

China Restaurant YUNG

Suppe 湯

*Zutaten unserer asiatischen Brühe:
Suppenhühner, Ingwer und Zwiebeln*

- | | | | |
|-----|--|-------|-----|
| 8. | Sui Gao Suppe
Teigtaschen mit Garnelenfüllung, Pak Choi | 水餃湯 | € 6 |
| 9. | Peking-Suppe
Sauer-scharfe Suppe mit Gemüse,
Hühner- und Entenfleisch und Ei | 酸辣湯 | € 4 |
| 10. | Wan Tan Suppe
Teigtaschen mit Schweinefleisch & Garnelen, Pak Choi | 雲吞湯 | € 5 |
| 11. | Tofu-Suppe
mit Gemüse und Glasnudeln | 豆腐粉絲湯 | € 4 |



Salate 沙拉

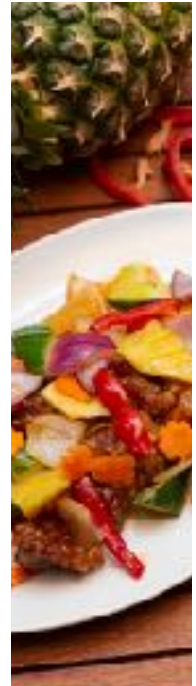
- | | | | |
|----|--|-------|-----|
| 4. | Gemischter Salat
mit hausgemachtem Ingwer-Dressing | 什菜沙拉 | € 5 |
| 5. | Salat mit gebratenem Hühnerfleisch
mit hausgemachtem Ingwer-Dressing | 雞肉沙拉 | € 8 |
| 6. | Lotuswurzel-Salat
mit Dressing aus Ingwer, Frühlingszwiebeln
und Chili, scharf | 蓮藕沙拉 | € 5 |
| 7. | Nudel-Salat mit Erdnuss-Sauce
mit Frühlingszwiebeln, Gurken, Karotten | 花生醬冷麵 | € 6 |



China Restaurant YUNG

Kantonesische Spezialitäten 廣東小菜 (肉類)

831. Geschmortes Rindfleisch 楮侯蘿蔔牛腩煲 € 17
(Rippen-Zwischenfleisch) mit Chu-Hou-Sauce*
Rettich und Pak-Choi (serviert im heißen Topf)
832. Gedämpftes Hühnerfleisch (Keule) 枸杞冬菇蒸雞 € 15
mit Shiitake-Pilzen und Gogi-Beeren
833. Gebratenes Hühnerfleisch (Keule) 姜葱雞煲 € 15
mit Ingwer und Frühlingszwiebeln in Reiswein-Sauce
(serviert im heißen Topf)
834. Gedämpftes Schweinerippchen 豉汁蒸排骨 € 14
mit Chili und schwarze Bohnen, scharf
835. Schweinefleisch süß-sauer 中式古老肉 € 13
leicht mehliert und gebacken, mit frischer Ananas,
Zwiebeln und Paprika
836. Halbe gegrillte Kanton-Ente mit Knochen 廣東烤鴨 € 25
gewürzt mit Fünferlei-Gewürz** und Hoi Sin Sauce, (半隻帶骨)
serviert mit dem Brat-Sud der Ente
837. Char Siu 蜜汁叉燒 € 15
gegrilltes Schweinenackenfleisch (mariniert mit
Hoi-Sin-Sauce und Honig), dazu Pak-Choi-Gemüse
838. Knusper-Schweinebauch 脆皮燒肉 € 16
gegrillter Schweinebauch mit knuspriger Haut,
mit Fünferlei-Gewürz mariniert, serviert mit
hausgemachtem Rettich-Salat und Hoi-Sin-Dip***
kleine Portion ohne Reis € 9



* eine chinesische Schmor-Sauce aus

Sojabohnen-Basis, Zwiebeln und Knoblauch

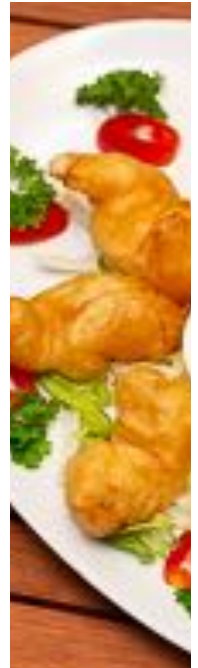
** Fenchel, Blütenpfeffer, Sternanis, Zimt, Gewürznelken

*** enthält Erdnüsse

China Restaurant YUNG

Kantonesische Spezialitäten 廣東小菜 (海鮮類)

- | | | |
|--|--------|---------|
| 821. Wok-Garnelen Qing-Chao
mit Zuckererbsen, Karotten, abgeschmeckt mit Soja-Sauce | 青炒蝦球 | € 19 |
| 822. Frittierte Garnelen in Teig
mit Sweet-Chili-Sauce | 炸大蝦 | € 18 |
| 823. Tiger-Garnelen mit Schalen,
gebraten mit Knoblauch und Sa-Cha-Gewürz | 沙茶煎老虎蝦 | € 19 |
| 824. Ganzer Wolfsbarsch gedämpft
mit Ingwer und Frühlingszwiebeln in Sojasauce
(dauert ca. 25 Minuten) | 清蒸鮭魚 | € 20-25 |



Spezialitäten aus der Gemüse-Küche 素菜類

- | | | |
|---|---------|------|
| 801. Tofu gebraten mit Chinakohl,
Shiitake-Pilzen, Ingwer und Knoblauch | 白菜豆腐 | € 12 |
| 802. Fastenspeise der Buddhisten
Zuckerschote, Lotuswurzel, Pak Choi, Pilze, Morcheln,
Karotten, Paprika, Tofu und Ingwer | 羅漢齋 | € 13 |
| 803. „Mapo-Tofu“
Seiden-Tofu in Würfeln, mit klein geschnittenem
Gemüse und Pilzen, scharf | 素菜麻婆豆腐 | € 12 |
| 804. Pak-Choi gebraten
mit Ingwer und Knoblauch | 蒜蓉上海小白菜 | € 13 |
| 805. Wasserspinat gebraten
mit Knoblauch | 蒜蓉空心菜 | € 14 |
| 807. Scharf-duftende-Auberginen
leicht mehliert und frittiert, mit Paprika, Knoblauch, Chili und
Sichuan-Pfeffer gebraten, verfeinert mit Koriander | 香辣茄子 | € 14 |



China Restaurant YUNG

Nudelsuppen 湯麵

Basis unserer Nudelsuppen sind unsere Asia-Brühe und Pak-Choi

- | | | |
|--|------|------|
| 100. Nudelsuppe mit Wan Tan
(Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen) | 雲吞湯麵 | € 12 |
| 101. Nudelsuppe mit gebackener Ente | 炸鴨湯麵 | € 14 |
| 102. Nudelsuppe mit Hühnerfleisch | 雞肉湯麵 | € 12 |
| 103. Nudelsuppe mit Sui Gao
(Teigtaschen mit Garnelen) | 水餃湯麵 | € 13 |
| 104. Nudelsuppe mit geschmortem Rindfleisch
(geschmortes Rinder-Rippen-Zwischenfleisch) | 牛腩湯麵 | € 14 |
| 105. Nudelsuppe mit Char Siu
(Char Siu: gegrilltes Schweinefleisch) | 叉燒湯麵 | € 12 |



Rindfleisch-Gerichte 牛肉

(Roastbeef aus Argentinien)

- | | | |
|--|--------|------|
| 31. Rindfleisch Kung-Pao
mit Gemüse und Erdnüssen in einer würzigen
süß-scharfen Sauce | 宮保牛肉 | € 15 |
| 32. Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln | 洋葱炒牛肉 | € 16 |
| 33. Rindfleisch in Austern-Sauce
mit Pak-Choi | 白菜蠔油牛肉 | € 16 |



China Restaurant YUNG

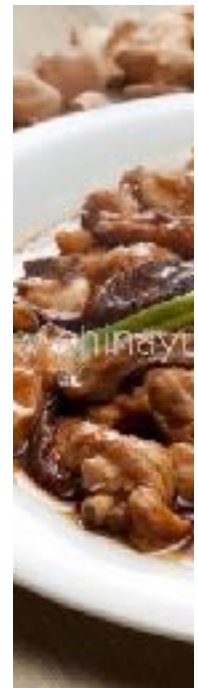
Enten-Gerichte 鴨

- | | | | |
|-----|---|-------|------|
| 51. | Knusprige Ente Kung-Pao
mit Gemüse und Erdnüssen in einer würzigen
süß-scharfen Sauce | 宮保炸鴨 | € 15 |
| 52. | Knusprige Ente süß-sauer
mit Rettich-Salat | 甜酸炸鴨 | € 15 |
| 53. | Knusprige Ente in Erdnuss-Sauce
mit gemischtem Gemüse | 花生汁炸鴨 | € 15 |
| 54. | Knusprige Ente mit Shitake-Pilzen,
Champignons, Karotten und Ingwer in Austern-Sauce | 雙菇炸鴨 | € 16 |
| 55. | Tit-Pan Ente, knusprige Ente mit Gemüse
und Kanton-Sauce, serviert auf heißer Gusseisen-Platte | 鐵板鴨 | € 20 |



Hühnerfleisch-Gerichte 雞

- | | | | |
|-----|---|-----|------|
| 56. | Hühnerfleisch Kung-Pao
mit Gemüse und Erdnüssen in einer würzigen
süß-scharfer Sauce | 宮保雞 | € 13 |
| 57. | Hühnerfleisch gebraten mit frischen,
Champignons, Karotten, Brokkoli und Cashew-Nüssen | 腰果雞 | € 14 |
| 58. | Hähnchen süß-sauer
leicht mehliert und frittiert, mit frischer Ananas,
Gurken, Paprika und Zwiebeln | 甜酸雞 | € 14 |



China Restaurant YUNG

Reis- und Nudel-Gerichte 飯 / 麵

- | | | |
|---|---------|------|
| 80. „Kanton Chao Fan“
mit Shrimps, Hühnerfleisch und Char Siu (gegrilltes Schweinefleisch), Gemüse und Eiern | 楊洲炒飯 | € 14 |
| 81. Chao Fan mit Gemüse und Eiern | 什菜炒飯 | € 11 |
| 82. Chao Fan mit Hühnerfleisch,
mit Soja-Sprossen, Karotten, Zwiebeln und Eiern | 雞肉炒飯 | € 12 |
| 83. Chao Fan mit Garnelen,
Gemüse, Eiern und Knoblauch | 蒜蓉大蝦炒飯 | € 16 |
| 84. Nasi Goreng
gebratener Curry-Reis mit Shrimps, Hühnerfleisch,
Gemüse, Eiern und Erdnüssen, scharf | 馬拉炒飯 | € 13 |
| 90. Kanton Chao Mien
gebratene Nudeln mit Shrimps, Hühnerfleisch,
Char Siu (gegrilltes Schweinefleisch), Gemüse und Eiern | 廣東炒麵 | € 15 |
| 91. Lo Mien mit Wan Tan
Nudeln mit Wan Tan (Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen) in Austern-Sauce | 雲吞撈麵 | € 13 |
| 92. Lo Mien mit geschmortem Rindfleisch
Nudeln mit Rindfleisch in Chu Hou Sauce* | 牛腩撈麵 | € 15 |
| 93. Udon-Nudeln mit Rindfleisch
Gemüse und schwarzem Pfeffer, scharf | 黑椒牛肉炒烏冬 | € 13 |
| 94. Reisbandnudeln mit Rindfleisch
gebraten mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen | 乾炒牛河 | € 15 |
| 95. „Sam Sin Nudeln“
knusprig gebratene Nudeln, mit Garnelen, Hühner-
und Entenfleisch und Pak-Choi in Austern-Sauce | 三鮮两面黃 | € 18 |



China Restaurant YUNG

Beilagen

Zu jedem Gericht (außer Reis- und Nudelgerichten) servieren wir eine Portion gekochter Jasmin-Reis.

200. Portion Nudeln	€ 4,0
201. Portion gebratener Reis mit Eiern	€ 4.0
202. Portion gekochter Jasmin-Reis	€ 2.0
203. Portion Pfannkuchen	€ 2.5
204. Portion Kung-Pao-Sauce oder Kokos-Curry-Sauce	€ 2.0
205. Portion Erdnuss-Sauce	€ 1.5
206. Portion Süß-sauer-Sauce	€ 1.5
206. Portion hausgemachter Rettich-Salat mit Sesam	€ 2.5

Wir weisen darauf hin, dass wir KEIN GLUTAMAT (Geschmacksverstärker) verwenden. Allerdings enthalten unsere Speisen zum Teil kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe durch Verwendung von folgenden Fremdprodukten:

1. Soja-Sauce dunkel: Farbstoff E150C, Konservierungsstoff E211, Geschmacksverstärker E631, E627
2. Hoi Sin Sauce: Konservierungsstoff E210
3. Austernsauce: Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E150C
4. Sambal Olek: Konservierungsstoff E210, Säuerungsmittel E260, E330
5. Soja-Sauce hell: Farbstoff E150C, Geschmacksverstärker E621, E631, E627, Konservierungsstoff E202
6. Sa-Cha-Sauce: Geschmacksverstärker E621, E631, E627
7. Tom-Yam: Geschmacksverstärker E621, natürlicher Farbstoff E160C, Zitronensäure E330
8. Chilipaste mit Sojabohnenöl: Geschmacksverstärker: E621
9. Sojabohnensauce: Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsstoff E21
10. Chu-Hou-Sauce: Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsstoff E21