Sichuan Pfeffer, grüne Peperoni) | 11.90 € |
| 111 | 干煸芸豆
Ganbian Stangenbohnen mit Broccoli
(Breite Stangenbohnen, Paprika, Broccoli, Sichuan Pfeffer, Douchi Sojabohne als Gewürz) | 10.90 € |
| 107 | 咖喱豆腐
Curry Tofu (Thailändisch, leicht scharf, vegetarisch)
(Tofu, Paprika, Bambus, Broccoli, rote Zwiebeln, Champignons, gelbe Currysoße mit Milch, Sahne und Kokosmilch, Röstzwiebeln als Garnitur) | 10.90 € |
| 109 | 明炉鸭
Ming Lu Ente
(knuspriges Entenfleisch, Broccoli, Champignons, Karotten, Sojasprossen, Pok Choi, hausgemachte milde Entensoße) | 12.90 € |
| 110 | 咖喱鸭
Curry Ente (Thailändisch, leicht scharf)
(knuspriges Entenfleisch, Bambus, Aubergine, Paprika, Brechbohnen, mit Kokosmilch, mit Milch und Sahne gemachte rote Currysoße) | 13.90 € |
-

Zum Mittagstisch:

Frisch gebackene Banane

3.90 €

All unsere Speisen sind frisch und glutamatfrei zubereitet und unsere Soßen sind selbstgemacht.
Bei Fragen zu Allergenen bitte unser Zusatzblatt anfordern

Kalte Vorspeisen und Salate

- 凉拌云丝
116 Tofustreifensalat (leicht scharf)
(Tofustreifen, Lauch, Karotten, Koriander) 4.90 €
- 甜酸黄瓜
117 Süß-Sauer Gurken (scharf)
(Gurken, Zitrone, Karotten, frischer Chili) 4.90 €
- 酸辣土豆丝
118 Scharf-Sauer Kartoffelstreifen (scharf)
(Kartoffelstreifen in Chiliöl, Sichuanpfefferöl und Essig eingelegt, Koriander als Garnitur) 4.90 €
- 虾片
123 frittierte Garnelekrupuk (auch als Snack)
(mit Süß-Sauer-Soße) 4.90 €
- 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)
(mit Weißkohl, Karotten, Reisbandnudeln, Lauch, Hühnerfleischfüllung) (echter Curry Geschmack) 5.40 €
- 素春卷
122 Große vegetarische Frühlingsrolle, handgerollt (mit Süß-Sauer-Soße)
(mit Weißkohl, Karotten, Reisbandnudelfüllung) 5.40 €
- 鸡肉沙爹
120 selbstgemachte Hühnchenspieße (4 Stück) mit Erdnusssoße
(Hühnchenspieße, Sojasprossen, Pok Choi, Sesam) 6.40 €

Suppen

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

Jiaozi 饺子 (Chinesische Maultaschen)

- 131 饺子 Jiaozi mit Entenfleischfüllung (6 Stück) 8.90 €
Erdnüsse, Feige, Entenbrustfilet Teig mit Karotte gefüllt
- 132 饺子 Jiaozi lila (mit Rotkohl gefärbt), mit Schweinefleischfüllung (6 Stück) 7.20 €
(Füllung mit Schweinehackfleisch, Sellerie, Lauch, Ingwer, mit Rotkohl gefärbter Weizenmehlteig)
- 133 饺子 Jiaozi gelb (mit Karotten gefärbt), mit Rindfleischfüllung (6 Stück) 7.90 €
(Füllung mit würzig gekochtem Rinderhackfleisch, Karotten, Lauch, mit Karotten gefärbter Weizenmehlteig)
- 134 饺子 Jiaozi grün (mit frischen Spinat gefärbt), mit Garnelenfüllung (6 Stück) 8.90 €
(Füllung mit gehackten Garnelen, Karotte, Lauch, mit Spinat gefärbter Weizenmehlteig)
- 135 饺子 Jiaozi lila, gelb und grün (6 Stück) 7.90 €
- 136 饺子 vegane Jiaozi (mit frischen Spinat gefärbt) (6 Stück) 7.20 €
(Zucchini, Mu Er Pilze, Reisbandnudeln, mit Spinat gefärbter Weizenmehlteig)

HAUPTGANG (ALLE HAUPTGERICHTE MIT REIS)

- 137 Auf Wunsch gebratene Nudeln oder gebratener Reis als Beilage 4.90 €

Huhn

- 138 宫保鸡丁 Kun Pao Chicken (scharf) 13.90 €
(Hühnerbrustfilet gewürfelt, Paprika, Karotte, Chilisoße, mit Cashewnüssen als Garnitur)
- 139 鸡肉炒什锦蔬菜 Shandong Chicken 13.90 €
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Broccoli, Bambus, Pok Choi, Sojasprossen, Knoblauch, Sojasauce)
- 140 咖喱鸡 Curry Chicken (Thailändisch, leicht scharf) 13.90 €
(Hühnerbrustfiletstücke, Paprika, Bambus, Broccoli, rote Zwiebeln, Champignons, gelbe Currysoße mit Milch, Sahne und Kokosmilch, Röstzwiebeln als Garnitur)
- 141 辣子鸡块 Lazi Chicken (scharf) 13.90 €
(Panierte Hühnerkeulestücke ohne Knochen, Selleriestange, Sichuanpfeffer, grüne Chili, trockene Chilli, mit Tofustreifensalat)

Schwein

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

All unsere Speisen sind frisch und glutamatfrei zubereitet und unsere Soßen sind selbstgemacht.
Bei Fragen zu Allergenen bitte unser Zusatzblatt anfordern

Rind

山东牛肉

152 Shandong Rindfleisch (scharf)

(Rindfleischscheiben, Paprika, Pok Choi, Broccoli, Bambus, Sellerie, Chili)

14.90 €

辣子牛肉

155 Lazi Rindfleisch (scharf)

(Rindfleischstreifen, Karotten, Sellerie, Paprika, Sojasprossen, Bambus, Knoblauch, Chilisoße)

14.90 €

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)

15.90 €

干煸牛肉

162 Ganbian Rindfleisch mit asiatischem gemischten Salat (leicht scharf)

(mit Kartoffelmehl paniertes Rinderfilet, rote Zwiebeln, Paprika, Salat: Eisbergsalat, Sojasprossen, Karottenstreifen, Koriander, rote Zwiebeln in einem chinesischen Essig Dressing)

14.90 €

Ente

明炉鸭

158 Ming Lu Ente

(knusprige Entenbrust, Sojasprossen, Pok Choi, Broccoli, Champignons, Karotten, milde Entensoße mit Sojageschmack)

15.90 €

菠萝鸭

159 Ente in einer Ananas serviert

(knusprige Entenbrust mit Ananas, Paprika, Cocosmilch, Milch, Sahne, Fruchtsäfte, in fruchtiger Soße in einer halben frischen Ananas serviert)

16.90 €

咖喱鸭

160 Curry Ente (thailändisch, leicht scharf)

(knusprige Entenbrust, Bambus, Aubergine, Paprika, Brechbohnen, mit Kokosmilch, mit Milch und Sahne gemachte rote Currysoße)

16.90 €

Meeresfrüchte und Fisch

豆豉鱿鱼

164 Douchi Tintenfisch (scharf)

(Tintenfisch, Paprika, Broccoli, Bambus, Pok Choi, Meeresfrüchtesoße, Sellerie, Chili)

15.90 €

麻辣虾锅

170 Mala Xiang Guo mit Garnelen (scharf)

(große Garnelen, Lotus, Broccoli, Krabbenstäbchen, rote Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Chilisoße)

18.90 €

宫保虾仁

167 KungPao Garnelen (scharf)

(Große Garnelen, Paprika, rote Zwiebeln, Cachewnüsse, Karotten, Chilisoße)

18.90 €

All unsere Speisen sind frisch und glutamatfrei zubereitet und unsere Soßen sind selbstgemacht.
Bei Fragen zu Allergenen bitte unser Zusatzblatt anfordern

Lamm

孜然羊肉

- 169 Ziran Lammfleisch (leicht scharf) 15.90 €
(Lammfleisch, Rote Paprika, rote Zwiebeln, Kreuzkümmel, Peperoni)

Tofu und vegetarische Gerichte

麻婆豆腐

- 171 Mapo Tofu (scharf, nicht vegetarisch) 13.90 €
(Tofu, gehacktes Rindfleisch, Knoblauch, Ingwer, Lauch, Chilisoße, Sichaunpfeffer-Öl)

山东豆腐

- 172 Shandong Tofu (vegan) 12.90 €
(Tofu, Paprika, Broccoli, Pok Choi, Champignons, Knoblauch, Sojasoße)

咖喱豆腐

- 173 Curry Tofu (thailändisch, leicht scharf) 12.90 €
(Tofu, Paprika, Broccoli, Bambus, rote Zwiebeln, Champignons, gelber Curry, Milch, Sahne, Kokosnussmilch, Röstzwiebeln als Garnitur)

罗汉菜

- 177 Buddha's Gericht (vegan) 12.90 €
(Tofu, Paprika, Broccoli, Pok Choi, Champignons, Knoblauch, knusprige Glasnudeln als Deko)

风味茄子

- 179 Feng Wei Auberginen (leicht süß, vegan) 13.90 €
(mit Kartoffelmehl panierte knusprige Auberginen, Sesam, Paprika, frischer Koriander als Garnitur)

干煸芸豆

- 181 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 | 5.40 € |
| 188 | frisch gebackene Ananas mit Honig | 5.40 € |
| 190 | frisch gebackene Banane oder frisch gebackene Ananas mit Honig und einer Kugel Vanilleeis | 6.20 € |
| 193 | frisch gebackenes Vanilleeis im Teigmantel mit Schokoladensoße | 5.90 € |
-

für unsere Kleinen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 112 | eine kleine Portion Süßkartoffelpommes mit Ketchup | 5.50 € |
| 113 | GuLao Rou (überbackene Schweinelachsstücke in Süß-Sauer-Soße) | 8.90 € |
| 114 | gebratene Nudeln oder Reis mit Hühnerfleisch und Süß-Sauer-Soße | 7.90 € |
| 99 | Ein Glas warme Milch mit Honig | 2.90 € |

All unsere Speisen sind frisch und glutamatfrei zubereitet und unsere Soßen sind selbstgemacht.
Bei Fragen zu Allergenen bitte unser Zusatzblatt anfordern

UNSERE MENÜS FÜR 2 PERSONEN

195 „Essen in China“

54.90 €

Vorspeise und Salat

Scharf sauer Kartoffelstreifen (scharf),
süß sauer Gurken (scharf),
Jiang Rindfleisch (scharf)

Jiaozi Kombination (6 Stück)

Hauptspeise (bitte 2 davon auswählen)

Kung Pao Chicken (scharf),
Ganbian Rindfleisch (leicht scharf),
Ming Lu Ente

Nachtsch

2 Mal gebackene (Banane + Ananas) **ODER** 2 Mal gebackenes Eis

196 „Shan Dong“

49.50 €

Suppe

Wan Tan Suppe (2 mal)

Jiaozi Kombination (6 Stück)

Hauptspeise (bitte 2 davon auswählen)

Ente in einer Ananas serviert,
Hui Guo Schweinebauch (etwas schärfer),
Douchi Tintenfisch (scharf)

Nachtsch

2 Mal gebackene (Banane + Ananas) **ODER** 2 Mal gebackenes Eis

197 „Alles Vegan!“

45.90 €

Vorspeise

Tofustreifensalat

Vegane Jiaozi

Hauptspeise (bitte 2 davon auswählen)

Shandong Tofu,
Ganbian Breite Bohnen mit Broccoli (leicht scharf),
Buddha's Gericht

Nachtsch

2 Mal Obstsalat

DIE „JIAOZI“ - EINE CHINESISCHE TRADITIONELLE LECKEREI FÜR FREUNDE UND FAMILIE

Jiaozi ist ein Bestandteil der chinesischen Kultur, sozusagen Kulturgut in China. Als traditionelles Nahrungsmittel bedeutet Jiaozi Familientreffen, wenn die Familienangehörigen das zusammenessen. Für Gäste bedeutet Jiaozi Respekt und Freundschaft. Ein Ausländer muss auf einer Chinareise Jiaozi unbedingt probieren, sonst kann er nicht behaupten, in China gewesen zu sein.

Jiaozi ist ein Teigtäschchen mit Fleisch und Gemüsefüllung. Früher war Jiaozi haupts hauptsächlich ein Nahrungsmittel bei festlichen Anlässen, insbesondere am Silvesterabend nach dem traditionellen chinesischen Mondkalender. Jiaozi symbolisiert in China Einigung, Harmonie und Ausgeglichenheit, weswegen diese Speise zum Chinesischen Neujahr ein Muss ist. Die Chinesen legen großen Wert auf die Füllung, die Form und das Essen von Jiaozi.

In den meisten Landesteilen Chinas wird Jiaozi wie eine Mondsichel geformt. Die runden Mehl Plättchen müssen schön dünn sein. Man legt mit einem Teelöffel die Füllung auf das Plättchen und formt eine Tasche. Man Klappt die gegen gegenüberliegenden Ränder zusammen und drückt die Ränder gut zusammen, damit sie beim Kochen nicht aufgehen. Es gibt verschiedenen Arten, wie die Jiaozi „hübsch gefaltet werden können.

Danach legt man die Jiaozi in einen großen Topf mit sprudelnd kochendem Wasser. Dann muss man das kochende Wasser mit etwaskaltem Wasser „abschrecken“. Man darf das Wasser jetzt nicht zu stark kochen lassen, sonst reißt der Teigmantel. Wenn die Jiaozi an die Oberfläche gestiegen sind, werden sie mit einem Schauml Schaumlöffel aus dem Topf genommen und serviert.

Es gibt Sitten und Gebräuche beim Jiaozi Essen. Die erste Schüssel soll den Vorfahren zum Gedenken dargebracht werden, die zweite den Göttern, wie dem Küchengott, geopfert werden. Ab der dritten Schüssel kann man erst richtig Reinhauen. Man muss darauf achten, dass die Zahl der Verzehrten Jiaozi immer gerade sein soll, also nicht „krumm“.

GETRÄNKEKARTE

Hotdrinks

Westhoff Kaffee Crema, Tasse ²	3.20 €
Espresso ²	3.20 €
doppelter Espresso ²	4.40 €
Cappuccino ²	4.00 €
Latte Macchiato ²	4.60 €
BIO Tee (loser Tee in Pyramidenbeuteln) (wilde Früchte, Minze, Kamille, Schwarz)	3.50 €
Tee lose, Kanne für 1-2 Pers. (grün, Jasmin, Oolong, Ingwer frisch)	5.50 €

Softdrinks (Flasche)

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Lift, Mezzo Mix (0,33l Fl.)	3.90 €
Gerolsteiner Mineralwasser (0,25l Fl.)	3.20 €
Gerolsteiner Stilles Wasser (0,25l Fl.)	3.20 €
Gerolsteiner Mineralwassser (0,7l Fl.)	6.90 €
Gerolsteiner Stilles Wasser (0,7l Fl.)	6.90 €
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon (0,25l Fl.)	3.60 €

Säfte

Kiba (Kirschsaft mit Bananen-Nektar) (0,3l)	3.90 €
Rapps Orangensaft (0,2l)	3.40 €
Rapps Mango-Nektar / Banane-Nektar / Kirsch-Nektar (0,2l)	3.40 €
Litschifruchtgetränk (0,2l Dose)	3.60 €
(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)

2.90 €

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

4.70 €

Flaschenbier

Benediktiner Hefeweizen / Weizen alkoholfrei (0,5l)

5.20 €

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)

3.50 €

Pflaumenwein (4cl)

(alk. 10% vol)

2.90 €

Rosenschnaps (2cl)

(alk. 54% vol)

3.50 €

Longdrink und Cocktails

Aperol Spritz

8.20 €

Cuba Libre

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

8.40 €

Caipirinha

(Cachaça, Limette, Lime, Brauner Zucker)

8.90 €

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

Pina Colada

(Weißer Rum, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft)

8.40 €

Mai Tai

(Weißer Rum, Jamaica Rum, Mandel Sirup, Lime, Zitrone, Triple Sec)

8.90 €

Alkoholfreie Cocktails

Baby Colada

(Kokossirup, Sahne, Ananassaft)

7.60 €

Caipirinha alkoholfrei

(Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale¹⁾)

7.60 €

WEINKARTE

Prosecco

Venetien

Prosecco Frizzante DOC (Glas 0,10 l)

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!

4.90 €

Venetien

Prosecco Frizzante DOC (Fl. 0,75 l)

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!

28.00 €

Weißweine

2020er Pfalz

Riesling DQ (Glas 0,20 l)

Fundament

Erzeugerabfüllung Weingut Jesuitenhof

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

7.00 €

2020er Pfalz

Riesling DQ (Fl. 0,75 l)

Fundament

Erzeugerabfüllung Weingut Jesuitenhof

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

24.00 €

(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.

7.00 €

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.

24.00 €

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.

6.50 €

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.

21.50 €

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.

6.50 €

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.

21.50 €

(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)

7.00 €

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 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)

7.00 €

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.

2020er Apulien

Primitivo Quaranta (Fl. 0,75 l)

24.00 €

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)

7.00 €

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)

24.00 €

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)

6.50 €

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)

21.50 €

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 Harleshausen
Wolfhager Straße 395
34128 Kassel

Telefon: 0561 - 31751149
E-Mail: harleshausen@shan-dong.de



**VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH**

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

www.moontoonstudios.de

Erdnüsse, Feige, Entenbrustfilet Teig mit Karotte gefüllt

(Füllung mit Schweinehackfleisch, Sellerie, Lauch, Ingwer, mit Rotkohl gefärbter Weizenmehlteig)