the Butterfly Lovers

Veteranenstraße 10, 10119 berlin
+49 30 91488336

KOMPLETTE SPEISEKARTE

d SUPPEN / SOUPS

x£d **5,50 €**
Sauer-Scharf-Suppe mit Bambus, Morcheln, Paprika, veganem Huhn & Wasserkastanien
Hot'n'sour soup with bamboo, morels, pepper bells, plant-based chicken, and water chestnut

‰ d **5,50 €**
Glasnudelsuppe mit veganem Huhn, Pak Choi, Morcheln, Karotten & Frühlingszwiebeln
Glass noodle soup with plant-based chicken, pak choi, morels, carrots & spring onions

RÜFPd **5,50 €**
Klare Tofusuppe mit Pak Choi und Frühlingszwiebeln
Tofu soup with pak choi and spring onions

¥ÜFP[1] **5,50 €**
Wildgemüsesuppe mit Tofu und Gojibeeren
Wild vegetable soup with tofu and goji berries

÷Œd **6,30 €**
Wan-Tan-Suppe mit Senfgemüse, Pak Choi, Seetang und Frühlingszwiebeln
Wonton soup with mustard vegetables, pak choi, seaweed and spring onions

ÉÜKALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

ÉÌzÃÜ **7,00 €**
Wasserspinat auf Glasnudeln in einer Knoblauchsesamöl-Soße
Water spinach on glass noodles in garlic sesame oil sauce

™ÜFPr **6,30 €**
Geräucherter Tofu in Erdnuss-Soja-Soße mit einem Hauch von Chiliöl und Koriander
Smoked tofu in peanut butter- soy sauce and a touch of chili oil with coriander

œåÄÜ **5,20 €**
Erfrischender Gurkensalat in Knoblauch-Sesamöl-Soße
Refreshing cucumber salad in garlic sesame oil sauce

ÍÄÜ **5,20 €**
Erfrischend pikanter Gurkensalat in Essig-Knoblauch-Soße mit Koriander und Chiliflocken
Refreshing and slightly spicy cucumber salad in vinegar-garlic sauce with coriander and chili flakes

ÜA¸F **5,00 €**
Knackige grüne Bohnen in Ingwer-Schwarzessig-Soße
Luscious green beans in ginger and black vinegar sauce

(3™É **6,50 €**
Morchelsalat in Schwarzessigsauce
Morel salad in black vinegar sauce

÷ ™É **5,50 €**
Gemischter Salat mit Sesamdressing und eingelegtem Rettich
Mixed salad with sesame dressing and pickled reddish

[¹œ™É **6,30 €**
Avocadosalat mit Apfel, Cherrytomaten und Minze in Essig-Öl-Dressing
Avocado salad with apple, cherry tomatoes, and mint in vinegar-oil-dressing

ŮWARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

%w **3,50 €**
Mini Frühlingsrollen (5 Stk.) mit süß-saurer Soße
Mini springrolls (5 pcs.) with sweet'n' sour sauce

¸÷Œ **6,00 €**
Gebackene Wantan (5 Stk.), gefüllt mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie & Karotten, mit süß saurer Soße
Fried wonton (5 pcs.) filled with smoked tofu, celery and carrots with sweet'n'sour sauce

26.2 ¢¹„K **6,00 €**
Gekochte Wantan in süßer Chiliöl-Soja-Sauce
Cooked wonton in a sweet chili soy sauce

ÅÅb **6,00 €**
Dan Dan Mian – warmer Nudelsalat mit eingelegtem Gemüse & Pilzpaste in nussigem Soja-Chiliöl-Dressing
Dan Dan Mian – warm noodle salad with pickled vegetables & mushrooms in a nutty soy-chili-oil dressing

Pilzmix aus Kräuterseitlingen, Shiitake-, Enoki-Pilze und Peperoni **4,50 €**
Steamed wheat buns with mixed mushrooms (king oyster, shitake, enoki) & bell pepper

24.2 Gebackene vegane Ente, Salat & eingelegten Gurkenscheiben **5,00 €**
Steamed wheat buns with fried vegan duck with salad & pickles

ß”ö ß‰… **7,00 €**
Gebratene vegane Hackröllchen in Betelblätter mit Knoblauch & Zwiebeln nach vietnamesischer Art serviert mit einer scharfen süß-saurer Soße

zP

4Gekocht / 26. ¢¹27. Einseitig gebraten **6,00 €**
5 Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, geräuchertem Tofu & Karotten

<

¸gedämpft / 29. Nrittiert **5,50 €**
Xiao Long Bao – Teigtaschen, gefüllt mit geräuchertem Tofu, Zucchini & Karotten

;ŸHAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

101. oÇ **15,50 €**
San Bei Gu – geschmorte verschiedene Pilze in Weinsoße mit Ingwer & Knoblauch
San Bei Gu – braised mixed mushrooms in wine sauce with ginger and garlic

102.¢çFP **14,50 €**
Gebratener Tofu mit Chinakohl, Paprika und Morcheln in süßer Sojasauce
Stir fried tofu with Chinese cabbage, pepper bells and morels in sweet soy sauce

103.r ±Ü **15,50 €**
Gebratener Blumenkohl mit Peperoni, fermentierten schwarzen Bohnen und getrockneten Chili
Stir fried cauliflower with pepper bells, fermented black beans and dried chili

104.4nFP{ **18,90 €**
Tofutopf nach Sichuan Art mit Knoblauch, Chili und Sichuanpfeffer
Hot tofu stew Sichuan style with garlic, chilis and Sichuan pepper

105.»FFP **15,50 €**
Mapo Tofu mit veganem Hack, Shitakehack, Sichuan Pfeffer, Chili- und schwarzer Bohnenpaste
Mapo Tofu with vegan minced meat, shitake, Sichuan pepper, chili, and black bean paste

106.rxÛcF **13,00 €**
Trocken gebratene grüne Bohnen mit eingelegtem Gemüse und Chilis
Fried green beans with pickled vegetables and chili

107.rx²Õ **14,50 €**
Gebratene Lotuswurzeln mit Paprika, Zwiebeln, Lauch und getrockneten Chilis
Fried lotus roots with pepper bells, onions, and dried chili

108.•'zÃÜ **14,00 €**
Leicht angebratener Wasserspinat mit Knoblauch und getrockneten Chilischoten
Stir fried morning glory with garlic and dried chili

109.™Ç wR **13,00 €**
Leicht angebratener Pak Choi (Shanghaigemüse) mit Shitake Pilzen und Knoblauch
Stir fried pak choi with shitake mushrooms and garlic

110.'÷ ,Ü **12,50 €**
Leicht angebratenes Wokgemüse mit Morcheln und Knoblauch
Stir fried mixed vegetables with morels and garlic

₱AUBERGINE / EGGPLANTS

141.|™ P **14,80 €**
Gebratene Aubergine nach Yüxiang Art mit Knoblauch und Chilisauce
Fried eggplant Yüxiang style with garlic, chili sauce

142.¢ç P **14,80 €**
Gebratene Aubergine in süßer Sojasoße
Fried eggplants in sweet soy sauce

143.0 œ **14,80 €**
Gebratene Aubergine mit Kartoffeln & grünen Peperonis
Fried eggplants with potatoes & green pepper bells

144. PlD **15,50 €**
Gebratene Aubergine mit Wasserkastanien
Stir fried eggplant with water chestnuts

/ßVLEISCH / PLANT-BASED

161.«Ý ! **16,50 €**
Veganes Gongbao Huhn mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Chili & Erdnüssen
Vegan Gongbao chicken with pepper bells, zucchini, onions, chili & peanuts

162.£P ! **17,50 €**
Trocken gebratenes veganes Huhn nach Sichuan Art mit Tofu, Paprika, Zwiebeln, Sichuanpfeffer, Chili und Erdnüssen
Vegan chicken Sichuan styled with tofu, bell peppers, onions, Sichuan pepper, chili & peanuts

163.À& - **16,50 €**
Gebackene vegane Ente auf Gemüsebeet serviert mit einer süß-sauren Soße
Deep fried vegan duck on mixed veggies with sweet'n'sour sauce

164.Þ ‰ **16,50 €**
Gebratener vegane Schweinebauch mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie und Chilis
Fried vegan pork belly with pepper bells, onions, celery & chili

165. A !W **16,50 €**
Frittiertes veganes Huhn in süß-saurer Tomatensoße mit Knoblauch und Frühlingswziebeln
Deep fried vegan chicken in sweet'n' sour tomato sauce with garlic and Spring onions

166.¢ç îP4 **16,80 €**
Vegane Hackbällchen auf blanchiertem Pak Choi in dunkler Soße nach Nordchinas Art
Vegan meatballs on Pak Choi in a dark sauce - North China style

167.4nkÍ **19,80 €**
Achtschätze Topf - Verschiedene vegane Seitansorten mit Knoblauch, Glasnudeln & Tofu nach Sichuan Art
B bao Guo - Different vegan sorts of seitan with garlic, glass noodles & tofu

168.¬q ‰ **16,80 €**
Doppeltgebackenes veganer Schweinebauch in Hoisin-Soße
Deep fried vegan porkbelly in Hoisin-sauce

/ß NUDELGERICHTE / NOODLE DISHES

170. x£½‰ **14,50 €**
Breite Nudeln aus Süßkartoffelstärke mit Gurken, Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen & eingelegtem Rettich in einer Schwarzessig-Chiliöl-Erdnusssoße
Warm sweet potato noodles topped with cucumber, carrots, peanuts, coriander, spring onions & pickled radish in a chili vinegar & peanut sauce

171. ÷Œdb **15,50 €**
Große Wan-Tan Suppe mit Udon Nudeln und verschiedenem Gemüse
Big Won-Ton soup with Udon noodles and mixed vegetables

x£½‰ **15,50 €**
Handgezogene breite Nudeln in süß-scharfer Chiliölsoße mit Knoblauch, Gurken, Karotten, Sojasprossen, Pak Choi & chinesischem Essig
Hand pulled noodles in sweet‘ n spicy chili sauce with garlic, cucumber, carrots, soybeans, Pak Choi & vinegar

NACHTISCH / DESSERTS

181. d **5,50 €**
Klebereisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam im Blütensud
Sticky rice balls filled with black sesame in a flower brew

182. 0Pd **5,50 €**
Klebereisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam im Kokosmantel
Sticky rice balls filled with black sesame covered in coconut flakes

183. ± d **5,50 €**
Klebereisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam Erdnussmantel
Sticky rice balls filled with black sesame covered in peanuts

180. Gš **4,50 €**
Hausgemachter Chiapudding mit Kokosmilch und Mango Püree
Homemade Chia pudding with coconut milk and mango puree

186. °(VEGETARISCH **7,50 €**
2 Frittiere Klebreiskugeln mit rote Bohnenpaste & Vanilleeis
2 fried stickyriceballs with red beanpaste & vanille icecream