

## Vorspeisen

 <b>Scharf Saure Suppe</b>	<b>8.5</b>
Beijing Spezialität mit Poulet, Ei und Bambus	
 <b>Beijing Gurken Salat</b>	<b>10</b>
Erfrischende Spezialität mit Korianderblätter	
 <b>Mala Rind Salat</b>	<b>22</b>
Rindsentrecotestreifen mit Zucchini und Chilisauce	
 <b>Kaltes Bangbang Poulet</b>	<b>18</b>
frisches Poulet mit Sichuan Sesam-Chilisauce	
<b>Dim Sum ca 15min</b>	<b>15</b>
5 gedämpfte dim sum krevetten, ente, gemüse, rind, kalamares	
<b>Süsskartoffel-Speckrollen 4 stk.</b>	<b>12</b>
Aromatisch gebacken und karamellisiert	
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b>	
2 Stk. Poulet, Chili und Muer-Pilze	<b>14</b>
 2 Stk. Gemüse und Glasnudeln	<b>12</b>
<b>Jialu Platte 2 Personen</b>	<b>36</b>
1 Gemüse- und 1 Pouletrolle, 2 panierte Krevetten, 4 knusprige Teigtaschen und schwarzer Farn-Nudelsalat mit Krevetten	
 <b>Jialu Vegi Platte 2 Personen</b>	<b>29</b>
2 Gemüserollen, 2 Knuspriger Samosa, 4 knusprige Teigtaschen und schwarzer Farn-Nudelsalat	

## Hauptgänge (inklusive Jasminreis)

 <b>Gongbao Poulet</b>	<b>29</b>
mit Erdnüssen, Peperoni und fermentierter Chilisauce	
<b>Zitronen Poulet</b>	<b>29</b>
In knusprigem Mantel mit Zitronensauce und Gouqi	
<b>Doppelt gekochter Schweinebauch</b>	<b>32</b>
mit Kastanien und Bio-Pak Choi Gemüse	
 <b>Schwarzes Pfeffer Rind</b>	<b>35</b>
Rindsentrecotestreifen mit Spargeln und Schalotten	
<b>Knusprige Rindstreifen</b>	<b>35</b>
mit Honigsauce, Karotten und Sesam	
 <b>Scharfer Rindstopf</b>	<b>39</b>
schwimmend in Sichuan-Chiliölsauce mit Gemüse, getrockneten Chili und Blütenpfeffer	
 <b>Lachsfilet im Bambuskorb msc</b>	<b>34</b>
Gedämpft mit Chili, Chinakohl, Pakchoi und Reiswein	
<b>Gedämpfter ganzer Wolfsbarsch ca. 400g</b>	<b>49</b>
mit Ingwer, Shao Xing Reiswein und Korianderblätter	
<b>Wasabi Honig Riesen - Krevetten msc</b>	<b>34</b>
mit Edamame, GouQi und Pak Choi	
<b>Jakobsmuschel Schwarze Bohnen msc</b>	<b>34</b>
mit Pak Choi, Karotten, Edamame	
<b>Knusprige Ofen-Ente</b>	<b>39</b>
halbe Ente Geschnitten, mit Gemüse +Pfannkuchen und Peking Beilagen	
	<b>10</b>

 <b>Frisches chinesisches Gemüse</b>	<b>18</b>
mit Bio-Pak Choi und Bio-Tatsoi der Stiftung Brändi	
 <b>Pulled Jackfruit</b>	<b>26</b>
mit Spargeln, Erdnüssen und Pinien	
 <b>Knusprige Aubergine</b>	<b>26</b>
mit Karotten und Soja-Knoblauchsauce	
 <b>Yu Xiang Aubergine</b>	<b>26</b>
 mit Karotten, Koriander und Lauch	
 <b>Gong Bao Tofu</b>	<b>26</b>
 mit Peperoni, Erdnüssen und fermentierter Chilisauce	
 <b>Schwarzer Pfeffer Vegi-Bacon</b>	<b>26</b>
mit Peperoni und Schalotten	
<b>Gebratener Reis mit Gemüse und Ei</b>	<b>15</b>
 <b>Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse</b>	<b>15</b>
* mit Poulet	+ 9
* mit Rind	+ 10
* mit Krevetten	+ 12
<b>Zum Entdecken (ab 2 Personen)</b>	
<b>Jialu-Menü</b>	<b>65 pp</b>
Vorspeiseplatte, Suppe, verschiedene Hauptgänge und ein kleines Dessert	
<b>Kaisermenü</b>	<b>75 pp</b>
Vorspeiseplatte, Suppe, gedämpfte Dimsum, verschiedene Hauptgänge inklusive Ente, Dessertplatte	
 <b>Veganes-Menü</b>	<b>58 pp</b>
Vorspeiseplatte, Suppe, verschiedene Hauptgänge und ein kleines Dessert	
 <b>Veganes-KaiserMenü</b>	<b>68 pp</b>