





Hofchen | Chinesisches Restaurant

百菜佳肴味当家 山珍海味盐为先

WELCOME TO THE TASTING

巴蜀地区，天宝物丰，地杰人灵，山奇水丽，味美食精。巴蜀川菜是中国四大菜系之一，其特点是：味多、味广、味厚、味浓。广采各地烹饪之长，博纳中外美食之优，兼收融汇，为我所用，是巴蜀饮食文化最大特性。巴蜀川菜烹制方法多种多样，灵活善变，注重刀工，讲究火候，烹制法有三十多种；巴蜀川菜不但善调麻辣，而且讲究原汁原味，清鲜醇浓并重，以清鲜见长，擅长用汤，味型有二十七种之多。众多的味型，能够因菜而异，该浓则浓，该淡则淡，口感清晰，浓淡分明。素有“一菜一格，百菜百味”的美誉。

这里是美食万花筒，您将有机会品尝到来自天府之国的传统美味，时尚佳肴。这里是色香味的博览会：蒸的、煮的、烧的、烙的、炖的、炸的、炒的五彩缤纷；香的、酥的、甜的、咸的、辣的、麻的、酸的、鲜的五花八门，让您目不暇接，望食兴叹。

本菜谱所有图片仅供参考，请以上桌实物为准！

This menu all photos are for reference only, please above table kind prevail!



特色菜

FEATURES DISHES

川菜取材广泛，调味多变，菜式多样，
口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣调味著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，
融汇了东南西北各方的特点，
博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。
四川省会成都市也被联合国教科文组织授予世界美食之都的荣誉称号。
是中国特色传统的四大菜系之一、中国八大菜系之一。



例份
portion



真材实料
去菜送枕

蒜泥白肉 9,8€/份
Schweinebauch in Chili-Knoblauchsauce



脆皮牛肋骨

frittierte Rinderrippchen

19,8€/份

我们品尝生活
更是用**视觉的灼热**去享受美味



糯香鸭掌

23,8€/份

geschmorte Entefüße in scharf



椒盐大虾

22,8€/份

frittierte Garnelen mit Szechuan Pfeffer



泡椒牛肉丝

25,8€/份

gebratene Rindfleischstreifen mit eingelegter Paprika



凉菜

COLD DISHES

凉菜有“见面菜”或“迎宾菜”之称，脆嫩爽口、麻辣酸甜，鲜香扑鼻，形神俱备，凉菜拼盘，更是各类凉拌菜品种自然巧妙的组合，传统的凉菜拼盘有双拼、三拼、四拼、五拼、什锦拼盘、花色冷拼等6种不同的格式，小到街边小店，大到中南海国宴，已成大众食客和国外嘉宾最受欢迎的开胃菜之一。



例份
portion



鲜椒蹄花  10,8€/份
Schweinfüßstück



口水鸡  9,8€/份
Hähnchenstreifen aus der Keule in Chilsoße

酱猪蹄 9,8€/份
gewürzte Schweinefüße



在吃的法则里

FLAVOR

is more important than anything else

风味重于一



悄悄话

Gewürzte Schweineohren und Schweinezunge

8,8€/份

四川自古以来就有“天府之国”的美称。境内江河纵横，四季常青，烹饪原料多而且广。既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖；

既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌；还有品种繁多、质地优良的酿造调味品和种植调味品，如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、成都地区的辣椒等等，都为各式川菜的烹饪及其变化无穷的调味，提供了良好的物质基础。

竹

人以正為尊
竹以直為美

甘地守



夫妻肺片

10,8€/份

Lendenfilet, Rinderzunge und Rinderherz in Chiliöl

四川泡菜

6,8€/份

Eingelegtes Gemüse Sichuan Art

四川泡菜又叫泡酸菜，传统特色菜肴，属川菜系。味道咸酸，口感脆生，色泽鲜亮，香味扑鼻，开胃提神，醒酒去腻，老少适宜，一年四季都可以制作，但制作时气候环境十分讲究，是居家过日子常备的小菜，是中国四川家喻户晓的一种佐餐菜肴。

四川泡菜制作简单，易于储存，食用方便。原料有萝卜、白菜帮、青菜茎、黄瓜、豆角等。蔬菜原料经泡渍发酵，就成了酸泡菜。因是冷加工，有益成分损失较少，所以营养丰富，是很好的低热量食品。

泡菜还当调料和药用，如酸菜鱼、泡椒脚鱼、榨菜肉丝等很多菜都有泡菜；药用功能方面，如用萝卜去寒，用泡青菜清热去暑，用泡茄子治眼膜炎，用泡姜祛寒御湿等。



爽口木耳

7,8€/份

Judasohrsalat



记忆
中的味道

Good food Taste is good memory of cold dishes



糯米莲藕 8,8€/份
Klebreis Lotoswurzel mit Honig



糖醋排骨 10,8€/份
Schweinerippchen Süßsauer

糖醋排骨，是糖醋味型中具有代表性的一道大众喜爱的特色传统名菜。它选用新鲜猪子排作主料，肉质鲜嫩，成菜色泽红亮油润。



川北凉粉 7,8€/份
Gelierte Nudeln in Sichuan Art

川北凉粉，原为农舍小食，距今已有90多年历史。川北凉粉自清末问世以来，以其独具红辣味醇、鲜香爽口的川味风格饮誉巴蜀，流传至今。选用新鲜白豌豆用小磨磨细，十分讲究控制火候，所作凉粉质细柔嫩，筋力绵软，明而不透，细而不断，调料配味，更具匠心。不到一年，陈凉粉便名扬川北一带，“川北凉粉”也不胫而走。至今南充市和成渝等地的一些凉粉店都仍以“川北凉粉”为招牌，生意兴隆，火爆不衰。老一辈无产阶级革命家朱德、罗瑞卿生前回南充视察工作时，就曾特意品尝了川北凉粉，过去卖凉粉，多是挑着担儿卖，或在街边，或在十字路口，担儿一放，四面八方的顾客就来了。一般只卖成品凉粉，吃辣、吃酸，自己加味料拌。要吃，也只有到大餐馆的筵席上品味儿了。

创 / 新 / 美 / 食 别 / 样 / 口 / 味



呛拌黄瓜 8,8€/份
Gurkensalat



热菜

HOT DISHES

川菜起源于春秋战国时的蜀国，秦汉时期初现端倪，汉晋时期古典川菜成型，以“尚滋味”、“好辛香”为其特点。唐宋时期的古典川菜进一步发展，古典川菜出川，“川食店”遍及都城开封和临安，以其“物无定味，适口者珍”的风味特色而赢得众多食客青睐，川菜作为一个独立的菜系在两宋时期形成。明清时期，川菜进一步发展，直至民国时期，近代川菜最终形成“一菜一格，百菜百味”、“清鲜醇浓，麻辣辛香”的特点，并发展成为中国菜的第一菜系。



例/份
portion

水煮牛肉 
Rindfleisch in Chiliöl

22,8€ /份

精雕细琢 品味经典

结合了国际新风尚，菜品色、香、味、型一应俱全，用料上讲究新鲜活嫩，在烹饪上力求原汁原味，巧妙用火，浓淡适宜。精美的菜式与环境相应成趣，每一道菜都被做成华丽的工艺品，目不忍睹的同时不忍下咽。营养与美味交融。





砂锅焗蒜蓉虾 22,8€/份
Garnelen mit Knoblauch im Römertopf gegart

粉蒸肉 17,8€/份
Gedämpftes Schweinefleisch



福
乾
坤



重温往日成都巷陌 回归地道川菜本味

此味只应天上有，人间能得几回闻！

咸蛋黄焗南瓜 16,8€/份
Kürbis mit gesalzene Enteneigelb

闭上眼睛小憩，感受美食抚慰味觉的喃喃之音

没有太冷的食物
只有太攀欲的食客，
美食没有放电的眼神却能挑起你最本能的冲动
感觉到了吗？
深藏不露的食欲开始重新复生



热菜

干锅花菜 
gebratener Blumenkohl

15,8€/份

鲜香可口 老少皆宜

感觉在这一刹那，交汇相融，亲近舌尖的，
不仅仅是接触舌尖上的欲望，
常常一滑而过，在她溜走的瞬间，我会到浓烈的味道，
内心藏不住的还是那份美味。



辣椒炒肉 
gebratener Schweinebauch mit Paprika

17,8€/份

辣椒炒肉，是以辣椒、猪肉作为主要食材，以豆豉、大蒜子、
酱油、食用油、食盐、味精、生姜、老抽、生抽等作为辅料
制作而成的一道菜肴，口味香辣。

舌尖上的味道



麻辣涮牛肉 
Rindfleischscheibe mit kleinen Feuertopf

23,8€/份



鲜椒鱼  **42,8€/份**
Wolfsbarsch in frischer Chilisoße



毛血旺  **26,8€/份**
Schweineblut Sichuan Art

毛血旺以鸭血为制作主料，烹饪技巧以煮菜为主，口味属于麻辣味。

起源于重庆，流行于重庆和西南地区，是一道著名的传统菜式。这道菜是将生血旺烫熟吃，且毛肚杂碎为主料，遂得名。

毛血旺是重庆市的特色菜，也是渝菜江湖菜的鼻祖之一，已经列入国家标准委员会《渝菜烹饪标准体系》。

麻辣诱惑对传统的毛血旺进行了改良和创新，将其汤汁红亮、麻辣鲜香、味浓味厚的特点不断发扬光大。

20世纪40年代，沙坪坝磁器口古镇水码头有一王姓屠夫每天把卖肉剩下的杂碎，以低价处理。

王的媳妇张氏觉得可惜，于是当街卖起杂碎汤的小摊，用猪头肉、猪骨入老姜、花椒、料酒用小火煨制，加豌豆熬成汤，加入猪肺叶、肥肠，味道特别鲜美。

在一个偶然机会，张氏在杂碎汤里直接放入鲜生猪血旺，发现血旺越煮越嫩，味道更鲜。

这道菜是将生血旺烫熟吃，遂取名毛血旺。“毛”是重庆方言，就是粗犷、马虎的意思。



闭上眼睛小憩，感受美食抚慰味觉的喃喃之音

没有太冷的食物
只有太热情的食客。
美食没有放也的眼神却能激起你本能的冲动
感觉到了吗？
深藏不露的食欲开始重新复生。

凉粉烧牛肉  **19,8€/份**
Geschmortes Rindfleisch mit gelierte Nudeln in Stück



芽菜鸭米荷叶夹  **19,8€/份**
Sauerkraut nach Sichuan-Art mit Dampfnudeln in Lotusblatt-Form

海鲜烤鱼

Gegrillter Fisch mit Meeresfrüchte

52,8€/份

味型

香辣味

Chiligeschmack

剁椒味

Gewürzte Paprika

标准配菜: 虾 Garnelen/扇贝Jacobsmuscheln/鱿鱼须Tintenfisch/
土豆片Kartoffel /洋葱Zwiebel /豆芽Sojabohnen

自选配菜

藕片 Lotuswurzel	4,8€/份	金针菇 Enoki-pilz	5,8€/份
豆腐 Tofu	3,8€/份	土豆片 Kartoffel	3,8€/份
午餐肉 Frühstücksfleisch	6,8€/份	豆腐皮 Flachtofu	4,8€/份
魔芋丝 Reisnudeln	4,8€/份	木耳 Judasohr	3,8€/份
土豆粉 Kartoffelnudeln	5,8€/份	鸭血 Entenblut	5,8€/份



美饌如花，永不改其羞白，永不變其沁甜，
多種蘸料，永不失其誘惑。
像一個把門的蓬門碧玉，正等待着您久違的造訪，
遠來的夢回。



菠萝咕咾鸡

frittiertes Hühnchen mit Ananas

18,8€/份

从沿革看，中国饮食文化绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，
推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。

从内涵上看，中国饮食文化涉及到食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、
餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。

菌香锅巴

Verschiedene Pilze auf Puffreis

19,8€/份





干锅手撕包菜 **15,8€**/份
gebratener Spitzkohl



干锅肥肠 **22,8€**/份
gebratener Schweinedarm



糖醋里脊 **18,8€**/份
frittierte Schweinefiletstreifen mit Süßsauersoße



干锅鸡 **18,8€**/份
gebratenes Hühnerfleisch

干锅鸡是一道四川特色传统名菜，以鸡肉为主要食材，整道菜香脆酸辣俱全，颜色五彩缤纷，能促进食欲，营养价值丰富。鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。青红椒粒、甜玉米粒、青豆粒等能为孕妇提供足量的维生素。

鸡肉蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不凋、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。



蒜香骨 **22,8€**/份
frittierte Schweinrippchen in Knoblauchgeschmack





香辣肥肠

22,8€/份

Chili Schweinedarm

融合了国际新风尚，菜品色、香、味、型一应俱全。

用料上讲究新鲜活嫩，在做法上力求原汁原味，巧妙用火，浓淡适宜。精美的菜式与环境相应成趣，每一道菜品都被做成华丽的工艺品，目不暇接的同时不忍下咽。

饕餮美食，营养与美味交融，尽显创新美食新境界。



芋儿鸡

23,8€/份

Geschnittene Hähnchenflügel mit Taro in scharfer Soße

芋儿鸡是川渝地方著名美食之一，主要原料是新鲜鸡肉、精品辣椒、绿色芋儿，加辅料与酸菜，经爆炒或慢炖红烧，鸡肉质地细嫩，辣而不燥，芋儿耙糯回甜，让人回味。



舌尖上的美食



水煮鱼

23,8€/份

Fisch in Chiliöl

江水煮鱼是重庆渝北风味。

看似原始的做法，实际做工考究--选新鲜生猛活鱼，又充分发挥辣椒御寒、益气养血功效，烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。

厨师的一位朋友，生活在嘉陵江边，来他家时，经常会带上几条刚刚打上来的嘉陵江草鱼。有一次，朋友来时，家中无其他食材。

当厨师看到木盆里朋友带来的鱼后，第一盆水煮鱼诞生了。做好后，鱼肉鲜美、麻辣厚重，使得朋友赞不绝口，厨师本人也为一惊。

从此以后，厨师开始潜心研究“水煮鱼肉”，从鱼肉的特性，麻辣的搭配合到色型的创新等诸多方面力争做到精益求精。

历经一年多的努力，1985年水煮鱼基本定型。

1983年，在重庆地区举办的一次厨艺大赛上，一位川菜厨师将这道菜获得了大奖，使其发扬光大。





小米狮子头 **18,8€**/份
Schweinefleischball in gekochter Hirse

斑驳光影

时光如一脉流水，
无声无息，
好似一行眼泪，
悄悄地流过
四季的脸庞；
眼泪像一颗白露，
从历史的叶片上滑落，
落在这座小镇，
给街头巷尾斑驳的墙壁增添了几分岁月的印迹。
流金的岁月，
依稀记得那个黄昏，
夕阳穿过树影洒落一地……



成都冒菜 **36,8€**/份
Chengdu Fondue

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。
冒菜最为讲究的吃法为“干碟”，即在小碟中放置干的辣椒粉，加上盐，味精等的调料，将锅里烫好的菜在干碟里轻轻一蘸，然后就可以送进嘴里，味道又香又辣，甚为可口。

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁，顺名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都最有名最特色的小吃“冒菜”。简单点说：“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”



孜然羊肉 **19,8€**/份
Lammfleisch mit Kreuzkümmel

人文印迹

时光如同一柄刻刀，
深一刀浅一刀地雕琢着这座小镇。
时光的刀尖划过这座小镇，
留下一道道的纹理，
而每一道纹理都在向人们述说着一段沧桑的历史。
然而您读懂了什么？
时间苍白了这条老街多彩的颜色，
剥落了那座宗祠绚烂容颜……

泡椒烧鲈鱼  **32,8€**/份
Wolfsbarsch in eingelegter Paprikasoße (sauer-scharf)



吊锅老豆腐 **17,8€**/份
Sichuan Tofu



麻婆豆腐  **15,8€**/份
Mapo Tofu



宫保鸡丁  **17,8€**/份
Kung Pao Hähnchen



豆花牛肉
Rindfleisch mit Tofu

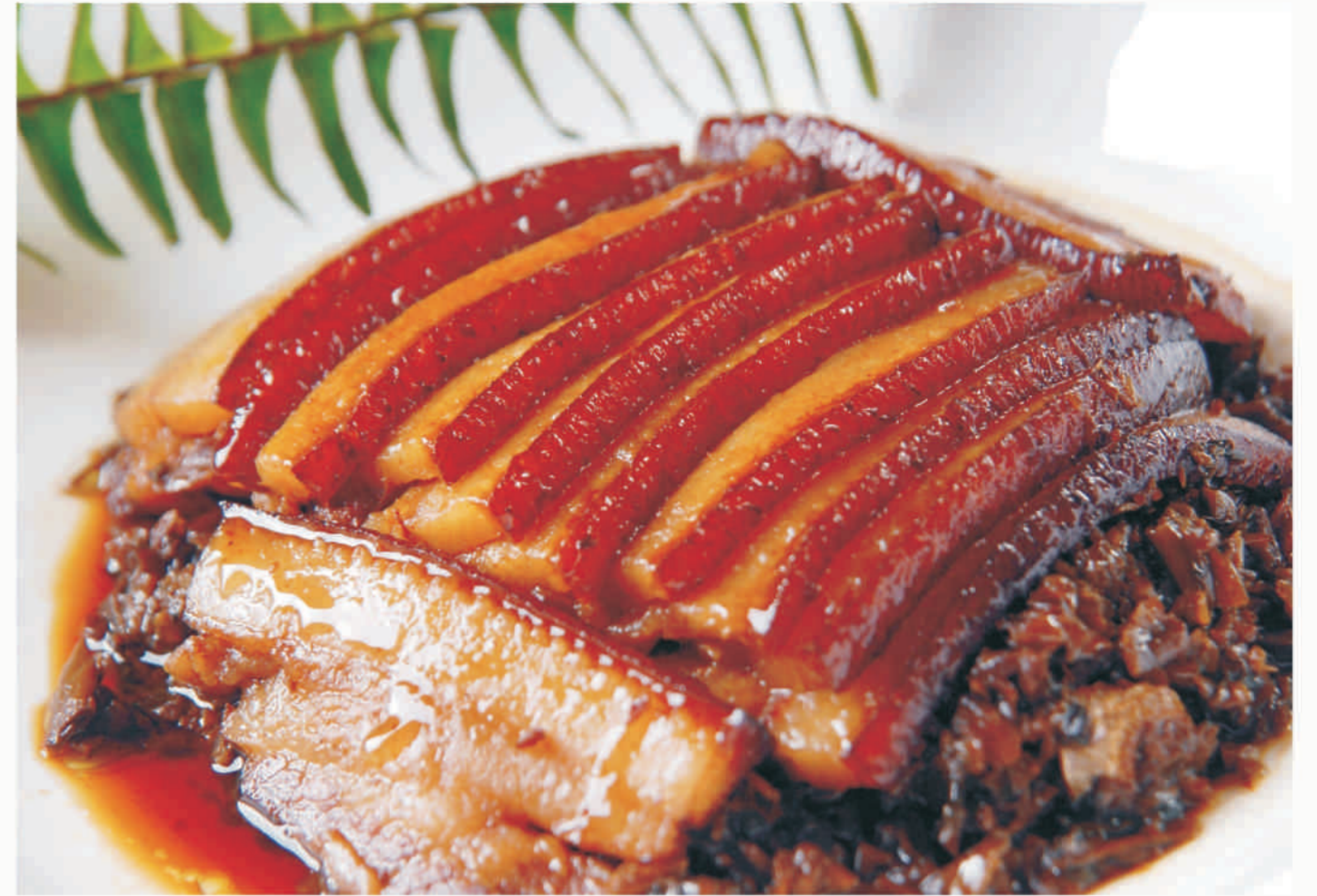
20,8€/份

挑逗你的味蕾 Tease your taste buds

选用新鲜食材，经过厨师的精心烹饪，带给你健康美味的感味之旅。
健康从每餐做起，我们一直在努力！

西红柿炖牛腩
geschmortes Rindfleisch mit Tomaten

20,8€/份



宜宾芽菜扣肉
Sichuan spezieller Schweinebauch

19,8€/份

金蒜银丝蒸扇贝 (六个)
gedämpfte Kammuscheln mit Glasnudeln in Knoblauch (6 Stk.)

29,8€/份





宫爆虾球
Kungpao Art Garnelen

22,8€/份

现代医学研究证实，虾的营养价值极高，能增强人体的免疫力。
如果妇女产后乳汁少或无乳汁，鲜虾肉500克，研碎，黄酒热服，每日3次，连服几日，可起催乳作用。



虾皮有镇静作用，常用来治疗神经衰弱，植物神经功能紊乱诸症。海虾是可以为大脑提供营养的美味食品。海虾中含有三种重要的脂肪酸，能使人长时间保持精力集中。虾、小龙虾、对虾，含大量的维生素B12。同时富含锌、碘和硒，热量和脂肪较低。



好牛!好味道!

耗油牛肉
Rindfleisch mit Austernsauce

19,8€/份

美食是路过的风景，
是最温暖安静的相守。无可否认，
在我们的生活中，有些人、有些事，
总会突然闯入，带着未知的新奇、
温暖的美好，仿佛不经意的回眸，
却诞生了难以描摹的熟悉，
如同共生的记忆。



辣子鸡
Chili Hühnerfleisch

22,8€/份

辣子鸡，是一道经典的川渝地区的特色传统名肴，因缘于重庆歌乐山而得名。
一般以鸡为主料，加上葱、干辣椒、花椒、盐、胡椒、味精等多种材料精制而成，营养丰富，味道鲜美，虽然是同一道菜，各地制作也各有特色。
辣子鸡因各地的不同制作方法也有不同的特色，深受各地人们的喜爱。
此菜成菜色泽红油亮，麻辣味浓，咸鲜醇香，略带回甜。



香辣美容蹄
scharfe Schweinefüße

18,8€/份

红烧美容蹄
geschmorte Schweinehaxe

18,8€/份



肉末酸豇豆 16,8€/份
gebratenes Schweinefleisch mit gewürzten Augenbohnen



豆角茄条 16,8€/份
Gebratene Bohnen mit Auberginestreifen



鱼香肉丝 17,8€/份
gebratenes Schweinefleisch in Süßsauer-Soße

以工匠之心 换舌尖美味 得顾客满意

USE THE HEART OF A CRAFTSMAN TO CHANGE THE TASTE OF THE TONGUE AND SATISFY CUSTOMERS

用脚步衡量田野
用身心拥抱绿意
用呼吸挽留空气
在这里
释放压力、工作、烦恼
还有食欲！



干烧茄子 16,8€/份
Gebratene Aubergine in Scharf



干烧茄子是一道色香味俱全的传统名菜。
把茄子洗净，切成长条，用稀盐水浸透（免变黄黑色）备用。
烧红锅，将茄子走油，盛出，备用。倾出多余油份，
用来爆香蒜蓉弃去，加入葱花略爆后，
放调料及将茄子回锅，埋芡，兜匀便可上碟。
茄子的营养丰富，含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素以及钙、磷、铁等多种营养成分。

舌尖上的美食



干煸四季豆 15,8€/份
gebratene Grüne Bohnen



时令蔬菜 14,8€/份
gebratene frische Gemüse





蟹黄豆腐 17,8€/份
Tofu mit gesalzenem Enteneigelb

情感与美食记忆的生活

拿起筷，美味就舌尖缠绵，喜悦在您的口中漫步，风景也从您的心中展开。原来生活可以如此的美好……
我们少的只是一次相遇，期待着您的光临！

PICK UP THE CHOPSTICKS, DELICIOUS TONGUE WOUND, THE JOY OF WALKING IN YOUR MOUTH,
THE SCENERY IS ALSO EMERGE FROM YOUR HEART. THAT LIFE CAN BE SO BEAUTIFUL... OUR LITTLE JUST A MEET AND
LOOK FORWARD TO YOUR VISIT.

酸汤肥牛 22,8€/份
Rindfleisch in sauer-scharfer Suppe



小炒花甲鸡 25,8€/份
gebratenes Hühnerfleisch mit Venusmuscheln



鱼香茄盒 17,8€/份
Auberginetasche gefüllt mit Schweinehackfleisch mit Süßsauersoße



莲白炒粉丝 15,8€/份
gebratene Spitzkohl mit Reisnudeln

汤羹

SOUP

汤是极富魅力的美味佳肴，古今中外的饮食，大都离不开汤。

人们常说：“吃饭喝碗汤，脾胃不受伤”。

营养和美食专家们更是把汤奉为“鲜之母，味之源”。一碗看似简单的“汤”，却包含着养生保健的大学问。

从购买原料，到烹饪制作，再到喝的方法，都有诸多讲究。

而汤品味道香浓、口感醇鲜，百喝不厌。



例/份
portion



青菜钵 15,8€ /份 Gemüse Suppe

俗话说“唱戏的腔，厨师的汤”。要煲得一锅靓汤，第一是选材精，选用上等洁净的食材，优质泉水；第二就是厨师的功夫，煲汤的功夫全在一个“煲”字：讲火候的掌控，大火，小火，文火并举；

时间要够，要长，要恰到好处；调味要妙，作料选用，先后，多少，要拿捏得当。煲汤是一门学问，也是一门艺术。

EVERY GREAT
DELICACY
DELICIOUS HERE



酸萝卜老鸭汤 18,8€ /份 Entesuppe

酸萝卜老鸭汤是一道传统名肴，属渝菜中的经典炖品。主要食材是鸭子和酸萝卜，主要烹饪工艺是炖。成品鲜美可口，汤色澄亮，还可以去秋燥。

鸭肉中的脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗脚气病，神经炎和多种炎症，还能抗衰老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸，它是构成人体内两种重要辅酶的成分之一，对心肌梗死等心脏疾病患者有保护作用。



主食

SNACK

小吃是一类在口味上具有特定风格特色的食品的总称，
 可以作为宴席间的点缀或者早点夜宵的主要食品。世界各地都有各种各样的风味小吃，
 特色鲜明，风味独特。小吃就地取材，能够突出反映当地的物质及社会生活风貌，
 是一个地区不可或缺的重要特色，更是离乡游子们对家乡思念的主要对象。

现代人吃小吃通常不是为了吃饱，除了可以解馋以外，
 品尝异地风味小吃还可以籍此了解当地风情。

而汤品味道香浓、口感醇鲜，百喝不厌。



例份
portion



担担面

13,8€/份

Dandan Nudeln

担担面是四川成都和自贡著名的地方传统面食小吃，据说源于挑夫们在街头挑着担担卖面，因而得名。

担担面是将面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。
 担担面是四川小吃中的代表性食物，为人们品尝四川小吃时的必备佳肴。

如今担担面已遍布各地，虽做法有些许不同，但因其美味受到各地人民的喜爱，已成为一种家常美食小吃。
 2013年，担担面入选商务部、中国饭店协会首次评选的“中国十大名面条”。

美食/新境界

时光流转，光阴似箭在大卫府多了分惬意，少了分忙碌。
 在优雅的环境下，
 享受现代生活带来的精彩年华。

Food
&
new state

牛肉面

Nudeln mit Rindfleisch

13,8€/份



肥肠面

Nudeln mit Schweinedarm

13,8€/份

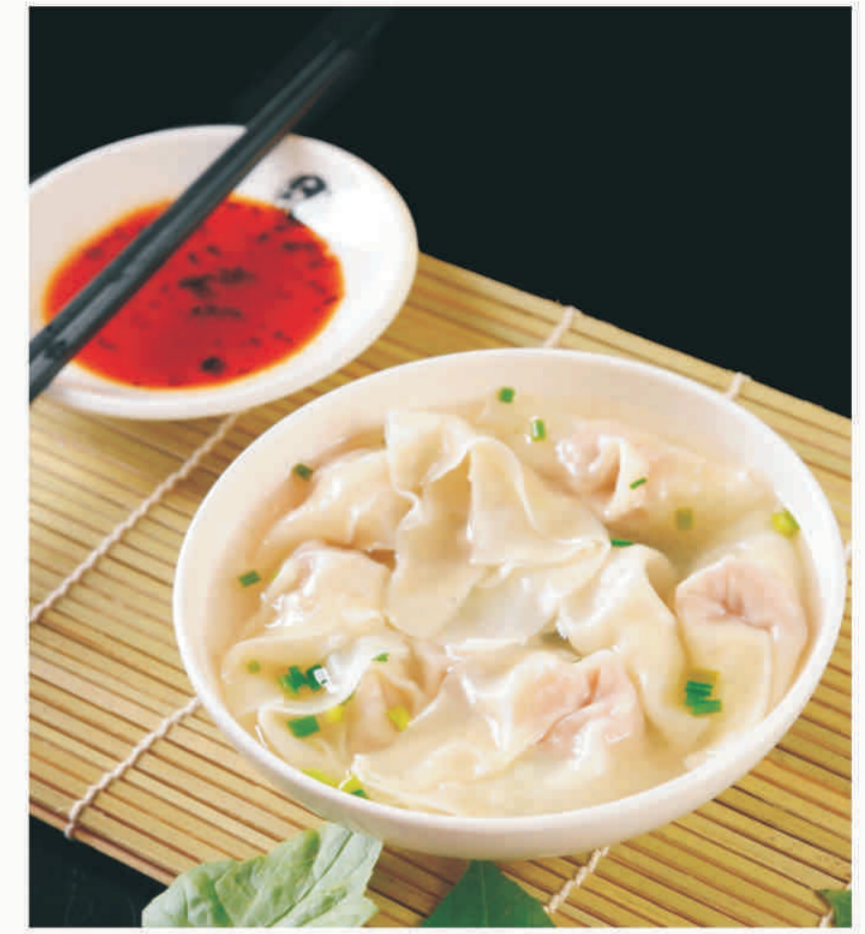


红糖糍粑 8,8€/份
Gebratener Klebreiskuchen mit brauen Zucker



清汤抄手 14,8€/份
Wangtang

老麻抄手 14,8€/份
Wangtang in Chiliöl



用脚步衡量田野
用身心拥抱绿意
用呼吸挽留空气
在这里
释放压力、工作、烦恼
还有食欲！

冰粉 4,8€/份
bing fen



双球冰淇淋 5,8€/份
Ice cream (zwei Kugeln)



啤酒BIERE

科隆巴赫黄啤 Krombacher Pils	0,33L	4,00€
科隆巴赫黄啤 (无酒精) Krombacher Alkoholfrei	0,33L	4,00€
卡力特黑啤 Köstritzer Schwarzbier	0,5L	5,00€
宝莱纳酵母小麦白啤 Paulaner Weissbier Hefe Hell	0,5L	5,00€
宝莱纳酵母小麦黑啤 Paulaner Weissbier Hefe Dunkel	0,5L	5,00€
青岛啤酒 Tsintao Bier	0,33L	4,50€
拉德乐 Radler	0,5L	5,00€
气泡白葡 Hausgemachte Weinschorle	0,2L	6,00€

饮料ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

矿泉水 Hassia	0,25L	3,00€
矿泉水 Hassia	0,75L	6,50€
可口可乐 Coca Cola	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
可口可乐 健怡 Coca Cola Light	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
可口可乐 零度 Coca Cola Zero	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
芬达 Fanta	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
雪碧 Sprite	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
橙味可乐 Spezi	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
苹果汁 Apfelsaft/schorle	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
芒果汁 Mangosaft/schorle	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
菠萝汁 Ananassaft/schorle	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
橙汁 Orangensaft/schorle	0,2L/0,4L	3,50€/5,00€
荔枝汁 听 Lycheesaft	0,20L	3,80€
加多宝 Herbal Ice Tea	0,3L	4,50€
豆奶 Soja Milch	0,3L	4,00€
芦荟汁 Aloe Vera	0,40L	5,00€
姜汁汽水 Ginger Ale	0,2L	4,00€
奎宁柠檬水 Bitter Lemon	0,2L	4,00€
特调冰红茶 Hausgemachte Eistee	0,4L	5,50€
特调冰绿茶 Hausgemachte grüner Eistee	0,4L	5,50€
柠檬红枣茶 Zitronentee mit roten Datteln (warm)	0,4L	5,50€

热饮WARME GETRÄNKE

红茶 Schwarzer Tee	3,50€
茉莉花茶 Jasmin Tee	3,50€
菊花茶 Kamillen Tee	3,50€
特色盖碗茶 Bowl Tee	4,50€