



MI XIANG

Dim Sum Restaurant

Reisspezialitäten

WOK-SPEZIALITÄT

Gong Bao Chicken mit Lila-Jasmin Reis

Gebratenes Hähnchen mit gegrillten Erdnüssen und bunten Paprika, abgeschmeckt mit würzig-aromatischer Sauce.

- Gebratenes Hähnchen
- Gegrillte Erdnüsse
- Bunte Paprika
- Getrocknete Chili

€16,90



WOK-SPEZIALITÄT

TianJiang Tofu mit Jasmin-Klebreis

Gebratener Tofu in süßer Sojabohnenpaste, gewürzt mit Sichuan-Pfeffer, dazu gegrillte Zucchini. Leicht süß-würzig.

- Gebratener Tofu
- Süße Sojabohnenpaste
- Sichuan-Pfeffer
- Gegrillte Zucchini

€17,90



REIS-SPEZIALITÄT

Reisburger

Gebratenes Reispatty als Basis, darauf ein saftiges Patty mit cremiger Weißer Sauce und gegrillte Zucchini-Scheiben.

- Rundes Reispatty
- Saftiges Patty
- Orange Chilisauce oder Mayonnaise Sauce
- Gegrillte Zucchini-Scheiben

€15,90



NORDCHINESISCHE SPEZIALITÄT

Nordchinesische Jiaozi mit Chiliöl

Handgefaltete Teigtaschen aus dem Norden Chinas – dort das Herzstück jedes Familienfests und ein Symbol für Wohlstand. Serviert mit würzigem, hausgemachtem Chiliöl.

- Handgefalteter Weizenteig
- Füllung aus Schweinehack & Chinakohl
- Ingwer, Knoblauch & Frühlingszwiebeln
- Hausgemachtes Chiliöl

€16,90



SICHUAN-SPEZIALITÄT

Teigtaschen in Chili-Knoblauch-Öl(Fleische oder vegane Füllung)

Seidige Teigtaschen nach Sichuan-Art, überzogen mit aromatischem Chili-Knoblauch-Öl. In Chengdu ein beliebter Klassiker, der für die feurige Würze Südwestchinas steht.

- Seidige hausgemachte Weizenteigtaschen
- Füllung aus Rinderhack & Ingwer **oder** veganer Tofu
- Hausgemachte würziges Chili-Knoblauch-Öl **oder** chinesischer Essig
- Gebratener Knoblauch & Sesam €16,90



SICHUAN-SPEZIALITÄT

Shuizhu Niurou – Sichuan-Feuerrindfleisch

Zarte Rindfleischscheiben, pochiert in feuriger Chili-Brühe und mit siedend heißem Öl übergossen. Ein Sichuan-Klassiker – trotz des Namens „wassergekocht“ herrlich scharf und prickelnd (málà).

- Hauchdünnes Rindfleisch, in Stärke mariniert
- Knackiges Gemüse: Sojasprossen, Sellerie & Chinakohl
- Feurige Brühe: Doubanjiang, Chili & Sichuan-Pfeffer
- Mit siedend heißem Öl übergossen (málà: scharf & prickelnd)

€23,90



SALAT-SPEZIALITÄT

Gekühlter Garnelen-Cashew-Salat

Gekühlte Garnelen mit knackigen Cashewnüssen auf frischen Blattsalaten, angemacht mit weißem Essig und Sesamöl. Leicht und erfrischend.

- Gekühlte Garnelen
- Knackige Cashewnüsse
- Weißer Essig
- Sesamöl

€17,90



GUA BAO-SPEZIALITÄT

YuXiang-Aubergine im Gua Bao Bun

Zwei gegrillte, mit Tofu oder Hackfleisch gefüllte Auberginenstücke im fluffigen Gua Bao Bun, dazu süßsaure Sauce.

- 2 Stück gegrillte Aubergine
- Füllung: Tofu oder Hackfleisch
- Fluffiges Gua Bao Bun
- Süßsaure Sauce

€13,90



DIM SUM-SPEZIALITÄT

Gedämpfte Shao Mai-Teigtaschen

Gedämpfte Shao Mai-Teigtaschen, gefüllt mit Klebreis, Tofu, Gemüse und gehackten Garnelen. Zart und aromatisch.

- Klebreis
- Tofu und Gemüse
- Gehackte Garnelen
- Gedämpft

€18,90



VEGANE SPEZIALITÄT

Vegane Wantan-Reisnudelsuppe

Hausgemachte Wantan mit Tofu und Saisongemüse, mit Reisnudeln in klarer Brühe nach kantonesischer Art. Rein pflanzlich.

- Hausgemachte Wantan
- Tofu & Saisongemüse
- Reisnudeln in klarer Brühe
- Kantonesische Art · Vegan

€15,90



SUPPEN-SPEZIALITÄT

Wantan-Reisnudelsuppe mit Rindfleisch

Hausgemachte Wantan mit saftiger Rindfleischfüllung und Pak Choi, mit Reisnudeln in klarer Brühe nach kantonesischer Art.

- Hausgemachte Wantan
- Rindfleischfüllung
- Pak Choi & Reisnudeln in klarer Brühe
- Kantonesische Art

€17,90

