

豫  
園

YU  
GARDEN



CHINESISCHE KÜCHE



## WIE ZU HAUSE FAMILY DINING

Sie möchten den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Sie wollen einerseits die reiche Speisenvielfalt, andererseits den Genuss tagfrischer Produkte? Kein Problem, denn so genießt man in China an Festtagen.

吃



Variation von kalten Vorspeisen  
Mix of different cold appetizers

Ausgewählte warme Vorspeisen  
Selection of warm appetizers

Verschiedene Hauptgerichte  
nach Empfehlung des Küchenchefs  
Several main dishes recommended by the chef

Nachtisch  
Dessert

ab 2 Personen je | 32,50  
for at least 2 people, per person | 32,50

土 中 国

# TRADITIONELLE GANZE PEKINGENTE TRADITIONAL WHOLE BEIJING DUCK

Serviert in 2 Gängen  
Served in 2 courses

---

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen |<sup>a</sup>  
Crisp duck skin served with pancakes

---

Die verbleibenden Ententeile als Suppe  
oder scharf gebraten mit Chili und  
Sichuan-Pfeffer serviert |<sup>k</sup>  
Remaining duck parts will be served as soup  
or fried with chilli and Sichuan pepper

1 ganze Ente (in 2 Gängen) | 69,00  
1 entire duck (in 2 courses) | 69,00



# 北京烤



# PEKINGENTEN-MENÜ BEIJING DUCK MENU

Serviert in 4 Gängen  
Served in 4 courses

---

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen |<sup>a</sup>  
Crisp duck skin served with pancakes

---

Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,  
auf buntem Salat |<sup>k</sup>  
Duck meat cut in slices and fried with chilli with mixed salad

---

Geröstete Ente mit verschiedenen Pilzen |<sup>f</sup>  
Crisp roasted duck with varied mushrooms

Kabeljaufilet vom Teppanyaki-Grill mit saisonalem  
Gemüse (ab 3 Personen) |<sup>d</sup>  
Grilled cod fish with seasonal vegetables (for 3 people and more)

Rinderfilet mit Brokkoli (ab 4 Personen) |<sup>f</sup>  
Stir-fried beef with broccoli (for 4 people and more)

---

Grüntee-Eis mit saisonalem Gemüse |<sup>g</sup>  
Green tea ice cream with seasonal fruit

Ab 2 Personen je | 37,50  
For at least 2 people, per perso | 37,50

鴨  
甲

## VORSPEISE | STARTERS

Tempura Trio aus Calamares, Gamba und Grünschalmuschel | <sup>a, b, f, m</sup>  
在水一方 Tempura mix of calamari, king prawn and greenshell mussle

Gegrilltes Kabeljaufilet mit Kräuterseitling | <sup>d</sup>  
香煎鳕鱼 Grilled cod fillet with king oyster mushroom

Gegrilltes Lachsfilet auf sautiertem Spinat mit Knoblauch | <sup>d</sup>  
香煎三文鱼 Grilled salmon, sauteed spinach with garlic

Dim Sum Mix | <sup>a, b, f</sup>  
点心 Mixed dim sum

Garnelen mit Curry und Chili dazu Zucchini-Tempura | <sup>a, b</sup>  
咖喱虾球 King prawns with curry and chilli served with courgette tempura

## HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Saisongemüse | <sup>a, f</sup>  
香煎鸭胸 Fine-roasted duck breast with seasonal vegetables

Lammkarree vom Grill mit Ingwer, Chili, roten Zwiebeln und Curryreis  
烧烤小羊排 BBQ Lamb chops with ginger, chilli, red onions and curry rice

Rinderstreifen nach Sichuan-Art mit Gemüse und Reis | <sup>f</sup>  
合川牛肉 Sichuan beef with vegetables and rice



# 美 食 套 餐

## GOURMET-MENÜ GOURMET MENU

### DESSERT | DESSERT

Crème Brûlée | <sup>c, g</sup>  
法布蕾 Crème Brûlée

Süße Reisbällchen mit Sesampaste, Sesam-Eis und Obst | <sup>g, k</sup>  
团圆 Sweet rice balls with black sesame paste, sesame ice cream and fruit

Damit Sie bei diesem Speisenarrangement  
uneingeschränkten Genuß erleben können, bitten wir Sie,  
sich auf eine Menükombination für Ihren Tisch zu einigen.  
We kindly ask you to select the same combination per table.

Ab 2 Personen,  
For 2 persons and up

3 Gänge | 3 courses  
29,50

4 Gänge | 4 courses  
39,50

5 Gänge | 5 courses  
49,50

Alle Preise jeweils pro gewählter Menükombination.  
Price per selected menu combination.



# SUPPE SOUP

# 汤

- 200 Suppe aus einer Pilz-Variation | 5,50 | <sup>f</sup>   
菌菇湯 Mixed mushroom soup
- 201 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch,  
Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer  
Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich | 6,90 | <sup>a,b,k</sup>  
馄饨汤 Dumpling soup
- 202 Gebundene, sauer-pikante Suppe | 5,50 | <sup>c,f</sup>   
酸辣汤 Hot and sour soup



SALAT  
SALAD

# 沙拉



- 210 Bunter Salat mit Avocado, Gurke und Cashewnüssen | 6,90 |<sup>h</sup>   
牛油果沙拉 Mixed Salad with Avocado
- 211 Salat mit Entenfleisch | 8,90 |<sup>h</sup>  
鸭肉沙拉 Salad with duck
- 212 Salat mit Garnelen | 8,90 |<sup>b</sup>  
大虾沙拉 Salad with prawns



# KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

- 220 Tofu mit eingelegtem Ei | 5,90 | <sup>c,f</sup>  
皮蛋豆腐 Black & white - black egg with bean curd
- 221 Gartenspinat | 5,90 | <sup>e,k</sup>   
凉拌菠菜 Spinach
- 222 Aubergine mit Knoblauchsauce | 5,90 | <sup>f</sup>   
蒜泥茄子 Steamed eggplants with garlic sauce
- 223 Edamame mit Chili | 5,50 | <sup>f</sup>   
辣煮毛豆 Spicy Edamame
- 224 Marinierte Mu-Err-Pilze | 5,50 | <sup>f</sup>  
凉拌木耳 Black fungus in sauce
- 225 Tatar vom Lachs | 9,90 | <sup>d, f, k</sup>  
三文鱼鞑靼 Salmon tatar
- 226 Tatar vom Thunfisch<sup>d</sup> | 12,00 | <sup>d, f, k</sup>  
金枪鱼鞑靼 Tuna tatar
- 227 Variation marinierter Shanghai-Spezialitäten | 14,50 | <sup>b</sup>  
上海糟三样 Three marinated specialties from Shanghai cuisine
- 228 Marinierte Calamari mit Lauchzwiebeln | 8,90 | <sup>m, f</sup>  
凉拌鱿鱼 Marinated calamari
- 229 Gedämpftes Hähnchen mit Ingwer und Lauchzwiebeln | 8,90 | <sup>k</sup>  
葱油鸡 Chicken with Scallion in hot oil
- 230 Marinierte Ente | 11,90  
盐水鸭 Salted Duck



# 凉菜

# WARME VORSPEISEN WARM APPETIZERS

- 240 Dim Sum Mix (4 Stück) | 7,90 | <sup>a,b,f</sup>  
点心 Dim Sum
- 241 Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stück) | 5,90 | <sup>a</sup>  
小春卷 Home-made spring rolls
- 242 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch  
und Gemüse | 6,90 | <sup>a,b,f</sup>  
锅贴 Fried dumplings filled with pork and vegetable
- 243 Wan Tan nach Sichuan-Art, in rotem Öl | 6,90 | <sup>a,b,k</sup>  
红油抄手 Hot & spicy Wonton in red oil
- 244 Garnelen-Tempura<sup>a|b|c</sup> | 8,90 | <sup>a,b</sup>  
天妇罗大虾 King prawn tempura
- 245 Calamari Tempura | 8,90 | <sup>a,m</sup>  
炸鱿鱼 Calamari tempura

# 开胃菜





# VEGETARISCH VEGETARIAN

- 250 Mapo Tofu (Sichuan-Art, gekocht, mit scharf   würziger Sauce) | 14,90 | <sup>f,k</sup>  
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Sichuan style, cooked, with a spicy sauce)
- 251 Tofu mit Ingwer und Lauchzwiebeln | 14,90 | <sup>f</sup>   
姜葱豆腐 Stir-fried tofu with ginger and scallion
- 252 Traditionelle Aubergine in Knoblauchsauce | 14,90 | <sup>f</sup>   
鱼香茄子 Sautéed eggplant with spicy garlic sauce
- 253 Shanghai Pak Choi und Shiitake Pilze mit Austernsauce | 14,90 | <sup>m</sup>  
香菇油菜 Pak choi with shiitake mushrooms and oyster sauce
- 254 Sautierter Spinat mit Knoblauch 15,90 | <sup>f</sup>   
蒜茸菠菜 sautéed spinach with garlic
- 255 Spitzkohl Sichuan-Art | 14,90 | <sup>k</sup>    
手撕包菜 Shredded cabbage Sichuan style
- 256 Breite Bohnen mit Chili | 15,90   
干炒扁豆 Cut beans with chilli
- 257 Pilz Mix (Morcheln, Enoki, Shiitake, Kräuterseitlinge) | 15,90 | <sup>f</sup>   
炒菌菇 Mixed mushrooms (morels, enoki, shiitake, herb mushrooms)



# FLEISCH MEAT



- 270 Hühnerfleisch auf Sichuan-Art | 15,90 |<sup>f</sup> 🌶️🌶️🌶️  
官保鸡丁 Diced chicken, Sichuan style
- 271 Gebratene Hühnerfleisch mit Chili und Peperoni | 16,90 🌶️🌶️  
辣子鸡丁 Stir-fried diced chicken with chilli and pepper
- 272 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce | 15,90 🌶️  
咖喱鸡 Chicken curry with vegetables
- 273 Traditionelle geröstete halbe Ente mit Knochen | 22,90 |<sup>a, f</sup>  
琵琶鸭 Pipa duck (roasted duck with bones)
- 274 Knusprige Ente mit Wokgemüse | 18,50 |<sup>a, f</sup>  
明炉烤鸭 Crispy duck with wok vegetables
- 275 Geröstete Ente in frischer Ananas mit  
einer leichten Orangensauce | 18,50 |<sup>a, f</sup>  
菠萝鸭 Sliced pineapple duck
- 276 Knusprig gerösteter Bauch vom Schwein auf Gemüse | 18,50 |<sup>f</sup>  
脆皮五花肉 Crisp roasted pork belly with vegetables
- 277 Gedämpfter Bauch vom Schwein mit  
getrocknetem Gemüse | 17,50 |<sup>f</sup>  
梅菜扣肉 Steamed pork belly with preserved vegetable
- 278 Sautiertes Rindfleisch mit Chili und Koriander | 19,50  
小炒黄牛肉 Stir-fried beef with chili and coriander
- 279 Sautiertes Rindfleisch mit Broccoli | 19,50  
蚝油牛肉 Sautéed beef and broccoli in oyster sauce
- 280 Sautiertes Rindfleisch mit Schwarzer Pfeffer | 24,50 🌶️  
黑椒牛肉粒 Black Pepper Beef Cubes
- 281 Rib Eye vom Teppanyaki-Grill mit Wokgemüse, ca. 250 g | 26,50  
肋眼牛排 Grilled rib eye with vegetable





282 Gegrilltes Lammkarree mit Grillgemüse | 26,50 🌶️  
烤羊排 Grilled lamb chop with vegetable

283 Würzige gedünstete Lammrippchen im Topf | 22,50 | f  
腐竹羊排煲 Spicy lamb ribs

肉

# FISCH & MEERESFRÜCHTE

## FISH & SEAFOOD



300 Ganzer Loup de mer nach Wunsch | 21,90 |<sup>d</sup>

Sea bass of your choice

1. gegrillt mit roten Zwiebeln, Kräuterseitlingen und hausgemachter Fischsauce |<sup>d</sup> oder

铁板煎 Grilled with red onions, herb mushrooms and homemade fish sauce

2. gedämpft mit Ingwerstreifen, Lauchzwiebeln und Sojasauce |<sup>f</sup>

清蒸 Steamed with ginger, spring onions and soya sauce

301 In Öl gekochtes Welsfilet mit Sichuan-Gewürzen | 23,90 |<sup>d, f</sup>



水煮鱼 Catfish filet boiled in oil with Sichuan flavours

302 Welsfilet im aromatischen Sud mit saurem Senfgemüse | 23,90 |<sup>d, f</sup>



酸菜鱼 Boiled catfish filet with pickled cabbage

303 Gegrilltes Kabeljaufilet mit Wokgemüse | 21,90 |<sup>d</sup>

铁板煎鳕鱼 Grilled cod fish with wok vegetables

# 魚

- 304 Austern (St./½ Dutzend) | 3,5/19 |<sup>m</sup>  
生蚝 (只/半打) Oyster (pc / ½ dozen)
- 305 Austern & Garnelen (je 6 St.) | 32,00 |<sup>b, m</sup>  
生蚝大虾盘 Oyster & prawns (6 pcs. each)
- 306 Kalte Meeresfrüchte-Platte | 59,00 |<sup>b, m</sup>  
海鲜盘 Seafood platter
- 307 Warme Meeresfrüchte-Platte | 69,00 |<sup>b, m</sup>  
热海鲜盘 Warm seafood platter
- 308 Grünschalmuschel mit schwarzer Bohnensauce | 15,90 |<sup>b, f, m</sup>  
豉汁青口 Greenshell mussel with black bean sauce
- 309 Calamari Tempura | 21,90 |<sup>a, m</sup>  
炸鱿鱼 Calamari tempura
- 310 Calamari mit schwarzer Bohnensoße | 24,00 |<sup>f, m</sup>  
豆豉鱿鱼 Calamari black bean sauce
- 311 Garnelen mit aromatischem Chili und Pfeffer | 21,90 |<sup>m</sup>   
椒盐大虾 Spicy prawns
- 312 Gedämpfter Eierstich mit Meeresfrüchte | 24,50 |<sup>c, b, f, m</sup>  
海鲜蒸蛋 Chawanmushi (steamed eggs with seafood)
- 313 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Garnele, Calamaris, verschiedene Muschelarten) mit Gemüse und Ingwer | 22,00 |<sup>b, m</sup>   
海鲜煲 Stewed seafood with vegetables and ginger



# NUDELN NOODLES



- 320 Nudeln mit Meeresfrüchte | 18,90 | <sup>a,b,f,m</sup>  
海鲜面 Seafood noodles
- 321 Gebratene Nudeln mit Gemüse | 12,50 | <sup>a,c,f</sup>   
蔬菜炒面 Fried noodles with vegetables
- 322 Gebratene Nudeln mit Hähnchen und Gemüse | 14,50 | <sup>a,c,f</sup>  
鸡炒面 Fried noodles with chicken and vegetables
- 323 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse | 16,50 | <sup>a,c,f</sup>  
牛炒面 Fried Noodles with beef and vegetables

## REISNUDELSUPPE

- 324 Reisnudelsuppe mit Pilz Mix | 12,90   
菌菇米线 Rice noodle soup
- 325 Reisnudelsuppe mit Welsfilet und eingelegtem  
Senfgemüse | 15,90 | <sup>d</sup>  
酸菜鱼米线 rice noodle soup with catfish & pickled cabbage
- 326 Reisnudelsuppe mit Rindfleisch und Enoki-Pilzen | 15,90  
酸汤肥牛米线 rice noodle soup with enoki & sliced beef
- 327 Reisnudelsuppe mit Würzigem Rindfleisch | 15,90  
牛肉米线 rice noodle soup





# FÜR KINDER FOR KIDS

- 330 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse der Saison | 7,90 | <sup>a,c</sup>  
鸡肉炒面 Fried noodles with chicken and seasonal vegetables
- 331 Panierte Hähnchenbrust mit Bratreis und süß-saurer Sauce | 8,90 | <sup>a, c</sup>  
鸡排炒饭 Breaded chicken breast with fried rice and sweet and sour sauce
- 332 Teigtasche mit Hühnerfleisch | 7,90 | <sup>a,</sup>  
鸡肉煎饺 Dumplings with chicken filling
- 333 Vom Tepanyaki-Grill: kleines Lachsfilet mit süß-saurer Sauce und Reis | 10,90 | <sup>d</sup>  
香煎三文鱼 From the Tepanyaki grill: small salmon fillet with sweet and sour sauce and rice

# NACHTISCH DESSERT

- 340 Eis mit karamellisierten Nüssen | 2,50 / Kugel | <sup>g,h,k</sup>  
Vanilleeis | Schokoladeneis | Walnusseis | Grüntee-Eis | Sesameis
- 341 Crème Brûlée | 6,90 | <sup>c,g</sup>  
烤布蕾 creme brulee
- 342 Grüntee-Eis mit frischen Früchten | 6,50 | <sup>g</sup>  
绿茶冰激凌和水果 Green tea ice cream with fresh fruit
- 343 Tiramisu | 6,50 | <sup>g</sup>  
提拉米苏 Tiramisu



儿童餐  
甜点

# YU GARDEN WEEKEND BRUNCH



## **Jeden Samstag und Sonntag von 11 bis 14:30 Uhr**

Jeden Samstag und Sonntag bieten wir mit viel Herz ein umfangreiches Brunch-Buffet mit eurasischen Spezialitäten an. Neben asiatischen Köstlichkeiten wie Dim Sum, Youtiao oder chinesischer Reissuppe findet man auch einen kontinentalen Brunch mit Brötchen, Croissants und frisch zubereiteten Eierspezialitäten aus unserer Showküche.

Kosten p.P. (ohne Getränke) | 19,50

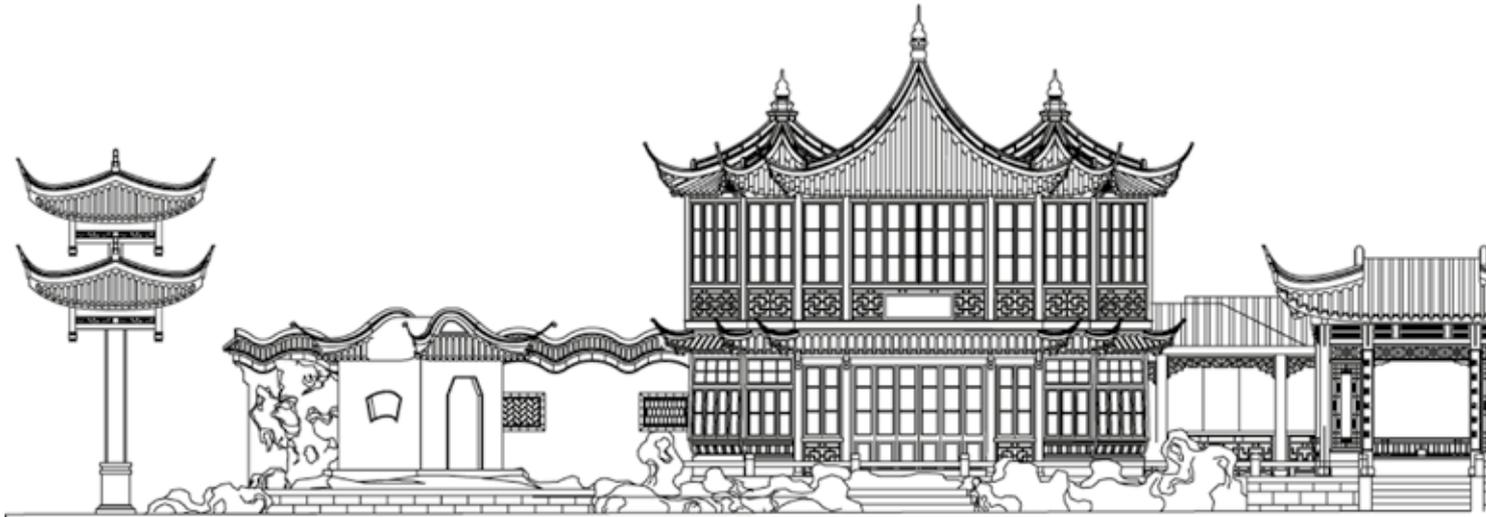
Kosten p.P. (incl. Kaffee, Tee, Säften und Wasser) | 24,50

Kinder bis 10 Jahre zahlen die Hälfte, Kinder unter drei Jahre sind frei.

---

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Allergene Stoffe: a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | b Krebstiere | c Eier | d Fisch | e Erdnüsse | f Soja | g Milch (inkl. Laktose) | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Senf | k Sesam | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben | m Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse



## **YU GARDEN: DAS ERDGESCHOSS**

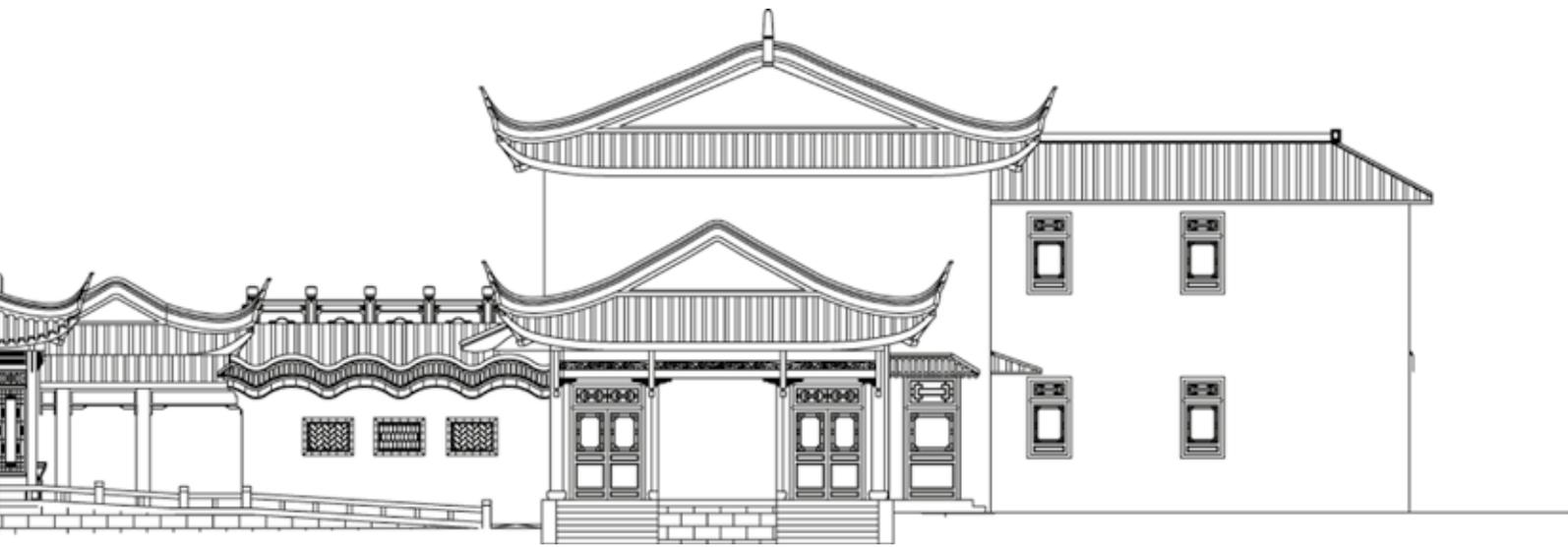
### **YU GARDEN: FIRST FLOOR**

- Restaurant, ca. 180 m<sup>2</sup>, 120 Personen  
Restaurant ca. 180 m<sup>2</sup>, 120 persons
- Teepavillon unten, ca. 60 m<sup>2</sup>,  
45 Personen (variabel nutzbar für diverse Anlässe)  
Tea pavilion ground floor, ca. 60 m<sup>2</sup>,  
45 persons (multipurpose room)
- Das Séparée I und II, ca. 15 m<sup>2</sup>, 12 Personen  
VIP saloon I and II, ca. 15m<sup>2</sup>, each 12 persons
- Der Chinesische Garten , ca. 65 m<sup>2</sup>, 50 Personen  
Chinese garden ca. 65 m<sup>2</sup>, 50 persons

## **YU GARDEN: DAS OBERGESCHOSS**

### **YU GARDEN: SECOND FLOOR**

- Tagungsraum, ca. 200 m<sup>2</sup>, 150-200 Personen (in Stuhlreihen)  
Lecture hall, ca. 200 m<sup>2</sup>, 150 to 200 persons (seated in a row)
- Teepavillon oben, ca. 60 m<sup>2</sup>, 45 Personen, Panoramablick,  
ideal für Trauungszeremonien oder Meetings  
Tea pavilion upper floor, ca. 60 m<sup>2</sup>, 45 persons (panoramic view,  
ideal for wedding receptions and business meetings)
- Goldener Raum, ca. 30 m<sup>2</sup>, 20 Personen  
Golden room, ca. 30 m<sup>2</sup>, 20 persons
- Dachterrasse, ca. 65 m<sup>2</sup>, 50 Personen  
Top roof terrace, ca. 65 m<sup>2</sup>, 50 persons
- Preis auf Anfrage Price on request





Yu Garden | Feldbrunnenstr. 67 | 20148 Hamburg  
info@yugarden.hamburg | www.yugarden.hamburg  
Tel 040 3750 2020 | Fax 040 3750 2022

豫园 YU GARDEN  
