

特别推荐
san san Spezialitäten
san san specialties

- | | | | |
|-----|----------------------|---|---------|
| 200 | 蜜汁叉烧 | Geröstetes „Char Siu“ Schweinefleisch mit Honig
Roasted “Char Siu” barbecued pork with honey | 16,00 € |
| 201 | 回锅肉 ^{火火} | Zweimal gegarter Schweinebauch mit Lauch, Zwiebeln, Chili und schwarzer Bohnensoße
<i>Pork belly meat with leeks, onions, chili and black bean sauce</i> | 16,00 € |
| 202 | 蒜泥白肉 ^{火火} | Schweinebauch mit Knoblauch, Chili und Ingwer (lauwarmes Gericht)
<i>Pork belly meat with garlic, chili and ginger (warm dish)</i> | 16,00 € |
| 203 | 椒盐排骨 ^火 | Gebratene Schweinerippchen mit Blütenpfeffersalz
Stir fried spare ribs with Chinese Huajiao salt | 16,00 € |
| 204 | 椒盐鱿鱼 ^{火火} | Gebakener Tintenfisch mit Blütenpfeffersalz und Zwiebeln
<i>Deep-fried squid with Chinese Huajiao salt and onions</i> | 18,00 € |
| 205 | 香辣咖哩大虾 ^{火火} | Gebratene Garnelen mit Curry
<i>Wok-fried prawns with curry</i> | 24,00 € |
| 206 | 風味茄子 ^{火火} | Knusprige Aubergine mit Knoblauch, Lauch, Chili und Sichuan Pfeffer
<i>Krispy eggplant with garlic, leeks, chili and Sichuan pepper</i> | 16,00 € |
| 207 | 客家小炒 ^{火火} | Nach Hakkanesischer Art gebratener Tofu mit Tintenfisch, Schweinefleisch, asiatischer Sellerie, Frühlingszwiebeln und Chili
<i>Hakkanese style wok-fried tofu with squid, pork, Asia celery, spring onions and chili</i> | 22,00 € |
| 208 | 新竹炒米粉 | Gebratene Reismudeln mit Gemüse nach taiwanischer Art
<i>Wok-fried rice noodles with vegetables – Taiwanese Style</i> | 16,00 € |

特别推荐
san san Spezialitäten
san san specialties

- 209 麻婆豆腐 火 16,00 €
Ma-Puo-Tofu mit gehacktem Hühnchen, Sichuan Pfeffer in einer Reiswein-,
Soja- und Chilisoße
Ma-Puo-Tofu with minced chicken, Sichuan pepper in a rice wine- soy- and chili sauce
- 210 鱼香茄子煲 火 16,00 €
Wok-gebratene Aubergine mit gehacktem Hühnchen serviert im Feuertopf
Wok-fried eggplant with minced chicken served in a hot pot
- 211 水煮牛肉 火火火 22,00 €
“Wasser gegartes Rindfleisch” in Sichuanpfeffer-Öl
“Water boiled beef“ in spicy Sichuan pepper oil
- 212 水煮鱼 火火火 26,00 €
“Wasser gegarter Fisch” in Sichuanpfeffer-Öl
“Water boiled fish“ in spicy Sichuan pepper oil
- 213 水煮酸菜鱼 火火火 26,00 €
“Wasser gegarter Fisch” mit sauer eingelegtem Kohlgemüse
“Water boiled fish“ with pickled Chinese cabbage
- 214 辣子鸡 火火火 18,00 €
Scharf gebackenes Hühnchen mit Chili und Cayennepfeffer
Spicy deep-fried chicken with chilli and Cayenne pepper
- 215 麻辣海鲜 火火火 26,00 €
“Taub scharfe Meeresfrüchte“ mit Chili und Sichuan Pfeffer
“Numbing hot seafood“ with chili and Sichuan pepper

汤
Suppen
Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | 海鲜酸辣汤 <small>火火</small>
Sauer-scharfe Suppe mit Meeresfrüchten
<i>Spicy and sour soup with seafood</i> | 8,00 € |
| 2 | 馄饨汤
Wan Tan Suppe
<i>Wan Tan soup</i> | 8,00 € |
| 3 | 青菜粉丝豆腐汤
Tofusuppe mit frischem Gemüse und Glasnudeln
<i>Tofu soup with fresh vegetables and fine Chinese glass noodles</i> | 6,00 € |
| 4 | 翡翠虾肉豆腐羹
Tofusuppe mit Garnelenfleisch und Spinat
<i>Tofu soup with prawn meat and spinach</i> | 8,00 € |
| 5 | 玉米蟹肉羹
Maissuppe mit Garnelenfleisch
<i>Corn soup with prawn meat</i> | 8,00 € |

前菜

Vorspeisen

Appetizers

- | | | |
|----|---|---------|
| 21 | <p>春卷</p> <p>Knusprige Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit Garnelen- und Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln</p> <p><i>Crispy rice paper spring rolls wrapped with prawns, chicken, vegetables and glass noodles</i></p> | 6,00 € |
| 22 | <p>紫菜虾卷</p> <p>Marinierte Garnelen in Seetang gewickelt</p> <p><i>Marinated prawns wrapped in sea weed</i></p> | 6,00 € |
| 23 | <p>炸馄饨</p> <p>Knusprige Wan Tan gefüllt mit Garnelenfleisch</p> <p><i>Crispy Wan Tan filled with prawn meat</i></p> | 6,00 € |
| 24 | <p>鸡串烧</p> <p>Spieße aus zartem Hühnchen mit eingelegtem Gemüse dazu Erdnusssoße</p> <p><i>Chicken saté with pickled vegetables and peanut sauce</i></p> | 6,00 € |
| 25 | <p>炸虾饼</p> <p>Gebackenes mariniertes Garnelenfleisch mit Wasserkastanien</p> <p><i>Fried marinated prawn cakes with water chestnuts</i></p> | 8,00 € |
| 27 | <p>蒸点拼盘 (6块)</p> <p>Variationen von gedämpften Dim Sum (6 Stück)</p> <p><i>Variations of steamed Dim Sum (6 pieces)</i></p> | 10,00 € |
| 28 | <p>炸点拼盘 (6块)</p> <p>Vorspeisenselektion aus Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan und Seetangrolle</p> <p><i>Appetizer selection of spring rolls, Wan Tan and sea weed roll</i></p> | 10,00 € |

鴨
Ente
Duck

- 30 脆皮香酥鴨 20,00 €
Knusprige Kanton Ente mit wok-gebratenem Gemüse dazu Sojasoße
Crispy canton duck with wok-fried soy vegetables and soy sauce

雞
Hühnchen
Chicken

- 40 三杯雞^火 18,00 €
Hühnchen in „3-Becher-Soße“ und Basilikum (Empfehlung des Hauses)
Die 3-Becher-Soße besteht aus einem Becher Reiswein, einem Becher Sesamöl und einem Becher Sojasoße
Chicken in 3-cups-sauce and basil (Chef's recommendation) – The 3-cups-sauce consists of one cup rice wine, one cup sesame oil and one cup soy sauce
- 41 古老雞 16,00 €
Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
Deep-fried chicken in sweet and sour sauce, Shanghai style
- 42 辣炒雞塊^{火火火} 16,00 €
Gebratenes Hühnchen mit Chili, Koriander und Basilikum
Stir-fried chicken with chili, coriander and basil
- 43 宮保雞丁^{火火火} 16,00 €
Hühnchenwürfel „Kung-Pao“ mit Gemüse und Erdnüssen
“Kung Pao” chicken with vegetables and peanuts
- 44 香酥雞 16,00 €
Mariniertes Hühnchen knusprig gebacken mit Gemüse
Marinated crispy chicken with vegetables

牛
Rindfleisch
Beef

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | <p>西兰花炒牛肉</p> <p>Wok-gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli und Shiitakepilze
<i>Wok-fried beef with broccoli and shiitake mushrooms</i></p> | 18,00 € |
| 51 | <p>黑胡椒牛肉^火</p> <p>Gebratenes zartes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer
<i>Stir-fried tender beef with black pepper</i></p> | 18,00 € |
| 52 | <p>牛肉炒什锦菜</p> <p>Wok-gebratenes Rindfleisch mit Gemüse
<i>Stir-fried tender beef with vegetables</i></p> | 18,00 € |
| 53 | <p>沙茶牛肉^火</p> <p>Rindfleisch "Sa Cha" - Wok-gebraten in einer leicht pikanten Soße aus Knoblauch und Schalotten
<i>"Sa Cha" beef – Wok-fried beef in a slightly spicy sauce of garlic and shallots</i></p> | 18,00 € |
| 54 | <p>青椒牛肉</p> <p>Wok-gebratene Rindfleischstreifen mit grüner Paprika
<i>Stir-fried tender beef with green pepper</i></p> | 18,00 € |

猪
Schweinefleisch
Pork

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | <p>京都排骨</p> <p>Geröstete Schweinerippchen mit Honig
<i>Roasted spare ribs with honey</i></p> | 18,00 € |
| 61 | <p>古老肉</p> <p>Gebackenes Schweinefleisch in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
<i>Deep-fried pork in sweet and sour sauce, Shanghai style</i></p> | 16,00 € |
| 62 | <p>鱼香肉丝^{火火}</p> <p>Wok-gebratene Schweinefleischstreifen mit Bambus, Morcheln, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili
<i>Wok-fried pork with bamboo shoots, moral, ginger, spring onions, garlic and chili</i></p> | 18,00 € |

鱼
Fisch
Fish

- 71 糖醋鱼片 16,00 €
Frittiertes Fischfilet in süß-saurer Soße
Deep-fried fish filet in sweet and sour sauce
- 73 清蒸鲈鱼 26,00 €
Gedämpfter Loup de Mer mit Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Ingwer in Sojasoße
Steamed loup de mer with spring onions, Chinese cabbage and ginger in soy sauce

海鲜
Meeresfrüchte
Seafood

- 80 三杯海鲜^火 24,00 €
Meeresfrüchte in „3-Becher-Soße“ und Basilikum (Empfehlung des Hauses)
Die 3-Becher-Soße kommt aus Taiwan und besteht aus einem Becher
Reiswein, einem Becher Sesamöl und einem Becher Sojasoße
*Seafood in 3-cups-sauce and basil (Chef's recommendation) – The 3-cups-sauce originates from
Taiwan and consists of one cup rice wine, one cup sesame oil and one cup soy sauce*
- 81 红烧豆腐海鲜煲 24,00 €
Gebratene Garnelen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln mit Tofu und Gemüse in Austernsoße
Stir-fried prawns, squid and scallops with tofu and vegetables
- 82 辣炒海鲜^{火火火} 24,00 €
Wok-gebratene Meeresfrüchte mit Chili, Koriander und Basilikum
Wok-fried seafood with chili, coriander and basil

虾 Garnelen

PRAWNS

- | | | |
|----|--|---------|
| 91 | 干煎大虾 ^{火火} | 26,00 € |
| | Gebratene Garnelen mit Tomaten- und scharfe Bohnen- Chilisoße
<i>Wok-fried prawn with tomato- and hot bean- chili sauce</i> | |
| 92 | 辣炒大虾 ^{火火火} | 26,00 € |
| | Gebratene Riesengarnelen mit Chili, Koriander und Basilikum
<i>Stir-fried king prawns with chili, coriander and basil</i> | |
| 93 | 宫保虾 ^{火火} | 22,00 € |
| | „Kung Pao“ Garnelen mit Gemüse und Erdnüssen
<i>“Kung Pao” prawns with vegetables and peanuts</i> | |
| 94 | 椒盐大虾 ^火 | 26,00 € |
| | Gebratene Garnelen zubereitet mit Blütenpfeffersalz
<i>Stir fried king prawns with Chinese Huajiao salt</i> | |
| 95 | 口味虾 ^{火火} | 26,00 € |
| | Scharfe Garnelen mit Chili, Sichuan Pfeffer, Kreuzkümmel und Bier
<i>Spicy prawns with chili, Sichuan pepper, cumin, and beer</i> | |

蔬菜

Vegetarische Speisen

Vegetarian dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | 蒜蓉炒什锦菜
Wok-gebratenes gemischtes Gemüse in Austernsoße und Knoblauch
<i>Wok-fried mixed vegetables with oyster sauce and garlic</i> | 12,00 € |
| 101 | 青菜豆腐粉丝
Glasnudeln gekocht mit Tofu und Gemüse
<i>Chinese glass noodles with tofu and vegetables</i> | 14,00 € |
| 102 | 青炒时菜 (亚洲)
Wok-gebratenes chinesisches Saisongemüse
<i>Wok-fried seasonal vegetables</i> | 14,00 € |

饭面

Reis- und Nudelgerichte

Rice and noodle dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | 大虾蛋炒饭
Gebratener Reis mit Ei, Frühlingszwiebeln und Garnelen
<i>Fried rice with egg, spring onions and prawns</i> | 14,00 € |
| 111 | 大虾炒面
Gebratene Eiernudeln mit Ei, Gemüse und Garnelen
<i>Fried egg noodles with egg, vegetables and prawns</i> | 14,00 € |
| 112 | 干炒牛河
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch nach Kanton Art
<i>Wok-fried rice noodles with beef – Cantonese style</i> | 14,00 € |
| 113 | 牛肉汤面
Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch
<i>Rice noodle soup with beef and vegetables</i> | 14,00 € |
| 114 | 海鲜汤面
Nudelsuppe mit Eiernudeln, Meeresfrüchten und Gemüse
<i>Noodle soup with seafood and vegetables</i> | 14,00 € |

配菜
Beilage
Side Dish

- 120 素炒面 8,00 €
Gebratene Eiernudeln mit Sojasprossen und Gemüse
Stir-fried egg noodles with soy sprouts and vegetables
- 121 蛋炒饭 8,00 €
Gebratener Reis mit Frühlingszwiebeln und Ei
Fried rice with spring onions and vegetables

甜点
Nachtisch
Dessert

- 130 芝麻球加冰激凌 6,00 €
Sesamkugeln gefüllt mit süßer Füllung aus Bohnenpaste, serviert mit Eiscreme
Sesame balls filled with sweet bean paste-filling served with ice-cream
- 131 炸香蕉加冰激凌 8,00 €
Gebackene Bananen mit Honig, serviert mit Eiscreme
Fried banana with honey served with ice-cream
- 132 烤凤梨加冰激凌 8,00 €
Gegrillte frische Ananasscheibe in Sirup, serviert mit Eiscreme
Grilled fresh pineapple slice in syrup served with ice-cream
- 133 水果拼盘 8,00 €
Frisch-geschnittene Obstplatte
Fresh cut fruit plate
- 134 珊瑚拼盘 8,00 €
Gemischter san san Nachtisch mit Obst
Mixed san san dessert with fruits