



Authentisch Chinesische
Dim-Sum Küche

individuell von Ihnen kombiniert
und schnell von uns serviert!

Dim Sum sind kleine, meist gedämpfte oder gebratene Gerichte. Den Großteil der Speisen machen gefüllte Teigtaschen aus. Die Füllungen können aus allen denkbaren Sorten von Fleisch, Meerestieren und -früchten, aber auch aus Ei, Gemüse und Süßem bestehen.

Verfeinern Sie Ihren Tag mit dem gesunden und leckeren

LeDu Lunch-Menü



午餐

LeDu Lunch-Menü

Montag - Sonntag | 11.30 - 15:00 Uhr

- wählen Sie zwischen unserem
- A** Dumpling-Teller
oder unserem
 - B** DimSum-Menü



leicht scharf scharf sehr scharf

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen)

d = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

e = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
(kann Spuren von Geschmacksverstärker enthalten)

g = Milch und Milcherzeugnisse

LeDu 樂多食飲
Dim Sum & Bar





Dumpling-Teller 7,90 €

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihren individuellen Dumpling-Teller zusammen zu stellen, oder nehmen Sie den bunt gemischten Dumpling-Teller mit jeder Füllung einer Sorte!

Eine Sorte oder Bunt gemischter Dumpling-Teller

Unser bunt gemischter Dumpling-Teller

enthält ein Dumpling von jeder Füllung

gebraten

gedämpft

Dumpling-Teller in einer Sorte

Kreuzen Sie unten die Sorte Ihrer Wahl an

21. Beef 有機牛肉餡

mit Bio-Rinderhackfleisch und...

Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}))

gebraten

gedämpft

21. Chicken 有機雞肉餡

mit Bio-Hühnerhackfleisch und...

Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum ^{a,f})))

Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry ^{a,f})

gebraten

gedämpft

21. Pork 有機豬肉餡

mit Bio-Schweinehackfleisch und...

Shiitakepilzen, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebeln, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebeln ^{a,e,f}

Chinesischem Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße ^{a,e,f}

Garnelen, Ingwer, Koriander ^{a,e,f}

gebraten

gedämpft

21. Vegetarian 素餡

mit Sojamedallion, Spinat, Glasnudeln und Morcheln ^{a,f}

mit asiatischen Broccoliblättern, dicken Glasnudeln, Shiitakepilzen, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

gebraten

gedämpft

Salat des Tages 沙拉 + 3,00 €



DimSum-Menü 12,90 €

Wählen Sie für unser Lunch-Menü aus jeder der drei Gruppe ein Gericht aus. Für den großen Hunger können Sie weitere Gerichte für 3,90 € bestellen.

1. Wählen Sie Ihre Vorspeise 沙拉

01. Shirataki-Nudelsalat))

mit Enokipilzen, Edamame, Karotte, Koriander, Erdnuss-Chili-Dressing ^{e,d,f}

11. Wan-Tan-Suppe in starker Brühe

gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Shiitakepilze ^{a,b,e}

02. Oktopussalat

mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Yuzu-Zitronengras-Dressing

12. Vegane Dumplings in veganer Brühe

gefüllt mit Broccoliblätter, Glasnudeln, Shiitakepilze, Sezuan-Pfeffer ^{a,f}

03. Hühnerbrustfiletsalat))

mit Gurken und Radieschen in Erdnuss-Chili-Dressing ^{e,d,f}

61. Edamame mit Gewürz-Meersalz

2. Wählen Sie Ihre Dumplings 帶餡點心

21. Beef 有機牛肉餡

mit Bio-Rinderhackfleisch und...

Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f})))

gedämpft

21. Chicken 有機雞肉餡

mit Bio-Hühnerhackfleisch und...

Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum ^{a,f})))

Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry ^{a,f})

gedämpft

21. Pork 有機豬肉餡

mit Bio-Schweinehackfleisch und...

Shiitakepilze, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebeln, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebel ^{a,e,f}

Chinesischer Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße ^{a,e,f}

gedämpft

21. Vegetarian 素餡

mit Sojamedallion, Spinat, Glasnudeln, Morcheln, und Gewürze ^{a,f}

mit asiatische Broccoliblätter, dicke Glasnudeln, Shiitakepilze, Sezuan Pfeffer ^{a,e,f}

gedämpft

23. Shao Mai

gedämpft mit Klebereis, Spinat, Karotten, Koriander, Erdnusspaste ^{a,d,e}

41. Wan Tan mit Preiselbeere-Chili-Dip gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze ^{a,b,e})

3. Wählen Sie Ihre Dim Sum 點心

31. Fleisch aus der Rinderhülfe in Schwarzbohnensoße

Serviert mit Pfannkuchen, Koriander und Zwiebeln zum selbst Rollen ^{a,e,f}

33. Schweinebauch mit Takoyaki-Soße

Serviert mit Pfannkuchen, Koriander und Zwiebeln zum selbst Rollen ^{a,e,f}

36. Aubergine in hausgemachter Yuxiang-Soße ^{e,f}))

62. Pak Choi mit Ingwer, Austernsoße und Sesamöl ^{e,f}

43. Tofu mit Schalotte und Thaibasilikum, dazu Takoyaki-Soße ^e

64. Tintenfisch gedämpft mit Sojabohnenpaste, Pfeffer und Knoblauch ^{b,e}))

44. Schweinerippchen in Zitronengras-Aprikosensoße

65. Sepien gedämpft in hausgemachter Currysoße ^{b,e}

Noch hungrig? Vielleicht ein Dessert 甜點 + 3,90 €

71. Zitronengras-Panna Cotta mit Mangopüree ^g

72. Ingwer-Orange-Schokomousse ^g

73. Matcha-Eis und Schwarzer-Sesam-Eis jeweils eine Kugel pro Sorte ^g