

M

€

海派
HAIPAI 料理
派

HAI PAI CUISINE

N

Ü

MENÜ



Suppen

- | | |
|---|-----|
| 1 • Sauer Scharf Suppe 🌶️🌶️ | 4.9 |
| 2 • Gemüsesuppe 🌿 | 6.9 |
| 3 • Wantan Suppe mit Schweinefleisch und Jicai Gemüse | 6.9 |
| 4 mit Hühnerfleisch | 6.9 |
| 5 mit Garnelen | 7.9 |
| 6 • Rindfleisch Suppe | 8.9 |
| 7 • Garnelen Suppe | 8.9 |

Vorspeisen

- | | |
|---|------|
| 8 • Mini Frühlingsrollen 🌿 | 5.9 |
| 9 • Gurkensalat mit Erdnüssen 🌶️🌶️ | 7.9 |
| 10 • Knusprige Garnelenrollen | 9.9 |
| 11 • Hai Pai Toast - mit Garnelen, Hühnerfleisch, Sesam und Koriander | 9.9 |
| 12 • Bai Wei Ji - Hühnerfleisch mit Limette, kleinen Chilis, Koriander und Erdnüssen 🌶️ | 9.9 |
| 13 • Kou Shui Ji - Hühnerfleisch in scharfer Soße mit Erdnüssen nach Sichuan-Art 🌶️ | 9.9 |
| 14 • Chuan Wei Niu - Rindfleisch Salat mit Erdnüssen in Chili Soße 🌶️ | 10.9 |
| 15 • Garnelensalat mit Crunchy Süßkartoffeln, Rucola und Sonnenblumenkernen | 17.9 |

Dim Sum

Handgemachte Hausspezialitäten

- | | |
|---|-----|
| • Gedämpfte Jiao Zi (5 Stk.) gefüllt | |
| • 16 mit Schweinefleisch und Gemüse | 7.9 |
| • 17 mit Gemüse 🌿 | 7.9 |
| • 18 mit Garnelen und Schweinefleisch | 8.9 |
| • 19 mit Rindfleisch und Gemüse | 8.9 |
| • 20 Xiao Long Bao - Kleine mit Schweinefleisch und Brühe gefüllte Teigtaschen (5 Stk.) | 8.9 |

Dim Sum

Handgemachte Hausspezialitäten

- | | |
|--|-----|
| • Guo Tie - gebratene Jiao Zi (5 Stk.) gefüllt | |
| • 21 mit Schweinefleisch und Gemüse | 8.9 |
| • 22 mit Gemüse 🌿 | 8.9 |
| • 23 mit Garnelen und Schweinefleisch | 9.9 |
| • 24 mit Rindfleisch und Gemüse | 9.9 |

Hauptspeisen

Rindfleisch

- | | |
|--|------|
| 25 • Shui Zhu Niu Rou - Rindfleisch in scharfer Chilisoße mit Sichuan Pfeffer und Chili 🌶️🌶️ | 21.9 |
| 26 • Rindfleisch mit grünen Peperoni und Zwiebeln 🌶️ | 22.9 |
| 27 • Hei Jiao Niu Liu - Rindfleisch gebraten mit schwarzem Pfeffer | 22.9 |
| 28 • Zi Ran Niu Rou - Rindfleisch gebraten mit Kreuzkümmel und Koriander 🌶️ | 22.9 |
| 29 • Song Zha Niu Rou - Luftig paniertes Rindfleisch gebraten mit Schalotten | 22.9 |
| 30 • Rindfleisch mit Auberginen im Tontopf 🌶️ | 21.9 |
| 31 • Ma-Po Tofu mit Rindfleisch 🌶️🌶️ | 19.9 |

Hühnerfleisch

- | | |
|--|------|
| 32 • La Zi Ji - Hühnerfleisch in Stückchen gebraten mit Chili und Koriander Sichuan-Art 🌶️🌶️ | 18.9 |
| 33 • Song Zha Ji Rou - Luftig paniertes Hühnerfleisch gebraten mit Schalotten und Orangenschalen | 19.9 |
| 34 • Hühnerbrustfilet knusprig mit Süßsauer Soße oder Curry Soße | 17.9 |
| 35 • Hühnerfleisch Natur gebraten mit Gemüse (ohne Panade) | 17.9 |

🌶️ = leicht scharf 🌶️🌶️ = scharf 🌿 = vegetarisch

Alle Hauptspeisen werden mit einer Portion Reis serviert.



MENÜ



Hauptspeisen

Ente

- 36 • Ente knusprig mit Süßsauer Soße 20.9
oder Curry Soße
37 • Hui Guo Ya Kuai - Entenbrustfilet 21.9
in Stückchen zweifach gebraten 🌶️

Fisch & Meeresfrüchte

- 38 • Shui Zhu Yu - Fisch in Scheiben 20.9
in scharfer Soße mit Sichuan Pfeffer
und Chilis 🌶️🌶️
39 • Gedämpfter ganzer Loup de Mer 27.9
mit würzigen roten Chilis 🌶️
40 • Song Shu Yu - Fisch mit 29.9
Pinienkernen und Erbsen
41 • Auberginen gefüllt mit Garnelen 22.9
und Hühnerfleisch in Spezialsoße
42 • Jiao Yan Da Xia - Knusprige 27.9
Garnelen gebraten mit Salz und
Pfeffer 🌶️
43 • Mei Ji Xian Xia - Garnelen 27.9
gebraten mit Gemüse
44 • Long Jin Da Xia - Garnelen 27.9
gebraten mit Long Jin Teeblättern
45 • Gegrillter Oktopus mit Mais und 29.9
Zuckererbsen

Schweinefleisch

- 46 • Tang Cu Pai Gu - 18.9
Schweinerippchen in Shanghai
Spezialsoße
47 • Hong Shao Rou - Geschmorter 18.9
Schweinebauch
48 • Hui Guo Rou - Schweinebauch in 17.9
Scheiben gebraten 🌶️
49 • Yu Xiang Rou Si - 18.9
Schweinefleisch in Streifen gebraten
nach Yuxiang-Art 🌶️

Lammfleisch

- 50 • Zi Ran Yang Rou - Gebratenes 23.9
Lammfleisch mit Kreuzkümmel und
Koriander 🌶️🌶️
51 • Shou Si Yang Rou - 25.9
Geschnetzeltes Lammfleisch
52 • Sha Cha Yang Pai - Geschmorte 25.9
Lammkottletten

Vegetarisch

- 53 • Pak Choi gebraten mit Shiitake 16.9
Pilzen 🌱
54 • Sha Guo Tofu - Gebratener Tofu 17.9
mit Gemüse im heißen Tontopf 🌱
55 • Gan Bian Si Ji Dou - 15.9
Buschbohnen gebraten mit schwarzen
Bohnen 🌶️🌱
56 • Shi Jin Shu Cai - Gemischtes 14.9
Frischgemüse gebraten 🌱
57 • Ma-Po Tofu 🌶️🌶️🌱 17.9

Nudeln und Reis

- 58 • Gan Chao Niu He - Reismudeln 19.9
gebraten mit Rindfleisch
59 • Portion Reis 🌱 3.0

Spezialitäten des Hauses

- 60 • Knusprige ½ Ente (nach Peking- 32.9
Art) mit Weizenpfannkuchen,
Frühlingszwiebeln, Weißdornstreifen,
Gurken und Spezialsoße zum
Selbstrollen, Gemüsesuppe als
Vorspeise
61 • Saftig gebratenes Schweinefilet 26.9
in Streifen mit Weizenpfannkuchen mit
Gemüse und Frühlingszwiebeln zum
Selbstrollen

Desserts

- 62 • Gebackene Banane mit Honig und 8.9
einer Kugel Vanille Eis
63 • Eis (2 Kugeln) mit Beerenfrüchten 7.9
64 • Hausgemachtes weißes Nougat mit 9.9
gerösteten Nüssen und getrockneten
Früchten mit Beeren serviert

**Alle Hauptspeisen
werden mit einer
Portion Reis
serviert.**

HAIPAI CUISINE



GETRÄNKE



Alkoholfreie Getränke

• Fanta, Spezi, Sprite	0,33l / 3.8
• Cola, Cola Light, Cola Zero	0,33l / 3.8
• Vio Wasser (still/spritzig)	0,25l / 2.9
	0,5l / 5.5
	0,75l / 6.9
• Fuze Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,3l / 4.3
• Apfel, Johannisbeere, Lychee, Mango, Maracuja, Rhabarber	
• als Saft	0,4l / 5.5
• als Saftschorle	0,4l / 4.5
• Bitter Lemon	0,25l / 3.9
• Ginger Ale	0,25l / 3.9

Tee (Chinesische Teesorten)

im Kännchen serviert (für eine Person)

• Jasmintee	0,2l / 4.0
• Grüner Tee	0,2l / 4.0
• Ulong Tee	0,2l / 4.0
• Frischer Ingwer Minz Tee	0,2l / 4.5

Biere

• Augustiner Helles	0,5l / 4.5
• Augustiner Helles alkoholfrei	0,5l / 4.5
• Tegernseer Helles	0,5l / 4.9
• Weißbier	0,5l / 4.5
• Weißbier dunkel	0,5l / 4.5
• Weißbier leicht	0,5l / 4.5
• Weißbier alkoholfrei	0,5l / 4.5
• Corona Extra Bier	0,355l / 4.6
• Qing Dao	0,33l / 4.5
• Radler	0,5l / 4.3
• Pils	0,33l / 4.3
• Colaweizen	0,5l / 4.5

Weine

Weißwein

• Weinschorle	0,2l / 5.3
• Pinot Grigio	0,2l / 7.9
• Lugana	0,2l / 8.9
<i>Zenegaglia Kellerei, Italien</i>	0,75l / 35.0
• Grüner Veltliner	0,2l / 8.9
<i>Domäne Wachau, Österreich</i>	0,75l / 35.9
• Chardonnay	0,2l / 9.9
<i>Tenuta Sant'Antonio, Italien</i>	0,75l / 39.0
• Sauvignon	0,2l / 9.9
<i>Tramin Kellerei, Südtirol</i>	0,75l / 39.0

Rotwein

• Primitivo	0,2l / 7.9
<i>Masseria la Volpe, Italien</i>	0,75l / 31.9
• Montepulciano	0,2l / 7.9
<i>Vini Fantini, Italien</i>	0,75l / 31.9
• Chianti	0,2l / 8.9
<i>Rossetti Kellerei, Italien</i>	0,75l / 34.9

Aperitif

• Martini Bianco	5cl / 5.5
• Aperol Spritz	0,3l / 7.9
• Hugo	0,3l / 7.9
• Lillet Wild Berry	0,3l / 8.9
• Prosecco	0,1l / 4.9
• Obstler, Jägermeister	2cl / 4.2
• Sake Karaffe	6.9
• Ramazotti, Aversa, Baileys	2cl / 4.2
• Rosenschnaps, Reisschnaps	2cl / 4.9
• Grappa	2cl / 4.9
• Haselnussschnaps	2cl / 4.5
• Williams	2cl / 4.5
• Gin Tonic (4cl Gin, Tonic Water)	8.9

Kaffee

• Espresso / Espresso Doppio	2.9 / 4.2
• Affogato	4.9
• Espresso Macchiato	3.1
• Kaffee Tasse	3.0
• Cappuccino	3.9
• Latte Macchiato	4.9
• Milchkaffee	4.9
• Eiskaffee (2 Kugeln Vanille, Sahne)	7.5

HAIPAI CUISINE
Guten
Appetit.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt.

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

