



Jade Palast 玉面阁

VORSPEISEN

V1. gewürzte Rinderhesse 卤牛肉 	6.80
in hausgemachten Chili-Öl (kalt)	
V2. Hühnerkeule 口水鸡 	6.80
in hausgemachten Chili-Öl (kalt)	
V3. betrunkenes Huhn 醉鸡 	6.80
in hausgemachter Marinade eingelegt (kalt)	
V4. Edamame 毛豆 	5.80
gekocht mit chinesischen Gewürzen (warm)	
V5. eingelegter Seetang 凉拌海带 	5.80
in hausgemachten Chili-Öl (kalt)	
V6. eingelegte Gurken 蒜拍黄瓜 	5.80
süß und leicht scharf (kalt)	
V7. eingelegter Rettich 开胃小萝卜 	5.80
süß-sauer (kalt)	
V8. 6 Stk. gebratene Teigtaschen 饺子	
A.) Garnelen, Kohl, Karotten und Pilze 	8.90
B.) Hähnchen, Kohl, Zwiebeln und Schnittlauch	7.90
C.) Kohl, Erbsen, Sojabohnen, Karotten und weißer Rettich 	6.90

HANDGEZOGENE NUDELN

jedes Gericht kann auf Wunsch mit dünnen Nudeln zubereitet werden

N1. Nudelsuppe	
A.) mit Rinderhesse 卤牛肉汤面 	14.80
B.) mit geschmortem Tofu 卤豆腐面 	13.80
N2. Nudelsuppe nach Hong Shao Art 	
A.) mit Rindfleisch Würfeln 牛腩面 	14.80
B.) mit gehacktem Tofu 红烧豆腐面 	13.80
C.) mit geschmorter Hühnerkeule und chinesischem Sauergemüse 酸菜鸡肉汤面 	14.80
N3. Dan Dan Nudeln mit Erdnuss 担担面 	
A.) mit Rinderhackfleisch 	14.80
B.) mit gehacktem Tofu 	13.80
N4. Nudeln in Chili-Öl 油泼面 	
A.) mit Rinderhochrippe 	18.80
B.) mit Lauch-Öl, Sojasprossen und Chili 	13.80
N5. Nudeln mit Ei und Tomaten 西红柿鸡蛋打卤面	
A.) als Nudelsuppe 	13.80
B.) mit Soße 	13.80

EXTRAS

E1. Spiegelei	2.50
E2. gehackter oder geschmorter Tofu 	3.50
E3. Rinderhack oder Rinderhesse 	4.50
E4. geschmortem Rind 	4.50
E5. Rinderhochrippe 	5.00
E6. breite oder dünne Nudeln 	5.50
E7. geschmorte Hühnerkeule mit chinesischem Sauergemüse 	4.50

SOFTDRINKS

Flasche	
Wasser still 0,25	3.00
Wasser sprudel 0,25	3.00
Cola 0,2	3.00
Cola zuckerfrei 0,2	3.00
Eistee Zitrone 0,3	4.00
Eistee Pfirsich 0,3	4.00
Apfelsaft 0,2	4.00
Mangosaft 0,2	4.00

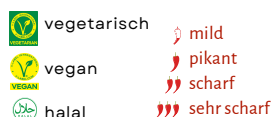
**kein Leitungswasser

HEISSER TEE

Tasse	
Jasmin Tee	3.50
Grüner Tee	3.50
frischer Ingwer Tee	4.00
heiliges Quellwasser	3.00

ALKOHOLISCHES

Flasche	
Bier 0,25	3.50
Bier alkoholfrei 0,33	4.00



bei Allergien bitte das Personal ansprechen

Designed by Foh W



Jade Palast 玉面阁

APPETIZER

V1. Seasoned Beef Shank 卤牛肉 	6.80
in homemade chili oil (cold)	
V2. Chicken Leg 口水鸡 	6.80
in homemade chili oil (cold)	
V3. Drunk Chicken 醉鸡 	6.80
marinated in homemade sauce (cold)	
V4. Edamame 毛豆 	5.80
cooked with chinese spices (warm)	
V5. Pickled Seaweed 凉拌海带 	5.80
in homemade chili oil (cold)	
V6. Pickled Cucumber 蒜拍黄瓜 	5.80
sweet and slightly spicy (cold)	
V7. Pickled Radish 开胃小萝卜 	5.80
sweet and sour (cold)	
V8. 6 pcs. Fried Dumplings 饺子	
A.) prawn, cabbage, carrot and mushroom 	8.90
B.) chicken, cabbage, onion and chives	7.90
C.) cabbage, green pea, soy bean, carrot and white radish 	6.90

HANDPULLED NOODLES

each dish can be prepared with thin noodles upon request

N1. Noodle Soup	
A.) with beef shank 卤牛肉汤面 	14.80
B.) with steamed tofu 卤豆腐面 	13.80
N2. Hong Shao Noodle Soup 	
A.) with braised beef 牛腩面 	14.80
B.) with chopped tofu 红烧豆腐面 	13.80
C.) with braised chicken leg and pickled chinese vegetables 酸菜鸡肉汤面 	14.80
N3. Dan Dan Noodles with peanut 担担面 	
A.) with ground beef 	14.80
B.) with chopped tofu 	13.80
N4. Noodles in Chili Oil 油泼面 	
A.) with beef prime rib 	18.80
B.) with leek oil, soybean sprouts and chili 	13.80
N5. Noodles with egg and tomatoes 西红柿鸡蛋打卤面	
A.) as noodle soup 	13.80
B.) as sauce 	13.80

EXTRAS

E1. Fried Egg	2.50
E2. Chopped or Steamed Tofu 	3.50
E3. Ground Beef or Beef Shank 	4.50
E4. Braised Beef 	4.50
E5. Beef prime rib 	5.00
E6. Thin or wide Noodles 	5.50
E7. Braised chicken leg with pickled chinese vegetables 	4.50

SOFTDRINKS

Bottles	
Water still 0,25	3.00
Water sparkling 0,25	3.00
Cola 0,2	3.00
Cola sugar free 0,2	3.00
Icetea Lemon 0,3	4.00
Icetea Peach 0,3	4.00
Apple Juice 0,2	4.00
Mango Juice 0,2	4.00

**no tap water



HOT TEA

Cup	
Jasmin Tea	3.50
Green Tea	3.50
Fresh Ginger Tea	4.00
Holy Water	3.00

In case of allergies, please ask the staff

ALCOHOL

Bottles	3.50
Beer 0,25	4.00
Beer alcohol free 0,33	

Designed by Feli W