



BUSINESS LUNCH

Mo. - Fr. von 12:00 - 15:00 Uhr
From 12 am to 3 pm

Gebundene, sauer-pikante Suppe
酸辣汤 Hot and sour soup

Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stück)
小春卷 Home-made spring rolls



Tofu mit mit Aubergine Tempura | 9,90
姜葱豆腐 Stir-fried tofu with ginger
and scallion with Eggplant Tempura

Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce | 10,90
明炉烤鸭 Crisp roasted duck with vegetables

Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce | 9,90
咖喱鸡 Chicken curry with vegetables

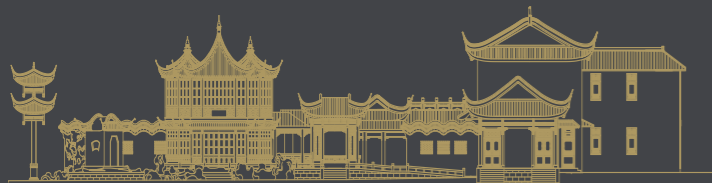
Knusprig Bauch vom Schwein auf Gemüse | 10,90
脆皮五花肉 Steamed pork belly with vegetable

Rinderfilet mit Zwiebeln, Champignons und Chili | 11,90
洋葱牛肉 Spicy beef with onion, mushrooms and chilli

Black Tiger Garnelen auf Sichuan-Art | 12,90
官煲大虾 Sichuan-style Black Tiger shrimp with chili sauce

Lachs Teriyaki Soße und Wokgemüsen | 13,50
铁板三文鱼 Grilled salmon with wok vegetables

Lammhüfte Teriyaki mit Zwiebeln und Pilzen | 12,90
黑椒羊肉 Grilled lamb rump teriyaki



RESTAURANT | BAR | EVENTS



豫园 YU GARDEN



DIM SUM / DIM SUM

- 231 Gefüllte Teigtäschchen mit Garnelen | 7,90 | ^{f,k,m}
虾饺王 Prawn dumplings
- 232 Gefüllte Teigtäschchen mit Garnelen und
Schnittknoblauch | 8,90 | ^{f,k,m}
韭菜鲜虾饺 Cristal prawn and chive dumplings
- 233 Schweinefleisch eingewickelt in
Wan Tan Teig | 6,90 | ^{a,f}
烧麦 Steamed Dumplings with pork filling
- 234 Teigtaschen mit Fleisch und Brühe | 6,90 | ^{a,f}
小笼包 steamed bun stuffed with pork
- 235 Teigtaschen gefüllt mit Fleisch vom Ochsen
schwanz und Karotten | 8,90 | ^{a,f}
牛尾饺 Dumplings filled with oxtail meat and carrot
- 236 Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch
in Aspik | 6,90 | ^a
小煎包 Pan fried pork buns
- 237 Gebratene Vegetarische Teigtaschen | 6,90 | ^c
素煎饺 Pan fried vegetable dumplings
- 238 BBQ Schweinebrötchen | 6,90 | ^{a,f}
叉烧包 Steamed BBQ pork buns
- 239 Garnelen in Tofu-Haut gewickelt | 7,90 | ^{c,f,m}
鲜虾腐皮卷 Shrimp wrapped in tofu skin

TO GO / MENU

MODERNE
CHINESISCHE KÜCHE

Täglich von 12-20 Uhr
Tel. 040 / 3750 2020

Yu Garden | Feldbrunnenstr. 67 | 20148 Hamburg
info@yugarden.hamburg | www.yugarden.hamburg

TRADITIONELLE GANZE PEKINGENTE / TRADITIONAL WHOLE BEIJING DUCK

1 ganze Ente | whole duck | 65,00
20 Pfannkuchen, Hoisin Sauce, Paprika, Gurken & Porree
20 pancakes, hoisin sauce, bell pepper, cucumber & leek

Pekingenten-Box I | 85,00

1 ganze Ente + Riesling „CHEN's Selection“ + 2 Paar Ess-
stäbchen

Pekingenten-Box II | 99,00

1 ganze Ente + Riesling „CHEN's Selection“ + Cabernet
Sauvignon Helan Mountain + 2 Paar Essstäbchen



SUPPE /SOUP

- 201 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch,
Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen | 6,90 |^{a,b,k}
馄饨汤 Dumpling soup
- 202 Gebundene, sauer-pikante Suppe | 5,50 |^{c,f}
酸辣汤 Hot and sour soup



KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- 211 Salat mit Entenfleisch | 8,90 |^h
鸭肉沙拉 Salad with duck
- 222 Aubergine mit Knoblauchsauce | 5,90 |^f
蒜泥茄子 Steamed eggplants with garlic sauce
- 223 Edamame mit Chili | 5,50 |^f
辣煮毛豆 Spicy Edamame

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

- 218 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweine-
fleisch und Schnittknoblauch |^{a,d}
4 Stück für den kleinen Appetit | 7,70
8 Stück für den großen Appetit | 14,90
韭菜饺 Steamed dumplings filled with pork and
Garlic chives
- 241 Hausgemachte Frühlingsrollen (2 Stück) | 4,90 |^a
小春卷 Home-made spring rolls
- 242 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit
Hühnerfleisch und Gemüse | 6,90 |^{a,b,f}
锅贴 Fried dumplings filled with pork and vegetable
- 243 Wan Tan nach Sichuan-Art, in rotem Öl | 6,90 |^{a,b,k}
红油抄手 Hot & spicy Wonton in red oil
- 244 Garnelen-Tempura | 8,90 |^{a,b,c}
天妇罗大虾 King prawn tempura
- 245 Calamari Tempura | 8,90 |^{a,m}
炸鱿鱼 Calamari tempura

VEGETARISCH / VEGETARIAN

- 250 Mapo Tofu (Sichuan-Art, gekocht, mit
scharf würziger Sauce) | 14,90 |^{f,k}
麻婆豆腐 Mapo Tofu (Sichuan style, cooked,
with a spicy sauce
- 251 Tofu mit Ingwer und Lauchzwiebeln | 14,90 |^f
姜葱豆腐 Stir-fried tofu with ginger and scallion
- 252 Traditionelle Aubergine in Knoblauchsauce | 14,90 |^f
鱼香茄子 Sautéed eggplant with spicy garlic sauce

- 253 Shanghai Pak Choi und Shiitake Pilze mit
Austernsauce | 14,90 |^m
香菇油菜 Pak choi with shiitake mushrooms
and oyster sauce
- 256 Breite Bohnen mit Chili | 15,90
干炒扁豆 Cut beans with chilli
- 257 Pilz Mix (Morcheln, Enoki, Shiitake,
Kräuterseitlinge) | 15,90 |^f
炒菌菇 Mixed mushrooms (morels, enoki, shiitake,
herb mushrooms)

FLEISCH / MEAT

- 270 Hühnerfleisch auf Sichuan-Art | 15,90 |^f
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 |^{a,f}
琵琶鸭 Pipa duck (roasted duck with bones)
- 274 Knusprige Ente mit Wokgemüse | 18,50 |^{a,f}
明炉烤鸭 Crispy duck with wok vegetables
- 276 Knusprig gerösteter Bauch vom Schwein
auf Gemüse | 18,50 |^f
脆皮五花肉 Crisp roasted pork belly with
vegetables
- 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

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 | l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als
10 mg/l angegeben | m Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse

FISCH & MEERESFRÜCHTE / FISH & SEAFOOD

- 309 Calamari mit schwarzer Bohnensoße | 21,90 |^{f,m}
豆豉鱿鱼 Calamari black bean sauce
- 311 Garnelen mit aromatischem Chili und
Pfeffer | 21,90 |^m
椒盐大虾 Spicy prawns

NUDELN / NOODLES

- 321 Gebratene Nudeln mit Gemüse | 12,50 |^{a,c,f}
蔬菜炒面 Fried noodles with vegetables
- 322 Gebratene Nudeln mit Hähnchen und
Gemüse | 14,50 |^{a,c,f}
鸡炒面 Fried noodles with chicken and
vegetables
- 323 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und
Gemüse | 16,50 |^{a,c,f}
牛炒面 Fried Noodles with beef and vegetables

