

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