

Chinesische Küche – Entsprechend der schieren Größe des Landes und den vielfältigen Klimazonen und Landschaften, haben sich in China sehr unterschiedliche, regionale Küchen und Spezialitäten ausgeprägt. Mehr noch als in Europa ist das Essen zudem ein Stück Kultur und jede Region ist stolz auf ihre jeweilige Spezialität. Der Nordosten des Landes ist

geprägt durch schwere, herzhafte Gerichte mit Anklängen zur mittel-europäischen Küche (aufgrund des zumindest phasenweise ähnlichen Klimas). Doch auch die delikatsten Teigtaschen (Dumplings) haben hier ihren Ursprung. Demgegenüber ist der Osten Chinas rund um Shanghai geprägt von süßlich-würzigen Gerichten. Der Südwesten wiederum ist das Zentrum der scharfen

Küche in verschiedenen Varianten. Während in Sichuan betäubend-scharfe Kombinationen aus Chili und Sichuanpfeffer serviert werden, gibt es in Xi'an vorrangig sauer-scharfe Speisen. Die schärfsten Gerichte in ganz China kommen jedoch aus Hunan. Das Essen im äußersten Westen Chinas (Xinjiang) wird dominiert von Lammspeisen mit Kreuzkümmel mit einer

deutlichen Nähe zur türkischen Küche. Der Südosten Chinas um Guangdong und Hongkong schließlich entspricht mehr oder minder der Klischee-Vorstellung, dass alles gegessen würde, was vier Beine hat und kein Tisch ist oder zwei Flügel hat und kein Flugzeug ist. Typisch für die Region ist außerdem die Verwendung von Meeresfrüchten und viel Reis.

ZU GÜNSTIGEN KALTMIETEN

Wasser - laut / leise - 0,331 Viva con Agua – 4,20 Euro

Wasser - laut / leise - 0,751 Viva con Agua – 7,90 Euro

fritz kola – normal / zuckerfrei - 0,331 – 4,30 Euro ¹¹

fritz limo – Zitrone – 0,331 – 4,30 Euro

van Nahmen - Landschorle Streuobst-Apfel – 0,331 – 4,90 Euro

van Nahmen - Landschorle Rhabarber – 0,331 – 4,90 Euro

van Nahmen - Landschorle Johannisbeere – 0,331 – 4,90 Euro

BASTLERECKE

Mango-Minze – 7,50 Euro

Thailändischer Eistee mit Zitrone – 7,90 Euro [§]

KERL FÜR SOFA-ABEND GESUCHT ^a

Füchsen Alt – vom Fass – düsseldorferisch – 0,331 – 4,50 Euro

Brinkhoff's No. 1 Pils – vom Fass – dortmunderisch – 0,331 – 4,50 Euro

Asahi – japanisch – 0,331 – 5,00 Euro

Tiger – singapurisch – 0,331 – 5,00 Euro

Tsingtao chinesisches Bier nach deutschem Rezept, damit gut geeignet für den deutschen Gaumen – 0,331 – 5,00 Euro

Maisel's Weisse – bayrisch – 0,51 – 5,90 Euro

Maisel's Weisse – alkoholfrei – bayrisch – 0,51 – 5,90 Euro

TEEKÜCHE ABZUGEBEN

Frischer Orange-Ingwer-Minztee – 5,90 Euro

Zitronengras-Ingwer-Limetten-Tee – 6,50 Euro

Cola-Ingwer-Tee Warme Cola und dann noch Ingwer dabei? Klingt gewöhnungsbedürftig, ist aber extrem lecker und erfreut sich in Westchina derzeit großer Beliebtheit. – 7,50 Euro ¹¹

Tee aus Gojibeeren und chinesischen Datteln – 6,90 Euro

Yuzu-Ingwer-Honig-Tee - 6,50 Euro

Maracujasaft-Zimt-Ingwer-Tee – 7,50 Euro

Grüner Tee – 5,50 Euro

Jasmintee - 5,50 Euro

Pu'er Tee Eigentlich in China ein sehr klassischer Tee, der zum Essen getrunken wird. Hier jedoch in einer ganz besonderen Variante mit dem Aroma von Klebreis. – 6,50 Euro

KOFFEIN-JUNKIE GESUCHT ¹¹

Espresso – 2,80 Euro

Espresso doppio - 4,30 Euro

Espresso macchiato – 3,80 Euro [§]

Cappuccino – 4,30 Euro [§]

Latte macchiato – 4,90 Euro [§]

Iced Vietnamesischer Kaffee kräftiges, süßes Getränk mit karamell-schokoladigem Aroma - ein halbes Dessert - 6,50 Euro [§]

ANFÄNGER-KURSE ¹

Yuzu-Prosecco – 0,11 – 9,90 Euro

Nashi-Birnen-Prosecco – lieblich - 0,11 – 7,90 Euro

Chardonnay-Litschi-Schorle – 0,11 – 8,90 Euro

KURS FÜR FAHRANFÄNGER

van Nahmen Frucht-Secco Apfel-Heidelbeere-Kirsch – alkoholfrei - 0,11 – 6,90 Euro

MIT MIR WIRD'S SPANNEND

Hauseigener Gin mit Kardamom, Kaffirlimettenblättern, & Sichuanpfeffer – 3cl 39%- 11,50 Euro

Yuzu Sake Meistens wird Yuzu mit Japan in Verbindung gebracht. Doch wurde Yuzu schon vor Jahrtausenden in China im Yangtze-Becken angebaut. Die Frucht ist saftig und schmeckt leicht bitter und sauer. – 3cl 8,5% vol - 11,90 Euro

Hime Umeshu Yuzu-Likör – 3cl 15% vol - 9,90 Euro

Kaga Umeshu Ume-Likör – 3cl 14% vol - 10,90 Euro

Suntory Matcha-Likör – 3cl 14% vol - 8,90 Euro

Daiyame Süßkartoffel Shochu – 3cl 25% vol - 11,90 Euro

Kofukuru Gersten Shochu – 3cl 25% vol - 11,90 Euro

Beniotome Sesam Shochu Hierbei handelt es sich um eine erlesene Spirituose, die aus geröstetem schwarzen Sesam gewonnen wird. Dieser Shochu wurde über 3 Jahre gereift, ist kräftig, würzig und umami im Geschmack mit langem Nachgang und feinem Röstaroma. – 3cl 25% vol – 12,90 Euro

SPANNEND GEHT'S WEITER

Ming River Baijiu – 3cl 45% vol – 9,90 Euro

Suntory Special Reserve Whiskey – 3cl 40% vol – 18,00 Euro

COCKTAIL SUCHT LADY

Year of the Mule – Hauseigener Gin mit Kaffirlimettenblättern, Kardamom & Sichuanpfeffer, Ingwershrub, Soda – 15,90 Euro

Dragon-tears – Jasmintee, Mandarine, Limette – 16,90 Euro

The Emperor's Wife – Kaffirlimetten-Gin, Tamarinde, Koriander, Zitronengras, Chili – 18,50 Euro

Dreaming Princess - Rum, Litschi-Likör, Rosenwasser, Himbeer-Sirup - 18,50 Euro

MOCKTAIL SUCHT BRIEFFREUND

Iced-Yuzu mit Honig, Minze & Soda – 8,90 Euro

Zitronengras-Kaffirlimetten-Blätter-Kokosmilch mit Palmzucker – 8,50 Euro

Nashi-Birnen-Getränk mit Meersalz-Frischkäse-Topping Eine unglaubliche Vielfalt der Geschmäcker von fruchtig, erfrischend, cremig, süß und herzhaft. Frischkäse-Toppings erfreuen sich aktuell in China großer Beliebtheit bei Getränken und machen dieses fast schon zu einem kleinen Dessert. – 9,50 Euro [§]

a: glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fische, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen, g: Milch, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere – und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse 11: Koffein (v): vegetarisch (v+): vegan

THE GREEN LIGHT DISTRICT DAILY NEWS

THE EXCEPTIONAL: BERICHTE VON AUSSERGEWÖHNLICHER GENUSSREISE DURCH CHINA

8 Gänge Menü um kulinarisch China zu durchreisen, Abenteuer zu erleben und vor allem zu genießen – 95 Euro p.P.

Dusaidoufu Dieses Menü ist unsere Empfehlung für alle, die unser Restaurant 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 der Essen gewordene Beweis für die Vielfalt der chinesischen Küche.

Dieses Menü ist ...exceptional!

Unser Motto: Tapioka statt Kaviar, Hühnerfüße statt Hummerschwänze, 1000 jähriges Ei statt Foie Gras, Fingerfood statt Silberbesteck. Doch keine Sorge – für jeden Gaumen wird etwas dabei sein.

(Kurz-Version: 6 Gänge Menü – 79 Euro p.P. – vegetarische Version verfügbar)



JUNGFERNFLUG ERFOLGREICH ABSOLVIERT, PEKINGENTE IN DÜSSELDORF GELANDET

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



Beijing Das Rezept für die Peking-Ente ist eigentlich sehr einfach. Aber die Zubereitung dauert fast 3 Tage. Zuerst wird die Ente mit heißem Wasser übergossen und dann mit 5 Gewürzen, Salz und Zucker gewürzt. Danach wird die Ente 2 Tage zum Trocknen aufgehängt. Jeden Tag wird sie mehrmals mit einer Mischung aus Honig, Wasser und Essig eingestrichen. Danach kommt die Backphase. Die Ente wird im Ofen gebacken, aber bei offener Tür.

In China nehmen die Kinder stets eine besondere Stellung in der Familie ein – möglicherweise als Folge der jahrzehntelangen andauernden Ein-Kind-Politik. Wenn die Familie zusammen Peking-Ente isst, bekommen nur die Kinder die leckerere Haut, während

die Eltern und Großeltern sich mit dem übrigen Fleisch begnügen. Die Ente ist folgendermaßen zu essen: Zunächst wird einer der Pfannkuchen auf den Teller gelegt. Dabei ist darauf zu achten, dass die Pfannkuchen in der Regel relativ dünn sind und leicht aneinander kleben. Anschließend wird die süße Sojacreme auf den Pfannkuchen gestrichen, je nach Geschmack Gurken-, Honigmelonen- und Frühlingzwiebel-Streifen darauf gelegt. Und zu guter Letzt folgen natürlich Entenfleisch und unbedingt ein Stück Entenhaut. Der Pfannkuchen wird von oben nach unten und anschließend von rechts nach links sowie von links nach rechts zugeklappt und idealerweise mit der Hand genossen.

Leseanleitung - Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir vorweg einige Hinweise geben, wie diese Speisekarte zu lesen und verstehen ist:

1) Jeder „Artikel“ dieser Zeitung entspricht einer Speise.
2) Die Auswahl der Speisen

erfordert kein Detailstudium der gesamten „Zeitung“ – alle Speisen werden vollständig beschrieben in den Unter-Überschriften der jeweiligen Artikel.

3) Die Überschriften sollen das Interesse wecken, während die eigentliche „Artikel“-Texte eine

Detailbeschreibung zu einer Speise, einer Zutat oder einer Gartechnik beinhalten – die Lektüre soll der Unterhaltung dienen, ist aber nicht erforderlich.
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. Die Preise können, müssen aber nicht, eine Indikation zur Größe der Speise geben. Alle Speisen sind zum Teilen gedacht und kommen sobald sie in der Küche fertig werden (nicht gleichzeitig).

IM 007 STYLE: GEWÜRFELT, NICHT GERÜHRT

Knusprige, dünne Teigkugel, gefüllt mit Würfeln von Lotuswurzel und Spargelsalat, Pinienkerne, Mais und Palmzucker-Chili-Sauce (v+) – 19,90 Euro ^{a,k}

Xi'an Spargelsalat (Wosun) ist eine chinesische Salatsorte, die weniger für ihre Blätter, sondern vielmehr für ihre knackigen Stängel angebaut wird. Die breiten, hellgrünen Stängel zeichnen sich durch ein nussiges Aroma mit leicht rauchigem Nachgeschmack aus und können sowohl roh als auch gekocht verzehrt werden. Übliche Zubereitungsarten

sind als Salat, im Wok gebraten, eingelegt oder gegrillt. Häufig Kombinationen sind mit Chili, Duftessig oder Knoblauch. Spargelsalat gilt dabei als äußerst vitaminreich. Ursprünglich soll das Gemüse aus der Mittelmeerregion stammen und wurde erst während der Tang-Dynastie (frühes europäisches Mittelalter) in China eingeführt.

WANTAN ERFINDEN SICH NEU

Wantan-Teig-Schalen mit knusprigen Riesengarnelen, karamellierte Walnüsse und Duett von grüner Wasabi- und orange Yuzu-Miso-Creme – (v möglich) 28,90 Euro ^{a,b,c,f,h,j}

Hongkong Wantan ist eine spezielle Form chinesischer Teigtaschen, die üblicherweise in Suppe serviert wird. Der Begriff stammt aus dem Kantonesischen, während in Mandarin von „Huntun“ gesprochen wird. Neben der Verwendung unterscheiden sich Wantan von Jiaozi durch den dünneren Teig. Für beide Teigtaschen-Sorten wird je-

doch übereinstimmend Weizenmehl verwendet. Wantan werden in der Regel zu kleinen Säckchen oder ähnlich zu italienischen Tortellini geformt. Abweichend von der üblichen Verwendung wird bei diesem Gericht der Wantan-Teig knusprig ausgebacken und erst im Anschluss mit den übrigen Zutaten befüllt.

TASCHEN BRINGEN GLÜCK, BESONDERS TEIGTASCHEN

Glücks-Teigtaschen gefüllt mit geschmortem Ochsenbäckchen & Senfkohl-Gemüse auf Mungobohnenpüree – 29,90 Euro ^{a,f,j}

Zhejiang Eingelegtes Senfgemüse (mei gan cai) ist ein fermentiertes Gemüse, das aus verschiedenen Sorten von Senfgemüse oder Kohl gewonnen wird. Hierfür durchläuft das Gemüse einen aufwändigen

Prozess des Trocknens, Dämpfens und Salzens, wobei die Schritte mehrfach wiederholt werden. Es ist typisch für die Minderheit der in Guangzhou ansässigen Hakka sowie für die Provinz Zhejiang.



BEUNRUHIGENDE BERICHTE VON YUNNAN-EXPEDITION

Klebreisbällchen mit süßer, schwarzer Sesam-Füllung, dazu eingelegter Senfkohl, Wasserkastanien & Erdnüsse (v+) – 25,90 Euro ^{a,c,f,k,j}



Yunnan Zu jedem chinesischen Feiertag gibt es eine passende Speise, die traditionell an diesem Tag gegessen wird. Im Fall des wichtigsten chinesischen Feiertags, dem Neujahrsfest, sind dies zum Beispiel Teigtaschen (Jiaozi). Hingegen weniger bekannt ist das Laternenfest. Dieses findet am 15. Tag nach Neujahr statt und zeigt das Ende der Neujahrsfeierlichkeiten

an. Zu diesem Anlass werden Klebreisbällchen serviert, üblicherweise mit einer süßen Füllung. Die hier gewählte Variante ist eine Spezialität der Miao-Minderheit aus den südlichen Provinzen Guizhou und Yunnan. Dabei werden die Klebreisbällchen durch die Kombination mit säuerlich-scharf eingelegtem Gemüse zu einer herzhaften Speise gemacht.

XIAO LONG BAO

Teigtasche mit saftiger Füllung aus pikanter Aubergine und Kartoffeln, dazu Duftessig-„Kaviar“ (v+) – 5,00 Euro/Stück (ab 4 Stück) ^{a,f,k}

Shanghai Die chinesische Küche kennt eine Vielfalt verschiedener Teigtaschen (Dumplings); von kleinen Jiaozi aus Weizenmehl über mächtige Hefeteigtaschen (Baozi) im Norden bis hin zu filigranen Dim Sum aus Reismehl im Süden. Xiao Long Bao aus der Region um Shanghai sind dabei eine besondere Spezialität, die sich durch ihre Füllung mit hohem Flüssigkeitsanteil auszeichnen. Doch genau dieser hohe Anteil von Brühe in den Teigtaschen macht den Verzehr zur Herausforderung. Deshalb wird in China manchmal sogar ein Strohhalm dazu gereicht.

DONGBEI DIY

Schwarzer Klebreis mit Aubergine und Süßkartoffel, Erdnüssen, Koriander und Gurke, dazu Sauce aus Sojacreme, grüner Chili und Ei, zum Einwickeln in Salatblätter (v+ möglich) – 32,90 Euro ^{a,c,e,f,k}

Harbin Dongbei bezeichnet den fernen Nordosten Chinas an der Grenze zu Russland, Nordkorea und der Mongolei. Die Region umfasst die drei Provinzen Liaoning, Jilin, Heilongjiang. Im Winter wird es in diesem Teil Chinas mit etwa -30°C bitterkalt. Kulinarisch ist die Region geprägt von Eintöpfen, eingelegtem Kohl, aber auch den weltweit beliebten Dumplings sowie diesem fantastischen „DIY-Gericht“, bei dem Reis mit Gemüse und Sauce in Salatblätter gewickelt wird.

ZWEI VERLIEBTE: NUDELN & SESAM UNZERTRENNLICH

Frische Nudeln mit Sauce aus Rinder-Hackfleisch, Sojacreme, Sesam Creme, dazu junge Erbsen, Radieschen und Gurkenröllchen - 25,90 Euro ^{a,f,k}

Vegane Variante: frische Nudeln im Shanghai Style mit Gemüse, Frühlingzwiebel-Öl & dunkler Sojasauce - 24,90 Euro ^{a,f}

Sichuan Als Grundlage für diese Speise dient das Sichuan-Streetfood Dandan Nudeln. Bei der Speise handelt es sich um eine mit Sojacreme gebratene Hackfleisch-Sauce,

die auf Nudeln gegeben wird. Der Name leitet sich jedoch nicht von den Zutaten ab, sondern referenziert auf die Art und Weise des Angebots. So werden diese Nudeln in großen

Körben transportiert, die an beiden Enden einer auf den Schultern aufgelegten Holzstange hängen. Dandan ist dabei die Bezeichnung für die Holzstange. Die Nudeln zählen,

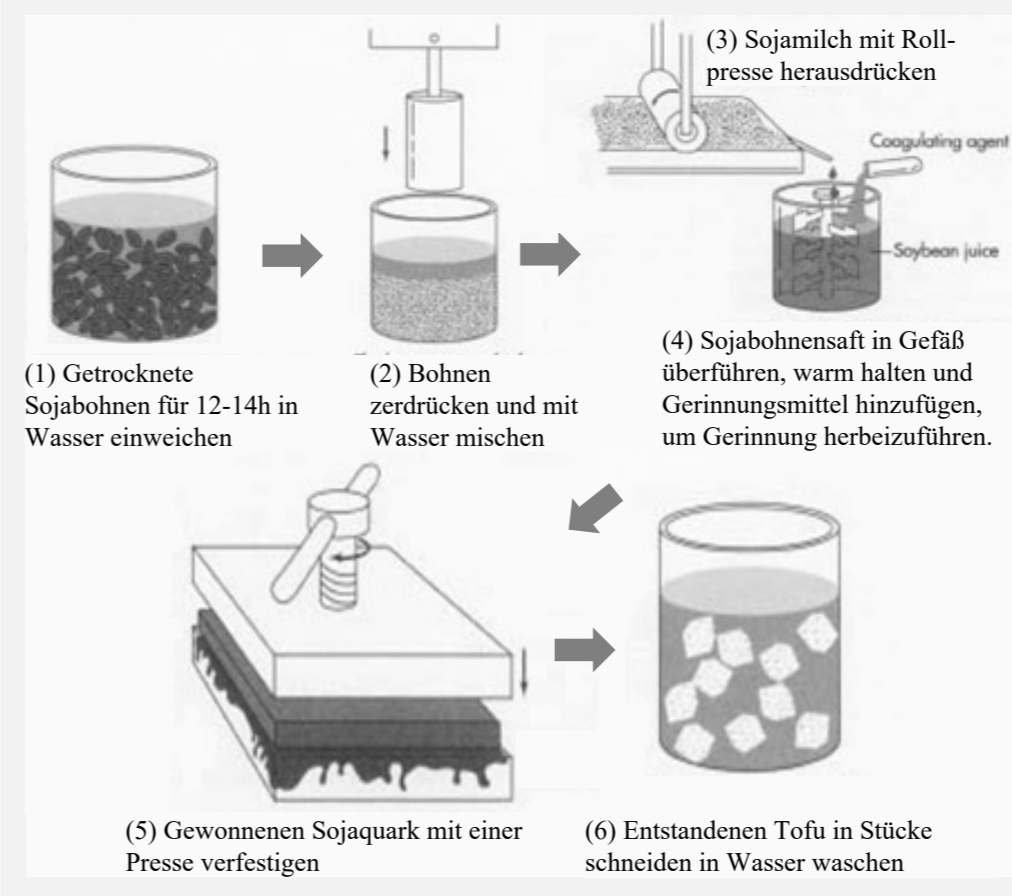
neben Zhajiang Nudeln und Lanzhou Rind-Nudelsuppe, zu Chinas 10 bekanntesten Nudelgerichten.

MAI SCHLÄGT MEISTER GONG IM TOFU-BOULE

Außen knusprige und innen samtweiche, hausgemachte Tofubällchen mit Kreuzkümmel-BBQ-Sojacreme (v+) – 19,90 Euro ^{a,f,k}

Xi'an Die Herstellung von Tofu wurde der Legende nach während der Han-Dynastie von Prinz Liu An (179-122 v.Chr.) zufällig entdeckt, als dieser versuchte, ein

Unsterblichkeits-Elixier zu finden. Während die Entstehungsgeschichte unter Historikern umstritten ist, gibt es am Herstellungsprozess keine Zweifel.



MANDARINE VS. ZITRONE

Weißer Schokoladenmousse, gefüllt mit Yuzucreme & Miso-Blaubeer-Cheesecake (v) – 17,90 Euro ^{a,c,f,g}

Changcha Yuzu ist eine asiatische Zitrusfrucht, die mit ihrer runden Form, tennisballartigen Größe und gelben bis hellorangenen Farbe an eine Mischung aus Zitrone und Mandarine denken lässt. Im Vergleich zu diesen Fürchte verfügt die Yuzu jedoch über eine dickere, schrumpeligere Haut.

japanischen Küche vor allem die Schale genutzt, zum Beispiel als Teil einer Paste mit Chilipfeffer. Außerdem kommt der Saft der Yuzu als Bestandteil von Saucen zum Einsatz. Auch Likör oder Wein lassen sich daraus gewinnen

Geschmacklich ist sie saueraromatisch, leicht bitter und saftig. In Korea wird die Frucht in Stücke geschnitten, in Honig eingelegt und später mit heißem Wasser als Tee aufgegossen. Hingegen wird in der

Ursprünglich kommt die Frucht jedoch aus China und wird dort bereits seit Jahrtausenden im Yangze-Becken angebaut. Auch der bei uns gebräuliche, japanische Begriff Yuzu leitet sich vom chinesischen Namen für diese Frucht, youzi, ab.

TOPF DURCH SCHÄRFE GESPRENGT

Wechselnde Spieße – nach Wahl mit Tofu, Gemüse und Fleisch, zum Dippen in lauwärmer prickelnder Sichuanpfeffer-Brühe oder duftender Sichuan-Chili-Brühe – 32,90 Euro / 10 Spieße ^k

Chengdu Wichtigstes Element dieser traditionellen Speise aus Sichuan ist die aromatische Brühe. Ganz im Sinne des regionalen Geschmacks sind typische Zutaten für die Brühe Sichuanpfeffer, frische grüne und rote Chilischoten, Chiliöl und schwarzer Pfeffer. Beliebte Geschmacksrichtungen der Brühe sind erfrischend-prickelnd-scharf mit Sichuanpfeffer und frischen Chili sowie duftend scharf mit Chiliöl und -flocken. Ursprünglich wurde die Brühe kalt serviert, wodurch die Schärfe etwas gemildert wird. In unserer Variante bieten wir die Brühe lauwarm an. Das Spannende an der Speise ist der „Mitmach“-Faktor. Jede:r kann Spieße nach persönlichem Geschmack auswählen und selber länger oder kürzer in die Brühe tunken. Die Zutaten für die Spieße werden vorab gegart, entweder gekocht oder mariniert. Der Name der Speise lautet boba ji, wobei boba eine große Tonschale ist, in der die Brühe serviert wird, während ji Hähnchen bedeutet und sich auf die früher bei dieser Speise üblichen Hähnchenspieße bezieht.

TROPENHOCH BRINGT GENUSS

Flammierte Ananas mit Karamellsauce, Kokoseis (v) – 12,90 Euro ^g

Hainan Anstelle der in Europa üblichen Cremes und Kuchen nach dem Hauptgang gibt es in China bzw. Ostasien meistens nur einen Früchteteller zum Schluss. Typisch

sind Wassermelonen-Stücke oder Orangen-Spalten. Auch eine Kombination verschiedener Früchte als Obstsalat ist durchaus üblich, manchmal sogar mit Mayonnaise.