

樂多食飲，
慕城首家歡樂點心，
邀您共享，
美味與健康。

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.

LeDu 樂多食飲

Dim Sum & Bar

SALAD 沙拉

- 01. Shirataki-Nudelsalat** ㊗
mit Pak Choi, Radicchio und Sprossen in Erdnuss-Chili-Dressing (vegan)
- 02. Oktopussalat**
mit selbst eingelegtem Kohlrabi in Limette- Zitronengras-Dressing
- 03. Hühnerbrustfiletsalat** ㊗
mit Gurken in Erdnuss-Chili-Dressing
- 04. Hühnerbrustfiletsalat** ㊗
mit Lauchzwiebel, Ingwerpüree in Soja- Wasabi-Dressing

SOUP 汤品

Wan Tan Suppe mit Pak Choi, Enokipilze und Koriander in leichter Brühe

- 11. Garnelen**
Wan Tan gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze
- 12. Vegan**
Wan Tan gefüllt mit Lotuswurzel, Glasnudeln, Morcheln, Karotten (Vegan)

DUMPLINGS Teigtaschen 帶馅點心

- | | gebraten | gedämpft |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 21. Beef 有機牛肉餡
mit Bio-Rinderhackfleisch und...
Karotten, Ingwer, Sellerie, Porree, Sezuan Pfeffer
Zwiebeln, Porree, Chili, Ingwer, Sezuan Pfeffer ㊗ | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| 21. Chicken 有機雞肉餡
mit Bio-Hühnerhackfleisch und...
Paprika, Chili, Ingwer, Thaibasilikum ㊗
Tomate, Erbsen, Gelbes-Thai-Curry ㊗ | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| 21. Pork 有機豬肉餡
mit Bio-Schweinehackfleisch und...
Shiitakepilze, Spitzkohl, Ingwer, Lauchzwiebel, Sezuan Pfeffer
Sauerkraut, Glasnudeln, Ingwer, Lauchzwiebel
Chinesischer Bärlauch, Spitzkohl, Austernsoße | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| 21. Vegetarian 素餡
mit Bio-Rühreier, Spinat, Glasnudeln, Morcheln, Gewürze
mit asiatische Broccoliblätter, dicke Glasnudeln, Shiitakepilze, Sezuan Pfeffer | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |

DUMPLINGS Teigtaschen 帶馅點心

- 22. Hao Gao** gedämpft
mit Garnelen, Bambussprossen und Pfeffer
- 23. Shao Mai** gedämpft
mit Garnelen und Hackfleisch, Shiitakepilze, serviert mit Lachskaviar
- 24. Chao Shou** ㊗
Wan Tan mit verschiedenen Füllungen, gekocht und serviert mit einem Auflauf aus Lauchzwiebel, Sojasprossen und Pfeffer-Chili Soße
gefüllt mit Lotuswurzel, Glasnudeln, Morcheln und Karotten (Vegan)
gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze

DIM SUM STEAMED 蒸

31. Edamame mit Kräuter-Meersalz
32. Pak Choi mit Ingwer und Austernsoße
33. In Lotusblätter gewickelter Klebreis mit Shiitakepilze und Hühnerbrustfilet
34. Tintenfisch gedämpft mit Sojabohnenpaste, Pfeffer und ㊗ Knoblauch
35. Sepien gedämpft mit Lauchzwiebel und Ingwer nach Art des Hauses

DIM SUM FRIED 煎

41. Wan Tan mit Preiselbeere-Chili-Dip ㊗
gefüllt mit Lotuswurzel, Glasnudeln, Morcheln und Karotten (Vegan)
gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Shiitakepilze
42. Garnelen mit Seealgen gebacken, dazu ein hausgemachter Wasabi-Limette-Mayonaise-Dip
43. Tofu mit Schalotte und Thaibasilikum, dazu Takoyaki-Soße
44. Hausmarinierter Hühnerfilet mit Sezuan-Mayo-Dip ㊗
45. Schweinerippchen mit hausgemachter Pflaumensoße
46. Auberginen mit hausgemachtem Curry-Dip

DIM SUM GRILLED 烤

51. Hausgemachte Lammspieße aus Lammfilet mit Minze, Chili und Kreuzkümmel ㊗
52. Hausgemachte Rinderspieße aus Rinderhüfte mit Chilipasta und Lorbeerblätter ㊗
53. Baby Calamari mit Dill und Sojabohnenpaste
54. Soja Medaillons mit Koriander und Sojabohnenpaste
55. Schweinebauch mariniert mit Knoblauch, serviert mit Takoyaki-Soße
56. Hausgemachter Hühnerfiletspieß, Thaibasilikum und Shiitakepilze

DESSERTS 甜點

61. Zitronengras-Panna Cotta mit Mangopüree
62. Ingwer-Orange-Schokomousse
63. Gebackenes Klebreis-Pfannkuchenlein mit Matcha Eis
64. Gedämpftes Kokosbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam



LeDu Dim Sum

pro Person € 21,90

Bei unserem LeDu Menue können Sie **4 Gerichte** aus dem gesamten Angebot unserer Speisekarte auswählen. Kreuzen Sie einfach die gewünschten Speisen an. Sollten Sie ein Gericht mehrmals bestellen wollen, schreiben Sie die gewünschte Anzahl in das Kästchen.

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

leicht scharf ㊗ scharf ㊗
sehr scharf ㊗

LeDu Dim Sum & Bar

Klenzesraße 62
80469 München

tel. 089.72 63 79 28
www.ledu-dimsum.de

Wenden Sie sich bitte an unser Personal wegen der Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen. Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.