



胡同

unsere gerichte & getränke enthalten zutaten, die bei ihnen eine allergische reaktion auslösen können.

Ihre Kellner:in kann Sie auf Wunsch beraten.
Fragen Sie Ihre/n Kellner:in nach dem Allergen- & Zusatzstoffe-Ordner.

YOUR JOURNEY STARTS HERE

BUBBLES & FIZZ

HK Lemonade ^{16.9}
woodford reserve | dry curaçao |
mandarine napoléon | mandarine |
sichuan pepper | soda

Yuzu Sprizz ^{14.9}
gin | yuzu juice | sake |
lemon | saline | bubbles

Crémant de Limoux 12
Blanc / Rosé · 0.1l ^{10.9}
Frankreich / Loire · schaumwein ·
intensive beerenfrucht | cremig-elegant

SIGNATURE COCKTAILS

The Hutong Club »Club Soda«
pasilla chili infused vodka | ^{14.9}
velvet falernum | sacred guava water

Earl Grey Royal ^{14.9}
rum & ruby port, milk clarified tea punch |
italicus | lemon | tea bitters | soda

Panda Beer ^{17.9}
don papa rum | tamarind | manila beer
cordial | kaffir | lemon grass | ginger beer

Beijing Paloma ^{16.5}
mezcal | tequila | sweet vermouth | ginger liqueur | lime |
pink grapefruit soda | hopped grapefruit bitters | saline

Shiso Martini ^{17.5}
shiso gin | dover shiso liquor | dry vermouth |
vergus | umami bitters

Shochu Lemon Sour ^{16.5}
kabosu shochu | salted lemon |
frozen lemon | honey | soda

NO BOOZE

Thai Piña Tepache ^{15.9}
homemade pineapple tepache |
seed-lip spice | thai coconut
cordial | lime | soda

Virgin Blueberry Mule
homemade blueberry ^{15.9}
shrub | martini floreale |
mint | ginger beer

»Innocillin« ^{18.5}
honig | lapsang souchong |
non-alcoholic malt spirit |
ingwer-zitronengras kombucha

»CELEBRATING FAMILY STYLE!«

we serve an exiting, colorful variety of carefully all handmade dim sum & a mouthwatering modern interpretation of chinese, taiwanese & korean cuisine.

Every bite a must try – and therefore designed to share.

Just let your waiter guide you. he will be happy to assist for the perfect choice. for an unforgettable culinary journey!

CRISPY THINGS

Veggie Spring Rolls ^{4 pcs. 13.5}
^{VEGAN} · gemüse | pilze |
glasnudeln | koriandergrün

Duck Spring Rolls ^{6 pcs. 18.5}
entenfleisch | spitzkohl |
lauch | orange | erdnuss

Sesame & Prawn Toast
gehackte garnelen | toast |
sesam | koriander-mayo ^{6 pcs. 16.5}

Crispy Tuna Tartare
Spring Rolls ^{2 pcs. 18.5}
roher thunfisch | knusprige teigrollen |
ingwer | koriander | nam prik-mayo

Tangy & Spicy ^{10 pcs. 26.5}
»Dragon Shrimps«
black tiger garnelen in
knusprigem teigmantel |
scharf-süß-würzige chili-mayo

Scallop, Blue Crab & ^{4 pcs. 19.5}
Chinese Sausage Rice Roll
mit tarowurzel & würziger xo-sauce

famous asian bites

»Rolled Up« Truffled Wagyu Beef Carpaccio
zartes wagyu beef | kale & kräuter | trüffel | spicy whipped tofu | wan tan crisp ^{6 pcs. 38.5}

^{4 pcs. 28.5} **K-Pop Beef Tartare**
rindstatar »korean style« mit dashi, gochujang, eigelb & gehobeltem pecorino
auf krossen seaweed-tapioka-waffeln serviert

^{2 pcs. 17.9} **Crispy Chinese Beef Rib Tacos**
zarte u.s. beef rippe | paprika | zwiebel | chili-salsa | kräuter

Crispy Rice Bites, Topped w/
• **Smokey Ssamjang Eggplant Tartare** ^{4 pcs. 14.9}
• **Creamy Diced Bluefin Tuna & Keta Caviar** ^{4 pcs. 22.5}

Tête de Veau »À la Chinoise« ^{29.5}
carpaccio von hausgemachter kalbskopf-sülze |
lauwarme vinaigrette chinoise | sourdough-furikake-toast

^{1 pc. 28.5} **Succulent Lobster Roll**
hummerfleisch mit geschmolzener butter, chinese chives &
geräuchertem paprika-crème in sepia-seetang-brioche

Crispy 1000 Layer Puffs ^{2 pcs. 22.5}
filled w/ roasted mushrooms & truffle cheese

Asian Fragrant & Tangy Flavored Hiramasa ^{32.5}
sashimi von der gelbschwanz-makrele | aged soy | mandarine |
schwarzer knoblauch | dashi-emulsion

BREAD, BUNS & BAOS

Cilantro, Sesame & Lime
Flat Bread ^{2 pcs. 5.5} ^{VEGAN}

Lamb »Sheng Jian Bao« ^{2 pcs. 14.9}
gedämpfter & gebratener hefe-bun |
poltinger lammfleisch | kohl | chili

Tender Ox Cheek Sliders
gedämpfter hefeteig | geschmorte
ochsenbacken | 5 spice sauce ^{2 pcs. 18.9}

Fluffy & Snowy Char Siu
Iberico Pork Buns ^{2 pcs. 16.9}
süß-würzige, saftige char siu füllung
vom iberico schwein in fluffigem,
schneeweißem hefe-bun

Crispy & Hot ^{4 pcs. 14.9}
Kimchi Melt Fingers
sauerteig-furikake-toast mit
kimchi, gochujang-mayo,
dashi-butter & reifem cheddar
käse knusprig gebacken

Super Sides

PERFECT PAIRING TO EVERY ORDER

each ^{5.8}
choice of three ^{16.5}

Cucumber Pickles
^{VEGAN} · chinesische gurken-pickles |
knoblauch | ingwer | chili | sesamöl

Chinese Slaw
^{VEGAN} · krautsalat | äpfel | walnüsse |
chili | chinesische aromaten

Korean Mung Sprout Salad
^{VEGAN} · sprosssalat | koreanisch
pikant sauer abgeschmeckt

Nappa Cabbage & Scallion Kimchi
unser haus kimchi – mit liebe fermentiert

Korean Green Pepper Pickles
^{VEGAN} · milde grüne peperoni mit würziger
sojabohnenpaste, knoblauch & sesam

Crunchy Kohlrabi
w/ Toasted Seaweed
^{VEGAN} · rohkost, dünn geschnitten & mariniert
mit sojasauce, sesamöl & reisessig

SALADS

Cinnamon, Garlic & Chili ^{18.9}
Marinated Beef Salad
dünn aufgeschnittenes
rindfleisch | zimt | knoblauch |
chili | dunkle sojasauce | minze

»Pulled King Oyster ^{16.9}
Mushroom« Bang Bang
vegane variante des bang bang
chicken mit gezupften & saftig-würzig
geschmorten kräuterseitlingen

Bang Bang Chicken ^{15.9}
zartes maishendl auf gurken-pickles
mit gerösteten erdnüssen, sesam
& würziger bang-bang sauce

Crispy & Aromatic ^{27.9}
Duck Salad
knusprige gezupfte entenkeule |
reife mango | wan tan crisp | kale
& kräutersalat | ingwer-dressing

VEGGIE DUMPLINGS

Spinach & Cream Cheese Crystal Dumplings 3 pcs. 12.9

VEGETARISCH · mit frischkäse, blattspinat & wasabi gefüllt

Beetroot, Goat Cheese & Toasted Walnut Dumplings

VEGETARISCH · mit würzigem ziegenkäse, rote bete, kandierten walnüssen & estragon 3 pcs. 14.5

Eggplant, Celeriac & Burned Scallion Dumplings 3 pcs. 14.9

VEGAN · gefüllt mit gerösteten auberginen, sellerie & gebrannten lauchzwiebeln | umami pur

Fragrant Tofu & Veggie Potstickers

VEGETARISCH · saftig gefüllt mit tofu, gemüse & koriandergrün | gedämpft & resch gebraten 4 pcs. 14.9

Truffled Mushroom & Melted Cheese Har Gao 3 pcs. 21.5

VEGETARISCH · transluzente, feine pilz-dumplings mit zart-schmelzendem käse & frischem, schwarzen trüffel

SIGNATURE DUMPLINGS

Shrimp Crystal Dumplings 3 pcs. 13.9

glasig-zart | gehackte garnelen & etwas grüner speck

Lobster, Saffron & Butter Har Gao

transluzente, feine safran-taschen mit hummerfleisch, spitzkohl & butter 3 pcs. 22.5

Black Cod & Chinese Chives Dumplings

gefüllt mit kohlenfisch, dashi-butter & lachs-kaviar 3 pcs. 23.5

»Surf & Turf Siu Mai« w/ Prawns & Flamed Wagyu Beef

luxus-happen aus saftigen garnelen, getoppt mit edlem wagyu-beef & am tisch geflämmt 2 pcs. 24.9

Truffled Lardo di Colonnata, Shrimp & Pork Siu Mai 3 pcs. 22.9

gedämpfte teigtaschen mit zart-würzigem lardo-speck, schweinefleisch & gehackten garnelen | frisch gehobelter trüffel

MEAT DUMPLINGS

Spicy Pork Belly & Kimchi Dumplings

gefüllt mit schweinebauch & kimchi | 5 pcs. 16.5
gekocht, angebraten & mit süßer soja-sauce glasiert

Juicy Beef Potstickers 4 pcs. 15.9

saftig gefüllt mit rindfleisch, kohl & kräutern gedämpft & resch gebraten

Sichuan Zhong Dumplings 5 pcs. 16.5

gefüllt mit schweinefleisch | serviert mit crispy chili-öl & hocharomatischer dunkler sojasauce

Juicy Chicken Wantans in Chili Broth

mit maishendl & shitake gefüllt, serviert 5 pcs. 16.5
in aromatischer brühe mit chili & kräutern

Mongolian Lamb Dumplings 5 pcs. 16.5

herzhafte teigtaschen aus bestem poltinger lamm, serviert in kräftigem chili-gewürz-fond

FISH & SEAFOOD

Grilled Singapore Octopus & Squid

calamari & oktopus vom grill, mit galanga, zitronengras, kaffir-blatt, curryblättern, bergpfeffer, chili & viel frischen kräutern serviert 34.5

Crispy Honey & Walnut Shrimp 38.5

iconic dish | gebackene riesengarnelen | wilder broccoli | kandierte walnüsse | honig-knoblauch-limetten-mayo

Chunky Wolf-Fish in Tangy Chinese Herb & Chili Broth 34.5

zartes steinbeißerfilet in chili-kräuter-brühe mit fermentierten schwarzen bohnen & timut-pfeffer

Red Mullet Fillet »Chongqing Style« 33.5

rauchig-aromatisch-scharf | knuspriges meerbarbenfilet | geröstete getrocknete kashmiri & kirsch-chili | »sichuan hollandaise« dipping

Crispy, Sticky & Fragrant Black Cod Bites 48.5

 buttrig-zarte happen vom edlen black cod, knusprig gebacken & in aromatischer, süß-pikanter glaze geschwenkt

CHINESE BARBECUE

1/2 Dry Aged Cantonese Crispy Roasted Duck · »Silver Hill« · ca. 1.1 kg

 artgerechte haltung – allerbeste kontrollierte qualität | 10-12 tage 58.0
gereift | mit chinese greens | serviert family style

»Char Siu« Iberico Pork Neck · ca. 300 gr 29.5

in süß-pikanter char siu marinade eingelegt & beim garen regelmäßig lackiert

D·S·P Cumin & Cinnamon Lamb Ribs · ca. 250 gr 32.5

deboned, smoked, pressed & finally grilled · serviert mit wildkräutersalat & gurken-pickles

Tender Deboned Prime U.S. Beef Ribs · Deboned · ca. 280 gr 38.5

rinder-rippe, schonend über stunden geschmort, glasiert & mundgerecht als »pralinen« serviert

Spicy Grilled Korean Veal Ribs · ca. 300 gr 35.5

nach koreanischer art langsam am knochen geschmort & »grilled to order«

VEGGIES

Char Grilled Lions Mane »Steak« 34.5

VEGAN · affenkopf-pilz | 48 std. mit gereifter sojasauce mariniert & mit druck gegrillt | saftig, fleischig »umami-packed«

Baby Pak Choi

VEGAN · mit veganer austernsauce, knoblauch & ingwer 16.8

Smokey Pointed Cabbage w/ Chinese Aromatics 18.9

VEGAN · würzig marinierter & geräucherter spitzkohl

Crispy & Sticky Shredded Oyster Mushroom 23.5

 **VEGAN** · gezupfte austernpilze, knusprig gebackene mit pikanter sticky sauce & sesam geschwenkt

Crunchy Cauliflower »General Zuo« 19.9

VEGAN · knuspriger blumenkohl | gemüse | chilipaste | ahornirup | haselnuss | sesam

MORE MEAT

Cantonese Crispy & Sticky Beef

knusprige rindfleischstreifen | paprika | 28.9
staudensellerie | süß-würzig-scharfe glaze

Kung Pao Chicken w/ Cashews

maishendl | getrocknete chili | 26.9
szechuanpfeffer | gemüse | cashews

Korean Popcorn Chicken

saftige bites aus der ausgelöst 27.0
hähnchenkeule, mariniert | knusprig ausgebacken | in sticky korean chili sauce geschwenkt | gerösteter sesam

»Lions Head« Giant Chinese Braised Pork Meat Ball

 famous dim sum | sehr aufwändige zubereitung | super saftig | 22.9
»bouncy« & superzart zugleich | traditionell serviert auf packchoi & reis | **simply meat ball royalty!**

»Wagyu Beef« Mapo Tofu 24.9

chinesischer klassiker aus der szechuan-küche | gepresster tofu mit gehacktem & geschmortem wagyu-beef, chili, szechuan-pfeffer & doubanyang

»Yu Xiang Qiezi« Eggplant w/ Minced Pork & Garlic

schmelzig-zart geschmorte auberginen | etwas schweinehack 22.9
& frühlingslauch | aromatisch-würzige sauce

»Hunan Style« Iberico Pork & Chili Stir Fry 31.9

butterzarte, dünne scheiben vom iberico presa | chilis | schnittknoblauch | schwarze bohnen | austernsauce

RICE & NOODLES

Spring Onion & Egg Fried Rice 12.5

Kimchi Fried Rice 18.5

homemade kimchi | lauchzwiebel | inwer

»Dan Dan Mian« Noodles 19.5

schweinehack | chili | zha cai | szechuanpfeffer | erdnüsse

»Japonara« Creamy & Spicy Udon Noodles 24.9

 kimchi | miso | guanciale | pecorino | wachswieches ei | bonito

Crunchy Tofu & Pulled Mushroom Garlic Noodles 24.9

veganes nudelgericht mit köstlichen, gezupften kräuterseitlingen



BIERE VOM FASS

Arcobräu Urfass Helles	1a	0.2l	3.5
		0.5l	5.8
Radler	1a+H	0.5l	5.8

FLASCHENBIERE

Arcobräu Pilsener	1c	0.33l	4.9
Arcobräu Zwicklbier	1a	0.33l	4.9
Arcobräu Weißbier	1a	0.5l	5.9
Hell / Dunkel / Hell Alkoholfrei			
Arcobräu Urfass	1a	0.5l	5.9
Alkoholfrei			

WEINSCHORLE

Weiß / Rosé / Rot	12	0.2l	6.2
-------------------	----	------	-----

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EIS-TEE

»Dry Basil«	0.5l	9.9
basilikum limette ginger ale tonic water J		
Spicy Pink Grape Limo	0.5l	9.9
frischer pink grapefruitsaft limette ingwer soda		
Iced Jujube Milk Tea	0.5l	8.9
pu erh tee »1st grade« jujube mandelmilch		
Salty Lemon Ginger Limo	0.5l	9.9
salzzitrone & ingwer		

FEVERTREE GINGERS & MIXES

- Sicilian Bitter Lemon
- Premium Wild Berry
- Sparkling Pink Grapefruit
- Premium Ginger Ale
- Premium Ginger Beer

MIXED W/ NATURE'S BEST	0.2l	5.5
------------------------	------	-----

SAFT & SCHORLE

Apfelsaft	0.2l	3.9
Apfelsaftschorle	0.4l	5.9

SOFTDRINKS

Coca-Cola	A·G·I	0.33l	4.9
Coca-Cola Zero	A·H·I·L	0.33l	4.9
Isarperle cola-mix	A·B·C	0.2l	3.4
		0.4l	5.8
Isarperle zitronen brause	H	0.2l	3.4
		0.4l	5.8

YO BOOCH KOMBUCHA

ginger lemongras raw	0.33l	7.5
green mate raw	0.33l	7.5
strawberry mint raw	0.33l	7.5

MINERALWASSER

ViO Still / Medium	0.25l	3.9
	0.75l	8.5
Isarperle Tafelwasser	0.4l	3.9

KAFFEE PASCUCCI

Caffè Lungo	I	3.5
Cappuccino	I·7	3.9
Espresso	I	3.0
Espresso Macchiato	I·7	3.2
Doppio Espresso	I	4.7
Doppio Espresso Macchiato	I·7	4.9

TEE

Kännchen Tee	5.5
Grüner Tee »China Wu Lu«	
Jasmin Tee »Chung Hao«	
Pu Erh Tee »1st Grade«	
Weißer Tee »China Pai Mu Tan«	
Kräuter- & Gewürztee	5.5
Frischer Ingwer	
Frische Minze	

BUBBLES

0.1

0.75

Crémant de Limoux Terre de Villelongue · Domaine Rosier

– FR ^{AOP}

Blanc · chardonnay, chenin blanc & mauzac	10.9	69
Rosé · chardonnay, chenin blanc & pinot noir	10.9	69

Poiré · Ferme de Grimaux

	47
--	----

– FR · duft nach saftiger birne & marzipan | fruchtvoll, lecker, frisch

Cidre Brut · Schnitz & Butzen

	59
--	----

– DE · méthode ancestrale | handlese | flaschengärung

WINE BY THE GLASS

0.1

0.2

0.75

WHITE

2023 Sauvignon Blanc · Kesselring	5.0	9.5	36
– DE, PFALZ ^{QW} · saftig-frische frucht ganz klassisch sauvignon aromen von maracuja charmant & süffig			

2023 Silvaner trocken · Wg. Michael Fröhlich	5.9	11.5	38
– DE, FRANKEN ^{VDP.FORTSWEIN} · grüner apfel & stachelbeere frische, angenehme säure			

2023 Grauburgunder · vondermark* Walter	6.8	13.0	42
– DE, BADEN ^{QBA} · gelbe, exotisch frucht schmelzig würzig & harmonisch			

2022 Riesling »Grauschiefer« · Schmitges	6.5	12.5	41
– DE, MOSEL ^{VDP.GUTSWEIN} · steillage elegant mineralisch pfirsich & zitrus			

2021 Corbières Blanc · Domaine Des 2 Cles	12.0	22.5	76
– FR, LANGUEDOC ^{AOP} · macabeo, rolle, grenache blanc barrique birne & weiße blüten-aromatik kraftvoll · ^{BO}			

ROSÉ

2023 Sud-Sud Rosé · Gens et Pierres	5.9	11.5	38
– FR, LANGUEDOC ^{AOP} · cinsault, grenache noir & nielluccio character & terroir in der nase himbeerig, blumig & leicht sahnig frische, lebendige johannisbeer-noten mundfüllend & komplex · ^{BO}			

RED

2022 Merlot · vondermark* Walter	6.8	13.0	42
– DE, BADEN ^{QW} · samtig & rund satte frucht feine würze im holzfass ausgebaut			

2023 Salice Salentino »Salore« · Cantine de Falco	7.0	13.5	43
– IT, APULIEN ^{DOP} · negroamaro reife kirschen kraftvoll & würzig warm & schmeichelnd			

2020 Les Vieilles Vignes · Famille Gras	7.5	14.0	47
– FR, RHÔNE ^{AOP} · côtes du rhône cassis, kirsch, pfeffer & garrigue samtig, weich & mittelkräftig mit noten von dunklen Früchten			

Fragen Sie Ihren Kellner:in nach der Weinkarte.

Mögliche Allergene: 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fische, 5 Erdnüsse, 7 Milch inkl. Laktose, 8 Nüsse, 8a Mandeln, 8b Haselnüsse, 8c Walnüsse, 8d Kaschunüsse, 8e Pecannüsse, 8g Pistazien, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulphite, 14 Weichtiere. mögliche Zusatzstoffe: A mit Farbstoff, B mit Konservierungsstoffen, C mit Antioxidationsmitteln, G mit Phosphat, H mit Süßungsmitteln, I koffeinhaltig, J chininhaltig, K taurinhaltig, L enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer angegeben. Wir akzeptieren alle Karten & kontaktlose Bezahlweisen.

Possible allergens: 1a wheat, 1b rye, 1c barley, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 7 milk incl. lactose, 8 nuts, 8a almonds, 8b hazelnuts, 8c walnuts, 8d cashies, 8e pecan nuts, 8g pistachios, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulfur dioxide and sulphites, 14 molluscs. possible additives: A with dye, B with preservatives, C with antioxidants, G with phosphate, H with sweeteners, I caffeinated, J quinine-containing, K taurine-containing, L contains a source of phenylalanine

All prices are quoted in euros including VAT. We accept all cards and contactless payment methods.