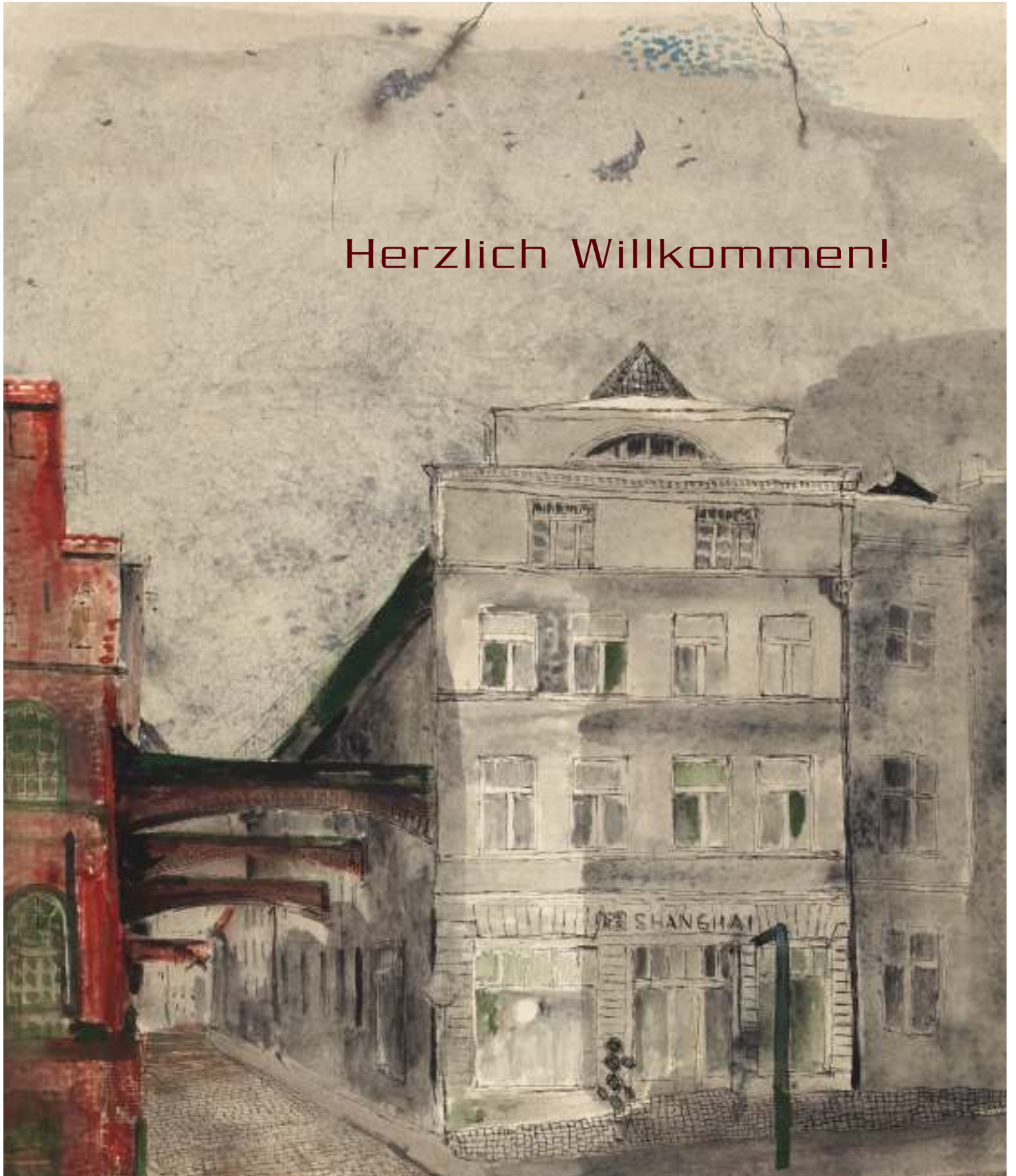


Herzlich Willkommen!



上海 SHANGHAI

Herzlich Willkommen im Restaurant Shanghai!

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserer abwechslungsreichen und reichhaltigen Speisekarte für die chinesische Küche begeistern können: Alle unsere Speisen werden aus frischen und besten Zutaten mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet. Unser Küchenchef, Yuming Yin, kombiniert seine Liebe zur traditionellen chinesischen Kochkunst mit interessanten Details, die er in den Küchen angesehener Pariser Restaurants kennengelernt hat. Wir sind uns sicher, dass Sie in der Vielfalt des Angebots genau die Speisen finden werden, die Ihnen besonders munden. Sie können uns natürlich auch nach einer aktuellen Menü-Empfehlung fragen – die Familie Yin berät Sie gern!

Der Freund vermag
eine Wüste in
ein Paradies zu
verwandeln

Blick zurück und Blick nach vorn:

Vor 40 Jahren eröffnete Familie Yin das erste Chinesische Restaurant in Lübeck. Das war im Jahr 1966 und die Lübecker Bürger standen wortwörtlich Schlange, um unsere handgemachten Frühlingsrollen oder das delikate Entenmenü nach süß-saurer Peking-Art zu genießen. Diese Speisen nach eigenen Familienrezepten finden Sie selbstverständlich auch heute wieder auf

Die Hand, die Rosen schenkt,
duftet stets ein wenig.
Ein Wort, das von Herzen
kommt, wärmt Dich drei
Winter lang.

der Speisekarte unseres neu eröffneten Restaurants Shanghai. Denn nach wie vor fühlen wir uns unserer Familientradition verpflichtet. Auch wenn wir sie in neu gestalteten

Räumen und mit ambitionierter Speisekarte zeitgemäß interpretieren. Lassen Sie sich also überraschen von einer Speisenvielfalt, die chinesische Kochtradition anreichert mit 40 Jahren Erfahrung.

Liebe Weinfreunde,

was wäre eine wohlschmeckende Mahlzeit
ohne ein gutes Glas Wein?

Nicht nur bei den Speisen legen wir größten Wert auf die Qualität der Zutaten. Durch die enge Kooperation mit dem renommierten Lübecker Weinhandelshaus von Melle (laut der Fachzeitschrift „Gourmet“ einer der besten Fachhändler Deutschlands) und renommierten deutschen Winzer, können wir Ihnen eine interessante Palette vom ehrlichen Schoppenwein bis zu sehr anspruchsvollen Gewächsen zu einem sehr guten Preis-Genussverhältnis anbieten.

Aperitif

110.	Wisdom Sherry Fino oder Amontillado	5cl	3,50
112.	Martini Wermut	5cl	3,00
113.	Campari	5cl	3,50
114.	Pflaumenwein kalt oder warm	5cl	2,80
115.	Sake	5cl	3,00
116.	Chinesischer Reiswein	5cl	3,00
117.	Aperol Sprizz	0,2l	5,50
118.	Ziegler Gin Tonic mit Hibiskus	0,2l	8,50

Schaumwein

0,1 0,2

120. Perlwein Rosé, Villa Teresa, Venetien, Bio- Wein

Der Rosé aus 100% Raboso wird aus biologischen Trauben aus der Region Veneto hergestellt.

Er hat eine leuchtende Farbe und feine Säure, im Geschmack angenehme Noten von Erdbeere und Veilchen.

3,90

Roséwein

125. Rosé d´une Nuit, trocken,
Weingut Peth- Wetz, Rheinhessen

Rudolf Knoll meint dazu:

Eine spannende, schon von der Namensgebung her nicht alltägliche, lachfarbene Portugieser-Version, die deutlich macht, was in dieser häufig unterschätzten Sorte alles stecken kann. Im Duft treiben Johannisbeere, etwas Quitte und ein Hauch Mandeln ein animierendes, abwechslungsreiches Spiel, das die Nase angenehm kitzelt.

2,90 5,60

Weitere Flaschenweine in unserer separaten Weinkarte

Alle Preise dieser Karte sind in Euro inklusive 19 % MwSt. ausgewiesen.

Weißweine im Ausschank

0,1

0,2

131. Grauer Burgunder, trocken, Peth- Wetz, Rheinhessen

Der Weißweinklassiker für viele Gelegenheiten. Klassisch ausgebaut begeistert dieser Wein mit einer kristallklaren Frucht, mit würzigen Noten, aber auch Birne und Quitte mit einem Hauch Exotik sind vertreten. Am Gaumen wunderbar ausbalanciert mit einer feingliedrigen, gut in den Wein eingebundenen Säure.

3,30

6,40

132. Sauvignon Blanc, trocken, Peth- Wetz, Rheinhessen

Das grazile und klare Bouquet des "Sauvignon Blanc" mit Aromen von Ananas und Melonen entfaltet sich mit einem zarten Schmelz und saftiger Textur. Die feine Mineralik und eine dezente Säure runden den langen Abgang harmonisch ab.

3,20

6,20

134. Weißer Burgunder, trocken, Korell, Nahe

Ein feingliedriger und gleichzeitig lebhafter Burgunder mit ausgewogener Süße – Säure Balance. In der Nase blumig, feiner Duft von gelben Früchten wie Birne und Weinbergpfirsich.

3,30

6,50

135. Riesling, fruchtig, Korell, Nahe

Ein saftiger, kerniger Riesling, unverkennbar seine lebhafteste, frische Rieslingart. Die Nase weckt Erinnerungen an etwas Apfel und Minze. Am Gaumen recht lebhaft und temperamentvoll mit stilvollem Körper. Besonders gut kombinierbar ist dieser Riesling mit pikanten Speisen.

3,00

5,80

Rotweine im Ausschank	0,1	0,2
140. Merino, trocken, Alexandre Relvas, Alentejo, Portugal		
Das Alentejo liegt östlich von Lissabon und zählt mit seiner hügeligen und dünn besiedelten Landschaft zu den schönsten Regionen in Portugal. Nach zahlreichen Verkostungen haben wir uns für diesen wunderbar samtigen und beerenfruchtigen Rotwein entschieden, der aus den lokalen Rebsorten Trincadeira, Aragones und Alicante Bouschet komponiert wurde.		
	2,90	5,60
141. Vina Bujanda Crianza, trocken, Vina Bujanda, Rioja		
Dichtes Purpurrot, feines Bouquet nach dunklen Beeren, Vanille, mit Nuancen von Brombeere, Zedernholz und balsamische Noten. Am Gaumen eine sehr feine Reife zeigend und doch frisch, mit einer wundervollen Kombination aus Noblesse und Kraft. Der kräuterwürzige Nachhall ist verwoben mit feinen Holznoten.		
	3,20	6,20
142. Lübecker Rotspon, halbtrocken, Vin de Pays des Côtes Catalanes, Südfrankreich		
Leichter, halbtrockener Rotspon aus dem französischen Teil Kataloniens, der traditionell in Lübeck gelagert und abgefüllt wurde.		
	3,00	5,80
143. Shiraz-Bonarda, trocken Bodegas Callia, San Juan, Argentinien		
Ein opulenter, tiefdunkler Rotwein, der durch eine schöne Fruchtfülle und Reife besticht, harmonisiert besonders zu deftigen und pikanten Speisen und begeistert.		
	3,00	5,80

Softdrinks

301.	Vöslauer still	0.25	2.60
302.	Vöslauer still	0.75	6.50
303.	Vöslauer prickelnd	0.25	2.60
304.	Vöslauer prickelnd	0.75	6.50
307.	Coca-Cola	0.2	2.60
308.	Coca-Cola Light/Zero	0.2	2.60
309.	Sprite	0.2	2.60
310.	Fanta	0.2	2.60
311.	Spezi	0.3	3.30
312.	Spezi	0.4	3.90
313.	Fever Tree Tonic mediterranean	0.2	3.20
314.	Thomas Henry spicy Ginger	0.2	3.00

Fruchtsaft, Nektar und Fruchtsaftgetränk von Klindworth

320.	Apfel Direktsaft	0.2	2.60
321.	Banane	0.2	2.60
322.	Tomaten Direktsaft	0.2	2.60
323.	Orangensaft	0.2	2.60
324.	Schwarze Johannisbeere	0.2	2.60
325.	Kirsch	0.2	2.60
326.	Maracuja	0.2	2.60
327.	Alle Säfte auch als Schorle	0.4	3.90
328.	Alle Säfte auch als Schorle	0.3	3.30
329.	KiBa	0.4	4.20

Bier vom Fass

331.	Beck's	0.3	3.30
332.	Staropramen	0.3	3.30

Flaschenbier und Biermischgetränk

337.	Alster	0.3	3.30
338.	Beck's Gold	0.3	3.30
339.	Beck's Alkoholfrei	0.3	3.30
340.	Franziskaner Weizenbier hell	0.5	4.20
341.	Franziskaner Weizenbier dunkel	0.5	4.20
342.	Franziskaner Weizenbier alkoholfrei	0.5	4.20
343.	Tsing Tao Bier	0.33	3.40
344.	Malzbier	0.33	3.00

Heißgetränk

350.	Espresso einfach	1.80	doppelt	2.80
352.	Kaffee			2.00
353.	Cappucino			2.50
354.	Latte Macchiato			3.20
355.	Jasmin Tee im Kännchen			3.30
356.	Grüner Tee im Kännchen			3.30
357.	Weitere Teesorten auf Anfrage			

Aquavit/Klare

501. Absolut Wodka	2cl	2,80
502. Jubiläum Aquavit	2cl	2,80
503. Linie Aquavit	2cl	3,00
504. Malteser	2cl	2,60

Liköre

510. Fernet Branca/Menta	2cl	2,40
511. Averna	2cl	2,40
512. Ramazotti	2cl	2,40
513. Cointreau	2cl	2,80

Brennerei Ziegler

521. Obstbrand aus Äpfel und Birnen	2cl	3,80
523. Waldhimbeergeist	2cl	4,50
524. Mirabellenbrand	2cl	4,90
525. Williams Birnenbrand	2cl	4,90
526. Alte Zwetschge	2cl	3,80
527. Nr. 1 Wildkirschbrand	2cl	12,80

Chinesischer Digestif

531. Mou Tai	2cl	9,00
532. Bambusschnaps	2cl	3,20
533. Kao Liang (Reisschnaps)	2cl	3,20
534. Mei Ku Liu (Rosenlikör)	2cl	3,20
535. Wu Chia Pi (Kräuterlikör)	2cl	3,20

Whisky

542. Jack Daniel's	4cl	4,20
543. Royal Lochnagar, 12 Jahre	4cl	6,00
544. Chivas Regal, 12 Jahre	4cl	5,80
545. Ziegler Aureum Chestnut	4cl	6,80

Weinbrand/Cognac

553. Asbach Uralt	2cl	2,50
554. Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,50
555. Remy Martin X.O.	2cl	10,50

Vorspeisen

**Vorspeisen werden in China auch Herzwärmer genannt.
Wenn Sie die leckeren Appetitmacher probieren
werden Sie verstehen, warum.**

- 1. Feng Wie Xia**
Garnelen, in knuspriger Panko- Panade
serviert mit süßer Chili Sauce. 7,80

- 2. Chun Juan**
Knusprige Frühlingsrolle aus unserem
leckeren hausgemachten Teig
gefüllt mit gebratenem Gemüse und Hackfleisch.
Auf Wunsch auch vegetarisch. 4,90

- 3. Xiao Chun Juan**
Kleine Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Hackfleisch,
Morcheln, Karotten und Sojabohnen.
Umwickelt im knackigen Salat und beigereicherter
Vinaigrette versteht sich der Ausdruck „Frühlingsrolle“. 4,90

- 4. Si Chuan La Bai Tzai**
Knackig eingelegter Kohlsalat in einem pikanten
Vinaigrette mit süßer Note – (auch ideal als Beilage). 3,50
Mit fein geschnittenen Rindfleisch + 2,20

- 5. Zha Xia Qui**
Knusprige Garnelenbällchen im grünem Reismantel
begleitet mit pikanten Ananas-Chili-Salat. 6,20

- 6. Zha Hun Tun**
Gebackene Wang-Tang, unsere handgemachten
Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und mit
süß-saurer Sauce serviert. 5,40

- 7. Bei Jing Ya**
Dünn geschnittenes Entenbrustfilet nach Pekingener Art
knusprig gebraten. Serviert mit chinesischen Pfannkuchen
zum einrollen der Ente, den fein geschnittenen
Frühlingszwiebeln und der Hoisin Sauce. 6,80

- 8. Zha Pei Gu**
Rippchen vom Schwein in einer leichten Panaden
serviert mit warmen Spitzkohlsalat. 5,60

- 9. Shang Hai Zheng Jiao 4 Stück**
Jao Zi, unsere hausgemachten,
original chinesischen dampfgegarten Teigtaschen,
gefüllt mit Schweinefleisch oder auch vegetarisch.
die sollten Sie unbedingt mal probieren! 5,50

- 10. Vorspeisenvariationen**
Lassen Sie sich überraschen! Für zwei Personen. 15,00

Suppen

In China werden Suppen meist als Abschluss der Mahlzeit gereicht, damit wirklich niemand hungrig den Tisch des Gastgebers verlässt!

- 11. Shang Hai Tang**
Suppe á la Shanghai ist eine Spezialität unseres Hauses – mit Garnelen, Jakobsmuschel, Glasnudeln, Chinakohl und Koriander in einer hausgemachten Bouillon. 5,80

- 12. Suan La Tang**
Pikante Pekingsuppe mit Ei und Hühnerfleisch, dazu Morcheln, Champignons, Bambus, Glasnudeln in einer hausgemachten Bouillon verfeinert mit aromatischem Sesam Öl. 4,20

- 13. Shang Hai Hun Tun Tang**
Wan-Tan Suppe á la Shanghai, handgemachte würzige Teigtaschen, mit einer Krabben- und Schweinefleischfarce und Koriander in einer herzhaften Bouillon. 5,20

Meeresfrüchte

Besonders in den Küstenregionen Chinas bereichern die vielfältigen Früchte des Meeres den täglichen Speisezettel.

- 21. Gan Shao Ming Xia**
Gebratene Garnelen Si-Chuang Art, in einer pikanten süß-sauren Sauce mit Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit Shao Xing Reiswein und Ma Jo. 20,50

- 22. Shuang Dong Da Xia**
Gebratene Garnelen mit knackigem Bambus und chinesischen Pilzen. 20,50

- 23. Gan Bei Da Xia**
Jakobsmuscheln und Garnelen mit frischem Sellerie. Abgeschmeckt mit Shao Xing Reiswein. 22,50

Ente

Das zarte, fleischige Geflügel gehört in die klassische chinesische Küche wie Sojasauce oder Ketchup, der übrigens eine chinesische Erfindung ist!

- | | | |
|------------|---|-------|
| 31. | Sha Guo Ya
Ente geschmort im Steinguttopf,
in einem feinen Sud aus Bambussprossen,
Brokkoli und frischen Austernpilze. | 15,40 |
| 32. | Su Cai Ya
Kross geröstete Ente auf knackigem Gemüsebett aus
Bambus, Champignons, Karotten, Brokkoli,
Spitzkohl und Zuckererbsen –
der Klassiker aus der chinesischen Küche! | 15,90 |
| 33. | Ba Bao Ya
Kross geröstete Entenbrust auf eine variationsreichen
Komposition aus Geflügel, chinesische Pilze, Bambus
Krabben und Brokkoli | 17,40 |
| 34. | Xiang Su Ya
Kross geröstete Ente, je nach Wunsch mit
pikanter Sauce mit Gemüse
oder süß-saurer Sauce, deren feines Aroma durch
Ananas, milden Essig und Zitronenschale entsteht. | 17,40 |
| 35. | Yu Xiang Ya Pian
Zarte Entenbrust in Scheiben mit Paprika,
Porree, Zucchini und Knoblauch in einer
Austern Sauce. | 16,80 |

Geflügel

Huhn und Pute sind besonders leicht bekömmliche Geflügelsorten, die kombiniert mit frischen Zutaten und feinen Gewürzen der Lust der Chinesen auf leichte Speisen entgegenkommen.

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 41. | Gong Bao Ji ding
Ein sehr scharfes Hühnerfleischgericht mit knackigem Peperoni und Erdnüssen. auf Wunsch bereiten wir auch etwas milder zu. | 13,50 |
| 42. | Zha Ji Tiao
Zartes Hähnchenbrustfilet in Streifen gebacken mit unserer altbekannten süß-sauren Sauce. | 13,60 |
| 43. | Yao Guo Ji Ding
Würzig gebratenes Hühnerfleisch mit knackigen Cashewnüssen und zartem Bambus. | 13,50 |
| 44. | Ba Bao Ji Ding
Kross gebratenes Hühnerfleisch mit acht Kostbarkeiten, dazu zählen leckere Krabben, Schinken, zarter Zucchini, Karotten, Champignons und Brokkoli um nur einige zu nennen. | 14,80 |
| 45. | Ji Si Shi Sui
Hühnerfleisch Chop Soy, eine in der Pfanne gebratene Komposition frischer Gemüse, wie Brokkoli, Spitzkohl, Morcheln, Bambus, Karotten, Sojasprossen, Champignons, abgestimmt mit vielfältigen Gewürzen | 13,60 |
| 46. | Yu Xiang Huo Ji Pian
Zarte gebratene Putenbrust der pikanten Art, mit feinen Paprikastreifen, Brokkoli und Austernpilzen. | 14,40 |

Schwein - Rind - Lamm

diese Fleischsorten kamen erst über den Einfluss der arabischen Kultur nach China und bereicherten bald die Küche der verschiedenen Kantone.

- | | | |
|------------|--|-------|
| 51. | Hui Guo Rou
Zwei mal gebratenes Schweinefleisch, scharf gewürzt nach Sichuan Art mit Spitzkohl, Paprika und Morcheln. | 13,50 |
| 52. | Yu Xiang Rou Si
Gebratenes Schweinefleisch in einer süß-sauren, scharfen Sauce mit knackigem Bambus, roter Paprika und Porree. | 13,50 |
| 53. | Bei Jing Gu Lao Rou
Gebackenes Schweinefleisch, mit frischem Ananas, Knoblauch, süß-sauer verfeinert nach Pekinger Art. | 13,50 |
| 54. | Gong Bao San Yang
Eine Komposition aus zarter Putenbrust, Roast Beef, Lammfleisch und Krabben mit frischem Sellerie und Brokkoli, pikant abgeschmeckt nach Si Chuan Art. | 15,50 |
| 55. | Yangzhou Pai Gu
Würzig marinierte Schweinerippchen im Steingutform auf China Kohl. Eine Spezialität aus unserer Heimat Yangzhou. | 15,00 |
| 56. | Yang Zong Niu Rou Si
Gebratenes Roast Beef, mit jungen Zwiebeln. Mit seiner leicht süßen Note ist das Gericht ein Klassiker. | 16,20 |
| 57. | Yu Xiang Niu Rou Si
Gebratenes Roast Beef, mit Sojabohnen und roten Paprikastreifen – süß-sauer, scharf. | 16,20 |
| 58. | Gan Chao Niu Rou Si
Gebratenes Roast Beef, scharf gewürzt nach traditioneller Si Chuan Art mit frischen Karotten, Si Chuan Pfeffer und Sellerie. | 15,90 |
| 59. | Hu Jiao Niu Rou Pian
Zartes Roast Beef in Scheiben mit gebratenem Zwiebeln, Paprikagemüse und schwarzem Pfeffer gewürzt. | 15,90 |
| 60. | Sun Jiao Niu Rou Pian
Gebratenes Roast Beef in Scheiben mit Bambus, Paprika und Morcheln, scharf gewürzt. | 15,90 |

Tien Ban – Mongolische Platte

Diesem Teil unserer Speisekarte sollten Sie besondere Aufmerksamkeit schenken.

- | | | |
|------------|--|-------|
| 61. | Tie Ban Ya
Knusprig geröstete Ente auf heißer gußeisernen Platte serviert, dazu Zwiebeln, Chilischoten, Brokkoli und Knoblauch. Scharf gewürzt. | 17,90 |
| 62. | Tie Ban Mo Yu
Calamaretti mit Zwiebeln, Chilischoten, Knoblauch und würzige schwarze Bohnen auf heißer Platte serviert. | 16,90 |
| 63. | Tie Ban Yang Rou
Mongolische Platte mit geschnetzeltem Lammfleisch, dazu Brokkoli, Zwiebeln, Chilischoten und würzige schwarze Bohnen. | 18,50 |
| 64. | Tie Ban Huo Ji Pian
Heiße mongolische Platte – scharf.
Mit Putenbrust, dazu knackiger Bambus, chinesischen Pilzen, Brokkoli, Chilischoten und Knoblauch. | 15,80 |
| 65. | Tie Ban Niu Rou
Heiße mongolische Platte mit Roast Beef, dazu servieren wir Bambus, aromatische chinesische Pilze, scharf gewürzt mit Chilischoten und Knoblauch. | 17,50 |
| 66. | Tie Ban Xia Ren
Heiße Platte mit Krabben, dazu reichen wir Sellerie, Brokkoli, Chilischoten und Knoblauch – eine besonders leckere Spezialität aus unserer Heimatstadt Yangzhou, scharf. | 18,90 |

Vegetarisches

Ursprünglich wurden vegetarische Speisen in China den Mönchen aufgetischt, die aus religiöser Überzeugung kein Fleisch aßen.

- 72. Su Shi Jin**
Buddhistische Fastenspeise mit einer reichlichen Auswahl an frischem Gemüse: dazu gehört zarter Bambus, Chinakohl, Brokkoli, junge Karotten, Sojasprossen, Zuckrerbsen und Champignons. 9,80
- 73. Ma Po Dou Fu**
Pikant mariniertes Tofu nach original chinesischem Rezept, Achtung, sehr scharf. 10,00

Reis und Nudeln

Mit feinen Gewürzen angebratene Reis- und Nudelgerichte dürfen auf unserer Speisekarte selbstverständlich nicht fehlen.

- 81. Yangzhou Chao Fan**
Gebratener Reis mit Krabben, Frühlingszwiebeln und Rührei, abgeschmeckt mit Shao Xing Reiswein. Eine Spezialität aus Yangzhou 9,90
- 82. Ji Si Chao Fan**
Gebratene Reis mit Hühnerfleisch und Ei 9,00
- 83. Chao Mian**
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse wie Spitzkohl, jungen Karotten, Champignons, Brokkoli. 8,00
Mit Hühnerfleisch + 1,50
Mit Rind + 2,00
Mit Krabben + 2,50

Die wunderbar opulente Shanghai-Reistafel

Ein kulinarischer Genuss verteilt auf fünf Gänge,
an denen Sie sich am besten in netter Gesellschaft erfreuen.

„Pekings Vielfalt“
füfngängiges Menü, ab zwei Personen

- I. Feine Pekingsuppe mit frischem Gemüse der Saison
- II. Gedämpfte vegetarische Teigtaschen
- III. Knusprige Hülle der Peking-Ente
- IV. Gebratenes Entenfleisch in feinen Würfeln,
scharf gewürzt, mit zartem Bambus, jungen
Karotten, Champignons und feinen Paprikastreifen
- V. Zum Dessert: Gebackene Banane in Honig und Vanilleeis

p.P. 29,50

Beilagen

Können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden.

- | | | |
|------------|--|------|
| 90. | Gebratener Reis mit Ei
Anstatt Reis | 2,50 |
| 91. | Gebratene Nudeln mit Sojasprossen
Anstatt Reis | 2,50 |
| 92. | Zusätzliche Sauce
Süß-saurer, pikante oder Erdnussauce | 2,00 |
| 93. | Gebratener Brokkoli in Austernsauce mit
roten Paprikastreifen und Knoblauch | 4,90 |