



新年菜单

Menu



Vegetarisches Silvestermenü 2025/2026

**Sharing-Menü für zwei Personen
€ 69 pro Person**

Suppe

Beijing-Suppe – vegetarische Variante mit ausgewogenen Aromen und leichter Schärfe

Vorspeisen – Neun-Gänge-Platte

Eine feine Selektion pflanzlicher Vorspeisen in unterschiedlichen Texturen und Aromen:

Vegetarische Wantan mit Chili-Sauce

Gurke mit Miso

Grüne Bohnen mit Yuzu-Sojasauce

Gebratener Brokkoli à la Sichuan

Eingelegter Rettich

Marinierter Seetang

Tofu-Tatar

Zwischengänge

Frühlingsrolle mit würziger Mapo-Tofu-Füllung

Gebratene Klebreis-Shumai – außen leicht knusprig, innen aromatisch

Hauptgänge

Trüffel-Nudeln mit Sesam-Erdnuss-Sauce – cremig, nussig und fein abgeschmeckt

Knusprige Austernpilze süß-sauer im Guōbāo-Stil – intensiver Geschmack mit Crunch

Desserts

Matcha-Mousse

Crème Brûlée mit Ingwer und chinesischer roter Dattel – harmonischer Abschluss des Menüs