



# 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