



ONE NIGHT IN BEIJING

APERITIF

IL FRESCO PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT BIO 0,1 | 6,90
Villa Sandi

CRÉMANT DE LOIRE ROSE 0,1 | 6,90
Domaine de la petite roche

ASIAN SPRITZ 0,25 | 8,90
Ming River Baijiu | Basilikum

ONIB SPECIAL 0,25 | 8,90
Crémant de Loire | Granatapfel | Minze | Limette

HUGO 0,25 | 7,90
Wein | Soda | Limette | Minze | Holunder

VEILCHEN SPRITZ 0,25 | 7,90
Wein | Soda | Veilchen

CAMPARI ORANGE 0,25 | 6,90

YUZU SPRITZ 0,25 | 4,90
alkoholfrei | Yuzusaft | Soda | Minze

ALOE SPRITZ 0,25 | 4,90
alkoholfrei | Aloe | Soda | Minze

Für Gedeck verrechnen wir 3,90 pro Person

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben und Steuern

UNSER SIGNATURE DISH DAS PEKING-ENTEN-MENÜ

Die Peking-Ente gehört zu den bekanntesten Gerichten der chinesischen Küche. Die Herstellung unserer Ente ist sehr aufwendig und dauert über 24 Stunden. Sie wird mit sechzehn verschiedenen Gewürzen über mehrere Stunden gebeizt, nochmals mit einer speziellen Marinade behandelt, gegrillt und anschließend noch mit heißem Öl übergossen. Im Gegensatz zum Frittieren ergibt diese Methode ein auf den Punkt gegartes zartrosa Fleisch. Serviert wird dieses dann in appetitlichen, fein geschnittenen Tranchen. Diese sollte man gemeinsam mit den julienne geschnittene Beilagen (Gurke, Lauch und Mango) und der raffinierten Sauce in eine Reisflade wickeln und ohne weiteres auch unter Zuhilfenahme der Finger verzehren. Die vorher servierte Entensuppe (in China nachher) ist mindestens sechs Stunden gekocht worden, um den einzigartigen Geschmack hervorzuholen.

BEIJING CLASSIC SUPPE (6 STUNDEN GEKOCHT)

Ente - Yamswurzel - Jujube - Gojibeeren

Roter Muskateller bio Holzmann Bad Pirawarth Weinviertel

• • •

VORSPEISEN VARIATION

hausgemachte Frühlingsrolle | Lachstatar | saisonaler Salat

Grüner Veltliner, Kammern Kamptal DAC Bio Weingut Hirsch

• • •

UNSERE PEKINGENTE

Peking Ente | Mango | Gurke | Porree | Reisfladen | Spezialsauce

Heideboden Weingut Umathum

UNSER PEKING-ENTEN MENÜ FÜR 2 PERSONEN 79,00

UNSERE PEKING-ENTE INKL. SUPPE FÜR 2 PERSONEN 69,00

+ 18,00 pro Person mit Weinbegleitung

SEAFOOD MENÜ

BEIJING CLASSIC SUPPE (6 STUNDEN GEKOCHT)

• • •

KALTE VORSPEISEN VARIATION

• • •

SEAFOOD PLATTE

RIESEN-GAMBAS & GOLDBRASSE IM GANZEN VOM GRILL
BUTTERWEICHER OKTOPUS UND KNUSPRIGE CALAMARI
MARINIERTE AUSTERN & GEDÄMPFTE MUSCHELN
PAK CHOI, NISHIKI-REIS, REISFLADEN & SALAT
KEFIRLIMETTENBLÄTTERSAUCE & SESAMWAGAMESAUCE

AUCH ZUM WRAPPEN IM REISFLADEN

Platte für 2 Personen 99,00

SUSHI MENÜ

BEIJING CLASSIC SUPPE (6 STUNDEN GEKOCHT)

• • •

DIMSUM SPEZIALITÄTEN

• • •

ONIB PLATTE

2 STK SCAMPI & 2 STK AUSTERN
THUNFISCH & LACHS SASHIMI
4 STK SHANGHAI ROLL
4 STK MACAU ROLL
4STK SPICY TUNA ROLL
2 STK LACHS SUSHI & 2 STK TUNA SUSHI
2 STK VEGGIE SUSHI

Menü für zwei Personen 99,00

Alle angebotenen Fische und Meeresfrüchte beziehen wir frisch in
hoher Qualität ausschließlich von Eishken Estate

SUSHI – SASHIMI – ROLLS

4 STK ODER 8 STK

SHANGHAI ROLL 15,00 | 29,00
Königskrabben | Lachs flambiert | Philadelphia | Avocado

MACAU ROLL 13,50 | 26,00
knusprige Garnelen | Gurke | Mango | Lachs | Avocado

SPICY TUNA ROLL 13,50 | 26,00
Thunfisch | Avocado | Bonitoflocken | Chilifäden

VEGGIE ROLL 12,00 | 23,00
Süßkartoffel | Gurke | Avocado | Mango

SPECIAL ROLL 14,50 | 28,00
Thunfisch | Lachs | Hamachi

DRAGON ROLL 15,50 | 30,00
knusprige Garnelen | Gurke | Aal

SCAMPI TRUFFLE ROLL 15,50 | 30,00
Kaisergranat | Avocado | Ebi | Trüffelmayo

JEWELS 6 STK

SAKE NIGIRI | 16,90
Lachs Sushi

MAGURO NIGIRI | 19,90
Thunfisch Sushi

SASHIMI SAKE | 18,90
Lachs

SASHIMI MAGURO | 21,90
Thunfisch

MIXED SUSHI | 24,00
10 Stk gemischte Sushi

SPECIALS

SUSHI - MAKI PLATTE
22 Stk (für 2 Personen geeignet) | 55,00
52 Stk (für 4 Personen geeignet) | 109,00

TRIPLE TARTAR | 19,90
Lachs | Thunfisch | Scampi | asiatisch gewürzt

AUSTERN PLATTE | 75,00
10 Stk Austern | 4 Stk Scampi | Lachs-Thunfisch Tartar

AUSTERN natur pro Stk | 4,50

DIM SUM SPEZIALITÄTEN

DIM SUM MIX 4 Stk 11,90

Bärlauchtasche | Little Buddha | Garnelentasche | Shao Mai

DIM SUM PLATTE 8 Stk 20,90

unsere hausgemachten Dim Sum Spezialitäten

DIM SUM MONEY BAG 3 Stk 9,90

Bärlauch | Schweinefleisch

DIM SUM JIAO ZHI 4 Stk 9,90

gegrillte Teigtaschen | Hühnerbrust | Ingwer

DIM SUM LITTLE BUDDHA 3 Stk 9,90

Pilze | Tofu | Glasnudel

DIM SUM GARNELENTASCHE 3 Stk 9,90

Garnelen | Wasserkastanien

DIM SUM BÄRLAUCHTASCHE 3 Stk 9,90

Bärlauch | Garnelen

DIM SUM SHAO MAI 3 Stk 9,90

Schwein | Garnelen

DIM SUM SPINATTASCHE 3 Stk 9,90

Spinat | Garnelen

DIM SUM NIU ROU 3 Stk 9,90

Rindfleisch | Bärlauch

DIM SUM XIA LONG BAO 3 Stk 9,90

Schwein | Garnelen

DIM SUM NAI HUANG BAO 3 Stk 9,90

Vanillefüllung

VORSPEISEN

PIKANTE SUPPE 7,90

Ente | Garnelen | Morcheln | Chili

BEIJING CLASSIC SUPPE 6 Stunden gekocht 6,90

Entensuppe | Yamswurzel | Jujube | Gojibeeren

WAN TAN SUPPE 7,90

Teigtaschen | Huhn | Pak Choi

GURKENSALAT 6,90

Fischsauce | Chili | scharf

MANGO TUNA SALAT 13,90

Tuna mit Sesammantel | Gojibeeren | Koriander

AVOCADOSALAT 9,90

gemischter Salat | Sesam Yuzu Dressing

MORCHELSALAT 5,90

FRÜHLINGSROLLE 2 Stk 7,90

Hühnerbrust | Morcheln | Shiitake

FRÜHLINGSROLLE VEGETARISCH 2 Stk 7,90

Glasnudeln | Morcheln | Shiitake

KING ROLL 2 Stk 11,90

Garnelenfüllung | Goudastreifen

CALAMARI 13,90

knusprig frittiert | Kefirimettensauce

SPROTEN 9,90

knusprig frittiert

EDAMAME 6,90

asiatisch gewürzt

VORSPEISENPLATTE 22,90

Dim Sum | Frühlingsrolle | Tartar | saisonaler Salat

HAUPTSPEISEN

GOLDENER DRACHE 27,00

Goldbrasse | Süß-Sauer | Nishiki-Reis

BEEF ON THE BEACH (SURF & TURF) 39,00

240g zartes Rib-Eye-Steak vom Teppanyaki-Grill | gedämpfte Strandmuscheln
Bio Miso-Sake Sauce | Röstbroccoli | Nishiki-Reis

OCTOPUSSY 28,90

zarter Oktopus gegrillt | glaciert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce |
gebratene Glasnudeln

TEPPAN LACHSSTEAK 29,90

Lachs | exotisches Frühlingsgemüse mit gedämpftem
Nishiki-Reis | hausgemachte Teriyaki-Sauce

KÖNIGSGARNELEN 29,90

Riesen-Gambas gegrillt | Knoblauchsauce | Röstbroccoli | Nishiki-Reis

CHINA PORK RIBS DE LUXE 23,00

72 Std. marinierte Fleischrippen vom Landschwein, knusprig gebraten |
Szechuanpfeffer-Koriander-Honig-Glace | Samyang-Sauce | Nishiki-Reis

KNUSPERENTE 21,00

knusprige Ente, mit im Wok gebratenen Julienne Gemüsestreifen,
hausgemachte würzige Dip Sauce | Nishiki-Reis

CHICKEN YUXIANG ART 19,00

geschnetztes Huhn | Morcheln | Bambus | Nishiki-Reis

LUCKY-CHICKEN 19,00

mariniertes Huhn, im Wok gebraten
mit viel frischem Gemüse | Nishiki-Reis

WOK-GARDEN 18,00

frisches Gemüse aus dem Wok wie Lotuswurzel
Okra | Babymais mit viel Geschmack | Nishiki-Reis

WOK REIS | NUDEL (EI, GEMÜSE) 6,90

PAKCHOI 5,90

SÜSSKARTOFFEL POMMES 5,90

NISHIKI REIS 2,90

DESSERT

FLAMBIERTES EIS 8,90
Vanilleeis | Marmorkuchen | Rum

KOKOS EI 9,90
Schokohülle | Kokoscreme | Mango Sorbet

MATCHA TIRAMISU 9,90
Grüner Tee | Früchte

COCO PANDA 6,90
Kokosperlenmilch | Buko Pandan | Matcha Eis

DESSERT VARIATION 14,90
Kokos Ei | Matcha Tiramisu | Sorbet | Sesambällchen