



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 Menue

pro Person € 9,90

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

In unser LeDu Lunch Menue bieten wir Ihnen eine Auswahl an unseren Dumpling und Dim Sum Gerichten an. Wählen Sie bis zu **3 Gerichte** aus unserem Mittags-Angebot. Zusätzliche Gerichte bekommen Sie für **3,50 € / Gericht**.

Gericht

Speisen markiert mit rotem Rahmen können im Lunch Menue bestellt werden.

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 Teigtaschen 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 kantonesischen 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 12.00 - 15.00 Uhr
und ab 18.00 Uhr

www.ledu.restaurant

tel. 089.72.63.79.28

Klenzestraße 62 | 80469 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 ^{e,d,f}

02. Oktopussalat

mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Yuzu-Zitronengras-Dressing

03. Hühnerbrustfiletsalat ㊟

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

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 ^{a,b,e,f}

12. Vegane Klößchen (in veganer Brühe)

aus Karotten, Zucchini und Edamame ^{a,e,f}

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 ^{a,e,f}

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

21. Chicken 有機雞肉餡

mit Bio-Hühnerhackfleisch und...

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

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

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}

21. Vegetarian 素餡

mit Sojamedaillon, Spinat, Glasnudeln, Morcheln ^{a,f}

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

DUMPLINGS 带馅点心

Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen

22. Shao Mai gedämpft

mit Garnelen und Hackfleisch, Shiitakepilzen, serviert mit Lachskaviar ^{a,b,e}

mit Klebreis, Sojasprossen, Karotten, Koriander, Erdnuss und Edamame (Vegan) ^{a,d,e}

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 ^{a,e,f}

32. Lammfilet mit Chili, Zwiebeln und Kreuzkümmel ^{a,e,f}

33. Schweinebauch mit Takoyaki-Soße ^{a,e,f}

Serviert mit einem Hefekloß

34. Geschmortes Rinderfilet mit eingelegtem Kimchi, Koriander und Erdnüssen ^{a,d,e}

35. Entenfleisch, Gurke und Lauchzwiebeln ^{a,e}

36. Aubergine in hausgemachter Yuxiang-Soße ^{a,e} ㊟



leicht scharf ㊟

scharf ㊟

sehr scharf ㊟

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und Eierzeugnisse
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 ^{a,b,e} ㊟

42. Garnelen mit Seealgen gebacken, dazu ein hausgemachter Wasabi-Limette-Mayonaise-Dip ^{b,e,g}

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

44. Schweinerippchen in Zitronengras-Aprikosensoße ^a

45. Lotuswurzel-, Aubergine- und Enokipilze mit unserem Haus-Dip ^{a,e}

46. Lotuswurzel gefüllt mit Rinderhack, dazu unseren Haus-Dip ^{a,e}

DIM SUM GRILLED 烤

51. Hausgemachte Hühnerspieße mit Zitronengras, Ingwer und Knoblauch ^{e,f} ㊟

52. Hausgemachte Rinderspieße aus dem Rinderhackfleisch mit Chilipaste und Lotblättern ^{e,f} ㊟

53. Kalmarzöpfe mit Pfeffersalz nach Sezuan-Art ^b ㊟

DIM SUM STEAMED 蒸

61. Edamame mit Gewürz-Meersalz

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

63. In Lotusblätter gewickelter Klebreis mit Shiitakepilzen und Hühnerbrustfilet, Koriander-Dressing ^e ㊟

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

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

66. Riesengarnele gedämpft mit Glasnudeln und Knoblauchsoße nach Art des Hauses ^{e,f}

DESSERTS 甜點

71. Kokosmilch-Panna Cotta mit Mangopüree ^g

72. Ingwer-Orange-Schokomousse ^g

73. Klebreis-Pfannkuchenlein mit Matcha Eis ^g

74. Gedämpfte und gefülltes Kokosbällchen ^{a,g}

75. Mochi gefüllt mit schwarzen Sesam und Matcha ^{a,f,g}