



唐記
tangs kantine
FEINSTE CHINESISCHE KÜCHE

Willkommen in »tangs kantine«

Wir bringen Ihnen die authentische chinesische Küche nach Kreuzberg.

Obwohl – die chinesische Küche gibt es natürlich gar nicht. In China leben inzwischen schätzungsweise mehr als 1,3 Milliarden Menschen, über 70 Ethnien mit unterschiedlichen Sprachen und unzähligen Dialekten und ebenso vielen Bräuchen, Gewohnheiten und Geschmäckern.

In China wird üblicherweise grob zwischen Norden und Süden und vier großen Regionalküchen unterschieden: Szechuan, Peking, Shanghai (Fujian) und Kanton. Aber auch Chinesen reisen, so daß nicht nur die Nudeln nach Italien, sondern auch die verschiedenen Regionalküchen in die anderen Landesteile gekommen sind. Dementsprechend werden auch im Norden gerne kantonesische Dim Sum und in Shanghai Peking-Ente gegessen.

Wir orientieren uns vorwiegend an der schärferen, pfefferigen Szechuan- und der milderen, süßlicheren Shanghai-Küche. Wir bieten aber auch einige Spezialitäten, insbesondere Dim Sum, aus Kanton an. Aus welchem Landesteil auch immer, alle Gerichte werden genau so zubereitet, wie wir sie auch in China essen. Das bedeutet auch, daß wir ganz ohne künstlich zugesetztes Glutamat kochen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen kulinarischen Aufenthalt in »tangs kantine«.

Sprechen Sie mit uns, wenn Sie mit einer großen Gruppe bei uns feiern möchten. Wir stellen Ihnen gerne ein Menü zusammen.

Suppen	3
Kalte Vorspeisen	3
Warme Vorspeisen	3
Dim Sum (Teigtaschen)	4
Nudeltöpfe	5
Kleine Gerichte	6
Eierreis, Eiernudeln, Reisbandnudeln, gebraten	6
Vegane Gerichte	7
Huhn	8
Ente	9
Schwein	10
Rind	10
Fisch	11
Garnelen	11
Sommerspezialitäten	12
Winterspezialitäten	13
Auf Vorbestellung	14
Nachtisch	14
Tee	15
Kalter Sommertee	15
Heißgetränke	15
Alkoholfreie Getränke	16
Bier	17
Aperitifs	18
Liköre	18
Reisweine	18
Spirituosen	18
Long Drinks	19
Schaumweine	19
Offene Weine	20
Flaschenweine	21

Suppen

In China wird Suppe im Allgemeinen nach dem Hauptgang gegessen. Nur in Kanton gibt es die Suppe vorab. Dort kommt ein großer Topf, ähnlich einer Waschschiüssel, auf den Tisch, aus der sich alle mehrmals mit einer großen Kelle reichlich bedienen, bevor die anderen Gerichte aufgetragen werden.

101	Eierblumensuppe (☺) mit Seetang und Tomaten	klein 3,00 €	groß 5,80 €
102	Wan Tan Suppe (☺) mit Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Schweinefleisch oder Tofu, Spinat und Gemüse (☺)	klein 3,00 €	groß 5,80 €
103	Suppe sauer-scharf ((klein 3,00 €	groß 5,80 €
105	Suan Cai Dou Fu Tang (☺) Suppe mit eingelegtem saurem Senfgemüse, Tofu und Glasnudeln	klein 3,00 €	groß 5,80 €

Kalte Vorspeisen

Chinesen essen gerne in Gesellschaft, wobei in einem Restaurant jede Gruppe in einem separaten kleinen Raum mit eigenem Kellner sitzt. Die Bestellung wird von einem, meist demjenigen, der einlädt, mit dem Kellner besprochen und für alle vorgenommen. Dabei kommen viele verschiedene Gerichte und kalte Vorspeisen auf den Tisch, die von allen gemeinsam gegessen werden.

110	Gurkensalat (☺) mit chinesischem Reissessig und Knoblauch, sauer-scharf	4,50 €
111	Seetangsalat (☺) mit Sojasprossen und Sesam, leicht süßlich	4,90 €
112	Gewürzter Tofu (☺) mit Koriander und Lauchzwiebeln	4,90 €
113	Herr und Frau Schmidt (((Rindfleisch, fein geschnitten, mit Pansen und Erdnüssen, geschmort, an Chillisauce	5,90 €
115	Warme Brüder ((Schweineohren, geschmort mit chinesischen Kräutern und Lauch, leicht warm serviert	4,90 €
116	Betrunkenes Huhn Hähnchenschenkel in chinesischer Schnapssauce eingelegt, mit Ingwer und Szechuan-Pfeffer	4,90 €
117	Frische grüne Sojaschoten (☺) leicht gesalzen	4,50 €

Warme Vorspeisen

Warme Vorspeisen in unserem Sinne gibt es in China eigentlich nicht. Vergleichbare kleine Speisen werden als Zwischenmahlzeit oder zum Frühstück gegessen.

120	Hühnerfüße (☺) gedämpft mit schwarzen Bohnen und Ingwer	4,90 €
121	Frühlingsrollen 2 Stück, gefüllt mit Huhn und Gemüse, mit hausgemachter Soße süß-sauer	4,20 €
122	Wan Tan (☺) knusprig frittiert, gefüllt mit gewürztem Tofu und Gemüse	4,90 €
123	Gegrillte Schweinerippchen mit Knoblaucharoma	4,90 €
125	Gegrilltes Schweinefleisch dünn geschnitten	4,90 €
126	Gegrillter Schweinebauch	4,90 €
127	Frittierte Tofubällchen (☺) (mit Morcheln, Shiitake und Karotten)	4,90 €

Dim Sum (Teigtaschen)

Ähnliches gilt für Dim Sum, gebratene, gekochte oder in kleinen Bambuskörbchen gedämpfte Teigtaschen, die aus Kanton kommen. Dort geht man zum Frühstück ins Teehaus und isst zum Tee Dim Sum. Früher gab es in den Teehäusern häufig Geschichtenerzähler und Vorleser. Alte Leute, die nicht mehr arbeiten, sitzen oft den ganzen Tag dort, mit ihren Vögeln, trinken Tee, essen Dim Sum und reden über Gott und die Welt.

Alle Dim Sum	4,20 €
130 Xiao Long Bao 4 gedämpfte Hefeteigbällchen gefüllt mit Schweinehackfleisch	
131 Bao Zi (🌱) 2 große gedämpfte Hefeteigtaschen gefüllt mit Schweinehackfleisch und Gemüse oder mit chinesischen Pilzen und Gemüse 🌱	
132 Wok Tip (🌱) 4 gebratene Teigtaschen gefüllt mit Fleisch und Lauchzwiebeln oder gedämpft mit Spinat, Tofu und Schnittlauch 🌱	
133 San Sin – Drei Köstlichkeiten 4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch	
134 Ji Guan Jiao – Hahnenkämme 4 gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse	
135 Xia Jiao 4 gedämpfte Reisteigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse	
136 Shao Mai 4 gedämpfte Nudelteigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch	
137 Xia Mai 4 gedämpfte Nudelteigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen	

Nudeltöpfe

Der Legende nach haben wir den heute in vielen asiatischen Ländern zum festen Bestandteil der Küche gehörenden Nudeltopf einem chinesischen General zu verdanken. Vor über 4.000 Jahren, während der Xia Dynastie, gingen der Armee während eines Feldzuges die Vorräte an Fleisch und Gemüse aus. In der Not verfügte der befehlshabende General, Kräuter zu sammeln, aus dem verbliebenen Mehl Nudeln zu machen und diese mit Resten einer Fleischbrühe (die bis dahin weggeschüttet wurde) aufzugießen. Das so entstandene Gericht roch und schmeckte so gut, daß die Soldaten wieder zu Kräften kamen, die anstehende Schlacht gewannen und der Nudeltopf bis heute gegessen wird.

Einer anderen Erzählung nach hat die Frau von Gaozu, lange bevor er der erste Kaiser der Tang Dynastie wurde und noch sehr arm war, diesem zum Geburtstag eine große Freude machen wollen. Da sie kein Geld hatte, tauschte sie Ihr Hochzeitskleid gegen eine Packung Mehl und machte ihm daraus Nudeln zur Suppe. Dieser Nudeltopf schmeckte ihm so gut, daß er ihn auf lange Zeit nicht vergessen konnte. Als er Kaiser wurde und viele junge Frauen hatte, verließ er seine erste Frau. An seinem nächsten Geburtstag machte ihm die verstossene Frau erneut einen Nudeltopf und erinnerte ihn, was sie ihm geopfert hatte, als er noch bitterarm war. Darauf schämte sich der Kaiser so sehr, daß er zu seiner ersten Frau zurückkehrte und ein Gesetz erließ, das dem Volk vorschrieb, zu Geburtstagen Nudeltopf aufzutischen. Bis heute wird an Geburtstagen Nudeltopf gegessen.

Nudeltopf mit Weizennudeln oder Reisbandnudeln (☺)(☹) 7,90 €

- 140 ▶ mit gegrilltem Schweinefleisch und Gemüse
- 141 ▶ mit gegrillten Schweinerippchen und Gemüse
- 142 ▶ mit gewürztem Rindfleisch und Gemüse
- 143 ▶ mit gegrillter Ente (mit Knochen) und Gemüse
- 145 ▶ mit knusprig gegrillter Hähnchenkeule und Gemüse
- 146 ▶ mit Wan Tan (gefüllt mit Spinat und Schweinefleisch
oder Spinat, Gemüse und Tofu ☺) und Gemüse
- 147 ▶ mit Tofu und Gemüse ☹

Kleine Gerichte

Einem chinesischem Brauch nach hat der Schwiegersohn, wenn er bei den Schwiegereltern eingeladen ist, gegrillte Schweinerippchen mitzubringen, die es früher sonst nur bei Festen gab. Auch heute noch bringt man kleine Grillgerichte mit, wenn man zu einer Feier eingeladen ist.

Alle kleinen Gerichte	7,90 €
160 Ente (mit Knochen) gegrillt	
161 Schwein gegrillt	
162 Schweinerippchen gegrillt	
163 Schweinebauch gegrillt	

Alle kleinen Gerichte werden mit Gemüse und unserer Spezialsoße serviert

Eierreis, Eiernudeln und Reisbandnudeln, gebraten

Wer in China nachts ausgeht, isst gerne in einer der Garküchen auf der Straße ein schnelles, einfaches Gericht. Frittierte Schlange, Fischbällchen oder – ganz typisch – gebratenen Eierreis oder gebratene Eiernudeln.

Eierreis, Eiernudeln, gebraten (🍴)	6,90 €
170 ▶ mit gegrilltem Schweinefleisch und Gemüse	6,90 €
171 ▶ mit drei Sorten Fleisch (Rind, Huhn, Schwein), Gemüse und Curry	6,50 €
172 ▶ mit Tofu und Gemüse (🌱)	7,50 €
173 Reisbandnudeln, gebraten (🍴)	
mit Hühnerfleisch und Gemüse oder mit Tofu und Gemüse (🌱)	

Vegane Gerichte

Traditionell essen in China nur die Mönche, die kein Fleisch verzehren dürfen, vegan. Heute gibt es, ähnlich wie in Europa, zunehmend Menschen, die aus Überzeugung kein Fleisch essen.

180	Himmlicher Frieden 🌱	9,20 €
	gebratener Pak Choi mit Knoblauch	
182	Kaiserin Ci-Xis schöne Haut 🌱	7,90 €
	gebratene Sojasprossen mit chinesischem Essig	
183	Allerwelts-Jia-Chang 🌱 ((9,20 €
	gebratener Tofu nach Art des Hauses mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch	
185	Falsches Huhn 🌱 (((9,20 €
	gewürfelter Tofu nach Gong-Bao Art, gebraten, mit Chili und Paprika	
186	Fisch ohne Flossen 🌱 ((9,80 €
	gebratene Aubergine nach Szechuan Art mit Knoblauch, süß-sauer-scharf	
187	Verwirrung der Gefühle 🌱 (((knackig gebratener Spitzkohl mit chinesischem Essig und getrocknetem Chili	9,20 €
188	Getrocknete Tränen 🌱 (((frische Grüne Bohnen, trocken gebraten mit fermentierten schwarzen Bohnen	10,80 €
189	Tie Ban Qie Zi 🌱 ((gebratene Augbergine mit Shiitake-Pilzen, auf heißer Gußeisenplatte serviert	13,80 €

Huhn

Der erste Kaiser der Ming Dynastie wurde, als er noch bitterarm und noch nicht Kaiser war, Mönch im Kloster. Hier musste er nämlich fürs Essen nicht bezahlen. Da es aber auch im Kloster wenig zu essen gab und die Mönche kein Fleisch essen durften, konnte er sich nicht lange beherrschen und schlich sich nachts als Dieb fort und stahl sich ein Huhn. Er bestrich es mit in Wasser aufgeweichter Erde und briet es sich auf einem Spieß. Als er mit der getrockneten Erde auch die Federn entfernte roch das gare Huhn so gut, daß er damit viele Bettler anlockte, mit denen er sich die Speise dann teilen musste.

190	Feuerhuhn (((9,80 €
	gebratene Hähnchenschenkel (mit Knochen) mit Peperoni und Knoblauch	
191	Bettlerhuhn	9,80 €
	knusprige Hähnchenkeule mit Gemüse nach Art des Hauses (mit Knochen)	
192	Rotes Curry Huhn (((enthält Milch und Kokosmilch)	9,20 €
	gebratene Hühnerbrust mit rotem Curry und Gemüse	
193	Lustiges Huhn	9,80 €
	doppelt gebratene Hühnerbrust mit Ananas und Zitrone, süß-sauer	
195	Gong Bao Huhn ((9,80 €
	gebratene Hühnerbrust mit Paprika, Gemüse, Erdnüssen und Knoblauch	
196	Mond über dem Fu He (((Hühnermägen mit eingelegten sauren Peperoni, gebraten, mit Ingwer und Szechuanpfeffer	9,80 €

Ente

Früher gab es in der verbotenen Stadt in Peking viele Köche, die zum Gefallen des Kaisers alle darum bemüht waren, immer neue Gerichte zu erfinden. Da die Enten knochig waren und wenig Fleisch hatten, wurden sie in aller Regel nicht aufgetischt. Erst als ein Koch die Idee hatte, Enten zu mästen, bis sie fett wurden und dann zu grillen, fanden sie Einzug im kaiserlichen Speiseplan. Diese Ente ist seitdem als Peking-Ente bekannt. Mit „Donald Duck“ bieten wir eine Variante der Peking-Ente an.

200	Shanghai-Ente knusprig gegrillt, mit Gemüse	11,90 €
201	Ente im Glück (knusprig gegrillt, mit Paprika, Bambus und Knoblauch	11,90 €
202	Cola-Ente knusprig gegrillt, mit Ananas und Colasoße (süß)	11,90 €
203	Rotes Curry Ente (((enthält Milch und Kokosmilch) knusprig gegrillt, mit Gemüse und rotem Curry	11,90 €
205	Donald Duck knusprig gegrillt (mit Knochen), mit Gemüse	13,80 €

Schwein

Zur Zeit Mao Ze Dongs sollte alles allen gemeinsam gehören und alle zusammen sollten für eine gemeinsame Sache arbeiten. So gab es auch eine Kantine, in der alle, die gemeinsam gearbeitet haben auch gemeinsam gegessen haben. Für alle gemein war das schlechte Essen aus dünner Gemüsesuppe. Nur am Monatsende gab es ein wenig Fleisch. Da die Leute so trotz der vielen Arbeit immer wenig Fett zu essen bekamen, tranken Sie noch das Wasser, in dem das Fleisch gekocht wurde und das sonst weggeschüttet wurde. Nur einmal im Jahr, an Maos Geburtstag, gab es reichlich und gut zu essen – gekochten Schweinebauch, Maos Lieblingsgericht.

210	Zurück in den Wok ((9,80 €
	Schweinebauch im Wok leicht geröstet mit Gemüse und Knoblauch	
211	Ma-Po Tofu ((9,80 €
	gebratener Tofu mit Hackfleisch und Knoblauch	
212	Rot auf Weiß ((10,80 €
	gegrilltes Schweinefleisch mit gebratenen Sojasprossen	
213	Das Schwein, das vom Meer träumt ((9,80 €
	gebratenes Schweinefleisch nach Szechuan-Art mit Bambus und Knoblauch, sauer-scharf	
215	Tie Ban Rou Si (13,80 €
	gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika, auf heißer Gußeisenplatte serviert	

Rind

Früher wurde Rindfleisch in China nur von reichen Leuten gegessen, da das Rind dem chinesischen Bauern als guter Freund bei der Arbeit diente.

221	Rindfleisch nach Bauernart (((10,80 €
	mit Gemüse und Knoblauch in scharfer Suppe	
222	Doppelt gebratenes Rindfleisch ((10,80 €
	mit Gemüse und Knoblauch	
223	Tie Ban Niu Rou (((13,80 €
	gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, auf heißer Gußeisenplatte serviert	

Fisch

In der kantonesischen Küche wird Fisch nur wenig gewürzt, um den natürlichen Geschmack zu bewahren. Fisch wird in China vollständig mit Kopf gegessen.

230	Rotbarschfilet nach Bauernart (((11,80 €
	mit Gemüse und Knoblauch in scharfer Suppe	
231	Nanghai he Nuhai (Jungen und Mädchen)	11,80 €
	panierte Filetstückchen vom Rotbarsch, gebraten, mit Paprika – auf Wunsch mit süß-saurem Dip	
232	Loup de mer kantonesisch	13,80 €
	gedämpft, mit Ingwer und Lauchzwiebeln	

Garnelen

Garnelen werden wie Fisch auch mit Kopf und Schale gegessen.

	Große Garnelen	
240	› mit Kopf & Schale, gegrillt, mit schwarzem Pfeffer und Sesam	14,80 €
241	› geschält, gebraten, mit Brokkoli	13,80 €
242	› geschält, gebraten, gesotten in Fermentierter-Klebreis-Tomatensauce (kann Alkohol enthalten)	13,80 €

Sommerspezialitäten (nur in den Sommermonaten erhältlich)

In der chinesischen Kultur spielt die Harmonie der Kräfte, das Ying und Yang, eine wichtige Rolle. So essen die Chinesen im Sommer gerne Speisen, denen man eine kühlende Wirkung zuschreibt, um die erhöhte Körpertemperatur auszugleichen. Auf diese Weise soll auch Krankheiten vorgebeugt werden.

800	„1000 Jahre alte Eier“ (🌱)	5,80 €
	mit Tofu und Sojasauce	
801	Unter Mutters Bett ((7,90 €
	chinesische Weizennudeln mit Hackfleisch und gebratenen eingelegten Brechbohnen (hausgemacht), sauer-scharf	
802	Shanghai-Nudeln (🌱)	7,90 €
	kalte Weizennudeln mit Tomaten, Gurken, Sojasprossen und Erdnußsauce, gewürzt	
803	Beijing-Nudeln	7,90 €
	kalte Weizennudeln mit warmer Hackfleischsoße nach Art des Hauses	
805	Beijing-Nudeln II (🌱)	7,90 €
	kalte Weizennudeln unter gerührten Eiern mit Tomaten, warm	
	Im Volksmund (🌱)	
	kalte Weizennudeln mit Lauchzwiebeln in heißem Essig-Öl geschwenkt	
806	› mit Tofu (🌱)	6,50 €
807	› mit gegrilltem Schweinefleisch	7,90 €
808	› mit gegrilltem Schweinebauch	7,90 €
809	› mit gewürztem Rindfleisch	7,90 €
810	Kalte Wan Tan (🌱)	5,80 €
	gefüllt mit Spinat und Fleisch oder gefüllt mit Spinat (🌱)	
811	Wasserspinat (🌱)	9,80 €
	gebraten, mit Knoblauch	

Winterspezialitäten (ganzjährig erhältlich)

Im Winter werden viele Gerichte im Tontopf zubereitet oder serviert, da dieser das Essen länger warmhält. In China sind viele Gerichte nicht nur um satt zu werden, sondern wirken auch als Medizin, und gute Ärzte verschreiben anstelle von Medikamenten eine auf die Krankheit abgestimmte Ernährung. So wird Lamm häufig gegessen wenn es kalt wird und man sich körperlich schwach fühlt, da es den Körper wärmt.

250	Lamm im Tontopf ((12,80 €
	mit Ingwer, Knoblauch, Gemüse und Reiswein	
251	Wütender Drache	12,50 €
	gebratenes Lammfleisch mit angebratenem Lauch, Zwiebeln und Koriander	
252	Chinesisches Gemüse im Tontopf (v) ((11,80 €
	mit Tofu	
253	Schweinefleisch im Tontopf ((12,50 €
	gegrillt, mit Gemüse und Tofu	

Auf Vorbestellung

Liebespaare werden in China Yuan Yang genannt. Yuan Yang ist eine chinesische Entenart, die man immer als Pärchen sieht. Ein Feuertopf, bei dem man die Zutaten in zwei Brühen, einer scharfen und einer milden, garen kann, nennt man Yuan Yang Feuertopf. Um sicherzustellen, dass die Zutaten stets frisch sind, sollten Krebs, Feuertopf und Hummer am Vortag bestellt werden.

270	Krebs	20,00 €
	gebraten mit Ingwer und Lauchzwiebeln	
271	Hummer	Tagespreis auf Anfrage
	gebraten mit Ingwer und Lauchzwiebeln	
272	Hummer	Tagespreis auf Anfrage
	mit schwarzem Pfeffer	
273	Feuertopf (ab 2 Personen) (☺) (🌶)	p. P. 16,00 €
	chinesisches Fondue mit diversen Zutaten (auch vegetarisch oder vegan bestellbar)	

Nachtsch

Zum Neujahr nach dem chinesischen Kalender feiern die Chinesen ihr wichtigstes Fest, das Frühlingsfest, das 15 Tage währt. In dieser Zeit wird gemeinsam mit der Familie gut gegessen, getrunken und ferne Verwandte werden besucht. Am letzten Tag, bevor alle wieder mit der Arbeit beginnen, gibt es das kleine Frühlingsfest, an dem traditionell süße mit Bohnenmus gefüllte Sesambällchen gegessen werden.

261	Sesambällchen 🌱	3,80 €
	Klebreismehl mit Sesam, mit rotem Bohnenmus gefüllt	
262	Wolken und Regen 🌱	3,80 €
	Klebreisbällchen in fermentierter Klebreissuppe (kann Alkohol enthalten)	
263	Sechs Verwandtschaftsbande 🌱	4,20 €
	Klebreisbällchen gefüllt mit Sesampaste in Wassersuppe	
265	Gebackenes Obst mit Karamell und Honig	4,20 €
266	Vanilleeis mit grünem Tee verfeinert (2 Kugeln)	3,00 €
267	Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,00 €

Tee

In China gilt Tee nicht nur als Getränk, sondern auch als Mittel gegen Völlegefühl und Unwohlsein. Wohlhabende Chinesen nutzten Tee früher als Mundspülung am Morgen und nach dem Essen. Noch heute reinigen Chinesen ihre Hände beim Essen von Garnelen und Meeresfrüchten mit Tee, da er das Fett löst und den Geruch neutralisiert.

400	Ingwertee anregender Tee aus frischer Ingwerwurzel, mit Limette und Orange	großes Glas 3,20 €
401	Minztee frische Minze	großes Glas 2,80 €
402	China Gunpowder Grüner Tee, zu Kugeln eingerollte Blätter, die sich im Wasser entfalten, fein herbes Aroma, 1-2 Aufgüsse	Kännchen 3,00 €
403	Qin Cao (Sencha) Grüner Tee, ein auf schonende Weise gedämpfter Tee mit goldgelbem Aufguss und angenehm leichtem Aroma, 1 Aufguss	Kännchen 3,00 €
405	Oolong Grüner Tee, leicht fermentiert, 1-2 Aufgüsse	Kännchen 3,20 €
406	Tie Guan Yin Grüner Tee, stärker fermentiert, aromatisch mit feinem Geschmack, sehr angenehm zu trinken, 1-2 Aufgüsse	Kännchen 3,80 €
407	Jasmintee Grüner Tee, mit Jasminblüten	Kännchen 3,00 €
408	Rosen-Lavendel-Tee duftender Blütentee mit beruhigender Wirkung	Kännchen 3,80 €
409	China Chrysantheme Blütentee, erfrischend kühlender Dufttee	Kännchen 3,80 €
410	Pu Er chinesischer schwarzer Tee aus Yunnan, aromatisch mit feinem, leicht süßem Nachgeschmack, 1-2 Aufgüsse	Kännchen 3,80 €

Kalter Sommertee (nur in den Sommermonaten erhältlich)

Auch wenn die westlichen Erfrischungsgetränke, wie Cola und Fanta, bei jungen Leuten ähnlich beliebt sind wie hier, wird in China an heißen Tagen wie eh und je kalter Tee getrunken. Dieser löscht nicht nur den Durst, sondern kühlt auch den Körper und wirkt anregend. (Nebenbei reinigt Oolong das Blut und hilft Fett abzubauen).

411	Kalter Oolong kalter grüner Tee mit Goji Beeren	großes Glas 2,80 €
412	Eistee hausgemacht mit Limette, Minze und Ingwer	großes Glas 3,80 €
413	Kalte Zitrone frische Zitrone mit in Honig eingelegten Zitronenscheiben, gesüßt	großes Glas 3,80 €

Heißgetränke

389	Heiße Zitrone frische Zitrone mit in Honig eingelegten Zitronenscheiben, gesüßt	Tasse 3,80 €
390	Kaffee	Tasse 1,80 €
391	Cappuccino	Tasse 2,00 €
392	Espresso	Tasse 1,60 €

Alkoholfreie Getränke

300	Rheinsberger Preussenquelle still	0,275 l	1,90 €		
301	Rheinsberger Preussenquelle still	0,5 l	3,50 €		
302	Rheinsberger Preussenquelle feinperlig	0,275 l	1,90 €		
303	Rheinsberger Preussenquelle feinperlig	0,5 l	3,50 €		
310	Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
311	Coca Cola light ^{1,2}	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
312	Coca Cola zero ^{1,2}	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
313	Fanta ^{1,5}	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
315	Sprite	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
316	Spezi ^{1,2,5}	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
330	Schweppes Bitter Lemon ^{4,5}	0,2 l	2,20 €		
331	Schweppes Tonic Water ⁴	0,2 l	2,20 €		
332	Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	2,20 €		
340	Proviand Rhabarber (Bio)	0,33 l	2,50 €		
341	Proviand Ingwer-Zitrone (Bio)	0,33 l	2,50 €		
342	Proviand Zitrone (Bio)	0,33 l	2,50 €		
343	Proviand Orange (Bio)	0,33 l	2,50 €		
350	Vitamalz Malzbier ¹	0,33 l	2,50 €		
360	Apfelschorle	0,2 l	1,90 €	0,4 l	3,20 €
370	Apfelsaft	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,60 €
371	Orangensaft	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
372	Grapefruitsaft	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
373	Johannisbeernektar	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
375	Bananennektar	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
376	Kirschnektar	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
377	Ki-Ba (Kirsch-Bananen-Nektar)	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
378	Mangonektar	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
379	Lycheesaftgetränk	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €

¹ mit Farbstoff

² koffeinhaltig

³ mit Konservierungsstoffen

⁴ chininhaltig

⁵ mit Antioxidationsmitteln

Bier

420	Krombacher vom Faß	0,3l 2,50 €	0,5l 3,60 €
421	Krombacher alkoholfrei		0,33l 2,60 €
423	Bayreuther Aktien Zwick'l Dunkelbier		0,5l 3,60 €
425	Tsing Tao		0,33l 2,80 €
430	o3o Berlin Pale Ale		0,33l 4,80 €
	American Pale Ale von Lemke, der ersten Craft-Bier-Brauerei in Berlin. Duft nach tropischen Früchten, Zitrus und Waldhonig. Im Antrunk mit dezenter Bittere und Aromen von Grapefruit und Zitrone, feines Karamell im Hintergrund. Finale mit kräuterigen Nuancen.		
440	Maisel's Hefeweizen hell		0,5l 3,80 €
441	Maisel's Kristallweizen		0,5l 3,80 €
442	Maisel's Hefeweizen alkoholfrei		0,5l 3,80 €
460	Alster	0,3l 2,30 €	0,5l 3,50 €

¹ mit Farbstoff

² koffeinhaltig

³ mit Konservierungsstoffen

⁴ chininhaltig

⁵ mit Antioxidationsmitteln

Aperitifs

470	Martini Bianco	5 cl	3,00 €
471	Lycheewein	5 cl	2,50 €
472	Pflaumenwein	5 cl	2,50 €

Liköre

480	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
481	Ramazotti	2 cl	3,00 €
483	Bailey's	2 cl	3,00 €

Reisweine

497	Sake	0,1 l	4,90 €
	Japanischer Reiswein, warm		
498	Huang-jiu	0,1 l	5,50 €
	Chinesischer Reiswein mit Ingwer, warm		

Spirituosen

490	Remy Martin	2 cl	3,80 €
491	Sambucca	2 cl	3,00 €
492	Bambusschnaps	2 cl	3,00 €
493	Rosenschnaps	2 cl	3,00 €
494	Gao-Liang	2 cl	3,00 €
	Weizenschnaps		
495	Wu-Ja-Pi	2 cl	3,00 €
	Kräuterschnaps		
496	Mao-Tai	2 cl	3,80 €
	Weizenschnaps		

¹ mit Farbstoff

² koffeinhaltig

³ mit Konservierungsstoffen

⁴ chininhaltig

⁵ mit Antioxidationsmitteln

Longdrinks

510	Gin Tonic ⁴	4 cl	5,50 €
511	Campari Orange	4 cl	5,50 €
512	Wodka Lemon	4 cl	5,50 €
513	Whiskey Cola	4 cl	5,50 €
515	Aperol Spritz	4 cl	6,50 €

Schaumweine

600	Prosecco DOC	0,1 l	3,80 €
	Prosecco, trocken, Az.Agr. Bortolomiol, Venetien, Italien		
601	Prosecco DOC (Flasche)	0,75 l	18,00 €
	Prosecco, trocken, Az.Agr. Bortolomiol, Venetien, Italien		
602	Crémant de Bourgogne AC Brut	0,75 l	25,00 €
	Crémant, trocken, Veuve Ambal, Bourgogne, Frankreich		
603	Champagne Legras & Haas Tradition Brut	0,75 l	60,00 €
	Champagner, Champagne, Frankreich		

¹ mit Farbstoff

² koffeinhaltig

³ mit Konservierungsstoffen

⁴ chininhaltig

⁵ mit Antioxidationsmitteln

Offene Weine

Weißweine

- 550 **Chardonnay „Les Rivages“** 0,2l **3,50 €**
 Weißwein, trocken, Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich. Aromen von weißen Pfirsichen und Birnen, ausgewogen mit feinem Schmelz, leichter Honigtouch im Finale.
- 551 **Sauvignon Blanc/Colombard „Les Rivages“** 0,2l **3,50 €**
 Weißwein, trocken, Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich. Gelbe Fruchtaromen, unterlegt von einer frischen Blumenwiese, klare und frische Struktur.
- 552 **Riesling „Eltviller Sonnenberg“** 0,2l **4,50 €**
 Weißwein, halbtrockener Qualitätswein, Weingut Georg Mauer, Rheingau. Gewachsen auf tiefgründigem Lössboden. Saftig und feinfruchtig, mit ausgewogener Balance zwischen Frucht, Mineralität und Säure, Zitrusnoten dominieren.
- 553 **Grauburgunder** 0,2l **5,50 €**
 Weißwein, trockener Qualitätswein, Weingut Jülg, Pfalz. Aromen von gelbem Apfel und Orangenschalen, mit nussigem Schmelz. Kraftvoll-intensiver, würziger Grauburgunder mit feiner Mineralität.

Rosé

- 560 **Roséwein „Les Rivages“** 0,2l **3,50 €**
 Roséwein, trocken, Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich. Saftiger Rosé aus Carcassone aus den würzigen Rebsorten Syrah, Grenache und Carignan. Mit feinen Himbeer- und Erdbeernoten, animierende Frische und feine Pikanz.

Rotweine

- 570 **Merlot „Les Rivages“** 0,2l **4,00 €**
 Rotwein, trocken, Les Domaines Auriol, Languedoc, Südfrankreich. Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen, sehr ausgewogen, mit eleganter Würze. Gut eingebundene Tannine sorgen für einen runden, weichen Ton.
- 571 **Sangiovese Chianti DOCG** 0,2l **5,50 €**
 Rotwein, trocken, Renzo Masi, Toskana, Italien. Geschmeidiger Klassiker aus der Sangiovese-Rebsorte, mit roten Waldbeeren und einem Hauch Vanillearoma.
- 572 **Cabernet Sauvignon „Las Abejas“** 0,2l **5,80 €**
 Rotwein, trocken, BIO-zertifiziert, Odfjell Vineyards, Maipo Valley, Chile. Würziger Cabernet Sauvignon, Aroma von wilden Brombeeren und Himbeeren mit einem Hauch Minze. Der Ausbau im Stahltank sorgt für saftige Tannine und einen erfrischenden Abgang.

Flaschenweine

Weißweine

- 580 **Weißburgunder** 0,75 l **20,00 €**
 Weißwein, trockener Qualitätswein, Weingut Gunderloch, Rheinhessen. Gewachsen auf rotem Schiefer, mit delikaten gelben Fruchtnoten, einem Hauch Vanille und filigraner Würze.
- 581 **Scheurebe** 0,75 l **22,00 €**
 Weißwein, trockener Qualitätswein, Weingut Jülg, Pfalz. Frischer, duftiger und mineralischer Wein mit Noten von Cassis und Holunder mit feiner Kräuterwürze. Der deutsche Sauvignon Blanc!
- 582 **Gewürztraminer „Cuvée Prestige“** 0,75 l **24,00 €**
 Weißwein, halbtrocken, Christian Dock, Alsace, Elsass. Dezent halbtrockener Gewürztraminer mit klassischen Aromen von Rosen, Litschi und Bitterorangen. Excellent zu scharfen und würzigen Fleischgerichten.
- 583 **Fritz Haag Riesling** 0,75 l **26,00 €**
 Weißwein, trockener Qualitätswein, Weingut Fritz Haag, Mosel. Ein Riesling-Klassiker mit Aromen von Zitrus und Mandarinenschalen, ätherische Noten mit feiner Schiefersalzigkeit.
- 585 **Chablis AC** 0,75 l **32,00 €**
 Weißwein, trocken, Domaine Louis Moreau, Bourgogne, Frankreich. Klassischer Chablis mit individueller Stilistik. Frische Nuancen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Vollmundig, elegant und mit leichter Nussigkeit im Geschmack, mit ideal ausbalancierter Säure. Stimmiges und aromatisches Finale.
- 586 **Sancerre Blanc AC „Thauvenay“** 0,75 l **36,00 €**
 Weißwein, trocken, Domaine Masson-Blondelet, Loire, Frankreich. Gewachsen auf den kargen Kalk- und feuersteinigen Böden in Sancerre. Ein Parade-Sauvignon-Blanc mit Holunder, Stachelbeeren und zart rauchig-mineralischen Akzenten. Feines und präzises Säurespiel.

Rosé

- 588 **Rosé Domäne Gobelsburg** 0,75 l **22,00 €**
 Roséwein, trocken, Domäne Gobelsberg, Kamptal, Österreich. Gekeltert aus der Rebsorte Zweigelt. Strahlender rosa Ton mit feinem Duft nach Wildkirsche und roten Beeren, unterlegt von einer anregenden Kräuternote.

Flaschenweine

Rotweine

- 590 **Rioja DOCa Selección** 0,75 l **22,00 €**
Rotwein, trocken, Bodegas Sierra Cantabria, Rioja, Spanien. Ein Tempranillo mit Aromen von schwarzen und roten Früchten im Wechsel, einer elegant-röstigen Holzwürze und etwas Schokolade im Abgang.
- 591 **Ursprung** 0,75 l **28,00 €**
Rotwein, trockener Qualitätswein, Weingut Markus Schneider, Pfalz. Markus Schneider hat Pfälzer Frische mit der Kraft einer Bordeaux Cuvée aus Cabernets und Merlot und einem Teil Portugieser kombiniert. Schwarze Johannisbeere, süße Kräuter und eine extreme Saftigkeit zeichnen diese „ursprüngliche“ Idee aus.
- 592 **Black Print** 0,75 l **36,00 €**
Rotwein, trockener Qualitätswein, Weingut Markus Schneider, Pfalz. BLACK PRINT ist die Steigerung von URSPRUNG. Dunkel und konzentriert mit schwarzen Kirschen, Minze und Bitterschokolade. Zu dieser excellenten Cuvée aus Merlot, Cabernet und Syrah ist die Überschrift „Rind“ der richtige Hinweis auf der Speisekarte.