



大明酒家

菜譜

Ming Dynasty



我们的理念

UNSERE PHILOSOPHIE -- OUR PHILOSOPHY

大明酒家的经营理念是旨在将中华五千年古老饮食文化传承并发扬。舒适用餐环境给您宾至如归的感觉。明朝在中国悠久的历史长河中有着举足轻重的地位，汉字明是由日、月两部分组成的，也是中国七八十年代非常普遍的名字，就像一个大哥一样。所以当您在大明酒家用餐时会有
一种亲切感。

Wir, die Ming Dynastie, pflegen die Tradition der chinesischen Esskultur und bieten Ihnen typische Spezialitäten aus der Ferne Ostasiens. Unsere Mission besteht darin, die 5000 Jahre alte chinesische Esskultur zu verbreiten und erhalten. Wir tun das, indem wir original chinesische Köstlichkeiten in einem authentischem Ambiente anbieten. Unsere Mitarbeiter tun alles für Ihr Wohlbefinden und einen unvergesslichen schönen Abend. Der Name "Ming明" ist und war ein beliebter chinesischer Jungename, wodurch "Ming" in unseren Augen einen großen Bruder symbolisiert. Auch beinhaltet das Schriftzeichen "Ming" die Schriftzeichen Sonne und Mond und bedeutet vereint Licht, Klarheit und Schönheit; Werte, für die Ming steht und mit denen wir uns identifizieren.

At Ming Dynastie, we want to live the tradition of Chinese food culture by serving our customers typical delicacies from East Asia. Our philosophy consists of preserving and expanding the 5000-year-old Chinese food culture to more and more people. We offer you Chinese cuisine in an authentic atmosphere. You will feel comfortable and go home feeling satisfied and happy like after visiting your older brother, which is what "Ming" means to us. It represents light, clarity and beauty. These are all values and qualities that we relate to.

Allergene – Allergen

过敏原

A

鸡蛋
Eier
Eggs

B

花生
Erdnüsse
Peanuts

C

鱼
Fisch
Fish

D

面筋
Gluten
Gluten

E

甲壳纲动物
Krebstiere
Crustacea

F

羽扇豆
Lupine
Lupin

G

牛奶
Milch
Milk

H

坚果
Schalenfrüchte
Edible nuts

I

西芹
Sellerie
Celery

J

芥末
Senf
Mustard

K

芝麻
Sesamsamen
Sesame seeds

L

黄豆
Sojabohnen
Soybeans

M

二氧化硫
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulfur dioxide

N

软体动物
Weichtiere
Molluscs

添加剂

Zusatzstoffe – Additives

- | | | |
|---------|----------------------|-----------------|
| 1. 增味剂 | Geschmacksverstärker | Flavor enhancer |
| 2. 抗氧化剂 | Antioxidationsmittel | Antioxidant |
| 3. 防腐剂 | Konservierungsstoff | Preservative |
| 4. 食用色素 | Farbstoff | Colorant |
| 5. 磷酸盐 | Phosphat | Phosphate |

进一步关于添加剂和过敏原菜单的问题请直接询问我们的工作人员。

Für nähere Informationen zu Zusatzstoffen in unseren Speisen,
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und fragen sie nach der Zusatzstoff-und Allergenkarte.

For further information about additives in our dishes,
please consult one of our employees and ask for the additives and allergen menu.



大明酒家

尊敬的客人:

由于近年来通货膨胀和高价格压力,我们未来将不得不收取外卖包装费用。您也可以使用 Recup 的可重复使用包装。

感谢您的理解。

小外卖盒: 0,50 € / 个

大外卖盒: 1,00 € / 个

Liebe Gäste,

aufgrund der Nachhaltigkeit, der Inflation und des hohen Preisdrucks der letzten Jahre müssen wir zukünftig für Take-Away-Verpackungen eine Gebühr erheben.

Wir freuen uns, wenn Sie die Mehrwegverpackungen von Recup benutzen.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Kleine Verpackung: 0,50 € / Stück

Große Verpackung: 1,00 € / Stück

Dear guests,

due to sustainability, inflation and high price pressure in recent years, we will have to charge a fee for take-away packaging in the future. We would be pleased if you use Recup's reusable packaging.

Thank you for your understanding.

Small box : 0,50 € / piece

Large box : 1,00 € / piece

Menüs – Menu

套餐总价
Gesamt
in total

套餐

R1 全家福 45.00 €

Familienglück (für 2 Personen)

Family's luck (for 2)

A,D,E,G,L,K,1,2,3

a. 酸辣汤 Sauer-Scharf-Suppe 🌶️
Hot and sour soup

b. 炒什锦 Verschiedene Fleischsorten (Großgarnelen,
Hühner-, Enten-, Schweine- und Rindfleisch)
gebraten mit Gemüse
*Sautéed different kinds of meat (prawns,
pork, beef, chicken, duck) with vegetables*

c. 香草冰淇淋 Vanilleeis
Vanilla ice cream

R2 大明套餐(2人)..... 60.00 €

"Ming" Menü (für 2 Personen)

"Ming" menu (for 2)

A,D,E,G,L,K,1,2,3,4

a. 酸辣汤 Sauer-Scharf-Suppe 🌶️
Hot and sour soup

b. 小春卷 Mini-Frühlingsrolle
Mini spring rolls

c. 甜酸炸鸡 Hühnerbrust kross gebacken mit süß-sauer Soße
Deep fried chicken sweet and sour

d. 洋葱牛肉 Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln
Sautéed beef with onions

e. 蔬菜鸭 Kross gebackene Ente mit chinesischem
Gemüse
Crispy fried duck with vegetables

f. 香草冰淇淋 Vanilleeis
Vanilla ice cream

套餐总价
Gesamt
in total

75.00 €

R3 情人套餐

Liebespaar Menü (für 2 Personen)
Couple's menu (for 2)

A,B,C,D,E,K,L,1,4

- | | |
|----------|--|
| a. 虾肉馄饨汤 | Wan Tan Suppe mit Garnelen
<i>Wan Tan Soup with prawns</i> |
| b. 凉菜拼盘 | Kalte Platte
<i>Assorted cold starters</i> |
| c. 烤鸭卷 | Gebackene Ente in Pfannkuchen mit Hoi-Sin-Soße,
Gurken und Schnittlauch (Beijing)
<i>Crispy fried duck with Hoi Sin sauce,
cucumber and leek (Beijing)</i> |
| d. 空心菜 | Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch
<i>Sautéed water spinach with garlic</i> |
| e. 水煮牛肉 | Rindfleisch nach Bauernart
<i>Poached beef in hot sauce</i> 🌶️🌶️🌶️ |
| f. 蚝油虾球 | Gebratene Großgarnelen mit Austernsoße
<i>Sautéed prawns with oyster sauce</i> |
| g. 香芋卷 | Gebackene Taro-Rollen (süß)
<i>Deep fried taro rolls (sweet)</i> |

R4 大明套餐(4人)

"Ming" Menü (für 4 Personen)
"Ming" menu (for 4)

A,B,C,D,E,K,L,1,3,4

- | | |
|----------|--|
| a. 酸辣汤 | Sauer-Scharf-Suppe
<i>Hot and sour soup</i> 🌶️ |
| b. 小春卷 | Mini-Frühlingsrolle
<i>Mini spring rolls</i> |
| c. 鱼香肉丝 | Gebratenes Schweinefleisch
nach "Yu-Xiang" Art
<i>Sautéed pork "Yu-Xiang" style</i> 🌶️ |
| d. 甜酸炸鸡 | Gebackenes Hühnerfleisch mit
Süß-Sauer-Soße
<i>Deep fried chicken with sweet and sour sauce</i> |
| e. 洋葱牛肉 | Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
<i>Sautéed beef with onions</i> |
| f. 麻婆鱼 | "Ma-Po" Fisch
<i>"Ma-Po" fish</i> 🌶️ |
| g. 蔬菜炸鸭 | Kross gebackene Ente mit div.
Gemüse
<i>Crispy fried duck with mixed vegetables</i> |
| h. 宫保大虾 | Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao"
Art mit Erdnüssen und Knoblauch
<i>Sautéed prawns "Gong-Bao" style with
peanuts and garlic</i> 🌶️🌶️ |
| i. 香草冰淇淋 | Vanilleeis
<i>Vanilla ice cream</i> |

Menüs - Menu

套餐总价
Gesamt
in total

套餐

R5 宫廷套餐 240.00 €

Kaiserabendmahl (für 4 Personen)

Emperor's meal (for 4)

A,B,C,D,E,G,K,L,N,1,4

- a. 什锦拼盘 Kalte Vorspeisenplatte
(acht verschiedene)
Eight different cold starters
- b. 虾肉馄饨汤 Wan Tan Suppe mit Garnelen
Wan Tan Soup with prawns
- c. 锅贴 Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch
Pan fried pork dumplings
- d. 四个粉丝蒸扇贝 Vier Gedämpfte Jakobsmuscheln mit
Glasnudeln und Knoblauch
Four steamed scallops with garlic and vermicelli
- e. 椒盐大虾 Gebackene Großgarnelen mit schwarzem
Pfeffer
Deep fried prawns with black pepper
- f. 清蒸鲜鱼 Gedämpfter frischer Fisch
Steamed fresh fish
- g. 明炉烤鸭 Gegrillte Ente (mit Knochen)
Roasted Duck (on the bone)
- h. 重庆辣子鸡 Hühnerkeulenfleisch mit Sichuan-Pfeffer
und Chili (trocken)
*Chicken drumstick meat with Sichuan pepper
and chili (dry)* 🌶️🌶️🌶️
- i. 上海青 Gebratener Shanghai Pakchoi
Fried Shanghai Pakchoi
- j. 南瓜饼和香芋卷 Kürbiskuchen und Taro Rollen
Deep fried pumpkin pastry and taro rolls

套餐

Menüs - Menu

套餐总价
Gesamt
in total

R6 明素晚餐(二人)..... 70.00 €

Veggie Dinner (für 2 Personen)

Veggie dinner (for 2)

A,B,D,F,G,K,I,1,4

- a. 冷菜拼盘 Kalte Vorspeisenplatte
Mixed cold starters
- b. 素菜饺子 Teigtaschen mit Gemüse
Dumplings with vegetables
- c. 素宫保鸡 Veganes Huhn nach "Gong Bao" Art,
mit Erdnüssen und Knoblauch, scharf
*Vegan "gong bao" chicken, with peanuts
and garlic, spicy 🌶️*
- d. 红烧豆腐煲 Geschmorte Tofuhauttaschen mit Gemüse
Braised skin of tofu with vegetables
- e. 什锦菜 Gemischtes Gemüse
Mixed vegetables
- f. 素鱼香茄子 Aubergine nach "Yu-Xiang" Art mit Knoblauch
Braised eggplant "yu-xiang" style with garlic, spicy 🌶️
- g. 香芋卷 Toast in Taro gerollt mit Sesam
Toast rolled in taro and sesame

Mittagsmenü – Business lunch

- M1** 鸡肉炒面 ^{A,D,L,1,4} 10.50 €
Gebratene Eiernudeln mit Hühnerbrust
Stir fried Egg noodles with chicken
- M2** 鸡肉炒饭 ^{A,D,L,1,4} 10.50 €
Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust
Egg fried rice with chicken
- M3** 洋葱牛肉 ^{A,D,L,1,4} 13.50 €
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
Sautéed beef with onions
- M4** 蔬菜炸鸡 ^{D,L,1,3,4} 12.50 €
Kross gebackene Hühnerbrust mit div. Gemüse
Crispy fried chicken with vegetables
- M5** 鱼香肉丝 ^{A,D,L,1,4} 11.50 €
Gebratenes Schweinefleisch nach "Yu-Xiang" Art
mit Knoblauch
Sautéed pork "Yu-Xiang" style with garlic
- M6** 蔬菜炸鸭 ^{D,L,1,3,4} 14.50 €
Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse
Crispy fried duck with vegetables
- M7** 甜酸炸鸭 ^D 14.50 €
Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße
Crispy fried duck with sweet and sour sauce
- M8** 宫保鸡丁 ^{A,B,D,L,1,4} 12.50 €
Gebratenes Hühnerfleisch nach "Gong-Bao" Art mit
Erdnüssen und Knoblauch
Sautéed chicken "Gong-Bao" style with peanuts and garlic
- M9** 宫保大虾 ^{A,B,D,E,L,1,4} 20.50 €
Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao" Art mit
Erdnüssen und Knoblauch
Sautéed prawns "Gong-Bao" style with peanuts and garlic
- M10** 蔬菜豆腐 ^{D,L,1,4} 10.50 €
Gebratener Tofu mit chinesischem Gemüse
Sautéed tofu with Chinese vegetables

仅限于周一到周五 12点-16点

每份工作餐都包括一份酸辣汤

Zu jedem Mittagstisch wird eine Sauer-Scharf-Suppe
gereicht von Mo-Fr von 12:00Uhr-16:00Uhr.

Außer an Feiertagen.

Every business lunch dish comes with a hot and sour soup.

Only served Mon-Fri. 12-4 PM, except on holidays.

Dim Sum ("Kleinigkeiten") – Dim Sum

点心

- | | 小/Klein
Small (4) | 大/Groß
Big (15) |
|--|----------------------|--------------------|
| D1 猪肉卷心菜煎饺 ^{C,D,K,L,1,4} | 6.50 € | 16.50 € |
| Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch,
Shitake Pilze, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln
<i>Pan fried dumplings with pork</i> | | |
| D2 鸡肉香菇煎饺 ^{C,D,K,L,1,4} | 6.50 € | 16.50 € |
| Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch,
Shitake Pilze und Frühlingszwiebeln
<i>Pan fried dumplings with chicken</i> | | |
| D3 牛肉洋葱煎饺 ^{C,D,K,L,1,4} | 7.50 € | 17.50 € |
| Gebratene Teigtaschen mit Rindfleisch,
Zwiebeln und Ingwer
<i>Pan fried dumplings with beef</i> | | |
| D4 菠菜豆腐干芝麻饺 ^{D,K,L,N,1,4} .. | 6.50 € | 16.50 € |
| Gebratene Teigtaschen mit Spinat, getrocknetem
Tofu und Sesam
<i>Pan fried dumplings with spinach, dried tofu and sesam</i> | | |
| D5 花生萝卜香菇素饺 ^{D,K,L,N,1,4} .. | 6.50 € | 16.50 € |
| Gebratene Teigtaschen mit getrocknetem Tofu, Shitake Pilze,
Rettich, Möhren, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse
<i>Pan fried dumplings with dried Tofu,
Shiitake, radish, carrots, leek and peanuts</i> | | |
| D6 三鲜饺 ^{C,D,E,K,L,1,4} | 7.50 € | 17.50 € |
| Gebratene Teigtaschen mit Garnelen,
Hühnerfleisch und Bambus
<i>Pan fried dumplings with shrimps,
chicken and bamboo shoots</i> | | |
| | 小/Klein
Small (6) | 大/Groß
Big (18) |
| D60 饺子拼盘 ^{C,D,E,K,N,L,1,4} | 10.00 € | 22.00 € |
| Gemischte Teigtaschen gebraten
<i>Mixed Pan fried dumplings</i> | | |

以上饺子有蒸、煎两种选择。
Alle Dumplings (Jiaozi) auch gedämpft.
All dumplings also steamed.

Dim Sum ("Kleinigkeiten") – Dim Sum

- D7 小笼汤包** ^{C,D,K,L,1,4} **9.00 €**
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch
Steamed dumplings with pork and vegetables
- D8 生煎包** ^{C,D,K,L,1,4} **(10) 16.50 €**
Gebratene Hefeklößchen mit Schweinefleisch
Pan fried pork buns
- D9 虾饺** ^{C,D,E,I,K,L,1,4} **11.50 €**
Gedämpfte Reismehlteigtaschen mit Garnelen
Steamed rice flour shrimp dumpling
- D10 红油水饺** ^{C,D,K,L,1,4} **小 Klein Small (4) 6.50 €**
Gekochte Teigtaschen mit .. **大 Groß Big (15) 16.50 €**
Schweinefleisch und Chiliöl
Cooked dumplings with pork in chili oil
- D11 糖醋里脊包** ^{D,K} **7.00 €**
Gedämpfte Hefekloßchen mit Schwein süß sauer
Steamed buns with sweet and sour pork
- D12 蔬菜包** ^{D,K,1,4} **6.50 €**
Gedämpfte Hefeklößchen mit Gemüse
Steamed buns with vegetables
- D13 蒸六点心** ^{C,D,K,L,1,4} **10.00 €**
Gedämpfte Dimsum Variationen (6 Stück)
Steamed mixed Dim Sum (6 pieces)
- D14 青田大饼** **9.50 €**
Pfannkuchen mit Schweinebauch und Sauergemüse
Pancake with pork and pickled cabbage
- D15 烤鸭卷** ^{D,K,L,N} **10.50 €**
Gebackene Ente in Pfannkuchen mit Hoi-Sin-Soße,
Gurken und Schnittlauch (Beijing)
Crispy fried duck with Hoi Sin sauce, cucumber and leek (Beijing)
- D16 虾片** ^E **4.50 €**
Krupuk (Krabben-Chips)
Prawn crackers
- D17 炸云吞** ^{A,D} **8.50 €**
Gebackene Wan-Tan mit Surimi und Shrimps
Deep fried Wan-Tan with surimi and shrimps
- D18 小春卷(素)** ^{D,K,L} **5.00 €**
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
Mini spring rolls (vegetarian)

凉菜

Kalte Vorspeisen – Starters and Salads

- L1** 姜葱鸡 ^{C,D,L,1,4}8.00 €
Eingelegtes Hühnerfleisch (mit Knochen)
Marinated chicken (on the bone)
- L2** 夫妻肺片 ^{B,K}10.50 €
Rinderinnereien mit scharfer Chili-Soße
Sliced ox tripe with chili sauce
- L3** 皮蛋豆腐 ^{C,D,L,1,4}10.50 €
Tofu mit tausendjährigem Ei
Tofu with preserved duck eggs
- L4** 酸辣黄瓜 ^{D,4}6.50 €
Gurken, sauer-scharf
Cucumber, hot and sour
- L5** 蒜泥白肉 ^{D,L,1,4}8.00 €
Gekochter Schweinebauch mit Knoblauchessigsoße
Cooked pork belly with garlic vinegar sauce
- L6** 凉拌木耳 ^{D,4}6.50 €
Morchelsalat
Morel salad
- L7** 口水鸡 ^{B,K}8.50 €
Hühnerfleisch mit scharfer Chili-Soße (mit Knochen)
Chicken with chili sauce (on the bone)
- L8** 去骨凤爪 ^{D,3,4}12.00 €
Eingelegte Hühnerfüße
Marinated chicken feet
- L9** 酸辣金针菇 ^{D,4}7.50 €
Enokipilze, sauer scharf
Enoki, sweet and sour
- L10** 五香牛肉 ^{D,L,1,4}10.00 €
Rindersülze mit fünf Gewürzen
Beef aspic with five spices
- L11** 红油豆腐干 ^{D,1,4}7.50 €
Getrockneter Tofu mit Chiliöl
Dried tofu with chili oil
- L12** 毛豆萝卜干 ^{D,13}8.50 €
Edamame Bohnen mit getrocknetem Rettich
Edamame beans with dried radish
- L13** 炸花生米 ^B6.50 €
Frittierte Erdnüsse
Deep fried peanuts
- L14** 凉拌海蜇12.50 €
Quallensalat in Lauchöl
Jellyfish salad
- L15** 什锦拼盘22.50 €
Chinesische kalte Vorspeisenplatte (vier verschiedene)
Assorted cold starters

Suppen - Soups

汤类

- | | | 小
Klein
Small | 中
Mittel
Middle | 大
Groß
Big |
|-----------|--|---------------------------------|---------------------------|------------------|
| S1 | 鸡肉玉米羹^A 4.50 €..15.00 €..28.00 €
Mais Kornsuppe mit Hühnerfleisch
(auch als Vegetarische Variante)
<i>Corn soup with chicken</i> | | | |
| | 鸡肉 | Hühnerfleisch | chicken | |
| | 玉米 | Mais | corn | |
| | 鸡蛋 | Eier | eggs | |
| | 汤 | Hausgemachte
Brühe | home made
broth | |
| S2 | 北京酸辣汤^{A,D,L,N,4} 4.50 €..15.00 €..28.00 €
"Peking" Sauer-Scharf-Suppe (auch als vegetarische Variante)
<i>"Beijing" hot and sour soup</i> | | | |
| | 豆腐 | Tofu | tofu | |
| | 火腿 | Schinken | ham | |
| | 鲜鱿 | Tintenfisch | squid | |
| | 鸡蛋 | Eier | eggs | |
| | 汤 | Hausgemachte
Brühe | home made
broth | |
| S3 | 虾肉云吞汤^{A,C,D,E,I,K,L,1,4} 7.50 €..22.00 €..38.00 €
Wan-Tan Suppe mit Garnelen
<i>Wan-Tan soup with prawns</i> | | | |
| | 手工虾肉馄饨 | Hausgemachte
Garnelen-Wantan | Home made
prawn Wantan | |
| | 上海青 | Shanghai Pakchoi | Shanghai pakchoi | |
| | 汤 | Hausgemachte
Brühe | home made
broth | |
| S4 | 酸辣汤^{A,D,3,4} 4.50 €..15.00 €..28.00 €
Sauer-Scharf-Suppe mit Bambus, Morcheln, Möhren und Ei
<i>Hot and sour soup</i> | | | |
| S5 | 猪肚鸡汤^{A,D,G,H,I,J,K,L} 25.00 €..35.00 €
Suppe mit Maishähnchen und Schweinemagen
<i>Soup with chicken and pork stomach</i> | | | |
| S6 | 鸡肉蛋花汤 4.50 €..15.00 €..28.00 €
Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch
<i>Egg flower soup with chicken</i> | | | |
| S7 | 猪肉云吞汤 5.50 €..18.00 €..32.00 €
Wan-Tan Suppe mit Schweinefleisch
<i>Wan-Tan soup with pork</i> | | | |

Reis- und Nudelgerichte - Rice and Noodle Dishes

主 食 正 餐

- C1 大虾炒饭** ^{A,D,E,L,1,4} 20.50 €
 Gebratener Eierreis mit Garnelen
Egg fried rice with prawns
- C2 鸡肉炒饭** ^{A,D,L,1,4} 13.50 €
 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch
Egg fried rice with chicken
- C3 扬州炒饭** ^{A,E} 16.50 €
 "Yang-Zhou" Eierreis mit Hühnerfleisch, Shrimps und Schinken
"Yang-Zhou" egg fried rice with chicken, shrimps and ham
- C4 炒米粉** ^{A,D,L,1,4} 16.50 €
 Gebratene Reismnudeln mit dreierlei Fleisch
 (Hühner-, Schweine-, und Rindfleisch)
*Egg fried rice noodles with three different kinds of meat
 (chicken, pork and beef)*
- C5 大虾炒面** ^{A,D,E,L,1,4} 20.50 €
 Gebratene Nudeln mit Großgarnelen
Egg fried noodles with prawns
- C6 干炒牛河** ^{A,D,L,1,4} 16.50 €
 Gebratene Breitbandreisnudeln mit Rindfleisch
Fried broad rice noodles with beef
- C7 鸡肉炒面** ^{A,D,L,1,4} 13.50 €
 Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch
Egg fried noodles with chicken
- C8 雪菜肉丝汤面** ^{D,L,1,4} 15.50 €
 Nudelsuppe mit Schweinefleisch und
 eingelegtem Gemüse
Noodle soup with pork and pickled cabbage
- C9 担担面** ^{B,D,K,L,1,4} 12.50 €
 Nudelsuppe nach "Tan-Tan" Art mit Schweinehack und Chilliöl
Noodle soup "Tan-Tan" style
- C10 素凉面** ^{D,L,1,4} 12.50 €
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Gemüse
Cold noodles, marinated, vegetarian
- C11 鸡丝凉面** ^{D,L,1,4} 15.50 €
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Huhn
Cold noodles, marinated, chicken
- C12 花生酱凉面** ^{D,H,L,1,4} 13.50 €
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Erdnusssauce
Cold noodles, marinated, peanut sauce
- C13 茄子打卤面** ^{D,L,1,4} 15.50 €
 Kalte Nudeln in Lauchöl mit Hackfleisch und Aubergine
Cold noodles, marinated, minced pork, eggplant

所有汤面用手擀面制作。

Alle Nudelsuppen werden mit hausgemachten Nudeln serviert.

All noodle soups are served with home made noodles.

鸡肉类

Hühnerfleisch Gerichte – fowl Dishes

H1 宫保鸡丁 ^{A,B,D,L,1,4}17.50 €

Gebratene Hühnerbrust nach "Gong-Bao" Art
mit Erdnüssen und Knoblauch
Sautéed chicken "Gong-Bao" style with peanuts and garlic

鸡丁	Marinietes	<i>marinated</i>
	Hühnerfleisch	<i>chicken</i>
笋	Bambus	<i>bamboo</i>
花生米	Erdnüsse	<i>peanuts</i>
干辣椒	Getrocknete Chili	<i>dried chili</i>
胡萝卜	Karotten	<i>carrots</i>
大蒜	Knoblauch	<i>garlic</i>
青椒	Paprika	<i>peppers</i>
酱油	Hausgemachte	<i>home made</i>
	Sojasoße	<i>soy sauce</i>

H2 重庆辣子鸡 ^{B,D,L,4}20.50 €

Hühnerkeulenfleisch mit Sichuan Pfeffer und Chili (trocken)
Chicken drumstick meat with Sichuan pepper and chili (dry)

鸡腿肉	Hühnerkeulenfleisch	<i>chicken</i>
干辣椒	Getrocknete Chili	<i>dried chili</i>
花生米	Erdnüsse	<i>peanuts</i>
黑椒	Schwarzer Pfeffer	<i>black pepper</i>
麻椒	Sichuan Pfeffer	<i>sichuan pepper</i>

H3 大盘鸡 ^{B,D,I,K,L,4}29.50 €

Gehackter Hühnerschenkel geschmort mit Kartoffeln,
Paprika und Weizennudeln,scharf
Chicken leg with potatoes, paprika and noodles

H4 蔬菜炸鸡 ^{D,L,1,3,4}17.50 €

Kross gebackene Hühnerbrust mit chinesischem Gemüse
Crispy fried chicken with vegetables

H5 甜酸炸鸡 ^D17.50 €

Kross gebackene Hühnerbrust mit Süß-Sauer-Soße
Crispy fried chicken with sweet and sour sauce

H6 鱼香鸡丁 ^{A,D,L,1,4}17.50 €

"Yu Xiang" Hühnerbrust mit Knoblauch, leicht scharf
"Yu Xiang" Chicken breast with garlic, spicy

Entenfleisch Gerichte – Duck dishes

鸭肉类

- E1 八宝炸鸭** ^{D,E,L,1,4} **32.00 €**
 Kross gebackene Ente mit acht Kostbarkeiten
Crispy fried duck with eight delicacies

大明烤鸭	Ming-Ente	<i>crispy fried ming's duck</i>
大白菜	Chinakohl	<i>Chinese cabbage</i>
木耳	Morcheln	<i>morels</i>
青椒	Paprika	<i>peppers</i>
笋片	Bambus	<i>bamboo</i>
胡萝卜	Karotten	<i>carrots</i>
蘑菇	Champignons	<i>mushrooms</i>
猪肉	Schweinefleisch	<i>pork</i>
牛肉	Rindfleisch	<i>beef</i>
鸡肉	Hühnerfleisch	<i>chicken</i>
大虾	Großgarnelen	<i>prawns</i>

- E2 北京烤鸭 (半只)** ^{D,K,L,N,4} **42.00 €**
 "Peking-Ente" (halbe Ente)
"Beijing" duck (half a duck)

片皮鸭	Filetierte Ming-Ente	<i>filet pieces of Ming's duck</i>
鸭酱	Hoi-Sin Sauce	<i>Hoi Sin Sauce</i>
大葱	Lauch	<i>leek</i>
黄瓜	Gurke	<i>cucumber</i>
鸭饼	Pfannkuchen	<i>pancakes</i>

extra Pfannkuchen 6 Stück..... **3.00 €**

extra Sauce..... **2.00 €**

extra Gurken..... **1.50 €**

extra Lauch..... **1.50 €**

- E3 明炉烤鸭** ^{D,L,1,4} **23.00 €**
 Gegrillte Ente (mit Knochen)
Roasted duck (on the bone)

- E4 蔬菜炸鸭** ^{D,L,1,3,4} **22.50 €**
 Kross gebackene Ente mit chinesischem Gemüse
Crispy fried duck with vegetables

- E5 甜酸炸鸭** ^D **22.50 €**
 Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße
Crispy fried duck with sweet and sour sauce

- E6 双东炸鸭** ^{D,L,1,4} **22.50 €**
 Kross gebackene Ente mit Bambus und Shitake Pilzen
Crispy fried duck with bamboo shoots - and chinese mushrooms

猪肉类

Schweinefleisch Gerichte – Pork dishes

- P1 鱼香肉丝** ^{A,D,L,1,4} 16.50 €
Gebratenes Schweinefleisch nach "Yu-Xiang" Art mit Knoblauch
Sautéed pork "Yu-Xiang" style with garlic
- P2 回锅肉** ^{D,L,1,4} 17.50 €
Doppelt gebratener Schweinebauch mit Paprika, schwarzen Bohnen und Porree
Fried pork belly with peppers
- P3 德国回锅肉** ^{A,D,L,1,4} 15.50 €
Doppelt gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch
Deep fried sautéed pork with vegetables and garlic
- P4 糖醋里脊** ^{A,D,4}15.50 €
Doppelt gebackenes Schweinefleisch süß-sauer
Deep fried pork sweet and sour
- P5 鱼香茄子煲** ^{A,D,L,1,4} 17.50 €
Aubergine nach "Yu-Xiang" Art mit Hackfleisch im Tontopf
Eggplant "Yu-xiang" Style with minced pork in casserole
- P6 京酱肉丝** ^{A,D,L,1,4}19.50 €
Gebratenes Schweinefleisch mit "Tian-Mian" Soße (süß) und Pancakes
Sautéed pork with "Tian-Mian" sauce (sweet) and pancakes
- P7 干煸四季豆** ^{D,L,1,4} 14.50 €
Gebratene Buschbohnen mit Hackfleisch
Sautéed green beans with minced pork
- P8 梅菜扣肉** ^{D,K,L,1,3,4}19.50 €
Gedämpfter Schweinebauch mit getrocknetem Gemüse
Braised pork belly with preserved vegetables
- P9 麻婆豆腐** ^{D,L,1,4} 13.50 €
Tofu nach "Ma-Po" Art mit Sichuan Pfeffer und Hackfleisch
Tofu "Ma-Po" style with Sichuan pepper and minced pork
- P10 糖醋排骨** ^{D,4}20.50 €
Gebratene Schweinerippchen mit Süß - Sauer - Sauce
Fried spare ribs with sweet and sour sauce
- P11 干锅肥肠** ^{D,L,1,3,4} 18.50 €
Feuriger Wok Schweinedarm mit Gemüse
Fiery Wok Pork Colon with vegetables

Lammfleischgerichte - lamb dishes

羊肉类

A1 孜然羊肉 ^{A,D,L}21.50 €

Gebratenes Lammfleisch mit Kreuzkümmel
auf Koriander und Salatbett

Quick fried mutton with cumin

羊肉	Mariniertes	<i>marinated</i>
	Lammfleisch	<i>lamb</i>
香菜	Koriander	<i>coriander</i>
酱油	Hausgemachte	<i>home made</i>
	Sojasoße	<i>soy sauce</i>
孜然	Kreuzkümmel	<i>cumin</i>
辣椒	Chili	<i>chili</i>

A2 香酥羊腿24.50 €

Lammkeule mit Kreuzkümmel und Knoblauch auf Salatbett

Leg of lamb

羊腿	Lammkeule	<i>leg of lamb</i>
大蒜	Knoblauch	<i>garlic</i>
大葱	Lauch	<i>scallions</i>
孜然	Kreuzkümmel	<i>cumin</i>
生菜	Eisbergsalat	<i>cabbage</i>

Rindfleischgerichte - beef dishes

牛肉类

A3 沸腾牛 ^{A,D,L,N,K,I}23.50 €

Rindfleisch in Chili- und Szechuan-Pfefferöl
auf Sojasprossen

*Beef in chili and szechuan pepper oil
with soybean sprouts*

A4 水煮牛肉 ^{A,D,4}20.50 €

Rindfleisch nach Bauernart
Poached beef in hot sauce

A5 西兰花蚝油牛肉 ^{A,D,L,N}20.50 €

Gebratener Brokkoli mit Rindfleisch in Austernsoße
Sautéed beef with oyster sauce and broccoli

A6 铁板黑椒牛 ^{A,D,L}22.50 €

Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer auf heißer Pfanne
Sautéed beef with black pepper sauce

A7 洋葱牛肉 ^{A,D,L}20.50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln
Sautéed beef with onions

A8 重庆辣子牛 ^{B,D,4}21.50 €

Doppelt gebackenes Rindfleisch mit Szechuan Pfeffer und Chili
Deep fried beef with szechuan pepper and chili

A9 牛仔骨 ^{D,L,1,4}32.00 €

Geschmorte Rinderquerrippe
Soy braised beef rib

海鲜类

Meeresfrüchtegerichte – Seafood dishes

		一个 ein Stück	五个 fünf Stück	十个 zehn Stück
G1	粉丝蒸扇贝 ^{C,D,L,N,1,4}	8,50 €	38,50 €	72,00 €
	Frische Jakobsmuscheln gedämpft mit Glasnudeln und Knoblauch <i>Steamed fresh scallop with vermicelli</i>			
G2	清蒸鲜鱼 ^{C,D,L,1,4}			时价 Tagespreis <i>current price</i>
	Gedämpfter frischer Fisch <i>Steamed fresh fish</i>			
G3	水煮鱼 ^{A,C,D,I,L,4} 			21.50 €
	Fisch nach Bauernart <i>Poached fish in hot sauce</i>			
		500g (一斤)	1kg (一公斤)	
G4	椒盐大虾 ^E	40.00 €		70.00 €
	Gebackene Riesengarnelen mit schwarzem Pfeffer (mit Kopf und Schale) <i>Fried king prawns with black pepper (with head and shell)</i>			
G5	毛血旺 ^{A,C,D,E,I,K,N,1,4} 			33.50 €
	„Mao Xue Wang“ Gemischte Meeresfrüchte und Innereien mit Gemüse in scharfer Suppe <i>Mixed Seafood and innards with chinese cabbage and celery in hot soup</i>			
G6	海鲜麻辣香锅 ^{A,C,D,E,I,K,N,4} 			29.50 €
	„Ma La Xiang Guo“ mit gemischten Meeresfrüchten Schinken und Gemüse, scharf <i>Prawns on the shell, ham with mixed vegetables, spicy</i>			
G7	素麻辣香锅 ^{B,D,4} 			25.50 €
	„Su Ma La Xiang Guo“ mit gemischtem Gemüse, vegetarisch, scharf <i>Sautéed veggie hot pot</i>			
G8	海鲜豆腐煲 ^{A,C,D,E,L,N}			20.50 €
	Meeresfrüchte mit Tofu im Tontopf <i>Assorted seafood with tofu in casserole</i>			
G9	清蒸鳕鱼 ^{C,D,L}			22.50 €
	Gedämpfter Heilbutt <i>Steamed halibut</i>			
G10	香辣虾 ^{D,I,L,1,4} 			35.00 €
	„Xiang La“ Garnelen (mit Schale), sehr scharf <i>„Xiang La“ prawns (with shell), very spicy</i>			
G11	宫保铁板虾球 ^{A,B,D,E,L,1,4} 			35.00 €
	Gebratene Großgarnelen nach "Gong-Bao" Art mit Erdnüssen und Knoblauch <i>Sautéed prawns "Gong-Bao" style with peanuts and garlic</i>			
G12	干锅墨鱼仔 ^{D,L,N,1,3,4} 			22.50 €
	Feuriger Wok, Sepia mit Gemüse <i>Fiery Wok, squid with veggies</i>			
G13	大明烤鱼 ^{C,D,L,1,4} 			39.50 €
	Gebackener Fisch in Hotpot mit Kartoffeln, Tofu, Nudeln <i>Baked fish in hotpot with potato, tofu and noodles</i>			

Vegetarische Gerichte – Vegetable dishes

蔬菜类

- V1 香菇菜心** ^{D,N,1,4}15.50 €
Chinesische Pilze mit Shanghai Pakchoi
Chinese mushrooms with Shanghai Pakchoi
- V2 素宫保鸡丁** ^{B,D,F,G,L,1,4}17.50 €
Gebratenes Hühnerfleisch-Tofu nach "Gong-Bao" Art
mit Erdnüssen und Knoblauch
*Sautéed chicken tofu "Gong-Bao" style
with peanuts and garlic*
- V3 素孜然羊肉** ^{D,F,L,1,4}17.50 €
Gebratenes Lammfleisch-Tofu mit Kreuzkümmel
Quick fried mutton tofu with cumin
- V4 粉丝蒸大白菜** ^{C,D,L,1,4}16.50 €
Gedämpfter Chinakohl mit Glasnudeln
Steamed Chinese cabbage with vermicelli
- V5 清炒上海青**13.50 €
Gebratener Shanghai Pakchoi
Sautéed Shanghai Pakchoi
- V6 蔬菜豆腐** ^{D,L,1,4}13.50 €
Tofu mit chin. Gemüse
Tofu with chin. Veggies
- V7 炒什锦菜**13.50 €
Gebratenes frisches chinesisches Gemüse
Sautéed Chinese fresh vegetables
- V8 地三鲜** ^{D,L}14.50 €
Gebratene Aubergine mit Kartoffeln und Paprika
Sautéed eggplant with potatoes and peppers
- V9 蒜蓉空心菜** ^D15.50 €
Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch
Sautéed water spinach
- V10 雪菜毛豆**13.50 €
Eingelegtes Gemüse mit Bohnen
Pickled cabbage with beans

蔬菜类

Vegetarische Gerichte – Vegetable dishes

- V11 醋溜大白菜** ^{D,4} 13.50 €
Gebratener Chinakohl mit Essig
Sauteed chinese cabbage with vinegar
- V12 红烧茄子** ^{D,L,1,3} 13.50 €
Geschmorte Aubergine
Braised eggplant
- V13 宫保豆腐** ^{A,B,D,L,1,4} 13.50 €
"Gong Bao" Tofu, Paprika, Erdnüsse, Knoblauch, scharf
"Gong Bao" Tofu, peppers, peanuts, garlic, spicy
- V14 卷心菜炒粉丝** ^{C,D,L,1,4} 13.50 €
Spitzkohl mit Glasnudeln
Pointed cabbage with noodles
- V15 素麻婆豆腐** ^{D,L,1,4} 13.50 €
"Ma Po" Tofu veggie
"Ma Po" Tofu veggie
- V16 素鱼香茄子** ^{A,D,L,1,4} 15.00 €
Yu Xiang Aubergine, scharf
Yu Xiang eggplant, spicy
- V17 番茄炒鸡蛋** ^A 13.50 €
Gebratene Tomaten mit Ei
Sautéed tomatoes with egg
- V18 酸辣土豆丝** ^D 13.50 €
Gebratene Kartoffelstreifen, sauer scharf
Sautéed shredded potatoes, hot and sour
- V19 红烧豆腐包** ^{D,L} 16.50 €
Geschmorte Tofuhauttaschen mit Gemüse
Braised skin of tofu with vegetables
- V20 素干煸四季豆** ^{D,L,1,4} 14.50 €
Gebratene Buschbohnen, leicht scharf
Sautéed green beans, spicy

Beilagen – Supplements

主食

- B1** 蛋炒饭 ^{A,D,L}5.00 €
Gebratener Eierreis
Egg fried rice
- B2** 蛋炒面 ^{A,D,L}5.00 €
Gebratene Eiernudeln
Egg fried noodles
- B3** 米饭.....2.50 €
Gedämpfter Reis
Steamed rice
- B4** 汁.....2.50 €
Soße (nach Wahl)
Sauce (of choice)
- B5** 薯条.....5.00 €
Pommes Frites
French fries

以上菜肴只能与主菜一起提供，不可单点。

Diese Beilagen können nur bei einer Bestellung eines Hauptgerichts bestellt werden.

Supplements may only be ordered with a main course.

Kinder Gerichte – Kid's dishes

儿童餐

- K1** 炒面盖炸鸡排 ^{A,D,L}10.00 €
Gebratene Nudeln mit gebackenem Hühnerfleisch
Egg fried noodles with chicken
- K2** 炸鸡与薯条 ^D10.00 €
Kross gebackenes Hühnerfleisch mit Pommes Frites
Crispy fried chicken with french fries
- K3** 甜酸炸鸭 ^D13.50 €
Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße
Crispy fried duck with sweet and sour sauce

Dimsum dessert – Dimsum dessert

- N1 南瓜金饼^D7.00 €**
 Gebackener Kürbiskuchen mit dunkelroter
 Bohnenpaste (süß)
Deep fried pumpkin pastries with red beans (sweet)
- 南瓜 Kürbis *pumpkin*
 糯米 Klebreis *glutinous rice*
 红豆 Rote Bohnen *red beans*
- N2 香芋卷^{A,G,K}7.00 €**
 Gebackene Taro-Rollen (süß)
Deep fried taro rolls (sweet)
- 土司 Brotteig *bread batter*
 芋头 Taro *taro*
 芝麻 Sesam *sesame*
- N3 芝麻汤圆7.00 €**
 Gekochte Klebereistaschen mit Sesam
Cooked glutinous rice dumplings with sesame
- N4 奶黄包^{A,D,G}7.00 €**
 Gedämpfte Hefeklößchen mit Eigelb und Sahne
Steamed buns mit egg yolk and cream
- N5 水果拼盘^{D,G}9.00 €**
 Frischer Obststeller
Fresh fruit
- N6 炸香蕉^{D,G}6.50 €**
 Gebackene Banane mit Honig und einer Kugel Eis
Deep fried banana with honey and ice cream
- N7 炸菠萝^{D,G}6.50 €**
 Gebackene Ananas mit Honig und einer Kugel Eis
Deep fried pineapple with honey and ice cream
- N8 炸香蕉菠萝^{D,G}6.50 €**
 Gebackene Banane und Ananas mit Honig und
 einer Kugel Eis
Deep fried banana and pineapple with honey and ice cream
- N9 红豆沙麻球7.00 €**
 Sesambällchen mit roter Bohnenfüllung
Sesame balls with red bean filling

Aperitif – Aperitif

开胃酒

梅酒 5cl 4,50 €
Pflaumenwein
Plum wine

白马天尼 5cl 4,50 €
Martini Bianco
Martini Bianco

阿佩罗开胃鸡尾酒... 9,50 €
Aperol Spritz
Aperol Spritz

Warme Getränke – Warm Beverages

小壶(含一茶杯) 中壶(含两茶杯) 大壶(含五茶杯) (加一个茶杯 +1,00€)
Kleine Kanne Mittlere Kanne Große Kanne (Große Kanne eine
(Inkl. Eine Teetasse)* (Inkl. Zwei Teetassen)* (Inkl. Fünf Teetassen)* Teetasse extra +1,00€)
small pot medium pot big pot (big pot
(incl. one cup) (incl. two cups) (incl. five cups) one extra cup + 1,00€)

茉莉花茶 4,00 € 8,00 € 18,00 €
Jasmin Tee
Jasmine tea

绿茶 4,00 € 8,00 € 18,00 €
Grüner tee
Green tea

姜茶 5,00 € 9,00 € 20,00 €
Ingwer Tee
Ginger tea

菊花茶 5,00 € 9,00 € 20,00 €
Chrysanthemen Blüten
Chinese Chamomile

铁观音 5,00 € 9,00 € 20,00 €
Tie Guan Yin Tee
Tie Guan Yin Tea

乌龙茶 5,00 € 9,00 € 20,00 €
Oolong Tee
Oolong Tea

八宝茶 8,00 €
8-Acht-Kostbarkeiten Tee
Eight Treasures Tea

薄荷茶 5,50 €
Frischer Minztee
Fresh mint tea

咖啡 3,00 € 浓缩咖啡 3,00 €
Kaffee Espresso
Coffee Espresso

卡布奇诺 3,50 € 拿铁咖啡 4,50 €
Cappucino Latte Macchiato
Cappucino Latte Macchiato

热饮

饮料

Erfrischungsgetränke – Soft drinks

芬达 ^{1,4,5} Fanta Fanta	0,33l	4,50 €
可口可乐 ^{1,2} Coca Cola Coca Cola	0,33l	4,50 €
可口可乐 ^{1,2} Coca Cola Coca Cola	1L	11,00 €
零度可乐 ^{1,2,6} Coca Cola Zero Coca Cola Zero	0,33l	4,50 €
零度可乐 ^{1,2,6} Coca Cola Zero Coca Cola Zero	1L	11,00 €
雪碧 ^{1,2} Sprite Sprite	0,33l	4,50 €
冰茶桃子 / 柠檬 Fuze Eistee Pfirsich / Zitrone Ice tea peach / lemon	0,3l	4,50 €
白葡萄酒汽水 Weinschorle Wine spritzer	0,2l	6,00 €
苹果汽水混合饮料 Apfelschorle Apple spritzer	0,2l	3,00 €
苹果汽水混合饮料 Apfelschorle Apple spritzer	0,4l	5,00 €
含气泡矿泉水 Bad Liebenwerda Sprudel Sparkling mineral water	0,25l	3,20 €
含气泡矿泉水 Bad Liebenwerda Sprudel Sparkling mineral water	0,75l	7,50 €
无汽矿泉水 Bad Liebenwerda Still Still mineral water	0,25l	3,20 €
无汽矿泉水 Bad Liebenwerda Still Still mineral water	0,75l	7,50 €
汤力水 Tonic Water Tonic Water	0,2l	4,50 €
姜汁饮料 Ginger Ale Ginger Ale	0,2l	4,50 €
加多宝 Chinesischer Kräutertee Jia Duo Bao Chinese herbal tea Jia Duo Bao	0,33l	4,50 €
气泡水 Tafelwasser Sparkling water	0,4l	3,50 €

Bier – Beer

啤酒

黄扎啤.....0,25l...4,00 €
Veltins vom Fass
Lager

黄扎啤.....0,4l...5,00 €
Veltins vom Fass
Lager

黄扎啤.....1,5l...18,50 €
Veltins vom Fass
Lager

柠檬啤酒.....0,33l...5,00 €
Veltins V+ Zitrone
Veltins V+ Lemon

小麦啤酒原味,无酒精小麦.....0,5l...6,00 €
Maisel's Weisse Original, Alkoholfrei
Wheat beer original, nonalcoholic

青岛.....0,33l...6,00 €
Tsingtao Bier
Tsingtao beer

Fruchtsäfte – Juices

果汁

	0,20l	0,40l	1L
橙汁.....	3,50 €	6,50 €	12,50 €
Orangensaft von Bauer			
<i>Orange juice</i>			

苹果汁.....	3,50 €	6,50 €	12,50 €
Apfelsaft von Bauer			
<i>Apple juice</i>			

番石榴.....	3,50 €	6,50 €	12,50 €
Guaven Nektar von Bauer			
<i>Guava juice</i>			

芒果汁.....	3,50 €	6,50 €	12,50 €
Mango Nektar von Bauer			
<i>Mango juice</i>			

荔枝汁.....	3,50 €	6,50 €	12,50 €
Lycheesaft			
<i>Lychee juice</i>			

无
酒
精
鸡
尾
酒

Cocktails (alkoholfrei) - Cocktails (Nonalcoholic)

Flamingo Bay9,50 €

香草, 黑莓, 黑醋栗, 树莓, 橙汁

Vanille, Brombeere, Johannisbeere, Himbeere, Orangensaft

Vanilla, blackberry, black currant, raspberry, orange juice

Coconut Kiss9,50 €

椰汁糖浆, 奶油, 菠萝汁

Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Coconut syrup, cream, pineapple juice

Tropic Fever9,50 €

桃子, 杏子, 芒果, 百香果, 橙汁

Pfirsich, Aprikose, Mango, Maracuja, Orangensaft

Peach, apricot, mango, passion fruit, orange juice

Windsurfer9,50 €

奇异果, 香蕉, 橙汁

Kiwi, Banane, Orangensaft

Kiwi, banana, orange juice

Cocktails (mit Alkohol) - Cocktails (alcoholic)

鸡
尾
酒

Long Island Ice Tea13,50 €

伏特加, 金酒, 白兰姆酒, 橙汁甜烧酒, 莱姆, 可乐

Wodka, Gin, Weißer Rum, Orangenlikör, Lime, Cola

Vodka, Gin, white Rum, orange liqueur, lime, coke

Sex on the Beach13,50 €

伏特加, 桃子甜烧酒, 蔓越莓汁, 菠萝汁, 橙汁

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft

Vodka, peach liqueur, cranberry juice, pineapple juice, orange juice

Mai Tai13,50 €

棕色兰姆酒, 橙汁甜烧酒, 杏仁糖浆, 莱姆, 橙汁

Brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Lime, Orangensaft

Brown Rum, orange liqueur, almond syrup, lime, orange juice

Swimming Pool13,50 €

白色兰姆酒, 伏特加, 蓝柑汁, 椰汁糖浆, 奶油, 菠萝汁

Weißer Rum, Wodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

White Rum, vodka, Blue Curaçao, coconut syrup, cream, pineapple juice

Pina Colada12,50 €

白色兰姆酒, 椰汁糖浆, 奶油, 菠萝汁

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice,

Strawberry Margarita12,50 €

龙舌兰酒, 橙汁甜烧酒, 莱姆, 草莓糖浆, 橙汁

Tequila, Orangenlikör, Lime, Erdbeersirup, Orangensaft

Tequila, orange liqueur, lime, strawberry syrup, orange juice

Tequila Sunrise12,50 €

龙舌兰酒, 莱姆, 石榴, 橙汁

Tequila, Lime, Grenadine, Orangensaft

Tequila, lime, pomegranate, orange juice

Zombie13,50 €

白色和棕色兰姆酒, 杏子糖浆, 莱姆, 橙汁

Weißer und brauner Rum, Aprikosensirup, Lime, Orangensaft

White and brown Rum, apricot syrup, lime, orange juice

烈酒

Offene Spirituosen – Open spirits

	2cl	4cl
高粱 Reisschnaps Kao Liang 62% <i>Rice Schnaps</i>	4,00 €	7,00 €
竹叶青 Bambuslikör 45% <i>Bamboo liqueur</i>	4,00 €	7,00 €
五加皮 Kräuterlikör 53% <i>Herbal liqueur</i>	4,00 €	7,00 €
玫瑰露 Rosenschnaps 54% <i>Rose Schnaps</i>	4,00 €	7,00 €
红星二锅头 Reisschnaps Er Guo Tou 56% <i>Rice Schnaps</i>	4,00 €	7,00 €
森布卡茴香酒 Sambuca 40% <i>Sambuca</i>	4,00 €	7,00 €
尊尼获加黑 Johnnie Walker Black 40% <i>Johnnie Walker Black</i>	4,50 €	8,00 €
野格利口酒 Jägermeister 35% <i>Jägermeister</i>	4,00 €	7,00 €
诗路珂伏特加 Wodka Ciroc 40% <i>Wodka Ciroc</i>	4,50 €	8,00 €
轩尼诗 VS Hennessy VS <i>Hennessy VS</i>	4,50 €	8,00 €
添加利金酒 Tanqueray Gin <i>Tanqueray Gin</i>	4,00 €	7,00 €
百加得朗姆 Bacardi Rum <i>Bacardi Rum</i>	4,00 €	7,00 €

Flaschen Spirituosen – Bottled Spirits

梅酒	0,75l	30,00 €
Pflaumenwein 11%		
Plum wine		
高粱	0,5l	50,00 €
Reisschnaps Kao Liang 62%		
Rice Schnaps		
二锅头	0,5l	50,00 €
Reisschnaps Er Guo Tou 56%		
Rice Schnaps		
五加皮	0,5l	50,00 €
Krauterschnaps Wu Jia Pi 54%		
Herbal Schnaps		
竹叶青	0,5l	50,00 €
Bambusschnaps Zhu Ye Qing 45%		
Bamboo Schnaps		
五粮液	0,5l	330,00 €
Weizenschnaps Wu Liang Ye 52%		
Wheat Schnaps		
贵州茅台	0,5l	580,00 €
Weizenschnaps Mao Tai 53%		
Wheat Schnaps		
诗路珂伏特加	0,7l	120,00 €
Wodka Ciroc		
Wodka Ciroc		

瓶装烈酒

Weißwein Schoppen – Open white wine

白葡萄酒 干	0,1l	5,50 €
Weißwein trocken	0,2l	8,50 €
灰皮诺 干	0,1l	5,50 €
.....	0,2l	8,50 €
Grauer Burgunder trocken	0,5l	18,50 €
夏敦埃 干	0,1l	5,50 €
.....	0,2l	8,50 €
Chardonnay trocken	0,5l	18,50 €

白葡萄酒

Rotwein Schoppen – Open red wine

红葡萄酒 干	0,1l	6,00 €
Rotwein trocken	0,2l	9,00 €
卡伯纳索维尼翁 干	0,1l	6,00 €
.....	0,2l	9,00 €
Cabernet Sauvignon trocken	0,5l	19,50 €

红葡萄酒

瓶
裝
白
葡
萄
酒

Weißwein Flaschen – Bottled white wine

Deutschland **Weißwein trocken**750 ml ...30,00 €

Empfehlung des Hauses

ein leichter und unkomplizierter Weißwein, saftig,
mit viel Trinkfreude passt er zu vielen unserer Speisen

Deutschland **Riesling trocken**750 ml ...32,00 €

VDP Weingut „Zur Schwane“ – Franken

ein reicher, fein-nuancierter Duft nach grünem Apfel,
geschmeidig, zart-trocken, dicht, mit feinsten
Rieslingstruktur, herrlich saftiger Riesling, viel Stoff

Deutschland **Riesling Bronzelack trocken**750 ml ...65,00 €

VDP Domaine Schloss Johannisberg – Rheingau

ein herrlich saftiger Kabinett mit typischer Schloss
Johannisberg Mineralität, feine Frucht, brillant und
vollkommen, unglaublich extraktreicher Riesling

Deutschland **Sauvignon Blanc trocken**750ml32,00€

Weingut Studier – Pfalz

die typischen Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere,
starke Präsenz, ein Wein wie der Sprung ins Kräuterbeet

Deutschland **Weißburgunder trocken**750ml42,00€

VDP Weingut – Zr Schwane - Franken

Weintheater ... Vorhang auf – Die Welt ist eine Bühne und wir
haben die Weine dazu! Die Spannung steigt: im Geruch
verspricht er ein cremig, zartes Weinvergnügen, beim Probieren
provoziert er mit Druck und Ausdauer. Verführung statt Arbeit!

Deutschland **Grauer Burgunder trocken**750ml32,00€

Weingut Sonnenhof - Württemberg

jugendliche, duftige Aromen nach frischem Obst,
Nüssen, Mandeln, am Gaumen herzhaft, saftig,
charaktervoll - Top-Wein

Rotwein Flaschen – Bottled red wine

瓶装红葡萄酒

Deutschland **Rotwein trocken**750 ml ...30,00 €
Empfehlung des Hauses

Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie,
geschmeidig am Gaumen, schönes Bukett, ein
wunderbarer Begleiter unserer leckeren Fleischgerichte ...

Frankreich **Château Cleyrac AOC**750 ml ...32,00 €
Schlossabzug – Goldmedaille G&G

Was für eine Wucht in der Nase. Ein erdiger Rotwein
mit voller Aromatik. Brombeere, Waldbeere und leicht
eingekochte rote Grütze. Stark im Antritt und ein
schöner Nachhall. 2022 eine Goldmedaille.

Frankreich **Le Bossu AOC**750 ml ...58,00 €

Château du Trignon – Côtes du Rhône
Das Bukett, die Rasse und Eleganz – alles fein abgestimmt.
Konzentrierte Frucht, Kirsch- und Tabakaromen.
Im langen Abgang zupackend.

Italien **Primitivo di Manduria DOC**750ml.....48,00€
Grande Corterosso - Apulien

100% Primitivo Ein dichter, kraftvoller Rotwein mit lebhafter,
rubinroter Farbe. Kräftiger Duft nach Märzveilchen, Schwertlilien
und reifen Waldbeeren. Harmonisch, ausgewogen, samtig,
weich und trocken. Wenig Tannine!

Spanien **Tempranillo Crianza**750ml.....38,00€
Bodega El Coto - Rioja

100% Tempranillo. Vollmundig wie noch nie verführt er
durch weiche und subtile Noten von Kirsche, schwarzer
Johannisbeere, Gewürzen und Geräuchertem.
Ein lang anhaltender Nachhall sorgt für ein schönes Trinkvergnügen.

如需更多选择, 请查看我们的酒柜或咨询我们的工作人员。

Für mehr Auswahl, schauen Sie in unseren Weinschrank oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.

For more options, please check our wine cabinet or ask our staff.

Schaumwein – Sparkling wine

香槟

„Valdo“ Prosecco DOCG0,20l.....9,00 €
Spumante Extra Dry

„Valdo“ Prosecco DOCG0,75l.....32,00 €
Spumante Extra Dry

铭悦香槟118,00 €

Moët Chandon

Moët Chandon

Der meistgetrunkene Champagner der Welt, durchschnittlich wird alle 2
Sekunden eine Flasche Brut Imperial irgendwo auf der Welt geöffnet.

在德国的一片中国味道 —— 我们的故事

在大明,我们相信,美食不仅仅是果腹,更是一种回忆、一种连接,更是一场文化的庆典。秉持着真诚、热情与卓越的价值观,我们致力于将地道的中国风味带到德国宾客的餐桌上。

我们的故事源于坚韧不拔的精神、辛勤的付出与一对夫妻的共同梦想。上世纪八十年代,陈女士与傅先生从浙江省青田县的方山与阜山乡来到德国——一个靠近温州的地区,不仅以纽扣生产闻名,更拥有丰富的美食传统。和许多青田籍侨胞一样,他们最初在德国的中餐馆里从洗碗工、服务员做起。创业路上并非一帆风顺,甚至曾被逐出自己辛苦建立的餐馆。但他们凭着对家乡味道的热爱与执着,踏实前行,未曾放弃。

2003年,他们在柏林Brückenstraße大街6号(中国大使馆正对面)开设了第一家大明火锅(Ming Dynastie)。从一个家庭式的小餐馆开始,大明集团如今已发展成一个在柏林拥有十家分店的美食品牌网络。除了经典的中餐厅如Ming Dynastie,我们还打造了现代快餐品牌MingTastic和Biang Biang Ming,并拓展至韩国料理领域,推出了Han BBQ、Coffee Hanjan和Han Factory等子品牌,持续探索多元美食文化。

我们的厨师团队经验丰富,技艺精湛,并深深敬重我们所代表的烹饪传统。许多菜品直接来自创始人的故乡,例如菜单上的青田大饼,正是浙江家常风味的体现。每一道菜肴都以极大的用心、传统技艺与优质食材精心烹制。

如果您怀念在中国吃过的某道菜品,欢迎随时告诉我们。如果我们有相关食材,并且当天的运营安排允许,我们的厨师将尽力为您还原那熟悉的味道——就如您记忆中的那样。

我们不仅仅是提供美食,更希望为每一位宾客带来一份家的感觉。您的回忆、您的故事、您在这里的每一刻,都是我们不断前行的灵感来源。

展望未来,大明集团将继续秉持初心,不断学习、持续创新,致力于打造可持续发展的美食企业。传统是我们的根,品质是我们的本,热情是我们的动力——我们希望,未来的每一步,都能为您带来值得回味的味觉体验。

Ein Stück China in Deutschland – Unsere Geschichte

Bei der Ming Dynastie glauben wir, dass gutes Essen mehr ist als bloße Nahrung – es ist Erinnerung, Verbindung und ein Fest der Kultur. Geleitet von unseren Werten Authentizität, Leidenschaft und Exzellenz bringen wir die echten Aromen Chinas auf Ihren Tisch.

Die Geschichte der Ming Dynastie begann mit harter Arbeit, Entbehrung und dem Traum zweier Menschen: Frau Chen und Herr Fu kamen in den 1980er-Jahren aus den Gemeinden Fangshan und Fushan im Kreis Qingtian (Provinz Zhejiang) nach Deutschland – einer Region nahe Wenzhou, die für ihre Knopfproduktion ebenso bekannt ist wie für ihre kulinarische Vielfalt. Wie viele ihrer Landsleute begannen sie als Tellerwäscher und Kellner – in einer Zeit, in der Qingtian bereits eine der größten Auslandschinesen-Gemeinden in Europa stellte. Trotz zahlreicher Rückschläge – darunter die bittere Erfahrung, aus dem eigenen Lokal geworfen zu werden – hielten sie an ihrer Vision fest: die authentische Küche ihrer Heimat nach Deutschland zu bringen. 2003 eröffneten sie die erste Ming Dynastie in der Brückenstraße 6 – direkt gegenüber der chinesischen Botschaft in Berlin. Was als mutiges Projekt zweier Einwanderer begann, ist heute ein florierendes gastronomisches Netzwerk mit zehn Standorten in Berlin. Neben klassischen chinesischen Restaurants wie Ming Dynastie und modernen Fast-Casual-Konzepten wie MingTastic und Biang Biang Ming gehören heute auch koreanische Restaurants wie Han BBQ, Coffee Hanjan und Han Factory zur Gruppe – Ausdruck unseres ständigen Wunsches, neue kulinarische Horizonte zu entdecken.

Unsere Köche sind hervorragend ausgebildet und pflegen eine tiefe Achtung vor den kulinarischen Traditionen, die wir vertreten. Viele Rezepte stammen direkt aus der Heimatregion unserer Gründer – darunter der Qingtian-Pfannkuchen, der fester Bestandteil unseres Menüs ist. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt, handwerklichem Können und den besten verfügbaren Zutaten zubereitet.

Wenn Sie ein bestimmtes Gericht vermissen, das Sie in China genossen haben, sprechen Sie uns gerne an. Wenn wir die Zutaten haben und die Kapazitäten des Tagesgeschäfts es erlauben, zaubern unsere Köche es gerne für Sie – genauso, wie Sie es in Erinnerung haben.

Was uns antreibt, ist nicht nur der Wunsch, köstliches Essen zu servieren, sondern ein Stück Heimatgefühl zu schenken. Unsere Gäste, unsere Geschichten, unsere gemeinsamen Erinnerungen – sie sind unsere größte Inspiration.

Die Ming Gruppe blickt voller Neugier und Tatendrang in die Zukunft. Mit Tradition im Herzen, Qualität als Maßstab und Leidenschaft als Motor streben wir nachhaltiges Wachstum, kontinuierliches Lernen und kulinarische Innovation an.