

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

*Auf Ihren Wunsch lassen wir allergene  
Zutaten in unseren Speisen gerne weg.*

- A *Glutenhaltiges Getreide*
- B *Krebstiere*
- C *Ei*
- D *Fisch und Erzeugnisse daraus*
- E *Erdnuss*
- F *Soja*
- G *Milch oder Laktose*
- H *Schalenfrüchte*
- L *Sellerie*
- M *Senf*
- N *Sesam*
- O *Sulfite*
- P *Lupinen*
- R *Weichtiere*

*Getreide spielt bei der traditionellen Herstellung  
von Sojasauce zwar eine Rolle, führt aber im Endprodukt  
zu keiner Gluten-Unverträglichkeit.*

## Hinweis zur Bezahlung

*Rechnungen, die über 10 Euro betragen, können  
Sie gerne mit Bankomatkarte, Rechnungen über  
20 Euro mit Visa oder Mastercard bezahlen.*

*Unsere Speisen  
Wir verzichten in unseren Speisen auf Glutamate  
als Geschmacksverstärker und vertrauen stattdessen  
natürlichen Zutaten.*

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## - Chi le ma? -

Essen hat in der chinesischen Kultur lange Tradition und genießt einen hohen Stellenwert im täglichen Leben. Nicht umsonst lautet eine Grußformel „Chi le ma?“, was soviel bedeutet wie „Hast du schon gegessen?“

Schon Konfuzius war der Meinung, dass Genuss von hoher Bedeutung sei, und gutes Essen wird als Grundlage für gute Gesundheit angesehen.

Die Chinesische Küche selbst gilt als eine der fantasievollsten und raffiniertesten der Welt, hat jedoch beim „Export“ viel von ihrer Ursprünglichkeit verloren und wurde landestypischen Geschmäckern angepasst.

In der Küche 18 möchten wir die Tradition der chinesischen Kochkunst und Esskultur wieder aufleben lassen – dazu gehören frische Zutaten, authentische Zubereitung, gutes Handwerk und Natürlich Gastfreundschaft.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen angenehme Stunden bei uns!

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## — Suppen —

S1. Klassische Miso-Suppe <sup>DF</sup>  
**3,80**

S2. Wan Tan-Suppe <sup>ABDFN</sup>  
**5,00**

S3. Tagessuppe  
**3,80**

S4. Tom Yam (Garnelen-Suppe) <sup>BDFR \*\*</sup>  
**5,80**

S5. Hühnersuppe mit Kokosmilch <sup>DFR \*\*</sup>  
**5,00**

S6. Suppe mit Meeresfrüchten und Fisch <sup>BDFRN</sup>  
**5,80**

S7. Suppe mit Schweinefleisch nach Szechuan  
Art und Nudeln aus Süßkartoffeln <sup>ADFN</sup>  
**5,80**

S8. Suppe mit Inneren, Goji Beeren und  
Ginseng <sup>DF</sup>  
**5,80**

## -Congee (Reissuppe) mit-

C1. Natur <sup>V</sup>  
**3,00**

C2. Gemüse <sup>FN V</sup>  
**4,80**

C3. Süßkartoffel <sup>FN V</sup>  
**4,80**

C4. Fisch <sup>DFN</sup>  
**5,80**

C5. Schwarzes Ei und Schweinefleisch <sup>CFN</sup>  
**5,80**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## — Salate —

A1. Seetangsalat <sup>FN \* V</sup>  
**5,50**

A2. Kimchisalat <sup>AFN \*\* V</sup>  
**4,50**

A3. Garnelen-Avocado-Salat <sup>BDFEN</sup>  
**9,50**

A4. Blattsalat <sup>FN V</sup>  
**4,20**

A5. Rettichsalat <sup>N V</sup>  
**4,50**

A6. Bambussprossensalat <sup>AFN \*\* V</sup>  
**4,50**

A7. Lotussalat <sup>FN V</sup>  
**4,80**

A8. Papayasalat <sup>DER \*\*</sup>  
**6,80**

## - Beilagen -

B1. Reis  
**1,80**

B2. Eierreis <sup>C</sup>  
**4,50**

B3. Eiernudeln <sup>AC</sup>  
**4,50**

B4. Sushi reis  
**2,50**

B5. China-Brötchen <sup>A</sup>  
**1,80**

B6. Extra Sauce  
**1,00**

B7. Eingelegter Ingwer  
**2,50**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## — Kalte Vorspeisen —

K1. Schwarzes Ei mit Seidentofu CDFN \*  
**5,50**

K2. Mini-Sushi mit kurz  
angebratenem Lachs DFN(5 Stück)  
**6,80**

K3. Kurz angebratene Thunfisch-Sashimi  
mit Koriander DFN  
**11,80**

K4. Kalbskutteln mit Chili DFN \*\*  
**5,80**

K5. Marinierte Schweineohren DFN \*  
**5,50**

K6. Kalte Rolle mit Tofu, Reisnudeln,  
Avocado und Basilikum BDFNR  
**4,80**

K7. Kalte Rolle mit Garnelen, Reisnudeln,  
Avocado und Basilikum BDFNR  
**4,80**

K8. Kalte Rolle mit Lachs, Mango,  
und Basilikum BDFNR  
**5,20**

K9. Kalte Rolle mit Ente,  
Mango und Basilikum BDFNR  
**5,20**

K10. Kalte Rolle mit 3 Sorten Fisch ABDFNR  
**5,80**

K11. Lachs Avocado Tartar DF  
**9,50**

K12. Thunfisch Avocado Tartar DF  
**10,50**

K14. Küche 18 Beef Tartar \*  
**10,50**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## — Warme Vorspeisen —

V1. Vegetarische Frühlingssrolle ADFLN  
**3,80**

V2. Pfefferoni in  
Schwarzerbohnsauce DFN \*\*  
**4,80**

V3. Knusprige Rindfleisch-Curry-Taschen ADFN  
**4,90**

V4. Knusprige Wan Tan mit  
Garnelen und Schweinefleisch ABDFN  
**5,20**

V5. Satay-Spieße vom Huhn  
(3 Spieße) DEFNR  
**5,60**

V6. Teigtaschen-Variation ABDFLN (4 Stück)  
**5,80**

V7. Garnelen-Bärlauch Dim-Sum BDFN  
**5,50**

V8. Garnelen Dim-Sum BDFN  
**5,50**

V9. Schweinefleisch-Garnelen Dim-Sum ABDFN  
**5,20**

V10. Vegetarische Dim-Sum EFLN V  
**5,50**

V11. Baozhi 3 Stk.  
**5,20**

V12. Crispy Chicken mit Chilimayo\*  
**5,50**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## - Sushi und Sashimi -

(ABCDPGR9)

- J1. Mix Nigiri 6 Stk. **9,80**
- J2. Mix Nigiri 8 Stk. **12,80**
- J3. Mix Nigiri 10 Stk. **15,80**

- J4. Lachs Nigiri 6 Stk. **9,80**
- J5. Lachs Nigiri 8 Stk. **12,80**
- J6. Lachs Nigiri 10 Stk. **15,80**

- J7. Thunfisch Nigiri 6 Stk. **12,20**
- J8. Thunfisch Nigiri 8 Stk. **15,20**
- J9. Thunfisch Nigiri 10 Stk. **17,20**

- J11. Lachs-Thunfisch Nigiri 6 Stk. **10,80**
- J12. Lachs-Thunfisch Nigiri 8 Stk. **13,80**

- J13. Sashimi 6 Scheiben **11,50**
- J14. Sashimi 12 Scheiben **19,50**

### -Maki-(6 Stk / 12 Stk)

- J15/J15A Lachs DM **4,50 / 8,00**
- J16/J16A Thunfisch DM **4,80 / 8,80**
- J17/J17A Garnelen BM **4,20 / 7,80**
- J18/J18A Gurken M **3,80 / 7,00**
- J19/J19A Bio-Avocado HM **4,80 / 8,20**

**T1. Sushi Mix Teller für 1 Person 25,00**  
Misosuppe, 6 maki, 6 Nigiri, 6 Sashimi, 4 Ura Rollen

**T2. Sushi Mix Teller für 2 Person 45,00**  
2 Miso Suppen, 12 maki, 12 Nigiri,  
6 Sashimi, 8 Ura Rollen

### - Ura Maki Rollen -( 8 Stk)

- U1. Garnelen-Tempura, Avocado **12,50**
- U2. Ente, Jungzwiebel **10,00**
- U3. Mango, Avocado, Erdnuss **9,20**
- U4. Garnelen-Tempura, Paprika, Mayo **12,00**
- U5. Lachs-Tempura Rucola, Frischkäse **10,80**
- U6. California-Lachs, Garnelen, Avocado **8,80**
- U7. Thunfisch, Avocado, Chili-Mayo **12,50**
- U8. Rinderfilet, Avocado, Peffersauce **12,20**
- U9. Hühner-Tempura, Rucola, Frischkäse **9,50**
- U10. Aal, Avocado, Wasabi-Mayo **12,50**
- U11. Fisch Tartar, Lachs **9,80**
- U12. Lachs, Süßkartoffel **9,50**
- U13. Lachs, Süßkartoffel, Käse **10,80**
- U14. Sakura-3 Sorten Fisch, Avocado **9,80**
- U15. Tofu, Gurken, Goji-ingwer-Honig **9,20**
- U16. Frittiert Bananan, Schokosauce **9,20**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## -La Mien Suppentopf mit-

L1. Gemüse AFN V  
**9,50**

L2. Huhn ADFNC / L2A. Huhn und Kokosmilch ADR\*\*  
**11,90 / 12,90**

L3. Rind AFN \*\*  
**12,90**

L4. Ente AFN  
**14,90**

L5. Meeresfrüchten ABDFNR  
**15,90**

L6. Kimchi und Bauchfleisch  
vom Schwein ADF \*\*  
**12,90**

L7. Garnelen und Kokosmilch ABDR \*\*  
**15,90**

L8. Jiao-Zi Suppentopf ADFNL (8 Stück)  
**12,90**

*Unsere La Mien – frische Nudeln  
aus Weizenmehl – sind hausgemacht!  
Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie  
Reisnudeln an.*

## - Gebratene Nudeln – oder Reis mit

N1/R1 Gemüse ACFN V  
**9,20**

N2A/R2A Huhn mit Curry /  
N2/R2. Ohne Curry ACDFN \*  
**12,20 / 11,20**

N3/R3. Ente ACDFN  
**14,90**

N4/R4. Garnelen, Basilikum  
und Chili ABDF \*\*  
**15,90**

N5/R5. Schwarzem Tintenfisch ADFNR \*  
**15,90**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## — Hauptgerichte —

*Alle Hauptspeisen werden mit Reis serviert.*

Kokos-Curry und Süßkartoffel mit  
H1. Huhn **12,90** / H2. Ente **14,90** /  
H3. Beiried **13,90** / H4. Lachs **14,90** / H5. Tofu  
und Gemüse **12,50** DR / H6. Garnelen **17,80**\*\*

H7. Mango-Ente oder  
H8. Lachs  
mit Limettensauce AFN  
**14,90**

H9. Ban-Mien Nudeln  
mit Rindsfilet und Gemüse ADFN \*\*  
**15,80**

H10. Gemüse aus dem Wok FN V  
**9,50**

H11. Hühnerbrust mit Wok-Gemüse DFN \*  
**12,90**

H12. Gebratenes Fleisch vom  
Iberico Schwein mit Gemüse DFN \*\*  
**13,90**

H13. Garnelen süß-sauer-scharf  
H14. oder mit Chili-Basilikum ADFN \*\*  
**17,80**

Gan-Bien wahlweise mit  
H15. Beiried / H16. Iberico Schwein /  
H17. Huhn DFN \*\* **13,90**

H18. Ma-Po Tofu mit Hackfleisch  
vom Iberico Schwein  
H18A. Vegan Ma-Po Tofu DFN \*\*  
**13,50**

H19. Innereien aus dem Wok AFN \*\*  
**12,90**

H20. Thunfisch mit Schwarzerpfeffersauce  
ADFN \*\* **16,90**

H21. Gebratenes Lammfleisch mit  
Zwiebel und Kümmel ANF  
**13,90**

# Küche 18

— CHINESE CUISINE —



## — Hauptgerichte —

H22. Ma-La-Tofu mit Gemüse FN \*\* v  
**12,50**

H23. Rinderfilet mit Wokgemüse DFN \*\*  
**20,90**

H24. Rot geschmortes Rind DFN \*  
**13,20**

H25. Calamari mit Suan-Cai-Gemüse DFNR \*\*  
**15,80**

H26. Gong Bao Huhn \*\* DEFN  
**13,90**

H27. Acht Schätze \* EF  
**13,90**

H28. Reis Bowl mit Crispy Chicken  
**13,20**

## - Dessert -

Tang Yuan EN  
**4,50**

Matcha Eis  
**4,50**

Klebreisbällchen mit Sesam N  
**4,50**

Mi  
(Klebereis mit Mango, Erdnüssen  
und Kokossauce) AEN  
**4,50**

Gebackenes Banane AN  
**4,00**

Süßkartoffelkuchen ACEN  
**4,50**

Mochi  
**4,50**

*leicht scharf \* scharf\*\* vegan v*