

801



803



810



812



814



815



811



აღივადუ



中餐館



前
餐



SUPPE · VORSPEISEN

- 801 酸辣汤**
Szechuan-Suppe **9.50**
Traditionelle scharf-saure Szechuan-Suppe auf Soja- und Chili-Basis, mit aromatischen Gewürzen und feiner Schärfe.
- 802 素春卷 (2 Stk.)**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen **10.50**
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse, serviert mit süss-saurem Dip.
- 803 锅贴 (3 Stk.)**
Jiaozi – Gebratene Dumplings **12.50**
Hausgemachte Teigtaschen mit saftiger Rindfleischfüllung, zuerst gedämpft und anschliessend in der Pfanne knusprig angebraten.

正
餐



HAUPTGÄNGE

Jasminreis zu allen Hauptgerichten inclusive

- 810 红烧肉**
Hong Shao Rou – Shanghai Art Pork Belly **32.50**
Langsam geschmorter Schweinebauch in dunkler Sojasauce, mit Karamellisierung und ausgewogener Würze nach Shanghai-Art.
- 811 广东烧鸭**
Kantonesische Grillente **34.50**
Knusprig gebratene Ente mit intensivem Brataroma nach klassischer cantonesischer Zubereitung.
- 812 椒盐大虾**
Jiao Yan Da Xia – Salz & Pfeffer Tiger Prawns **35.50**
Riesengarnelen, knusprig gebraten und mit Salz & Pfeffer gewürzt, mit intensiven Röstaromen.
- 813 麻婆豆腐**
Mapo Tofu mit Shitakepilzen (vegetarisch) **24.50**
Seidentofu und Shitakepilze in fermentierter Bohnenpaste, Chiliöl und Sojasauce.
- 814 糖醋鸡**
Poulet süss-sauer **26.00**
Knusprig gebackene, zarte Pouletstücke in fruchtiger süss-saurer Sauce mit ausgewogener Säure und Würze.
- 815 鱼香茄子**
Auberginen mit Rindshackfleisch nach Yuxiang-Art **29.50**
Auberginen und Rindshackfleisch in fermentierter Chili-Knoblauch-Sauce nach Yuxiang-Art.
- 816 炒榨菜**
Chop-Suey, gemischtes Gemüse **18.50**
Frische Gemüse kurz angebraten im Wok.