

san san Spezialitäten

san san specialties

- 200 **椒盐豆腐**
 Gebackener Tofu mit Blütenpfeffersalz
Deep-fried Tofu with Chinese Huajiao salt 14,00 €
- 201 **麻婆豆腐** 火
 Ma-Puo-Tofu mit gehacktem Hühnchen, Sichuan Pfeffer in einer Reiswein- Soja- und Chilisoße
Ma-Puo-Tofu with minced chicken, Sichuan pepper in a rice wine- soy- and chili sauce 16,00 €
- 202 **鱼香茄子煲**
 Wok-gebratene Aubergine mit gehacktem Hühnchen serviert im Feuertopf
Wok-fried eggplant with minced chicken served in a hot pot 16,00 €
- 203 **三杯中卷** 火
 Tintenfisch in „3-Becher-Soße“ und Basilikum (Empfehlung des Hauses)
 Die 3-Becher-Soße kommt ursprünglich aus Taiwan und besteht aus einem Becher Reiswein, ein Becher Sesamöl und ein Becher Sojasoße
Squid in 3-cups-sauce and basil (Chef's recommendation) – The 3-cups-sauce originates from Taiwan and consists of one cup rice wine, one cup sesame oil and one cup soy sauce 16,00 €
- 204 **荫鼓青椒镶肉** 火
 Paprika gefüllt mit Hühnchen, Garnelenfleisch und Glasnudeln in Schwarzer-Bohnen-Soße
Bell pepper filled with chicken, prawns and fine Chinese noodles in black bean sauce 16,00 €
- 205 **水煮牛肉** 火火火
 Rindfleisch mit Gemüse nach Sichuan Art
Beef with vegetables – Sichuan style 16,00 €
- 206 **辣子鸡煲** 火火
 Scharf gebratenes Hühnchen mit Gemüse im Tontopf
Spicy chicken served in sizzling pot 16,00 €
- 207 **干煎香茅芝麻肉条**
 Mariniertes und frittiertes Schweinefleisch mit Sesam in einer süß-sauren Soße
Marinated and deep-fried pork with sesame served in a sweet and sour sauce 16,00 €
- 208 **炒三鲜**
 Wok-gebratene Garnelen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln
Stir-fried prawns, squid and scallops 24,00 €
- 209 **塔香辣炒大虾**
 Gebratene Riesengarnelen mit Chili, Koriander und Basilikum
Stir-fried king prawns with chilli, coriander and basil 24,00 €

火 leicht scharf – *slightly hot*

火火 scharf - *hot*

火火火 sehr scharf – *very hot*

Suppen

Soups

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | 雪耳汤
Weiße Morchelsuppe
<i>White morel soup</i> | 6,00 € |
| 2 | 馄饨汤
Wan Tan Suppe
<i>Wan Tan soup</i> | 6,00 € |
| 3 | 青菜粉丝豆腐汤
Tofusuppe mit frischem Gemüse und Glasnudeln
<i>Tofu soup with fresh vegetables and fine Chinese glass noodles</i> | 6,00 € |
| 4 | 翡翠虾肉豆腐羹
Tofusuppe mit Garnelenfleisch
<i>Tofu soup with prawn meat</i> | 7,00 € |
| 5 | 玉米蟹肉羹
Maissuppe mit Krebsfleisch
<i>Corn soup with crab meat</i> | 7,00 € |
| 6 | 三鲜汤
Meeresfrüchtesuppe mit Gemüse
<i>Seafood soup with vegetables</i> | 8,00 € |
| 7 | 海鲜酸辣汤 火火
Sauer-scharfe Suppe mit Meeresfrüchten
<i>Spicy and sour soup with seafood</i> | 8,00 € |

Salate

Salads

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | 青菜沙拉
san san gemischter Salat
<i>san san mixed salad</i> | 8,00 € |
| 21 | 鸡肉沙拉 火
Gemischter Salat mit Hühnchen und Pfefferminzblättern
Salad with chicken and peppermint | 10,00 € |
| 22 | 鸭肉沙拉 火火
Sauer und scharfer Salat mit Ente
Sour and spicy salad with duck | 10,00 € |
| 23 | 木瓜虾球沙拉 火火火
Würziger Papayasalat mit Garnelen
<i>Papaya salad with prawns</i> | 12,00 € |
| 24 | 冬粉大虾沙拉 火
Glasnudelsalat mit Riesengarnelen
<i>Fine Chinese glass noodle salad with king prawns</i> | 12,00 € |
| 25 | 海鲜沙拉 火火
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten
<i>Mixed salad with seafood</i> | 14,00 € |

Vorspeisen

Appetizers

- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | 春卷
Knusprige Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit Garnelen- und Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln
<i>Crispy rice paper spring rolls wrapped with prawns, chicken, vegetables and glass noodles</i> | 6,00 € |
| 11 | 紫菜虾卷
Marinierte Garnelen in Seetang gewickelt
<i>Marinated prawns wrapped in sea weed</i> | 6,00 € |
| 12 | 炸馄饨
Knusprige Wan Tan gefüllt mit Schweinefleisch
<i>Crispy Wan Tan filled with pork</i> | 6,00 € |
| 13 | 炸豆腐
Gebackener Tofu mit süß-saurer Soße
<i>Fried tofu with sweet and sour sauce</i> | 6,00 € |
| 14 | 鸡串烧
Spieße aus zartem Hähnchen dazu cremige Erdnussoße
<i>Chicken saté with creamy peanut sauce</i> | 6,00 € |
| 15 | 炸虾饼
Gebackenes mariniertes Garnelenfleisch mit süß-saurer Soße
<i>Fried prawn cakes with sweet and sour sauce</i> | 6,00 € |
| 16 | 大虾串烧
Garnelenspieße serviert mit cremiger Erdnussoße
<i>Prawns saté with creamy peanut sauce</i> | 14,00 € |
| 17 | 炸大虾
Gebackene Garnelen serviert mit süß-saurer Soße
<i>Deep-fried prawns served with sweet and sour sauce</i> | 14,00 € |
| 18 | 蒸点拼盘 (6块)
Variationen von gedämpften Dim Sum (6 Stück)
<i>Variations of steamed Dim Sum (6 pieces)</i> | 10,00 € |
| 19 | 炸点拼盘 (6块)
Vorspeisenselektion aus Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan und Seetangrolle
<i>Appetizer selection of spring rolls, Wan Tan and sea weed roll</i> | 10,00 € |

Hühnchen

Chicken

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | <p>宫保鸡丁^{火火}</p> <p>“Kung Pao” Hühnchen mit Gemüse und Erdnüssen
 <i>“Kung Pao” chicken with vegetables and peanuts</i></p> | 16,00 € |
| 31 | <p>橙香鸡片</p> <p>Hühnchen in Orangensoße
 <i>Orange chicken</i></p> | 16,00 € |
| 32 | <p>香爆鸡肉</p> <p>Wok-gebratenes zartes Hühnchen mit Ingwer und Frühlingszwiebeln
 <i>Wok-fried tender chicken with ginger and spring onions</i></p> | 16,00 € |
| 33 | <p>沙茶鸡肉煲^火</p> <p>Hühnchen “Sa Cha” - Wok-gebratenes Hühnchen in einer leicht pikanten Soße aus Knoblauch, Schalotten, Fisch und Shrimps.
 <i>“Sa Cha” chicken – Wok-fried chicken in a slightly spicy sauce of garlic, shallots, fish and shrimps</i></p> | 16,00 € |
| 34 | <p>糖醋炸鸡块</p> <p>Gebackenes Hühnchen in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
 <i>Deep fried chicken in sweet and sour sauce, Shanghai style</i></p> | 16,00 € |
| 35 | <p>香茅香酥鸡^火</p> <p>Würzig mariniertes zartes Hühnchen mit Zitronengras und Chilisoße
 <i>Marinated tender chicken with lemon grass and chilli sauce</i></p> | 16,00 € |
| 36 | <p>塔香辣炒鸡块^{火火火}</p> <p>Gebratenes Hühnchen mit Chili, Koriander und Basilikum
 <i>Stir-fried chicken with chili, coriander and basil</i></p> | 16,00 € |
| 37 | <p>三杯鸡煲^火</p> <p>Hühnchen in „3-Becher-Soße“ und Basilikum (Empfehlung des Hauses)
 Die 3-Becher-Soße kommt aus Taiwan und besteht aus einem Becher Reiswein, ein Becher Sesamöl und ein Becher Sojasoße
 <i>Chicken in 3-cups-sauce and basil (Chef's recommendation) – The 3-cups-sauce originates from Taiwan and consists of one cup rice wine, one cup sesame oil and one cup soy sauce</i></p> | 18,00 € |

Rindfleisch

Beef

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | 西兰花炒牛肉 | 16,00 € |
| | Wok-gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli und Shiitakepilze
<i>Wok-fried beef with broccoli and shiitake mushrooms</i> | |
| 41 | 铁板黑胡椒牛肉 火 | 16,00 € |
| | Gebratenes zartes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer
<i>Stir-fried tender beef with black pepper</i> | |
| 42 | 双冬牛肉 | 16,00 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Shiitake-Pilzen und Frühlingsbambussprossen
<i>Stir-fried beef with shiitake mushrooms and bamboo shoots</i> | |
| 43 | 沙茶牛肉煲 火 | 16,00 € |
| | Rindfleisch "Sa Cha" - Wok-gebraten in einer leicht pikanten Soße aus Knoblauch, Schalotten, Fisch und Shrimps.
<i>"Sa Cha" beef – Wok-fried beef in a slightly spicy sauce of garlic, shallots, fish and shrimps</i> | |
| 44 | 青椒牛肉 | 16,00 € |
| | Wok-gebratenes zartes Rindfleisch mit grünem Paprika
<i>Stir-fried tender beef with green pepper</i> | |
| 45 | 咖哩牛肉煲 火火 | 18,00 € |
| | Rindfleisch mit Gemüse in rotem Curry
<i>Beef with vegetables in red curry</i> | |
| 46 | 塔香辣炒牛肉 火火火 | 18,00 € |
| | Wok-gebratenes Rindfleisch mit Chili, Koriander und Basilikum
<i>Wok-fried beef with chili, coriander and basil</i> | |

Lammfleisch

Lamb

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | 蒜香羊肉 火 | 18,00 € |
| | Gebratenes zartes Lammfleisch mit Knoblauch, Zitronengras und Chili
<i>Stir-fried lamb with garlic, lemon grass and chili</i> | |
| 51 | 铁板黑胡椒羊肉 火 | 20,00 € |
| | Gebratenes zartes Lammfleisch mit schwarzem Pfeffer
<i>Stir-fried tender lamb with black pepper</i> | |
| 52 | 豆豉炒羊肉 | 18,00 € |
| | Wok gebratenes Lammfleisch zubereitet mit schwarzen Bohnen
<i>Wok-fried lamb with black beans</i> | |
| 53 | 沙茶羊肉煲 火 | 20,00 € |
| | Lamm "Sa Cha" - Wok-gebraten in einer leicht pikanten Soße aus Knoblauch, Schalotten, Fisch und Shrimps.
<i>"Sa Cha" lamb – Wok-fried beef in a slightly spicy sauce of garlic, shallots, fish and shrimps</i> | |
| 54 | 香茅羊肉 火 | 20,00 € |
| | Mariniertes Lammfleisch mit Zitronengras und Chili
<i>Stir-fried lamb with lemon grass and chilli</i> | |
| 55 | 咖喱羊肉煲 火火 | 20,00 € |
| | Gebratenes Lammfleisch mit Curry
<i>Stir-fried lamb with curry</i> | |
| 56 | 塔香辣炒羊肉 火火火 | 20,00 € |
| | Wok-gebratenes Lammfleisch mit Chili, Koriander und Basilikum
<i>Wok-fried lamb with chili, coriander and basil</i> | |

Schweinefleisch

Pork

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | 蜜汁叉烧 | 16,00 € |
| | Geröstetes „Cha Sui“ Schweinefleisch mit Honig
<i>Roasted "Cha Sui" pork with honey</i> | |
| 61 | 铁板黑胡椒肉片 火 | 16,00 € |
| | Gebratenes zartes Schweinefleisch mit schwarzem Pfeffer
<i>Stir-fried tender pork with black pepper</i> | |
| 62 | 京都排骨 | 16,00 € |
| | Geröstete Schweinerippchen mit Honig
<i>Roasted spare ribs with honey</i> | |
| 63 | 沙茶猪肉煲 火 | 16,00 € |
| | Schweinefleisch "Sa Cha" - Wok-gebraten in einer leicht pikanten Soße aus Knoblauch, Schalotten, Fisch und Shrimps.
<i>"Sa Cha" pork – Wok-fried in a slightly spicy sauce of garlic, shallots, fish and shrimps</i> | |
| 64 | 豆鼓蒸排骨 | 16,00 € |
| | Schweinerippchen mit Gewürzbohnen gedünstet
<i>Steamed spare ribs with spiced beans</i> | |
| 65 | 古老肉 | 16,00 € |
| | Gebackenes Schweinefleisch in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
<i>Deep fried pork in sweet and sour sauce, Shanghai style</i> | |

Ente

Duck

- 70 **脆皮香酥鴨** 20,00 €
Knusprige Kanton Ente mit wok-gebratene Sojasprossen dazu Erdnuss- und Sojasoße
Crispy canton duck with wok-fried soy sprouts and peanut- and soy sauce
- 71 **铁板黑胡椒鴨肉** 火火 20,00 €
Wok-gebratene Ente mit schwarzem Pfeffer
Stir-fried duck with black pepper
- 72 **双冬香酥鴨** 20,00 €
Gebratene Ente mit Shiitake Pilzen und Frühlingbambussprossen
Stir-fried duck with shiitake mushrooms and bamboo shoots
- 73 **沙茶鴨肉煲** 火 20,00 €
Ente "Sa Cha" - Wok-gebraten in einer leicht pikanten Soße aus Knoblauch, Schalotten, Fisch und Shrimps.
"Sa Cha" duck – Wok-fried beef in a slightly spicy sauce of garlic, shallots, fish and shrimps
- 76 **塔香辣炒鴨肉** 火火火 20,00 €
Wok-gebratene Ente mit Chili, Koriander und Basilikum
Wok-fried duck with chili, coriander and basil

Meeresfrüchte

Seafood

- 80 **荫鼓芹菜炒鱿鱼** 火 18,00 €
Wok-gebratener Tintenfisch mit schwarzen Bohnen und Sellerie (Empfehlung des Hauses)
Stir-fried squid with black beans and celery (chef's recommendation)
- 81 **海鲜豆腐煲** 22,00 €
Wok-gebratene Garnelen, Tintenfisch und Jakobsmuscheln mit Tofu und Gemüse
Stir-fried prawns, squid and scallops with tofu and vegetables
- 82 **荫鼓海鲜** 火 24,00 €
Wok-gebratene Meeresfrüchte mit schwarzer Bohnensoße (Empfehlung des Hauses)
Wok-fried seafood with black bean sauce (chef's recommendation)
- 86 **塔香辣炒海鲜** 火火火 24,00 €
Wok-gebratene Meeresfrüchte mit Chili, Koriander und Basilikum
Wok-fried seafood with chili, coriander and basil

火 leicht scharf – *slightly hot*

火火 scharf - *hot*

火火火 sehr scharf – *very hot*

Fisch

Fish

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | 橙汁香酥鱼片
Frittiertes Fischfilet in Orangensoße
<i>Deep-fried fish filet in orange sauce</i> | 16,00 € |
| 91 | 香茅鱼片 火
Frittiertes Victoriabarschfilet in Zitronengrassauce
<i>Deep-fried Victoria perch filet in lemon grass sauce</i> | 16,00 € |
| 92 | 三味鱼片 火
Frittiertes Victoriabarschfilet in Tamarindensoße
<i>Deep-fried Victoria perch filet in tamarind sauce</i> | 16,00 € |
| 93 | 清蒸鲈鱼 火
Gedämpfter ganzer Loup de Mer mit Frühlingszwiebeln und Ingwer in Sojasoße
<i>Steamed loup de mer with spring onions and ginger in soy sauce</i> | 26,00 € |
| 94 | 糖醋香酥鲈鱼
Frittierter Loup de Mer in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
<i>Deep-fried loup de mer in sweet and sour sauce, Shanghai style</i> | 26,00 € |
| 95 | 清蒸柠檬鲈鱼 火火
Gedämpfter ganzer Loup de Mer mit Chili, Limetten und Zitronengras
<i>Steamed loup de mer with chili, lime and lemon grass</i> | 26,00 € |

Garnelen

Prawns

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | 干煎大虾 | 24,00 € |
| | Wok-gebratene Riesengarnelen in süß-saurer Soße nach Shanghai Art
<i>Wok-fried king prawns in sweet and sour sauce, Shanghai style</i> | |
| 101 | 香茅大虾 火 | 24,00 € |
| | Wok-gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras und Chili
<i>Wok-fried king prawns with lemon grass and chili</i> | |
| 102 | 椒盐大虾 火火 | 24,00 € |
| | Gebratene Riesengarnelen zubereitet mit Blütenpfeffersalz
<i>Stir-fried king prawns with Chinese Huajiao salt</i> | |
| 103 | 青菜粉丝大虾煲 火火 | 24,00 € |
| | Wok-gebratene Riesengarnelen mit Glasnudeln und Gemüse
<i>Wok-fried prawns with glass noodles and vegetables</i> | |
| 104 | 咖喱大虾 火火火 | 24,00 € |
| | Gebratene Riesengarnelen mit Curry
<i>Stir-fried king prawns with curry</i> | |

Vegetarische Speisen

Vegetarian dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | 蒜蓉西兰花 | 10,00 € |
| | Wok-gebratener Brokkoli mit Knoblauch
<i>Wok-fried broccoli with garlic</i> | |
| 111 | 蒜蓉大白菜 | 10,00 € |
| | Wok-gebratener Chinakohl mit Knoblauch
<i>Wok-fried chinese cabbage with garlic</i> | |
| 112 | 蒜蓉小唐菜 | 12,00 € |
| | Gebratenes Shanghai-Gemüse mit Knoblauch und Ingwer
<i>Stir-fried Shanghai vegetables with garlic and ginger</i> | |
| 113 | 青菜豆腐粉丝煲 | 14,00 € |
| | Glasnudeln gekocht mit Tofu und Gemüse
<i>Chinese glass noodles with tofu and vegetables</i> | |
| 114 | 香菇扒时菜 | 14,00 € |
| | Shiitakepilze mit Saisongemüse in Austernsoße
<i>Shiitake mushrooms with seasonal vegetables in oyster sauce</i> | |

火 leicht scharf – *slightly hot*

火火 scharf - *hot*

火火火 sehr scharf – *very hot*

Reis und Nudelgerichte

Rice and noodle dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | 素炒面
Gebratene Eiernudeln mit Sojasprossen und Gemüse
<i>Stir-fried egg noodles with soy sprouts and vegetables</i> | 8,00 € |
| 121 | 什锦汤面
Nudelsuppe mit geröstetem „Cha Sui“ Schweinefleisch, Hühnchen und Garnelen
<i>Noodle soup with roasted "Cha Sui" pork, chicken and prawns</i> | 14,00 € |
| 122 | 大虾蛋炒饭
Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Garnelen
<i>Fried rice with egg, vegetables and prawns</i> | 14,00 € |
| 123 | 青菜蛋炒饭
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
<i>Fried rice with egg and vegetables</i> | 8,00 € |

Nachtisch

Dessert

- | | | |
|-----|---|---------|
| 130 | 芝麻球
Sesamkugeln gefüllt mit süße Soja-Kokos-Füllung, serviert mit Eiscreme
<i>Sesame balls filled with sweet soy-coconut-filling served with ice-cream</i> | 6,00 € |
| 131 | 炸香蕉
Gebackene Bananen mit Honig, serviert mit Eiscreme
<i>Fried banana with honey served with ice-cream</i> | 8,00 € |
| 132 | 烤椰奶凤梨片
Gegrillte frische Ananasscheibe in Sirup, serviert mit Eiscreme
<i>Grilled fresh pineapple slice in syrup served with ice-cream</i> | 8,00 € |
| 133 | 荔枝水果沙拉
Obstsalat mit Lychees
<i>Fruit salad with Lychees</i> | 7,00 € |
| 134 | 水果拼盘
Frisch-geschnittene Obstplatte
<i>Fresh cut fruit plate</i> | 7,00 € |
| 135 | san san 特色甜点拼盘
san san Nachtischselektion
<i>san san dessert selection</i> | 10,00 € |

火 leicht scharf – *slightly hot*

火火 scharf – *hot*

火火火 sehr scharf – *very hot*