Gingerboy

Glockenstraße 24, 40476 duesseldorf
+49 211 56678328

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Auf den Spuren alter Karawanenwege **11,90 €**
Wrap gefüllt mit Hühnchenfleisch, verschiedenem Gemüse, serviert mit Erdnuss - Sauce.

Zarte Hühnchenfleisch - Spieße **9,50 €**
gewürzt mit Saté und Zitronengras, serviert mit Erdnuss - Sauce.

Jiaozi vegetarisch **5,90 €**
handgemachte Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln gefüllt.

Jiaozi **6,50 €**
handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hühnchenfleisch und Kräutern.

Jiaozi Garnelen **7,50 €**
handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Gemüse und Kräutern.

Im Laufschritt durch Nanjing **6,80 €**
handgemachte Nudeln von Meister Huaidong mit spezieller Sauce, scharf gewürzt.

Lieblings-Röllchen von der Reispflanzerin Lei **6,90 €**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit einer leichten Füllung aus frischem Gemüse und einem süß-sauren Dip.

Der Palast des Regenbogens **11,90 €**
Hühnerbrustsalat mit Gurken und Knoblauch, pikant angemacht.

Kaiserlicher Garten **7,50 €**
angemachter Chinakohlsalat mit Gurken, Glasnudeln, Möhren, getrocknetem Tofu.

Lieblings-Süppchen vom Gingerboy **7,50 €**
marinierte Hühnerbrust-Streifen und frisches Gemüse, im aromatischen Limettenblätter-Kokosnuss-Sud gegart.

Frühlingsregen über Lijiang **10,90 €**
Wrap mit Tofu, Pfefferminze, buntem Gemüse und Feigen - Senfsoße.

Liebesgrüße aus Peking **16,90 €**
traditionelle Pekingente mit Hoisin-Sauce, Gurken, Lauchzwiebeln, eingerollt im Nudelteig.

Lieblings-Frühlingsröllchen vom Gingerboy **7,50 €**
Frühlingsrollen mit einer leichten Füllung aus frischem Gemüse und Hühnchenfleisch und einem süß-sauren Dip vom Meister Cheng.

Roter Ahorn **7,90 €**
Würzige, scharf-saure Suppe mit Garnelen und frischem Gemüse.

HAUPTGERICHTE

Peking Ente **20,90 €**
Knusprig gebratene Ente mit verschiedenem Saisongemüse. Dazu servieren wir hausgemachte Sauce vom Meister Cheng.

Sieben Jahre in Tibet **17,90 €**
Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, verschiedenen Gemüse, leicht süß-sauer-scharf gewürzt.

Lieblings-Essen von Kaiser Feng **21,90 €**
Heisse Platte Rinderfilet mit Saisongemüse, Chilli, Knoblauch, Zwiebeln, Sesam.

Ein Rezept aus dem Wutong Kloster **17,90 €**
Heisse Platte Hühnerbrust mit Saisongemüse, Knoblauch, leicht scharf gewürzt.

Wilde Schwäne **17,90 €**
Hühnerbrust mit Saisongemüse, Knoblauch in Erdnusssauße gebraten, leicht scharf gewürzt.

Regenfreude in der Frühlingsnacht **19,90 €**
Knusprige Pekingente mit hausgemachtem Chinakohlsalat. Dazu servieren wir Reis oder Nudel.

Reise durch die Seidenstraße **17,90 €**
Handgemachte Nudeln mit scharf mariniertem Schweinefleisch und Saisongemüse.

Frühling im Nanjing **21,90 €**
Rinderfilet mit Saisongemüse, schwarzen Bohnen, Knoblauch, leicht scharf gewürzt.

Der Fluch der goldenen Blume **16,90 €**
Tofu mit gebratenem Saisongemüsen,Knoblauch, leicht süß-sauer-scharf angemacht.

Purpurne Verbotene Stadt **17,90 €**
Hühnerbrust mit Saisongemüse, Knoblauch, in sechs verschiedenen Gewürzen gebraten, scharf gewürzt.

Erinnerung an das Pflaumenblütenfest **20,90 €**
Heisse Platte Garnelen mit Saisongemüse, Knoblauch, leicht scharf gewürzt.

Morgen der Entscheidung **17,90 €**
Tofu mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen, Knoblauch, leicht scharf gewürzt.

Im Westen Chinas **16,90 €**
Heiße Platte mit Saisongemüse, Tofu, Knoblauch, Erdnüssen, leicht scharf gewürzt.

Lieblingsessen von General Wu **18,90 €**
Hühnchenfleisch mit frischem Ingwer, Knoblauch, verschiedenen Gemüse, Erdnüssen, leicht scharf gewürzt.

Die Reise nach Westen **20,90 €**
Riesengarnelen mit Saisongemüse, Knoblauch, Ingwer, leicht scharf-süss-sauer gewürzt.

Lieblingsessen von der Konkubine Ling **17,90 €**

Saisongemüse, Tofu,Knoblauch, Ingwer in Erdnussaußе gebraten, leicht scharf gewürzt.

CURRYS

Rotes Garnelen - Ananas - Curry **20,90 €**
Fruchtig-scharfes Garnelen-Curry mit viel Gemüse und Ananas, in roter Curry-Kokosmilch gegart.

Grünes Hühner - Curry **18,90 €**
Marinierte Hühnerbrust-Streifen in einem scharfen grünen Zitronengras-Curry. Mit viel Gemüse in Kokosmilch gegart.

Gelbes Gemüse -Tofu - Curry **17,90 €**
Verschiedenes Gemüse, frischer Tofu in leichter gelber Curry-Kokosmilch gegart.

Rotes Enten - Curry **20,90 €**
Knusprige Pekingente mit Gemüsestreifen, in roter Curry-Kokosnussmilch gegart.

Rotes Rindfleisch - Curry **20,90 €**
Rinderfilet-Streifen mit verschiedenem Saisongemüse, in roter Curry-Kokosnussmilch gegart.

NUDELSUPPEN

Lieblings-Suppe vom Kaiser Zhu **16,90 €**
Kokossuppe mit Riesengarnelen, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, leicht scharf gewürzt.

Shanghai Serenade **17,90 €**
Nudelsuppe mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse, leicht scharf gewürzt.

Der wandernde See **14,90 €**
Nudelsuppe mit Karotten, Sojasprossen, Zucchini Tofu, Broccoli, leicht scharf gewürzt.

Der Traum der roten Kammer **16,90 €**
Kokossuppe mit Hühnchenfleisch und verschiedenem Gemüse, leicht scharf gewürzt.

Die Herberge zum Drachentor **17,90 €**
Leichte Brühe, verfeinert mit Chilli, dazu Wan Tans mit Fleisch-Garnelenfüllung, leicht scharf angemacht.

Der Osten ist rot **17,90 €**
Nudelsuppe mit Hühnchenfleisch, verschiedenem Gemüse, leicht scharf angemacht.

Entlang Provinz Yuannan **15,90 €**
Kokossuppe mit Tofu, Sojasprossen, Zucchini, Broccoli,Karotten, leicht scharf angemacht.

NACHSPEISEN

Im Schatten des Shogun VEGETARISCH **7,90 €**
Hausgemachtes Walnusseis auf Mangosauce.

Lieblings-Dessert von Konkubine Liang VEGETARISCH **8,50 €**
Hausgemachtes Kokosnusseis auf karamellisierten Ingwer-Ananas-Stücken.

Entlang des gelben Flusses **7,50 €**
Hausgemachtes Mangomousse mit Himbeer-Maracuja-Sauce.

Lieblings-Dessert vom Kaiser Dong VEGETARISCH **7,90 €**
Weiße Schokomousse mit Pistazien, Maracujasauce.

Shanghai im Zwielicht VEGETARISCH **6,90 €**
Hausgemachtes Buttermilch-Orangen-Panna-Cotta mit Waldbeer-Maracuja-Grütze.

Reise nach Man Mo Tempel VEGETARISCH **8,50 €**
Hausgemachtes Mangoeis auf Himbeersauce.

Auf dem Berg vom Affenkönig Wu VEGETARISCH **7,90 €**
Überbackene Bananenbällchen auf Mango-Honig-Sauce mit Walnusseis serviert.

Wu Ji - Die Reiter der Winde VEGETARISCH **8,50 €**
Hausgemachte Eierlikör-Zitronengras-Crème-Brûlée mit Vanilleeis serviert.