

Speisekarte



Shin Shin

Öffnungszeiten

Täglich von 12:00 bis 22:00

Dienstags geschlossen

Tel: 040 - 601 90 64 oder 040 - 601 11 86

Exotische Menüs des Hauses
Tages Empfehlung

- 131 **Jin Juan-** knusprige Ente und Hühnerfleisch
auf diverssem Gemüse gebraten 31,90 €
- 132 **Gon Bao Ente-** geröstet, knusprig
Mit diverssem Gemüse, Cashewkernen, pikant
(auf brutzelnd heiße Platten serviert) 31,90 €
- 133 **Malaysisches Curry-Rindfleisch,** leicht scharf
mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Kokosmilch
(auf brutzelnd heiße Platten serviert) 30,80 €
- 134 **Thailändische grüne Curry Hühnerfleisch**
Mit Aubergine, Bambus, Paprika, Zucchini, Champignons
und roter Zwiebeln- Kokosmilch und Sahne,
leicht scharf 28,50 €
- 135 **Pilze Rindfleisch**
Mit Strohpilzen, Shitak Pilzen, Champignons und
Kräuterseitling 31,10 €
- 136 **Chinesische Nudeln mit Garnelen** – knusprig gebacken
mit Kräuterseitling und Lauch, in leichten Knoblauch
Geschmack 31,90 €

Spezialitäten – exklusiv für unsere Gäste

Die Gerichte A1 bis A8 werden alle glühend heiß auf unseren
in Holz eingebetteten Spezial-Platten serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| A 1 | Gegrillte Pak Bo-Platte ^{1,2,3,4,b}
Bestehend aus 8 Kostbarkeiten:
Garnelen, Ente, Fleischklößchen, Beef, Hühnerfleisch,
Mais, rotem Paprika und chinesischen Champignons | 28,20 € |
| A 2 | Ente nach Art des Hauses , ^{1,3,a,g}
Knusprig geröstet mit Zwiebelunterlage, dazu eine Sauce
mit Pilzen, Wasserkastanien roten Paprikascheiben | 29,40 € |
| A 3 | Garnelen 21/25 à la Shin Shin ^{1,3,4,b}
Eine Besonderheit für Sie, saftig und ohne Schale,
bereitet mit Wasserkastanien, Bambusscheiben,
grüner Paprika sowie chinesischen Champignons | 36,00 € |
| A 4 | Huhn „Shao Shing“ ^{1,3,4}
Nach altem chinesischem Rezept in Reiswein (Shao Shing)
eingelegt, danach geschmort mit Morcheln, roter Paprika
und Zwiebeln, brutzelnd heiß serviert | 24,00 € |
| A 5 | Lammkeule à la Szechuan ^{1,3,}
Geschmort mit Knoblauch, Ingwer, roter Paprika
Zwiebeln, Wurzeln, Porreestreifen | 31,90 € |
| A 6 | Ente süß-sauer ^{1,3,a,g}
Kross geröstet, serviert mit Mandeln auf einer
Zwiebelunterlage, dazu eine süß-saure Sauce,
mit Ananas und Kirschen und Wasserkastanien. | 29,40 € |
| A 8 | Rinder Platte für Feinschmecker ^{1,3,}
Die saftigen Rinderfiletstücke werden mit Champignons,
Wasserkastanien, Möhren und Zwiebeln zubereitet | 35,80 € |
| A 9 | Barbecue-Hirschkeule ^{1,2,3,7,f}
Dieses Gericht, gewürzt mit schwarzem Pfeffer-Lemongrass
und chinesischer Satay Sauce, wird Ihnen auf einer brutzelnd
heißen Platte serviert, dazu feine Champignons
und Lauch-Koriander | 34,70 € |

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

S 1	„Delikater Feuertopf“^{1,3,d} Speziell zubereitet mit Krabben, Fischbällchen, Rindfleisch, Champignons, Karotten, Brechbohnen sowie Ingwer und Zwiebeln in feiner Sauce, heiß serviert auf einem Stövchen	28,60 €
S 2	Garnelen 21/25 Kanton Art“^{1,2,3,b} Eine südländische Spezialität, mit schwarzen Bohnen, Paprika, Bambus und Zwiebeln, pikant mit leichtem Knoblaucharoma	35,80 €
S 3	„Geschmortes Eisbein“^{1,2,3} Eine besondere original-chinesische Spezialität, zubereitet mit Gemüse der Saison, dazu eine mit verschiedenen chinesischen Gewürzen angereicherte Sauce	29,20 €
S 4	„Kross gegrillte Ente“^{1,2,3,a} mit frischer Ananas	31,30 €
S 6	„Meeresfrüchte“^{1,2,3,b,d} Rotbarsch, Tintenfisch, Garnelen, Krebsfleisch, Karotten, Zwiebeln, Porree, Zuckererbsen, leicht pikant gewürzt	25,20 €
S 7	„Vogelnest“^{1,2,3} Rinderfiletstreifen, Karotten, Zwiebeln und Taro in leichter, schwarzer Pfeffersauce	33,60 €
S 8	„Gebratenes Kängurufleisch mit schwarzen Bohnen“^{1,2,3} mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Karotten, das Fleisch ist fett und cholesterinarm und verfügt über hochwertige Protein	28,20 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

D 2	<p>Kaiserliches Fondue^{1,3,b,g,j} Diese besondere Delikatesse wurde schon damals in der verbotenen Stadt zu besonderen Anlässen am Hofe des Kaisers zubereitet. Zu einer Brühe im Feuertopf reichen wir Ihnen feine Scheiben von rohem Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, Garnelen, dazu verschiedene exotische Saucen. Zum Abschluss ist der Genuss der Brühe zu empfehlen. Ab 2 Personen, pro Person</p>	36,10 €
D 4	<p>Geschmorte Lachsforelle oder Wolfsbarsch oder Dorade Als Beilagen gebratene Saisongemüse^{1,3,d,m}</p>	
	Lachsforelle	27,40 €
	Wolfsbarsch	30,10 €
	Dorade	30,10 €
D 5	<p>Barbecue-Rinderfiletplatte^{1,3} Dieses Gericht, gewürzt mit schwarzem Pfeffer und chinesische Satay Sauce, wird Ihnen auf einer brutzelnd heißen Platte serviert, dazu feine Champignons und Lauch-Koriander</p>	33,40 €
D6	<p>Gebackene Zander Filet^{1,3,d,j} Auf eine Mixt von Gemischten Algen-Berggemüse^j und Shitake Pilze^m Salat. Eine leichte Fitness Kost</p>	30,30 €
D7	<p>Geschmortes Hirschkeule^{1,3,} In Tontopf geschmort mit Knoblauch, Ingwer, rotem Paprika, Zwiebeln, Wurzeln und Champignons</p>	34,70 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Vegetarische Spezialitäten aus „Sojafleisch“

Lassen Sie sich überraschen von unseren rein pflanzlichen Soja-Variationen.

V 1	Koo Lao Jou Sojafleischbällchen in Teig ausgebacken mit Champignons und Paprika in süß-saurer Sauce	19,90 €
V 2	„Soja-Rindfleisch“ gebraten mit Karotten und Zwiebeln, in würzig-scharfer Sauce	19,90 €
V 3	„Soja-Lamm“ à la Szechuan geschmort mit Knoblauch, Ingwer, roter Paprika, Zwiebeln, Wurzeln und Porree-Streifen	19,90 €
V 4	„Soja-Schweinefleisch“ Chop-Suey gebraten nach Art des klassischen Chop-Suey mit verschiedenen Gemüsesorten	19,90 €
V 5	„Soja-Huhn“ knusprig geröstet mit süß-saurer Sauce auf Ananas-Scheiben	19,90 €
V 7	Gebratenes Soja-Huhn Szechuan Stil Mit Bambus, Champignons und Cashewkernen	19,90 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Dim Sam

die traditionsreichen Vorspeisen aus der Provinz Kanton –
Für die Zubereitung dieser beliebten Spezialitäten
ist sehr viel Erfahrung und Geschmackssinn notwendig.
Gönnen Sie sich diesen originalen Kanton Genuss!

Gebackene Dim Sam^{1,3}

B 1	炸角子	Knusprig gebackene Teigtaschen ^a mit Garnelen ^b und Schweinefleisch in chinesischer Sauce, 4 Stück ^b	7,70 €
B 2	炸蝦餃	Knusprig gebackene Teigtaschen ^a mit Garnelen und Bambus ^b	7,10 €
B 3	炸魚丸	Gebackene Fischbällchen ^b ummantelt mit knusprigen Glasnudeln	6,90 €
B 4	炸牛肉角	Knusprig gebackene Teigtasche mit Rinderhack, 4 Stück ^b	6,80 €
B 5	煎堆	Knusprig gebackene Sesambällchen ⁱ gefüllt mit Rote Bohnen Paste (süß)	7,00 €
B 6	咸水角	Gebackene Klebreismehl Krokette mit gefülltem Schweinefleisch und Sauce, 3 Stück ^b	7,20 €
B 7	菜肉煎交	Knusprige Gemüse -/Schweinefleischbällchen ^{a,b}	6,80 €
B 8	土豆蝦捲	Garnelen in Kartoffelnest, gebacken, 4 Stück ^b	8,80 €
B 9	鮮蝦腐皮卷	Gebackene Garnelen-Hack in Tofublätter ^{a,b}	7,70 €
B10	蘿蔔糕	Gebratener Rettichkuchen mit Schweinefleisch, 3 Stück	7,10 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Gedämpfte Dim Sam

F 1	蝦餃	Gedämpfte Garnelen-/Bambus-Klößchen ^{a,b}	7,60 €
F 2	韭菜餃	Gedämpfte Teig-Klößchen ^a mit Schnitt-Knoblauch Garnelen und Gemüse	7,60 €
F 3	鮮粉果	Gedämpfte Teigtaschen ^a mit Gemüse Vegetarisch	6,70 €
F 4	牛肉丸	Gedämpfte Rinder Klößchen	6,90 €
F 5	干蒸燒賣	Gedämpfte Teigtaschen ^a gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen ^b	7,30 €
F 6	魚翅餃	Gedämpfte Maulteigtasche ^a mit Garnelen ^b und Glasnudeln Füllung	7,30 €
F 7	蠔油鮮竹卷	Gedämpfte Tofu blattrollen mit Schweinefleisch und Garnelen Füllung	7,30 €
F 8	上海小籠包	Dampf Brot mit Schweinefleisch a la Schanghai, 4 Stück	7,30 €
F 9	羅漢腐皮卷	Vegetarische Tofu rolle mit Gemüse Füllung	6,80 €
F 10	叉燒腸粉	Gedämpfte Reiteigrollen mit Schweinefleisch Füllung, 3 Stück	7,40 €
F 11	蝦腸粉	Gedämpfte Reiteigrollen mit Garnelen Füllung, 3 Rollen	7,90 €
F 12	牛肉腸粉	Gedämpfte Reiteigrollen mit Rindfleisch Füllung, 3 Rollen	7,40 €
F 13	素腸粉	Gedämpfte Reiteigrollen mit Gemüse Füllung, 3 Rollen, vegetarisch	6,80 €
F 14	叉燒包	Gedämpfte Brötchen mit geröstetem Schweinefleisch	7,30 €
F 15	豉汁鳳爪	Gedämpfte Hühnerfüße mit Schwarzer Bohnen Sauce	7,20 €
F 16	豉汁排骨	Gedämpfte Schweinerippchen mit schwarzer Bohnen Sauce	7,20 €
F 17	紅豆包	Gedämpfte Brötchen gefüllt mit roter Bohnen Paste (süß)	6,80 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Suppen

1	Hühnerfleischsuppe mit Gemüse ¹	5,50 €
2	Fleischklößensuppe mit Glasnudeln ¹	5,50 €
3	Wan-Tan-Suppe (Fleischteigtaschen) ^{1,a}	6,40 €
7	Shiitake Pilzsuppe mit Hühnerfleisch ^{1,m}	6,40 €
8	Gemüsesuppe mit leicht säuerlichem Geschmack ^{1,3,c}	5,50 €
10	Tomatensuppe mit Rindfleisch ^{3,4}	5,50 €
11	Meeresfrüchte Suppe ^{1,b,d}	7,60 €

Vorspeisen und Salate

19	Mini-Frühlingsrolle 9 Stück (Vegetarische) ¹	5,50 €
20	Frühlingsrolle „Lumpia“	5,90 €
21	Kroepoek, gebacken	4,70 €
22	Wan Tan, gebacken ^{4,a}	8,50 €
23	Pikanter Weißkohlsalat	6,30 €
25	Ya Tsai (Sojabohnensprossensalat) mit Cashew-Kernen	7,70 €
26	Hühnerfleischsalat mit Cashew-Kernen ^{c,f,g}	10,90 €
28	Gemischter Salat mit Cashew-Kernen ^{c,g}	7,70 €
29	Gegrilltes Garnelen in Loup de mer Sauce auf eine Seealgen- Glasnudeln- Gemischter Salat, in leichten Sesampaste- Olivenöl-Sauce ^{3,4,b,j}	25,20 €

Fischgerichte

51	Knuspriges Rotbarsch-Filet, süß-sauer ^{3,4,d}	23,00 €
54	Rotbarsch-Filet Szechuan Stil, leicht pikant ^{1,3,d}	23,00 €
55	Zander- Filet mit Buntem Gemüse ^{1,3,d}	24,40 €

Gerichte vom Huhn

60	Chop Suey mit ^{1,3,}	22,30 €
61	Curry-Huhn ^{1,j}	22,30 €
63	Hühnerfleisch mit Ananas ^{3,a}	22,30 €
65	Gebratenes Huhn mit Mandeln ^{1,3,g}	22,30 €
66	Gebratenes Huhn Szechuan Stil mit Cashew-Kernen ^{1,3,g}	22,30 €

Gemüse

150	Fastenspeise der buddhistische Heiligen ^{1,3,h,f}	18,50 €
151	Gebratene Sojabohnensprossen ^{1,f}	17,20 €
154	Shanghai Pak Choy mit Pilzen frisch ^{1,} importiert aus Asien	19,90 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Enten-Gerichte

80	Geröstete Ente mit Ananas ^{1,3,4}	27,30 €
81	Geschmorte Ente mit Shiitake Pilzen und Bambus ^{1,3,m}	27,30 €
83	Kroß gegrillte Ente Szechuan Stil ^{1,3,m}	31,90 €
84	Geröstete Ente Szechuan Stil	27,30 €
85	Geröstete Ente Szechuan Stil für 2 Personen ^{1,3}	53,20 €
87	Pak-Bo, Ente mit verschiedenen Kostbarkeiten für 2 Personen ^{1,2,3,b}	53,20 €
89	Peking-Ente für 4 Personen ^{1,3,a,m}	135,20 €

Gerichte vom Schwein

100	Koo Lao Jou (Schweinefleisch süß-sauer) ^{3,4,a,j}	22,30 €
101	2 x gebratenes Schweinefleisch Szechuan Stil ^{1,3,m}	22,30 €
109	Schweinefleisch mit frischen Champignons ¹	22,30 €

Gerichte vom argentinischen Rind

120	Scharf gewürzt mit Karotten und Zwiebeln ^{1,3}	23,80 €
121	Mit Curry, Zwiebeln und Champignons ^{1,j}	23,80 €
122	Mit Zwiebeln ^{1,3}	23,80 €
124	Mit Sojabohnensprossen ^{1,3,f}	23,80 €
125	Chop Suey (verschiedenes Gemüse) ^{1,3,f,h,m}	23,80 €
127	Mit Bambus und Shiitake Pilzen ^{1,3,m}	24,20 €
128	Mit frischen Champignons und Broccoli ^{1,3}	23,80 €
138	Doppelt gebratenes Rindfleisch ^{1,3,m}	23,80 €

Beilagen

160	Pommes frites	5,50 €
167	Portion Reis	4,00 €
170	Bratnudeln mit Gemüse ^{1,3}	8,20 €
180	Bratreis mit Gemüse ^{1,3}	8,20 €

Sprechen Sie gerne unser Personal an, wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergene haben.

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Garnelen

140	Gebratene Garnelen mit Speziialsauce ^{3,4,b,j}	33,50 €
142	gebackene Garnelen- Bällchen leicht paniert ^{4,a,b}	33,50 €
143	Curry- Garnelen mit Zwiebel und Champignons ^{1,b,j}	33,50 €
145	Geschmorte leicht paniert Garnelen, süß-sauer ^{4,a,b}	33,50 €
146	Chop-Suey mit Garnelen ^{1,3,7,b,m}	33,50 €

Nudel-Speisen

161	Nudeln „Shin Shin“ ^{1,2,3,a,b,f} mit Garnelen und verschiedenen Fleischsorten	20,70 €
162	Gebratene Nudeln mit Garnelen ^{1,3,a,b,f}	21,60 €
164	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^{1,3,a}	19,40 €
166	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{1,3,a}	19,40 €

Reis-Gerichte

181	Nasi Goreng Spezial ^{1,2,3,b,j}	19,70 €
185	Gebratener Reis mit Rindfleisch ^{1,3}	18,30 €
186	Gebratener Reis mit Garnelen ^{1,3,b}	21,30 €
187	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{1,3}	18,30 €

Dofu Gerichte

190	Ma Po Dofu (scharf) mit gehacktem Rindfleisch ^{1,3,f}	19,40 €
193	Dofu mit Garnelen ^{1,3,b,f}	21,30 €

Kinderteller

194	Hühnerfleisch mit Ananas ^{3,5,a}	13,30 €
195	Rindfleisch mit frischen Champignons ^{1,3}	14,80 €
196	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{1,3}	12,50 €
197	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{1,3,a}	11,80 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Desserts

201	Gebackene Bananen im Teigmantel mit Honig ^a	7,30 €
202	Gebackene Mango im Teigmantel ^{3,4,5,a} mit Vanille Sauce	10,30 €

Früchte

210	Chinesische Lychee ^{3,5}	5,70 €
212	Chinesische Longan ^{3,5}	5,70 €
215	Frische Ananas	8,10 €

Eis von Mövenpick

223	Gemischtes Eis ^{3,4,5}	6,60 €
224	1x Kugel Eis ^{3,4,5}	3,40 €
225	2x Kugel Eis ^{3,4,5}	5,20 €
226	Eis mit Lychee und Longan ^{3,4,5}	8,50 €
227	Eis mit Ananas ^{3,4,5}	8,50 €
230	Eiskaffee ^{3,4,5}	6,40 €
231	Bananensplit ^{3,3,5}	8,10 €
233	1 Portion Sahne ^{3,c}	2,20 €

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Menüs

(ab 2 Personen)

Menü A^{1,3,d,j}

Pikante Gemüsesuppe
Hors d'oeuvres à la Shin Shin
Curry Beef
Hühnerfleisch mit grünem Paprika
Frische Ananas
pro Person 35,70 €

*

Menü B^{1,3,5,d,m}

Chinesische Pilzsuppe mit Hühnerfleisch
Hors d'oeuvres à la Shin Shin
Gebratenes Huhn „Szechuan Stil“
Gebratenes Rindfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen
Lychee und Longan
pro Person 37,10 €

*

Menü C^{1,2,3,4,5,b,m}

Mais-Suppe mit Schinken
Verschiedene Dim Sam
Rindfleisch à la Shin Shin
Pikante Garnelen
Ente mit acht Kostbarkeiten
Gemischte chinesische Früchte
pro Person 42,40 €

*

Menü D^{1,2,3,4,a,b,j}

Aperitif: Lycheewein
Hühnersuppe mit Karotten, Schinken und Pilzen
Verschiedene Dim Sam
Hühnerfleisch mit Broccoli
Geschmorte Ente, scharf, mit Spezielsauce
Gebratene Garnelen, scharf, mit Spezielsauce
Dessert: Gebackene Banane flambiert
mit einer Kugel Vanilleeis
pro Person 48,70 €

*

Gerne berücksichtigen wir Ihre Änderungswünsche hinsichtlich der Menüfolge.

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer

Haben Sie weitere Wünsche?

Sollte auf einer Ihrer Chinareisen ein Gericht Ihren Gaumen besonders erfreut haben, dass Sie nicht in unserer Karte finden, sind wir gerne bereit, diese Spezialität für Sie zu zubereiten. Wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Rang.

Unsere Speisekarten sind ausgestattet mit Kennzeichnungen von Zusatzstoffen und Allergieauslösern. Bitte achten Sie auf die Angabe von Kennziffern. Und Allergene

Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, die der Pflicht der Kenntlichmachung unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer darauf hin. Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die folgenden erforderlichen Hinweise:

1 mit Geschmacksverstärker, **2** mit Antioxidationsmittel, **3** mit Konservierungsstoffen, **4** mit Farbstoff, **5** mit Süßungsmittel, **6** mit Eiweiß, **7** geschwefelt, **8** Phenylalaninquelle, **9** Phosphat

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstierzeugnisse, **c** Eierzeugnisse, **d** Fischerzeugnisse, **e** Erdnusserzeugnisse, **f** Sojaerzeugnisse, **g** Schalenfrüchte, **h** Sellerieerzeugnisse, **j** Sesamerzeugnisse, **k** Weichtiere, **m** Schwefeldioxid und Sulfit **E220-E228**