海仙楼以“步步领鲜”为目标，与大家分享最新鲜的海鲜、最优质的食材和最地道的瓯菜。希望这鲜美香醇的温州风味，一解您舌尖上的乡愁。

作为德国的老字号中餐馆，海仙楼的主打是江浙菜，在这里您还可以享用到广式点心、时令川菜和特色火锅。我们也为商务宴请与特色宴席设有豪华包间。

老板范晓东是温州人，精湛的厨艺受到了世界中国烹饪联合会的认可，一举夺得“国际中餐大师”的称号，也为海仙楼赢得了“国际中餐名店”的美誉。

愿您在这里度过美好的用餐时光，欢迎您再次光临。

如果您对某些食物过敏，请提前与我们沟通。
刷卡消费最低金额为 15 €。
请勿自带酒水饮料或食品，敬请合作。
若需自带酒水饮料，收取开瓶费如下：
饮料：2€/ 瓶，红 / 白葡萄酒：20€/ 瓶，
烈酒：30€/ 瓶

海仙楼 (カイセンロウ) は、「常に新鮮」をキーワードに、 最も新鮮、かつ最上の食材を使った郷土料理を、お客様 に楽しんで頂く事を目指しております。当店のまろやかで 美味しい温州料理で、皆様の郷愁を癒して頂ければ幸 いです。

ドイツの老舗中華料理店である海仙楼では、メイン料 理である浙江料理を始め、その他にも広東点心、旬の四 川料理や火鍋を楽しんで頂けます。また、ビジネスディナ ーや様々な宴会にご利用いただける豪華な個室も設け ております。

店主の範暁東 (ハンショウトウ) は温州の出身であり、 その抜きんでた料理の腕で、海仙楼は中国料理連合会 に「国際中華料理名店」の称号を授与されました。 当店で楽しい時間を過ごして頂ければ幸いです。 皆様のご来店を心よりお待ち申し上げております。

食物のアレルギーがある方は、あらかじめご連絡ください。
カード払いの場合、消費金額は最低１５ユーロとさせていただきます。

凉菜 / 冷菜

B1 5,80
温州熏鸭 温州風味アヒルの燻製

B2 6,80
鸡爪皮（去骨） モミジ（鶏の足）

B8 6,80
温州鱼饼
温州風味のかまぼこ

B7 7,80
凉拌海蜇
くらげの冷菜

B3 6,80
五香牛肉
牛の干し肉（五香風味）

B4 5,80
皮蛋豆腐 ピータン豆腐

B10 6,80
温州鱼丸
温州風味の魚のすり身団子

B14 22,80
江蟹生
温州名産　蟹の和え物

B12 5,50
美味海草
海藻サラダ

B13 4,80
盐水毛豆
枝豆

B6 4,80
甜酸萝卜
大根の甘酢漬け

B9 5,80
凉拌莲藕
れんこんの冷菜

B17 6,50
温州酱油肉（腊肉）
豚肉の醤油漬け

B20 6,50
口水鸡 鶏のピリ辛煮

B16 6,50
夫妻肺片 夫妻肺片（牛内臓の辛煮）

B15 4,80
豆腐丝拌香菜
香菜サラダ（細切り豆腐）

B11 4,80
淡皮拌香菜
香菜サラダ（干し海老）

B19 5,80
香辣肚丝
豚の胃袋の辣油漬け

B18 8,80
鸭舌
アヒルの舌

B22 3,80
凉拌黄瓜
キュウリの和え物

B26 5,50
老醋木耳
黒酢漬けキクラゲ

B21 4,80
猪耳拌芹菜
ミミガーとセルリの和え物

B25 5,80
老醋花生
黒酢漬け落花生

点心 / 天心

C23 3,60
鲜肉小笼包
ショーロンポー（小籠包）3 個

C42 3,80
鲜肉生煎包
焼き小籠包　3 個

C29 4,20
笋尖鲜虾饺
海老の蒸し餃子　4 個

C24 6,80
温州锅贴（鲜肉韭菜）
焼き餃子（豚肉ニラ）8 個

C22 6,00
素菜锅贴
野菜鍋貼（野菜鉄板焼き餃子）8 個

C32 3,90
蟹黄烧卖
シュウマイ（焼売）4 個

C25 3,80
豆豉凤爪
トウチ（中国浜納豆）風味モツジ（鶏の足）

C26 4,80
麻心炸汤圆
黒胡麻入りの揚げ団子　4 個

C27 3,90
脂油糕
揚げもち　3 個

C28 3,80
蚝油鲜竹卷
湯葉巻き（豚肉・海老）

C30 4,40
炸水饺（虾馅）
揚げ海老餃子　4 個
11 5,00
炸云吞（猪肉馅）
揚げワンタン　5 個

C31 4,20
香菜目鱼饼
イカ入り餅菓子　3 個

C34 3,90
豆豉牛百叶
葱と生姜入りのセンマイ蒸し

C35 4,20
威化纸包虾
海老の紙包み揚げ　3 個

9 3,50
脆炸春卷
春巻（大１個）

9a 3,50
素菜小春卷
野菜入り小春巻（６個入り）

C36 6,50
金牌蒜香骨
スペアリブのガーリック風味揚げ

C37 3,90
腊味萝卜糕
大根入り餅菓子　3 個

C41 3,60
紫菜虾卷
海老と海苔巻き揚げ　3 個

C38 3,80
蚝汁叉烧包
シャーシュー饅頭　2 個

C39 3,80
奶黄包
カスタードクリームまん　2 個

C44 3,90
炼乳南瓜饼
中華風パンキンパイ　3 個

C40 4,50
糯米鸡
鶏肉入り中華おこわ　2 個

F94 58,00
北京烤鸭（提前半天预定）
北京ダック（予約制、半日前まで予約可能）

C46 4,20
鲜虾肠粉 海老チャンフン

C47 3,90
牛肉肠粉 牛肉チャンフン
C48 3,80
葱花肠粉 刻みねぎチャンフン
C49 3,80
叉烧肠粉 焼き豚チャンフン

C50 4,00
炸俩肠粉 揚げパンチャンフン

热菜 / 炒め物

F23 12,80
糖醋排骨
スペアリブ甘酢がけ

F24 12,80
金牌蒜香骨
スペアリブの香り揚げ

F25 12,80
尖椒炒牛肚
牛の胃炒め

F26 13,80
铁板芋头
里芋の炒め物

F24b 12,80
糖醋里脊
酢豚

F28 12,80
麻婆豆腐
麻婆豆腐

F29 13,80
咸蛋黄虾仁焗豆腐
塩漬卵黄と海老の豆腐煮込み

F11 12,80
温州王朝肉丸（8 个）
温州風肉団子　8 個
风靡温州民间的王朝纯手工肉丸，采用高品质新鲜猪肉、合理的肥瘦搭配、纯手工敲打而成。自制的独家调料配方使肉丸不柴不腻，美味可口、唇齿留香。

F95 15,80
小炒猪蹄（去骨）
豚足肉炒め（骨なし）
F12 15,80
干煸香辣猪蹄（去骨）
辣うま豚足（骨なし）
F13 12,80
黄豆炖猪蹄
大豆と豚足の煮込み料理

F96 14,80
海仙楼小炒牛肉
海仙楼パクチー入り牛肉炒め
F22 14,80
海仙楼小炒牛百叶
海仙楼トライプ炒め（麻辣味）
F34 12,80
姜葱爆牛肉
牛肉の葱生姜炒め

39 13,80
青椒牛肉丝
ピーマン牛肉炒め
38 13,80
银芽韭菜牛肉丝
ニラもやしの牛肉炒め
40 18,80
红烧嫩牛肉
牛肉 やわらか 煮込み

F37 13,80
笋干扣肉
干し竹の子と豚肉の醤油煮込み

F38 4,80/ 块
东坡肉
角煮

F37a 12,80
回锅肉
ホイコーロー（豚肉の四川風味炒め）

50 20,80
广东烤鸭
広東焼きダック

F46 13,80
歌乐山辣子鸡
歌楽山風味　鶏唐揚げの唐辛子炒め
28 10,80
酥脆鸡翅（4 个）
サクサク揚げ手羽先（4 つ）
30 11,80
酥脆炸鸡柳
サクサク鶏唐揚げ

F27 12,80
家常豆腐
五目豆腐炒め物
F30 13,80
豆腐干炒韭菜
押し豆腐とニラの炒め

F41 13,80
荷兰豆木耳炒山药
山芋と木耳とサヤエンドウの炒め物

F36 12,80
鱼香茄子
麻婆茄子
F39 13,80
酱油肉炒荷兰豆
豚肉とサヤエンドウの炒め物

F43 16,80
西芹腰果炒三鲜
セロリ、ナッツ入り海鮮炒め
F42 11,80
西芹腰果
セロリとイカの炒め物

F51 14,80
青豆虾仁
海老とグリーンピースの炒め物

F52 18,80
干烧虾球
海老のチリソース（皮なし）

F20 11,80
韭菜炒蛋
卵ニラ炒め

F45 10,80
西红柿炒蛋
トマト入り卵焼き

F48 12,80
冬笋炒雪菜
雪菜（小松菜）と竹の子の炒め物

F31 肥肠炒猪红 14,80
もつと猪血のいため

F32 干煸肥肠 14,80
豚モツの唐辛子炒め

F33 肥肠炒韭菜 13,80
ニラとモツ炒め

F40 荷兰豆炒鲜贝 28,80
ホタテのサヤエンドウの炒め物

F44 咸鱼烧肉 20,80
干し魚と豚肉の煮付け

海鮮 / 海鮮類

F58 8,80 / 個
扇贝（2 只起）
ホタテ（ご注文は２個から）

F56 27,80 / 個
法国蟹（姜葱炒 / 干蒸 / 椒盐）
フランス産蟹（葱生姜炒め / 蒸し / 塩焼き）

F62 28,80
香辣蟹
蟹の唐辛子煮

F54 2,90 / 個
法国生蚝（2 只起）
フランス産の生牡蠣（ご注文は２個から）

F57 45,00
龙虾（500-600 g, 姜葱炒 / 蒜蓉蒸 / 咸蛋黄焗）
ロブスター（500~600 g，葱生姜炒め / ガーリック蒸し / 塩付けキミ和え）

F61 17,80
鲈鱼（500-600 g, 清蒸 / 干煎）
スズキの姿蒸し（500~600 g）
F61a 18,80
红烧鲈鱼（500-600 g）
スズキの照り焼き（500~600 g）

F68 28,80
蒜蓉蒸大虾
海老のガーリック蒸し

F64 28,80
豆腐江蟹
蟹豆腐入りの中華風グラタン
F65 28,80
姜葱炒青蟹
蟹と葱の生姜炒め

F63 58,00
多宝鱼（1-1.2 kg）
イシピラメのソテー

F67 28,80
椒盐大虾 海老の塩焼き
F69 16,80
油爆虾（中） 海老炒め
F69a 17,80
茄汁虾（中） 海老トマトマヨ炒め

F59 香煎银鳕鱼 28,80
鱈のうま焼き
F60 清蒸银鳕鱼 28,80
鱈の姿蒸し
F71 红烧海参 52,00
ナマコの照り焼き
F72 红烧鱼皮 52,00
鮫の皮の照り焼き

煲仔 / 石鍋焼きシリーズ

F15 15,80
牛腩煲
牛腩煲牛テンダーロイン石鍋焼き
F16 15,80
羊肉煲
羊肉の石鍋焼き

F17 16,80
墨鱼五花肉粉丝煲
イカ、豚バラと春雨の土鍋料理
F19 11,80
肉末粉丝煲
春雨と豚肉煮ンみ
F14 11,80
包心菜煲
キャベツ煮ンみ
F18 15,80
海鲜豆腐煲
海鮮と豆腐煮ンみ

铁板 / 鉄板焼き

51 14,80
铁板豆豉牛肉
トウチ風味牛肉の鉄板焼き
54 18,80
铁板三鲜
三鮮鉄板焼き

水煮 / 煮込み

F73	水煮鱼片	白身魚と唐辛子煮込み	16,80
F75	水煮牛肉	牛肉の辛口煮込み	18,80
F83	酸菜鱼片	酸菜（白菜漬けもの）と魚のすり身煮込み	16,80
F83a	酸菜肥肠	酸菜モツ煮込み	16,80
F84	毛血旺	辛口鴨血煮込み	19,80

干锅 / 辛口鍋煮込みシリーズ

F86	干锅肥肠	モツ炒め	18,80
F85	干锅虾（中）	海老（中）	18,80
F87	干锅鸡翅	手羽先揚げ	14,80
F88	干锅五花肉	豚バラ肉炒め	14,80
F89	干锅香辣豆腐	豆腐と豚バラ	14,80
F82	干锅香辣花菜	辣うまカリフラワー	11,80
F90	干锅香辣牛腩	辣うま牛バラ	15,80
F91	干锅香辣羊肉	辣うまラム肉	15,80

蔬菜类 / 野菜

F77 12,80
蒜蓉空心菜
空芯菜のガーリックソテー

F78 11,80
蒜蓉芥兰
菜の花としめじのガーリック炒め

F74	姜丝炒菠菜	ジンジャーほうれん草	10,80
F76	冬菇小白菜	えのき茸と青梗菜と炒め物	11,80
F79	蒜蓉茼蒿	ガーリック春菊	11,80
F81	青椒土豆丝	ジャガイモとピーマンの千切り炒め	9,80
F82	炝炒包心菜	キャベツ炒め（ピリ辛）	10,80

汤羹 / スープ

小 / 中 / 大

F1 4,80 / 12,80 / 21,80
温州鱼丸汤
温州魚すり身スープ

中 / 大

F2 12,80 / 21,80
三丝敲鱼汤
野菜と魚のすり身入り団子スープ

F3
五彩敲虾汤
海老すり身入り団子スープ

			小	中	大
1	酸辣汤	サンラースープ（北京）	3,50		
4	云吞汤	温州風雲呑	4,50		
5	鱼翅汤	フカヒレスープ	11,80		
6	鲜虾水饺汤	海老餃子のスープ	5,20	10,20	19,80
7	龙皇海鲜羹	海鮮スープ	4,80	12,80	21,80
F4	排骨芋头汤	スペアリブと芋のスープ		12,80	21,80
F6	青菜豆腐汤	野菜と豆腐のスープ		11,80	19,80
F7	紫菜虾皮馄饨汤	磯海苔エビ味雲呑		12,80	21,80

汤面 / 米粉 / 麺類 / フォー

E50 10,80
云吞汤面
ワンタン麺

E57 12,80
猪脏粉干
豚内臓フォー

E41	鱼丸汤面	魚のすり身団子ラーメン	10,80
E42	牛腩汤面	牛肉ラーメン	10,80
E48	杂锦汤面	五目ラーメン	10,80
E52	叉烧汤面	焼き豚ラーメン	11,80
E55	海鲜汤面	海鮮タンメン	12,80

炒饭 / 面 / 米粉 / 炒飯 / 麺類 / ビーフン

123 12,80
叉烧虾仁炒米粉
海老チャーシュービーフン

E46 11,80
温州炒米粉
温州ビーフン

18

E43 10,80
温州拌面 温州特製　黒酢和え麺

E49 12,80
酱油肉炒年糕
豚肉と中国白玉の炒め物

15	牛肉炒饭 / 面	牛肉炒飯 / 焼きラーメン	10,80
17	大虾炒饭 / 面	海老炒飯 / 焼きラーメン	14,80
18	扬州炒饭 / 面	揚州炒飯 / 焼きラーメン	10,80
19	海鲜炒饭 / 面	海鮮炒飯 / 焼きラーメン	12,80
20	杂锦炒饭 / 面	五目炒飯 / 焼きラーメン	11,80

甜点 / デザート

N1	炸香蕉	揚げバナナ	3,50
N6	杏仁露	杏仁豆腐	3,50
N8	冰淇淋	アイスクリーム	4,50
N9	炸冰淇淋	揚げアイス	3,90
N10	桂花酒酿圆子	モクセイ酒漬け団子	4,80
C26	麻心炸汤圆	黒胡麻入りの揚げ団子　４個	4,80

N6

火锅 / 中国式のお鍋（火鍋）

秘制锅底 / スープ種類

A60	清汤锅	ノーマルスープ（白）	3,90
A61	麻辣锅	激辛スープ（赤）	3,90
A62	鸳鸯锅	欲張り２種類スープ（白赤半々）	3,90

调料 / 薬味

每加一份 0,70€ / 追加（１人前ごと）0,70€

1 蒜泥香油
ガーリックのみじん切り、ごま油和えソース

2 秘制麻酱
ごま油入りピーナッツバタースース

3 香菜葱花
パクチー葱和え

海鲜 / 海鮮類

A5	墨鱼片	イカ	3,90
A6	墨鱼丸	イカ団子	3,90
A7	敲鱼	魚のすり身	3,90
A8	敲虾	海老のすり身	3,90
A9	鱼丸	魚の団子	3,90
A10	虾仁	むきえび	5,90
A11	虾	ゆうとうえび	4,90
A13	鲜贝	ホタテ	13,80
A14	江蟹	渡りかに	16,80
A15	鱼片	魚の切り身	4,50

面 / 粉 / 豆制品 / 麺類 / フォー / 豆腐類

A29	百叶结	ゆば	3,50
A30	豆腐	豆腐	2,50
A30a	冻豆腐	氷豆腐	2,50
A30b	日本豆腐	日本豆腐	3,90
A31	粉丝	春雨	2,50
A31a	宽粉	フォー	2,90
A32	年糕	おもち	2,90
A33	油条	揚げパン	2,90
A34	油豆腐	揚げ豆腐	2,80
A35	芋头	里芋	2,90
A37	鲜肉饺子	豚肉餃子	3,90
A38	鲜虾水饺	海老餃子	3,90
A39	拉面	ラーメン	3,90

肉类 / 肉類

A19	午餐肉	ランチョンミート	3,90
A20	五花肉	豚バラ肉	3,90
A21	牛肉	牛肉	4,90
A22	牛筋丸	牛すじ団子	4,90
A23	牛百叶	センマイ	3,90
A24	羊肉	羊肉	4,90
A25	鸡肉	鶏肉	3,90
A26	猪皮泡	豚皮油揚げ	3,90
A27	肥肠	モツ	4,90
A28	猪血	猪血	4,90

蔬菜 / 野菜

A40	小白菜	中国小松菜	2,90
A41	大白菜	白菜	2,90
A42	黑木耳	パクチー	2,90
A43	香菜	パクチー	2,90
A44	菠菜	ほうれん草	3,50
A45	茼蒿	春菊	3,50
A46	香菇	しいたけ	3,50
A47	金针菇	えのき茸	2,90
A48	黄豆芽	豆もやし	2,90
A49	土豆片	ジャガイモ	2,90
A50	西兰花	ブロッコリー	2,90
A51	生菜	レタス	2,90
A52	蘑菇	キノコ	2,90
A53	卷心菜	キャベツ	2,90
A54	白萝卜	大根	2,90
A56	山药片	山芋	3,90
A57	地瓜	サツマイモ	2,90
A58	莲藕	れんこん	2,90
A59	海带结	昆布	2,90

饮料 / 飲料

酒类 / アルコール

301	啤酒	Pils	0,3 L	2,50
307	啤酒	Pils 大	0,4 L	3,30
304	老啤	Alt	0,3 L	2,50
308	老啤	Alt 大	0,4 L	3,30
306	麒麟啤酒	麒麟麦酒	0,3 L	3,20
309	青岛啤酒	青島ビール	0,33 L	3,20
310	麦花啤酒	小麦のビール	0,5 L	3,90
339	日本清酒	日本酒	0,1 L	5,80
356	久保田清酒	久保田 千寿	0,72 L	42,00
339a	绍兴酒	紹興酒	0,1 L	4,80
363	绍兴酒	紹興酒	0,75 L	21,80
364	十年绍兴酒	１０年醸造紹興酒	1 L	38,80

软饮 / ソフトドリンク

313	可口可乐	コカコーラ	0,3 L	2,40
314	芬达	ファンタ	0,3 L	2,40
315	雪碧	スプライト	0,3 L	2,40
328a	Eis Tee	Eis Tee	0,3 L	2,60
317	Apferschorle	Apferschorle	0,3 L	2,60
318	Bitter Lemon	Bitter Lemon	0,2 L	2,50
319	Tonic Water	Tonic Water	0,2 L	2,50
320	Ginger Ale	Ginger Ale	0,2 L	2,50
321	苏打水	ソーダ	0,25 L	2,30
322	矿泉水	ミネラルウォーター	0.25 L	2,30
323	苏打水	ソーダ	0,75 L	6,00
324	矿泉水	ミネラルウォーター	0,75 L	6,00
327	椰奶	ココナッツミルク	0,2 L	3,80
328	豆奶	豆乳	0,2 L	2,60
353	王老吉	王老吉	0,3 L	3,00

果汁 / ジュース

325	苹果汁	アップルジュース	0,2 L	2,50
326	橙汁	オレンジジュース	0,2 L	2,50
329	番石榴汁	グァバジュース	0,25 L	2,60
345	荔枝汁	ライチジュース	0,25 L	2,80
335	新鲜橙汁	絞りオレンジジュース	0,2 L	3,80

暖饮 / ホット飲み物

330	浓缩咖啡	エスプレッソ	2,20
331	卡布奇诺	カプチーノ	2,50
332	咖啡	コーヒー	2,20
334	绿茶	緑茶	2,50
403	茉莉花茶	ジャスミンティー	2,50
404	菊花茶	菊茶	2,50
337	蜂蜜姜茶	蜂蜜入り生姜茶	2,80
336	柚子茶	グレープフルーツティー	3,80

Weissweine

W1
Chardonnay - Domaine la Croix Belle, trocken, Frankreich
Brillante, goldgelbe Farbe Frisch und intensiv in der Nase mit Noten von Zitrusfrüchten und Nüssen. Langer und finessen-reicher Abgang. IGP Côtes de Thongue, Familie Boyer

Glas 0,2 L 5,50 Fl. 0,75 L 20,60

W2
Riesling Classic feinherb, Deutschland
Ein klarer und typischer Riesling mit viel Frucht, einer harmonischen Restsüsse und dem richtigen Maß an Säure Winzergenossenschaft Wachtenburg, Pfalz (unter den 100 besten deutschen Erzeugern lt. DLG)

Glas 0,2 L 5,30 Fl. 0,75 L 19,80

W3
Grauer Burgunder Espenhof trocken, Deutschland
Komplexes Bukett von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig und Kräutern. Kräftiger, dabei sehr eleganter Wein mit feiner Würze Weingut Espenhof, Rheinhessen

Fl. 0,75 L 22,80

W4
Riesling “Sonnentropfen” Dürkheim trocken, Bio, VDP.Ortswein
Frischem Moussieren und viel mineralischer Konzentration. Die Säure ist spürbar wirkt aber nicht dominant. Am Gaumen bleiben Quitte und Zitrus mit einer erfrierend Erickelnder Säure. Weingut Karl Schaefer. VDP-Mitglied.

Fl. 0,75 L 24,80

W5
Lugana DOC „Limne“, Italien
Saftiger, frischer Weisswein vom Gardasee mit Charakter. Knackige Aromen von grünen Äpfeln und Blüten. Erfrischend, finessenreich, dabei durchaus von kräftiger Statur, Tenuta Roveglia

Fl. 0,75 L 28,80

W6
Riesling Bürgergarten trocken VDP.Erste Lage, Bio
Mineralisch, tiefgründig und Fruchtbetont. Dieser famose Weißwein von über 40 Jahre alten Rebstöcken der VDP.Erste Lage vom Bürgergarten be-geistert mit intensiven Aromen von reifem, gelben Steinobst und lässt die Herzen aller Riesling-Fans garantiert höher schlagen. Weingut Müller-Catoir

Fl. 0,75 L 38,80

W7
Condesa Eylo Rueda Verdejo trocken, Spanien
Condesa Eylo ein Weißwein mit Charakter, großzügig im Gesch-mack, voll von grünen Äpfeln und einem angenehmen nussigen Akzent.

Fl. 0,75 L 20,80

Roséwein

W8
Domaine la Croix Belle Rosé - Caringole, Frankreich
Helle rosa Farbe mit lila Reflexen. Intensive Nase mit Aromen von Rosen und süssen Bonbons. Leicht, frisch und feinwürzig im Geschmack IGP Côtes de Thongue, Familie Boyer

Glas 0,2 L 5,30 Fl. 0,75 L 19,80

Rotweine

W11
Vina Paceta, Rioja crianza DOC, trocken
Granatrot. Im Bukett finden sich Noten von roten Früchten, unterzogen mit balsamischen Noten und milden Gewürznoten. Rund und angenehm am Gaumen.

Glas 0,2 L	Fl. 0,75 L
5,60	20,80

W12
Côtes du Rhône A.C. - Perrin Reserve Frankreich
Sicherlich einer der besten Côtes du Rhône überhaupt. Im Bouquet findet man Gewürze, rote Früchte und Karamell. Der Wein ist im Mund kraftvoll, mit weicher Fülle und guter Länge. Familie Perrin

Fl. 0,75 L
25,80

W13
Merlot Cono Sur, Chile Reserva Especial
Saftig, gehaltvoll, ausgewogen mit weichen Tanninen und großer Länge. Ausbau im Barrique, aus dem besten Lesegut des Weinguts

Fl. 0,75 L
28,80

W14
Chianti Classico DOCD, Italien Castello d'Albola
Harmonisch, trocken, gute Struktur und samtige Stoffigkeit. 12 Monate Ausbau in slawonischer Eiche. Rebsorten : 95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo

Fl. 0,75 L
31,80

W15
Château Villa Bel Air, Graves A.C., Frankreich
50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % C. Franc. Sehr strukturiert, hochwertig, aus dem Graves-Gebiet. Rote Früchte, Vanille, Holz, Tannine - ein perfektes Zusammenspiel.

Fl. 0,75 L
38,80

W16
Château Puy Blanquet, Frankreich
St. Emilion Grand Cru A.C. Mise en bouteille au château. Granatrot, in der Nase Waldfrüchte, Sauerkirschen und Süssholz. Am Gaumen wunderbar konzentriert, mit mittlerem Körper und reifen Tanninen.

Fl. 0,75 L
48,80

Prosecco

W17
Prosecco Scavi & Ray Frizzante

Glas 0,2 L	Fl. 0,75 L
6,40	22,80

特色宴席与预定佳肴

海仙楼有承办宴席的丰富经验，不论是喜宴、生日宴、满月宴，还是公司宴请，一定让您和您的宾客尽享美味佳肴，并留下美好的回忆。

如果您需要预定宴席或特色海鲜，请提前一天告知，我们好为您准备最新鲜的食材和海鲜。

野生大虾
龙虾沙拉

鲜活帝皇蟹

海鲜刺身

新鲜鲍鱼

干鲍

鲍汁龙参
北极海参
红烧海参

松鼠鱼
野生大鲈鱼
椒盐多宝鱼
红烧鱼皮

新西兰花胶

佛跳墙
蟹肉鱼翅汤

八宝鸭
新西兰嫩羊排
温州糯米饭