

欢迎来到餐厅



菜单

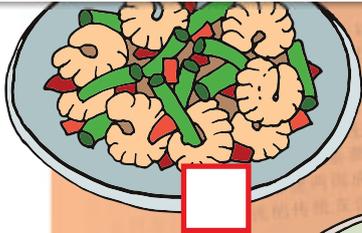
CHINA BRENNER

M E N Ü K A R T E

桌号

人数

辣焖小炒虾 la men xiao chao xia **33€**
Scharfe Garnelenschwänze



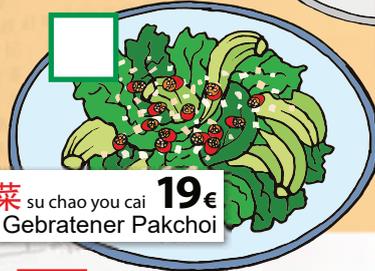
粉蒸羊肉 fen zheng yang rou **28€**
Im Reismehl gedämpftes Lammfleisch



盐煎烤麸 yan jian kao fu **26€**
Seitan Salzgebraten

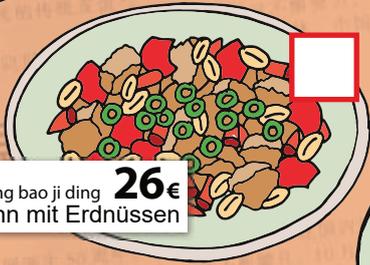


素炒油菜 su chao you cai **19€**
Gebratener Pakchoi

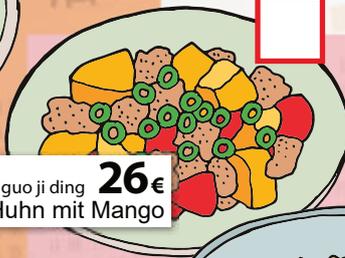


推荐

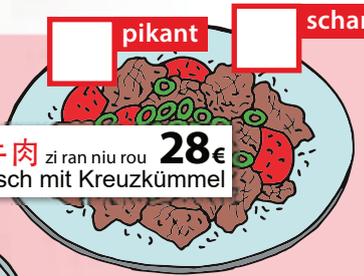
宫保鸡丁 gong bao ji ding **26€**
Pikantes Huhn mit Erdnüssen



芒果鸡丁 mang guo ji ding **26€**
Huhn mit Mango

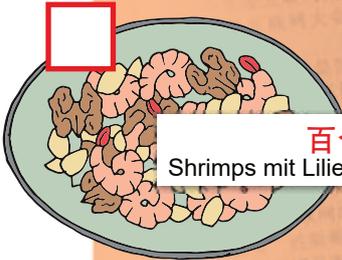


孜然牛肉 zi ran niu rou **28€**
Rindfleisch mit Kreuzkümmel

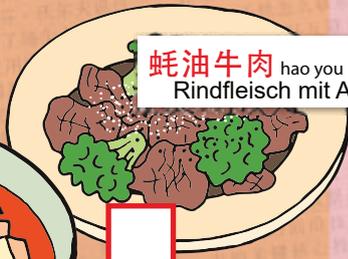


pikant scharf

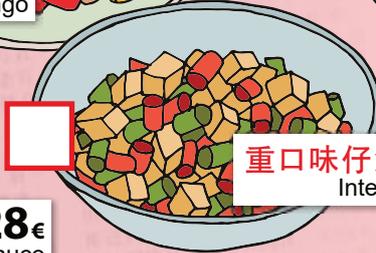
百合虾仁 bai he xia ren **36€**
Shrimps mit Lilienzwiebeln und Walnüssen



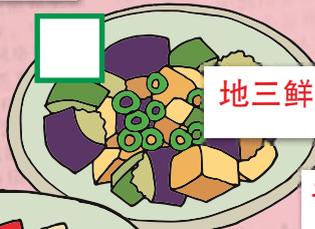
蚝油牛肉 hao you niu rou **28€**
Rindfleisch mit Austernsauce



重口味仔兔 zhong kou wei zi tu **36€**
Intensiv scharfes Kaninchen

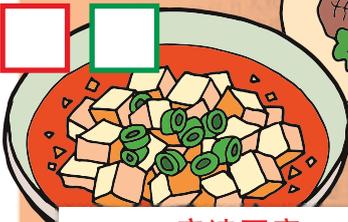


地三鲜 di san xian **19€**
Drei Gemüse



炒菜

麻婆豆腐 ma po dou fu **26€**
Tofu nach Art der pockennarbigen Alten



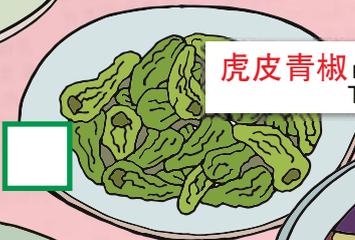
家常豆腐 jia chang dou fu **22€**
Tofu Hausmacherart



干煸四季豆 gan bian si ji dou **22€**
Trocken gebratene grüne Bohnen



虎皮青椒 hu pi qing jiao **12€**
Tigerhaut Paprika



鱼香茄子 yu xiang qie zi **19€**
Fischgeschmack Auberginen



酸辣土豆丝 suan la tu dou si **14€**
Sauerscharfe Kartoffelstreifen



Chinesen essen bei einem guten Essen im Restaurant kaum Reis. Wer bei einer Einladung viel Reis isst, beleidigt den Gastgeber, gilt als grob und unhöflich. Reis dient allenfalls der Beruhigung der Geschmacksnerven und des Magens.



米饭4两 mi fan 4 liang **5€**
mittlere Portion weißer Reis

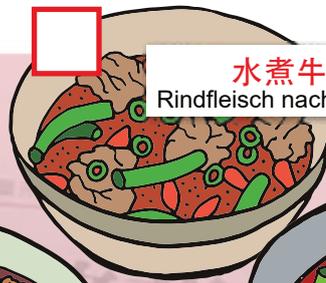
米饭

米饭8两 mi fan 8 liang **7€**
große Portion weißer Reis

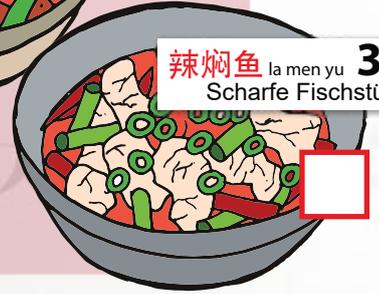
煮煨



红烧肉 hong shao rou **26€**
Geschmorter Schweinebauch



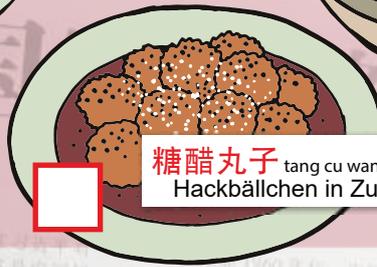
水煮牛肉 shui zhu niu rou **33€**
Rindfleisch nach Art der Papiermacher



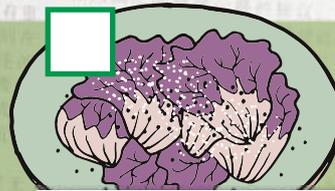
辣焖鱼 la men yu **33€**
Scharfe Fischstücke



高价柠檬鸭 gao jia ning meng ya **33€**
Traditionelle Zitronente



糖醋丸子 tang cu wan zi **26€**
Hackbällchen in Zuckersirup



凉拌菜花 liang ban cai hua **12€**
Kalt gemischter Brokkoli



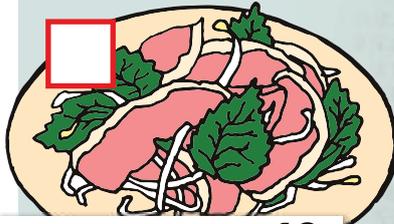
凉拌黄瓜 liang ban huang gua **11€**
Kalt gemischte Gurke



香菜牛肉 xiang cai niu rou **19€**
Rindfleisch mit Koriander

芝麻酱拌菜 zhi ma jiang ban cai **11€**
Salat mit Sesamsauce

炆拌



漳茶鸭子 zhang cha ya zi **19€**
Teegeräucherte Sichuanente

傣式凉拌柚子 dai shi liang ban you zi **17€**
Pomelo-Salat nach Art der Dai*

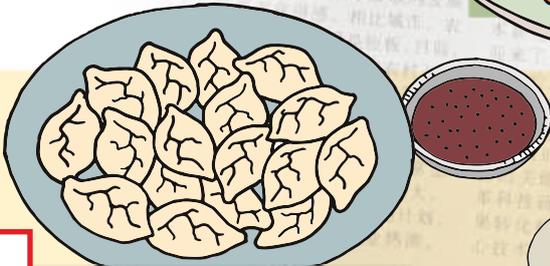


韩国泡菜 han guo pao cai **12€**
Kimchi*



红油素鸡 hong you su ji **17€**
Veganes Huhn mit Chiliöl

熏酱肉



饺子小2两 jiao zi xiao 2 liang **14€**
Gefüllte Teigtaschen (kleine Portion)

饺子中4两 jiao zi zhong 4 liang **22€**
Gefüllte Teigtaschen (mittlere Portion)

饺子大6两 jiao zi da 6 liang **28€**
Gefüllte Teigtaschen (große Portion)

Die Nudelgerichte werden als „Bastelsatz“ gebracht. Unsere Kellner mischen das Gericht für Sie frisch am Tisch.



芝麻酱面 zhi ma jiang mian **12€**
Kalte Nudeln mit Sesamsauce



四川凉面 si chuan liang mian **12€**
Kalte Süßkartoffelnudeln Sichuan

面

Bereits seit über 70 Jahren gibt es diesen Joghurt in den Pekinger Straßen an kleinen Kiosken im Tongefäß mit Papierdeckel zu kaufen. Er ist gesüßt und wird mit einem kleinen Strohalm getrunken. Vielen Erwachsenen gilt er als liebe Kindheitserinnerung.

北京酸牛奶 bei jing suan niu nai **5€**
Peking-Joghurt



薄荷菠萝 bo he bo luo **11€**
Ananas mit Minze



汤圆 tang yuan **11€**
Klebreisklößchen



甜

*) enthält Fischsauce