

THE HUTONG CLUB

MENU 1

三国演义

The Intimacy of The Three Kingdoms

Hot & Crispy Kimchi Melt Fingers

sauerteig-furikake-toast mit kimchi, gochujang-mayo, dashi-butter & reifem cheddar käse knusprig gebacken

Duck Spring Rolls

entenfleisch | spitzkohl | lauch | orange | erdnuss

Bang Bang Chicken

zartes maishendl auf gurken-pickles mit gerösteten erdnüssen, sesam & würziger bang-bang sauce

Cinnamon, Garlic & Chili Marinated Beef Salad

dünn aufgeschnittenes rindfleisch | zimt | chili | dunkle sojasauce | minze

Crispy Rice Bites w/ Smoky Ssamjang Eggplant Tatara

geräucherte aubergine, pikant gewürzt mit ssamjang, paprika, ingwer & knoblauch & serviert auf knusprigen reis-bites

...

Spinach & Cream Cheese Crystal Dumplings

[VEGETARISCH] · mit frischkäse, blattspinat & wasabi gefüllt

Shrimp Crystal Dumplings

glasig-zart | gehackte garnelen & etwas grüner speck

Beef Potstickers

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

...

Smokey Pointed Cabbage w/ Chinese Aromatics

[VEGAN] · würzig mariniertes, geräucherter spitzkohl

Chunky Wolf-Fish in Tangy Chinese Herb & Chili Broth

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

»Wagyu Beef« Mapo Tofu

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

Steamed Rice

...

Salted Caramel, Pecan & Dark Chocolate Brownie

[VEGETARISCH] · schoko brownie | salz-karamell | salz-karamell eiscreme | kandierte orange | hausgemachte marshmallows

76.0 pro Person



THE HUTONG CLUB

MENU 2

水浒传

The Outlaws of the Lian Shan Moor

K-Pop Beef Tartare

rindstatar »korean style« mit dashi, gochujang, eigelb & gehobeltem pecorino auf krossen seaweed-tapioka-waffeln serviert

Tangy & Spicy »Dragon Shrimps«

black tiger garnelen in knusprigem teigmantel | scharf-süß-würzige chili-mayo

Korean Green Pepper Pickles

[VEGAN] · milde grüne peperoni
mit würziger sojabohnenpaste, knoblauch & sesam

»Pulled King Oyster Mushrooms« Bang Bang

vegane variante des bang bang chicken mit gezupften
& saftig-würzig geschmorten kräuterseitlingen

...

Beetroot, Goat Cheese & Walnut Crystal Dumplings

[VEGETARISCH] · mit würzigem ziegenkäse, rote bete,
kandierte walnüssen & estragon

Shrimp Crystal Dumplings

glasig-zart | mit gehackten garnelen & ganz wenig grünem speck

Lamb »Sheng Jian Bao«

gedämpfter & gebratener hefe-bun | poltinger lammfleisch | kohlrabi | chili

...

Crunchy Cauliflower »General Zuo«

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

Kung Pao Chicken

maishendl | getrocknete chili | szechuanpfeffer | gemüse | cashews

»Yu Xiang Qiezi« Eggplant, Minced Pork & Garlic

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

Baby Pak Choi

[VEGAN] · mit veganer austersauce, knoblauch & ingwer

Steamed Rice

...

Green Tea & Lime Mousse Cake

w/ Matcha Ice Cream

dacquoise biskuit | knusprige hippe | crème chantilly

85.0 pro Person



THE HUTONG CLUB

MENU 3

小五義

The Riddle of Loyal Heroes and Righteous Gallants

Nappa Cabbage & Scallion Kimchi

unser haus kimchi - mit liebe fermentiert

Crispy Rice Bites w/ Smoky Ssamjang Eggplant Tatare

geräucherte aubergine, pikant gewürzt mit ssamjang, paprika, ingwer & knoblauch & serviert auf knusprigen reis-bites

Tangy & Spicy »Dragon Shrimps«

black tiger garnelen in knusprigem teigmantel | scharf-süß-würzige chili-mayo

Duck Spring Rolls

entenfleisch | spitzkohl | lauch | orange | erdnuss

Crispy Tuna Tartare Spring Rolls

roher thunfisch | knusprige teigrollen | ingwer | koriander | nam prik-mayo

...

Spinach & Cream Cheese Crystal Dumplings

[VEGETARISCH] · mit frischkäse, blattspinat & wasabi gefüllt

Truffled Lardo di Colonnata, Shrimp & Pork Siu Mai

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

Sichuan Zhong Dumplings

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

...

Crispy & Sticky Shredded Oyster Mushrooms

[VEGAN] · gezupfte austernpilze, knusprig gebacken mit pikanter sticky sauce & sesam geschwenkt

Grilled Singapore Octopus & Squid

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

»Hunan Style« Iberico Pork & Chili Stir Fry

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

Smokey Pointed Cabbage w/ Chinese Aromatics

[VEGAN] · würzig mariniertes & geräucherter spitzkohl

Steamed Rice

...

Salted Caramel, Pecan & Dark Chocolate Brownie

[VEGETARISCH] · schoko brownie | salz-karamell | salz-karamell eiscreme | kandierte orange | hausgemachte marshmallows

94.0 pro Person



THE HUTONG CLUB
MENU 4

文心雕龍

The Poetic Mind and The Carving of The Chinese Zodiacs

Creamy Diced Bluefin Tuna & Keta Caviar on Crispy Rice

gehackter, fetter bluefin tuna in cremig-pikanter marinade,
serviert auf krusprigen reis-bites

Cinnamon, Garlic & Chili Marinated Beef Salad

dünn aufgeschnittenes rindfleisch | zimt | chili | dunkle sojasauce | minze

Raw Hiramasa w/ Fragrant, Tangy Aromatics

sashimi von der gelbschwanz makrele | hocharomatische marinade

Tangy & Spicy »Dragon Shrimps«

black tiger garnelen in knusprigem teigmantel | scharf-süß-würzige chili-mayo

Korean Green Pepper Pickles

[VEGAN] · milde grüne peperoni mit würziger sojabohnenpaste, knoblauch & sesam

...

Truffled Mushroom & Melted Cheese Har Gao

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

Lobster, Saffron & Butter Crystal Dumplings

transluzente, feine safran-taschen mit hummerfleisch, spitzkohl & butter

Spicy Pork & Kimchi Dumplings

gefüllt mit schweinebauch & kimchi | gekocht, angebraten
& mit süßer soja-sauce glasiert

...

»Char Siu« Iberico

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

Red Mullet Fillet »Chongqing Style«

rauchig-aromatisch -scharf | knuspriges meerbarbenfilet | geröstete, getrocknete
kashmiri- und kirsch chili | kräuter | sichuan hollandaise dipping

»Yu Xiang Qiezi« Eggplant, Minced Pork & Garlic

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

Wok Seared Wild Broccoli

[VEGAN] · wilder broccoli, mit knoblauch, ingwer, schwarzen bohnen & veganer austernsauce
im heißen wok kurz resch angebraten & mit almond-chili crisp serviert

Steamed Rice

...

The Hutong Club »Petits Fours«

[VEGETARISCH] · lychee & passionfruit |
coffee-toffee & valrhona dark chocolate | strawberry shrub & cherry blossom |
matcha & pistacchio dacquoise | korean milk cake

99.0 pro Person



THE HUTONG CLUB

MENU 5

红楼梦

The Dream of the Vermillion Red Chamber & The Twelve Timeless Beauties of Jinling

Creamy Diced Bluefin Tuna & Keta Caviar on Crispy Rice

gehackter, fetter bluefin tuna in cremig-pikanter marinade,
serviert auf krusprigen reis-bites

»Rolled Up« Truffled Wagyu Beef Carpaccio

zartes wagyu beef | kale & kräuter | trüffel | spicy whipped tofu | wan tan crisp

Sesame & Prawn Toast

saftige, gehackte garnelen | knusprige toastschale | sesam
koriander-mayo

Crispy 1000 Layer Puffs

gefüllt mit gerösteten pilzen, trüffel & trüffelkäse

Crunchy Kohlrabi w/ Toasted Seaweed

rohkost, dünn geschnitten & mariniert mit sojasauce, sesamöl & reisessig

...

Lobster, Saffron & Butter Crystal Dumplings

transluzente teigtaschen | hummerfleisch | spitzkohl | safran | butter

Beef Potstickers

gedämpfte und gebratene teigtaschen | rindfleisch | ingwer | spitzkohl

Spicy Pork & Kimchi Dumplings

gefüllt mit schweinebauch & kimchi | gekocht, angebraten
und mit süßer sojasauce glasiert

...

Crisp, Sticky & Fragrant Black Cod Bites

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

Tender Deboned Prime U.S. Beef Ribs

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

Crispy & Sticky Shredded Oyster Mushrooms

[VEGAN] · gezupfte austernpilze, kross gebacken und mit pikanter
sticky sauce, chives & sesam geschwenkt

Wok Seared Wild Broccoli

[VEGAN] · wilder broccoli, mit knoblauch, ingwer, schwarzen bohnen & veganer austernsauce
im heißen wok kurz resch angebraten & mit almond-chili crisp serviert

Steamed Rice

...

The Hutong Club »Petits Fours«

[VEGETARISCH] · lychee & passionfruit |
coffee-toffee & valrhona dark chocolate | strawberry shrub & cherry blossom |
matcha & pistachio dacquoise | korean milk cake

125.0 pro Person



THE HUTONG CLUB
MENU 6 • CHINESE BBQ CELEBRATION

麟經魯

241-Year Spring & Autumn Annals of the Vassal State Lü

»Rolled Up« Truffled Wagyu Beef Carpaccio

zartes wagyu beef | kale & kräuter | trüffel | spicy whipped tofu | wan tan crisp

Succulent Lobster Roll

saftiges hummerfleisch mit geschmolzener butter, chinese chives & geräucherter paprika-creme in getoastetem sepia-seetang brioche

Crispy 1000 Layer Puffs

gefüllt mit gerösteten pilzen, trüffel & trüffelkäse

Crunchy Kohlrabi w/ Toasted Seaweed

[VEGAN] · rohkost, dünn geschnitten & mariniert mit sojasauce, sesamöl & reissig

Scallop, Blue Crab & Chinese Sausage Rice Roll

mit tarowurzel & würziger xo-sauce

...

Beef Potstickers

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

Black Cod & Chinese Chives Dumplings

gefüllt mit bestem kohlenfisch, dashi-butter & lachs-kaviar

...

Crisp, Sticky & Fragrant Black Cod Bites

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

Dry Aged Cantonese Crispy Roasted Duck

artgerechte haltung, allerbeste qualität | 10-12 tage gereift | serviert family-style

D-S-P Cumin & Cinnamon Lamb Ribs

»deboned-smoked-pressed« & finally grilled »to order« | zart geräucherte lammrippchen | gewürzt mit zimtblüte, kreuzkümmel & ingwer | serviert mit pickles, gurken & frischen aromatischen kräutern

Spicy Grilled Korean Veal Ribs

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

»Yu Xiang Qiezi« Eggplant, Minced Pork & Garlic

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

Wok Seared Wild Broccoli

[VEGAN] · wilder broccoli, mit knoblauch, ingwer, schwarzen bohnen & veganer austernsauce im heißen wok kurz resch angebraten & und mit almond-chili crisp serviert

Steamed Rice

...

The Hutong Club »Petits Fours«

[VEGETARISCH] · lychee & passionfruit | coffee-toffee & valrhona dark chocolate | strawberry shrub & cherry blossom | matcha & pistachio dacquoise | korean milk cake

159.0 pro Person

