

China Restaurant YUNG - Hausgemachte Dim Sum-Spezialitäten

Alle unsere Dim Sum sind hausgemacht, frisch und ohne Geschmacksverstärker Glutamat!



901. **Ha Gao** 蝦餃 € 6,00
Gedämpfte Teigtaschen aus Weizenstärke, gefüllt mit Garnelen



902. **Siu Mai** 燒賣 € 5,00
Gedämpfte Wan Tan-Teigkörnchen mit Schweinefleisch, Garnelen und Shiitake-Pilzen



903. **Char Siu Bao** 叉燒飽 € 5,00
Gedämpfte Hefeteig-Brötchen mit gegrilltem Schweinefleisch



904. **Choi Gao** 🥬 素菜餃 € 5,50
Gedämpfte Teigtaschen aus Weizenstärke, gefüllt mit Morcheln, Shiitake-, Austernpilzen und Karotten



905. **Pochierte Wan Tan mit Chili-Essig** 辣椒餛飩 € 5,00
Wan Tan gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen, scharf 🌶️



906. **Klebreis-Siu Mai** 🥬 糯米燒賣 € 5,00
Gedämpfte Wan Tan-Teigkörnchen mit Klebreis, Shiitake-Pilzen und Soja-Blätternß



907. **Xiao Long Bao** 小龍飽 € 5,50
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch, und Hühnerbrühe...Vorsicht heiß!



908. **Goji-Spinat-Jiao Zi** 🥬 枸杞菠菜餃子 € 5,50
Gebratene Teigtaschen mit Chiasamen, gefüllt mit Spinat, Tofu und Goji-Beeren



909. **Bao Zi** 牛肉煎飽 € 5,00
Gebratene Hefeteig-Brötchen, gefüllt mit Rindfleisch

China Restaurant YUNG - Hausgemachte Dim Sum-Spezialitäten



910. **Wo Tip (Jiao Zi)** 煎餃子 € 5,50
Gebratene Teigtaschen,
gefüllt mit Schweinefleisch, Chinakohl



911. **Klebreis-Tofu-Tasche** 素菜鹹水角 € 5,00
süßlicher Teig aus Klebreismehl gefüllt
mit Tofu und Gemüse



912. **Seetang-Garnelen Röllchen** 紫菜蝦卷 € 5,00
Garnelen in Seetang gewickelt,
und knusprig frittiert



913. **Entenröllchen** 鴨絲卷 € 5,00
Entenfleisch und Gemüse, gerollt in Frühlingsrollen-Teig,
serviert mit Hoisin-Dip**



914. **Gemüse-Glasnudel Röllchen** 素菜粉絲卷 € 5,00
Gemüse und Glasnudeln, gerollt in Frühlingsrollen-Teig,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce



915. **Frischkäse-Taschen** 奶酪角 € 5,00
Knusprig gebackene Wan Tan-Teigtaschen,
gefüllt mit Frischkäse



916. **Mango-Garnelen Röllchen** 芒果蝦卷 € 5,00
Knusprig gebackene Soja-Blätter,
gefüllt mit Garnelen und Mango, garniert mit Mayonnaise



917. **Klebreis in Lotus-Blatt** 珍珠糯米雞 € 5,00
Im Lotus-Blatt gedämpfter Klebreis,
gefüllt mit Gemüse, Tofu und Erdnüssen



918. **Auberginen-Häppchen** 炸奶酪茄子 € 5,50
mit Camembert gefüllt und knusprig
im Teig frittiert

China Restaurant YUNG - Hausgemachte Dim Sum-Spezialitäten



919. **Garnelen-Plätzchen** 炸大蝦餅 € 5,50
Frittierte Garnelen-Plätzchen, gewürzt mit roter Currypaste und Zitronenblättern



920. **Gedämpfte Hühnerfüße (nur für Kenner)** 鳳爪 € 6,00
Hühnerfüße geschmort und gedämpft mit Chu-Hou-Sauce



921. **Rettich-Reibekuchen** 蘿蔔糕 € 5,00
Gebratene Reibekuchen aus Rettich, mit Shiitake-Pilzen und Karotten, serviert mit Hoisin-Dip**



922. **Taro-Bällchen** 芋角 € 5,00
Knusprig und zart frittierte Bällchen aus Taro-Knollen, gefüllt mit gegrilltem Schweinefleisch „Char-Siu“ (Taro ist ein sehr aromatisches Knollengemüse aus Asien)



923. **Gemüse-Jian-Bao-Zi** 素菜煎飽 € 5,00
Gebratene Hefe-Brötchen, gefüllt mit Weisskohl, Karotten und Seetang



925. **Süßkartoffel-Jiao Zi** 地瓜餃子 € 5,50
Gedämpfte Rote-Beete-Teigtaschen, gefüllt mit Süßkartoffeln, Karotten, Koriander und Erdnüssen



926. **Spinat-Rindfleisch-Jiao Zi** 菠菜牛肉餃子 € 5,50
Gedämpfte Spinat-Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch



927. **Schweinefleisch-Jiao Zi** 豬肉餃子 € 5,50
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl



928. **Frühlingsrolle nach Art des Hauses** 春卷 € 5,00
zwei Stück mit Gemüse, Hühner- und Entenfleisch

**enthält Erdnüsse

Süße Dim Sum



603. **Zi Ma Kao (Sesam-Bällchen)** 芝麻球 € 4,00
Gebackene Sesam-Bällchen aus Klebreismehl,
gefüllt mit roter Bohnenpaste



604. **Lotus-Bao** 蓮蓉飽 € 5,00
Gedämpftes Hefeteig-Brötchen,
gefüllt mit Lotusblütenpaste



605. **Grüntee-Mochi** 糯米糍 € 5,00
Gedämpfter Klebreismehl-Kuchen,
gefüllt mit roter Bohnenpaste
umhüllt mit Kokos-Raspeln



606. **Wasserkastanien-Gelee-Kuchen** 馬蹄糕 € 5,00
Reiber Kuchen aus Wasserkastanien-Stärke,
Wasserkastanien und Rohrzucker



607. **Süßkartoffel-Plätzchen** 地瓜餅 € 5,00
Frittierte Plätzchen aus Süßkartoffeln und
Klebreismehl, mit Osmanthusblüten-Sirup und Sesam