

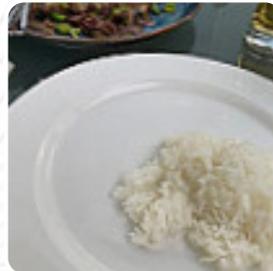


## ***Ni Hao Speisekarte***

<https://speisekarte.menu>

Wandsbeker Zollstraße 25-29, Hamburg, Germany

(+49)0406520888,(+49)406520888,(+49)406520885 - <http://www.ni-hao.de>



Das Menü des Ni Hao aus Hamburg umfasst etwa 327 verschiedene Gerichte und Getränke. Im Durchschnitt zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 26 €. Was [Mina Stadler](#) an Ni Hao mag:

Gehobene chinesische Küche, interessante Gerichte, gut zubereitet. Das Ambiente - geschmackvoll, edel - unterscheidet sich wohltuende von den üblichen Chinarestaurants. Leider ist das Personal überfordert, obwohl nur etwa die Hälfte der Tische besetzt waren, hat es lange gedauert, bis wir bedient wurden. Die Bestellung der Getränke, die auf der Karte nicht nummeriert sind, gestaltete sich abenteuerlich. Das Personal... [Weiterlesen](#).

Was [Sallie Legros](#) an Ni Hao nicht mag:

Wir waren ein paar Mal zum Abendessen, da dies eher eine authentische chinesische Küche war als andere Orte. Heute Abend sind wir wirklich enttäuscht, da es nicht gut zum Essen war. hat nichts mit echt chinesischem essen zu tun, schmeckt nicht...gut früher war es eigentlich überfüllt, heute waren nur noch eine handvoll tische besetzt, vielleicht haben andere den qualitätsverlust miterlebt auch schade das wir jetzt ei... [Weiterlesen](#). Das Restaurant ist barrierefrei und kann daher auch mit einem Rollstuhl oder körperlichen Behinderungen genutzt werden, je nach Wetterlage kann man auch gut draußen sitzen und Dich bedienen lassen. Im Ni Hao aus Hamburg erwartet Dich **vielseitige, köstliche chinesische Küche**, die landestypisch im Wok zubereitet wird, an der Bar, kannst Du Dich bei einem kühlen Bier oder anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken erholen.

Auch *internationale Gerichte* sind ein Teil der Küche des Ni Hao, auf der Speisekarte befinden sich auch mehrere **asiatische Gerichte**.

# Ni Hao Speisekarte



## *Pizza*

STELLA

## *Gnocchi*

GNOCCHI

## *Meeresfrüchte*

GARNELEN

## *Heissgetränke*

AROMEN

\$0.5

## *Pizza - klein ø 20cm*

PAPRIKA

## *Spezialitäten des Hauses*

MAPO-TOFU

\$16.2

## *Aufläufe*

DELLA CASA

## *Amerikanische pizza - small*

MANHATTAN

\$8.7

## *Lamm & hähnchen*

SÜSS UND SAUER

## *Tee*

OOLONG TEE

\$2.7

## *Main course*

WOLFSBARSCH

## *Weine*

JIM BEAM

## *Morning power*

OBST DER SAISON

## *Alcoholic drinks*

JACK DANIELS

## *Softgetränke*

KOKS

## *Alkoholfreie cocktails*

VIRGIN COLADA

## *Crepes*

GRAND MARNIER

## *Angebot*

SODA WASSER

## *Entenfleisch*

KNUSPRIGE ENTE

## *Warme getränke*

KOFFEINFREIER KAFFEE

\$2.7

## *Kim rolls*

GEISHA

\$10.3

## *Digestivi - digestifs*

SAMBUCA MOLINARI

# Ni Hao Speisekarte



## *Aperitivo - aperitifs*

KIR ROYAL \$10.9

## *Heiße Getränke*

SCHWARZES T-SHIRT \$2.7

## *Whisky*

LAPHROAIG 10 JAHRE

## *Fried rice*

GEBRATENER REIS

## *Wein, sekt und spirituosen*

JÄGERMEISTER

## *Special long drink's*

GIN FIZZ \$8.7

## *Schaumwein*

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL \$96.7

## *Yaki-grill menü*

GARNELE

## *Klindworth saft*

KLINDWORTH TOMATENSAFT

## *Bebidas*

BIER,

## *Carnes y aves*

POLLO AGRIDULCE

## *Beverages*

VIRGIN GEISHA

## *Breads & rice*

SPEZIELLER GEBRATENER REIS

## *Add a little sparkle*

PIMMS

## *Sparkling*

DON PÉRIGNON \$216.3

## *Frische säfte 0,4l*

MARACUJA-NEKTAR

## *Liqueurs*

TIA MARIA

## *Calvados*

CALVADOS PÂPIDOUX VSOP DU PAYS D'AUGE

## *Scotch single malt*

LAPHROAIG-VIERTELFASS

## *After dinner drinks*

BAILEYS

## *Single malt*

GLENFIDDICH 12 JAHRE

## *Blended scotch whisky*

CHIVAS REGAL 12 JAHRE

# Ni Hao Speisekarte



## Cognac & brandy

OTARD XO

## Brandies

REMY MARTIN XO

## Cocktail

MARGARITA \$8.7

## Soft drinks and juices

JUNGFRAU MARIA

## Kaffee

LATTE MACCHIATO \$3.8

## Sekt / prosecco

PROSECCO TREVISO DOC VILLA ARMELLINA \$27.1

## Cubatas / longdrinks

PERNOD COLA \$8.2

## Blended scotch whiskies

BALANTINE'S

## Birre / bier

BECK IST ALKOHOLFREI

## Single malts

ARBEG UIGEADAIL

## Drinks

GETRÄNKE

## Purés

MARTINI-WERMUT

## Liqueur

D.O.M. BENEDEKTINER

## Nachtisch

NACHTISCH

## Ge di stilleerd

TANQUERAY TEN GIN

## Heiss-getränke

MILCH KAFFEE \$3.8

## Australien

SHIRAZ BERESFORD 2008 MCLAREN VALE \$48.9

## 2 gänge

SUPPE ODER SCHARF GEBRATEN MIT CHILI UND SICHUAN-PFEFER

## After dinner sippers - hot coffee drinks - imported liqueurs

DRAMBUIE

## Ports & sheries

SANDEMAN SHERRY

## Whiskey blends

DIMPLE 15 JAHRE

# Ni Hao Speisekarte



## *Aperitif, digestif & bitter*

RAMAZZOTTI MENTA

## *Whiskey highlands*

HIGHLAND PARK 12 JAHRE

## *Aperitif & bitters*

NOILLY PRAT VERMOUTH

## *Roséwei*

ROSADO VIÑA VILANO R. DEL DUERO

## *Speyside malt*

DER GLENLIVET 12 JAHRE

## *Dessert liqueur*

GRAPPA DI BAROLO

## *Let's celebrate ~ bubbles!*

NICOLAS FEUILLATTE BRUT \$85.9

## *Restaurant kategorie*

NACHTISCH

## *Nachspeisen*

PFANNKUCHEN

CREPES

## *Biere*

BECK'S VOM FASS

FRANZISKANER WEISSBIER KRISTALL

## *Soft drinks*

BANANEN NEKTAR

KIRSCH NEKTAR

## *Alkoholische cocktails*

KOSMOPOLITISCH \$8.7

WEISSER RUSSE \$8.7

## *Cocktails, alkoholfrei*

IPANEMA

MOSKITO

## *Tequila*

CUERVO TEQUILA ESPECIAL SILVER

CUERVO TEQUILA ESPECIAL GOLD

## *Vodka*

SMIRNOFF VODKA BLACK

ALPHA NOBLE VODKA

## *Whiskey*

COINTREAU

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

## *Alkoholische getränk*

AVERNA

FERNET BRANCA

## *Coffee*

ESPRESSO \$2.4

CAPPUCCINO \$3.0

# Ni Hao Speisekarte



## Brandy & cognac

HENNESSY XO

COURVOISIER XO

## Digestif

AQUAVIT JUBILÄUM

BISMARCK WEIZENKORN

## Scotch

GLENMORANGIE 10 JAHRE

ABERLOUR A'BUNADH

## Beilagen

BRATREIS, BRATNUDELN ODER  
GEBRATENE REISNUDELN \$5.3

IM WOK KURZ GEBRATENES  
FRISCHES SAISONGEMÜSE \$6.4

## Bier

DIEBELS VOM FASS

FRANZISKANER HEFEWEIZENBIER VOM  
FASS

## Ente mit mehr

GERÖSTETE ENTE AUF  
RINDERFILET NACH SZECHUAN-  
ART \$20.5

GERÖSTETE ENTE AUF  
KAISERLICHEN \$20.5  
HUMMERKRABBen

## Rotwein

CABERNET SAUVIGNON EL HUIQUE,  
CHILE

MERLOT CELLIER DE MARRENON,  
FRANKREICH

SHIRAZ OSAADO SAN JUAN,  
ARGENTINIEN

## Reis und nudeln

KANTONESISCHER BRATREIS MIT  
KRABBen, FLEISCH UND GEMÜSE \$15.1

KANTONESISCHE BRATNUDELN  
MIT KRABBen, FLEISCH UND  
GEMÜSE \$15.1

GEBRATENE REISNUDELN MIT IN  
STREIFEN GESCHNITTENEM  
HÜHNERFILET UND GEMÜSE \$14.0

## Champagner

NICOLAS FEUILLATTE CUVÉE  
PALMES D'OR 1998 \$194.5

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN  
ROSÉ \$96.7

M. HOSTOMME GRANDE CRU  
BRUT GRANDE RÉSERVE \$96.7

## Gin

TENQUARI GIN

FINSBURY PLATINIUM GIN

BLACK WOOD GIN

## Chile

CHARDONNAY SPECIAL  
SELECTION EL HUIQUE 2009 \$37.0  
COLCHAGUA VALLEY

CARMENERE RESERVE EL  
HUIQUE 2008 COLCHAGUA \$31.5

CABERNET SAUVIGNON RESERVE  
EL HUIQUE 2004 \$38.0

## Cognac

HENNESSY VSOP

COURVOISIER VSOP

# Ni Hao Speisekarte



FRAPIN VIP XO

## Spanien

ROSADO VIÑA VILANO 2012 R.  
DEL DUERO \$20.6

PALACIO REAL CRIANZA 2005  
RIOJA \$37.0

CORONA DE CASTILLA 2005 R.  
DEL DUERO \$42.4

## Südafrika

SAUVIGNON BLANC FRYER'S  
COVE 2010 BAMBOES BAY \$42.4

SHIRAZ DE GRENDDEL 2007 CAPE  
TOWN \$42.4

PINOTAGE SPICE ROUTE 2010  
SWARTLAND \$48.9

## Obstbrände

STERN HIMBEER GEIST

STERN WILLIAMS CHRIST

STERN KIRSCH WASSER

## Suppen

WAN TAN-SUPPE

GEBUNDENE, SAUER-PIKANTE  
SUPPE \$6.0

WAN TAN SUPPE: TEIGTASCHEN  
GEFÜLLT MIT FLEISCH, KRABBen,  
BAMBUS UND SHITAKE-PILZEN,  
SERVIERT IN KLARER  
HÜHNERBRÜHE MIT SICHUAN-  
RETTICH \$7.1

## Ein festtag in china

VARIATION VON KALTEN VORSPEISEN

AUSGEWÄHLTE WARMER VORSPEISEN

VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE NACH  
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

## Kanton-menü

GERÖSTETE ENTENBRUSTSCHEIBEN  
MIT ZITRONENSOSSE

HUMMERKRABBen MIT SCHWARZER  
BOHNENSAUCE

FRISCHES OBST MIT EIS

## Wie es euch gefällt

EIN GANZER ROTBARSCH \$24.5

EINE GANZE DORADE \$21.6

EIN GANZER WOLFSBARSCH \$23.8

## Getränke

CRANBERRY-NEKTAR

APOLLINARIS SELECTION  
MINERALWASSER

APOLLINARIS SILENCE OHNE  
KOHLENSÄURE

KLINDWORTH TRAUBENSAFT

## Italien

RASTRELLINO GAVI DI GAVI  
BONFANTE&CHIARLE 2010  
PIEMONT \$42.4

CHIANTI CLASSICO CASTELGREV  
2007 TOSKANA \$34.8

CHIANTI CLASSICO RISERVA  
CASTELGREV 2007 \$53.3

BARBERA D'ASTI BONFANTE  
CHIARLE 2007 \$42.4

# Ni Hao Speisekarte



## Fisch & krustentiere

WÜRZIGE, GEDÜNSTETE  
RIESENGARNELEN MIT GEMÜSE  
UND INGWER \$21.6

WÜRZIGE, GEDÜNSTETE  
MEERESFRÜCHTE  
(RIESENGARNELE,  
VERSCHIEDENE MUSCHELARTEN,  
CALAMARIS) MIT GEMÜSE UND  
INGWER \$21.6

IN ÖL GEKOCHTES  
WOLFSBARSCHFLET MIT  
SICHUAN- GEWÜRZEN AUF  
SHANGHAI PAKSOI \$21.6

IM WOK GEBRATENE  
CALAMARES MIT SCHWARZER  
BOHNENSAUCE \$18.4

## Vegetarische gerichte

BUDDHISTISCHES HEILIGENMAHL  
MIT VERSCHIEDENEN PILZEN,  
GEMÜSEN UND TOFU \$14.7

IM WOK KURZ GEBRATENER  
SHANGHAI PAKSOI \$15.1

AUBERGINE NACH TYPISCH  
TRADITIONELLER WENZHOU ART \$16.2

TROCKEN GEBRATENE BREITE  
BOHNEN MIT GETROCKNETEM,  
AROMATISCH EINGELEGTEM  
CHINESISCHEN SENFGRÜN-KOHL \$16.2

## Sichuan-menü

AUF TEEBLÄTTERN GERÖSTETE ENTE,  
EINGEROLLT IN PFANNKUCHEN

SAUER-PIKANTE SUPPE

RINDERFLETSTREIFEN AUF SZECHUAN-  
ART

HÜHNERWÜRFEL AUF PALAST-ART

## Folgende arten von gerichten werden serviert

VORSPEISE

SUPPE

FISCH

LAMM

## Rum

HAVANA CLUB BLANCO

HAVANA CLUB 3 JAHRE

HAVANA CLUB 7 JAHRE

MYERS

OLD PASCAS

## Aus fern ost

WU CHIA PI CHIEW

MEI KUEI LU CHIEW (VON ROSEN)

ZHUYE QINGJIU (BAMBUSLIKÖR)

KONGFUJIA JIU

GINSENG LIKÖR

## Traditionelle pekingente menü

KNUSPRIGE ENTENHAUT MIT  
PFANNKUCHEN

AROMATISCHE KLARE ENTENSUPPE  
MIT SHIITAKE-PILZEN, SCHNITTLAUCH  
UND SHANGHAI-PAKSOI

IM WOK GEBRATENES ENTENFEISCH  
MIT CHILI, ROTEN ZWIEBELN UND  
LAUCHZWIEBELN

GERÖSTETE ENTE MIT AUSTERNPILZEN  
(AB 3 PERSONEN)

GERÖSTETE ENTE MIT ZITRONENSOSSE  
(AB 4 PERSONEN)

# Ni Hao Speisekarte



## Teigtaschen & co.

GEKOCHTE TEIGTASCHEN, GEFÜLLT MIT SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE

GEBACKENE TEIGTASCHEN, GEFÜLLT MIT SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, GEFÜLLT MIT SCHWEINEFLEISCH UND SCHNITTKNOBLAUCH

KAROTTENTEIGTASCHEN, GEFÜLLT MIT FLEISCH VOM OCHSENSCHWANZ UND RETTICH

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, MIT KRABBen, BAMBUS UND PILZEN, SERVIERT MIT NI HAO SAUCE

## Weisswein

CHARDONNAY CELLIER DE MARRENON

BADISCHE GRAUBURGUNDER TROCKEN, WG GENGEBACH

SAUVIGNON BLANC PASO DEL SOL, CENTRAL VALLEY, CHILE

PFÄLZER RIESLING TROCKEN 25 ALOISIUSHOF

MOSEL RIESLING FEINHERB REBENHOF CHABLIS LA SEREINE LA CHABLISIENNE

## Aperitif

CHAMPAGNER M. HOSTOMME GRAND CRU BRUT

GELDERMANN SEKT BRUT

DELAFORCE PORT

PFLAUMENWEIN LYCHEEWEIN \$5.4

SAKE (JAPANISCHER)

CAMPARI-ORANGEN-SODA \$8.2

## Longdrinks

GORDON`S GIN TONIC \$8.2

JOHNNIE WALKER RED LABEL COLA \$8.2

HAVANNA CLUB BLANCO COLA \$8.2

SMIRNOFF WODKA LEMON \$8.2

SMIRNOFF WODKA RED BULL \$8.2

SOUTHERN COMFORT GINGER ALE \$8.2

## Vorspeisen

KANTONESISCHE FRÜHLINGSROLLEN (2 STÜCK) \$4.2

JAKOBSMUSCHELN MIT SICHUANPFEFFER \$9.7

PANIERTE RIESENGARNELEN MIT SÜSS-SAUERER SAUCE \$10.3

AUF TEEBLÄTTERN GERÖSTETE ENTE IN PFANNKUCHEN (2 STÜCK) \$5.3

GEHACKTES ENTENFEISCH MIT PINIENKERNEN UND SALAT DER SAISON \$4.9

GEBACKENE LAMMCARRÉS MIT FRISCHEM CHILI UND ROTEN ZWIEBELN \$10.3

## Spirituosen



AMARETTO DISARONNO

KAHLUA

GORDONS GIN

BOMBAY SAPPHIRE GIN

HENDRICKS GIN

ABSOLUT VODKA

OTARD VSOP

REMY MARTIN VSOP

## Deutschland

RIESLING SPÄTLESE TROCKEN AMBROSIA, ALTE REBEN ALOISIUSHOF 2008 PFALZ \$42.4

# Ni Hao Speisekarte



RIESLING KABINETT TROCKEN  
ÜRZIGER WÜRZGARTEN \$26.1  
REBENHOF 2011 MOSEL

RIESLING SPÄTLESE TROCKEN  
ÜRZIGER WÜRZGARTEN \$37.0  
REBENHOF 2010

GRAUBURGUNDER TROCKEN  
ZÄHRINGER, ECOVIN 2011 BADEN \$31.5

SAUVIGNON BLANC TROCKEN  
WEINGUT FRANZ 2011 \$26.1  
RHEINHESSEN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN  
STERN 2009 PFALZ \$42.4

CABERNET SAUVIGNON BESTES  
FASS ALOISIUSHOF 2009 \$75.0

SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE  
MÄNNLE 2009 BADEN \$53.3

GEDÜNSTETER SCHWEINEBAUCH  
MIT FERMENTIERTEM SENFKOHL \$18.4  
AUF SHANGHAI-PAKSOI

IN ÖL GEKOCHTES RINDERFILET  
MIT SICHUAN-GEWÜRZEN AUF \$21.6  
SHANGHAI-PAKSOI

IM WOK KURZ GEBRATENES  
RINDERFLET MIT ZWIEBELN UND \$21.6  
PORREE

IM WOK KURZ GEBRATENES  
RINDERFLET MIT SHANGHAI- \$21.6  
PAKSOI

RINDERFILETSTREIFEN AUF \$21.6  
SZECHUAN-ART

LAMMSPIESS NACH XINJIANG  
ART MIT KÜMMEL UND \$21.6  
CHILIGEWÜRZEN, SERVIERT MIT  
EINGELEGTEM PAO-CAI-GEMÜSE

## Speisen werden u.a. mit folgenden Zutaten zubereitet



HUHN

SCHWEINEFLEISCH

ENTE

FLEISCH

CHILI

CHAMPIGNONS

REIS

RINDFLEISCH

## Fleischgerichte

ENTE, HUHN UND RIND MIT  
GEMÜSE IM WOK GEBRATEN \$17.3

TRADITIONELLES  
SCHWEINEFLEISCH SÜSSSAUER \$17.3

KNUSPRIG GERÖSTETER  
SCHWEINEBAUCH AUF GEMÜSE \$18.4

## Geflügel

GERÖSTETE ENTE AUF GEMÜSE  
MIT HOI-SIN-SAUCE \$19.5

GERÖSTETE ENTE IN FRISCHER  
ANANAS MIT EINER LEICHTEN \$20.5  
ORANGENSAUCE

TRADITIONELL GEWÜRZTE,  
KNUSPRIG GEGARTE HALBE \$21.6  
ENTE AUF PILZEN UND  
CHINESISCHEM GEMÜSE

GERÖSTETE ENTE MIT SHIITAKE-  
PILZEN \$20.5

IM WOK GEBRATENES  
ENTENFLEISCH MIT CHILI, ROTEN \$17.3  
ZWIEBELN UND LAUCHZWIEBELN

KAISERLICH ZUBEREITETE  
HÜHNERWÜRFEL AUF SICHUAN-  
ART MIT CASHEWNÜSSEN UND \$17.3  
CHILISAUCE

HÜHNERFILET MIT GEMÜSE IN  
GELBER CURRY-SAUCE,  
GARNIERT MIT FRITTIERTEN \$17.3  
ZWIEBELN

# Ni Hao Speisekarte



PANIERTE HÄHNCHENBRUST MIT  
SOJASPROSSEN UND SÜSS-  
SAURER SAUCE \$16.2

HÜHNERBRUST MIT SHIITAKE-  
PILZEN \$17.3

## Geniessermenü

GEDÄMPFTE EIERCRÈME MIT  
MEERESFRÜCHTEN

VARIATION FRISCHER TEIGTASCHEN  
MIT HAUSGEMACHTEM DIP

LOUP DE MER MIT AROMATISCH  
EINGELEGTEM CHINESISCHEN  
SENFGRÜN-KOHL

FEIN GERÖSTETE  
ENTENBRUSTSCHEIBEN AUF  
SAISONGEMÜSE

RIESENGARNELEN WENZHOU MIT  
SHIITAKE-PILZEN

IN REISWEINSAUCE GEDÄMPFTE  
WACHTEL, MIT ABALONE-PILZEN,  
ANGELIKAWURZELN UND STERNANIS

IN ÖL SAUTIERTES RINDERFLET MIT  
SICHUAN-GEWÜRZEN UND  
ZUCKERSCHOTEN

GEBACKENES LAMMCARRÉE MIT  
WÜRZIGER SAUCE

SÜSSE VERFÜHRUNG NI HAO

## Frankreich

CHARDONNAY BUISSONNIER  
BUXY 2009 BURGUND \$37.0

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME  
LA CHABLISIENNE 2008 \$64.1

SANCERRE LES CAILLOUX  
BLANCS 2010 LOIRE \$53.3

CHÂTEAU DES CABANS CRU  
BOURGEOIS 2006 MÉDOC \$34.8

CHÂTEAU MORIN CRU  
BOURGEOIS 2007 ST. ESTEPHE \$53.3

CHÂTEAU LE BOSCOQ CRU  
BOURGEOIS 2008 \$64.1

PINOT NOIR BUISSONNIER BUXY  
2008 BURGUND \$31.5

ORCA AOC VENTOUX MARRENON  
2009 RHÔNE \$38.0

MONASTERE DE SAINT MONT  
PRODUCTEURS PLAIMONT 2003  
SAINT MONT \$75.0

LE FÂTE PRODUCTEURS  
PLAIMONT 2003 \$85.9

PLENITUDE PRODUCTEURS  
PLAIMON 2000 MADIRAN \$96.7

## Cocktails



DREAM OF THE RED  
CHAMBER \$8.2

CAIPIRINHA \$8.7

MOJITO \$8.7

PINA COLADA \$9.2

SEX AM STRAND \$9.2

LONG ISLAND-EISTEE \$12.0

MAI TAI \$12.0

TEQUILA SUNRISE \$8.7

PFLANZLOCHER \$8.7

SCHWIMMBAD \$8.7

FLIEGENDES KÄNGURU \$8.7

MARTINI-COCKTAIL \$8.7

ZOMBIE \$12.0

## Alkoholfreie Getränke



FRANZISKANER WEIZENBIER  
ALKOHOLFREI

APFELSCHORLE

COCA COLA LIGHT

FANTA

# Ni Hao Speisekarte

SPRITE

SPEZI

SCHWEPPE TONIC

BITTERE ZITRONE

GINGER ALE

VITAMALZ

RED BULL

KOMBUCHA

KLINDWORTH APFELSAFT

KLINDWORTH ORANGENSAFT

MANGO-NEKTAR

KAFFEE \$2.7

JASMIN TEE \$2.7

GRÜNER TEE \$2.7

ANANASSAFT

## *Alkoholische Getränke*

ALSTERWASSER

FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL



TSING TAO BIER

PROSECCO FRIZZANTE

PROSECCO-APEROL

APEROL SPRITZ

APEROL

CAMPARI

RAMAZZOTTI

FERNET MENTA

PERNOD

UNDERBERG

SÜDLICHER KOMFORT

SMIRNOFF WODKA

KAO LIANG CHIEW

JOHNNIE WALKER RED LABEL

GELDERMANN ROSE \$32.5

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN  
BRUT \$96.7

RIESLING

BIER

# *Ni Hao Speisekarte*



## *Ni Hao*

Wandsbeker Zollstraße 25-29,  
Hamburg, Germany

### **Öffnungszeiten:**

Montag 12:00-23:00  
Dienstag 12:00-23:00  
Mittwoch 12:00-23:00  
Donnerstag 12:00-23:00  
Freitag 12:00-23:00  
Samstag 12:00-23:00  
Sonntag 12:00-23:00

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

