

Chinesische Küche – Entsprechend der Größe des Landes, den vielfältigen Landschaften und Klimazonen, haben sich in China sehr unterschiedliche, regionale Küchen ausgeprägt. Essen ist ein Stück Kultur, jede Region ist stolz auf ihre Spezialität. Den Nordosten prägen schwere, herzhaft-gerichte, ähnlich zu Mitteleuropa. Süßlich-würzige Gerichte sind typisch für Shanghai

und den Osten. Im Südwesten liebt man Schärfe: betäubend-scharf in Sichuan, sauer-scharf in Xi'an, extrem-scharf in Hunan. Das Essen Xinjiangs (Westchina) dominieren Lammspeisen und Kreuzkümmel mit Nähe zu türkischer Küche. Der Südosten um Hongkong kommt dem Klischee, dass ALLES gegessen wird, am nächsten, typisch sind dort Meeresfrüchten und Reis.

Chinese Cuisine – Corresponding to the country's vast size, it's diverse landscapes and climate zones, several different regional cuisines developed in China. Food is a part of Chinese culture, every region is proud of their respective specialty. The Northeast is famous for its heavy, hearty food, resembling middle European cuisine. Sweet and hearty food is typical for Shanghai

and the East. The Southwest is the center of spiciness: numbing spicy in Sichuan, sour spicy in Xi'an and simply extremely spicy in Hunan. The food of Xinjiang (Western China) is determined by lamb dishes and cumin, closely related to Turkish cuisine. Southeast around Hongkong gets closest to the cliché of EVERYTHING being eaten, yet seafood and rice are most typical.

BLACK CLOUDS ON THE HORIZON

Pak Choi & Mu'er Pilze mit Shanghai Style dunkler Sojasauce & Frühlingszwiebelöl (v+) – 18,90 Euro ^{a,f}

Pak choy & wood ear mushrooms with "Shanghai style" dark soy sauce & spring onion oil (v+)

Heilongjiang Wenn es eine Essenz chinesischer Küche gibt, dann sind es Sojabohnen: Basis für Tofu, Sojamilch und die mittels Fermentation gewonnene Sojasauce.

If there is an essence of Chinese cuisine, it is soybeans: they serve as basis for tofu, soy milk and soy sauce, with the latter being obtained by fermentation.

BLOOMING FIELDS OF EGGPLANT

Knusprige Auberginen-Blume mit hausgemachter Sojacreme (v+) – 20,90 Euro ^{a,f,k}

Crispy eggplant flower with homemade soy cream (v+)

Guangdong Auberginen kommen eigentlich aus Südasiens, spezifisch Indien. China ist jedoch das zweitgrößte Land im Anbau.

Eggplants are native to South Asia, especially India. Yet, China is the second biggest country with regard to cultivating eggplanting.

BEEF FELL IN LOVE WITH TOFU

Gebratenes Rindfleisch mit „verbrannter“ grüner Chili Sauce und hausgemachtem Tofu – 28,90 Euro ^k

Fried beef with "burnt" green chili sauce and homemade tofu

Chongqing Während in Europa Rinderfilet als qualitativ bestes Fleisch betrachtet wird, liebt man in China kurzgebratenes Rind. Je dünner und zarter es zubereitet wird, als desto fähiger gilt der Koch.

While beef fillet is considered to be the best quality meat in Europe, people in China love short-roasted beef. The thinner and more tender it is prepared, the more skilled the chef is considered to be.

PASSIONFRUIT OCEAN IN SIGHT

Filetierter ganzer Wolfsbarsch in Passionsfrucht-Brühe (Spezialität der Dai-Minderheit) – 29,90 Euro

Whole filleted sea bass in passion fruit broth (specialty of the Dai minority)

Yunnan In China ist der Verzehr von Fisch im ganzen üblich und gilt als Zeichen des Glücks. So kommen auch zum Neujahrsfest ganzer Fisch (oder auch ganzes Hähnchen) auf den Tisch: das alte Jahr wird so gut beendet (symbolisch: der Schwanz) und das neue gut gestartet (Kopf). In China, fish is usually eaten whole, which is considered a sign of good luck. Whole fish (or whole chicken) are also served at the New Year celebrations: the old year ends well (symbolically: the tail) and the new year starts well (the head).



SPICED UP FISH

Sehr zart blanchierter Fisch mit „verbrannter“ grüner Chili Sauce – 30,90 Euro ^{a,d,f,k}

Very tender blanched fish with "burnt" green chili sauce

Sichuan Die bei dieser Speise verwendete Chilisaucen ist eine Spezialität aus der Region Sichuan, die aus gerösteten grünen Chili und Frühlingszwiebeln hergestellt wird. Dabei werden die verbrannten Stellen entfernt und es bleibt ein einzigartiges Röstaroma erhalten. Verfeinert wird die Sauce durch Shiitake-Pilze, die einen kräftigen Umami-Geschmack beitragen.

The chili sauce used in this dish is a specialty from the Sichuan region, made from roasted green chilies and spring onions. The burnt parts are removed and a unique roasted aroma is retained. The sauce is also refined with shiitake mushrooms that contribute a rich umami flavor.

FOR YOUR SWEET TOOTH

VIOLET WONDER

Knusprige Kugeln mit Tarocreame, gefüllt mit schwarzer Sesamcreme oder Eicreme (v+/v) – 10,90 Euro ^{a,f,k}

Crispy balls of taro cream filled w/ black sesame cream or egg cream (v+/v)

FULL MOON

Mondkuchen-Gebäck mit Mürbeteig und Sichuanpfeffer-Sesam-Füllung (v+) – 12,90 Euro ^{a,f}

Short pastry mooncake, filled w/ Sichuan pepper & sesame (v+)

WINTER COMING EARLY THIS YEAR

Eiweiß-Schneekugel mit Taro, Schwarzem Klebreis & Azuki-Bohnen-Paste (v) – 21,90 Euro ^{a,f,k}

Egg white snow ball with taro, black sticky rice and azuki bean paste (v)

TRAVEL TIPP FOR BEACH VACATION

Lauwarmer, schwarzer Klebreis mit hausgemachtem Kokoseis (v+) – 10,90 Euro ^{a,f,k}

Lukewarm black sticky rice w/ homemade coconut ice cream(v)

SOME SOUVENIRS TO BRING HOME

Hausgemachte „verbrannte“ grüne Chili Sauce - 10,90 Euro / Glas - Homemade "burnt" green chili sauce per glas

Hausgemachtes Chili-Öl „No More Chili“ aus unserem Dortmunder Restaurant „No More Rice“ – 10,90 Euro / Glas - Homemade chili oil "No More Chili" from our Dortmund restaurant "No More Rice" per bottle

Hauseigener Gin mit Kardamom, Kaffirlimettenblättern, & Sichuanpfeffer – 18,90 Euro / Flasche

Homemade gin with cardamom, kaffir lime leaves, Sichuan pepper per bottle

THE GREEN LIGHT DISTRICT DAILY NEWS

THE EXPERIENCE: REPORTS FROM A SPECIAL CULINARY JOURNEY THROUGH CHINA

Tasting Menü 'The Experience' um kulinarisch China zu durchreisen, Abenteuer zu erleben und zu genießen – 89,00 Euro p.P.

Tasting menu 'The Experience' to discover China from a culinary perspective, go on adventures and most of all enjoy

Dusaierduofu Dieses Menü ist unsere Empfehlung für alle, die uns das erste Mal besuchen und unser Essen in all seinen Facetten erleben möchten. Die Speisen sind ungewöhnlich, es gibt Dinge zu probieren, die selten auf einer Speisekarte in Deutschland zu finden sind. Dieses Menü ist Beweis für die Vielfalt der chinesischen Küche.

Dieses Menü ist ...exceptional!

(vegetarische Option verfügbar)

Dusaierduofu This tasting menu is our recommendation for those, who visit our restaurant for the first time and want to experience our food in all its facets. The dishes are unusual; there are things to try here, which can rarely be found on a menu in Germany. This tasting menu is proof for the variety of Chinese cuisine.

This tasting menu is...exceptional.

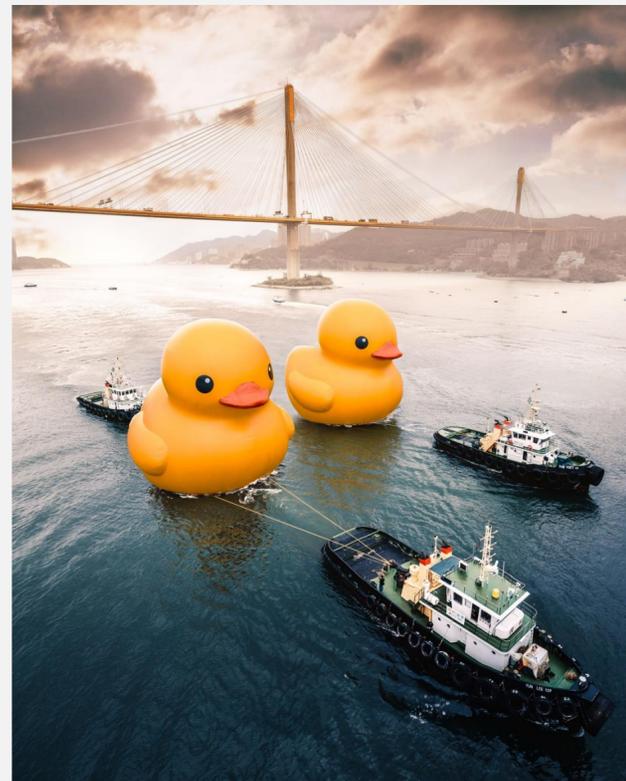
(vegetarian option available)



MAIDEN FLIGHT COMPLETED SUCCESSFULLY, BEIJING DUCKS LANDS IN DUSSELDORF

Unser Original-Peking-Ente im Menü – vegane und glutenfreie Option verfügbar – 59,00 Euro p.P. (ab 2 Personen)

Our original Beijing duck menu – vegan and glutenfree option available (min. 2 persons)



Peking Das Rezept für die Peking-Ente ist an sich sehr einfach. Aber die Zubereitung dauert fast 3 Tage. Zuerst wird die Ente mit heißem Wasser übergossen und mit Zucker, Salz, 5 Gewürzen gewürzt. Danach wird die Ente 2 Tage zum Trocknen aufgehängt. Jeden Tag wird sie mit einer Mischung aus Honig, Wasser und Essig eingestrichen. Danach wird die Ente im Ofen bei offener Tür gebacken. Peking-Ente ist klar zu erkennen anhand der knusprigen, glänzenden Haut.

Trink aus | Cremige, mit Entenknochen gekochte Suppe | Tofu | Shanghai Pak Choi

Haut & Zucker | Ein knuspriger Streifen Entenhaut | Brauner Zucker

Die Ente | Ganze Ente, am Tisch aufgeschnitten | Weiche Pfannkuchen | Süße Sojacreme | Gurke, Honigmelone und Frühlingszwiebel

Nichts bleibt übrig | Frische Nudeln | Frühlingszwiebel-Enten-Öl | Sojasauce

Das Ende | Flambierte Ananas | Kokoseis

Option: Jiaozi | Teigtaschen gefüllt mit Enten, Erdnüssen und Feigen | +8 Euro

Beijing The recipe of Beijing duck is actually quite simple. But it takes almost three days to prepare. First, the duck is poured with hot water and then seasoned with 5 spices, salt and sugar. After that, the duck is hung to dry for two days. Every day it is brushed several times with a mixture of honey, water and vinegar. After that comes the baking phase. The duck is baked in the oven, with the door open. Beijing duck can be clearly distinguished by its crispy, elegant and shiny skin.

Drink up | Creamy soup cooked with duck bones | Tofu | Shanghai pak choy

Skin & sugar | One slice of crispy duck skin | Brown sugar

The duck | Whole duck sliced at your table | Soft pancakes | Sweet soy cream | Cucumber, melon and spring onion

Nothing left | Fresh noodles | Spring onion duck oil | soy sauce

The end | Flambé pineapple | Coconut ice cream

Option: Jiaozi | Dumplings filled with duck, peanuts and fig | +8 Euro

Leseanleitung:
 1) Jeder „Artikel“ ist eine Speise.
 2) Die Speisen sind vollständig in den Unter-Überschriften der Artikel beschrieben.
 3) Die Überschriften sollen Interesse wecken, die „Artikel“-Texte bieten Zusatz-Informationen zu Speisen, Zutaten u. Gartechneiken.

4) Wie in der chinesischen Küche üblich, unterscheiden wir nicht zwischen Haupt- und Vorspeisen. Es sollte kreuz und quer, nach Lust und Laune bestellt werden. Alle Speisen sind zum Teilen gedacht und kommen sobald sie in der Küche fertig werden (nicht gleichzeitig).

Reader's manual:
 1) Each "article" is one dish.
 2) Dishes are fully described in the subtitles of the articles.
 3) Headers are supposed to spark interest, whereas the text of each article provides additional information on dishes, ingredients or cooking techniques.

4) As it is typical for Chinese cuisine, we do not distinguish between starters and mains. You should order the food all across the menu, just as you like. All dishes are supposed to be shared and come from the kitchen as soon as they are ready (not at the same time).

GREEN WAVE

Gurkensalat mit Duftessig-Sesamöl-Dressing, geröstetem Sesam, mit Ingwer eingelegter Lotuswurzel – 13,90 Euro a,f,k
Cucumber salad with rice vinegar sesame oil dressing, roasted sesame & ginger pickled lotus root slices

Shanxi Duftessig ist ein spezieller, chinesischer Essig, der durch Fermentation aus Klebreis und Weizenkleie gewonnen wird. Er zeichnet sich aus durch seine dunkle Farbe, die an Sojasauce erinnert und seinen besonderen, namensgebenden Duft. *Rice vinegar is a special type of Chinese vinegar, that is obtained by fermenting sticky rice and wheat bran. It is characterized by its dark color resembling soy sauce & its name-giving fragrance.*

CABBAGE SENSES YINYANG

Chinakohl mit schwarzem Sesam-Dressing, Gojibeeren & karamellisierten Walnüssen (v+) – 14,90 Euro a,f,k
China cabbage with black sesame dressing, goji berries & caramelized walnuts (v+)

Ningxia Gojibeeren sind kleine, rote Beeren, die ursprünglich in China und der Mongolei vorkommen. Sie enthalten viele Vitamine und sind deshalb seit Jahrhunderten Bestandteil chinesischer Medizin. *Goji berries are small red berries, that originally come from China and Mongolia. They contain several vitamins and therefore have been an integral part of Chinese medicine for centuries.*

WORLD IN SHOCK: CRISPY SALAD

Knusprige Kartoffelstreifen, Friséesalat, Erdnüsse mit leicht süßem, leicht säuerlichem Dressing (v+) – 15,90 Euro k
Crispy potato slices, frisee, peanuts, slightly sweet & sour dressing

Dongbei Das Erlernen der perfekten Schneidetechnik ist ein wichtiger Bestandteil jeder Kochausbildung in China. Ein wichtiger Test dabei ist, ob jemand die Kartoffelstreifen so dünn schneiden kann, dass sie sich mit einer Nadel auffädeln lassen.

Learning the perfect cutting technique is a key element of every cooking class in China. An important test is whether the candidate can cut potato strips so thinly that they can be threaded with a needle.

TROUBELING REPORTS FROM YUNAN ABOUT STICKY RICE

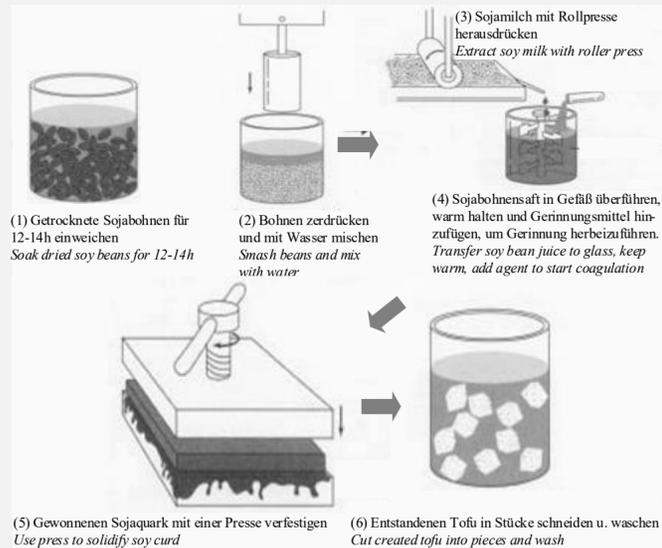
Klebreisbällchen mit süßer, schwarzer Sesam-Füllung, dazu eingelegter Senfkohl, Wasserkastanien (v+) – 19,90 Euro a,e,f,k,j
Sticky rice balls filled with sweet black sesame paste, accompanied by pickled mustard greens, water chestnut & peanuts (v+)

Yunnan Zu jedem chinesischen Feiertag gibt es eine passende Speise, Klebreisbällchen sind die Spezialität zum Laternenfest.

Every Chinese festival has its own food, that has to be eaten on that occasion. Sticky rice balls are consumed during lantern festival.

MINT BEATS MASTER GONG'S TOFU

Kalte, dünne Rindfleischstücke & Tofuwürfel in Minzblättern mit hausgemachter Sojasauce & Chiliöl (v+ möglich) – 19,90 Euro a,f,k
Cold thinly sliced beef & tofu cubes, wrapped in mint leaves with homemade soy sauce and chili oil (v+ possible)



1000 YEARS AND MORE

Kaltes Tofu mit 1000jährigem Ei & gerösteten Chili – 15,90 Euro a,f
Cold tofu with 1000 year egg and roasted chili

Hubei 1000 jährige Eier werden über Wochen bis Monate in einer Mischung aus Kalk, Asche, Salz, Tee und weiteren Zutaten eingelegt.

1000 years – despite their name – are preserved for weeks to months with a mix of chalk, ash, salt, tea and other ingredients.

CHICKEN FEELS A BIT HOT

Kalter, süß-scharfer Hähnchensalat mit Sichuan-Chiliöl – 15,90 Euro a,f,k
Cold sweet & spicy chicked salad with Sichuan chili oil

Chongqing Chili-Öl erscheint an sich so simpel, beinhaltet aber eine Vielzahl von Gewürzen, wie z.B. Nelken oder Sternanis, die das besondere Aroma erzeugen. *Chili oil seems so simple, yet contains so many spices that create its special flavor.*

IN THE WOODS

Knusprige Enoki-Pilze mit Sesam-Chili-BBQ-Gewürz (v+) – 17,90 Euro a,f,k
Crispy enoki mushroom with sesame chili BBQ spices

Changchun Enoki-Pilze sind eine ostasiatische Speisepilzsorte, die durch ihre extrem dünne, lange Form auffallen.

Enoki mushrooms are a type of East Asian edible mushroom that are characterized by their extremely thin and long form.

REFRESHING SCALLOP

Gedämpfte Jakobsmuschel auf Glasnudeln mit Miso-Chili-Sauce & frischer Limette – 24,90 Euro / 3 Stücke a,f,n,k + 7,90 Euro / Stück
Steamed scallops on vermicelli with miso-chili sauce & lime

GOLDEN SCALLOP

Gedämpfte Jakobsmuschel auf Glasnudeln mit 36 Monate gereiftem Yunnan-Schinken & cremiger Goldkürbis-Brühe – 24,90 Euro / 3 Stücke n + 7,90 Euro / Stück
Steamed scallops on vermicelli with 36 month aged Yunnan ham and golden pumpkin broth

Yunan In Europa gilt Schinken aus Spanien oder Italien als besonders gut, während sich in China Schinken aus Yunnan einen Namen gemacht hat.

In Europe ham from Spain and Italy is well-known, whereas in China Yunan serves the finest ham.

VIENNA IS NO COMPETITION

Filet vom Simmentaler Edelweißkalb in Knusper-Panade mit süßer Zitrus-Sauce, chinesische Kräuter (v+ möglich) – 24,90 Euro a,f,k
Simmental veal in crispy breading w/ sweet citrus sauce (v+ possible)

Harbin Dieses Gericht mit dem Namen „Guo Bao Rou“ geht zurück auf den Koch Xingwen Zheng, der die Speise für seine russische Frau erfand. Diese mochte die herzhaften Speisen Nordostchinas nicht, liebte jedoch Süße, wie in diesem Gericht.

This dish with the name „guo bao rou“ was originally created by chef Xingwen Zheng, who invented the dish for his Russian wife. She did not like the heavy savory food of Northeast China, but loved sweetness, which is reflect by this dish.

ALL HISTORY

Knuspriges Fladenbrot mit 20h & 24 Gewürzen geschmortem Iberico – 19,90 Euro a,f,k
Crispy flatbread w/ Iberico pork, braised w/ 24 spices for 20h

Xi'an Der älteste Burger der Welt stammt aus der historischen Hauptstadt Chinas und wird „rou jia mo“ genannt. Das Wichtigste dabei ist die über viele Jahre gekochte Brühe für das 20h geschmorte Fleisch. *“Rou jia mo” from China’s old capital is known as the world’s oldest burger. Its core is the broth that is cooked for several years and used for braising the meat.*

RISING FROM THE MARSH

Gebratener Wasserspinat mit Tomaten & Bird's Eye Chili (scharf!) – 20,90 Euro
Fried morning glory with tomatoes and bird's eye chili (spicy!)

Guangxi Bei Wasserspinat handelt es sich um ein knackiges, aber zartes, asiatisches Blattgemüse mit langen Stängeln.

Morning glory is a crisp, yet tender Asian leafy green with long stem that has a mild and slightly earthy taste.

GRASING ON A FIELD OF MINT

Scharf gebratenes Rindfleisch mit Minze, Lauch & Sichuan-Chiliflocken – 26,90 Euro k
Spicy stir-fried beef with mints, leek and Sichuan chili flakes

Yunan Speisen aus dieser an Vietnam grenzenden Region erinnern an Südostasien mit frischen Kräutern, Chili und Fruchtigkeit.

Food from this region close to Vietnam resembles Southeast Asian cuisine with fresh herbs, chili & fruits.

POURED OUT

Rinderfilet & hausgemachter Tofu mit heißem Chiliöl & Knoblauch (v+ möglich) – 26,90 Euro a,f (v+: 16,90 Euro)
Beef tenderloin & homemade tofu with hot chili oil & garlic (v+ possible)

Xi'an Bei der Zubereitungsart des „you po“ geht es darum heißes Öl über eine Mischung aus Chilipulver und Knoblauch zu gießen, um so die Aromen freizusetzen.

For the preparation method “you po” sizzling oil is poured over chili powder and garlic to release the flavors.

FOREIGN DUCK

Ente im Sichuan Style, sehr süß, sehr prickelnd, sehr scharf, halb oder ganz, mit Knochen – 32,00/59,00 Euro a,f
“Sichuan Style” duck, very sweet, very prickly, very spicy, half or whole, with bones

Chongqing Anders als man denken mag, ist Sichuan-Köche nicht nur scharf, sondern immer eine Kombination verschiedener Aromen.

Contrary to what one might think, Sichuan cuisine is not just spicy, but always a combination of flavors.

BE A CHICKEN

(sehr scharf!) Geschmorte Hähnchenstücke mit Kartoffeln, Zitronengras & Bird's Eye Chili – 26,90 Euro a,f
(very spicy!) Braised chicken cubes with lemon-grass, potatoes & bird's eye chili

Kunming Dieses Gericht ähnelt in der Zubereitung französischem Confit, einer uralten Art, Fleisch mit Salz und Fett haltbar zu machen.

Preparation of this dish is similar to that of French confit, which is a very old technique of preserving meat using salt and fat.

BOAT LAUNCHED

22 Stunden geschmorte Rindersuppe mit hausgemachten Tofustreifen, Glasnudeln, zartem Rindfleisch & frischem Koriander – 12,90 Euro/person
22 hours slow cooked beef broth with homemade tofu strips, vermicelli, tender beef, cilantro

Lanzhou Suppen sind, wie in vielen Ländern, integraler Bestandteil der Küche. Interessanterweise spricht man aber im Chinesischen aber nicht davon Suppe zu essen, sondern zu trinken.

Soups are an integral part of Chinese cuisine, just as in many other countries. Interestingly, Chinese refer to consuming soup as “drinking” soup.

LONG LIVE THE NOODLE

Frische, hausgemachte Nudeln im Shanghai Style mit dunkler Sojasauce, Frühlingszwiebelöl, Pak Choi und Riesengarnelen (v+ möglich) – 26,90 Euro a,f
Fresh, home made noodles “Shanghai style” with dark soy sauce, spring onion oil, pak choy & king prawns (v+ possible)

Shanghai Shanghai Style zeichnet sich aus durch dunkelbraune Sojasauce und karamellisierten Zucker. In China sagt man Shanghaier Köche hätten stets die Sojasaucen-Flasche in der linken und Zucker in der rechten Hand.

Shanghai style is determined by dark brown soy sauce and caramelized sugar. In China, it is said that Shanghainese chefs always hold a soy sauce bottle in their left and sugar in their right hand.

POT EXPLODED

Saisonale Spieße, zur Wahl: Tofu, Gemüse, Fleisch, zum Dippen in prickelnde Sichuanpfeffer-Brühe oder duftende Chili-Brühe (lauwarm) – 29,90 Euro k

Seasonal skewers, choice of tofu, veggies, meat, to dip into prickly Sichuan pepper or fragrant chili broth (lukewarm)

Leshan Ursprünglich wird die Brühe kalt serviert, wodurch die Schärfe gemildert wird. Durch das Dippen handelt es sich um eine Speise mit „Mitmach“-Faktor.

Originally the broth is served cold to soften the spiciness. Dipping makes this dish quite hands-on.



QUEEN PRAWN

Riesengarnelen mit süß-saurer Pflaumen-Tomaten-Sauce, frischer Ananas & Paprika (v+ möglich) – 31,90 Euro a,f
King prawns w/ sweet sour plum tomato sauce, fresh pineapple and pepper (v+ possible)

Guangzhou Bei Ketchup denkt man direkt an amerikanische Küche. Jedoch hat er seine Ursprünge in China, wie dieses Gericht beweist.

When thinking about ketchup, we usually think of the US. Yet, the sauce originates from China as this dish proves.

FINDING TRUE BEEF IN CRUMBLE DISGUISE

Knusprige Rindfleischwürfel mit Wasserkastanien & Erdnuss-Chili-Crumble – 24,90 Euro a,e,f,k

Crispy beef cubes with water chestnuts & peanut chili crumble

Sichuan Wasserkastanien sind die knolligen Sprossen einer Wasserpflanze, die in Asien angebaut wird. Entfernt man die braune, papierartige Schale kommt das weiße Innere zum Vorschein mit leicht süßem, nussigem Geschmack. *Water chestnuts are the tuberous shoots of an aquatic plant that is cultivated mainly in Asian countries such as China or Thailand. Once having removed their brown papery skin, the white interior can be found, which tastes slightly sweet and nutty.*