

Sharing is caring

你好鸭，欢迎来吃烤鸭

Diesem Prinzip folgt unser Restaurant-Konzept. Das Essen kommt frisch und heiß so auf den Tisch, wie es in der Küche fertig wird. Es gibt keine klare Reihenfolge von Vor- und Hauptspeisen. Alle Speisen sind zum Teilen bestimmt.

Wie es der Name schon ankündigt, sind wir spezialisiert auf Ente und Teigtaschen (chinesisch: Jiaozi 饺子, englisch: Dumplings).

Wer sich darauf einlassen möchte, bitte umblättern und in die Karte eintauchen!

This is the idea our restaurant concept follows. All dishes are served fresh and steaming as soon as they are done in the kitchen. There is no clear order of starters and main dishes. Everything is meant to be shared.

As indicated by the name, we are specialized on duck and dumplings (Chinese: Jiaozi 饺子).

If you agree, please turn this page and dive into our menu!

【好鸭】出名的北京烤鸭套餐，配了我们自己摊的软软蛋饼哦！我们有各种蒸饺，从传统的‘猪肉白菜’（最爱款）到创意的‘鸭肉花生无花果饺子’（甜甜的也好吃）你都能找到。试过土豆泥红烧肉吗？超赞的酸甜话梅咕咾鸭，麻麻辣的烧烤鸭丝，超嫩的葱油小牛肉，都是必吃款。当然了，甜品党的小伙伴千

万别错过流心蜂巢酥，保证你为了它还能再来一次【好鸭】

冷 Kühle Getränke 饮

Wasser laut / leise / 0,33l – 4,00 Euro / 0,75l – 7,00 Euro

气泡水/无汽水 0,33l / 0,75l

Fritz kola / normal oder zuckerfrei / 0,33l – 4,20 Euro

可乐/无糖可乐 0,33l

Fritz Orange / Zitrone / Rhabarber / Apfel 0,33l – 4,20 Euro

橙子/柠檬/大黄/苹果汽水 0,33l

FrISChe Mango Minze – 5,50 Euro

超推荐！自制新鲜芒果薄荷冷饮

Iced Yuzu Minze Limonade – 5,50 Euro

自制蜂蜜柚子薄荷气泡水

热 Tee 茶

Grüner Tee 绿茶 – 4,00 Euro

Jasmin Tee 茉莉花茶 – 4,00 Euro

FrISChe Minztee 新鲜薄荷茶 – 4,50 Euro

Goji-Beeren-Dattel-Longan-Tee 推荐！红枣枸杞桂圆茶 – 6,00 Euro

咖 Kaffee 啡

Kaffee 黑咖啡 – 3,00 Euro

Espresso 浓缩咖啡 – 3,00 Euro

Espresso doppio 双倍浓缩咖啡 – 4,50 Euro

气泡 Aperitif 酒

Japanischer Yuzu Processo / 0,1l - 9,00 Euro

Erfrischend / bekannteste asiatische Zitrusfrucht / elegante Säure

啤 *Bier* 酒

Asahi 日本朝日啤酒/ 0,33l – 4,50 Euro

Tiger 新加坡虎牌啤酒/ 0,33l – 4,50 Euro

Tsingtao 中国青岛啤酒/ 0,33l – 4,50 Euro

Snow Beer 啤沈阳老雪花啤酒 / 0,64l – 12,00 Euro

Schneebier (Chinesisch: 雪花啤酒; wörtlich „Schneeflocken Bier“) ist eine Sorte von Lager Bier aus Shenyang, China, die als eine der bestverkauften Marken in China gilt. Old Snow Beer ist ein physikalisch gefiltertes Bier, das weder erhitzt noch desinfiziert wird, so dass weniger Aromastoffe verloren gehen und der weiche, erfrischende Geschmack im Wesentlichen unverändert bleibt. Hinzu kommt, dass die Würzekonzentration höher ist als bei anderen Bieren, was zu einem kräftigeren Geschmack führt.

1934 gründeten die japanischen Brauereien Kirin Brewery und Dai Nippon Brewery gemeinsam die Manchurian Brewery im besetzten China. Nach dem Krieg wurde der Name 1949 in Shenyang Brewing Company geändert, und seit 1957 wurde "Snow Beer" zu einer Marke auf der ganzen Welt.

Füchschen Alt 杜塞老啤/ 0,33l – 4,30 Euro

Maisel's Weiße 大麦啤酒/ 0,5l – 5,00 Euro

Maisel's Weiße alkoholfrei 无酒精大麦啤酒/ 0,5l – 5,00 Euro

烈 *Stark Wein* 酒

Yuzu Sake - 3cl 8,5% vol - 7,90 Euro

Yuzu wird in China seit Jahrtausenden im Yangtze-Becken angebaut. Die Frucht ist saftig, leicht bitter und sauer.

Beniotome Sesam Shochu – 3cl 25% vol – 9,90 Euro

Shochu aus schwarzem Sesam, über 3 Jahre gereift, kräftig & würzig mit langem Nachgang und feinem Röstaroma.

Hausgemachter Pflaumenwein mit Ingwer - 0,15l - 4,90 Euro

葡萄 Wein 酒

Riesling Qualitätswein halbtrocken / Geschwister Köwerich / Mosel /
0,1l - 5,00 Euro / 0,2l - 7,00 Euro / 0,75l - 26,00 Euro

„T“ Grauer Burgunder Kabinett trocken / Tina Pfaffmann / Pfalz /
0,1l - 5,50 Euro / 0,2l - 8,00 Euro / 0,75l - 30,00 Euro

Chardonnay / Thorn Clarke / Australien /
0,1l - 5,50 Euro / 0,2l - 9,00 Euro / 0,75l - 32,00 Euro

Sagenhaft Rosé Qualitätswein / Weingärtner Cleeborn & Güglingen /
Württemberg / 0,1l - 5,50 Euro / 0,2l - 8,50 Euro / 0,75l - 31,00 Euro

Tempranillo Barrica "Eduardo Bermejo" / Bodegas Arrez / Valencia, Spanien /
0,2l - 7,50 Euro / 0,75l - 27,00 Euro

Primitivo Pietrapura Manduria DOC / Tenuta Rocca delle Macie / Apulien,
Italien / 0,2l - 10,00 Euro / 0,75l - 34,00 Euro

葡萄 Wein in der Flasche 酒

Riesling Silberlack VDP Große Lage / Domaine Schloss Johannisberg /
Rheingau - 0,75l / 50,00 Euro

*Mirabelle, Aprikose und gelbe Pflaume im Duft / Aromen von Passionsfrucht und Ananas /
Anklänge an grünen Tee und Kokos*

Grauburgunder / trocken / Metzger / Pfalz / - 0,75l / 33,00 Euro
*ein Kultwein und Kundenliebling, besticht durch seine schlanken, sortentypischen Aromen
und ausgeglichenes Geschmacksprofil.*

Rose / trocken / Metzger / Pfalz / - 0,75l / 32,00 Euro
fruchtig, süffig / intensiven Beerenaromen / lebhafter pinker Farbe.

Pinot Noir - Hunter's - Neuseeland - 0,75l / 35,00 Euro
*Weich / voller Körper / Bouquet von Wildkirsche / dunkelrote Früchte / elegante, feine Würze
und Länge / gut integriertes Barrique*

Shiraz „Shotfire“ - Thorn Clarke - Australien - 0,75l / 36,00 Euro
*Trockener, tief dunkler Rotwein / Anklänge von Schokolade, Karamell und Vanille /
ausgeprägtes Bouquet nach Cassis / rauchige Würznoten*

北京烤鸭 *Duck menu – the classic one* 经典

(ab 2 Personen / vegan möglich / 45,00 Euro p.P.)^{a,f}

(min. 2 persons / vegan option available)

Suppe aus Entenknochen / Tofu / Shanghai Pakchoi

Soup from duck bones / tofu / Shanghai pak choy 上海青豆腐鸭汤

Knusprige Entenhaut / Brauner Zucker

Crispy duck skin / brown sugar 棕糖鸭皮

Ganze Ente / weiche Pfannkuchen / Süße Sojacreme / Gurke /

Honigmelone / Frühlingszwiebel

Whole duck / soft pancakes / sweet soy cream / cucumber / honey melon / spring onion

片皮鸭配松软蛋糕, 蜜瓜丝, 黄瓜丝, 葱丝, 鸭酱

Ananas-Minze-Salat / Kokoseis

Pineapple mint salad / coconut ice cream 薄荷菠萝配椰香冰淇淋

只想吃烤鸭? 单点北京烤鸭一套六十五欧

北京烤鸭 *Duck menu – the spicy one* 辣味版

(ab 2 Personen / vegan möglich / 45,00 Euro p.P.)^{a,e,f,k}

(min. 2 persons / vegan option available)^{a,e,f,k}

Sauer-scharfe Suppe aus Entenknochen / Tofu / Spitzkohl

Sour spicy soup from duck bones / tofu / sweetheart cabbage 酸辣上海青豆腐鸭汤

Knusprige Entenhaut / Sichuan Pfeffer Chilli brauner Zucker

Crispy duck skin / Sichuan pepper chili brown sugar 辣棕糖鸭皮

Ganze Ente / weiche Pfannkuchen / Chilipaste / grüne Chili-Streifen /

Honigmelone / Frühlingszwiebel

Whole duck / soft pancakes / chili paste / green pepper / honey melon / spring onion

片皮鸭配松软蛋糕, 蜜瓜丝, 青椒丝, 葱丝, 辣酱

Ananas-Minze-Salat / Chili / Kokoseis

Pineapple mint salad / chili / coconut ice cream 辣薄荷菠萝配椰香冰淇淋

小 *small cold plates* 菜

Kalte Edamame / chinesische 5 Gewürze / (vegan) - 5,40 Euro ^f

Cold edamame / Chinese 5 spices / (vegan) ^f 下酒菜。毛豆/五香粉 (素)

Gurke / Chiliöl / Duftessig / (vegan) – 9,00 Euro ^{a,e,f,k}

Cucumber / chili oil / rice vinegar / (vegan) ^{a,e,f,k} 清清爽爽拌黄瓜/辣椒油/山药香醋汁 (素)

Brokkoli / Sojacreme / Knoblauch / (vegan) – 9,00 Euro ^{a,f,k}

Broccoli / soy cream / garlic / (vegan) ^{a,f,k} 西兰花/素蚝油/蒜 (素)

Ananas / Minze / Zitronengras / Chili / Knoblauch / (vegan) – 10,00 Euro

Pineapple / mint / lemongrass / chili / garlic / (vegan) 傣味菠萝/薄荷/柠檬草/小米辣/蒜 (素)

经典 *Dumplings – classic* 饺子

(4 Stück / gedämpft)

(4 pieces / steamed)

(orange) Karotte / Mu'er Pilze / Ei / (vegetarisch) – 6,00 Euro ^{a,c,f,k}

(orange) Carrot / wood ear mushrooms / egg / (vegetarian) ^{a,c,f,k} (橙色) 胡萝卜/木耳/鸡蛋 (素)

(weiß) Schweinefleisch / Chinakohl – 6,00 Euro ^{a,f,k}

(white) Pork / chinese cabbage ^{a,f,k} (白色-经典必点) 猪肉/白菜

(rot) Rindfleisch / Staudensellerie – 6,00 Euro ^{a,f,k}

(red) Beef / celeriac ^{a,f,k} (红色) 牛肉/芹菜

(dunkel rot) Rindfleisch / Sichuan-Pfeffer / Chili – 6,00 Euro ^{a,e,f,k}

(dark red) Beef / Sichuan pepper / chili ^{a,e,f,k} (深红) 牛肉/花椒/辣椒

创意 *Dumplings – creative* 饺子

(4 Stück / gedämpft)

(4 pieces / steamed)

(grün) Rote Tofucreme / Spinat / Erdnusscreme / (vegan) – 6,00 Euro ^{a,e,f,k}

(green) Red tofu cream / spinach / peanut cream / (vegan) ^{a,e,f,k} (绿色) 豆腐泥/菠菜/花生酱 (素)

(rosa) Ente / Erdnuss / Feige – 6,00 Euro ^{a,e,f,k}

(pink) Duck / peanut / fig ^{a,e,f,k} (粉-甜蜜黑暗料理) 鸭子/花生/无花果

(gelb) Hähnchen / Mais / süße Chilipaste – 6,00 Euro ^{a,f,k}

(yellow) Chicken / corn / sweet chili paste ^{a,f,k} (黄色-有点辣) 鸡肉/玉米/韩国辣酱

松软奶香 *Hefeteigtasche - Bao* 脆底煎包

(3 Stück / gebraten)

(3 pieces / fried)

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Kreuzkümmel, chinesischer Paprika und Sojasprossen – 9,00 Euro

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with beef, cumin, Chinese green pepper and soy sprouts

西域风情孜然香，牛肉青椒和香而不辣的红油，绝配！

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Tomate, Frühlingszwiebel und Mozzarella – 9,00 Euro

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with beef, tomato, spring onion and Mozzarella cheese

葱香牛肉番茄芝士煎包，这么好吃的番茄味，搭配上海葱油香，保证你吃完还想吃

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit Iberico-Schweinefleisch, Trüffeln, Edamame, Kräuterseitlingen und geröstetem Sesam – 12,00 Euro

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with Iberico pork, truffles, edamame, king oyster mushrooms and roasted sesame

西班牙黑毛猪松露煎包，面基鸡腿菇，毛豆和培香黑芝麻

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit Hähnchen, grünem Berg-Pfeffer und flambierter grüner Paprika – 9,00 Euro

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with chicken, green mountain pepper and flambéed green peppe

藤椒鸡肉包，清香又刺激的椒麻香碰撞鸡肉的鲜嫩多汁

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit Entenfleisch und Chiliöl – 9,00 Euro

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with duck and chili oil

红油香辣烤鸭包，找不到第二家！

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit ‚Mapo Tofu‘ – sehr prickelnde, sehr scharfe Mapo-Sauce und frischer Tofu – 9,00 Euro (vegan)

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with ‚mapo tofu‘ – very prickly, very spicy mapo sauce and fresh tofu

麻婆豆腐包，又麻又辣，不是开玩笑的

Gebratene Hefeteigtasche mit knusprigem Sesam-Boden, gefüllt mit pikanter Aubergine und Kartoffeln- 9,00 Euro (vegan)

Fried yeast bun with crispy sesame bottom, filled with slightly spicy eggplant and potato

土豆茄子微微辣，馅料咸鲜十足的脆煎包

糯米澄面 *Glutenfreie Teigtaschen* 小虾饺

(3 Stück / gedämpft)

(3 pieces / steamed)

Tapioka-Reismehl-Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Wasserkastanien – 6,00 Euro

Tapioca rice flour dumplings, filled with prawns and water chestnuts

有点普通但是经典的马蹄小虾饺

Tapioka-Reismehl-Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Erdnuss und Koriander – 6,00 Euro

Tapioca rice flour dumplings, filled with prawns, peanuts and cilantro

香菜党遇上花生的小虾饺

Tapioka-Reismehl-Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Tomate, Frühlingszwiebel und Mozzarella – 6,00 Euro

Fried yeast bun dumplings with crispy sesame bottom, filled with beef, tomato, spring onion and Mozzarella cheese

酸酸甜甜超讨喜，葱油番茄芝士虾饺

Tapioka-Reismehl-Teigtaschen, gefüllt mit Pakchoi, Mu'er Pilzen, Karotten und Shiitake – 6,00 Euro (vegan)

Tapioca rice flour dumplings, filled with pak choy, mu'er mushrooms, carrots and shiitake

小虾饺也有素食版。青菜香菇饺，满足你！

鸭 *Chinese Style Duck* 鸭

Gebackene Ente mit gerösteter grüner Chili Sauce aus Sichuan – 28,00 Euro

Baked duck with roasted green chili sauce from Sichuan

超赞烧椒酱配脆皮烧鸭

Gebackene Ente mit einer sehr süßen, sehr prickelnden, sehr scharfen Sauce^k

Baked duck with a very sweet, very prickly, very spicthy sauce – original sichuan style

灰常甜，灰常麻，还很辣的怪味鸭，怪味胡豆也遇上知己了

- halbe Ente - 28,00 Euro / half duck / 半只鸭^h

- ganze Ente - 52,00 Euro / whole duck / 整只鸭^h

热 Big plates 菜

Knusper-Rolle / Ente / Minze / Spitzkohl / Mango-Chili-Sauce – 20,00 Euro ^{a,f,k}
Crispy roll / duck / mint / sweetheart cabbage / mango chili sauce ^{a,f,k}

大春卷吃过，有没有吃过大鸭卷？薄荷提味，芒果辣酱点睛

Mo´po Tofu / Entenfleisch / Chili / Sichuan-Pfeffer (vegan möglich)
– 23,00 Euro ^{a,f}

Ma´po Tofu / duck meat / chili / Sichuan pepper ^{a,f}

麻辣辣辣的麻婆豆腐，遇见手撕鸭

Knusprige Entenstreifen / Sichuanpfeffer / Chili / grüne Chili / Lauchzwiebeln
(vegan möglich) – 25,00 Euro ^{a,e,f,k}

Crispy duck slices / Sichuan pepper / chili / green pepper / spring onion / (vegan possible) ^{a,e,f,k}

来点重口味：麻辣香脆鸭丝（可选素）

Knusprige Entenstreifen / Erdnusscreme / Melone / Erdnüsse
(vegan möglich) – 26,00 Euro ^{a,e,f,k}

Crispy duck slices / peanut cream / melon / peanuts / (vegan possible) ^{a,e,f,k}

满满坚果党-香脆鸭丝配花生酱/蜜瓜片（可选素）

Knusprige Entenwürfel / süß-sauer tomatige Sauce / Ananas /
grüne Paprika (vegan möglich) – 26,00 Euro ^a

Crispy duck cubes / sweet sour tomato sauce / pineapple / green bell pepper / (vegan possible) ^a

话梅山楂酱，酸酸甜甜俘获你-菠萝咕咾鸭（可选素）

Geschmorter Schweinebauch / würzige Sojasauce / chinesisches
Kartoffelpüree (vegan möglich) – 27,00 Euro ^{a,f}

Pork belly / savory soy sauce / Chinese potato mash / (vegan possible) ^{a,f}

土豆泥红烧肉，拌饭高手来一份！（可选素）

Rindfleisch / Pak Choi / Frühlingszwiebelöl / hausgemachte dunkle
Sojasauce (vegan möglich) – 29,00 Euro ^{a,f}

Beef / pak choy / spring onion oil / homemade dark soy sauce / (vegan possible) ^{a,f}

超嫩小牛肉，遇见葱香小姐

Knusprige Aubergine / Sojacreme / Kreuzkümmel / Knoblauch / (vegan) –
25,00 Euro ^{a,e,f,k}

Crispy Eggplant / soy cream / cumin / garlic / (vegan) ^{a,e,f,k}

孜然辣椒，蒜蓉蚝油，香脆菊花茄子

配 *Beilagen* 菜

Pak Choi / hausgemachte Sojasauce / Frühlingszwiebelöl (vegan) – 8,00 Euro^f

Pak choy / homemade soy sauce / spring onion oil (vegan)^f

来点小配菜：清蒸葱油上海青

Schwarzer Klebreis (vegan) – 2,00 Euro

Black sticky rice (vegan)

不配一碗紫米饭？

Weiche Pfannkuchen (8 Stück, vegan) – 6,00 Euro

Soft pancakes (8 pieces, vegan)

超软小煎饼 8 张

甜 *Desserts* 点

Ananas-Minze-Salat / Kokoseis (vegan) – 9,00 Euro

Pineapple mint salad / coconut ice cream (vegan)

薄荷菠萝配椰香满满冰淇淋

Knuspriger Taro-Dumpling / Eicreme Füllung (2 Stück) – 10,00 Euro^c

Crispy taro dumpling / egg cream filling (2 pieces)^c

！必点！咸蛋黄流心蜂巢酥

Knuspriger Taro-Dumpling / Schwarze Sesamcreme Füllung (vegan 2 Stück) –

10,00 Euro^k

Crispy taro dumpling / black sesame filling (vegan, 2pieces)^k

黑芝麻党最爱！黑芝麻蜂巢酥