

Zum Jahreswechsel im YU GARDEN!

Pekingente

Serviert in 3 Gängen

点心 Gedämpftes Dim Sum Mix gefüllt mit:
牛尾饺 Ochschwanz, 虾饺王 Garnelen und
素蒸饺 Shiitake-Pilze, Bambussprossen

Geröstete Entenhaut mit Pfannkuchen |^a

Die verbleibenden Ententeile werden mit Brokkoli,
Champignons, Chili und Sichuan-Pfeffer
scharf gebraten |^k

1 ganze Ente für 2 Personen p.P. 46,50



SUPPE

- 201 馄饨汤 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit
Fleisch, Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen | 7,90 |^{a,b,k}

VORSPEISEN

- 222 蒜泥茄子 Aubergine mit Knoblauchsauce | 6,90 |^f
218 松露盐毛豆 Edamame mit Trüffelsalz | 8,90 |^f
242 锅贴 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit
Hühnerfleisch und Gemüse | 7,90 |^{a,b,f}
243 红油抄手 Wan Tan nach Sichuan-Art, in rotem Öl | 7,90 |^{a,b,c}
244 天妇罗大 Garnelen-Tempura | 9,90 |^{a,b,c}

DIM SUM

- 237 素煎饺 Gebratene vegetarische Teigtaschen | 7,90 |^c
231 虾饺王 Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen | 8,90 |^{f,k,m}
232 韭菜鲜虾饺 Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen
und Schnittknoblauch | 9,90 |^{f,k,m}
233 烧麦 Schweinefleisch eingewickelt in
Wan Tan Teig | 7,90 |^{a,f}
235 牛尾饺 Teigtaschen gefüllt mit Fleisch vom Ochsen-
schwanz und Karotten | 11,90 |^{a,f}
238 鲜虾腐皮卷 Garnelen in Tofu-Haut gewickelt | 8,90 |^{c,f,m}

VEGETARISCH

- 252 鱼香茄子 Traditionelle Aubergine in Knoblauchsauce | 18,90 |^f
253 香菇油菜 Shanghai Pak Choi und Shiitake Pilze mit
Austernsauce | 16,90 |^m
257 炒菌菇 Pilz Mix (Morcheln, Enoki, Shiitake,
Kräuterseitlinge) | 17,90 |^f

FLEISCH

- 270 官保鸡丁 Hühnerfleisch auf Sichuan-Art | 18,90 |^f
273 Traditionelle geröstete halbe Ente mit Knochen (750 gr) mit
Edelpilzen und aromatischer Hoisin-Sauce | 29,50 |^{a,f}
274 明炉烤鸭 Knusprige Ente mit Wokgemüse | 22,90 |^{a,f}
276 脆皮五花肉 Knusprig gerösteter Bauch vom Schwein
auf Gemüse | 21,50 |^f
278 小炒黄牛肉 Sautiertes Rindfleisch mit Chili und
Koriander | 25,90 |
280 黑椒牛肉粒 300 gr argentinisches Entrecôte vom Teppan-
yaki-Grill mit grobem schwarzen Pfeffer und Pilz-Mix | 27,90 |

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- 311 开边特大黑虎虾 Gedämpfte Black Tiger Jumbo-Garnelen
mit gehacktem Knoblauch und Glasnudeln 2 St. | 32,00 |^m
312 清蒸石斑鱼 Gedämpfter zackenbarsch mit Ingwer- und
Lauchzwiebelstreifen | 39,00 |^d
313 海鲜豆腐煲 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte
(Garnele, Calamaris, Jakobsmuschel, Grünschalmscheln)
mit Tofu, Gemüse und Ingwer | 32,00 |^{b,m}

- 317 麻婆豆腐虾球 Mapo Tofu mit Garnelen (Sichuan-Art,
gekocht, mit scharf würziger Sauce) | 25,90 |^{f,k,m}

NACHTISCH

- 345 烤布蕾 Crème brûlée mit Goji Beere und
Mandarinenschalen | 9,90 |^{c,g}
346 芝麻冰激凌焦糖杏仁和水果 Schwarzes Sesameis
mit gebrannter Mandeln und frischen Früchten | 8,90 |^g

SILVESTERMENÜ

Amuse Bouche

凉拌木耳 Marinierte Mu-Err-Pilze auf Chicorée

金枪鱼鞑靼 Asiatisches Thunfisch-Tatar
Wasabi | Gurke | Krabbenchips

松露点心 Dim Sum Mix mit schwarzer Trüffel:
牛尾饺 Ochschwanz, 虾饺王 Garnelen und
素蒸饺 Shiitake-Pilze, Bambussprossen

扇贝, 豌豆泥 Jakobsmuschel
mit Erbsenpüree

粉丝清蒸鳕鱼 Gedämpftes Kabeljaufilet
Glasnudeln | Gewürzte Sojasauce für Meeresfrüchte

鱼子酱北京烤鸭 Pekingente neu interpretiert
in Scheiben tranchiert | Hoisin-Sauce | Kaviar

铁板牛眼肉 Argentinisches Entrecôte vom Teppanyaki
Trüffelbutter | Wildbrokkoli

枸杞烤布蕾 Crème brûlée mit Goji Beere
und Mandarinenschalen

YU GARDEN 5 Gang Weihnachtsmenü – p.P € 99
Samstag, 24.12.2022 und Sonntag 25.12.2022



Allergene Stoffe: a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,
Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | b Krebstiere | c Eier | d Fisch | e Erdnüsse | f
Soja | g Milch (inkl. Laktose) | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Senf | k Sesam | l
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angege-
ben | m Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse

豫
園

YU
GARDEN

