

Sichuan-Küche: Eine kulinarische Legende  
Die feurige Schärfe des Chilis, die zarte Balance von Säure  
und Süße – 24 einzigartige Geschmacksrichtungen  
verschmelzen zu einem unvergleichlichen Erlebnis aus  
Sichuan.

Ein Gericht – ein Stil, hundert Gerichte – hundert  
Geschmäcker – jede Speise erzählt ihre eigene  
Geschichte.  
Willkommen bei Chuan Heritage, wo Sie die wahre Seele  
der Sichuan-Küche entdecken.  
Beginnen Sie Ihre persönliche Geschmacksreise.

味觉里的“重口味摇滚” 麻与辣的碰撞，酸与甜的交  
织，川菜用24种独特味型，谱写出属于舌尖的狂欢。  
“一菜一格，百菜百味”——在这里，每一道菜都是一  
次全新的冒险。  
欢迎来到蜀三关，开启属于你的闯关之旅。



**Die Seele der Sichuan-Küche beginnt mit den Zutaten**

Drei Elemente bilden das Herz jeder echten Sichuan-Kreation – Sichuanpfeffer, Chili und Pixian-Bohnenpaste. Gemeinsam erschaffen sie das unverwechselbare Geschmacksprofil der Sichuan-Küche: betäubend, scharf, frisch und aromatisch.

**Sichuanpfeffer**

Das pulsierende Herz der Sichuan-Küche. Grüner Sichuanpfeffer verleiht ein frisches, prickelndes Aroma, roter bringt Tiefe und Wärme. Ohne ihn fehlt das berühmte „ma“ – dieses feine und sanfte Kribbeln, das auf der Zunge tanzt.

**Chili**

Ob Erjingtiao, Xiaomila oder Chaotianjiao – jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte von Schärfe. Sie schenkt Wärme, Feuer und eine Lebendigkeit, die den Gaumen weckt und belebt.

**Pixian-Bohnenpaste**

Die Seele jeder Sichuan-Sauce. Aus fermentierten Saubohnen und Chilis hergestellt, verleiht sie Tiefe, Würze und eine unverwechselbare Umami-Note. Ein Geschmack, der bleibt – kräftig, rund und elegant.

川味的灵魂，从食材开始

每一道地道的川菜，都离不开三种关键元素——花椒、辣椒与郫县豆瓣。它们相互交融，成就了川菜独有的“四味之魂”：麻、辣、鲜、香。

花椒

川菜的灵魂之一。分为青花椒（清香麻爽）与红花椒（香气浓郁）。没有花椒，川菜便失去了“麻”的灵魂。口感：嘴巴发麻、轻颤，如细小电流在舌尖跳动。

辣椒

二荆条、小米辣、朝天椒等多样品种。口感：辛辣、灼热，刺激舌头与喉咙，让味蕾彻底苏醒。

郫县豆瓣酱

川菜的“灵魂调料”。由蚕豆、辣椒与豆子经发酵精制而成。口感：咸鲜醇厚，层次丰富，带着独特的发酵香气与微辣的余韵。



8,90€

**Sweet & Sour Lotus Root**

Zart-cremiges Tofu, fein geschnitten und leicht mariniert.

(A)

糖醋藕片



11,50€

**Pepper Crunch Trio**

Knackiger Spargelsalat, Rinderpansen und Rinderluftröhre, kombiniert und verfeinert mit aromatischem Chili-Öl und Sichuan-Pfeffer. Prickelnd und intensiv – ein echtes Highlight für Liebhaber der Sichuan-Küche

(A,K)

麻椒三脆



11,50€


**Chilled Beef Slices**

Rindfleisch, verfeinert mit aromatischem Chili-Öl, Knoblauch und frischem Koriander. Herzhaft, würzig und leicht scharf.

(A,E,K)

凉拌牛肉



10,50 € 



### Garlic Pork Belly

Zartes Schweinefleisch mit kräftiger Knoblauch-Sauce und einem Hauch Chili-Öl. Aromatisch und würzig.

(A,K)

蒜泥白肉



9,80 €  


### Sichuan Spicy Chicken

Zart gegartes Hühnchen in aromatischem Sichuan-Chili-Öl – leicht scharf, mit dem typischen Kick von prickelndem Pfeffer und feinem Sesam.

(A,K)

口水鸡




7,50 € 

### Cucumber & Morel

Knackig-frische Gurke mit fein-knusprigen Morcheln in aromatischem Chili-Öl.

(A,K)

凉拌黄瓜木耳

7,50 € 

### Chili Glass Noodles

Hausgemachte Glasnudeln, verfeinert mit aromatischem Chili-Öl, Knoblauch und frischen Kräutern. Würzig, erfrischend und leicht scharf.

(A,K)

凉拌粉条



7,90 € 

### Silken Tofu Strips

Zart-cremiges Tofu, fein geschnitten und leicht mariniert.

(A)

凉拌干丝



6,50 € 

### Red Cabbage & Apple

fruchtig-frischer Rotkohl mit leichter Süße von Äpfeln und zartem Biss vom Rotkohl.

(A)

凉拌紫甘蓝



11,50 €   

### Fiery Beef & Tripe

Zartes Rindfleisch und Rinderpansen in würzigem Chili-Öl, verfeinert mit Sichuan-Pfeffer. Aromatisch, prickelnd und intensiv – eine Spezialität aus Chengdu.

(A,K)

夫妻肺片

7,90 € /6stk 

### Chili Wontons

Hausgemachte Dumplings mit Garnelen und Hühnerfleisch in aromatischem Chili-Öl mit Knoblauch und Sichuan-Pfeffer.

(A,K)

红油抄手



6,50 € /2stk

### Crispy Chinese Flatbread

Chinesisches Fladenbrot aus Sichuan mit Rinderhackfleischfüllung – außen knusprig, innen saftig und aromatisch gewürzt.

(A,K)

牛肉锅盔

7,80 € /5stk

### Golden Dumplings

Knusprig gebratene Dumplings mit herzhafter Schweinefleischfüllung, außen goldbraun und innen saftig.

(A,K)

锅贴



28,00 €

House Broth

Brühe nach traditioneller Art. -Die aktuelle Auswahl erfragen Sie bitte beim Service.

(A)

老火炖汤

32,00 €

Lamb Offal Soup

Suppe mit Lammfleisch und Innereien, traditionell gewürzt, herzhaft im Geschmack.

(A)

羊杂汤

湯之道



19,80 € 

Twice-cooked Pork Spicy Sichuan Style

Zweimal gegartes Schweinefleisch mit Chili-Öl, Knoblauch und Lauch. Herzhaft, aromatisch und typisch Sichuan

(A)

回锅肉



18,80 € 

Yu Xiang Shredded Pork

Zartes Schweinefleisch, fein geschnitten und gebraten in einer aromatischen Sichuan-Sauce aus Chili, Knoblauch, Ingwer und Essig – süß, würzig und leicht scharf.

(A)

鱼香肉丝



18,80€ 

Stir-fried Pork Kidney

Zart geschnittene Schweineiere, pikant und würzig im Wok gebraten.

(A)

爆炒腰花





18,80 €  

**Dry Wok Intestine**

Deftig gebratener Schweinedarm mit Chili, Knoblauch und Sichuan-Pfeffer im Wok. (A,K)

干锅肥肠




16,80 €  

**Mapo Tofu with Minced Beef**

Tofu mit Rinderhack in Chili-Öl und Sichuan-Pfeffer. Würzig und prickelnd (A,K)

麻婆豆腐





18,80 € 

**Garlic Ribs**

Zarte Spare Ribs mit aromatischem Knoblauch. (A,F)

蒜香排骨



18,80 € /6stk  


**Cumin Lamb Skewers**

Saftige Lammspieße mit Kreuzkümmel und Chili, frisch vom Grill. (AK)

孜然羊肉串





19,80 €   
**Sweet & Sour Porkfilet**

Zartes Schweinefilet, knusprig ausgebacken, in fruchtig-süßsaurer Sauce.

(A)

糖醋里脊





15,80 €  
**Crispy Pork or Chicken Bits**

Zartes Schweinefilet oder Hähnchen – knusprig frittiert

(A)

小酥肉






18,90 €    
**Gong Bao Chicken**

Gebratenes Hühnerfleisch mit Erdnüssen, Chili-Öl und aromatischen Gewürzen

(A,E)

宫保鸡丁



32,80 €     
**Spicy Sichuan Hotpot Stew with Blood Pudding & Offal**

Ein würzig-scharfer Sichuan-Eintopf mit Rindfleisch, Blutpudding und Gemüse in reichlich Chili-Öl und Sichuan-Pfeffer. Intensiv und prickelnd

(A,F,K)

毛血旺



18,80 €     
**Crispy Spicy Chicken**

Knusprig gebratenes Huhn mit trockenem Chili und prickelndem Sichuan-Pfeffer.

(A,K)

辣子鸡



21,80 €  
**Honey Pepper Beef Cubes**

Zartes Rindfleisch und Reissticks, würzig mariniert und glasiert in einer aromatischen Honig-Pfeffersoße.

(A,K)

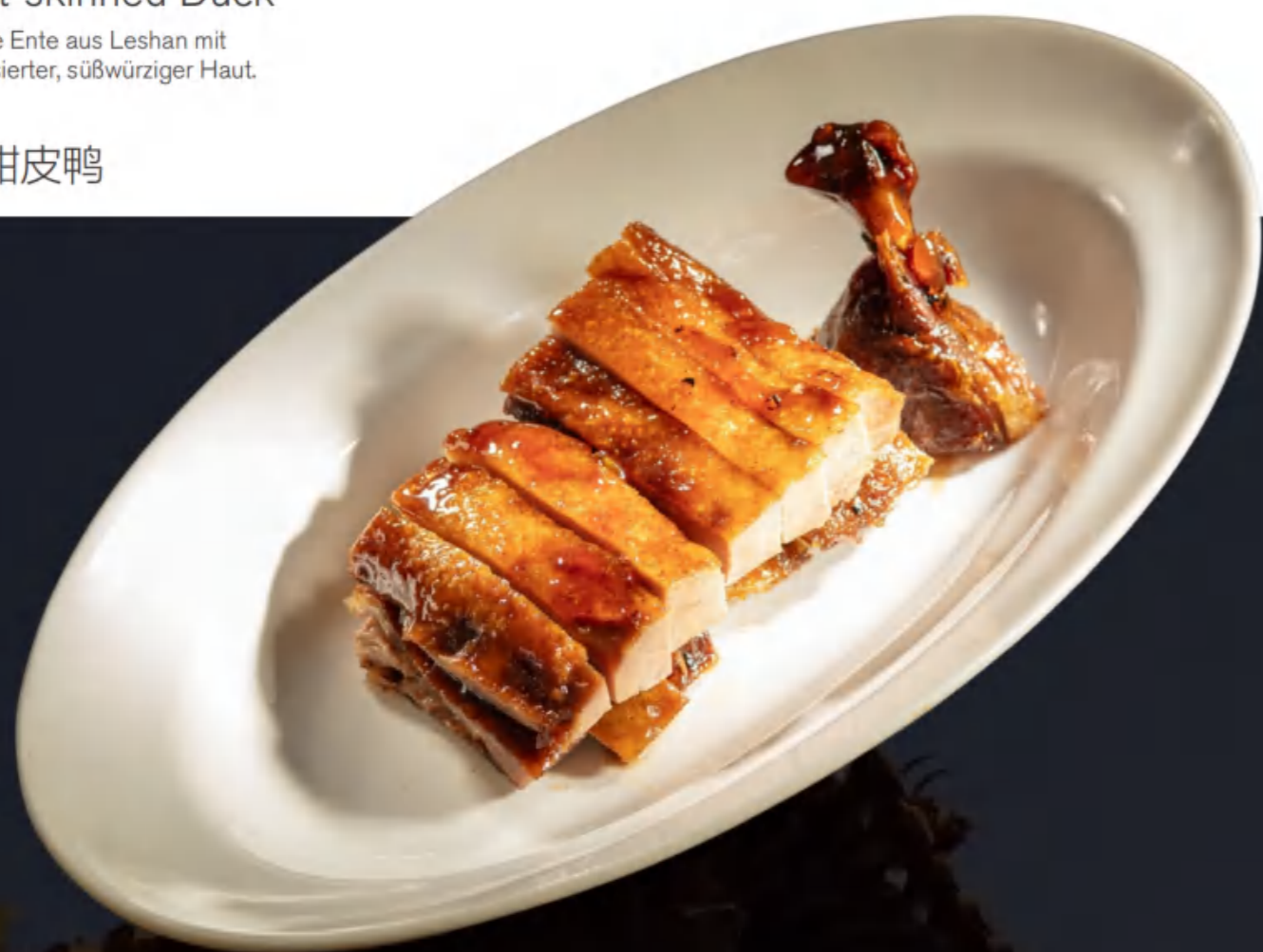
蜜汁椒香牛肉粒

20,80 €

Sweet-skinned Duck

Knusprige Ente aus Leshan mit karamellisierter, süßwürziger Haut.  
(A)

乐山甜皮鸭



22,80 €

Beef in Chili Broth

Rindfleisch in würzigem Chili-Öl mit Gemüse und Sichuan-Pfeffer. Kräftig, prickelnd und voller Aroma.  
(A,F,K)

水煮牛肉



25,80 €

Fish in Chili Broth

Fisch in aromatischem Chili-Öl mit Gemüse und Sichuan-Pfeffer. Kräftig und prickelnd.  
(A,D,F)

水煮鱼片



28,80 €

Spicy Stir-fried Octopus

Gebatener Oktopus in aromatischem Chili-Öl mit Knoblauch, Ingwer und frischen Kräutern. Würzig  
(A,N)

香辣爆炒八爪鱼

26,80 €

### Salt and Pepper Shrimp

Knusprig gebratene Garnelen mit aromatischem Salz-Pfeffer-Knusper.  
(A,B)

椒盐虾



15,80 € 

### Dry-fried Green Beans

(A)  
干煸四季豆



25,80 €  

### Fish with Pickled Vegetables

Fisch in würziger Brühe mit eingelegtem Gemüse und Sichuan-Pfeffer  
(A,D,F)

酸菜鱼片



16,80 € 

### Dry Wok Cauliflower

Blumenkohl im Wok mit Chili-Öl, Knoblauch und aromatischen Gewürzen  
(A)

干锅花菜





25,80 €

### Gong Bao Shrimp

Gebratene Garnelen mit Erdnüssen, Chili-Öl und aromatischen Gewürzen. Pikant und nussig  
(A,B,E)

宫保虾球



15,80 €  

### Eggplant in Sichuan "Yu Xiang" Sauce

Geschmorte Auberginen in Chili-Öl mit Knoblauch, Ingwer und einer feinen süß-sauren Note  
(A,K)

鱼香茄子





15,80 €    
Sweet and Sour Eggplant

Knusprige Aubergine in fruchtig-süßsaurer Glasur.  
(A,K)

香脆糖醋茄子





14,80 €    
Dry Wok Potatoes

Kartoffel im Wok mit Chili-Öl, Knoblauch und aromatischen Gewürzen.  
(A,K)

干锅土豆片



14,80 €    
Vegetables with Garlic or Plain Stir-fried

Knusprig gebratene Garnelen mit aromatischem Salz-Pfeffer-Knusper.  
(A)

蒜蓉/清炒时蔬



14,80 €    
Hand-pulled Cabbage, stir-fried

Gebatener Weißkohl in Chili-Öl mit Knoblauch  
(A)


手撕包菜

Pictures are for reference only. Actual dishes may vary.

Chef's Selection  Signature  Spice Level  Vegan 



SIDES · 主食

6,80 €   
Fried Noodles

Gebratene Nudeln, aromatisch verfeinert im Wok.  
(A,C,F)

炒面

2,80 €  
Fragrant Rice

Duftreis

米饭

劳作的味道



7,50€  
Ice Jelly  
bing Fen, Sichuan Dessert

Erfrischendes Dessert aus Gelee, serviert mit braunem Zucker, Tapioka und roten Bohnen.

冰粉



8,90€   
Brown Sugar Ricestick

Knuspriger Klebreis, goldbraun frittiert und karamellisiert mit süßem braunem Zucker.

(A)

红糖滋粑

8,50€  
Sweet Fermented Rice

Traditionelles Dessert aus fermentiertem Klebreis, mild-süß und aromatisch.

(A)

甜胚子



2,80€  
Ice cream

Cremiges Vanilleeis, klassisch und aromatisch.

(G)

香草冰淇淋

DESSERTS · 甜品

Chef's Selection  Signature  Spice Level  Vegan 

Pictures are for reference only. Actual dishes may vary.

## Allergieinfo:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess im Betrieb verwendet werden.

- A Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (einschl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische)



GLUTEN



CRUSTACEAN



EGG



FISH



PEANUTS



SOYA



MILK



NUTS



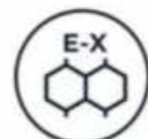
CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITE



SHELLFISH



LUPINS

## DRINKS · GETRÄNKE

Aperitifs	EUR	Cocktails	
Aperol Spritz	8.00€	Paloma Grapefruit / Tequila / Sodawasser	12.00€
Lillet Wild Berry	8.00€	Ruby Crush Grapefruit / Vodka / Limette	12.00€
Bubble Peaches	8.00€	Basil Smash Basil Lime / Gin / Limette	12.00€
Cloud Frizz Reiswein / Prosecco / Sodawasser	8.00€	Basil Martini Basil Lime / Gin / Limette	12.00€
Grapefruit Spritz Grapefruit Lime / Prosecco / Sodawasser	8.00€	Chuan Heritage Smash Yuzu Elder / Vodka / Muscovadozucker	12.00€
Basil Spritz Basil Lime / Prosecco / Sodawasser	8.00€	Yuzu Margarita Yuzu Elder / Tequila / Limette	12.00€
Yuzu Spritz Yuzu Elder / Prosecco / Sodawasser	8.00€	Heritage Matcha Coco Pineapple / Vodka / Matcha	12.00€
<b>Schaumwein &amp; Champagner</b>	0,1 l   0,75 l	Chuan Colada Coco Pineapple / Rum / Ingwer	12.00€
Louis de Grenelle – Grande Réserve Rosé / Blanc Brut	7.00€   40.00€	Lychee Colada Coco Pineapple / Kwai Feh	12.00€
VDP.Sekthaus Raumland, Rheinhesse Cuvée “Marie Luise” Blanc de Noir VDP.Sekt Tradition Brut Vegan	58.00€	Espresso Martini Espresso / Vodka / Kaffeelikör	12.00€



Roséwein	0,1 l	0,2 l	0,75 l	Weißwein	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Miraval Rosé	7.00€	12.00€	42.00€	Dr. Hermann – Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett	5.00€	9.00€	30.00€
Weingut Hörner, Pfalz, Horny Rosé Spätburgunder, Merlot & Cabernet Dorsa (vegan)	5.00€	9.00€	30.00€	Riesling trocken – Weingut Fritz Haag (VDP.GUTSWEIN)	5.00€	9.00€	30.00€
				Weingut Seckinger, Pfalz Blanc de Noir Spätburgunder bio & vegan	4.50€	8.00€	28.00€
Rotwein	0,1 l	0,2 l	0,75 l				
Cantine di San Marzano „I Tratturi“ Primitivo Puglia, I.G.P. (vegan)	4.50€	8.00€	28.00€	Juwel – Juliane Eller, Rheinhessen, Grauburgunder (vegan)	4.20€	7.90€	27.00€
Maison Camille Cayran. Côte du Rhone La Pas de La Beaume Côtes du Rhône AOP (vegan)	4.50€	8.00€	28.00€	Weingut Hörner, Pfalz, Riesling & Gewürztraminer (vegan)	5.00€	9.00€	30.00€
				I Frati Lugana DOC Cà dei Frati	6.00€	9.50€	35.00€
Pierre Jean Larraqué, Bordeaux Châtau Barre Gentillot „le Carillon“, Blaye			35.00€	VDP. Weingut von Winning Chardonnay „Royale“ VDP.GUTSWEIN (vegan)			45.00€
				Lauverjat – Moulin des Vrillères, Sancerre AOC (Loire)			55.00€

Hausgemachte Limonade	0,30 l	Softdrinks	0,20 l		
Amber Blush Eine herbe Frische von Grapefruit mit belebender Limette und dezenter Süße	5.90€	Coca-Cola	4.00€		
Herbal Kiss Erfrischende Basilikum-Note kombiniert mit elegantem Süße-Säure Spiel	5.90€	Coca-Cola Zero	4.00€		
		Fanta	4.00€		
Golden Blossom Exotische Yuzufrucht trifft auf die Süße der Holunderblüte	5.90€	Sprite	4.00€		
		Schweppes Ginger Ale	4.00€		
Bier vom Fass	0,30 l	0,40 l			
König Pilsener	4.00€	4.80€	Schweppes Tonic Water	4.00€	
Benediktiner Hell	4.00€	4.80€	Schweppes Bitter Lemon	4.00€	
Alsterwasser	4.00€	4.80€			
Flaschenbier			Wasser		
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	4.00€	Taunusquelle still	0,25 l	3.00€
Benediktiner Weissbier	0,50 l	5.50€	Taunusquelle still	0,75 l	7.50€
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,50 l	5.50€	Taunusquelle sprudel	0,25 l	3.00€
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	5.50€	Taunusquelle sprudel	0,75 l	7.50€

Säfte	0,20 l
Niehoffs Apfelsaft	4.00€
Niehoffs Orangensaft	4.00€
Niehoffs Maracujasaft	4.00€
Niehoffs Rhabarbersaft	4.00€
Litschisaft	4.00€
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,40 l 4.50€



Tee	Kleine Kanne	Große Kanne
Jasimintee	4.50€	7.50€
Grüntee	4.50€	7.50€
Oolongtee	4.50€	7.50€
Pu-Erh-Tee	4.50€	7.50€
Hot Cocoa Matcha Cocoa / Matcha / Milch	Tasse	4.50€

### Kaffee

Espresso	3.00€
Café Crème	3.50€
Cappuccino	4.00€
Latte macchiato	4.00€

### Spirituosen

	2 cl
Vodka	4.00€
Gin	4.00€
Rum	4.00€
Tequila	4.00€
Kaoliang 62 % vol.	4.00€

Luzhou Laojiao FI 0,10 l / FI 0,50 l 21.8€ / 108€  
 Reisschnaps 52 % vol. Aromen von geröstetem Sesam und fermentierten Sojabohnen, mit nussigen, dunklen Schokoladen- und Sauerkirscharomen am Gaumen. Im Abgang bleiben Noten von weißem Pfeffer bestehen.

Maotai FI 0,50 l 588.00 €  
 53 % Vol. aus roter Hirse und Weizen