MINI HOTPOT

特色冒菜

SCHRITTE ZUM ESSEN

1. **Wählen Sie Ihre Lieblingszutaten aus demGefrierschrank**
   Choose yourfavorite ingredients from the freezer
   在冰柜中挑选您喜欢的食材

2. **Bringe die ausgewählten Zutaten zur Theke, umsie abzuwiegen und zu bezahlen**
   Take the selected ingredients to the counterto weigh
   到吧台处称重

3. **Wählen Sie die Suppenbasis und den Schärfegrad**
   Choose yourfavorite broths
   选择您喜欢的汤底

€2,99/100g
Mindestverkaufsmenge: 400g
€2 pro Suppenbasis
€1/Person
Reis Unbegrenzte Nachfüllungen

€2,99/100g
Minimum purchase: 400g
€2 pro Suppenbasis
€1/Person
Unlimited rice refills

€2,99/100g
最低起售: 400g
€2一个汤底
€1 /人
米饭不限量



M1 经典四川麻辣🌶🌶🌶
Klassische Szechuan
Classic Sichuan Spitz Broth



M2 经典麻辣干拌 🌶🌶🌶
Aromatisch Scharf Mischung
Broth-Less Spicy Mix



M3 重庆牛油红汤 🌶🌶🌶
Rinderfett Scharfe Brühe
Beef Fat Spicy Broth



M4 开胃酸菜汤🌶🍃
Chinesische Sauerkraut Brühe
Pickled Must Ard-Green Broth



M5 清新香茄汤🍃
Aromatisch Scharf Mischung
Toma To Broth



M6 养生老鸡汤
Hühnerbrühe
Chicken Broth

JIAO KITCHEN
千椒百冒

SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES特色菜



S1
蒜爆鱼 28,80€
Wolfsbarsch mit Knoblauch und Chili
Sea Bass with Garlic and Chili
9



S2
冒烤鸭 26,80€
Mao gebratene Ente mit verschiedenen Gemüse- und Fleischsorten in einer würzigen Brühe nach Szechuan-Art
Mao Roast Duck with various vegetables and meat in a spicy Sichuan-style broth
9



S3
干锅香辣虾 26,80€
Würzige Garnelen im Topf
Spicy Dry Pot Shrimp
2,4,6,10



S4
海鲜煲 (可选冬阴功式 或 蒜蓉式 或 香辣式) 2,4,6 38,80€
Meeresfrüchte-Topf (Erhältlich in Tom Yum Goong oder Knoblauch oder Spicy)
Seafood Pot (Available in Tom Yum Goong or Garlic or Spicy)

加澳洲龙虾1只 2 32,00€
Zusätzlich mit einer australischen Langusten extra 32,00 €
With an Australian Lobster extra 32,00 €

VORSPEISEN

APPETIZERS 前菜



V1 夫妻肺片🌶🌶 8,90€

Fuqi feipian (Kalte Gerichte aus dünn geschnittenem Rindfleisch und Rindfleischinnereien)

Fuqi feipian (Cold dishes made from thinly sliced beef and beef offal)

4,9



V2 口水鸡🌶 7,90€

Hähnchen mit scharfer Sauce

Chicken with Spicy Sauce

4,9



V3 香酥炸大虾 10,90€

Knusprige Garnelen

Crispy Shrimps

2,9



V4 五香牛肉🌶🌶 9,90€

Gewürztes Rindfleisch

Five-Spice Beef

4,9

VORSPEISEN

APPETIZERS 前菜



V5 麻辣牛肉 9,90€

Rindfleisch mit scharfer Soße

Beef with Spicy Sauce

4,9



V6 黑松露年糕虾球 12,90€

Garnelenbällchen mit schwarzem Trüffel und Reiskuchen (4 St.)

Shrimp Balls with Black Truffle and Rice Cake (4 pcs)

2,9



V7 香煎牛肉饼 9,90€

Gebratene Rindfleischpastete

Pan-Fried Beef Patty

8,9



V8 川味小酥肉 6,90€

Szechuan-Art Knuspriger Schweinebauch

Crispy Pork Belly

8,9,10



V9 椒盐花生米 4,90€

Frittierte Erdnüsse

Fried Peanuts

7



V10 海带沙拉 5,90€

Japanischer Algensalat

Seaweed Salad

6,9,10

VORSPEISEN

APPETIZERS 前菜



V11 炸平菇 6,90€

Frittierte Austernpilze
Fried Oyster Mushrooms
9



V12 盐水毛豆 5,90€

Edamame
Edamame
9



V13 炸春卷 (素或肉) 5,90€

Frühlingsrollen (4 St.)
(Vegetarisch oder Schweinefleisch)
Spring Rolls (4 pcs) (Vegetarian or pork)
8,9



V14 虾饺 5,90€

Dim Sum Gefüllt mit Garnelen (4 St.)
Shrimp Dumplings (4 pcs)
2,8,9



V15 伤心凉粉 6,90€

Mungbohnen Jelly
Mung Bean Jelly
4,9



V16 拍黄瓜 5,90€

Gurkensalat
Cucumber Salad
4



V17 北京酸辣汤 4,80€

Peking-Sauer-Scharf-Suppe
Beijing Hot & Sour Soup
4,8,9



V18 虾仁蔬菜汤 5,80€

Garnelen-Gemüsesuppe
Shrimp & Vegetable Soup
2,4,9

NUDELGERICHT

面食



N1 秘制红烧牛肉面/米线 13.90€

Szechuan-Art Rindfleisch
Nudelsuppe/Reisnudelsuppe
Sichuan-style braised beef noodle soup/rice noodle soup
1,8



N2 炖鸡面 12.90€

Nudelsuppe mit gedämpftem Hähnchen
Noodle soup with steamed chicken
1,8



N3 酸菜肉丝面 12.90€

Nudelsuppe mit Sauerkraut und Schweinefleischstreifen
Noodle soup with sauerkraut and pork strips
1,8



N4 四川粉蒸牛肉面/米线 (微辣/中辣) 14.90€

Gedämpftes Rindfleischnudeln / Reisnudeln
Steamed beef noodles/rice noodles
1,8



N5 海鲜炒面(虾仁、鱿鱼、时令蔬菜) 16.90€

Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten (Garnelen, Tintenfisch und saisonalem Gemüse)
Fried noodles with seafood (shrimp, squid, and seasonal vegetables)

REISGERICHT

米饭



R1 川式卤肉饭 11.90€
Geschmortes Schweinefleisch mit Reis nach Sichuan-Art
Sichuan-style braised pork rice
1



R2 泡椒牛肉炒饭 12.90€
Gebratener Reis mit Rindfleisch und eingelegter Chilie
Fried rice with beef and pickled chili
2,4,9



R3 日式咖喱鸡肉饭 12.90€
Hähnchen-Curry nach japanischer Art
Japanese curry chicken rice
5



R4 甜酸鸡饭 12.90€
Süß-saures frittiertes Hähnchen mit Reis
Sweet and sour fried chicken with rice
1



R5 招牌炒饭(猪肉香肠丁，鸡蛋，蔬菜) 9.90€
Schweinefleisch-Schinkenwürfel, Eier, Gemüse
Diced pork ham, eggs, vegetables
1

VEGETARISCH

素食



L1 什锦豆腐蔬菜饭/面 12.90€
Gebratener Tofu und verschiedenes Gemüse mit Reis/Nudeln
Fried tofu and assorted vegetables with rice/noodles
1,8



L2 菌汤面 11.90€
Pilzsuppen Nudeln
Mushroom soup noodles
1,8



L3 家常番茄鸡蛋面 11.90€
Nudeln mit Tomaten und Ei
Noodles with tomato and egg
1,8



L4 素食麻婆豆腐拌饭/面 12.90€
Nudeln mit rein pflanzlichem Mapo-Tofu
Noodles with fully vegan mapo tofu
1,8



L5 时令素炒面 9.90€
Gebratene Nudeln mit Gemüse der Saison
Fried noodles with seasonal vegetables
1,8

加 3 欧可选加猪肉/鸡肉/牛肉
+3Euro extra Schweinfleisch/Hähnchen/Rindfleisch
+3Euro for Pork/Chicken/Beef

ENTENFLEISCH

DUCK DISHES 鸭肉



S5 香酥酸甜鸭 21,80€

Knusprige Ente mit süß-saurer Soße und Gemüse

Crispy Duck with Sweet and Sour Sauce, vegetables

9



S6 脆皮鸭炒面 19,80€

knuspriger Ente mit gebratenen Nudeln

Crispy Duck with fried Noodles

8,9

RINDFLEISCH

BEEF DISHES 牛肉



S7 川式水煮牛肉 22,80€

Szechuan-Art Rindfleisch mit Gemüse in scharfer Brühe

Szechuan-Style spicy Boiled Beef with vegetables

4



S8 黑椒牛柳 19,80€

Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer

Black Pepper Beef

4,9



S9 洋葱炒牛肉 18,80€

Rindfleisch mit Zwiebeln

Beef with Onions

9



S10 香酥牛柳 19,80€

Knuspriges Rindfleisch in scharfer Soße

Crispy spicy Beef (9)

HÄHNCHENFLEISCH

CHICKEN DISHES 鸡肉

S11 干煸辣子鸡

19,80€

Knuspriges Hühnchen mit Chili

Dry-Fried Spicy Chicken

8, 9, 10





S12 宫保鸡丁 17,80€

Hähnchenwürfel nach Gong-Bao-Art

Kung Pao Chicken

5, 8, 9, 10



S13 杏鲍菇滑鸡 18,80€

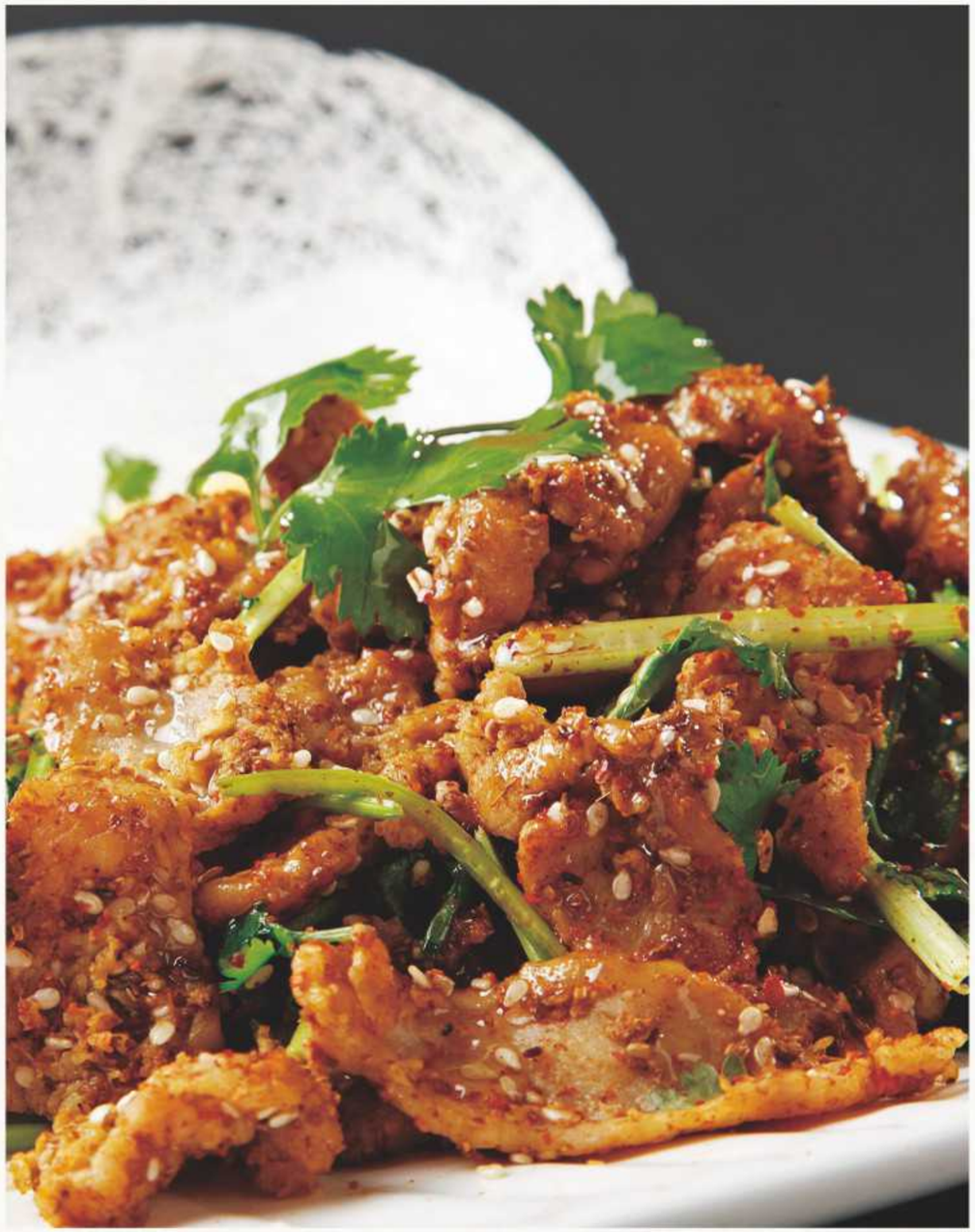
Hühnchen mit Austernpilzen

Chicken with Oyster Mushrooms

9, 10

LAMMFLEISCH

LAMB 羊肉



S14 孜然羊肉🌶🌶 22,80€

Lamm mit Kreuzkümmel
Cumin Lamb
10

SCHWEINEFLEISCH

PORK DISHES 猪肉



P1 千椒毛血旺🌶🌶 24,80€

Scharfes Szechuan-Gericht mit Blutpudding und Innereien
Spicy Sichuan Boiled Blood Curd and Offal
8, 9



P2 川府回锅肉🌶 18,80€

Szechuan-Art gebratenes Schweinefleisch
Szechuan-Style Twice-Cooked Pork
8, 9



P3 糖醋小排 18,80€

Süß-saure Schweinerippchen
Sweet and Sour Pork Ribs
6, 8, 9

SCHWEINEFLEISCH

PORK DISHES 猪肉

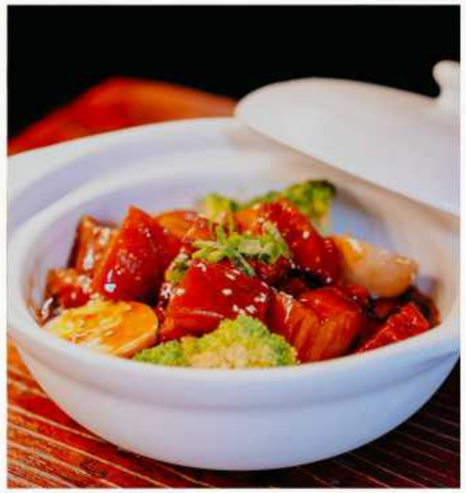


P4 糖醋里脊 17,80€

Süß-saures Schweinefilet

Sweet and Sour Pork Fillet

6, 8, 9



P5 上海红烧肉 19,80€

Shanghai geschmortes Schweinefleisch

Shanghai-Style Braised Pork

8, 9



P6 麻婆豆腐🌶 15,80€

Mapo-Tofu Scharf

Mapo Tofu Spicy

8, 9



P7 干煸肥肠🌶🌶 22,80€

Knusprige SchweineDärme nach Szechuan-Art

Szechuan-Style Dry-Fried Pork Intestines

8, 9

MEERESFRÜCHTE

SEAFOOD 海鲜

F1

清蒸鲈鱼 26,80€

Gedämpfter Barsch

Steamed Bass

4, 8, 9





F2

剁椒鱼加面🌶🌶🌶

28,80€

Fisch mit gehackten Chilischoten und Nudeln

Chopped Chili Fish with Noodles

4, 8, 9



F3

回锅鱼片🌶

18,80€

Gebratene Fischfilets

Twice-Cooked Fish Fillets

4, 8, 9

MEERESFRÜCHTE

SEAFOOD 海鲜



F4 金汤酸菜鱼 22,80€
Fisch in goldener Suppe mit eingelegtem Sauerkraut
Fish in golden soup with pickled sauerkraut
4, 8, 9, 10



F5 辣炒花蛤 18,80€
Scharf gebratene Blumenmuscheln
Spicy Stir-fried Flower Clams
2, 8, 9



F6 椒盐大虾 26,80€
Garnelen mit Pfeffer und Salz
Salt & Pepper Prawns
2, 8, 9



F7 宫保虾球 22,80€
Garnelenbällchen nach Gong-Bao-Art
Kung Pao Prawn Balls
2, 5, 8, 9

GEMÜSE

VEGETABLES 蔬菜



A1 蒜蓉炒时蔬 14,80€
Saisongemüse mit Knoblauch
Seasonal Vegetables with Garlic
2,4,9



A2 鱼香茄子 15,80€
Auberginen in Yu-Xiang-Soße (Fish-Fragrant Eggplant)
Eggplant in Yu Xiang Sauce (Fish-Fragrant Eggplant)
2,4,9



A3 手撕包菜 13,80€
Gebratenes Spitzkohl nach Hausart
Stir-Fried Cabbage
2,4,9



A4 青椒土豆丝 12,80€
Gebratene Kartoffelstreifen mit grüner Paprika
Stir-Fried Potato Strips with Green Peppers
2,4,9

NACHSPEISEN

DESSERTS 甜点



D1 红糖糍粑 5,50€
Frittierter Reiskuchen mit hausgemachten Sirup
Fried Rice Cake with homemade syrup



D2 冰粉 4,50€
Chinesischer Eispudding mit Früchten
Chinese Ice Pudding with fruit



D3 杨枝甘露 6,50€
Mango-Grapefruit-Sago in kokosmilch
Mango-Grapefruit-Sago in Coconut Milk



D4 流沙芝麻球 5,50€
Mlava sesame ball



D5 抹茶或黑芝麻冰激凌球 3,50€
Eiscreme in den Geschmacksrichtungen Matcha oder Sesam (1 Kugel)
Scoop of ice in the flavour matcha or sesame (1 ball)



D6 炸香蕉 6,50€
Gebratene Bananas
Fried Bananas



D7 Mochi冰激凌 3,50€
(抹茶,巧克力或芒果口味)
Mochi-Eiscreme (Matcha-,Schokoladen-, oder Mangogeschmack) (1 Kugel)
Mochi Ice Cream (Matcha, Chocolate, or Mango Flavor)



D8 芒果布丁 5,00€
Mango Panacotta mit frischen Früchten
mango panacotta with fresh fruits

GETRÄNKE

BEVERAGE 饮品

Alkoholfreie Getränke
Non Alcoholic drinks无酒精饮品

WASSER

Aqua Morelli sparking or natural 0.25L/0.75L	2,90/6.00€	Coca Cola, Sprite, Spezi 0.33L/0.5L	3,80/4,50€

SAFT & SCHORLEN

Apfel, Mango , Lychee, Guave , Aloe Vera , Johannisbeer
0.33L/0.5L 3,80/4.50€

KAFFEE

Espresso	2,90€	Latte Macchiato	4,90€
Espresso Doppio	3,90€		
Cappuccino	3,90€		

Tee Pot

Grüner Tee Bio / Jasmin Bio	5,00€	茶水2人分享 2.5€
Ingwer-Tee	5,00€	**Zum Teilen für 2 Personen+ 2.5€**
Frischer Zitronengras	5,00€	For 2 people to share +2.5€

Alkoholische Getränke
Alcoholic drinks 含酒精饮品

BIER

Bier Augustiner Hell 0.5L	4,80€	Tsingdao (Chinesisches Bier) 0.33L	3,80€
Franziskaner Weißbier 0.5L	4,80€	Lammsbäu (alkoholfrei) 0.33L	3,80€
Gösser Naturradler 0.5L	4,80€		

APERITIF

Jiao Spritz 7.50€ The Vecchio Amaro del Capo Red Hot, Prosecco DOC , Limetten, Chilischote, Soda		**Aperolspritz** 6.50€ Aperol, Kumquats, Prosecco, Soda	
Ingwerspritz 6.50€ Ingwersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Kumquats		**Lillet Hugo** 7.50€ Lillet Blanc, Minze, Limette, Prosecco, Soda	
Pflaumenspritz 6.50€ Pflaumenwein, Thymian, Limetten, Prosecco, Soda			

LONG DINKS | longdrinks | 长饮

Munich Mule 8,90€
The Duke Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer

Moscow Mule 7,90€
Absolut Vodka, Limette, Ginger Beer

Cuba Libre 7,90€
Havana Club, frische Limette, Cola

Gin Tonic 7,90€
The Duke Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette

YuGin Tonic 8,90€
The Yu Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette

SPIRITOUSEN | spiritsspirits | 高度酒

Vodka | vodka | 伏特加 Vodka 40%	4cl	5,00€
Cognac | cognac | 法国干邑 Camus Cognac	4cl	6,50€
Whisky | whiskey aus Japan | 日本威士忌 Toki Suntory Whisky ,Japanese Blended Whisky 43% -4cl	4cl	5,50€

SAKE | sake | 日本清酒

Sake, warm oder kalt	10cl	7,50€
Pflaumenwein | plum wine | 梅酒梅酒	10cl	8,00€

CHINESISCHER REISSCHNAPS | chinese rice schnapps | 白酒

Wuliang Mellow 50% vol | 五粮醇 Der bekannteste Reisschnaps aus China mit intensiven Aroma	4cl	6,50€
Fen Chiew 53% vol | 汾酒 Erlesener Reisschnaps aus einer der berühmtesten Destillationen aus China	4cl	7,50€

Alkoholische Getränke
Alcoholic drinks 含酒精饮品

ROSÉWEINE | 粉红葡萄酒

Rosé aus dem Zweigelt | Österreich-Kamptal Weingut Stadler, trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein für alle.	0,10l 0,20l	4,50€ 7,80€
Fleurs de Prairie Rosé Côtes de Provence AOP | Frankreich-Côtes de Provence Weingut Stadler, trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein für alle.	0,75l	32,00€

WEISSWEINE | 白葡萄酒

Hambacher Riesling D.Q. | Deutschland-Pfalz Weinkellerei Seiberth Wein, trocken, unkompliziert, ausgewogene Kombination von typischer Säure und harmonischen Südfrüchten.	0,10l 0,20l	4,50€ 7,80€
Lugana DOC | Italien-Lombardei Weinkellerei Colli Vai Bò, trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln, sehr ausgewogen delikat und einem anregenden Finale.	0,10l 0,20l	4,90€ 8,80€
Grohsartig D.Q | Deutschland-Rheinhessen Weinkellerei Groh, Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel.	0,75l	28,00€
Ardèche Chardonnay IGP | Frankreich-Bourgogne Louis Latour präsentiert uns hier einen Wein mit köstlichen Noten grüner Äpfel und einer knackigen Säure am Gaumen, die ebenso geschmeidig wie überwältigend ist.	0,75l	32,00€
Gavi DOCG | Italien-Piemont Weingut Volpi, trocken, trocken, helles gelb, im Bukett intensiv, fruchtig und koplex, blumig,reichlich frisch und ausgewogen,guter Körper.	0,75l	35,00€
Künstler Riesling Trocken VDP | Deutschland-Rheingau Am Gaumen zeigt der Wein eine volle Frucht mit reifen Aprikosen und Pfirsichnoten und mineralischen Anklängen.	0,75l	42,00€
Chablis AC | Frankreich-Chablis Domaine Alain Geoffroy, trocken, die Nase wie der Gaumen werden von knackigen Äpfeln und Birnen sowie Zitrusanklängen geprägt. Er präsentiert sich kristallklar und verleiht dem Wein einen regen Trinkfluss.	0,75l	53,00€

Alkoholische Getränke
Alcoholic drinks 含酒精饮品

ROTWEINE | 红葡萄酒

Merlot DO | Chile-Colchagua Valley 0,1l 4,50€ 0,2l 7,80€
Mont Gras, trocken, in der Nase reife Frucht, mit Anklängen von Minze und Wildkräutern, im Geschmack elegant, weich und gefällig, mit langem Abgang

Primitivo IGP "Aulone" | Italien-Apulien 0,1l 4,90€ 0,2l 8,80€
Weinkellerei Feudo Croce, San Giorgio, Tinazzi, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren und Vanille.Weinkellerei Feudo Croce, San Giorgio, Tinazzi, rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten dunkler Beeren und Vanille.

Nebla Garnacha DO | Spanien-Valencia 0,75l 28,00€
"Weingut Nebla,intensives Rubinrot, duftet nach Himbeere, Erdbeere und sonnenreifen Kirschen, pur und klar, begleitet von der würzigen Note schwarzen Pfeffers,am Gaumen sehr dichte Frucht, präzise Struktur mit harmonischer Fülle."

Penfolds, Koonunga Hill, Shiraz Cabernet | Australien-South Australia 0,75l 36,00€
Einladend fruchtig mit intensiven roten Beerenaromen, Pflaumen und schwarzen Kirschen sowie Anklänge an Eukalyptus, Oliven und Schokolade. Mittlerer Körper, weiche, süßliche Tanninstruktur und langer Abgang.

Barton & Guestier Saint-Emilion | Frankreich-Saint-Emilion 0,75l 42,00€
Typischerweise präsentieren sich die "St. Emilion"-Weine von Barton & Guestier mit Aromen von reifen dunklen Früchten wie schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen, begleitet von subtilen Noten von Gewürzen, Zedernholz und manchmal auch Schokolade.

Bourgogne Pinot Noir- Louis Latour | Frankreich-Bourgogne 0,75l 55,00€
Typischerweise präsentieren sich die "St. Emilion"-Weine von Barton & Guestier mit Aromen von reifen dunklen Früchten wie schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen, begleitet von subtilen Noten von Gewürzen, Zedernholz und manchmal auch Schokolade.

过敏原和添加剂 Allergene und Zusatzstoffe in Klammern:

1.鸡蛋，2.甲壳类动物，3.牛奶，4.芹菜，5.芝麻，6.二氧化硫和亚硫酸盐，7.坚果，8.含麸质的谷物，9.大豆 10.谷氨酸钠 11.色素 12.甜味剂

1.Eier, 2.Krebstiere, 3.Milch, 4.Sellerie, 5. Sesamsamen, 6.Schwefeldioxide und Sulphite, 7.Nüsse, 8.Glutenhaltiges Getreide, 9. Sojabohnen 10.Glutamat 11.Farbstoff 12.Süßungsmittel