

Kowloon City_Hausgemachte Dim Sum-Spezialitäten

Alle unsere Dim Sum sind hausgemacht, frisch und ohne Geschmacksverstärker Glutamat!



901. **Ha Gao** 蝦餃
Gedämpfte Teigtaschen aus Weizenstärke,
gefüllt mit Garnelen € 5,20



902. **Siu Mai** 燒賣
Gedämpfte Wan Tan-Teigkörnchen mit
Schweinefleisch, Garnelen
und Shitake-Pilzen € 4,80



903. **Char Siu Bao** 叉燒飽
Gedämpfte Hefeteig-Brötchen mit
gegrilltem Schweinefleisch € 4,00



904. **Choi Gao** 素菜餃
Gedämpfte Teigtaschen aus Weizenstärke,
gefüllt mit Morcheln, Shitake-, Austernpilzen
und Karotten € 4,80



905. **Pochierte Wan Tan mit Chili-Essig** 辣椒餛飩
Wan Tan gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen,
scharf 🌶️ € 4,20



906. **Klebreis-Siu Mai** 糯米燒賣
Gedämpfte Wan Tan-Teigkörnchen mit
Klebreis und Shitake-Pilzen € 3,80



907. **Xiao Long Bao** 小龍飽
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit
Schweinefleisch, und
Hühnerbrühe...Vorsicht heiß! € 4,60



908. **Goji-Spinat-Jiao Zi** 枸杞菠菜餃子
Gebratene Teigtaschen mit Chiasamen,
gefüllt mit Spinat, Tofu und Goji-Beeren € 4,20

**enthält Erdnüsse

Kowloon City_Hausgemachte Dim Sum-Spezialitäten



909. **Bao Zi** 牛肉煎飽
Gebratene Hefeteig-Brötchen,
gefüllt mit Rindfleisch € 4,40



910. **Wo Tip (Jiao Zi)** 煎餃子
Gebratene Teigtaschen,
gefüllt mit Schweinefleisch, Chinakohl € 4,00



911. **Sesam-Tofu-Tasche** 素菜鹹水角
Gebackener Klebreis-Teig in Sesam-Mantel
gefüllt mit Tofu und Gemüse € 4,00



912. **Seetang-Garnelen Röllchen** 紫菜蝦卷
Garnelen in Seetang gewickelt,
und knusprig frittiert € 4,40



913. **Entenröllchen** 鴨絲卷
Entenfleisch und Gemüse,
gerollt in Frühlingsrollen-Teig,
serviert mit Hoisin-Dip** € 4,00



914. **Gemüse-Glasnudel Röllchen** 素菜粉絲卷
Gemüse und Glasnudeln,
gerollt in Frühlingsrollen-Teig,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce € 3,80



915. **Frischkäse-Taschen** 奶酪角
Knusprig gebackene Wan Tan-Teigtaschen,
gefüllt mit Frischkäse € 3,80



916. **Mango-Garnelen Röllchen** 芒果蝦卷
Knusprig gebackene Soja-Blätter,
gefüllt mit Garnelen und Mango, garniert mit Mayonnaise € 4,20




917. **Klebreis in Lotus-Blatt** 板栗珍珠糯米雞
Im Lotus-Blatt gedämpfter Klebreis,
gefüllt mit Gemüse, Tofu und Erdnüssen € 4,80

**enthält Erdnüsse

Kowloon City_Hausgemachte Dim Sum-Spezialitäten



918. **Auberginen-Häppchen**  **炸奶酪茄子**
.. mit Camembert gefüllt und knusprig
im Teig frittiert € 4,20




919. **Garnelen-Plätzchen** **炸大蝦餅**
Frittierte Garnelen-Plätzchen, gewürzt
mit roter Currypaste und Zitronenblättern € 4,80



920. **Gedämpfte Hühnerfüße (nur für Kenner)** **鳳爪**
Hühnerfüße geschmort und gedämpft mit
Chu-Hou-Sauce € 4,20



921. **Rettich-Reibekuchen**  **蘿蔔糕**
Gebratene Reibekuchen aus Rettich,
mit Shitake-Pilzen und Karotten,
serviert mit Hoisin-Dip** € 4,20



922. **Taro-Bällchen** **芋角**
Knusprig und zart frittierte Bällchen aus
Taro-Knollen, gefüllt mit gegrilltem Schweinefleisch
„Char-Siu“ € 4,20
(Taro ist ein sehr aromatisches Knollengemüse aus Asien)



925. **Süßkartoffel-Jiao Zi**  **地瓜餃子**
Gedämpfte Rote-Beete-Teigtaschen,
gefüllt mit Süßkartoffeln, Karotten, Koriander
und Erdnüssen € 4,00



926. **Spinat-Rindfleisch-Jiao Zi** **菠菜牛肉餃子**
Gedämpfte Spinat-Teigtaschen,
gefüllt mit Rindfleisch € 4,00



927. **Schweinefleisch-Jiao Zi** **豬肉餃子**
Gedämpfte Teigtaschen,
gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl € 4,00

**enthält Erdnüsse



410. **Dim Sum-Platte für zwei Personen** 點心拼盆
Eine Zusammenstellung von € 28,00
verschiedenen Dim Sum
(901, 902, 903, 906, 911, 912, 914, 926, 927)
Auf Anfrage auch vegetarisch 🌿
und/oder für eine Person

Süße Dim Sum



603. **Zi Ma Kao (Sesam-Bällchen)** 芝麻球
Gebackene Sesam-Bällchen aus Klebreismehl,
gefüllt mit roter Bohnenpaste € 3,80



604. **Lotus-Bao** 蓮蓉飽
Gedämpftes Hefeteig-Brötchen,
gefüllt mit Lotusblütenpaste € 4,00



605. **Grüntee-Mochi** 糯米糍
Gedämpfter Klebreismehl-Kuchen,
gefüllt mit roter Bohnenpaste
umhüllt mit Kokos-Raspeln € 4,00



606. **Wasserkastanien-Gelee-Kuchen** 馬蹄糕
Gebratener Kuchen aus Wasserkastanien-Stärke,
Wasserkastanien und Rohrzucker € 4,00



607. **Süßkartoffel-Plätzchen** 地瓜餅
Frittierte Plätzchen aus Süßkartoffeln und € 4,00
Klebreismehl, mit Osmanthusblüten-Sirup und Sesam