



ONE NIGHT IN BEIJING

Unsere Peking-Ente

Die **Peking-Ente** gehört zu den bekanntesten Gerichten der chinesischen Küche. Die Herstellung unserer Ente ist sehr aufwendig und dauert über 24 Stunden. Sie wird mit sechzehn verschiedenen Gewürzen über mehrere Stunden gebeizt, nochmals mit einer speziellen Marinade behandelt, gegrillt und anschließend noch mit heissen Öl übergossen. Im Gegensatz zum Frittieren ergibt diese Methode ein auf den Punkt gegartes zartrosa Fleisch. Serviert wird dieses dann in appetitlichen, fein geschnittenen Tranchen. Diese sollte man gemeinsam mit den julienne geschnittenen Beilagen (Gurke, Lauch und Mango) und der raffinierten Sauce in eine Reisflade wickeln und ohne weiteres auch unter Zuhilfenahme der Finger verzehren. Die vorher servierte **Entensuppe** (in China nachher) ist mindestens sechs Stunden gekocht worden um den einzigartigen Geschmack hervorzuholen.

Peking-Enten Menü für 2 Personen
€ 29,- pro Person

BEIJING CLASSIC SUPPE
Ente - Yamswurzel - Jujube -
Gojibeeren 6 Stunden gekocht

VORSPEISENVARIATION

UNSERE PEKING-ENTE
Mango - Gurke - Porree - Reisfladen - Spezialsauce

Ente gut - alles gut!