

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

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 | 春卷 | Knusprige Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit Garnelen- und Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln
<i>Crispy rice paper spring rolls wrapped with prawns, chicken, vegetables and glass noodles</i> | 6,00 € |
| 22 | 紫菜虾卷 | Marinierte Garnelen in Seetang gewickelt
<i>Marinated prawns wrapped in sea weed</i> | 6,00 € |
| 23 | 炸馄饨 | Knusprige Wan Tan gefüllt mit Garnelenfleisch
<i>Crispy Wan Tan filled with prawn meat</i> | 6,00 € |
| 24 | 鸡串烧 | Spieße aus zartem Hähnchen mit eingelegtem Gemüse dazu Erdnusssoße
<i>Chicken saté with pickled vegetables and peanut sauce</i> | 6,00 € |
| 25 | 炸虾饼 | Gebackenes mariniertes Garnelenfleisch mit Wasserkastanien
<i>Fried marinated prawn cakes with water chestnuts</i> | 8,00 € |
| 27 | 蒸点拼盘 (6块) | Variationen von gedämpften Dim Sum (6 Stück)
<i>Variations of steamed Dim Sum (6 pieces)</i> | 10,00 € |
| 28 | 炸点拼盘 (6块) | Vorspeisenselektion aus Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan und Seetangrolle
<i>Appetizer selection of spring rolls, Wan Tan and sea weed roll</i> | 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 | 西兰花炒牛肉 | Wok-gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli und Shiitakepilze
<i>Wok-fried beef with broccoli and shiitake mushrooms</i> | 18,00 € |
| 51 | 黑胡椒牛肉 ^火 | Gebratenes zartes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer
<i>Stir-fried tender beef with black pepper</i> | 18,00 € |
| 52 | 牛肉炒什锦菜 | Wok-gebratenes Rindfleisch mit Gemüse
<i>Stir-fried tender beef with vegetables</i> | 18,00 € |
| 53 | 沙茶牛肉 ^火 | 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> | 18,00 € |
| 54 | 青椒牛肉 | Wok-gebratene Rindfleischstreifen mit grüner Paprika
<i>Stir-fried tender beef with green pepper</i> | 18,00 € |

猪 Schweinefleisch *Pork*

- | | | | |
|----|--------------------|--|---------|
| 60 | 京都排骨 | Geröstete Schweinerippchen mit Honig
<i>Roasted spare ribs with honey</i> | 18,00 € |
| 61 | 古老肉 | Gebackenes Schweinefleisch in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
<i>Deep-fried pork in sweet and sour sauce, Shanghai style</i> | 16,00 € |
| 62 | 鱼香肉丝 ^{火火} | 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> | 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 12,00 €
Wok-gebratenes gemischtes Gemüse in Austernsoße und Knoblauch
Wok-fried mixed vegetables with oyster sauce and garlic
- 101 青菜豆腐粉丝 14,00 €
Glasnudeln gekocht mit Tofu und Gemüse
Chinese glass noodles with tofu and vegetables
- 102 青炒时菜 (亚洲) 14,00 €
Wok-gebratenes chinesisches Saisongemüse
Wok-fried seasonal vegetables

饭面 Reis- und Nudelgerichte *Rice and noodle dishes*

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

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