潤庄

RUN
ZHUANG

Traditionelle chinesische
Shunde-Küche
(Kantonesische Spezialitäten)

潤莊

RUN
ZHUANG

Runzhuang Gastro

Ins: run_zhuang
WeChat: runzhuang1
Facebook: runzhuang
TEL: +49 618 1438 9092
reservieren@runzhuang.de
Alter Kahler Weg 7，63457 Hanau

限定午餐 Mittagsmenü

节假日除外 Außer an Feiertagen (Mo, Mi ~ Fr / 11:30 ~ 14:30)

M 1 雞肉炒麵 gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch 8,80€
(豆芽、雞肉、雞蛋面 / Sojasprossen,Hühnerfleisch,Nudeln) I/L/O

M 2 雞肉炒飯 gebratener Reis mit Hühnerfleisch 8,80€
(蛋、豆芽、雞肉、飯 / Eier,Sojasprossen,Hühnerfleisch,Reis) I/L/O

M 3 洋蔥炒牛肉 Rindfleisch mit Zwiebeln 9,80€
(洋蔥、牛肉 / Zwiebeln,Rindfleisch) L/O

M 4 咖哩雞肉 (辣) 9,80€
Hühnerfleisch mit Curry–Soße (Scharf)
(紅咖喱、竹筍、蘑菇、雞肉) F/L/O/2
(rote Curry-Soße, Bambus, Champignons, Hühnerfleisch)

M 5 彩蔬嫩肉 Schweinefleisch Chop Suey 9,80€
(青紅椒、胡蘿蔔、洋蔥、豬肉) L/O
(Paprika,Karotten,Zwiebeln,Schweinefleisch)

M 6 酸甜咕嚕雞球 paniertes Hühnerfleisch mit süß–saurer Soße 9,80€
(青紅椒、洋蔥、胡蘿蔔、雞肉) F/I/L/O
(Paprika,Karotten,Zwiebeln,Hühnerfleischn)

M 7 沙茶牛肉 (辣) Rindfleisch mit Shacha–Soße (Scharf) 9,80€
(沙茶、竹筍、蘑菇、青紅椒、洋蔥、牛肉) C/D/L/O/2
(Shacha-Soße, Bambus, Pilzen, Paprika,Zwiebeln,Rindfleisch)

M 8 素錦豆腐 (微辣) 8,80€
gebratener Tofu mit Chop Suey in dunkler pikanter Soße (Medium Scharf)
(青紅椒、胡蘿蔔、竹筍、洋蔥、豆腐 / Paprika,Karotten,Zwiebeln,Bambus,Tofu) L

M 9 脆皮無骨鴨 (海鮮醬) knusprige Ente mit Hoiseng Soße 14,80€
(脆皮鴨、蘑菇、竹筍、青紅椒、胡蘿蔔、海鮮醬) I/L/O
(knusprige Ente mit Pilzen, Bambus, Paprika, Karotten und Hoiseng-Soße)

M 10 沙茶炒鴨片 (辣) Ente mit Shacha–Soße (Scharf) 14,80€
(脆皮鴨、蘑菇、竹筍、青紅椒、沙茶醬) C/D/L/O/2
(Ente mit Pilzen, Shacha-Soße, Bambus, Pilzen, Paprika,Zwiebeln)

(Beilage ist pauschal mit Reis, Extra Beilagen siehe W 1 bis W 3.M1 und M2 ohne Beilage)

原 蛊 燉 湯

Suppen (500ml)

茯 苓 赤 小 豆 燉 豬 腱 湯

A1 Schweinefleisch mit Fu–Ling und rote Bohnen d/n 13,00€

(Poria,Adzukibohnen,Lotussamen,Gordonsamen,Ingwer,Jakobsmuscheln,Schwein)

原 隻 椰 子 燉 雞 湯

A2 Kokosnuss–Hühnersuppe (in einer Kokosnuss serviert) d/n 18,90€

(Kokosnusssaft,Lotussamen,Jakobsmuscheln, Ingwer,Huhn)

黃 耆 黨 參 燉 雞 湯

A3 Hühnersuppe mit Huangqi und Danshen d/n 13,00€

(Huangqi,Danshen,Lotussamen,Gorgonenfrucht,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

霸 王 花 龍 眼 燉 排 骨 湯

A4 gehackte Schweinerippchen mit Bahuanghua und Longan d/n 13,00€

(Bawang-Blume,Longan,Lotussamen,Gorgonenfrucht,Jakobsmuscheln,Schweinerippchen)

麥 冬 薏 仁 燉 豬 腱 湯

A5 Schweinefleisch mit Maidong und Yiren d/n 13,00€

(Maidong Yiren Lotussamen Gordonsamen Ingwer Jakobsmuscheln Schweinefleisch)

雪 梨 南 北 杏 燉 豬 腱 湯

A6 Schweinefleisch mit Nashi Birne und Aprikosenkern 13,00€

(Schneebirnen,Aprikosenkern,Gordonsamen,Ingwer,Jakobsmuscheln und Schweinefleisch)

蟲 草 花 茶 樹 菇 燉 雞 湯

A7 Hühnersuppe mit Cordyceps–Blume und Teebaum–Pilz d/n 14,00€

(Cordyceps-Blume,Teebaumpilz,Lotussamen,Gorgonenfrucht,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

花 旗 參 石 斛 燉 雞 湯

A8 Hühnersuppe mit Dendrobium und xiyangseng d/n 14,00€

(amerikanischer Ginseng,Dendrobium,Lotussamen,Gorgon,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

響 鑼 肉 瑤 柱 燉 雞 湯

A9 Hühnersuppe mit Xiangluo und Jakobsmuscheln d/n 14,00€

(Ring-Gong-Fleisch,Jakobsmuscheln,Lotussamen,Gordonsamen,Ingwer,Huhn)

杜 仲 黑 豆 燉 排 骨 湯

A10 Schweinerippchen mit Duzhong und schwarzen Bohnen d/n 13,00€

(Ucommia ulmoides Bohnen,Lotussamen,Gorgonensamen,Ingwer,Jakobsmuscheln,Schweinerippchen)

玫 瑰 竹 笙 燉 雞 湯

A11 Hühnersuppe mit tropischen Pilzen und Rose (Blumen) d/n 13,00€

(Rose, Bambuspilzen, Lotussamen,Klebreis,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

羊 肚 菌 鮮 淮 山 燉 雞 湯

A12 Hühnersuppe mit Morcheln und Shan Yao d/n 14,00€

(Morcheln,Yamswurzel,Lotussamen,Klebreis,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

姬 松 茸 魚 翅 骨 燉 雞 湯

A13 Hühnersuppe mit Fischgräten und Jisongrong d/n 14,00€

(Agaricus blazei,Fischgräte,Lotussamen,Klebreis,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

五 指 毛 桃 眉 豆 燉 雞 湯

A14 Hühnersuppe mit Wu zhi mao tao und Midou d/n 13,00€

(Fünf-Finger-Pfirsich,Bohnen,Lotussamen,Klebreis,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

海 底 椰 銀 耳 燉 豬 腱 湯

A15 Schweinefleischsuppe mit Haidiye und Yiner d/n 13,00€

(Meereskokosnuss,weißer Pilz,Lotussamen,Gordonsamen,Jakobsmuscheln,Schweinefleisch)

沙 參 玉 竹 燉 雞 湯

A16 Hühnersuppe mit Shaseng und Yuzhu d/n 13,00€

(Adenophora Polygonatum odoratum,Lotussamen,Klebreis,Ingwer,Jakobsmuscheln,Huhn)

鹿 茸 菇 蓮 藕 燉 排 骨 湯

A17 Schweinerippchensuppe mit Hirschgeweihpilzen und Lotuswurzel d/n 13,00€

(Hirschgeweihpilzen,Lotuswurzel,Lotussamen,Klebreis,Ingwer,Jakobsmuscheln,Schweinerippchen)

因製作時間需時4–5小時，如需指定湯品需提前48小時預定。

Da die Zubereitungszeit dieser Spezialitäten 4–5 Stunden in Anspruch nehmen, bitten wir höflichst um Ihre Bestellung mindestens 48 Stunden im Voraus.

前菜 Vorspeisen

涼拌豆絲（微辣）

Q1 Tofu–Nudel–Salat (Medium Scharf) e/f

（豆皮絲、花生、芝麻、花椒油）

geschnittener Tofu,Sichuan-Pfefferöl
Erdnüsse und Sesam

6,50€

涼拌黃瓜

Q2 Gurkensalat mit geheimer Soße L/0

（黃瓜、蒜粒）

Gurke, Knoblauch,geheimer Soße

6,50€

炸手工春捲

Q3 hausgemachte Frühlingsrolle f/a1

（高麗菜絲、香蔥絲、豬肉丁、芽菜）

Kohl und Schnittlauch,Sojasprossen
gewürfeltes Schweinefleisch

7,50€

姜蔥燴杏鮑菇

Q4 Kräuterseitlinge mit Ingwer und Frühlingszwiebel

（姜、蔥、杏鮑菇、辣椒絲）

Ingwer, Frühlingszwiebeln
Kräuterseitlinge Soße,Chili-Fäden

9,80€

酸辣羹湯（辣）

Q5 Peking–Suppe (Scharf) f

（木耳、千張、雞肉）

Mu-Err-Pilze, getrocknete Tofublätter
Hähnchen

5,80€

vom Grill

明爐燒臘

L1 蜜汁叉燒 19,90/例
Schweinfleisch vom Grill L/0

L2 碳香燒鴨 25,80€/例 Halb Ente 38,80€/隻 Ganze Ente
Ente vom Grill L/0

L3 燒鵪鶉 9,00€/隻 Stück
Wachtel vom Grill L/0

(Beilage ist pauschal mit Reis, Extra Beilagen siehe W 1 bis W 3.M1 und M2 ohne Beilage)

主菜

Hauptspeisen

Beilagen sind extra zu ordern, siehe W1 bis W3.

Z 1 . 豆豉辣椒小炒肉（辣） 18,80€
Schweinenacken mit Douchi und Chili–Paprika (Scharf)
（辣椒、豆豉、薑絲、豬肉）f
(Paprika, schwarzen Sojabohnen,Knoblauch,Schweinefleisch)

Z 2 . 蔥爆小酥肉 21,80€
Kreuzkümmel–Schweinenacken und Knorpel
（大蔥、蒜頭、孜然、豬頸肉、月牙脆骨）L/O
(Schweinenacken, Lauch Knoblauch, Kreuzkümmel,Schwein-Schulter-Knorpel)

Z 3 . 嗜嗜牛肋條 26,80€
Brutzelnder Kalbsrippenfleisch
（牛肋條、姜、蒜、蔥）L/O
(Kalbsrippenfleisch, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebel)

Z 4 . 清蒸海鱸魚 24,90€
frischer Wolfsbarsch gedämpft
（鱸魚、薑絲、蔥花）b/l/O/d
(Wolfsbarsch, Ingwer, Frühlingszwiebel)

Z 5 . 姜蔥雞 22,80€
Hähnchen mit Ingwer und Frühlingszwiebel
（雞、薑絲、辣椒絲、蔥花）b/L/O
(Hähnchen, Ingwer, Frühlingszwiebel Soße,Chili-Fäden)

Z 6 . 沙茶香芋排骨煲 24,90€
Schweinerippchen mit Taro in Shacha–Sauce im Topf
（沙茶醬、芋頭、蔥、蒜、排骨）L/O
(Shacha-Sauce, Taro, Frühlingszwiebeln, Knoblauch ,Schweinerippchen)

Z 7 . 金牌蒜香骨 21,90€
panierte Spareribs mit Knoblauch
（大蒜、姜、蒜、排骨）i/L/O
(Knoblauch,Ingwer,Lauch,Spareribs)

Z 8 . 九層塔炒大蝦 24,90€
gebratene Garnelen mit Thai–Basilikum
（九層塔、蒜、大蒜、大蝦）n
(Thai-Basilikum, Knoblauch,Lauch,Garnelen)

(Beilage ist pauschal mit Reis, Extra Beilagen siehe W 1 bis W 3.M1 und M2 ohne Beilage)

Z 9 . 金 蒜 粉 絲 焗 發 財 貝 28,80€

Glasnudeln mit Knoblauch, Pilzen und Muscheln im Topf

(粉 絲 、蒜 、金 針 菇 、白 玉 菇 、貝 殼) [n]

(Glasnudeln, Knoblauch, Enoki-Pilze,Weißershimeji, Muscheln)

Z 10 . 豆 豉 砂 鍋 焗 鱸 魚 25,80€

Wolfsbarsch im Tontopf mit schwarzen Sojabohnen

(蒜 、姜 、蔥 、豆 豉 、魚) [f/d]

(Knoblauch,Ingwer,Frühlingszwiebel,Wolfsbarsch,schwarzen Sojabohnen)

Z 11 . 廣 味 竹 蔗 羊 腩 煲 27,80€

kantonesischer Lammfleisch–Eintopf mit frischem Zuckerrohr

(羊 腩 、竹 筍 、甘 蔗 、馬 蹄 、腐 竹 、胡 萝 卜 、生 菜) [f/e]

(Lammfleisch,Bambussprossen,Zuckerrohr,Wasserkastanien,Tofustangen, Eisbergsalat, Karotten)

Gemüse der Saison

時令鮮菜

S 1 蒜 香 時 蔬 17,80€

gebratener Pak Choi mit Knoblauch

(蒜 粒 、小 青 菜 / Pak Choi,Knoblauch) [L/O]

S 2 五 珍 素 菌 18,80€

gebratene Pilzpfanne mit fünf verschiedenen Pilzarten

(鹿 茸 菇 、白 玉 菇 、口 蘑 、杏 鮑 菇 、木 耳 、荷 蘭 豆) [L]

(Fünf verschiedene Pilze,Zuckerschoten)

S 3 秘 製 X O 醬 炒 荷 蘭 豆 19,80€

gebratene Zuckerschoten mit XO–Sauce

(X O 醬 、荷 蘭 豆 、木 耳 、胡 蘿 蔔) [d/L/O]

(XO-Sauce, Zuckerschoten, Mu-Err-Pilze, Karotten)

S 4 豆 豉 鯪 魚 炒 羅 馬 生 菜 19,80€

gebratener Romanasalat mit Mud Cap Fisch und schwarzen Sojabohnen

(豆 豉 、鯪 魚 、蒜 蓉 、羅 馬 生 菜) [f/d]

(Schwarze Sojabohnen,MudCapFisch,gehackter Knoblauch, Römersalat)

(Beilage ist pauschal mit Reis, Extra Beilagen siehe W 1 bis W 3.M1 und M2 ohne Beilage)

主厨推荐

Empfehlung des Küchenchefs

T 1 . 彩 蔬 炒 雞 肉 Hühnerfleisch mit Chop–Suey 19,80€

(雞 肉 、什 蔬) i/L/O/f

(Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten)

T 2 . 咖 哩 雞 肉 (辣) Hühnerfleisch mit Curry Soße (Scharf) 19,80€

(蘑 菇 、竹 筍 、咖 哩 、椰 奶 、牛 奶 、雞 肉) f/g/L/O/2

(Hühnerfleisch mit Pilzen, Bambus, Curry-Kokosmilch,Milch)

T 3 . 酸 甜 咕 嚕 雞 球 knuspriges Hühnerfleisch mit süß–sauer Soße 20,80€

(脆 皮 雞 球 、青 紅 椒 、洋 蔥 、胡 蘿 蔔 、糖 醋 醬) i/L/O

(knuspriges Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Karotten und süß-saurer Soße)

T 4 . 彩 蔬 炒 牛 肉 Rindfleisch mit Chop–Suey 20,80€

(牛 肉 、什 蔬) i/L/O

(Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten)

T 5 . 咖 哩 牛 肉 (辣) Rindfleisch mit Curry Soße (Scharf) 20,80€

(蘑 菇 、竹 筍 、咖 哩 、椰 奶 、牛 奶 、牛 肉) f/L/O/2

(Rindfleisch mit Pilzen, Bambus, Karotten Curry-Kokosmilch,Milch)

T 6 . 沙 茶 牛 肉 (辣) Rindfleisch mit Shacha–Soße (Scharf) 20,80€

(沙 茶 、洋 蔥 、竹 筍 、蘑 菇 、青 紅 椒 、牛 肉) c/d/L/O/2/f

(Shacha-Soße, Zwiebeln, Bambus, Champignons,Paprika,Rindfleisch)

T 7 . 脆 皮 無 骨 鴨 (花 生 醬) knusprige Ente auf Malaysische Art (Pikant) 22,90€

(脆 皮 鴨 、豆 芽 、花 生 醬) I/L/O

(knusprige Ente Sojasprossen und Erdnusssoße)

T 8 . 脆 皮 無 骨 鴨 (海 鮮 醬) knusprige Ente mit Hoiseng Soße 22,90€

(脆 皮 鴨 、蘑 菇 、竹 筍 、青 紅 椒 、胡 蘿 蔔 、海 鮮 醬) i/L/O

(knusprige Ente mit Pilzen, Bambus, Paprika, Karotten und Hoiseng-Soße)

T 9 . 脆 皮 無 骨 鴨 (酸 甜 醬) knusprige Ente mit süßsauer Soße 22,90€

(脆 皮 鴨 、青 紅 椒 、洋 蔥 、胡 蘿 蔔 、鳳 梨 、糖 醋 醬) f/L/O/2

(knusprige Ente mit Paprika, Zwiebel, Karotten,Ananas und süß-sauer Soße)

(Beilage ist pauschal mit Reis, Extra Beilagen siehe W 1 bis W 3.M1 und M2 ohne Beilage)

T10. 雞肉炒麵 gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch 14,80€
(豆芽、雞肉、雞蛋面) i/L/O/c/f
(Sojasprossen,Hühnerfleisch,Nudeln)

T11. 雞肉炒飯 gebratener Reis mit Hühnerfleisch 14,80€
(蛋、雞肉、飯) c/i/L/O/f
(Sojasprossen,Eier,Hühnerfleisch,Reis)

T12. 咖哩什蔬菜豆腐 panierter Tofu mit Gemüse und Curry Soße (Scharf) 17,80€
(豆腐、什蔬、咖哩) f/L/O/2
(Tofu, verschiedene Gemüsesorten, Curry-Soße)

T13. 彩蔬豆腐(海鮮醬) panierter Tofu mit Gemüse und Hoiseng Soße 17,90€
(豆腐、什蔬、海鮮醬) f/1
(Tofu, verschiedene Gemüsesorten, Hoiseng Soße)

Reis und Nudelgerichte

特色主食

H1 粵式乾炒牛河 gebratene Nudeln mit Rindfleisch 19,80€
(牛肉、豆芽、河粉、蔥) f/L/O
(Rindfleisch, Sojasprossen, Nudeln, Frühlingszwiebel)

H2 牛腩撈粉 Rindfleisch mit Reisnudeln 19,80€
(牛腩、米粉、土豆) f/L/O
(Rindfleisch, Reisnudeln, Kartoffeln)

H3 咸魚菠蘿雞粒炒飯 gebratener Reis mit Salzfisch und Ananas 20,90€
(雞肉、咸魚、米飯、蔥) f
(Hühnerfleisch, zerkleinerter Salzfisch, Ananas, Reis, Frühlingszwiebeln)

W1 炸薯條 Pommes frites I/L 6,80€

W2 素炒麵 gebratene Nudeln c/i/l 6,80€

W3 素炒飯 gebratener Reis c/f/i/l 6,80€

hauseigene Hot Pot’s

特色邊爐

G1 順德粥底火鍋 98,90€ (1-2人份) 188,90€ (3-4人份)

B/C/D/E/F/G/I/J/K/L/M/N/O

粥底 秘制蘸汁 花生油 姜絲 蔥絲 炸油條 時蔬絲 鮮蝦 白玉菇 金針菇 杏鮑菇 貝殼 鮮滑魚片 扇貝肉 陈皮牛肉滑 嫩牛肉 滑雞肉

Hähnchen, Rindfleisch, Rindfleisch–Slider
Jakobsmuschelfleisch, Fisch
Muscheln, Riesengarnelen,verschiedene Pilze
frittierte Teigstangen, Erdnussöl
Geriebener Ingwer, geriebener Frühlingszwiebel
geriebener Gemüse, Soße, Reissuppe

Reissuppe Hot Pot

G2 粵香椰子雞鍋 88,90€ (1-2人份) 138,90€ (3-4人份)

B/C/D/E/F/G/I/J/K/L/M/N/O

炒面 靈魂醬汁 什錦時蔬 腐竹 豆泡 豆腐 杏鮑菇 金針菇 白玉菇 鮮蝦 鮮滑魚片 嫩牛肉 滑嫩雞塊 現開鮮椰湯底

mit frischem Kokoswasser zubereitet
Hühnerfleisch, Rindfleisch und Fisch
(alles geschnitten und gewürzt)
Garnelen, verschiedene Pilze und Gemüse der Saison
verschiedene Tofu–Sorten, geheimer Soße, Nudeln

Hühnchen mit Kokos