

# ROY&PRIS

S T A R K I T C H E N

## STARTERS

素餛飩湯

Wan Tan One 6,5

*Handgemachte Wantan mit Shiitake, Kräuterseitlingen in der Brühe*

三鮮餛飩湯

Wan Tan Two 6,5

*Wantan mit Garnelen, Schweinefleisch und Seitlingen in Hühnerbrühe*

法式鴨卷

R&P Spring Roll 8,5

*Frühlingsrollen mit Barbarie-Entenbrust und Maronen gefüllt*

金針菇野菜

Wild herbs on Lilies 8,5

*Wildkräutersalat auf getrockneten Lilienblüten an Zitrone-Olivenöl*

咸魚生薑黑木耳

Black Morels Salad 7,5

*Salat von schwarzen Morcheln mit Sardinen, Chili und Ingwer*

章魚上海咸菜

Octopus and Rhubarb 9,5

*Frischer Oktopussalat mit Radieschen und Rhabarber*

蔥餅牛肉

Chinese Pizza and Roastbeef 12

*Chinesische Bauernpizza mit Roastbeef und Koriander*

## NEXT LEVEL DIM SUM

### Veggie

蒜炒江南豆

Asian Beans 6,5

*gedünstete asiatische lange Bohnen*

蒜蓉芥菜

Steamed Leaf Mustard 6,5

*Gedämpfter Kai Choi mit Knoblauch und Ingwer*

苦瓜梅干菜

Bitter Melon Symphony 6,5

*Bittere Bittermelone mit Ingwer und Chili*

青露豆腐干

Asparagus meets Tofu 7

*Grüner Spargel und gepresster Tofu mit Knoblauch*

泡椒大白菜

Pickled Chinese Cabbage 6,5

*Gebeizter Chinakohl mit Peperoni und Glasnudeln*

魚香茄子

Szechuan Eggplant 7,5

*Geschmorte Aubergine Szechuan Art mit Koriander*

## Fish & Seafood

煎蝦萝卜絲

Grilled Shrimps 10,5

*Shrimps vom Grill im sauren Essigsud mit Rettich*

海鮮魷魚頭

Spiced Sepia Heads 9,5

*Knusprig gegrillte Baby-Sepia-Köpfe mit Cumin an Hoisin-Sauce*

日式炸蝦

Tempura Prawns 12,5

*Gebackene Garnelen im Sesam-Teig, dazu Pflaumen-Tomaten-Dip*

噴火三文魚

Flamed Salmon Sashimi 11

*Geflämmtes Sashimi vom Lachs-Loin auf Karotten an Ingwer-Limetten-Saft*

金槍魚海帶天津梨

Yellow Fin Tuna Sashimi 14

*Sashimi vom Gelbflossentuna (NT) auf Wakame-Salat*

蔥油帶子

Scallops Guangzhou Style 14

*Große Jakobsmuscheln gedämpft mit Gemüsejulliene und Sojasauce*

豆漿挪威雪魚

Norwegian Cod Fish 16

*Zart gedämpftes Filet vom norwegischen Kabeljau an Sojasauce*

姜葱炒蟹

Hong-Kong-Style Crab 18

*Zwei ganze Taschenkrebse mit Lauchzwiebeln und Chili*

## Meat

千味碎肉干面

Afons' favorite Noodle Dish 8,5

*Feine Bandnudeln mit Rinderhackfleisch, Koriander und Gurken*

蒜苗回鍋肉

Spicy Pork Belly 12

*Schweinebauch nach Familienrezept, sehr würzig und scharf*

咖喱小牛排骨

Fingerlicking Veal Spare Ribs 10,5

*Kalbsrippchen mit Knoblauch-Curry-Marinade*

五香蝦醬鴿鷄

Shanghai Quail 5 Spices 13

*Ausgelöste Wachtel, knusprig gebraten, an Garnelenpaste*

煎鹿肉南瓜

Saddle of Venison 15

*Rehrücken in Knoblauch-Austernsoßen-Marinade mit Hokkaidokürbis*

里脊半里脊

Filet of Beef `Chinese Dragon Style` 14

*Argentinisches Rinderfilet, gewürfelt mit roten Zwiebeln und Peperoni*

薄荷燒翅小羊排

Lamb chops `Chefs Favourite` 16

*Neuseeländische Lammkoteletts, mit Pfefferminze und Chili*

蔥油鴨胸

Duck Tales Supreme 17

*Frische Brust von der Barbarie-Ente in Sternanis mit Maispüree*

## SIDES

芥菜紅米飯

Red Himalaya Rice 3

*Kleine Schale Roter Reis mit Kräutern*

玉米糊

Homemade Mashed Corn 5

*Kleine Schale hausgemachtes Maispüree*

饅頭

Man Tou 3

*2 gedämpfte Hefebrötchen im Bambuskorbchen*

## DESSERTS

紅糖糯米糕

Sticky Fingers 5,5

*Küchenchef Afon´s Kindheitsleibundmagenspeise*

婚姻禮堂

White Wedding 6,5

*Parfait von weisser Schokolade an  
frischer Passionsfrucht-Sauce und Meersalzflocken*

綠茶咖啡

Death by Chocolate 8,5

*Souffliertes Schokoladenküchlein mit Himbeersauce und Matcha Crumble*

## KLEINES MENÜ

Ab 2 Personen

Octopus and Rhubarb  
Chinese Pizza and Roastbeef

\*\*\*

Yellow Fin Tuna Sashimi  
Fingerlicking Veal Spare Ribs

\*\*\*

Scallops Guangzhou Style  
Shanghai Quail 5 Spices  
Steamed leaf Mustard

\*\*\*

Sticky Fingers

38 pro Person

## STARKITCHEN MENÜ

Ab 2 Personen

Wan Tan Two  
Wild Herbs on Lillies

\*\*\*

Spicy Pork Belly  
Asparagus meets Tofu

\*\*\*

Norwegian Cod Fish  
Saddle of Venison

\*\*\*

Duck Tales Supreme  
Tempura Prawns  
Asian Beans

\*\*\*

White Wedding

55 pro Person

## GROSSES MENÜ

Ab 2 Personen

Black Morel Salad  
Grilled Shrimps

\*\*\*

Filet of Beef Chinese Dragon Style  
Speared Sepia Heads

\*\*\*

Flamed Salmon Sashimi  
R&P Spring Rolls

\*\*\*

Lamb Chop Chef's Favorite  
Scallops Guangzhou Style

\*\*\*

Death by Chocolate

48 pro Person