

Green Light District presents

# THE DARK SIDE / THE DUCK SIDE

**Original Beijing duck is cut and served directly at the table**

59 Euro per person (min. 2 persons)

**Drink up** | Creamy soup cooked with duck bones | Tofu | Shanghai pak choy

**Skin & sugar** | One slice of crispy duck skin | Brown sugar

**The duck** | Whole duck sliced at your table | Soft pancakes | Sweet soy cream |  
Cucumber, melon and spring onion

**Nothing left** | Fresh noodles | Spring onion duck oil | soy sauce

**The end** | Flambé pineapple | Coconut ice cream

**Option:** Jiaozi | Dumplings filled with duck, peanuts and fig | 8 Euro

(vegan and glutenfree options available)

Green Light District präsentiert

# THE DARK SIDE / THE DUCK SIDE

**Original-Peking-Ente, am Tisch aufgeschnitten und serviert**

59 Euro per person (ab 2 Personen)

**Trink aus** | Cremige, mit Entenknochen gekochte Suppe | Tofu | Shanghai Pak Choi

**Haut & Zucker** | Ein knuspriger Streifen Entenhaut | Brauner Zucker

**Die Ente** | Ganze Ente, am Tisch aufgeschnitten | Weiche Pfannkuchen | Süße Sojacreme |  
Gurke, Honigmelone und Frühlingszwiebel

**Nichts bleibt übrig** | Frische Nudeln | Frühlingszwiebel-Enten-Öl | Sojasauce

**Das Ende** | Flambierte Ananas | Kokoseis

**Option:** Jiaozi | Teigtaschen gefüllt mit Enten, Erdnüssen und Feigen | 8 Euro

(vegane und glutenfreie Optionen verfügbar)