

川粤 *Yichi* 餐厅

法兰克福的**中国美食**文化使者



2024年，川粤Yichi餐厅在德国法兰克福应运而生，以弘扬中华美食文化为使命，致力于为欧洲食客呈现高性价比且地道纯正的川粤风味。餐厅由来自中国各地的美食文化爱好者共同打造，将川菜麻辣鲜香与粤菜的清鲜雅致完美融合。

餐厅的灵魂人物是两位拥有超过40年烹饪经验的资深主厨。川菜主厨深谙巴蜀烹饪精髓，将“一菜一格，百菜百味”的川菜哲学展现得淋漓尽致；粤菜主厨则精通岭南烹饪之道，完美诠释“食不厌精，脍不厌细”的粤菜真谛。

在这里，我们诚挚邀请您开启一段穿越时空的味觉之旅。让麻辣鲜香带您穿越到成都的街头巷尾，让清鲜本味带您漫步广州的早茶楼台。川粤Yichi期待与您一同穿越千年的中华饮食文化长河，在法兰克福邂逅最地道的中国味道。

CHUAN-YUE **YICHI** – Zwei Küchen, ein Erlebnis

Seit 2024 bereichert das Chuan-Yue Yichi Restaurant Frankfurt mit authentischer chinesischer Kochkunst. Gegründet von passionierten Kennern aus verschiedenen Regionen Chinas, verbindet unser Haus die feurig-würzige Vielfalt der Sichuan-Küche mit der zarten, aromatischen Leichtigkeit der kantonesischen Küche – in bester Qualität und zu einem fairen Preis.

Das Herzstück unseres Restaurants sind zwei Meisterköche, die ihr Handwerk über Jahrzehnte verfeinert haben. Unser Sichuan-Chef lebt die Philosophie „Hundert Gerichte, Hundert Geschmäcker“ – eine Kunst, die Schärfe und Würze immer wieder neu interpretiert. Unser kantonesischer Küchenmeister beherrscht die Disziplin „Feinheit in jedem Bissen“ – eine Kochweise, die durch Eleganz, Präzision und ausgewogene Aromen besticht.

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise: Spüren Sie die pulsierende Wärme der Gassen Chengdus und schlendern Sie im Geist durch die geschmackvollen Straßen Guangzhous. Im Chuan-Yue Yichi durchqueren Sie den Strom einer jahrtausendealten Esskultur – und finden mitten in Frankfurt den puren Ausdruck chinesischer Kochkunst.

“川” Sichuan



川菜，起源于中国四川省，是中国八大菜系之一，以独特的风味和复杂的调味技术著称。它讲究色、香、味的统一，尤其以麻辣为主要特色。川菜擅长使用多种香料和调味品，如花椒、辣椒、豆瓣酱等，创造出层次丰富、口感鲜明的味觉体验。四川地处盆地，气候湿润，因此当地人偏好辛辣饮食，以达到祛湿驱寒的目的。川菜不仅注重味道的浓烈和变化，还强调火候掌握和技法多样，形成了数十种独特的味型。随着中国饮食文化的传播，川菜已逐渐走向世界，成为全球广受欢迎的中国菜系之一。它所体现的不仅是一种味觉享受，更是一种地域文化的传承与表达。

SICHUAN – Die feurige Seele Chinas

Aus der südwestchinesischen Provinz Sichuan stammt eine der einflussreichsten und faszinierendsten Küchen des Landes. Ihr Markenzeichen sind kräftige Aromen, komplexe Würze und das berühmte Wechselspiel von feuriger Schärfe und sanft betäubender Frische – hervorgerufen durch den einzigartigen Sichuan-Pfeffer.

Die Meister der Sichuan-Küche beherrschen den kunstvollen Einsatz einer Vielzahl von Gewürzen und aromatischen Zutaten. Jedes Gericht ist ein harmonisches Zusammenspiel von Geschmack, Farbe, Duft und Textur. Ob im Wok schnell gebraten, sanft geschmort oder aromatisch gedämpft – die Kochtechniken sind ebenso vielfältig wie die Nuancen auf dem Teller.

Was einst in den Straßen Chengdus begann, hat längst die Welt erobert. Heute ist die Sichuan-Küche nicht nur kulinarischer Botschafter Chinas, sondern auch ein Fest für alle Sinne – voller Intensität, Tiefe und kulturellem Reichtum.





“粤” Guangdong

粤菜, 又称广东菜, 是中国八大菜系之一, 源自中国南方的广东地区。粤菜以“清而不淡, 鲜而不俗”为特点, 讲究食材的新鲜与本味, 强调烹饪技艺的精细与火候的准确。常用的烹调方法有蒸、炒、煲、焗等, 擅长通过简洁的方式展现食材的自然风味。粤菜风格清爽、口感细腻, 不依赖重油重辣, 深受各地食客喜爱。它兼收并蓄, 能够融合多种食材和风味, 又不失自身的传统与特色。本餐厅坚持选用优质食材, 传承正宗粤式手艺, 为您呈现一道道清雅、鲜美、均衡的南方美味。愿您在品尝粤菜的过程中, 感受到岭南饮食文化的精致与内涵。

GUANGDONG – Die feine Kunst der kantonesischen Küche

Die kantonesische Küche – in China als Guangdong-Küche bekannt – zählt zu den acht großen kulinarischen Traditionen des Landes. Ihren Ursprung hat sie in der südchinesischen Provinz Guangdong, wo mildes Klima und Küstennähe eine Fülle frischer Zutaten bieten.

Ihr Charakter: ein feiner, ausgewogener Geschmack, der die Qualität der Produkte in den Mittelpunkt stellt. Schonende Zubereitungsmethoden wie Dämpfen, schnelles Braten im Wok, sanftes Schmoren oder behutsames Backen bewahren die natürlichen Aromen. Auf übermäßige Schärfe oder dominante Gewürze wird bewusst verzichtet – stattdessen entfaltet sich die reine Essenz der Zutaten in ihrer ganzen Harmonie.

Unsere Küche pflegt diese Tradition mit Sorgfalt und handwerklichem Können. Wir wählen erlesene Zutaten, setzen auf authentische Techniken und präsentieren Ihnen die subtile Raffinesse Südchinas – leicht, klar und dennoch von faszinierender Tiefe.

Genießen Sie ein Geschmackserlebnis, das Eleganz, Natürlichkeit und kulinarische Meisterschaft verbindet.

12大必点菜 Top 12 Spezialitäten



K03 € 7,80
花生酱棒棒鸡 (E,F,N)

Hähnchenkeulen mit
Erdnussoße und Chiliöl
Chicken Thigh with Peanut
Sauce and Chili Oil

K08 € 5,80
拍黄瓜 (F)

Gurkensalat
Cucumber Salad



B04 € 8,80
麻辣浇汁豆腐 (E,F,N)

Frittierter Tofu mit Chilisauce,
Kreuzkümmel und Koriander
Fried Tofu with Chili Sauce,
Cumin, and Cilantro

G06 € 15,80
招牌辣子鸡 (E,F,N)

Knuspriges Hähnchen mit Chili
Crispy Spicy Chicken





12大必点菜 Top 12 Spezialitäten



R03
豆花牛肉 (F)
Sichuan-Rindfleisch in würzigem
Chili-Öl mit Tofu
Sichuan Boiled Beef with Tofu



L01
孜然羊肉 (A)
Gebratenes Lammfleisch mit
Kreuzkümmel
Stir-fried Lamb with Cumin



S01
蜀香回锅肉 (F,O)
Gebratener Schweinebauch
mit Chili
Pan-fried Pork Belly



R04
泡椒香菜爆炒牛 (F)
Gebratenes Rindfleisch mit
Koriander und Chili
Stir-fried Beef with Cilantro



M03
酸菜鲜鱼片 (D,F,O)
Fischfilet mit eingelegtem
Chinakohl in würziger Brühe
Fish with Pickled Mustard Greens



M07
避风塘炒虾 (A,B)
Knusprige Garnelen mit geröstetem
Knoblauch
Crispy Prawns With Stir-Fried Grains



V07
干煸四季豆 (F, O)
Gebratene grüne Bohnen
nach Sichuan-Art
Dry-Fried Szechuan Green Beans



V09
焦酥风味茄子 (A,F,N)
Knusprige Auberginen, süß-sauer und
leicht scharf
Crispy Eggplant



凉菜 Kalte Spezialitäten



K01

口水鸡 (E,F,N)

Hähnchenkeulen mit Chiliöl und Gurke

Chicken Thigh with Chili Oil and Cucumber

€ 6,80



凉菜 Kalte Spezialitäten

K02

葱油鸡 (A,F,N)

Hähnchenkeulen mit Gurke

Chicken Thigh with Cucumber

€ 6,80



K04

手撕椒麻鸡 (E,F,N)

Hühnerstreifen mit Chili, Zwiebeln
und Sichuan-Pfeffer

Chicken Thigh with Chili, Onion,
and Sichuan Pepper

€ 7,80



K05

秘制酱肘花 (F)

Scheiben von geschmorter Schweinshaxe

Braised Pork Hock

€ 7,80



K06

酱牛肉 (F,N)

Scheiben vom Rinderbein
mit Gewürzen

Beef Shank with Seasoning

€ 7,80



K07

夫妻肺片 (E,F,N)

Rindfleisch und Rinderpansen in
würziger Chilisauce

Beef with Beef Tripe and Chili Sauce

€ 7,80





凉菜 & 小吃 Kalte Spezialitäten & Snacks

K09

凉拌木耳 (F,O)

Mu-Err-Pilze mit frischem Saisonsalat

Wood Ear Mushroom Salad

€ 5,80



K10

凉拌土豆丝 (F)

Chinesischer Kartoffelsalat mit leichter Würze

Shredded Potato Salad

€ 5,80

K11

乾隆白菜 (E,F,N)

Gebratener Chinakohl mit Honig-Erdnuss-Butter-Sauce

Cabbage Leaves with Honey Peanut Butter

€ 6,80



小吃 Snacks



B01

酥炸鸡肉饺 6 st. (A,F)

Frittierte Gyoza mit Huhn

Fried Gyoza with Chicken 6 Pc

€ 4,80

B02

酥炸素菜饺 6 st. (A,F)

Frittierte Gyoza – vegetarisch

Fried Gyoza Vegetarian 6 Pc

€ 4,80



B03

酥炸小春卷 6 st. (A,F)

Frittierte Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch

Fried Mini Spring Rolls Vegetarian 6 Pc

€ 3,80

小吃 Snacks



B05

豆沙茄盒 (A,C,O)

Gebratene Auberginen, gefüllt mit süßer Bohnenpaste

Fried Eggplant Stuffed with Sweet Red Bean Paste

€ 8,80



禽肉类 Würzige Geflügelspeisen

G01

陈皮鸡 (A,C,N,O)

€ 12,80

Huhn in Orangen-Sauce – Orange Chicken
Orange Chicken



G02

菠萝咕咾鸡 (A,C,N,O)

€ 13,80

Huhn mit Ananas in süß-saurer Sauce
Ananas Chicken

G03

酱爆鸡丁 (F)

€ 14,80

Gebratene Hühnerwürfel mit Gurke in
süßer Bohnenpaste
Stir-fried Chicken Diced with Cucumbers and Sweet Bean Sauce



G04

宫保鸡丁 (E,F)

€ 14,80

Kung Pao Huhn – scharf gebraten
mit Erdnüssen
Kung Pao Chicken



禽肉类 Würzige Geflügelspeisen



G05

广式啫啫鸡煲 (F,O)

€ 17,80

Pfanne mit Huhn und Gemüse
Sizzling Chicken Pot



禽肉类 Würzige Geflügelspeisen

G07

干锅手撕鸡 (A,F)

€ 16,80

Knusprige Hähnchenschenkelstreifen im würzigen Feuertopf

Crispy Battered Chicken Leg Strips Served in Hot Pot 



G08

€ 19,90/半只halbe
广式烧鸭 (F)

Kantonesische Bratenente

Cantonese Roast Duck

G09

北京香酥鸭 (A,F)

€ 14,80

Pekingente – knusprig gebraten

Peking Duck



G10

冒烤鸭 (A,F)

€ 22,80

Frittierte Ente mit Rinderinnereien und Frühstücksfleisch in Chiliöl

Fried Duck with Beef Offal Luncheon Meat in Chili Oil 

猪肉 Spezialitäten vom Schwein



S06

老式锅包肉 (A,F,N)

€ 16,80

Knusprig gebackenes Schweinefleisch in süß-saurer Sauce

Baked Pork Sweet and Sour



猪肉 Spezialitäten vom Schwein

S02

老街小炒肉 (F)

€ 14,80

Gebratenes Schweinefleisch mit Chili und Paprika

Fried Pork with Chili and Bell Pepper



S03

盐煎肉 (F)

€ 15,80

Gebratener Schweinebauch mit fermentierten schwarzen Bohnen und Porre

Stir-fried Pork Belly with Fermented Black Beans and Green Onions



S04

农家一碗香 (C,F)

€ 15,80

Gebratener Schweinebauch mit Ei und Chili

Stir-fried Pork Belly with Eggs and Chili



S05

黑金锅包肉 (A,F,N,R)

€ 20,80

Gebackenes Schweinefleisch mit Tintenfischfarbe in süß-saurer Sauce

Crispy Fried Pork with Squid Ink and Sweet & Sour Sauce

猪肉 Spezialitäten vom Schwein



S07

鱼香肉丝 (F,O)

€ 14,80

Traditionelles Schweinefilet mit süß-sauer-scharfe Sauce

Traditional Pork with Sweet and Sour Spicy Sauce



S08

蒜香排骨 (A,C,F)

€ 15,80

Knoblauchrippchen

Garlic Ribs



S09

干锅肥肠 (C,F)

€ 16,80

Gebratene Schweinedärme – würzig im Feuertopf

Griddles Pork Intestines



S10

尖椒肥肠 (F)

€ 16,80

Gebratene Schweinedärme mit Paprika und Chili

Stir-fried Intestines with Hot Peppers





肚肠类Delikatessen Asiens

S11

酸菜肥肠 (F)

€ 16,80

Gebratene Schweinedärme mit
eingelegtem Chinakohl

Stir-fried Pork Intestines with
Pickled Cabbage



S12

爆炒金钱肚 (F)

€ 16,80

Gebratener Pansen mit grünen
Paprika und Knoblauch

Stir-fried Beef Tripe with Green
Peppers and Garlic



S13

麻辣香锅 (A,B,C,E,F,N,O,R)

€ 22,80

Scharf gebratene Garnelen mit
Rinderinnereien Frühstücksfleisch
und Gemüse

Spicy Stir-fried Shrimp with Beef Offal
Luncheon Meat and Vegetables



肚肠类Delikatessen Asiens



S14

招牌毛血旺 (A,B,C,E,F,N,O)

€ 20,80

Entenblut und Innereien in würziger Chilisauce

Duck Blood and Beef Offal with Chili Sauce





牛肉类Spezialitäten vom Rind



R01

百香果酸汤牛 (F,O)

Zartes Rindfleisch in Maracuja-Suppe

Beef Simmered in Passion Fruit Broth

€ 22,80



牛肉类Spezialitäten vom Rind



R02

水煮牛肉 (F)

Gekochtes Rinderfilet nach Sichuan-Art

Sichuan Boiled Beef

€ 18,80



R05

北京牛肉 (A,F,O)

Knusprig frittiertes Rindfleisch in
süß-saurer Sauce

Crispy Fried Beef with Sweet and Sour Sauce

€ 15,80

R06

西兰花炒牛肉 (F)

Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli in
Soja-Sauce

Stir-Fried Beef with Broccoli in Soy Sauce

€ 15,80



R07

滑蛋牛肉 (C,F)

Gebratenes Rindfleisch mit Rührei

Beef and Eggs Stir-fry

€ 15,80



羊肉类Spezialitäten vom Lamm

L02

葱爆羊肉 (F)

€ 18,80

Gebratenes Lammfleisch mit
Frühlingszwiebeln
Stir-fried Lamb with Scallions



L03

椒盐羊排 (E,N)

€ 19,80

Lammrippchen mit Kreuzkümmel
Lamb Chops with Cumin



L04

蒙古烤羊排 (E,N)

€ 34,80

Gegrillte Lammrippchen nach
mongolischer Art
Mongolian-Style Flame-Grilled Lamb Ribs



海鲜类Spezialitäten aus dem Meer



M01

清蒸鲈鱼 (D,F)

€ 19,80

Gedämpfter Wolfsbarsch
Steamed Sea Bass



M02

水煮鲜鱼片 (D,F)

€ 22,80

Gekochtes Fischfilet nach Sichuan-Art
Sichuan Boiled Fish



M04

椒盐鳕鱼条 (A,D)

€ 15,80

Panierter Kabeljau mit Würzsalz
Breaded and Fried Cod with Seasoned Salt





海鲜类Spezialitäten aus dem Meer

M05

椒盐鱿鱼须 (A,D)

€ 19,80

Panierter Tintenfisch mit Würzsatz

Battered Squid with Spiced Salt



M06

干锅鱿鱼虾 (A,B,F,R)

€ 19,80

Gebratener Tintenfisch und Garnelen
im würzigen Feuertopf

Stir-fried Squid and Shrimp



M08

滑蛋虾仁 (B,C,F)

€ 15,80

Gebratene Garnelen mit Rührei

Fried Prawns in Scrambled Eggs



M09

宫保虾仁 (B,E,F)

€ 16,80

Gebratene Garnelen mit Erdnüssen in
Kung-Pao-Sauce

Stir-fried Shrimp with Peanuts in Kung Pao Sauce



海鲜类Spezialitäten aus dem Meer



M10

金沙焗虾球四季豆 (B,C,F)

€ 18,80

Gebratene Garnelen und grüne Bohnen mit gesalzenem Eigelb

Stir-fried Shrimp and Green Beans with Salted Egg Yolk

M11

海鲜豆腐煲 (B,D,F,R)

€ 18,80

Meeresfrüchte-Tofu-Topf

Seafood Tofu



M12

下酒辣炒花蛤 (F,R)

€ 15,80

Gebratene Venusmuscheln in Chilisauce

Stir-fried Clams with Chili Sauce





豆腐素菜类 Vegetarische Spezialitäten

V01

麻婆豆腐 (牛肉, 素烧) (F) € 14,80

Mapo Tofu mit/ohne Rinderhackfleisch

Mapo Tofu with or without Beef



V02

家常豆腐 (五花肉, 素炒) (F,O) € 14,80

Gebratener Tofu mit Paprika und Pilzen

Fried Tofu with Peppers and Mushrooms



V04

番茄炒蛋 (C,F)

Gebratene Eier mit Tomaten

Fried Eggs with Tomato and Scallions

€ 12,80



V05

干锅土豆片 (F)

Gebratene Kartoffeln mit Chilisauce im Feuertopf

Stir-fried Potatoes with Chili Sauce



€ 13,80

V06

干锅包菜 (五花肉, 素炒) (F) € 13,80

Gebratener Spitzkohl im Feuertopf

Stir-fried Cabbage



豆腐素菜类 Vegetarische Spezialitäten

V03

蟹粉豆腐煲 (C,F,O)

Gekochter Tofu mit gesalzenem Eigelb

Tofu Braised with Salted Egg Yolk

€ 14,80





豆腐素菜类Vegetarische Spezialitäten

V08

鱼香茄子煲 (F)

€ 14,80

Aubergine süß-sauer-scharf

Eggplant in Fish-fragrant Sauce (Sweet, Sour, Spicy)



V10

茄子烧豆角 (F)

€ 13,80

Gebratene Auberginen und grüne Bohnen
in pikanter Austernsauce

Stir-fried Eggplant and Green Beans with Oyster Sauce



V11

蒜蓉西兰花 (F)

€ 12,80

Gebratener Brokkoli mit Knoblauch

Stir-fried Broccoli



V12

酸辣土豆丝 (F)

€ 11,80

Gebratene Kartoffelstreifen

Stir-fried Shredded Potatoes



V13

蒜蓉上海青 (F)

€ 12,80

Gebratener Shanghai-Pak-Choi mit Knoblauch

Stir-fried Pak Choi with Garlic



V14

爆炒茼蒿菜 (F)

€ 12,80

Gebratener Romanasalat

Stir-fried Romaine Lettuce

主食类Spezialitäten von Reis und Nudeln



Z01

干炒牛河 (A,F)

€ 15,80

Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch

Stir-fried Rice-noodles with Beef



Z02

炒饭 (C,F)

+ 鸡肉 2,00 + 牛肉 3,00
+ 虾仁 4,00 + 炸鸭 4,00

€ 9,80

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

+ Hähnchen 2,00 + Rindfleisch 3,00
+ Garnele 4,00 + Ente 4,00

Fried Rice with Eggs and Vegetables

+ Chicken 2,00 + Beef 3,00
+ Prawn 4,00 + Duck 4,00

Z03

炒面 (A,C,F)

+ 鸡肉 2,00 + 牛肉 3,00
+ 虾仁 4,00 + 炸鸭 4,00

€ 9,80

Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse

+ Hähnchen 2,00 + Rindfleisch 3,00
+ Garnele 4,00 + Ente 4,00

Fried Noodles with Eggs and Vegetables

+ Chicken 2,00 + Beef 3,00
+ Prawn 4,00 + Duck 4,00





汤羹类 Suppenspezialitäten



T01 € 7,80/14,80

西湖牛肉羹 (A,C,F) 小份/大份

Rindfleisch-Tofu-Ei-Suppe
Beef Tofu Egg Soup

T02 € 7,80/14,80

鸡茸粟米羹 (A,C,F) 小份/大份

Hühner-Mais-Ei-Suppe
Chicken Corn Egg Soup



T03 € 6,80/13,80

紫菜蛋花汤 (C,F) 小份/大份

Algen-Ei-Suppe
Seaweed Egg Soup

T04 € 6,80/13,80

豆腐青菜汤 (F) 小份/大份

Tofu-Gemüsesuppe
Tofu Vegetable Soup



甜品类 Süße Spezialitäten



D01 € 5,80

芝麻球 4 st. (A,C,N,O)

Sesambällchen 4 Stück
Sesame Balls 4 Pc



D02 € 5,80

南瓜饼 6 st. (A,C,G)

Gebackene Kürbistaler 6 Stück
Pumpkin Cake 6 Pc

D03 € 4,80

红糖糍粑 6 st. (A,E,F)

Klebreisröllchen 6 Stück
Glutinous Rice Cake 6 Pc



Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

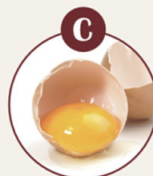
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Shrimps, Garnelen, Scampi, Krebse, Hummer, Langusten



EIER VON GEFÜGEL

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E222 und E1105 auf Eibasis



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische, Kaviar, Fischpastete, Anchovipaste, Fischgelatine, Fischsauce



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



SOJA

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Sojalecithin, Tofu



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (inklusive Laktose)



SCHALENFRÜCHTE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macasamianüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollensellerie, Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senfpulver, Senföl, Senfsamen, Senfsprossen



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senfpulver, Senföl, Senfsamen, Senfsprossen



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

mit Schwefel behandeltes Trockenobst, Wein, getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree



LUPINEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamari

Wir weisen darauf hin, dass trotz sorgfältiger Herstellung all unserer Gerichte, beim Produktionsprozess Spuren von nicht gekennzeichneten allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können.

酒水饮料类Getränke



无酒精饮品Alkoholfreie Getränke

茶 (绿茶, 茉莉花茶, 乌龙茶, 红茶)		€ 4,00
Tee (grüner Tee, Jasmintee, Oolong-Tee, schwarzer Tee)	(Jede weitere Person + 1,50 Euro)	
可乐	Cola 0,3L	€ 2,80
无糖可乐	Cola Zero 0,3L	€ 2,80
芬达	Fanta 0,3L	€ 2,80
雪碧	Sprite 0,3L	€ 2,80
苹果汽水	Apfelschorle 0,3L	€ 2,80
矿泉水 小瓶 (带气/无气)	Mineralwasser Naturell/Spritzig 0,5L	€ 3,00
矿泉水 大瓶 (带气/无气)	Mineralwasser Naturell/Spritzig 0,75L	€ 5,00
苦柠檬	Bitter Lemon 0,2L	€ 2,80
生姜汽水	Ginger Ale 0,2L	€ 2,80
橙汁	Orangensaft 0,3L	€ 3,00
芒果汁	Mangosaft 0,25L	€ 3,80
芦荟汁	Aloe vera Saft 0,5L	€ 3,80
王老吉	WLK Chinesischer Kräutertee 0,3L	€ 3,80
椰汁	Kokosdrink	€ 3,80
无酒精啤酒	Alkoholfreies Bier 0,33L	€ 3,80

带酒精饮品Alkoholische Getränke

青岛啤酒	Tsingtao Bier 0,33L	€ 3,80
雪花啤酒	Chinesisches Snow-Bier 0,64L	€ 5,80
啤酒	Pils 0,33L	€ 3,20
小麦啤酒	Weizenbier 0,5L	€ 4,80

Fragen Sie unseren freundlichen Service, ob er weitere Getränke empfiehlt.
可以问我们的热心跑堂有没有其他推荐的饮品