



**ZHANG LALA  
BEEF NOODLES**

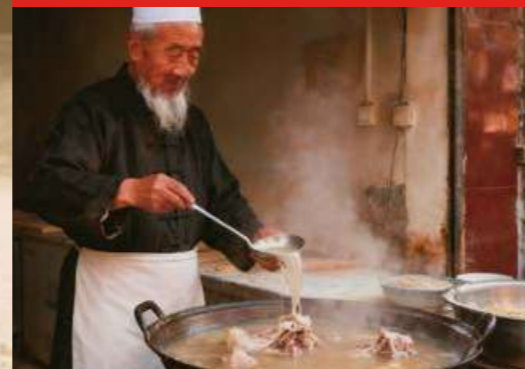
## Die Geschichte der Lanzhou Rindfleischnudelsuppe

Einjahrhunderte altes Erbe,  
eine Schale voller Handwerkskunst.

Die Lanzhou-Rindfleischnudel-  
suppe stammt aus der Qing-  
Dynastie und wurde 1915 vom  
Koch der Hui-Nationalität, Ma  
Baozi, initiiert.  
(热锅子面, Re-Guo-Zi-Mian)



Ursprünglich als "Hot Pot  
Nudeln" bekannt, entwickelten  
sie sich zu einem regionalen  
Symbol mit ihren charak-  
teristischen "Fünf Schätzen":  
klare Brühe (一清Yi-Qing)



weiße Rettichscheiben  
(二白, Er-Bai), rotes Chiliöl  
(三红, San-Hong), grüne  
Knoblauchsprosse (四绿, Si-Lü)  
und goldene handgezogene  
Nudeln (五黄, Wu-Huang).



## Authentische Lanzhou Beef Noodles

**ZHANG LALA  
BEEF NOODLES**

[www.zhanglala-beefnoodles.de](http://www.zhanglala-beefnoodles.de)

## Getränke

140	Cola	0.33 l	2,90 €
141	Cola Zero	0.33 l	2,90 €
143	Fanta	0.33 l	2,90 €
147	Wasser Sparkling	0.5 l	2,90 €
148	Wasser Still	0.5 l	2,90 €

149	Yogo Vera Strawberry	0.5 l	3,90 €
150	Yogo Vera Mango	0.5 l	3,90 €
151	Yogo Vera Melon	0.5 l	3,90 €
152	Aloe Vera	0.5 l	3,90 €
153	Jelly chew Pineapple	0.5 l	3,90 €
154	Musk Melon	0.5 l	3,90 €
155	Purple Smoothie	0.5 l	3,90 €
156	Wanglaoji Chinesisches Kräuterteegetränk	0.3 l	3,50 €
157	Sparkling Strawberry Lite	0.35 l	3,50 €
158	Sparkling Grape lite	0.35 l	3,50 €
159	ICE ADE Green Grape	0.23 l	2,90 €

160	Espresso		1,50 €
161	Kaffee Creme		2,00 €
162	Americano		2,00 €
163	Cappuccino		2,50 €
164	Latte Macchiato		2,50 €

101	Jasmin Tea	0.2 l	2,20 €
102	Ginger Tea	0.2 l	2,20 €
103	Genmai Tea Grüner Tee mit geröstetem Reis	0.2 l	2,20 €
130	Green Tea	0.2 l	2,20 €
119	Homemade Eistea	0.2 l	3,90 €
120	Homemade Limonade	0.2 l	3,90 €

### Vom Street Food zum nationalen Kulturerbe

Nach der Einführung von Chinas Reform- und Öffnungspolitik breitete sich die Lanzhou-Rindfleischnudelsuppe über Nordwestchina hinaus aus und erhielt den Titel "Chinas beste Nudeln". Seit den 2000er Jahren haben örtliche Marken traditionelle Techniken mit moderner Standardisierung kombiniert und eine globale Präsenz etabliert, welche die chinesische kulinarische Kultur verkörpert.

# ZHANG LALA BEEF NOODLES

Auf Wunsch können die Gerichte auch weniger scharf bestellt werden.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der ausgehängten Liste.



**A1 Traditionelle Lanzhou Rindfleischnudelsuppe**  
Handgezogene Nudeln in aromatischer Rinderbrühe mit Rindfleisch, Rettich, Frühlingszwiebeln und Koriander. Auf Wunsch auch scharf.  
兰州传统牛肉面 **9,50 €**



**A2 Traditionelle Lanzhou Rindfleischnudelsuppe mit viel Fleisch**  
Handgezogene Nudeln in aromatischer Rinderbrühe mit Rindfleisch, Rettich, Frühlingszwiebeln und Koriander. Auf Wunsch auch scharf.  
兰州传统牛肉面 **11,90 €**



**A3 Rindfleisch-Nudelsuppe mit Sauerkohl**  
Handgezogene Nudeln in aromatischer Rinderbrühe mit Rindfleisch und Sauerkohl.  
酸菜牛肉面 **11,90 €**



**A4 Geschmortes Rind in würziger Nudelsuppe**  
Handgezogene Nudeln in aromatischer Rinderbrühe mit geschmortem Rindfleisch.  
红烧牛肉面 **12,90 €**



**A5 Rindfleischnudeln in Tomatenbrühe**  
Handgezogene Nudeln in leichter Tomaten-Rinderbrühe mit Rindfleisch und Gemüse.  
番茄牛肉面 **11,90 €**



**A6 Lanzhou Nudeln mit Rinderragout**  
Handgezogene Nudeln mit geschmortem Rindfleischragout, Sauce, Frühlingszwiebeln und Koriander.  
牛肉臊子拌面 **11,90 €**



**A7 Lanzhou Nudeln mit Tofu**  
Handgezogene Nudeln mit gehacktem Tofu, Sauce, Frühlingszwiebeln und Koriander.  
豆腐干拌面 **11,90 €**



**A8 Biang Biang Nudeln mit Chiliöl**  
Kräftige Rindfleischnudeln mit hausgemachtem Chiliöl, zarten Fleischstücken und frischen Kräutern – aromatisch und leicht scharf.  
牛肉油泼面 **13,50 €**



**A9 Nudeln mit großen Rindfleischstücken**  
Kräftige Rindfleischnudeln mit Chiliöl, Fleisch und Kräutern – leicht scharf.  
大片牛肉拌面 **12,90 €**



**B1 Lanzhou Rindfleisch-Fladenbrot**  
Knuspriges Fladenbrot mit geschmortem Rindfleisch und würziger Sauce.  
牛肉夹馍 **6 €**



**B2 Lammspieße vom Grill**  
Saftige Lammspieße, über Holzkohle gegrillt und mit nordwestchinesischen Gewürzen verfeinert.  
钢纤羊肉串(3串) **6 €**



**B3 Rindfleischspieße vom Grill**  
Zarte Rindfleischspieße vom Grill mit aromatischen Gewürzen und leichter Rauchnote.  
牛肉串(3串) **6 €**



**A10 Chili-Seitan Biang Biang Nudeln**  
Handgezogene Nudeln mit Seitan, Chilisauce und Kräutern – vegetarisch.  
烤麸油泼面 **13,50 €**



**A11 Seitan Nudeln**  
Handgezogene Nudeln mit gebratenem Seitan in aromatischer Sauce, Gemüse und Kräutern – vegetarisch.  
烤麸拌面 **10,90 €**

## Beilagen



**C1 Kalt geschnittenes Rindfleisch nach Nordwestlicher Tradition**  
西北酱牛肉 **7,90 €**



**C2 Rindfleischsalat mit Gewürzen**  
拌牛肉 **9 €**



**C3 Gurkensalat**  
Knackige Gurken mit Knoblauch, Essig und Sesamöl – frisch, leicht und aromatisch.  
黄瓜沙拉 **3,50 €**



**C4 Mariniertes Soja-Ei**  
Halbiertes Ei, eingelegt in Sojasauce und Gewürzen – aromatisch und leicht salzig.  
卤蛋 **1,50 €**



**C5 Pikante Tofustangen**  
Gebratene Tofustangen in würziger Marinade mit Chili und Gewürzen.  
香辣腐竹 **3,50 €**



**C6 Beilagen-Quartett**  
Vier chinesische Vorspeisen: eingelegtes Gemüse und würzige Beilagen – ideal zum Teilen.  
小菜四拼 **6 €**



**C7 Mu-Err Pilzsalat**  
Mu-Err-Pilze mit Knoblauch, Chili und aromatischer Marinade – leicht scharf.  
爽口木耳 **3,50 €**



**C8 Eingelegter Rettich nach Lanzhou-Art**  
Knackiger Rettich in süß-saurer Marinade – klassisch zu Nudelsuppen.  
兰州泡菜 **3,50 €**

## Nachspeisen



**D1 Taiyaki**  
鲷鱼烧 **3 €**



**D2 Matcha Eis**  
抹茶冰淇淋 **2 €**



**D3 Mochi**  
糯米糍 **2 €**