

taku
„peking ente“

Peking, das kulturelle und politische Zentrum Chinas, kann auf eine über 3.000 Jahre alte Geschichte zurückblicken. Eine der bedeutendsten Errungenschaften der (Ess-) Kultur ist die weltbekannte Peking Ente. Sie wurde zum ersten Mal in der Ming Dynastie (1368 - 1644 v.Chr.) schriftlich erwähnt. Erleben Sie unsere Interpretation dieses Kulturguts in 6 Gängen.

„KLISCHEE“
Leber

*Frühlingsrolle mit Entenleber,
gesalzenen Sojabohnen und Nashi-Birne*

„ORIGINAL“
Haut

*Knusprige Haut der Peking-Ente
mit Crêpes und Hoisin-Sauce*

ESSENZ
Karkasse

*Kräftige Essenz mit Shiitake, Strohpilzen,
Wan-Tans und gebratenem jungen Lauch*

„KROKETTE“
Flügel

*In Tempura gebackenes Flügel-Fleisch
mit Garnele, Austernpilzen und Sichuan-Sauce*

BRUST
Brust

*gebratene Entenbrust Pfeffer-Sud
und roten Zwiebeln*

„ENTENMÜSLI“
Keule

*mariniertes Keulenfleisch mit Pfeffer,
Sellerie, Buchweizen und Eigelb*

95 € / PRO PERSON

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung - Bitte nehmen Sie zu Kenntnis, dass unser Entenmenü nur für 2-6 Personen buchbar ist und eine 24-stündige Vorbestellung erfordert.