

DIM-SUM

Erleben Sie bei uns hausgemachte kantonesische Köstlichkeiten, kleine gedämpfte oder gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Meeresfrüchten, Fleisch oder Gemüse. Zu Trinken empfehlen wir Tee, der traditionell zu chinesischer Küche gereicht wird.



12 Sui Mai 4,00 €
Gedämpfte Pralinen vom Schwein mit Karotten und Wasserkastanien.



13 Ha Mai 4,50 €
Gedämpfte Pralinen aus Shrimps, Hühnerfleisch, Bambus und Wasserkastanien.



14 Su Jiao 4,50 €
vegetarische Maultäschchen mit asiatischem Wasserspinat, gehacktem Räuchertofu, Glasnudeln, Shitakepilzen.



15 Guo Tie 4,50 €
Gebratene Maultaschen mit einer Farce aus Schweinefleisch, Chinakohl und chin. Pilzen.



16 Hsiao Lon Bao 4,50 €
Gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Chinakohl, Tung-Gu-Pilze, Hauch von Ingwer und Lauch



17 Gai Gang Gao 4,50 €
Gedämpftes Hühnerfleisch in Reisteig mit Karotten, Bambus.



18 Ha Gau 5,00 €
Gedämpfte Schrimpsbällchen in Reisteig.



20 Dim-Sum Variation 8,50 €
2 Körbe von gedämpften Dim-Sum Spezialitäten.



Goltzstraße 52 | 10781 Berlin

Tel: 030/54716651

E-Mail: info@chichikan.de | www.chi-chi-kan.de

Täglich geöffnet von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

ALL YOU CAN EAT

Großes chinesisches Mittagsbuffet

mit Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichten und Dessert

Montag bis Freitag zwischen 12.00 und 15.30 Uhr

Für nur 7,90 EUR | Kinder bis 10 Jahre nur 5,- EUR

AUS DEM MEER

Rotbarsch mit fermentierten Bohnen	11,90 €
Rotbarschfilet fein geschnitten mit aromatischen fermentierten schwarzen Bohnen mit Paprika, Lauch, Zwiebeln nach Kanton-Art.	
Lung-Jing-Garnelen	15,90 €
Zarte Großgarnelen mit leichter Ingwer- und Lauchnote, abgelöscht mit dem milden, chinesischen Lung-Jing-Tee. Leichtes Grüntee-Aroma.	
Großgarnelen in roter scharfer Sauce	16,50 €
Riesengarnelen mit gehacktem Bambus, Paprika und Zwiebeln, aromatisiert mit Ingwer.	
Jakobsmuscheln mit Kaiserschoten	18,50 €
Schonend im Wok mit einer würzigen Sauce zubereitet.	
Garnelen Set-Chuan-Pfeffer	17,50 €
Garnelen in Schale knusprig frittiert mit Set-Chuan-Pfeffer, Chili und Koriander verfeinert.	
Scharfes Fischfilet Set-Chuan-Art	12,50 €
Zartes Pangasiusfilet mit Sojasprossen und Glasnudeln, serviert in einer großen Schüssel zum Ausfischen. Mit Knoblauch und sehr scharf!	

VEGETARISCH

Vegetarische Nudeln	7,50 €
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse.	
Geschmorte Auberginen	8,90 €
In Sojasauce geschmort mit Frühlingszwiebeln und Koriander, verfeinert mit einem Hauch Knoblauch.	
Tofu nach Hausfrauenart	8,90 €
Sojabohnenquark mit Champignons, Morcheln und frischem Pak Choy mit leichter Ingwer-Note.	

Glückspilz	8,90 €
Tung-Gu Pilze, Champignons und Strohpilze mit Bambussprossen gebraten.	
Nudelsuppe mit Tofu	7,90 €
Große Nudelsuppe mit frischem Tofu und Gemüse.	
Allerlei Gemüse	8,90 €
Knackiger Mix aus frischem Gemüse wie ua. Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Möhren und saisonalem Gemüse, leicht geschwenkt im Wok an Ingwer oder Knoblauch.	

DESSERT

Warmes Mangokompott	5,80 €
Frische Mangoscheiben karamellisiert mit Pfefferminzblättern und Vanilleeis.	
Überbackene Ananasstücke	3,80 €
Mit Honig und Vanilleeis.	
Überbackene Bananenstücke	3,80 €
Mit Honig und Vanilleeis.	
Überbackene Apfelstücke	3,80 €
Mit Honig und Vanilleeis.	
Lo Mei Chi	3,80 €
Gedämpfte Reiskuchenhäppchen mit süßer Cremefüllung und Kokosflocken.	



Beachten Sie auch unsere wechselnden Küchenchef-Empfehlungen.

SUPPEN

- Sauer-scharf-Suppe nach Artdes Hauses** 3,00 €
Suppe mit Tofu-Streifen, Morcheln, Bambus, Gemüse geschlagenem Ei und frischem Koriander (vegetarisch).
- Fischbällchensuppe** 3,50 €
Goldbraun gebratene Fischbällchen mit Morcheln, Glasnudeln und Ingwer.
- Wantan-Suppe** 3,50 €
Gefüllte Nudelteigtaschen mit Hackfleisch, Omelettstreifen und Seetang verfeinert.
- Tung-Gu-Suppe** 3,50 €
Tung-Gu-Pilze mit zartem Hühnerfilet (klare Brühe).

VORSPEISEN UND SNACKS

- Loempia** 3,50 €
Frühlingsrolle gefüllt mit Fleischstreifen und Gemüse. Dazu Dipsauce.
- Krupuk** 2,50 €
Chips aus gemahlenden Shrimps.
- Seetang-Salat** 3,50 €
Seetangstreifen, Sojasprossen und frischer Koriander gewürzt mit Chili und einem Knoblauch-Sesamöl-Dressing.
- Ausgebackene Wantan** 4,50 €
Knusprig ausgebackene Nudelteigtaschen mit Schweinefleisch (6 Stück). Dazu Dipsauce.
- Regenbogensalat mit frischen Mangostreifen** 5,50 €
Frischer Salat mit Sojasprossen, fruchtiger Mango, Hausdressing.

- Saté** 4,50 €
Gegrillte Spieße vom Huhn würzig mariniert, mit Salat und pikanter Erdnuss-Sauce.
- Variation von Vorspeisen** 7,90 €
Großgarnelen, Frühlingsröllchen, Satéspieße und ausgebackene Wantan. Dazu Salat und Dipsauce.
- Tausendjährige Eier** 5,50 €
Fermentierte Eier mit frischem Tofu, Sojasoße und Koriander
- Quallensalat** 5,50 €
Quallen in Streifen mit knackigen Gemüsestreifen und einem Hauch von Sesamöl.
- Rindfleisch der fünf Gewürze** 5,50 €
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit einer milden Soße und frischem Koriander verfeinert.
- Exotisches Hähnchen** 5,50 €
In einer Knoblauch-Chilisoße mit gehackten Erdnüssen, würzig und sehr scharf.

REIS & NUDELN

- Dan-Dan -Mian** 5,90 €
kleine scharfe Nudelsuppe mit Gehacktem vom Schwein.
- Niu Rou Mian-Nudelsuppe** 7,90 €
Mit Rindfleisch, Pak Choy (frisches chin. Gemüse) mit einem Hauch von Curry und Koriander verfeinert.
- Nudelsuppe Spezial** 8,50 €
Riesengarnele, Huhn, Ei und Pak Choy (frisches chin. Gemüse).
- Nudeln gebraten** 7,90 €
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse.

Nasi Goreng auf indonesische Art Gebratener Curryreis mit Shrimps, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und gerösteten Cashew-Kernen.	8,50 €
Gebratener Eierreis Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.	7,50 €
Reisnudeln „Singapur“ Feine Reisnudeln gebraten mit Shrimps, Schweinefleisch und frischem Gemüse mit einer zarten Curry-Chili-Note.	8,90 €

FLEISCHGERICHTE

Rindfleisch in Austernsauce auf frischem Pak Choy-Gemüse.	9,50 €
Rindfleisch Sa-Cha Mit Paprika, Zwiebeln und Selleriestange gebraten. Würzig und leicht scharf.	9,50 €
Hui Guo Schweinefleisch Schweinefleisch doppelt gebraten mit Gemüse, Knoblauch und pikanter Bohnensauce (scharf).	9,50 €
Grüne Bohnen Frische Bohnen schonend im Wok gebraten, nach Art des Hauses verfeinert mit einem Hauch Knoblauch und gehacktem vom Schwein.	9,00 €
Cong Bao Lamm Lammfilet mit Selleriestange und Zwiebellauch nach	14,50 €

HUHN / ENTE

Huhn süß-sauer Hühnerbrust im Teig gebacken mit Ananas, Bambus, Paprika und Wasserkastanien.	9,00 €
Guai Wei Huhn Hähnchenfilet doppelt gebraten mit frischem Broccoli, Maiskölbchen, Morcheln und Wasserkastanien. In einer speziellen Soße mit Knoblauch und Koriander verfeinert.	9,90 €
Huhn Gum Bao Hähnchen in Würfeln mit knackigem Gemüse und gerösteten Cashewkernen (würzig, scharf).	9,00 €
Kanton-Ente Ein halbe knusprige Ente gebettet auf frischem Wok-Gemüse.	13,50 €
Ente süß-sauer Ein halbe knusprige Ente auf süß-saurer Soße mit Ananas, Paprika und Wasserkastanien.	13,50 €
Entenbrust mit Kokosnusscreme-Ingwer-Soße Knusprige Entenbrust auf Feingemüse in einer pikanten Curry-Kokosnusscreme-Ingwer-Soße.	14,00 €
Ente trifft Garnelen Entenfleisch mit Großgarnelen und knackigem Gemüse. Mit leichter Knoblauch-Chili-Note.	15,50 €
Peking Ente (5-Gänge-Menü) Um Ihnen den originalen Geschmack der berühmten Spezialität aus der Hauptstadt Peking zuzubereiten, erlauben Sie uns bitte zwei Tage Vorbereitungszeit. Anzahlung von 20 € erforderlich. Für 3 bis 4 Personen.	95,00 €