



Handgemachte Dim-Sums als Tiefkühlware zum Mitnehmen		
151	Luobo Gao - 萝卜糕 Weiße Rübenkuchen (salzig), ca. 470g (2)	6,00 €
152	Malai Gao - 马拉糕 Gedämpfter Minieierkuchen; in Muffinform (a, c, g, 1, 5, 10)	Pro St. 3,00 €
153	Nian Gao - 黑糖年糕 Kokos-Klebreiskuchen; in Muffinform	Pro St. 4,00 €
154	Garnelenwantan – 大虾水饺 (a, b, k), 6 St.	5,00 €
155	Baicao Jiaozi – 椰菜猪肉饺子 (roh), 10 St. (a, f, k)	6,50 €
156	Pai Gu - 豆豉排骨 (roh) Schweinerippe mit fermentierten Sojabohnen; ca. 250g (a, f, k, 1, 10)	6,50 €
157	Naihuang Bao - 奶黄包 Chin. Dampfnudel gefüllt mit süßer Eiercreme (a, c, g, 1, 5, 10)	Pro St. 3,00 €
158	Dosha Bao - 豆沙包 Chin. Dampfnudel gefüllt mit süßer Adzukibohnenpaste (a)	Pro St. 3,00 €
159	Meicai Zhurou Bao - 梅菜猪肉包 Gefüllt mit Schweinefleisch & traditionell eingelegtem Blattgemüse (a, f, k)	Pro St. 3,00 €
160	Jiucan Yintun - 韭菜猪肉云吞 (roh), 10 St. (a, f, k)	6,50 €
161	Jiucan Jiaozi - 韭菜猪肉饺子 (roh), 10 St. (a, f, k)	6,50 €
162	Nuomiji - 绿豆糯米鸡 Klebreistaschen in Lotusblatt gefüllt mit Hühnerfleisch & Shiitakepilzen (a, f, k, o, 1, 4)	Pro St. 5,00 €
163	Chashao Bao – 叉烧包 (a, f, g, k, o, 1, 2, 4)	Pro St. 3,00 €
164	Xiaolong Bao - 小笼包 (roh); 4 St. (a)	5,00 €
165	Xiajiao - 虾饺 (roh) Teigtaschen mit gläsernem Teig und gefüllt mit Garnelen, 4 St. (a, b)	6,00 €
166	Vegane Guotie/Jiaozi - 素锅贴 Vegane Teigtaschen mit Gemüse und Pilzen, 10 St. (a, f, k)	6,50 €
167	Shaomai – 烧卖 Kleine offene Teigtaschen mit Schweinefleisch, Garnelen und Shiitakepilzen; 4 St. (a, b, k)	5,00 €
168	Garnelen-Schweinefleisch Wantan – 大虾猪肉云吞 mit Schweinefleisch, Garnelen und Shiitakepilzen; 6 St. (a, b, f, k)	5,00 €
169	Fenguo – 粉果 Gefüllt mit Schweinefleisch, Sellerie und verschiedenen Gewürzen; 4 St. (a, f, i, k, o, 1, 4)	5,00 €



Anweisung für Zuhause (Bei Fragen: +49 1786937218)

Auftauen notwendig! 15-20 Minuten lang bei Raumtemperatur

151	Luobo Gao - 萝卜糕 Weiße Rübenkuchen	In 6 bis 8 Scheiben schneiden; in Kartoffelmehl wälzen und in geölter Pfanne goldbraun anbraten
152	Malai Gao - 马拉糕 Gedämpfter Minieierkuchen	8 bis 10 min kochend dämpfen; 2 min in Restwärme nachziehen
153	Nian Gao - 黑糖年糕 Kokos-Klebreiskuchen	In groben Stücken zerkleinern; 10 bis 15 min kochend dämpfen; nach 2 min in Restwärme herausholen und in Kokosflocken wälzen
155 161 166	Jiaozi - 饺子 (roh) Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen	Im kochenden Wasser ca. 5 bis 8 min (bis diese aufschwimmen) oder mit etwas Wasser & Öl in eine Pfanne nach kompletter Verdunstung des Wassers bis goldbraun braten lassen
156	Pai Gu - 豆豉排骨 (roh) Schweinerippe	20-25 min kochend dämpfen
157 158 159 163	Bao - 包 Chin. Dampfnudel mit verschiedenen Füllungen	8 bis 10 min kochend dämpfen; 2 min in Restwärme nachziehen
160 168	Yintun - 云吞(roh) Wantan	Im kochenden Wasser ca. 5 bis 8 min (bis diese aufschwimmen); als Nudelsuppe oder „trocken“ gemischt mit Sichuansaucen genießen
162	Nuomiji - 绿豆糯米鸡 Klebreistaschen in Lotusblatt	18 bis 20 min dämpfen; nach 3 min in Restwärme fertig; Lotusblatt entfernen, nur Inhalt genießen!
164 165 167 169	Xiajiao, Xiaomai, Fenguo & Xiaolong Bao - 小笼包, 虾饺, 烧卖, 粉果(roh) Spezielle Teigtaschen mit Garnelen	Auf mitgegebenem Backpapier 10-12 min lang dämpfen, in Restwärme noch 2 min nachziehen lassen

Keine Mittagskarte!

Kein Alkoholausschank, weil keine Gästetoilette