



# LeDu Dim Sum

pro Person € 23,90

Bei unserem LeDu Menue können Sie **4 Gerichte** aus dem gesamten Angebot unserer Speisekarte auswählen.

Sind Sie trotzdem noch hungrig? Bestellen Sie zu Ihrem Menue beliebig viele zusätzliche Gerichte für **4,90 €**.

Ab 22 Uhr bekommen Sie einzelnen Gerichte für **5,90 €**.



## LeDu Lunch Bowl

pro Person € 12,90

Montag - Sonntag | 12:00 - 15:00 Uhr

Kreieren Sie sich Ihre individuelle Lunch-Bowl aus einer Auswahl an verschiedenen Basic und Topping Zutaten. Dazu bekommen Sie eine Dim Sum Überraschung und unser wechselndes Hausdessert.

Dim Sum

點心

bedeutet wörtlich übersetzt in etwa:

*Kleine Leckerbissen, die das Herz berühren*



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

Die Gerichte stammen ursprünglich aus der kantonesi-schen Küche Chinas. In den traditionellen Teehäusern im Süden und Osten Chinas werden die Dim Sum zu klassischem, chinesischem Tee, meistens in kleinen Bambuskörben gereicht. Die Bambuskörbe können zum Dämpfen aufeinander gestapelt werden.

Dim Sum, das kleine Gericht, das große Freude macht. Man kann die vielfältigen Dim Sum perfekt mit Freunden und Familie teilen und genießen, denn:

*Geteilte Freude ist doppelte Freude.*

Mo - So 11:30 - 15:00 Uhr  
und ab 18:00 Uhr

www.ledu.restaurant

tel. 089.37 91 85 59

Augustenstr. 7 | 80333 München

LeDu Dim Sum & Bar

樂多食飲，  
慕城首家歡樂點心，  
邀您共享，  
美味與健康。



LeDu 樂多食飲

Dim Sum & Bar

## SALAD 沙拉

**01. Shirataki-Nudelsalat** (vegan) ㊟  
mit Enokipilzen, Edamame, Karotte und Koriander mit Sesam-Dressing <sup>e,d,f</sup>

**02. Oktopussalat**  
mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Yuzu-Zitronengras-Dressing

**03. Hühnerbrustfiletsalat** ㊟  
mit Gurken und Radieschen in Erdnuss-Chili-Dressing <sup>e,l</sup>

**04. Crispy Entenbrust**  
mit hausgemachten Crackern, Blattsalat und Pflaumen-Wasabi-Dressing

## SOUP 汤品

Teigtaschen Suppe mit Pak Choi, Enokipilzen und Koriander in leichter Brühe

**11. Garnelen**  
Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinehack und chinesischem Lauch <sup>a,b,e,f</sup>

**12. Vegane Klößchen** (in veganer Brühe)  
aus Karotten, Zucchini und Edamame <sup>a,e,f</sup>

## DUMPLINGS 带馅点心

Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen gebraten oder gedämpft

**21. Beef 有機牛肉餡**  
mit Bio-Rinderhackfleisch und...  
Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer <sup>a,e,f</sup>  
Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer <sup>a,e,f</sup> ㊟

**21. Chicken 有機雞肉餡**  
mit Bio-Hühnerhackfleisch und...  
Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum <sup>a,f</sup> ㊟  
Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry <sup>a,f</sup> ㊟

**21. Pork 有機豬肉餡**  
mit Bio-Schweinehackfleisch und...  
Shiitakepilzen, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebeln, Sezuan Pfeffer <sup>a,e,f</sup>  
Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebel <sup>a,e,f</sup>  
Chinesischem Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße <sup>a,e,f</sup>  
Garnelen, Ingwer, Koriander <sup>a,e,f</sup>

**21. Vegetarian 素餡**  
mit Sojamedaillon, Spinat, Glasnudeln, Morcheln <sup>a,f</sup>  
mit asiatischen Broccoliblättern, dicken Glasnudeln, Shiitakepilzen, Sezuan Pfeffer <sup>a,e,f</sup>

## DUMPLINGS 带馅点心

Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen

**22. Shao Mai** gedämpft  
mit Garnelen und Hackfleisch, Shiitakepilzen, serviert mit Lachskaviar <sup>a,b,e</sup>  
mit Klebreis, Sojasprossen, Karotten, Koriander, Erdnuss und Edamame (Vegan) <sup>a,d,e</sup>

**23. Chao Shou** ㊟  
Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilzen, gekocht und serviert mit einem Auflauf aus Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Pfeffer-Chili Soße

## SPECIALS 特色

Serviert mit Pfannkuchen, Koriander, und Zwiebeln zum selbst einrollen

**31. Fleisch aus der Rinderhüfte in Schwazbohnensoße** <sup>a,e,f</sup>

**32. Lammfilet mit Chili, Zwiebeln und Kreuzkümmel** <sup>a,e,f</sup>

**33. Schweinebauch mit Takoyaki-Soße** <sup>a,e,f</sup>

Serviert mit einem Hefekloß

**34. Geschmortes Rinderfilet mit eingelegtem Kimchi, Koriander und Erdnüssen** <sup>a,d,e</sup>

**35. Entenfleisch, Gurke und Lauchzwiebeln** <sup>a,e</sup>

**36. Aubergine in hausgemachter Yuxiang-Soße** <sup>a,e</sup> ㊟



leicht scharf ㊟

scharf ㊟

sehr scharf ㊟

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen)  
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
c = Eier und Eier-Erzeugnisse  
d = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

e = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse (Sojasoße kann Spuren von Geschmacksverstärker enthalten)  
f = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
g = Milch und Milcherzeugnisse

## DIM SUM FRIED 煎

**41. Wan Tan mit Preiselbeer-Chili-Dip, gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilzen** <sup>a,b,e</sup> ㊟

**42. Garnelen mit Seealgen gebacken, dazu ein hausgemachter Wasabi-Limette-Mayonaise-Dip** <sup>b,e,g</sup>

**43. Tofu mit Schalotten und Thaibasilikum, dazu Takoyaki-Soße** <sup>e</sup>

**44. Schweinerippchen in Zitronengras-Aprikosensoße** <sup>a</sup>

**45. Lotuswurzel-, Aubergine- und Enokipilze mit unserem Haus-Dip** <sup>a,e</sup>

**46. Lotuswurzel gefüllt mit Rinderhack, dazu unseren Haus-Dip** <sup>a,e</sup>

## DIM SUM GRILLED 烤

**51. Hausgemachte Hühnerspieße mit Zitronengras, Ingwer und Knoblauch** <sup>e,f</sup> ㊟

**52. Hausgemachte Rinderpieße aus dem Rinderhackfleisch mit Chilipaste und Lotblättern** <sup>e,f</sup> ㊟

**53. Kalmarzöpfe mit Pfeffersalz nach Sezuan-Art** <sup>b</sup> ㊟

## DIM SUM STEAMED 蒸

**61. Edamame mit Gewürz-Meersalz**

**62. Pak Choi mit Ingwer und Sesamsoße** <sup>e,f</sup>

**63. In Lotusblätter gewickelter Klebreis mit Shiitakepilzen und Hühnerbrustfilet, Koriander-Dressing** <sup>e</sup> ㊟

**64. Tintenfisch gedämpft mit Sojabohnenpaste, Pfeffer und Knoblauch mit Reis** <sup>b,e</sup> ㊟

**65. Sepien gedämpft in hausgemachter Currysoße** <sup>b,e</sup>

**66. Riesengarnele gedämpft mit Glasnudeln und Knoblauchsoße nach Art des Hauses** <sup>e,f</sup>

## DESSERTS 甜點

**71. Kokosmilch-Panna Cotta mit Mangopüree** <sup>g</sup>

**72. Ingwer-Orange-Schokomousse** <sup>g</sup>

**73. Klebreis-Pfannkuchenlein mit Matcha Eis** <sup>g</sup>

**74. Gedämpfte und gefülltes Kokosbällchen** <sup>a,g</sup>

**75. Mochi gefüllt mit schwarzen Sesam und Matcha** <sup>a,f,g</sup>