

Liebe Gäste, Familie Tang begrüßt Sie herzlich in der Peking Ente Berlin.

Unsere Köche um Meister Cheng lernten schon bei ihren Müttern und Großmüttern zu kochen. In der Kochschule und in Restaurants in China verfeinerten Sie den Umgang mit zwei großartigen Gewürzen.

Mit Salz und Blumenpfeffer bringen sie den Geschmack aus Peking und der südwestchinesischen Provinz Sichuan nach Berlin.

Gemeinsam mit Mama Tang bereiten sie aus Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse würzige und geschmackvolle Leckerbissen, die auf der ganzen Welt beliebt sind.

Machen Sie es wie die Chinesen:

Essen Sie gemeinsam mit Familie und Freunden. Gerne richten wir für Sie ein festliches Essen am runden Tisch aus. Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie eine schöne Zeit in unserem Haus.

Konfuzius sagt:

„Für die Menschen ist Essen der Himmel.“

*** Wir verzichten auf Glutamat. ***

Geschichte der Voßstraße 1

Wussten Sie, dass Sie sich in diesem Augenblick
an einem geschichtsträchtigen Ort befinden?

Von 1939 bis 1945 war die Voßstr. 1 der Sitz der Reichskanzlei des Deutschen Reiches.

Die so genannte **Neue Reichskanzlei** wurde von **Albert Speer** entworfen und nach elf Monaten Bauzeit am 7. Januar 1939 eröffnet.

Mitte der dreißiger Jahre wurden alle Gebäude der nördlichen Voßstraße abgerissen, um der Neuen Reichskanzlei einen halben Kilometer Platz zu machen. Nur das repräsentative **Palais Borsig** in der Voßstr. 1 blieb größtenteils bestehen und wurde in den Komplex integriert.

Das Palais Borsig wurde vom Industriellen **August Borsig** in den Jahren 1874 bis 1877 erbaut. Wahrscheinlich hat er sein Haus niemals selbst bewohnt, da er 1878 verstarb.

Kurz darauf nutzte **Bismarck** das benachbarte Palais Schulenburg als Residenz und mit ihm bezog die Reichskanzlei das Gebäude.

Von 1949 bis 1953 wurde die durch Luftangriffe des zweiten Weltkrieges beschädigte Neue Reichskanzlei gesprengt.

Der **rote Marmor** aus der Empfangshalle wurde teilweise für den Wiederaufbau des **U-Bahnhofes Mohrenstraße** verwendet und ist dort noch heute anzuschauen.

Machen Sie also nach Ihrem Besuch der Peking Ente einen kleinen Ausflug zum gegenüberliegenden U-Bahnhof Mohrenstraße und sehen Sie ein Stück deutscher Geschichte.



Read Menu in English



druckerfreundlich / print friendly

Empfehlung unserer Mitarbeiter für 2 Personen

1. 熱菜拼盤 (焦溜紅盧, 蒜辣香酥鴨, 叉燒肉, 紅燒茄子)

Menü „Beijing“ für 2 Personen:

Rotbarschfilet in Stücken knusprig gebacken,
dann mit Bambus und chinesischen Pilzen in Sojasauce geschwenkt.

Entenbrust kross gebacken
auf gebratenem Gemüse mit Chili-Paste und Knoblauch scharf.  

Mit Honig glasiertes Schweinefleisch
gegrillt, in dünne Scheiben geschnitten.

Auberginen geschmort
mit Knoblauch in Sojasauce.

32,90





2. 熱菜拼盤 (甜酸蝦球, 香酥鴨, 宮保雞丁, 糖醋裡脊)

Menü „Sichuan“ für 2 Personen:

Großgarnelen kross gebacken,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce.

Entenbrust kross gebacken
auf gebratenem Gemüse.

Gongbao-Hühnerbrust
gebraten mit Chili und Knoblauch, scharf.  

Schweinefilet kross gebacken,
geschwenkt in Süß-Sauer-Sauce.

32,90

* Wir verzichten auf Glutamat. *

Mittagsgerichte

Montag – Freitag bis 16 Uhr außer an Feiertagen. Jedes Gericht mit Reis.
Unsere Mittags-Gäste bekommen kostenlos dazu eine Sauer-Scharf-Suppe.

* Wir verzichten auf **Glutamat**. *

- M1 雞肉炒飯 Eier-Reis gebraten
mit Hühnerfleisch und Gemüse. 5,80
- M2 雞肉炒面 Nudeln gebraten
mit Hühnerfleisch und Gemüse. 5,80
- M3 甜酸炸雞 Hühnerbrust-Stücke
im Teigmantel kross gebacken,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce. 5,80
- M4 雞片炒時菜 Hühnerbrust gebraten
mit Gemüse. 5,80
- M5 宮保雞丁 Hühnerbrust gebraten
mit Gemüse und Knoblauch, bestreut mit
Erdnüssen, scharf. 5,80 🌶️🌶️
- M6 魚香肉絲 Schweinefilet gebraten
mit Paprika, Ingwer und Knoblauch in
spezieller Sauer-Scharf-Sauce der
Sichuan Küche, scharf. 5,80 🌶️🌶️
- M7 甜酸炸鴨肉 Ente kross gebacken,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce. 6,00
- M8 香酥鴨 Ente kross gebacken
auf gebratenem Gemüse. 6,00
- M9 蒜辣香酥鴨 Ente kross gebacken
auf mit Knoblauch und Chili gebratenem
Gemüse, scharf. 6,00 🌶️🌶️
- M10 醬爆鴨肉 Entenfleisch gebraten
mit Gemüse und Sojasauce. 6,00
- M11 黑椒牛柳 Rindfleisch gebraten
in Mama Tangs hausgemachter
Schwarzpfeffer-Sauce. 6,50
- M12 咖喱豆腐 Tofu gebraten
mit Chinakohl und Kaiserschoten in Curry-
Kokosmilch-Sauce, scharf. 6,00 🌶️
- M14 焦溜紅魚 Rotbarschfilet
in Stücken knusprig gebacken, dann mit
Bambus und chinesischen Pilzen in
Sojabohnen-Sauce geschwenkt,
leicht süß-sauer. 6,50

Und dann...

Tasse Kaffee
oder Espresso. 1,90

So bereiten wir Ihre Peking Ente zu.

Die Peking Ente (chin. 北京烤鸭 / 北京烤鸭) ist das berühmteste Gericht der chinesischen Küche. Ihre Zubereitung ist sehr aufwendig und dauert einen ganzen Tag.

Die echte Peking Ente können Sie ohne Vorbestellung nur in spezialisierten Restaurants genießen.

Das klassische Rezept stammt aus der Ming-Dynastie. (1368 – 1644 n.Chr.)



Zuerst blasen wir Luft zwischen Haut und Fleisch. Die Haut löst sich vollständig vom Fleisch, bleibt allerdings an der Ente, ähnlich wie der Bezug um ein Kissen. Anschließend brühen wir die Ente in kochendem Wasser, würzen sie und bestreichen sie mit einer Honigmarinade. Nun hängen wir sie für zwölf Stunden zum Trocknen auf.

Anschließend hängen wir die Ente in einen speziellen Ofen und sie gart mehrere Stunden. Ihre Haut bläht sich wieder auf, wird knusprig und bekommt die typische glänzend rotbraune Farbe.



Nachdem wir Ihnen die ganze Ente gezeigt haben, schneidet ein Koch sie in dünne Scheibchen. Erst dann servieren wir Ihre Ente mit der speziellen süßlichen Soja-Paste-Sauce, Lauchzwiebeln, Gurken und hausgemachten Pfannkuchen.

Genießen Sie die Ente mit Gemüse und Sauce eingerollt in einen Pfannkuchen.

Wenn Sie es wünschen, kochen wir, während Sie Ihre Ente genießen, aus den Knochen eine Suppe mit China-Kohl und Tofu. Sie schließt, wie in China üblich, die Mahlzeit ab.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.
Ihre Familie Tang und das Team der Peking Ente

大廚特色菜 Empfehlungen von Meister Cheng

S1 北京烤鴨 (一只) 包括蔥, 黃瓜, 甜面醬, 薄餅 (12 張)

Eine gegrillte Peking Ente

mit Lauchzwiebeln, Gurke und 12 Pfannkuchen. Zum einen traditionell serviert in Scheiben mit Sojamehl-Sauce. Zum anderen kurz gebraten mit Lauchzwiebeln und Koriander. 34,90

Liebe Gäste. Peking Ente und Pfannkuchen werden in dünnen Scheiben serviert und kühlen in relativ kurzer Zeit ab. Das ist ganz normal. Wir bitten um Ihr Verständnis.

je 4 Extra-Pfannkuchen. 1,00

鴨架湯 (豆腐, 白菜) Entensuppe mit Tofu und Chinakohl. 6,90

S2 紅燒茄子

Ein Lieblingsessen der Chefin.

Auberginen geschmort

mit Knoblauch in Sojasauce. 9,90

S3 麻婆豆腐 Mapo Tofu

Der Klassiker mit Hackfleisch und Knoblauch, scharf. 9,90 ㊗️

S4 生爆鹽煎肉 Schweinebauch

gebraten mit Peperoni und Knoblauch, scharf. 11,90 ㊗️

S5 水煮魚

Das essen Chinesen gerne.

Rotbarsch

Zarte Stückchen gebadet in leichtem heißem Öl mit roten Chili-Schoten, scharf. 16,90 ㊗️

* Wir verzichten auf Alutamat. *

S6 風味羊排

Nach altem Rezept aus Peking.

Lammfilet gekocht

in würziger Brühe, dann kurz gebacken mit einer Kreuzkümmel-Sesam-Salz-Kruste, serviert mit gebratenen Sojasprossen und Schnittlauch, wenig scharf. 12,90 ㊗️

S7 干煸扁豆 Grüne Bohnen gebraten

mit Schweinehackfleisch und getrockneten Chilischoten, wenig scharf. 11,90 ㊗️

S8 水煮牛肉 Rindfleisch gebraten,

dann mit heißem Öl und Chili begossen, darauf Blumenpfeffer und Knoblauch, scharf. 14,90 ㊗️

S9 紅燒鯉魚 Ganzer Karpfen

geschmort in Sojasauce (25 min. Wartezeit, Preis nach Saison, bitte fragen Sie.)

Ihr ganz persönliches Menü.

Sie feiern gerne mit Familie und Freunden?
Wir richten für Sie ein echtes chinesisches Menü am runden Tisch aus. Rufen Sie mich einfach an, wenn es soweit ist. Ihre Mengling Tang

點心 Dim Sum – kleine Leckereien

D1 小春卷 (6只)
Mini-Frühlingsrollen,
vegetarisch gefüllt mit
Gemüse (6 Stk.). 2,50

D2 鮮蝦春卷 (3只)
Frühlingsrollen gefüllt
mit pürierten Garnelen
(3 Stk.). 3,00

D3 春卷 (1只)
Hausgemachte Frühlingsrolle
gefüllt mit Hackfleisch und
frischem Gemüse (1 Stk.). 3,00

D4 炸饅頭 (6只)
Wan Tan gebacken
mit Süß-Sauer-Sauce (6 Stk.). 4,00

D5 紅油水餃 (6只)
Mama Tangs Familienrezept.
Peking Teigtaschen
mit Garnelen, Hackfleisch und Schnittlauch
gekocht, eingelegt in Chiliöl-Sauce und
Knoblauch, bestreut mit grob gemahlener
Erdnüssen (6 Stk.). 6,00 🌶️🌶️

D6 韭菜水餃 (6只)
Peking-Teigtaschen
mit Garnelen, Hackfleisch und
Schnittlauch, gekocht (6 Stk.). 6,00

D7 鍋貼 (8只)
Peking-Teigtaschen mit
Garnelen, Hackfleisch und Schnittlauch
in wenig Öl gedünstet (8 Stk.). 8,00

D8 蝦麥 (4只)
Teig-Krönchen gefüllt
mit Garnelen und Hühnerfleisch,
gedämpft (4 Stk.). 3,50

D9 蝦餃 (4只)
Reis-Teigtaschen gefüllt
mit Garnelen und Hühnerfleisch,
gedämpft (4 Stk.). 3,50

D10 芝麻煎包 (4只)
Hefe-Klößchen gefüllt
mit Schweinefleisch und Chinakohl, auf
Sesam leicht angebraten (4 Stk.). 4,00

D11 地瓜餅 (3只, 甜)
Süßkartoffel-Kuchen gefüllt
mit Rotbohnen-Mus und Sesam,
gebacken, süß (3 Stk.). 3,50

D12 點心四拼 (4只)
Kleine Auswahl
von gedämpften Dim Sum
(4 Stk.). 4,00

D14 點心拼盤 (12只)
Große Auswahl
von Dim Sum, gedämpft und
gebraten. (12 Stk.) 9,90

湯 Suppen

1 酸辣湯

Sauer-Scharf-Suppe mit Schweine- und Hühnerfleisch, scharf. 2,50 🌶️

2 鮮菇雞絲湯

Hühnerfleisch-Suppe mit frischem Champignon und Glasnudeln. 2,50

3 饅頭湯

Wan-Tan-Suppe: dünne Teigblätter gefüllt mit Hackfleisch. 3,00

4 青菜豆腐湯

Gemüse-Suppe mit Shanghai-Kohl, Tofu und Eiern. 3,00

5 東洋宮

Tom-Yam-Suppe mit Garnelen und Zitronengras, scharf. 4,00 🌶️🌶️

Das ist China!

6 冬瓜丸子湯 (2-3 人份)

Wachskürbis-Suppe mit Schweinefleisch-Klößchen und Koriander (für 2-3 Personen). 7,90

Wussten Sie, dass in China die **Suppe ein Getränk** ist und oft „nach dem Essen“ gereicht wird?

Dazu eignet sich die leichte Wachskürbis-Suppe hervorragend.

Sie schmeckt natürlich auch „vor dem Essen“. 😊

前餐 Vorspeisen

11 海帶沙拉

Seetang-Salat mit Sojasprossen, Möhren und Koriander, würzig. 4,00

12 老虎菜

Tiger-Salat mit Gurken, Koriander, Peperoni, würzig. 4,00 🌶️

14 三香豆干

Geräucherter Tofu mit Sesam und Koriander. 4,00

15 蒜泥粉皮 **Beliebt in Peking.**

Bandnudeln aus Grüne-Bohnen-Mehl pochiert, gewürzt mit Erdnuß-Soja-Sauce und Knoblauch. 5,00

16 口水雞

Fleisch aus Hühner-Keule gegart, eingelegt in hausgemachter Chiliöl-Sauce, garniert mit Koriander und gemahlener Erdnüssen, scharf. 5,00 🌶️🌶️

17 五香牛肉

Rindfleisch in Gewürzsud lang geschmort, in dünner Scheibe geschnitten, gewürzt mit Soja-Sauce, Essig und Sesamöl, kalt serviert. 5,00

18 夫妻肺片

Klassiker in China.
Rindfleisch und Kutteln gekocht, kalt serviert in Chiliöl mit Sesam und Erdnüssen, scharf. 6,00 🌶️🌶️

19 老醋蜆頭

Echt chinesisches.
Qualle eingelegt in Essig, mit Knoblauch. 6,00

雞 Huhn

21 宮爆雞丁

Sehr beliebt in Sichuan.

Gongbao-Hühnerbrust,
gebraten mit Chili und Knoblauch,
bestreut mit Erdnüssen,
scharf. 9,90 🌶🌶

22 咖喱雞丁

Hühnerbrust gebraten mit Kokosmilch
und Curry, wenig scharf. 9,90 🌶

23 醬爆雞丁

Hühnerbrust gebraten mit
Soja-Mehl-Sauce und Gemüse. 9,90

24 甜酸香酥雞

Hühnerbrust kross gebacken
im Teigmantel, serviert mit
Süß-Sauer-Sauce. 9,90

25 脆炸雞肉

Hühnerbrust-Stücke kross
gebacken im Teigmantel, dann
gebraten mit Gemüse, Knoblauch und
Chilischoten, scharf. 9,90 🌶🌶

豬 Schwein

31 紅燒肉

**Lieblingssessen des
„großen Vorsitzenden“ Mao.**

Schweinefleisch lang geschmort
mit Zimt, Sternanis, Lorbeer
in Sojasauce, garniert mit
pochiertem Shanghai-Kohl. 11,90

32 魚香肉絲

Schweinefilet gebraten
mit Paprika, Ingwer und
Knoblauch in spezieller
Sauer-Scharf-Sauce der
Sichuan Küche, scharf. 11,90 🌶🌶

33 糖醋裡脊

Schweinefilet kross gebacken
im Teigmantel, dann geschwenkt
in Süß-Sauer-Sauce. 11,90

34 京醬肉絲 (薄餅 4張)

Schweinefilet in Streifen gebraten mit
Soja-Mehl-Sauce nach „Peking“-Art, mit
Pfannkuchen (4 Stk.) serviert. 11,90

35 叉燒荷蘭豆

Meister Chengs Familienrezept.
Mit Honig glasiertes Schweinefleisch
gegrillt, in dünne Scheiben geschnitten,
serviert auf frisch gebratenen
Kaiserschoten. 11,90

鴨 Ente

S1 北京烤鴨 (一只) 包括蔥, 黃瓜, 甜面醬, 薄餅 (12 張)

Eine gegrillte Peking Ente

mit Lauchzwiebeln, Gurke und 12 Pfannkuchen. Zum einen traditionell serviert in Scheiben mit Sojamehl-Sauce. Zum anderen kurz gebraten mit Lauchzwiebeln und Koriander. 34,90

Liebe Gäste. Peking Ente und Pfannkuchen werden in dünnen Scheiben serviert und kühlen in relativ kurzer Zeit ab. Das ist ganz normal. Wir bitten um Ihr Verständnis.

je 4 Extra-Pfannkuchen. 1,00

鴨架湯 (豆腐, 白菜) Entensuppe mit Tofu und Chinakohl. 6,90

41 八寶香酥鴨

Entenbrust knusprig gebacken
auf gebratenen Großgarnelen,
Hühner- und Rindfleisch,
auf heißer Eisenplatte serviert. 16,90

42 醬爆鴨肉

Entenfleisch gebraten
mit Gemüse und Sojasauce. 9,90

43 甜酸香酥鴨

Entenbrust kross gebacken,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce. 12,90

44 香酥鴨

Entenbrust kross gebacken
auf gebratenem Gemüse. 12,90

45 香辣鴨肉

Entenfleisch-Stücke knusprig
gebacken im Teigmantel, dann gebraten
mit Paprika- und Zwiebelwürfeln,
Blumenpfeffer und Chilischoten,
serviert mit einer speziellen
Sauer-Scharf-Sauce der
Sichuan-Küche, scharf. 12,90 ㉠

46 蒜辣香酥鴨

Entenbrust kross gebacken auf
gebratenem Gemüse mit Chili-Paste und
Knoblauch, scharf. 12,90 ㉠

* Wir verzichten auf Glutamat. *

牛, 羊 Rind und Lamm

51 豪油牛肉

Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln und
Paprika in Austern-Sauce. 12,90

52 黑椒牛柳

Sehr beliebt bei unseren Gästen.
Rindfleisch gebraten in hausgemachter
Schwarzpfeffer-Sauce. 12,90

53 孜然羊肉

Sehr beliebt in Nordchina.
Lammfleisch gebraten mit Kreuzkümmel
und Koriander, scharf. 12,90 🌶️🌶️

54 葱爆羊肉

Lammfleisch gebraten mit
Frühlingszwiebeln. 12,90

55 北京火锅

Ein Lieblingsessen der Chinesen.

Chinesischer Feuertopf

Fondue mit Hühner-Brühe nach Peking-Art mit Lammfleisch, Garnelen, Sepia,
Tofu, China-Kohl, Shanghai-Kohl und Glasnudeln.

Dazu eine hausgemachte Sauce aus Erdnuss-Sauce, Soja-Sauce, Sesam-Öl,
Schnittlauch uvm. (Mama Tangs Geheim-Rezept)
Frühlingszwiebeln und Koriander geben Sie frisch in die Sauce.

Für 2 Personen 39,90
Jede weitere Person 18,90

Extra-Portion Garnelen (8 Stk.) 5,90.

蝦, 魚 Garnelen und Fisch

61 香辣墨魚仔

Sepia, kleine Tintenfische, gebraten mit Paprika-Würfeln und Sellerie in pikanter Sauce, scharf. 9,90 🌶️🌶️

62 甜酸蝦球

Großgarnelen kross gebacken, serviert mit Süß-Sauer-Sauce. 14,90

63 宮保蝦球

Großgarnelen gebraten mit Chili und Knoblauch, bestreut mit Erdnüssen, scharf. 14,90 🌶️🌶️

64 香辣大蝦 (帶殼)

Großgarnelen in der Schale gebraten, dann in pikanter Sauce geschwenkt, scharf. 14,90 🌶️🌶️

65 焦溜紅鮭

Ein Lieblingessen der Chefin.
Rotbarschfilet in Stücken knusprig gebacken, dann mit Bambus und chinesischen Pilzen in Sojabohnen-Sauce geschwenkt, leicht süß-sauer. 14,90

66 橄欖油煎梭鮭

Mariniertes Zanderfilet in Olivenöl leicht angebraten, gewürzt mit japanischer Soja-Sauce, garniert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln. 16,90

67 檸檬帶子

Feine Jakobsmuscheln leicht angebraten, mit frischer Zitronen-Sauce, garniert mit pochiertem Shanghai-Kohl. 18,90

68 清蒸多寶魚

Ganzer Steinbutt, fangfrisch, gedämpft mit Frühlingszwiebeln und Ingwer. 49,90

„Mehrfach-Schatz-Fisch“ heißt der edle Steinbutt in China und symbolisiert Reichtum und Glück. Sein Fleisch ist weiß und fest. Der leicht nussartige Geschmack macht Steinbutt unverwechselbar. Eine echte Delikatesse.

Bitte 24 Stunden vorher bestellen.

素菜 Gemüse

71 咖喱豆腐

Tofu gebraten mit Chinakohl und Kaiserschoten in Curry-Kokosmilch-Sauce, wenig scharf. 9,90 🌶️

72 上湯白菜

Zarter Chinakohl pochiert, dann gebraten mit Knoblauch und Gingko-Kernen. 9,90

73 豪油油菜

Shanghai-Kohl pochiert, kurz geschwenkt in Austern-Sauce. 9,90

74 魚香茄子

Sehr beliebt bei unseren Gästen.
Aubergine gebraten mit Ingwer und Knoblauch, scharf. 9,90 🌶️🌶️

75 清炒時菜

Frisches saisonales Blatt-Gemüse gebraten. Angebot nach Saison, bitte fragen Sie. 9,90

炒飯, 炒面 Reis und Nudeln

81 素炒飯

Eier-Reis gebraten mit Gemüse. 7,90

82 雞肉炒飯

Eier-Reis gebraten mit Hühnerbrust
und Gemüse. 8,90

83 素炒面

Nudeln gebraten mit Gemüse. 7,90

84 雞肉炒面

Nudeln gebraten mit Hühnerbrust
und Gemüse. 8,90

85 鴨肉炒面

Nudeln gebraten mit Entenfleisch
und Gemüse. 9,90

86 什錦炒面

Nudeln gebraten mit Hühnerbrust,
Rindfleisch, Großgarnelen und Curry,
wenig scharf. 9,90 🌶️

87 北京炸醬面

Spaghetti aus Peking.

Nudeln gekocht, serviert mit Sauce aus
Hackfleisch und Sojabohnen-Paste, frische
Gurken-Streifen und Sojasprossen. 8,90

88 香辣牛肉湯面

Klassische chinesische Nudel-Suppe
mit in Sud gewürztem Rindfleisch, Shanghai-Kohl
und Chili, wenig scharf. 8,90 🌶️

Ihre Nudelsuppe essen Sie am besten mit Stäbchen.

Wir zeigen Ihnen gerne, wie. Schlürfen erwünscht. 😊

甜點 Dessert

91 炸香蕉

Bananen goldbraun gebacken
mit Honig und Vanille-Eiscreme. 3,50

92 楊枝金露

Sehr beliebt bei unseren Gästen.

Kaltes Mango-Süppchen
mit Vanille-Eiscreme. 3,50

93 芒果冰激凌

Mango Sorbet. 1,20 je Kugel

茶 Chinesischer Tee

„Der Tee weckt den guten Geist in Dir und die weisen Gedanken. Er erfrischt Deinen Körper und beruhigt Dein Gemüt.

Bist Du niedergeschlagen,
so wird Tee Dich ermutigen.“

Der Chinesische Kaiser Shen Nung entdeckte den Tee 2.737 vor Christus.

Tee bedeutet den Chinesen soviel wie den Europäern der Wein und Champagner. Man trinkt ihn zum Essen und bietet seinen Gästen stets einen guten Tee an.

Besondere Teesorten kosten pro Pfund mehrere Tausend Euro. Probieren Sie bei uns die echten Tees aus China.



Besonders feine Tees, frisch duftend zubereitet.
Je Kännchen 3,00.

鐵觀音

Tie Guan Yin (eiserner Bodhisattva der Barmherzigkeit)
Der bekannteste Oolong-Tee aus Süd-China, schmeckt blumig.

茉莉花球

Jasmin-Tee-Kugel (Tee-Blume)
Halbfermentierter Tee mit einer frisch gepflückten Blüte zu einer Kugel geformt, schmeckt nach Jasmin-Blüte und wird serviert im Glaskännchen.

糯米香茶

Grüner Tee mit Aroma von geröstetem Reis
Leicht geröstet, gemischt mit Klebreis-Weihrauch (eine Pflanzenart aus der Provinz Yun Nan), schmeckt nach geröstetem Reis.

龍井

Long-Jing

„Chinesisches Nationalgetränk“
Einer der besten Grüntees aus Süd-China, schmeckt leicht herb.

普洱茶

Pu-Erh-Tee

Hat eine dunkle, rötliche Farbe und schmeckt kräftig und erdig. Er hilft der Verdauung und beim Fettverbrennen und senkt den Cholesterinspiegel.



Alltägliche Tees, frisch zubereitet.
Je Kännchen 2,00.

Jasmin-Tee, lose
Grüner Tee, lose
Ingwer-Zitronen-Tee, frisch mit Honig
Schwarzer Tee ²