



CHINA RESTAURANT · FRANKFURT AM MAIN



YUNG

CHINA RESTAURANT & BAR

容 龍 酒 家

Echte kantonesische Küche.

Traditionsreich · authentisch · unverfälscht.



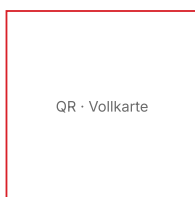
HAUSGEMACHTE DIM SUM



PEKING ENTE



KEIN GLUTAMAT



QR · Vollkarte

KOMPLETTE SPEISEKARTE
scannen · ansehen · bestellen

CHINA RESTAURANT YUNG

Frankfurt am Main
Mo-So · Mittag und Abend



湯 SUPPEN

- 09 **Peking Suppe** 酸辣湯 **SCHARF** € 6
 sauer-scharfe Suppe mit Gemüse, Hühnerfleisch und Ei c
- 10 **Wan Tan Suppe** 雲吞湯 € 6
 Teigtaschen mit Schweinefleisch & Garnelen, Pak Choi A · B
- 11 **Tofu-Suppe** 豆腐粉絲湯 **VEGAN** € 5
 mit Gemüse und Glasnudeln in Gemüsebrühe

沙拉 SALATE

- 04 **Gemischter Salat** 什菜沙拉 € 5
 mit hausgemachtem Ingwer-Dressing
- 07 **Minigurken-Salat** 涼拌黃瓜 **SCHARF** € 6
 Knoblauch, Chili, Reissessig und Sojasauce A · F

素菜類 AUS DER GEMÜSE-KÜCHE

- 21 **Shiitake-Pilze & Brokkoli gedämpft** 冬菇扒西蘭花 € 19
 mit Goji-Beeren und Ingwer in Veggi-Pilz-Sauce 1 · 2 · F
- 22 **Fastenspeise der Buddhisten** 羅漢齋 € 16
 Pak Choi, Pilze, Morcheln, Karotten, Paprika, Tofu und Ingwer F
- 23 **Mapo-Tofu** 麻婆豆腐 **SCHARF** € 18
 Seiden-Tofu in Würfeln, mit klein geschnittenem Gemüse und Pilzen 1 · 2 · A · F
- 24 **Pak-Choi gebraten** 蒜蓉上海小白菜 € 16
 mit Ingwer und Knoblauch 1 · 2 · F
- 27 **Scharf-duftende Auberginen** 香辣茄子 **SCHARF** € 18
 leicht mehliert und frittiert, mit Paprika, Knoblauch, Chili und Sichuan-Pfeffer, verfeinert mit Koriander 1 · 2 · A · F

炒飯 CHAO FAN · GEBRATENER REIS

- 80 Kanton Chao Fan 楊洲炒飯** € 21
 mit Shrimps, Hühnerfleisch und Char Siu (gegrilltes Schweinefleisch), Gemüse und Eiern B · C
- 81 Chao Fan mit Gemüse und Eiern 什菜炒飯** € 18
 klassisch, vegetarisch C
- 82 Chao Fan mit Hühnerfleisch 雞肉炒飯** € 18
 mit Karotten, Zwiebeln und Eiern C
- 83 Chao Fan mit Garnelen 蒜蓉大蝦炒飯** € 25
 Gemüse, Eier und Knoblauch B · C

炒麵 CHAO MIEN · GEBRATENE WEIZENNUDELN

- 85 Chao Mien mit Gemüse und Eiern 什菜炒麵** € 18
 klassisch, vegetarisch A · C
- 86 Chao Mien mit Hühnerfleisch 雞肉炒麵** € 18
 mit Karotten, Zwiebeln und Eiern A · C
- 90 Kanton Chao Mien 廣東炒麵** € 21
 mit Shrimps, Hühnerfleisch, Char Siu, Gemüse und Eiern 1 · 2 · A · C
- 91 Lo Mien mit Wan Tan 雲吞撈麵** € 16
 gerührte Weizennudeln mit Wan Tan und Gemüse in Veggi-Pilz-Sauce A · B
- 92 Lo Mien mit gebratenem Hühnerfleisch 雞肉撈麵** € 16
 Weizennudeln mit Hühnerfleisch in Veggi-Pilz-Sauce A · B

湯麵類 NUDELSUPPEN

- 100 Nudelsuppe mit Wan Tan 雲吞湯麵** € 16
 Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen A · B · N
- 102 Nudelsuppe mit Hühnerfleisch 雞肉湯麵** € 16
 Basis: Hühner-Brühe und Pak-Choi A · N
- 104 Nudelsuppe mit Char Siu 叉燒湯麵** € 16
 Char Siu: gegrilltes Schweinefleisch A · N

點心 · 蒸

DIM SUM — GEDÄMPFT

Alle Dim Sum hausgemacht, frisch und ohne Glutamat.

- | | | |
|------------|---|------------|
| 901 | Ha Gao 蝦餃
Gedämpfte Teigtaschen aus Weizenstärke, gefüllt mit Garnelen A · B | € 9 |
| <hr/> | | |
| 902 | Siu Mai 燒賣
Gedämpfte Wan Tan-Teigkörnchen mit Schweinefleisch, Garnelen und Shiitake-Pilzen A · B · C | € 8 |
| <hr/> | | |
| 903 | Char Siu Bao 叉燒飽
Gedämpfte Hefeteig-Brötchen mit gegrilltem Schweinefleisch 1 · 2 · 4 · A · B · F | € 7 |
| <hr/> | | |
| 905 | Pochierte Wan Tan mit Chili-Essig 辣椒餛飩 SCHARF
Wan Tan gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen 2 · 12 · A · B · F | € 7 |
| <hr/> | | |
| 906 | Klebreis-Siu Mai 糯米燒賣 VEGAN
Gedämpfte Wan Tan-Teigkörnchen mit Klebreis, Shiitake-Pilzen und Soja-Blättern 1 · 2 · A · F | € 7 |
| <hr/> | | |
| 907 | Xiao Long Bao 小籠包
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Hühnerbrühe — Vorsicht heiß! 4 · A · B | € 8 |
| <hr/> | | |
| 908 | Goji-Spinat-Jiaozi 枸杞菠菜餃子 VEGETARISCH
Gebratene Teigtaschen mit Chiasamen, gefüllt mit Spinat, Tofu und Goji-Beeren 2 · 6 · A · F | € 8 |
| <hr/> | | |
| 909 | Jiaozi mit Hühnerfleisch & Szechuan-Pfeffer 花椒雞肉餃 PIKANT
gefüllt mit Hühnerfleisch und Szechuan-Pfeffer 4 · A · B | € 8 |
| <hr/> | | |
| 910 | Wo Tip — Jiaozi gebraten 煎餃子
Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl 2 · 4 · A · B · F | € 8 |



YUNG
China Restaurant & Bar

05 · FLEISCH · MEERESFRÜCHTE

海鮮類 MEERESFRÜCHTE

- 71 Garnelen Kung-Pao 宮保蝦球 SCHARF € 26**
mit Gemüse und Erdnüssen in würziger süß-scharfer Sauce 1 · 2 · 5 · A · B · F
- 72 Frittierte Garnelen im Teig 酥炸蝦球 € 26**
mit Sweet-Chili-Sauce A · B

牛肉類 RINDFLEISCH

- 34 Geschmortes Rindfleisch 柱侯牛腩 € 25**
Rippen-Zwischenfleisch mit Chu-Hou-Sauce* und Pak-Choi · *chinesische Schmor-Sauce auf Sojabohnen-Basis, Zwiebeln und Knoblauch 1 · 2 · F

豬肉類 SCHWEINEFLEISCH

- 41 Schweinefleisch süß-sauer 中式古老肉 € 18**
leicht mehliert und gebacken, mit frischer Ananas, Zwiebeln und Paprika
- 43 Char Siu 蜜汁叉燒 € 20**
gegrilltes Schweinenackenfleisch (mariniert mit Hoi-Sin-Sauce und Honig), dazu Pak-Choi-Gemüse 1 · 2 · F

雞類 HÜHNERFLEISCH

- 56 Hühnerfleisch Kung-Pao 宮保雞 SCHARF € 18**
mit Gemüse und Erdnüssen in würziger süß-scharfer Sauce 1 · 2 · A · E · F
- 58 Hähnchen süß-sauer 甜酸雞 € 18**
in dünnem Teig frittiert, mit frischer Ananas, Gurken, Paprika und Zwiebeln
- 59 Rotes Thai Curry Huhn 紅咖喱雞 SCHARF € 18**
mit Gemüse und Kokosmilch H
- 60 Orange-Chicken 香橙雞 LEICHT SCHARF € 19**
in dünnem Teig frittiert, mit frischer Orange, Paprika und Zwiebeln 2
- 62 Spicy Chicken 辣子雞 SCHARF € 19**
mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Szechuan-Pfeffer 1 · 2 · A · F

YUNG · FRANKFURT

容龍酒家

CANTONESE KITCHEN

北京烤鴨

PEKING ENTE

eines der berühmtesten Gerichte der chinesischen Küche

Knusprige Haut, hauchdünne Pfannkuchen, frische Frühlingszwiebeln, Gurkenstreifen, Krabben-Chips und Hoisin-Dip. Bei uns direkt erhältlich — **ohne Vorbestellung.**

VARIANTE I

IN EINEM GANG SERVIERT

Die Ente mit knuspriger Haut wird mit Fleisch komplett tranchiert, serviert mit hauchdünnen Pfannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurkenstreifen, Krabben-Chips und Hoisin-Dip.

½ ENTE

€ 48

1 ENTE

€ 90

VARIANTE II

IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT

Zunächst knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurkenstreifen, Krabben-Chips und Hoisin-Dip — danach Entenfleisch mit frischem Gemüse in einer Sauce aus dem Bratsud der Ente und Reis.

½ ENTE

€ 60

1 ENTE

€ 110

WUSTEN SIE SCHON?

Unser Chef ist der schnellste Peking-Ente-Tranchierer der Welt — ausgezeichnet mit einem **Guinness-Weltrekord**. Das sieht man. Das schmeckt man.

點心 · 煎

DIM SUM — GEBRATEN · GEBACKEN · BAOZI

Knusprige und gebackene Spezialitäten, Hefeteig-Brötchen mit traditionellen Füllungen.

炸點 FRITTIERT & GEBACKEN

- | | | |
|------------|---|------------|
| 912 | Seetang-Garnelen Röllchen 紫菜蝦卷
Garnelen in Seetang gewickelt und knusprig frittiert A · B | € 8 |
| 914 | Gemüse-Glasnudel Röllchen 素菜粉絲卷 VEGAN
Gemüse und Glasnudeln, gerollt in Frühlingsrollen-Teig, serviert mit Süß-Sauer-Sauce A · B | € 7 |
| 915 | Frischkäse-Taschen 奶酪角
Knusprig gebackene Wan Tan-Teigtaschen, gefüllt mit Frischkäse A · G | € 7 |
| 916 | Mango-Garnelen Röllchen 芒果蝦卷
Knusprig gebackene Soja-Blätter, gefüllt mit Garnelen und Mango, garniert mit Mayonnaise A · B · C | € 7 |
| 918 | Frühlingsrolle nach Art des Hauses 春卷
zwei Stück mit Gemüse, Hühner- und Entenfleisch 1 · 2 · A · B · F | € 7 |

包子 · 餃子 BAOZI & JIAOZI

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 922 | Rindfleisch-Baozi 牛肉煎飽
Gebratene Hefe-Brötchen gefüllt mit Rindfleisch 2 · 4 · A · B · F | € 8 |
| 923 | Goji-Spinat-Baozi 素菜飽 VEGETARISCH
Gedämpfte Hefe-Brötchen, gefüllt mit Spinat, Tofu und Goji-Beeren A · F | € 8,50 |
| 926 | Spinat-Rindfleisch-Jiaozi 菠菜牛肉餃子
Gedämpfte Spinat-Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch A · B | € 8 |
| 927 | Schweinefleisch-Jiaozi 豬肉餃子
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Chinakohl A · B | € 8 |

真味

ECHTE KANTONESISCHE KÜCHE — *traditionsreich, authentisch, unverfälscht.*

Im China Restaurant YUNG kochen wir nicht das, was man von typischen „China-Restaurants“ in Deutschland kennt — bei uns finden Sie keine süß-sauren Fertigsaucen oder eingedeutschte Standardgerichte.

Unser Ziel ist es, die Vielfalt und Tiefe der **echten chinesischen Esskultur** zu vermitteln — so, wie man sie aus den Teehäusern und Garküchen in **Guangzhou (Kanton)** kennt.

Wir möchten Ihnen zeigen, wie vielfältig, fein und gesund die kantonesische Küche wirklich ist — mit ihren regionalen Spezialitäten, traditionellen Kochtechniken und jahrhundertealten Rezepturen.

無

KEINE EINGEDEUSCHTE
CHINAKÜCHE

無

KEIN GLUTAMAT ALS
GESCHMACKSVERSTÄRKER

無

KEIN KOMPROMISS AN
QUALITÄT & TRADITION

*„Entdecken Sie unsere originalen kantonesischen Gerichte in kleinen Portionen — ideal zum
Kombinieren, Teilen und Probieren. Wie beim Essen in China.“*

No1

GUINNESS-WELTREKORD

Unser Chef ist der schnellste Peking-Ente-Tranchierer der Welt. Das sieht man. Das schmeckt man.

配料 · 標示

BEILAGEN, ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Transparente Kennzeichnung gemäß LMIV (EU) 1169/2011.

vegan / vegetarisch scharf / pikant Zusatzstoff / Allergen

ALLERGENE · EU-14

- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B** Krebstiere (Garnelen, Krabben)
- C** Eier
- E** Erdnüsse
- F** Sojabohnen
- G** Milch (Laktose)
- H** Schalenfrüchte
- N** Sellerie

ZUSATZSTOFFE IN FREMDPRODUKTEN

- 1** Dunkle Premium Soja-Sauce — E150a, E150c (Soja, Weizen)
- 2** Helle Soja-Sauce Superior — E202 (Soja, Weizen)
- 3** Hoi Sin Sauce — E150a, E260 (Soja, Weizen)
- 4** Panda-Austernsauce — E621, E150a (Weizen)
- 5** Sambal Olek — E210, E260, E330
- 6** Vegetarische Würzsauce mit Pilzen — E150a (Soja)
- 7** Sa-Cha-Sauce — E621, E631, E627
- 12** Schwefeldioxid / Sulfite

BEILAGEN

220 · Portion Jasmin-Reis	€ 3
221 · Portion Eierreis	€ 6
222 · Portion Nudeln	€ 5
203 · Portion Pfannkuchen	€ 3
204 · Portion Kung-Pao-Sauce	€ 3
206 · Portion Süß-sauer-Sauce	€ 2,50
207 · Portion Rote-Curry-Koko-Sauce	€ 3

HINWEIS & SERVICE

Wir verwenden **kein Glutamat** in Pulverform. Allerdings enthalten unsere Speisen zum Teil kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe durch Verwendung der oben genannten Fremdprodukte.

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

Täglich wechselnde Tageskarte — fragen Sie unser Personal nach den Spezialitäten des Tages.

QR · Abholung

YUNG ZUM MITNEHMEN

#abholung

QR · The Bowl Spot

THE BOWL SPOT

zum Mitnehmen