



Die entschärfte Seite...

...und die ist nur ein wenig scharf! 3/4

- 81 **Gōngbǎo Jī Dīng** * 🌶️ 宮保雞丁 14,90€
Hühnerfleisch in Würfeln und Cashew-Nüssen.
Gōngbǎo ist ein traditionelles, im Original sehr scharfes, aber trotzdem mit einer leicht süßlichen Note zubereitetes Gericht aus der südwestlichen Provinz Sichuan. Wegen der extremen Schärfe der Chilischoten und des Sichuan-Pfeffers wurde diese Spezialität zivilisiert (eingedeutscht) und man hat auf diese Zutaten verzichtet.
- 84 **Gōngbǎo Dà Xiā** * 🌶️ 宮保大蝦 18,90€
Garnelen mit Cashew-Nüssen nach Sichuan-Art.
- 87 **Gōngbǎo Yúpiàn** * 🌶️ 宮保魚片 14,90€
Fischfilet mit Cashew-Nüssen nach Sichuan-Art
- 152 **Bā Bǎo Làjiàng** * 🌶️ 八寶辣醬 15,90€
die klassischen acht Geheimnisse des Chefkochs.

宮
保

...und würzig-pikantes

...aber auch etwas schärfer! 4/5

- 153 **Shā Chá Niúròu** 🌶️ 沙茶牛肉 15,90€
Rindfleisch, in einer leicht bizzeligen, pikanten Sha-Cha-Sauce gedünstet.
- 143 **Dòuchǐ Niúròu** 豆豉牛肉 15,90€
Rindfleisch mit schwarzen Bohnen. Die mit Sojasauce fermentierten Sojabohnen geben dem Gericht einen ganz besonderen kulinarischen Schliff.
- 146 **Dòuchǐ Yáng ròu** 豆豉羊肉 18,90€
Feine Lammlende mit schwarzen Bohnen.

豆
豉

Hinweis Kinderteller:

Fast alle Gerichte können wir auch als Kinderportion (ca. 2/3 Portionsgröße) zubereiten. Dafür berechnen wir etwa 60-65% des Normalpreises.