



Kamala-Vegan  
Chinesisches Restaurant

## 汤 Suppe/soups

### 1. 菌菇汤 7.50€

Klare Pilzsuppe/ clear mushroom soup  
Champignons, Shiitakepilze, Jade-Pilz & Austernpilze  
Mushrooms, shiitake mushrooms, jade mushrooms & oyster mushrooms

### 2. 南瓜汤 6.50€

Kürbis-Suppe/ pumpkin soup  
Kürbis, Kokosmilch & Pinienkern  
Pumpkin, coconut milk & pine nuts

### 3. 荠菜豆腐汤 6.50€

Hirtentäschel-Suppe mit Tofu/ sheperds purse soup with tofu  
Tofu & Hirtentäschel  
Tofu & Sheperds purse

### 4. 馄饨汤 7.00€

Wan-Tan Suppe/ wan-tan soup  
Sojagehacktes, Frühlingszwiebel & Pak-Choi  
Soya mince, spring onion & pak choi

## 冷前餐/Kalte Vorspeise/Cold Starters

### 5. 盐水毛豆 6.00 €

Edamame / edamame  
Edamame, Anis, Pfeffer & Meersalz  
Edamame, anise, pepper & sea salt

### 6. 酸辣黄瓜 6.50 €

Gurkensalat/ cucumber salad  
Sesamöl, Koriander, Chilischote  
sesame oil, coriander & chilli pepper

### 7. 香菜豆干 6.50 €

Geräucherter Tofu/ smoked tofu  
Tofu & Koriander serviert in feinem Chili-Öl (leicht Scharf)  
Tofu & coriander served in a fine chilli oil (slightly spicy)



Kamala-Vegan  
Chinesisches Restaurant

8. 辣白菜 6.50 €

Kimchi/ kimchi

Chinakohl eingelegt mit Äpfel, Birnen & Knoblauch  
chinese cabbage pickled with apple, pear & garlic

9. 素烧鸭 7.50 €

Vegane Ente/ vegan duck

mit zarter Tofu-Haut

with tender tofu skin

10. 凉拌海带丝 6.50 €

Seetang Salat/ seaweed salad

mit Sojaprossen & Karotten

with soya bean sprouts & carrots

11. 大拌凉菜 8.50 €

Hausgemachter Glasnudelsalat/ homemade glass noodle salad

mit Glasnudeln, Gurke, Tofu-Haut, Chinakohl & Koriander in Chili-Öl & Sesamsoße

with glass noodles, cucumber, tofu skin, chinese cabbage & coriander in chili oil & sesame sauce

12. 凉拌木耳 7.50 €

Morchelsalat/ morel salad

mit Morcheln & gewürfelte rote und grüne Paprika

with morels & diced red and green peppers

**热前餐/Warme Vorspeise/ warm starters**

13. 红油水饺 (6个) 7.90 €

Hausgemachte gekochte Maultaschen in Sojasoße und Chiliöl

Homemade boiled dumplings in soy sauce and chili oil

6.Stk

mit gehacktem Sojafleisch, Chinakohl, Möhren & Austernpilze

with chopped soya meat, chinese cabbage, carrots & oyster mushrooms

14. 煎饺 (6个) 7.90 €

Hausgemachte gebratene Maultaschen/ Homemade fried dumplings

6.Stk

mit gehacktem Sojafleisch, Chinakohl, Möhren & Austernpilze

with chopped soya meat, chinese cabbage, carrots & oyster mushrooms



Kamala-Vegan  
Chinesisches Restaurant

15. 包子 (2个) 6.90 €

Bao Zi

2.Stk

Hausgemachter Hefekloß gefüllt mit Rettich, Sojafleisch & Shiitakepilze  
Homemade yeast dumpling filled with radish, soya meat & shiitake mushrooms

16. 糯米烧卖 (4个) 7.5 €

Sao Mai

4.Stk

Hausgemachter gedämpfter Klebereis mit Sojafleisch & Shiitakepilze  
Homemade steamed sticky rice with soya meat & shiitake mushrooms

17. 炸春卷 (6个) 5.50€

Frühlingsrolle/ spring roll

6.Stk

Gefüllt mit Chinakohl & Karotten  
filled with chinese cabbage & carrots

**热菜/Hauptgang/Main**

18. 麻婆豆腐 Gr.17.50 € /Kl. 12.50€

Mapo Tofu nach Szechuan Art/ mapo tofu szechuan-style  
in einer würzigen Sojapaste & Chilisoße  
in a spicy soya paste & chilli sauce

19. 宫保鸡丁 Gr. 21.90€/ Kl. 16.90€

Gong Bao Ji Ding

Mit gewürfeltem Sojafleisch, Bambus, Paprika, Zwiebel & Cashews  
with diced soya meat, bamboo, peppers, onion & cashews

20. 回锅五花肉 Gr.21.90€/ Kl. 16.90€

Veganer Schweinebauch/ vegan pork belly

Scharf angebraten mit roter Paprika & Chinakohl in einer Sojapaste  
sautéed with red peppers & chinese cabbage in a soya paste

21. 蚂蚁上树 16.90€

Mayi Shang Shu

Glasnudeln mit gehacktem Sojafleisch (leicht scharf)  
glass noodles with chopped soya meat (slightly spicy)

22. 鱼香茄子 Gr. 16.90€/ Kl. 13.90€

Yu Xiang Aubergine nach Szechuan Art/ eggplant szechuan-style  
Geschmorte Aubergine mit Knoblauch & Ingwer  
braised eggplant with garlic & ginger

23. 地三鲜 Gr. 16.90 €/ Kl. 13.90€

Drei Schätze von der Erde/ three treasures from the earth  
Geschmorte Aubergine mit Kartoffeln, breite Bohnen, Paprika  
braised eggplant with potatoes, broad beans, bell pepper

24. 蟠龙茄子 Gr. 16.90€

Panlong-Auberginen/ Panlong Eggplant  
Gebratene Auberginen in scharfer Knoblauch-Süß-Chili-Soße  
Fried Eggplant in Spicy Garlic Sweet Chili Sauce

25. 素炒蟹粉 Gr. 15.90€

Krebsfleisch nach Veganer Art/ crab meat vegan style  
Püree aus Kartoffeln, Shiitakepilzen & Karotten,  
purée made of potato, shiitake mushrooms & carrots

26. 砂锅西葫芦杏鲍菇 Gr. 22.90€ / Kl. 17.90€

Seitling Pilze mit Zucchini/ seitling mushrooms with zucchini  
Scharf angebratene Zucchini & Seitlinge  
sautéed zucchini & seitling mushrooms

27. 干锅花菜 Gr. 19.90€ / Kl. 15.90€

Gan Guo Hua Cai (scharf)  
gebratener Blumenkohl mit Sojafleisch, Zwiebeln & Knoblauch  
roasted cauliflower with soya meat, onions & garlic

28. 干锅香菌 Gr. 25.9€ / Kl. 21.9€

Gan Guo Pilzmischung/ Gan Guo mixed mushrooms  
mit Teebaumpilz, Schopf-Tintling, Seitling, Morcheln & Champignons  
with tea tree mushrooms, crested tintling mushrooms, mushrooms, morels & button mushrooms

29. 红袍豆腐 15.90€

Tofu Süß-Sauer/ tofu sweet-sour  
Außen knuspriger und innen zarter Tofu in einer Tomatensoße mit Ananas & roter Paprika  
crispy tofu on the outside and tender on the inside served in a tomato sauce with pineapple & red bell Pepper

30. 飘香莲藕 Gr. 20.90€ / Kl. 16.90€

Lotuswurzel nach Szechuan Art/ lotus root szechuan style  
Angebratene Lotuswurzel mit Frühlingszwiebeln, Ingwer & Chili, roter & grüner Paprika, Sellerie  
sautéed lotus root with spring onions, ginger & chilli, red & green bell pepper, celery



Kamala-Vegan  
Chinesisches Restaurant

31. 酥炸蔬菜 15.90€

Frittiertes Gemüse/ fried vegetables

Frittiertes Saisonales Gemüse  
fried seasonal vegetables

32. 豆腐煲 18.50€

Tofu Eintopf/ tofu stew

Zarter Seidentofu mit Morcheln, Paprika und Bambus, veganes Schweinebauch in einer würzigen, veganen Hoisin-Soße  
Tender silken tofu with morels, bell peppers, and bamboo, vegan pork belly in a spicy vegan hoisin sauce.

33. 素虾荷兰豆 Gr. 22.90€ /Kl. 18.90€

Vegane Garnelen/ vegan shrimps

Vegane Garnelen mit Zuckererbsen & gerösteter Cashew  
vegan prawns with sugar peas & roasted cashew

34. 黑椒素牛肉 Gr. 22.90€ / Kl. 17.90€

Black pepper Vegan Beef (leicht scharf/slightly spicy)

Veganes Rindfleisch mit Sellerie, Zwiebeln, roten und grünen Paprika in einer schwarzen Pfeffersoße  
Vegan Beef Stir-fry with celery, onions, red and green bell peppers in a black pepper sauce

35. 酸辣尖椒土豆丝 Gr. 14.90€ / Kl. 11.90€

Kartoffelstreifen Süß-Sauer/ potato slices sweet-sour

Angebratene Kartoffelstreifen mit Peperoni  
fried potato slices with chilli pepper

36. 咖喱

Curry (scharf)

Rotes Curry mit Zucchini, Sellerie, Bambus, Karotten & Brokkoli  
red curry with tofu, zucchini, celery, bamboo, carrots & broccoli

- Tofu 15.90 €

- Veganes Huhn / plant based chicken 18.90 €

- Veganes Rind/ plant based beef 18.90 €

37. 青菜油豆腐 Gr. 16.90€

Pak Choi mit frittiertem Tofu / Pak Choi with Fried Tofu

Pak Choi mit frittiertem Tofu, Frühlingszwiebeln & Ingwer

Pak Choi with Fried Tofu, spring onions & Ginger

38. 干煸四季豆 Gr. 16.90€ / Kl. 12.90€

Gan Bian Si Ji Dou nach Szechuan Art (leicht scharf/little spicy)

Grüne Bohnen mit gehacktem Sojafleisch & Knoblauch

Green beans with chopped soya meat & garlic

39. 空心菜 蒜蓉 / 腐乳 Gr. 19.90€ / Kl. 15.90€

Wasserspinat/ water spinach  
Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch  
sautéed water spinach with garlic

40. 素炸鸭 Gr. 22.90€

Vegane gebratene Ente / Vegan Fried Duck  
Sojasprossen, Chinakohl, Bambussprossen, grüne/rote Paprika, schwarze Pilze & Karotten  
Bean sprouts, Chinese cabbage, bamboo shoots, green/red peppers, black mushrooms & carrots

41. 包菜素五花肉 Gr. 16.90€

Spitzkohl mit veganem Schweinebauch(leicht scharf)/ Pointed cabbage with vegan pork belly (litte spicy)  
Gebratener Spitzkohl, veganes Fleisch, Frühlingszwiebeln & Knoblauch  
Fried Pointed Cabbage, Vegan Meat, Spring Onions & Garlic

42. 水煮八珍 Gr. 28.90€ / Kl. 24.90€

Shui Zu Ba Zhen  
Mit veganem Huhn, Rind, Garnelen, Schwein, Sojasprossen, breiten Glasnudeln, Bambus,  
Morcheln, Szechuan Pfeffer & Pilze gekocht in Chili Öl  
with vegan chicken, beef, prawns, pork, bean sprouts, wide glass noodles, bamboo,  
morels, Szechuan pepper & mushrooms cooked in chilli oil

43. 炒面 14.90€

Gebratene Nudeln/ fried noodles  
Gebratene Nudeln mit Karotten, Chinakohl, Sojasprossen & Zwiebeln  
fried noodles with carrots, Chinese cabbage, bean sprouts & onions  
- Tofu  
- Veganes Rind/ vegan beef (+2 €)  
- Vegane Huhn/ vegan chicken (+2€)  
- Vegane Garnelen/ vegan shrimps (+2 €)

44. 炒饭 14.90€

Gebratener Reis/ fried rice  
Gebratener Reis mit Karotten, Chinakohl und Sojasprossen  
Fried rice with carrots, Chinese cabbage, and bean sprouts  
- Tofu  
- Veganes Rind/ vegan beef (+ 2 €)  
- Veganes Huhn/ vegan chicken (+ 2 €)  
- Vegane Garnelen/ vegan shrimps (+ 2 €)

45. 炸酱面 15.90€

Jia Jia Mien  
Hausgemachte Weizennudeln mit Gurke, Koriander und Karotten in einer dunklen Spezialsoße  
Homemade wheat noodles with cucumber, coriander and carrots in a special dark sauce



Kamala-Vegan  
Chinesisches Restaurant

46. 汤面 14.90€

Nudelsuppe/ noodle soup

Mit verschiedenem Gemüse & Pilzen

- Tofu/tofu

- Veganes Hühnchen/ vegan chicken (+ 2 €)

- Veganes Rind/ vegan beef(+ 2 €)

47. 素肉串 (4串) 23.90€

Vegane Fleischspieße (4 Stück)/ Vegan skewers (4 pieces)

Jeweils ein Spieß mit veganem Rindfleisch, veganem Hähnchen, veganen Garnelen und Gemüse  
Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, kleine Zucchini, rote/grüne Paprika, Hähnchenpilze, Champignons & Zwiebel

Each skewer with vegan beef, vegan chicken, vegan shrimp, and vegetables

Pepper, salt, cumin, small zucchini, red/green bell peppers, chicken mushrooms, mushrooms & onion

甜点/Dessert

48. 芒果糯米 8.5€

Lila Klebereis mit Mango Stücken & Kokosnussmilch / Purple sticky rice with mango & coconut milk

49. 冰激淋 芒果/草莓/ 椰子 6.9€

Eiscreme (Mango/Erdbeere/ Kokosnuss-Blaubeere/ Ice Cream (Mango/Strawberry/Coconut-blueberry)

50. 炸香蕉 6.9€

Gebackene Banane/ Baked banana

51. 红薯山药糕 7.5€

Blumenkuchen (Süßkartoffel-Rotdattel-Yam)/ Flower Cake(Sweet Potato-Red Date-Chinese Yam)

以上菜品均可选无五荤

Allergene & Zusatzstoffe

1.koffeinhaltig	7. Mit Antioxidationsmittel	quelle	F-Schalenfrüchte
2. Chininhaltig	8. Säureregulator Natriumacetate	A-Gluten	G-Sellerie Produkte
3.Mit Farbstoff	9. Kohlensäure	B-Milchprodukte	H-Senf
4. Aspartam	10.Aroma	C-Eier	K-Sesam
5.Enthält Phenylalanin & Acesulfam	11. Verdickungsmittel xanthan	D-Soja	L-Schwefeldioxid/ Sulfite
6. Mit Phosphat	12 Enthält eine Phenylalanin-	E-Erdnuss	M-Lupine