

The logo features a stylized red sun-like symbol above the letter 'D', with the word 'Ming' written in a blue cursive font below it.

The logo features a stylized red sun-like symbol above the letter 'D', with the word 'Ming' written in a blue cursive font below it.



大明酒家

中國美食

菜谱



Herzlich Willkommen, liebe Gäste !

China hat in seiner langen, traditionsreichen Geschichte viele kulturelle Blütezeiten erlebt.

Die vielleicht wichtigste Epoche war die Epoche der Ming-Dynastie. Sie begann im Jahre 1368, als Kaiser Tai Tsu die Mongolen aus China vertreiben konnte - es folgte eine Zeit des Friedens und des kulturellen Schaffens. Herrliche Paläste, Pagoden und Tempel wurden gebaut. Besonders die Malerei und der Druck von Farb-Holzchnitten spiegeln diese hochentwickelte chinesische Kultur wieder.

Eine herausragende Phase erreichte die Ming-Dynastie im 15. Jahrhundert. Das wohl bekannteste Bauwerk des Landes, die Große Chinesische Mauer, erhielt damals ihre heutige Form. Erbaut wurde die 7230 km lange Schutzanlage bereits unter Kaiser Qin Shi Huang-259 bis 210 vor Christus.

Ebenso berühmt ist die chinesische Kochkultur, die sich in der Epoche der Ming-Dynastie entwickelte, sowie darüber hinaus die Kanton-, die Peking- und die Sichuan-Küche. Diese Tradition wollen wir in unserem Restaurant „Ming-Dynastie“ auch weiterhin pflegen, indem wir unseren Gästen typische Spezialitäten aus der Ferne Ostasiens anbieten.

Wir sind ständig bemüht Ihnen alle Wünsche zu erfüllen. Bitte sprechen Sie einfach mit uns. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und

GUTEN APPETIT!

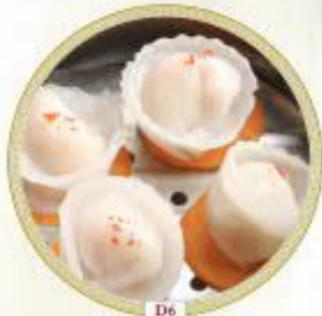
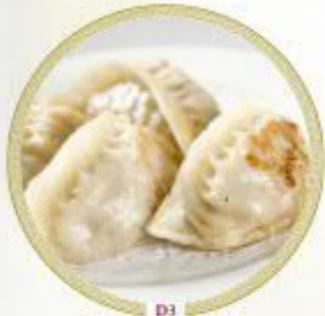
Ihr China-Restaurant „Ming-Dynastie“

Alle Speisen auch außer Haus.
Alle Speisen inklusive 19% Mehrwertsteuer.



Dianxin-chinesische Gebäcke und Kuchen
Chinese pastries and dumplings (Dim Sum)

- D1. 鲜肉蒸饺**
Gedämpfte Teigtaschen (Ravioli) mit Schweinefleisch
Steamed pork dumplings 3,50 €
- D2. 红油水饺**
Gekochte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Chiliöl
Cooked dumplings with pork and chili oil 3,50 €/12,80 €
小 大
Klein / Groß
Small / Large
- D3. 锅贴**
Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch
Pan fried pork dumplings 3,80 €/13,80 €
小 大
Klein / Groß
Small / Large
- D4. 虾饺**
Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen
Steamed fresh shrimp dumplings 4,80 €
- D5. 烧麦**
Gedämpfte Teigtaschen mit Schinken und Klebreis
Steamed pastries with ham and sticky rice 3,80 €
- D6. 海鲜饺**
Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen, Jakobsmuscheln und Krebsfleisch
Steamed dumplings with shrimp, clams and crab meat 5,80 €
- D7. 小笼汤包**
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse
Steamed dumplings with pork and vegetables 3,80 €



Dianxin-chinesische Gebäcke und Kuchen
Chinese pastries and dumplings (Dim Sum)

- D8. 生煎包**
Gebratene Hefeklößchen mit Schweinefleisch
Pan fried pork buns 3,80 €
- D9. 三丁包**
Gedämpfte Hefeklößchen mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Bambus
Steamed buns with pork, chicken and bamboo shoots 3,80 €
- D10. 珊瑚饼**
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Möhren
Buns with chicken and carrots 3,80 €
- D11. 三鲜饺**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch und Bambus
Steamed dumplings with shrimps, chicken and bamboo shoots 4,20 €
- D12. 香芋卷**
Taro - Rollen (süß)
Taro rolls (sweet) 3,80 €
- D13. 南瓜金饼**
Kürbiskuchen mit dunkelroter Bohnenpaste (süß)
Deep fried pumpkin and sticky rice pastries with red beans (sweet) 3,80 €
- D14. 广东烧卖**
Gedämpfte Fleischröllchen im Teigtäschchen
Steamed dumplings with pork rolls 3,80 €
- D15. 芝麻汤圆**
Gekochte Klebreistaschen mit Sesam (süß)
Sticky rice dumplings with sesame (sweet) 4,80 €



點

心

Dianxin-chinesische Gebäcke und Kuchen

Chinese pastries and dumplings (Dim Sum)

D16. 素饺

Gedämpfte Reismehlteigtaschen mit Gemüse und Tofu
Steamed dumplings with vegetables and tofu

3,80 €

D17. 莲蓉麻球

Gebackene Sesambällchen mit Lotusfrucht
Deep fried sesame balls with Lotus fruit

4,80 €

D18. 咸水饺

Gebackene Klebreistaschen mit Bambus und Schinken
Deep fried pastries with pork and bamboo shoots

3,80 €

D19. 落汤香芋枣

Gebackene Taroklößchen (süß)
Deep fried taro pastries

4,80 €

D20. 奶黄包

Gedämpfte Hefeklößchen mit Eigelb und Sahne (süß)
Steamed buns with egg yolk and cream (sweet)

3,80 €

D21. 牛肉煎饼(大饼)

Gebratener Pfannkuchen mit Rindfleisch
Fried pancake with beef

3,80 €

D22. 蔬菜包

Gedämpfte Hefeklößchen mit Gemüse
Steamed buns with vegetables

3,80 €

D23. 萝卜丝酥饼

Knusprige Teigtaschen mit Rettich
Deep fried pastries with radish

4,80 €



Dianxin-chinesische Gebäcke und Kuchen

Chinese pastries and dumplings (Dim Sum)

D24. 雪菜包

Gedämpfte Hefeklößchen mit eingelegtem Gemüse
Steamed buns with pickled vegetables

3,80 €

D25. 椰花糯米糍

Gekochte Klebreisbällchen mit Lotusfrucht und Kokosnuss
Sticky rice ball with coconut and lotus fruit

4,80 €

D26. 岭南蛋挞

Knusprige Teigschälchen mit Eigelb und Sahne
Home made pastries with egg yolk and cream

4,80 €

D27. 蒸六点心

Gedämpfte Dimsum Variationen (6 Stück)
Steamed mixed Dim Sum (6 pieces)

6,80 €

D28. 青田大饼

Pfannkuchen nach "Qingtian-Art" (mit Schwein und Sauergemüse)
Pancake "Qingtian Style" (with pork and pickled cabbage)

5,80 €

D29. 豆豉凤爪

Gedämpfte Hühnerfüße mit schwarzen Bohnen
Steamed chicken feet with black beans

小 大
Klein / Groß
Small / Large
5,80 €/10,80 €

D30. 豆豉牛百叶

Gedämpfte Rinderpansen mit schwarzen Bohnen
Steamed ox tripe with black beans

小 大
Klein / Groß
Small / Large
5,80 €/10,80 €



D24

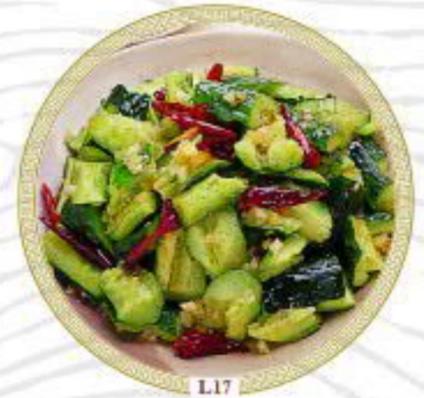
Kalte Vorspeisen Starter and salads

- L1. 五香牛肉**
Rindersülze mit fünf Gewürzen
Beef aspic with Chinese spices 6,80 €
- L2. 夫妻肺片** 
Rinderinnereien mit scharfer soße
Sliced ox tripe with a spicy sauce 7,80 €
- L3. 川香牛百叶** 
Rinderpansen nach "Sichuan-Art"
Ox tripe "Sichuan Style" 6,80 €
- L4. 香拌肚丝**
In Streifen geschnittener Schweinemagen mit Knoblauch
Shredded pig's stomach with garlic 5,80 €
- L5. 水晶凤爪**
Eingelegte Hühnerfüße
Marinated chicken feet 5,80 €
- L6. 红油千层耳** 
Schweineohrensülze mit Chiliöl
Pig's ear aspic with chili oil 5,80 €
- L7. 口水鸡** 
Hühnerfleisch mit scharfem Chiliöl (mit Knochen)
Chicken with spicy sauce (on the bone) 5,80 €
- L8. 白斩鸡**
Eingelegtes Hühnerfleisch (mit Knochen) 5,80 €
Marinated chicken (on the bone)



Kalte Vorspeisen Starters and salads

- L9. 红油胗肝** 
Geschmorter Hühnermagen mit Chiliöl
Chicken gizzard with chili oil 4,80 €
- L10. 炸花生米**
Frittierte Erdnüsse
Fried peanuts 4,80 €
- L11. 凉拌海带**
Seetangsalat
Seaweed salad 4,80 €
- L12. 凉拌海蜇**
Quallensalat
Jellyfish salad 7,80 €
- L13. 香拌姬菇**
Chinesischer Pilzsalat
Chinese mushroom salad 5,80 €
- L14. 葱油豆腐**
Tofu mit Lauch
Tofu with leek 4,80 €
- L15. 红油豆腐干** 
Getrockneter Tofu mit Chiliöl
Dried tofu with chili oil 4,80 €
- L16. 拍黄瓜**
Gurken mit Knoblauch und Essig
Cucumber with garlic and vinegar 4,80 €
- L17. 酸辣黄瓜** 
Gurken, sauer-scharf
Hot and sour cucumber 4,80 €



凉菜類

Kalte Vorspeisen Starters and salads

- L18. 酸辣贡菜** / Kaisergemüse, sauer-scharf
Hot and sour palace greens 5,80 €
- L19. 老醋花生米** / Erdnüsse in Essig
Peanuts in vinegar 4,80 €
- L20. 毛豆萝卜干** / Grüne Bohnen mit getrocknetem Rettich
Green beans with dried radish 4,80 €
- L21. 大明八宝菜** / Quallensalat mit acht Kostbarkeiten
Jellyfish salad with eight delicacies 7,80 €
- L22. 松花皮蛋** / 1000-Jährige Eier
Preserved "1000-year-old" eggs 6,80 €
- L23. 什锦拼盘** / Chinesische kalte Vorspeisenplatte
Assorted cold starters 18,00 € / 26,00 €



L20



L21

湯類

Suppen Soups

- 小 中 大
Klein / Mittel / Groß
Small / Medium / Large
- S1. 青菜豆腐汤** / Gemüsesuppe mit Tofu
Vegetable soup with tofu 3,20 € / 12,00 € / 22,00 €
- S2. 北京酸辣汤** // "Peking" Sauer-Scharf-Suppe mit Schinken, Tofu und Tintenfisch
"Beijing" hot and sour soup with ham, tofu and squid 3,80 € / 14,00 € / 25,00 €
- S3. 虾肉云吞汤** / Wan-Tan-Suppe mit Garnelen
Wan-Tan soup with prawns 5,80 € / 18,00 € / 35,00 €
- S4. 西湖牛肉羹** / Rindfleischsuppe mit Eiweiß nach "Xi-Hu Art"
Minced beef soup with egg white "Xi-Hu Style" 4,50 € / 16,00 € / 28,00 €
- S5. 榨菜肉丝汤** / Senfgemüsesuppe mit Schweinefleisch und Ei
Vegetable soup with pork and egg 3,80 € / 14,00 € / 25,00 €
- S6. 三鲜汤** / Meeresfrüchtesuppe "Sanxian-Art"
Seafood soup "Sanxian Style" 5,80 € / 18,00 € / 35,00 €
- S7. 海鲜豆腐汤** / Meeresfrüchtesuppe mit Tofu
Seafood soup with tofu 5,80 € / 18,00 € / 35,00 €
- S8. 发财鱼肚羹** / Fischmagensuppe mit Gemüse
Fish maw soup with vegetables 5,00 € / 18,00 € / 35,00 €



S2



S6



Suppen

Soups



小 中 大
Klein / Mittel / Groß
Small / Medium / Large

S9. 鱼翅羹
Haifischflossensuppe
Shark's fin soup 7,80 €/32,00 €/55,00 €

S10. 鲍鱼汤
Abalonensuppe (Tiefseemuschelfleisch)
Abalone soup 9,80 €/45,00 €/88,00 €

S11. 贝茸鱼肚羹
Fischmagensuppe mit getrockneten Jakobsmuscheln
Fish maw soup with clams 8,80 €/38,00 €/68,00 €

S12. 贝茸豆腐羹
Jakobsmuschelsuppe mit Tofu
Clam soup with tofu 6,80 €/28,00 €/43,80 €

S13. 什锦海参羹
Seegurkensuppe mit Gemüse
Sea cucumber soup with vegetables 6,80 €/28,00 €/43,80 €

S14. 芥菜咸蛋豆腐汤
Gemüsesuppe mit Salzeiern und Tofu
Vegetable soup with pickled eggs and tofu 3,80 €/14,00 €/25,00 €

S15. 紫菜蛋花汤
Eierblumensuppe mit Algen
Egg flower soup with seaweed 3,50 €/13,00 €/22,00 €

S16. 蕃茄青菜蛋花汤
Tomatensuppe mit Gemüse und Eiern
Tomato soup with vegetables and eggs 3,50 €/13,00 €/22,00 €

S17. 鸡肉玉米羹
Maiscornsuppe mit Hühnerfleisch
Corn soup with chicken 3,50 €/13,00 €/22,00 €



Chinesische Reistafeln

R1. 全家福 (2人)
Familienglück (für 2 Personen) 29,80 €

- Family's luck (for 2)
- a) Sauer-Scharf-Suppe /
Hot and sour soup
 - b) Verschiedene Fleischsorten (Großgarnelen, Hühner-, Enten-, Schweine- u. Rindfleisch) gebraten mit Gemüse
Sautéed different kinds of sautéed meat (prawns, pork, beef, chicken, duck) with vegetables
 - c) Gebackene Banane mit Honig
Deep fried banana with honey

R2. 大明套餐 (2人)
„Ming“ Menü (für 2 Personen) 35,80 €

- „Ming“ menu (for 2)
- a) Sauer-Scharf-Suppe /
Hot and sour soup
 - b) Mini-Frühlingsrolle
Mini spring rolls
 - c) Schweinefleisch in Teig gebacken, süß-sauer
Deep fried pork in sweet and sour sauce
 - d) „Gong-Bao“ Huhn mit Erdnüssen u. Knoblauch /
„Gong-Bao“ chicken with peanuts and garlic
 - e) Ente Kross gebacken mit chinesischem Gemüse /
Crispy fried duck with vegetables
 - f) Gebackene Banane mit Honig
Deep fried banana with honey

R3. 情人套餐 (2人)
„Liebespaar“ (für 2 Personen) 53,80 €

- Couple's menu (for 2)
- a) Wan-Tan- Suppe
Wan-tan-soup
 - b) Kalte Platte
Assorted cold starters
 - c) Großgarnelen gebraten mit Gemüse
Sautéed prawns with vegetables
 - d) Hühnerfleisch gebraten mit Knoblauch /
Sautéed chicken with garlic
 - e) Schweinefleisch gebacken, süß-sauer
Deep fried pork in sweet and sour sauce
 - f) Gebackene Sesambällchen (süßlich)
Deep fried sesame balls (sweet)



Chinesische Reistafeln

R4. 大明套餐(4人)

„Ming“-Menü (für 4 Personen) 75,80 €

„Ming“ menu (for 4)

- a) Sauer-Scharf-Suppe 
Hot and sour soup
- b) Mini-Frühlingsrolle
Mini spring rolls
- c) Gebratenes Schweinefleisch mit Morcheln und Bambus
Sautéed pork with bamboo shoots and morels
- d) Schweinefleisch im Teig gebacken, süß-sauer
Deep fried pork in sweet and sour sauce
- e) Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln
Sautéed beef with onions
- f) Ma-Po Fischfilet 
„Mapo“ fish filet
- g) Ente Kross gebacken mit Sojabohnensprossen
Crispy fried duck with bean sprouts
- h) „Gong-Bao“ Großgarnelen mit Erdnüssen und Knoblauch 
„Gong-Bao“ prawns with peanuts and garlic
- i) Gebackene Banane mit Honig
Deep fried banana with honey

R5. 宫廷套餐(4人)

„Kaiser-Abendmahl“ (für 4 Personen) 128,00 €

„Emperor's meal" (for 4)

- a) Kalte Vorspeisen (4 verschiedene)
Four different cold starters
- b) Meeresfrüchtesuppe mit Tofu
Seafood soup with tofu
- c) Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch
Pan fried pork dumplings
- d) „Gong-Bao“ Jakobsmuscheln mit Erdnüssen und Knoblauch 
„Gong-bao“ clams with peanuts and garlic
- e) Gebackene Großgarnelen mit schwarzem Pfeffer
Deep fried prawns with black pepper
- f) Fischfilet gebacken mit Süß-Sauer-Soße
Deep fried fish filet in sweet and sour sauce
- g) Ente Kross gebacken mit Spargel und Champignons
Crispy fried duck with asparagus and mushrooms
- h) Hühnerfleisch gebraten mit Peperoni 
Sautéed chicken with hot peppers
- i) Kaiserschoten gebraten
Sautéed sugar peas
- j) Frisches Obst
Fresh fruit

Suppen

1. Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch 3,20 €
Egg flower soup with chicken
2. Sauer-Scharf-Suppe  3,20 €
Hot and sour soup
3. Wan-Tan-Suppe mit Schweinefleisch 3,20 €
Wan-tan soup with pork
4. Gemüsesuppe 3,20 €
Vegetable soup

Vorspeisen

5. Krupuk (Krabben-Chips) 2,00 €
Prawn crackers
6. Wan-Tan gebacken mit Süß-Sauer-Soße 4,20 €
Deep fried wantan with sweet and sour sauce
7. Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch) 3,00 €
Mini Spring Rolls (vegetarian)

Eierreis-Gerichte

8. Gebratener Eierreis mit Garnelen 14,50 €
Fried egg rice with prawns
9. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch oder Schweinefleisch 8,00 €
Fried egg rice with chicken or pork
10. Yang-Zhou-Eierreis mit Hühnerfleisch, Shrimps und Schinken 10,80 €
Fried egg rice „Yang-Zhou“ style with chicken, shrimps and ham
11. Gebratener Eierreis mit Rindfleisch 10,80 €
Fried egg rice with beef
12. Nasi-Goreng  10,80 €
(gebratener Eierreis mit Garnelen, Hühnerfleisch, Schinken und Curry)
Nasi-Goreng (fried egg rice with prawns, chicken, ham and curry)

Eiernudel-Gerichte

13. Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch 8,50 €
Fried egg noodles with chicken
14. Bami-Goreng  11,80 €
(Gebratene Eiernudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, Schinken und Curry)
Bami-Goreng (fried egg noodles with prawns, chicken, ham and curry)
15. Gebratene Reismudeln mit dreierlei Fleisch 12,80 €
Fried rice noodles with three different kinds of meat
16. Gebratene Nudeln mit Großgarnelen 15,80 €
Fried egg noodles with prawns

Schweinefleisch-Gerichte

- 21. Gebratenes Schweinefleisch Chop Suey 9,80 €
Pork chop sooy
- 22. Doppelt gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch 10,80 €
Deep fried and sautéed pork with vegetables and garlic
- 23. Schweinefleisch im Teig gebacken, süß-sauer 9,80 €
Deep fried pork in sweet and sour sauce
- 24. Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons 10,80 €
Sautéed pork with fresh mushrooms
- 25. Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen 10,80 €
Sautéed pork with bamboo shoots and Chinese mushrooms

Hühnerfleisch-Gerichte

- 26. Gebratene Hühnerbrust mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln 9,80 €
Sautéed chicken with morels, bamboo shoots and vermicelli
- 27. Gebratene Hühnerbrust mit frischen Champignons 9,80 €
Sautéed chicken with fresh mushrooms
- 28. Gebackenes Hühnerfleisch mit Süß-Sauer-Soße 9,80 €
Deep fried chicken with sweet and sour sauce
- 29. Gebackenes Hühnerfleisch mit Sojabohnensprossen 9,80 €
Deep fried chicken with bean sprouts
- 30. „Gong-Bao“ Huhn mit Erdnüssen und Knoblauch 10,50 €
„Gong-Bao“ chicken with peanuts and garlic
- 31. Hühnerfleisch gebraten mit Knoblauch 10,50 €
Sautéed shredded chicken with chili and garlic sauce



Meeresfrüchte-Gerichte

- 32. Fisch im Teig gebacken, süß-sauer 10,50 €
Deep fried fish filet in sweet and sour sauce
- 33. Fisch im Teig gebacken mit div. Gemüse 10,50 €
Deep fried fish filet with vegetables
- 34. „Ma-Po“ Fischfilet mit Sichuan-Pfeffer 14,80 €
„Ma-Po“ fish filet with Sichuan pepper
- 35. Shrimps mit Erbsen 14,80 €
Sautéed shrimps with peas
- 36. Großgarnelen im Teig gebacken, süß-sauer 17,50 €
Deep fried prawns with sweet and sour sauce
- 37. „Gong-Bao“ Großgarnelen mit Erdnüssen und Knoblauch 19,80 €
„Gong-Bao“ prawns with peanuts and garlic

Entenfleisch-Gerichte

- 41. Ente kross gebacken mit Sojabohnensprossen 13,50 €
Crispy fried duck with bean sprouts
- 42. Ente kross gebacken mit div. Gemüse 13,50 €
Crispy fried duck with vegetables
- 43. Ente kross gebacken mit Süß-Sauer-Soße 13,50 €
Crispy fried duck with sweet and sour sauce
- 44. Ente kross gebacken mit frischen Champignons 13,50 €
Crispy fried duck with fresh mushrooms
- 45. Ente kross gebacken mit Morcheln und Glasnudeln 13,50 €
Crispy fried duck with morels and vermicelli
- 46. Ente kross gebacken mit Bambus und Shiitake Pilzen 14,80 €
Crispy fried duck with bamboo shoots and Chinese mushrooms
- 47. Ente kross gebacken mit acht Kostbarkeiten 15,80 €
Crispy fried duck with eight delicacies
- 48. „Peking-Ente“ (Halbe Ente) mit Pancake (Pfannkuchen), Gurken, Frühlingslauch und Hoi-Sin-Sauce 28,00 €
„Beijing-Duck“ (Half a duck) with pancakes, cucumber, leek and Hoi-Sin-Sauce
- 49. Gegrillte Ente (mit Knochen) 半只 16,00 € / 整只 30,50 €
halbes Stück / ganzes Stück
half a duck / whole duck



Peking-Ente-Menü (ab 2 Personen / Pro Person 28,00 €)

Vorbestellung erforderlich

Beijing-Duck-Menu (from 2 persons / 28,00 € p.p)

Reservation necessary

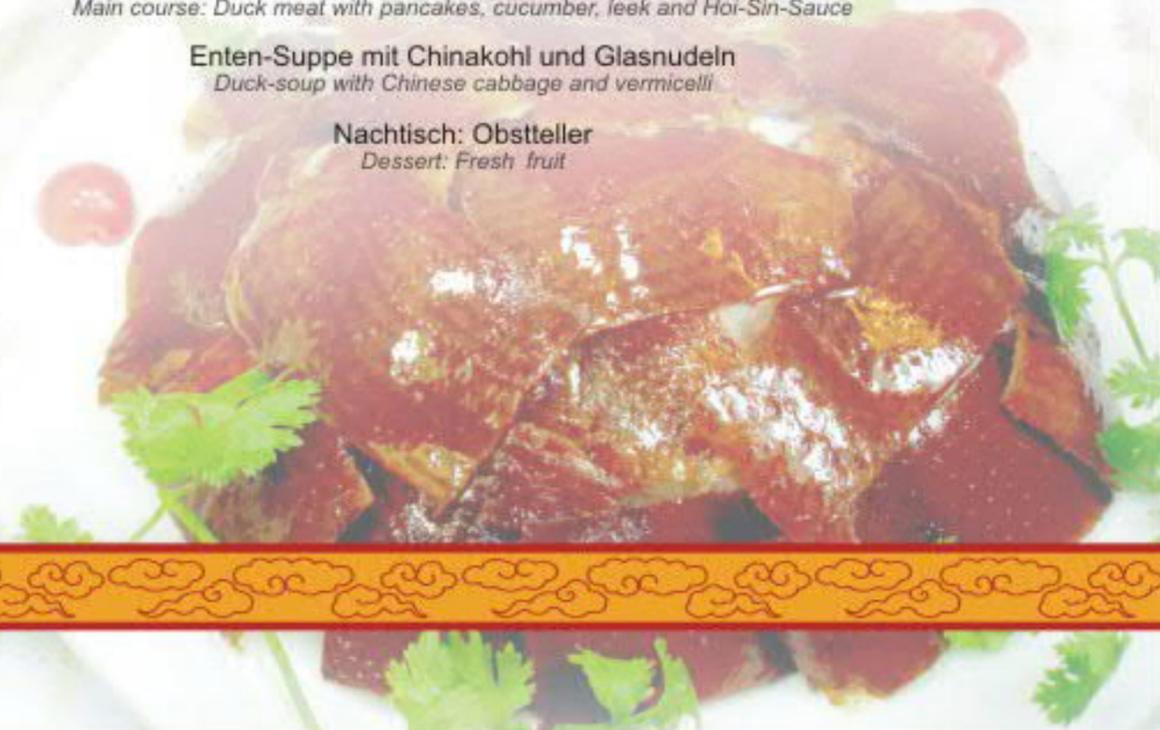
Kalte Vorspeise: Gemischte Platte
Cold starter: Assorted starters

Warme Vorspeise: Dim Sum
Warm starters: Dumplings

Hauptgang: Entenfleisch mit Pancake (Pfannkuchen), Gurken, Frühlingslauch und Hoi-Sin-Sauce
Main course: Duck meat with pancakes, cucumber, leek and Hoi-Sin-Sauce

Enten-Suppe mit Chinakohl und Glasnudeln
Duck-soup with Chinese cabbage and vermicelli

Nachtsich: Obstteller
Dessert: Fresh fruit



Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|--------|
| K1. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
<i>Fried egg noodles with chicken</i> | 5,50 € |
| K2. Hühnerfleisch mit frischen Champignons
<i>Fried chicken with fresh mushrooms</i> | 6,80 € |
| K3. Hühnerfleisch gebacken mit Pommes Frites
<i>Deep-fried chicken with french fries</i> | 6,80 € |
| K4. Kross gebackene Ente mit Süß-Sauer-Soße
<i>Crispy fried duck with sweet and sour sauce</i> | 8,80 € |

Beilagen

- | | |
|--|--------|
| B1. Gebratener Eierreis
<i>Fried egg rice</i> | 2,50 € |
| B2. Gebratene Nudeln
<i>Fried egg noodles</i> | 2,50 € |
| B3. Glasnudeln
<i>Fried vermicelli</i> | 3,00 € |
| B4. Reis
<i>Steamed Rice</i> | 1,50 € |
| B5. Soße (nach Wahl)
<i>Sauce</i> | 1,50 € |
| B6. Pommes Frites
<i>French fries</i> | 2,50 € |

Desserts und Eis

- | | |
|--|--------|
| N1. Chinesische Lychees
<i>Chinese lychee</i> | 3,50 € |
| N2. Frischer Obstteller
<i>A plate of fresh fruit</i> | 4,80 € |
| N3. Gebackene Banane, mit Honig und 1 Kugel Eis
<i>Deep fried banana with honey and a scoop of ice cream</i> | 3,50 € |
| N4. Gebackene Ananas, mit Honig und 1 Kugel Eis
<i>Deep fried pineapple with honey and a scoop of ice cream</i> | 3,50 € |
| N5. Gebackene Ananas und Banane, mit Honig und 1 Kugel Eis
<i>Deep fried pineapple and banana with honey and a scoop of ice cream</i> | 3,80 € |

Schweine- und Geflügelfleischgerichte

Pork and fowl dishes

50. 鱼香肉丝 //
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch
Sautéed shredded pork with chili and garlic 10,80 €

51. 水煮肉片 ///
Schweinefleisch nach Bauernart
Poached pork in hot soup 12,50 €

52. 回锅肉 //
Schweinebauch doppelt gebraten
Fried sliced belly of pork with pepper and chili 10,80 €

53. 伯温肉
Gedämpftes Schweinefleisch nach "Qingtian-Art"
Steamed pork "Qing-Tian style" 15,80 €

54. 糖醋排骨
Schweinerippchen gebraten mit süß- sauer Soße
Fried spare ribs with sweet and sour sauce 12,50 €

55. 椒盐排骨
Schweinerippchen gebraten mit schwarzem Pfeffer
Deep fried spare ribs with black pepper 12,50 €

56. 梅菜扣肉
Gedämpfter Schweinebauch mit getrocknetem Gemüse
Braised belly of pork with preserved vegetables 13,80 €

57. 葱辣肚条 //
Schweinemagen gebraten mit Frühlingszwiebeln und Paprika
Sautéed pig's stomach with spring onions and peppers 11,80 €

58. 重庆辣子鸡 ///
Hühnerkeulenfleisch mit Sichuan-Pfeffer und Chili
Chicken drumstick meat with Sichuan pepper and chili 14,80 €

59. 麻婆豆腐 //
"Mapo" Tofu mit Hackfleisch
"Mapo" sautéed tofu with minced pork and chili sauce 9,80 €



Rind- und Lammfleischgerichte

Beef and mutton dishes

- 60. 酸汤牛腩** //
Rindfleisch in saurer Suppe
Poached beef in sour soup 13,80 €
- 61. 水煮牛肉** //
Rindfleisch nach Bauernart
Poached beef in hot soup 13,80 €
- 62. 红烧牛尾**
Geschmorter Ochsenchwanz
Braised oxtail with brown sauce 15,80 €
- 63. 蚝油牛肉**
Gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße
Sautéed sliced beef with oyster sauce 13,80 €
- 64. 黑椒牛肉**
Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer
Grilled beef with black pepper sauce 13,80 €
- 65. 葱爆羊肉**
Gebratenes Lammfleisch mit Lauch
Quick fried mutton with leek 14,80 €
- 66. 孜然羊肉** //
Gebratenes Lammfleisch mit Kreuzkümmel
Quick fried mutton with cumin, hot 14,80 €
- 67. 豆花羊肉** //
Rindfleisch mit Tofu in scharfer Soße
Beef with tofu in hot soup 14,80 €



Meeresfrüchte-Gerichte

Seafood dishes

- 69. 粉丝蒸扇贝**
Gedämpfte frische Jakobsmuscheln mit Glasnudeln
Steamed fresh scallops with vermicelli 5,80 € / Stück
- 70. 清蒸鲜鱼**
Gedämpfter frischer Fisch
Steamed fresh fish (时价) Tagespreis
- 71. 清蒸鳕鱼**
Gedämpfter Heilbutt
Steamed halibut 14,80 €
- 72. 水煮鱼** //
Fisch nach Bauernart, sehr scharf
Poached sliced fish in hot sauce 15,80 €
- 73. 红烧红鲈**
Geschmorter Rotbarsch
Braised redfish (时价) Tagespreis
- 75. 发菜鱼肚**
Geschmorter Fischmagen mit Gemüse
Braised fish maw with vegetables 33,00 €
- 77. 三鲜鱼肚**
Geschmorter Fischmagen mit drei Kostbarkeiten
Braised fish maw with seafood 33,00 €
- 78. 龙井鲍鱼**
Abalone (Tiefseemuschelfleisch) nach Longjing Art
Sautéed abalone with „Lonjing“ tea 88,00 €
- 79. 酸菜豆豉鱿鱼**
Gebratener Tintenfisch mit Sauergemüse und schwarzen Bohnen
Sautéed squid with pickled cabbage and black beans 13,80 €



Meeresfrüchte-Gerichte

Seafood dishes



- 80. 西芹鲜鱿**
Tintenfisch gebraten mit Staudensellerie
Sautéed squid and celery
..... 13,80 €
- 81. 宫保鲜鱿** /
"Gong-Bao" Tintenfisch gebraten mit Erdnüssen und Knoblauch
"Gongbao" sautéed squid with peanuts and garlic
..... 13,80 €
- 82. 五彩鲜贝**
Jakobsmuscheln gebraten mit Gemüse
Sautéed clams with vegetables
..... 33,00 €
- 83. 宫保鲜贝** /
"Gong-Bao", Jakobsmuscheln mit Erdnüssen und Knoblauch
"Gongbao" sautéed clams with peanuts and garlic
..... 33,00 €
- 84. 蜜瓜虾球**
Garnelen gebraten mit Honigmelone
Sautéed prawns with melon
..... 19,80 €
- 85. 五彩虾球**
Garnelen gebraten mit Gemüse
Sautéed prawns with vegetables
..... 19,80 €
- 86. 干烧大虾** /
4 Gebratene Riesengarnelen, leicht scharf (mit Kopf und Schale)
4 Fried king prawns (with head and shell)
..... (4St./500g) 23,80 €
- 87. 椒盐大虾**
4 Riesengarnelen mit schwarzem Pfeffer (mit Kopf und Schale)
4 Fried king prawns with black pepper (with head and shell)
..... (4St./500g) 23,80 €
- 88. 油焖大虾**
4 Gebratene Riesengarnelen, leicht süßlich (mit Kopf und Schale)
4 Fried king prawns with slightly sweet sauce (with head and shell)
..... (4St./500g) 23,80 €
- 89. 龙虾两吃 (需预定)**
Hummer serviert in zwei Geschmäckern (mit Vorbestellung)
Lobster (Reservation necessary)
..... (时价) Tagespreis

Gerichte im Tontopf gegart

Braised casserole dishes

小/klein/大/groß
small/large

- 90. 鱼香茄子煲** /
Aubergine mit Hackfleisch im Tontopf
Braised eggplant with pork, chill and garlic sauce in casserole
..... 12,80€/19,80 €
- 91. 羊肉煲** /
Lammfleisch im Tontopf
Braised mutton in casserole
..... 14,80€/23,80 €
- 92. 海鲜豆腐煲**
Meeresfrüchte mit Tofu im Tontopf
Assorted seafood with tofu in casserole
..... 14,80€/23,80 €
- 93. 芋芳排骨煲**
Schweinerippchen mit Taro im Tontopf
Assorted spare ribs with taro in casserole
..... 13,00€/21,00 €
- 94. 沙茶蟹肉煲**
Krebs mit Saté-Sauce im Tontopf (mit Schale)
Braised crabs with Saté-sauce in casserole (with shell)
..... 14,00€/22,00 €
- 95. 罗汉素煲**
Gemüsetopf nach Mönchsart
Braised mixed vegetables in casserole
..... 12,80€/18,80 €
- 96. 干锅墨鱼煲** /
Junger Sepia im Tontopf
Young cuttlefish in casserole
..... 14,80€/21,80 €

Vegetarische- Gerichte
Vegetable dishes

- 97. 蔬菜豆腐**
Gebratener Tofu mit chinesischem Gemüse
Sautéed tofu with Chinese vegetables 8,80 €
- 98. 炒什锦菜**
Frisches chinesisches Gemüse
Sautéed Chinese vegetables 10,80 €
- 99. 地三鲜**
Gebratene Aubergine mit Kartoffeln und Paprika
Sautéed eggplant with potatoes and green peppers 10,80 €
- 100. 蒜蓉空心菜或芥菜**
Gebratener Wasserspina/ Kaichoi mit Knoblauch
Sautéed Chinese spinach / Kaichoi with garlic 11,80 €
- 101. 雪菜毛豆**
Eingelegtes Gemüse mit Bohnen
Sautéed pickled vegetables with beans 9,80 €
- 102. 酸溜白菜**
Gebratener Chinakohl mit Essig
Sautéed Chinese cabbage with vinegar 8,80 €
- 103. 红烧茄子**
Geschmorte Aubergine
Braised eggplant with brown sauce 11,80 €
- 104. 香菇菜心**
Chinesische Pilze mit frischem chinesischem Gemüse
Chinese mushrooms with fresh Chinese vegetables 11,80 €
- 105. 西芹百合**
Staudensellerie mit Lilienblüten
Sautéed celery with lily roots 9,80 €



Vegetarische- Gerichte
Vegetable dishes

- 106. 清炒芦笋**
Frischer Spargel
Fresh asparagus 12,80 €
- 107. 新鲜上海青**
Gebratener Shanghai Pak-choi
Sautéed Chinese Pakchoi 9,80 €
- 108. 清炒荷兰豆**
Gebratene Kaiserschoten
Sautéed sugar peas 10,80 €
- 109. 番茄炒蛋**
Gebratene Tomaten mit Eiern
Omelette with fresh tomatoes 8,80 €
- 110. 炒土豆丝**
Gebratene Kartoffelstreifen
Sautéed shredded potatoes 8,80 €
- 111. 素宫保鸡丁** /
„Gong-Bao“Huhn aus Tofu mit Erdnüssen und Knoblauch
„Gong-Bao“ chicken made of tofu with peanuts and garlic 14,80 €
- 112. 素孜然羊肉** //
Gebratenes Lammfleisch aus Tofu mit Kreuzkümmel
Quick fried mutton made of tofu with cumin 14,80 €
- 113. 素羊肉煲** /
Geschmortes Lammfleisch aus Tofu im Tontopf
Braised mutton made of tofu in a casserole 14,80 €
- 114. 红烧豆腐包**
Geschmorte Tofuhauttaschen mit Gemüse
Braised home made skin of tofu with vegetables 11,80 €
- 115. 香酥豆腐包**
Kross gebackene Tofuhauttaschen
Crispy fried skin of tofu 11,80 €
- 116. 粉丝蒸大白菜**
Gedämpfter Chinakohl mit Glasnudeln
Steamed Chinese cabbage with vermicelli 13,80 €



Nudel- Gerichte
Noodle dishes

- 117. 乾炒牛河**
Gebratene Breitbandreisnudeln mit Rindfleisch
Fried rice noodles with beef
..... 13,50 €
- 118. 新州炒米粉** /
Gebratene Reismudeln nach "Xin-Zhou Art", (Curry)
Fried vermicelli „Xin Zhou Style“, (curry)
..... 13,50 €
- 119. 青田炒米粉**
Gebratene Reismudeln nach "Qing-Tian Art"
Fried vermicelli with dried squid "Qing Tian Style"
..... 14,50 €
- 120. 担担面** //
Sichuan Nudelsuppe nach "Tan Tan Art"
Sichuan „Tan Tan Style“ noodle soup
..... 7,80 €
- 121. 雪菜肉丝汤面**
Nudelsuppe mit Schweinefleisch und eingelegtem Gemüse
Noodle soup with pork and pickled cabbage
..... 9,80 €
- 122. 海鲜汤面**
Nudelsuppe mit Meeresfrüchten
Noodle soup with seafood
..... 13,80 €
- 123. 烤鸭汤面**
Nudelsuppe mit gegrillter Ente (mit Knochen)
Noodle soup with roasted duck (on the bone)
..... 12,80 €
- 124. 牛肉汤面**
Nudelsuppe mit Rindfleisch
Noodle soup with beef
..... 12,80 €



Empfehlungen des Hauses
Chef's recommendations

- 125. 葱烧海参**
Seegurken mit Lauch
Sea cucumbers with leek
..... 48,00 €
- 126. 三鲜炒芦笋**
Gebratene Meeresfrüchte (Sanxian) mit Spargel
Sautéed seafood (Sanxian) with asparagus
..... 28,00 €
- 127. 大明红烧肉**
Geschmorter Schweinebauch nach Art des Hauses
Home made braised pork
..... 23,00 €
- 128. 香酥羊腿** //
Lammkeule (2 Stück)
Leg of lamb
..... 18,00 €
- 129. 芦笋虾仁**
Shrimps mit Spargel
Shrimps with asparagus
..... 15,80 €
- 130. 荷兰豆腊肉**
Geräucherter Schweinebauch mit Kaiserschoten
Cured belly of pork with snow peas
..... 14,80 €
- 131. 荷兰豆腊肠**
"Duft-Wurst" mit Kaiserschoten
Cured sausage with snow peas
..... 14,80 €
- 132. 京酱肉丝**
Schweinefleisch gebraten mit Tian-Mian-Soße (süß)
Sautéed shredded pork with Tian-Ming-Sauce (sweet)
..... 15,80 €
- 133. 酸菜豆豉大肠**
Gebratener Schweinedarm mit Sauergemüse und schwarzen Bohnen
Sautéed pig's colon with pickled cabbage and black beans
..... 14,80 €
- 134. 脆皮大肠**
Kross gebackener Schweinedarm
Crispy fried pig's colon
..... 14,80 €

**Herzlich willkommen,
Liebe Gäste!**



Ein Erlebnis besonderer Art in der „Ming-Dynastie“

**Reichhaltiges Buffet mit Original
chinesischen Spezialitäten**

z.B. Gegrillte Ente, Gong-Bao-Huhn, gebackener Fisch,
geschmorter Tofu, Dim Sum, Suppen, chinesische Süßigkeiten u.v.m.

Ming I: Jeden Freitag und Samstag von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr ,
Jeden Sonntag von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Pro Person **14,80 €**

Ming II: Täglich von 12:00 Uhr bis 15:30 Uhr

Pro Person **9,80 €**, Sonntags **12,80 €**

Alle Speisen auch außer Haus
Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer

Mittagsangebot

Mo. - Fr.
(Außer an Feiertagen)
12:00-16:00 Uhr

Zu jedem Gericht wird eine Sauer-Scharf-Suppe gereicht

M1. 鸡肉炒面

Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch 6,80 €

M2. 鸡肉炒饭

Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch 6,80 €

M3. 洋葱牛肉

Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln 7,20 €

M4. 咕咣肉

Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße 7,20 €

M5. 鱼香肉丝 /

Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch 7,20 €

M6. 甜酸鱼

Gebackener Fisch mit süß-saurer Soße 7,20 €

M7. 炸鸡 /

Gebackenes Hühnerfleisch mit chinesischem Gemüse 7,50 €

M8. 宫爆鸡 /

"Gong-Bao"
Huhn mit Erdnüssen und Knoblauch 7,50 €

M9. 杂菜鸭 /

Gebackene Ente mit chinesischem Gemüse 8,50 €

M10. 甜酸鸭

Gebackene Ente mit süß-saurer Soße 8,50 €

M11. 杂菜豆腐

Gebratener Tofu mit chinesischem Gemüse 6,80 €

M12. 宫爆大虾 /

„Gong-Bao“
Großgarnelen mit Erdnüssen und Knoblauch 12,80 €