



Vorspeisen, kalt oder warm..
...oder auch gegen den kleinen Hunger

開
胃
菜

- 10 **Kim-Chi** ④ 韓國泡菜 * 2,60€
scharf eingelegter Chinakohl nach koreanischem Rezept
- 11 **Frühlingsrolle** 春卷 2,10€
die „Altbekannte“ und klassische, mit Hackfleisch und Gemüse gefüllte und knusprig gebackene „Lolle“
- 12 **gebackene „Wun-Tun“** 炸餛飩 (12Stk.) 6,00€
(6Stk.) 3,10€
ein, mit fein gewürztem Hackfleisch in Teigtaschen gefüllter Leckerbissen, dazu süß-saure Sauce
- 13 **Guō-Tiē (Gyoza)** 鍋貼 (3Stk.) 2,80€
Gebackene Hühnerfleisch-Maultaschen.
- 14 **„Xia-Pian“ (Kroepoek)** 蝦片 2,50€
auf deutsch, „Krabbenchips“
☞ Unsere Kleinen sagen dazu auch „Elefantenohren“
- 15 **Curry-Ecken (veget.)** 咖喱三角 (5Stk.) .. * 2,50€
gebackene vegetarische Maultaschen mit leichtem Curry-Geschmack und süß-saurer Sauce.
- 16 **mini-Frühlingsrollen (veget.)** 小春卷 (5Stk.) .. * 2,50€
gebacken, nach kantonesischer Art mit süß-saurer Sauce.
- 17 **Frühlingsrolle á la ASIA** 大蝦春卷 4,90€
wie die klassische „Lolle“ weiter oben, aber zusätzlich mit Garnelen gefüllt
- 18 **„Cha-Gio“** 越南春卷 (3Stk.) 3,50€
raffiniert gewürzte Hackfleischröllchen mit Glasnudeln im Reisteig gebacken und pikanter Dipp-Sauce. Eine echt leckere Spezialität aus Vietnam.
- 20 **„Dim-Sum-Teller“** 亞洲點心 5,80€
nach kantonesischer Art mit je
2 Stk. „Ha-Gau“ (gedämpfte Maultaschen mit Garnelenhack)
2 Stk. „Siu-Mai“ (gedämpfte Maultaschen mit Schweinehack)
2 Stk. mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce.



Alle Preise in €uro inkl. Der gesetzlichen MwSt und Bedienung angegeben.



Selbstverständlich können Sie auch gerne nach unten, an die Sushi-Bar gehen und dort den einen oder anderen Leckerbissen holen und als Vor- oder auch als Nachspeise genießen. Die Abrechnung erfolgt nach Tellerfarben.