

豫
園

YU
GARDEN




CHINESISCHE KÜCHE

TRADITIONELLE GANZE
PEKINGENTE
TRADITIONAL WHOLE
BEIJING DUCK



北京烤



Serviert in 2 Gängen

Served in 2 courses

Geröstete Entenhaut mit Pfannkuchen |^a
Roasted duck skin served with pancakes

Die verbleibenden Ententeile als Suppe
oder scharf gebraten mit Chili und
Sichuan-Pfeffer serviert |^k

Remaining duck parts will be served as soup
or fried with chilli and Sichuan pepper

1 ganze Ente (in 2 Gängen) | 89,00

1 entire duck (in 2 courses) | 89,00

10 St. Pfannkuchen extra | 7,50

Additional 10 pieces pancakes | 7,50

鴨

WIE ZU HAUSE FAMILY DINING

Möchten Sie den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Schätzen Sie einerseits die reiche Vielfalt der Gerichte und andererseits den Genuss von tagfrischen Produkten? Kein Problem, denn auf diese Weise genießt man in China an Festtagen.

Variation von kalten Vorspeisen
Mix of different cold appetizers

Ausgewählte warme Vorspeisen
Selection of warm appetizers

Verschiedene Hauptgerichte
nach Empfehlung des Küchenchefs
Several main dishes recommended by the chef

Nachtisch
Dessert

ab 2 Personen, p.P. 45,00
for at least 2 people, per person | 45,00

Das Essen wird peu à peu serviert
Dishes will be served gradually.

吃在

GENIESSERMENÜ CONNOISSEURS MENU

Zweierlei King Prawns mit Chili-Mayonnaise

腐皮卷与天妇罗大虾 Two types of King Prawns with Chili Mayonnaise



Dreierlei Dim Sum mit schwarzen Trüffeln,
serviert mit hausgemachter Fischsauce

黑松露点心 Three kinds of dumplings with black truffles,
served with homemade fish sauce



Ente N° 1 auf Hoisin-Sauce, serviert mit Spitzkohl Sichuan-Art

一号烤鸭 No. 1 Duck in Hoisin Sauce, served with Sichuan-style
pointed cabbage



烤布蕾 Crème brûlée mit Obst

Crème brûlée with fruit

ab 2 Personen, p.P. 49,50

for at least 2 people, per person | 49,50



甲 国

SUPPE SOUP

汤

200 Suppe aus einer Pilz-Variation | 7,90 |^f 🌿

菌菇湯 Mixed mushroom soup

201 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich | 8,90 |^{a,b,k}

馄饨汤 Dumpling soup with pork and prawns

202 Gebundene, sauer-pikante Suppe | 6,90 |^{c,f} 🌶️

酸辣汤 Hot and sour soup

SALAT SALAD

沙拉

210 Bunter Salat mit Avocado, Gurke und Cashewnüssen | 8,90 |^h

牛油果沙拉 Mixed Salad with Avocado

1. Gegrillte Garnelen | + 5,40 |^m

煎大虾 Grilled prawns

2. Aromatisches Entenfleisch | + 5,40 |^f

鸭松 Aromatic duck meat



211 Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salat der Saison mit Trüffel-Carpaccio | 17,90 |^h

黑松露生菜鸭松 Minced duck meat with seeds on season salad with truffle carpaccio



KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

凉菜

- 215 Mariniertes Tofu | 7,90 |^f 
卤豆腐 Marinated bean curd
- 216 Gartenspinat | 7,90 |^{e,k} 
凉拌菠菜 Spinach
- 217 Aubergine mit Knoblauchsauce | 7,90 |^f 
蒜泥茄子 Steamed eggplants with garlic sauce
- 218 Edamame mit Chili | 7,90 |^f 
辣煮毛豆 Spicy Edamame
- 219 Marinierte Mu-Err-Pilze | 7,90 |^f 
凉拌木耳 Black fungus in sauce
- 220 Marinierte Calamari mit Knoblauch, Chilli und Koriander | 14,90 |^{f,m}
凉拌鱿鱼 Marinated calamari with garlic, chili, and coriander
- 221 Marinierte Oktopus mit Sellerie, Olivenöl, und Reisessig | 16,90 |^{f,m}
凉拌章鱼 Marinated Octopus with celery, olive oil and rice vinegar



DIM SUM

DIM SUM

- 230 Gedämpfte vegetarische Teigtaschen (3St.) | 7,90 | ^c 
素蒸饺 Steamed vegetable dumplings
- 231 Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen (3St.) | 8,90 | ^{f,k,m}
虾饺王 Prawn dumplings
- 232 Gefüllte Teigtaschen mit Garnelen und
Schnittknoblauch (3St.) | 9,9 | ^{f,k,m}
韭菜鲜虾饺 Cristal prawn and chive dumplings
- 233 Hühnerfleisch und Garnelen eingewickelt in
Wan Tan Teig (3St.) | 7,90 | ^{a,f}
烧麦 Steamed dumplings with chicken and prawn filling
- 234 Teigtaschen mit Fleisch und Brühe (3St.) | 7,90 | ^{a,f}
小笼包 steamed bun stuffed with pork
- 235 Teigtaschen gefüllt mit Fleisch vom Ochsenschwanz
und Karotten (3St.) | 11,90 | ^{a,f}
牛尾饺 Dumplings filled with oxtail meat and carrot
- 236 Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch in Aspik (2St.) | 5,90 | ^a
小煎包 Pan fried pork buns
- 237 Kantonesische Brötchen mit Barbecue-Schweinefleisch (2St.) | 8,90 | ^{a,f}
叉烧包 Cantonese steamed barbecue pork buns
- 238 Garnelen in Tofu-Haut gewickelt | 10,50 | ^{c,f,m}
鲜虾腐皮卷 Shrimp wrapped in tofu skin



WARMER VORSPEISEN WARM APPETIZERS

开胃菜

- 239 Dim Sum Platte mit schwarzen Trüffeln (6 Stück) | 24,90 | ^{a,b,f}
黑松露点心拼盘 Dim Sum Platter with black truffles
- 240 Dim Sum Mix (3 Stück) | 8,90 | ^{a,b,f}
点心 Dim Sum
- 241 Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stück) | 7,60 | ^a
小春卷 Home-made spring rolls
- 242 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse | 8,90 | ^{a,b,f}
锅贴 Fried dumplings filled with chicken and vegetable
- 243 Wan Tan nach Sichuan-Art in rotem Öl | 8,90 | ^{a,b,k}
红油抄手 Hot & spicy Wonton in red oil
- 244 Garnelen-Tempura | 10,90 | ^{a,b,c}
天妇罗大虾 King prawn tempura
- 245 Leicht gegrillter Kaisergranat mit Zitronensaft | 17,90 | ^{b,f}
蒜茸柠檬挪威龙虾 Lightly grilled langoustine with lemon juice
- 246 Gedämpfte Schweinerippchen in schwarzer Bohnensauce | 9,90 | ^f
豆豉排骨 Steamed pork ribs with black bean sauce
- 247 Hühnerfüße in schwarzer Bohnensauce | 9,90 | ^f
豆豉凤爪 Steamed chicken feet with black bean sauce





VEGETARISCH VEGETARIAN

- 250 Mapo Tofu (Sichuan-Art, gekocht, mit scharf -   
würziger Sauce) | 19,50 | ^{f,k}
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Sichuan style, cooked, with a spicy sauce)
- 251 Tofu mit Ingwer und Lauchzwiebeln | 19,50 | ^f 
姜葱豆腐 Stir-fried tofu with ginger and scallion
- 252 Traditionelle Aubergine in Knoblauchsauce | 21,50 | ^f  
鱼香茄子 Sautéed eggplant with spicy garlic sauce
- 253 Shanghai Pak Choi und Shiitake Pilze mit Austernsauce | 19,50 | ^m
香菇油菜 Pak choy with shiitake mushrooms and oyster sauce
- 254 Sautierter Spinat mit Knoblauch 20,90 | ^f 
蒜茸菠菜 sautéed spinach with garlic
- 255 Spitzkohl Sichuan-Art | 19,50 | ^k  
手撕包菜 Shredded cabbage Sichuan style
- 256 Breite Bohnen mit Chili | 20,90  
干炒扁豆 Cut beans with chilli
- 257 Pilz-Mix (Morcheln, Enoki, Shiitake, Kräuterseitlinge) | 21,50 | ^f 
炒菌菇 Mixed mushrooms (morels, enoki, shiitake, herb mushrooms)

素

FLEISCH MEAT

- 270 Hühnerfleisch auf Sichuan-Art | 21,90 | ^f   
官保鸡丁 Diced chicken, Sichuan style
- 271 Gebratenes Hühnerfleisch mit Chili und Peperoni | 22,90  
辣子鸡丁 Stir-fried diced chicken with chilli and pepper
- 272 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce | 21,90 
咖喱鸡 Chicken curry with vegetables



- 273 Traditionelle geröstete halbe Ente mit Knochen (750 gr) | 34,00 |^{a, f}
serviert mit Edelpilzen und aromatischer Hoisin-Sauce
琵琶鸭 Pipa duck (roasted with bones) with gourmet mushrooms and hoisin sauce
- 274 Geröstete Ente mit Wokgemüse | 27,50 |^{a, f}
serviert mit Hoisin-Sauce oder süß-saurer Sauce zur Wahl
明炉烤鸭 Roasted duck with wok vegetables | hoisin sauce or sweet sour sauce
- 275 Aromatisches, würziges Haxenfleisch vom Schwein | 26,90 |^f 🌶️🌶️
香辣美容蹄 Aromatic and spicy pork trotters
- 276 Knusprig gerösteter Bauch vom Schwein auf Gemüse | 24,90 |^f
脆皮五花肉 Crisp roasted pork belly with vegetables
- 277 Gedämpfter Bauch vom Schwein mit getrocknetem Gemüse | 24,90 |^f
梅菜扣肉 Steamed pork belly with preserved vegetable
- 278 Sautiertes argentinisches Rinderfilet mit Chili und Koriander | 29,90 🌶️
小炒黄牛肉 Stir-fried argentinian beef tenderloin with chili and coriander
- 279 Sautiertes argentinisches Rinderfilet mit Brokkoli | 29,90
西兰花牛肉 Sautéed argentinian beef tenderloin and broccoli
- 280 300 g argentinisches Entrecôte vom Teppanyaki-Grill mit
grobem schwarzen Pfeffer und Pilz-Mix | 32,00 🌶️
黑椒牛肉粒 300 g argentinian entrecôte from the Teppanyaki grill
with black pepper and mixed mushrooms
- 281 In scharfem Chili-Öl gegartes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen
und Gemüse (für 2 Personen) |^f 49,00 🌶️🌶️🌶️
水煮牛肉 Cooked sliced beef in hot chili oil with vegetables
- 282 Surf and Turf Sichuan-Stil - Im Wok gebratenes Rinderfilet
und Garnelen mit Chili und Peperoni | 32,90 |^f 🌶️🌶️
四川海陆 Surf and Turf Sichuan Style - Stir-fried beef tenderloin with chili and pepperoni
- 283 300 gr gegrilltes neuseeländisches Lammkarree mit Grillgemüse | 32,90
烤羊排 300 gr new zealand grilled lamb chop with grilled vegetable

FISCH & MEERESFRÜCHTE

FISH & SEAFOOD

- 300 Ganzer Loup de mer nach Wunsch | 29,90 |^d
海鲈鱼 Sea bass of your choice
1. gegrillt mit roten Zwiebeln, Pilz-Mix und chinesischer Barbecue-Sauce |^d
铁板煎 Grilled with red onions, mushroom mix and homemade fish sauce
 2. gedämpft mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und Sojasauce |^f
清蒸 Steamed with ginger, spring onions and soya sauce
- 301 In scharfem Chili-Öl gegartes Welsfilet mit Sichuan-Gewürzen und Gemüse (für 2 Personen) | 45,00 |^{d, f} 🌶️🌶️🌶️
水煮鲈鱼片 Cooked sliced cat fish in hot chili oil with vegetables
- 302 Welsfilet gegart im Aromasud von eingelegtem Senfgemüse mit Chili-Würzöl, Reisnudeln und Gemüse (für 2 Personen) | 45,00 |^{d, f} 🌶️🌶️🌶️
酸菜鲈鱼片 Cooked sliced cat fish in aromatic broth made from pickled mustard vegetables with chilli seasoning oil
- 303 Gegrilltes Kabeljaufilet (300 g) mit Wokgemüse | 27,90 |^d
铁板煎鳕鱼 Grilled cod fish (300 g) with wok vegetables
- 304 Tempura vom Kabeljau mit Chili-Mayonnaise und Saisonsalaten | 27,90 |^{a, d}
鳕鱼天妇罗 Cod tempura with spicy mayo and seasonal salads



- 305 Gedämpfte Jakobsmuscheln mit gehacktem Knoblauch und Glasnudeln (ab 2 St.) | 8,90/St. | ^{f, m}
蒜蓉粉丝蒸扇贝 Steamed scallops with minced garlic and glass noodles
- 306 Gedämpfte Garnelen mit gehacktem Knoblauch und Glasnudeln | 32,00 | ^{f, m}
蒜蓉粉丝开边虾 Steamed garlic prawns with glass noodles
- 307 Garnelen in der Schale mit aromatischem Chili und Pfeffer | 27,90 | ^m 🌶️🌶️
椒盐大虾 Crispy prawns with aromatic chili and pepper
- 308 Trocken und würzig gebratener Tintenfisch | 27,90 | ^{f, m} 🌶️🌶️🌶️
干锅鱿鱼 Dry and spicy stir-fried squid
- 309 Gegrillter Oktopus mit chinesischer Barbecue-Sauce und Pilz-Mix | 32,90 | ^m 🌶️
铁板章鱼 Grilled octopus with Chinese barbecue sauce and mushroom mix
- 310 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Garnele, Calamaris, verschiedene Muschelarten) mit Gemüse und Ingwer | 32,00 | ^{b, m} 🌶️
海鲜煲 Stewed seafood with vegetables and ginger



NUDELN UND REIS NOODLES AND RICE

面
条

- 321 Gebratene Nudeln mit Gemüse | 17,90 | ^{a,c,f} 
蔬菜炒面 Fried noodles with vegetables
- 322 Gebratene Nudeln mit würzigem Hähnchen und Gemüse | 21,00 | ^{a,c,f}
鸡炒面 Fried noodles with chicken and vegetables
- 323 Gebratener Reis mit Gemüse | 17,90 | ^{c,f} 
蔬菜炒饭 Fried rice with vegetables
- 324 Gebratener Reis mit Hähnchen und Gemüse | 21,00 | ^{c,f}
鸡炒饭 Fried rice with chicken and vegetables
- 325 Große Terrine Reisnudelsuppe mit Welsfilet und eingelegtem Senfgemüse | 21,90 | ^d 
酸菜鱼米线 Large tureen rice noodle soup with catfish & pickled cabbage
- 326 Große Terrine Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Enoki-Pilzen | 21,90 
酸汤肥牛米线 Large tureen rice noodle soup with enoki & sliced beef

BEILAGEN / SIDE DISHES

Reis extra | 3,50
米饭 Rice

Bratreis | 5,90
炒饭 Fried rice

Bratnudeln | 5,90
炒面 Fried noodles

Wokgemüse | 6,90
炒时菜 Wok vegetables





FÜR KINDER FOR KIDS

- 330 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
der Saison | 9,90 | ^{a,c}
鸡肉炒面 Fried noodles with chicken and seasonal vegetables
- 331 Panierte Hähnchenbrust mit Reis
und süß-saurer Sauce | 9,90 | ^{a,c}
炸鸡米饭 Breaded chicken breast with rice
and sweet and sour sauce

NACHTISCH DESSERT



- 340 Eis | 3,50 / Kugel | ^{g,h,k}
Vanilleeis | Schokoladeneis | Walnusseis | Grüntee-Eis | Sesameis
冰激凌 Ice cream
Vanilla | Chocolate | Walnut | Green Tea | Sesame
- 341 Crème Brûlée mit frischem Obst | 7,90 | ^{c,g}
烤布蕾 Creme brulee with fresh fruit
- 342 Grüntee-Eis mit frischen Früchten | 7,50 | ^g
绿茶冰激凌和水果 Green tea ice cream with fresh fruit
- 344 Sesambällchen gefüllt mit Lotuspaste und Obst | 6,90 | ^k
芝麻球水果 Sesame ball
- 345 Mochis mit roter Bohnenpaste und frischen Früchten | 6,90
红豆麻薯 Mochis with red bean paste and fresh fruits

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

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 | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l
angegeben | m Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse

儿童餐食甜点

CHINESISCHE TEESORTEN

CHINESE TEAS

WEISSER TEE | WHITE TEA

Pai Mu Dan 50g | 11,50
白牡丹 „Pai“ bedeutet „Weiß“ und „Mu Tan“ bedeutet „Pfingstrose“. Pai Mu Tan für den täglichen Gebrauch. Grobes Blatt mit weißen Knospen. Orangefarbener Aufguss und milde Tasse.
Geschmack: mild blumig

GRÜNER TEE | GREEN TEA

Mao Feng Criss Cross 50g | 11,50
黄山毛峰 Aus der Provinz Anhui, im Nordosten Chinas, stammt dieser besonders attraktive Mao Feng mit dem Qualitätszusatz „Criss Cross“, der die besonders ansehnliche Blattstruktur beschreibt. Die Tasse gießt hellgelb ab.
Geschmack: frisch, spritzig, aromatisch

Misty cloud Green Tea organic 100g | 12,90
有机云雾 Dieser feine, süßliche Grüne Tee wird in der Grüntee-Provinz Zhejiang produziert. Auf ausgewählten Hängen, in Höhenlagen, wo die Teebüsche von frühen Nebelschwaden und Wolken gestreichelt werden, wächst dieser besondere Tee.
Geschmack: feinherb, blumig, süß

Jasmin Phoenix Pearls 50g | 29,90
茉莉龙珠 Eine Spezialität aus Fujian. Feinste Teeblätter werden in einem aufwendigen Verfahren mit zarten Jasminblüten aromatisiert und zu regelmäßigen, kleinen Perlen gerollt. Dank der Verbindung feinsten Tees mit zauberhaftem Jasmin besticht dieser Tee durch eine helle Tasse und einen außergewöhnlich milden Geschmack.
Geschmack: mild, blumig, weiche Tasse, zarter Jasmin

SCHWARZER TEE | BLACK TEA

Ning Hong Jing Hao 50g | 14,90
宁红金毫 Einer der edelsten Schwarzen Tees, den China zu bieten hat. Der Ning Hong Jing Hao besticht durch sein weiches, süßliches Aroma mit einer leichten Orchideen-Note im Abgang sowie durch sein edles Blattbild: Geschmack: süßlich

Pu ErH Mini 15 years old | 50g | 11,50
普洱小坨 15年陈 Schwarzer, speziell nachfermentierter, gepresster Tee. Mit intensivem Aroma und dunkler, braun-rötlicher Tassenfarbe.
Zutaten: Pu Erh Tee. Geschmack: erdig, herb

Lichee Black Tea | 100g | 12,90
荔枝红茶 Mittelkräftiger schwarzer Blatttee aus China, aromatisiert mit einem leichten Litschi-Aroma. Der Tee ist hellbraun in der Tasse
Geschmack: fruchtig-süß mit Litschi Note.

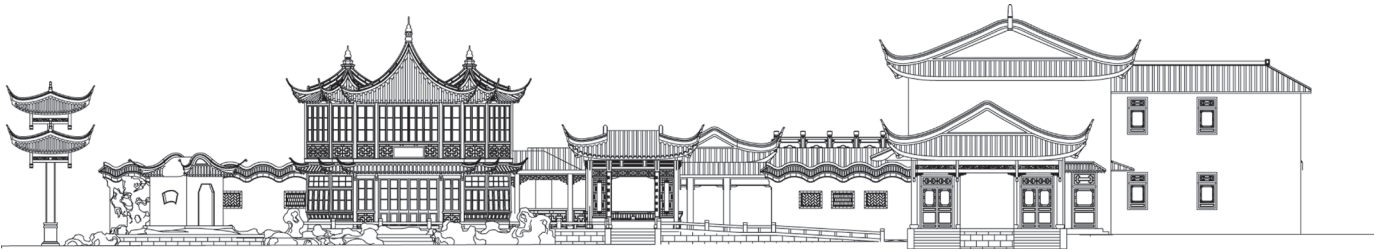
OOLONG TEE | OOLONG TEA

Floral Ti Kuan Yin | 100g | 12,90
铁观音 Fein gerollter, semi-oxidierter Oolong-Tee mit grüner Blattfarbe aus der chinesischen Provinz Fujian. Die Tassenfarbe ist gelb-grün.
Geschmack: mild, cremig mit einer süßlich blumigen Note.

Huang Jin Gui-Golden Osmanthus | 50g | 13,90
黄金桂 Huang Jin Gui ist einer der beliebtesten Oolong Tees Chinas. Der Tee hat ein gelb-grünes Blatt und eine gelbliche Tassenfarbe. Die Osmanthusblüten verleihen ihm eine feine Pfirsich-Note.
Geschmack: fein herb, mit Pfirsich-Note

Milky Oolong | 50g | 13,90
奶香金萱 Traditionell geformter Oolong mit dem unvergleichlichen Milch-Vanille Charakter.
Geschmack: mit feiner Milch-Note





YU GARDEN: DAS ERDGESCHOSS

YU GARDEN: FIRST FLOOR

- Restaurant, ca. 180 m², 120 Personen
Restaurant ca. 180 m², 120 persons
- Teepavillon unten, ca. 60 m²,
45 Personen (variabel nutzbar für diverse Anlässe)
Tea pavilion ground floor, ca. 60 m²,
45 persons (multipurpose room)
- Das Séparée I und II, ca. 15 m², 12 Personen
VIP saloon I and II, ca. 15m², each 12 persons
- Der Chinesische Garten , ca. 65 m², 50 Personen
Chinese garden ca. 65 m², 50 persons

YU GARDEN: DAS OBERGESCHOSS

YU GARDEN: SECOND FLOOR

- Tagungsraum, ca. 200 m², 150-200 Personen (in Stuhlreihen)
Lecture hall, ca. 200 m², 150 to 200 persons (seated in a row)
- Teepavillon oben, ca. 60 m², 45 Personen, Panoramablick,
ideal für Trauungszeremonien oder Meetings
Tea pavilion upper floor, ca. 60 m², 45 persons (panoramic view,
ideal for wedding receptions and business meetings)
- Goldener Raum, ca. 30 m², 20 Personen (nur for Tagung)
Golden room, ca. 30 m², 20 persons
- Dachterrasse, ca. 65 m², 50 Personen
Top roof terrace, ca. 65 m², 50 persons
- Preis auf Anfrage Price on request





Yu Garden | Feldbrunnenstr. 67 | 20148 Hamburg
info@yugarden.hamburg | www.yugarden.hamburg
Tel 040 3750 2020 | Fax 040 3750 2022

豫园 YU GARDEN
