THE MENU

SPEISEKARTE



QING TIAN

ÖFFNUNGSZEITEN

MO - SO

12 UHR - 22 UHR

TEL: 0221/ 35929901

VENLOER STRASSE 207, 50823 KÖLN
(HALTESTELLE: PIUSSTRASSE)

STARTER



F1 KALTES RINDFLEISCH

Geschmortes Rindfleisch mit verschieden spezial Gewürzen
Braised beef with various special spices **7.00€**

F2 KIMCHI *D*

Eingelegter Chinakohl in scharf, fermentiert in Fischsoße, Apfel und Ingwer
Pickled Chinese cabbage in spicy, fermented in fish sauce, apple and ginger **5.00€**



F3 MINI GURKENSALAT

Mini Gurken, eingelegt in Essig, Zucker und Knoblauch
Mini cucumbers pickled in vinegar, sugar and garlic **5.50€**

F4 LOTUSWURZEL *F, N*



Eingelegte Lotuswurzel in Chilliöl
Pickled lotus root in chili oil **5.50€**

F5 MIX PLATTE

Mix Platte aus F1. F2. und F3 - Vegan Mix F3, F4 und F9
Mix plate of F1, F2, and F3 - Vegan mix plate of F3, F4 und F9 **7.00€**

F6 FRITTIERTE TOFUCHIPS *F, N*



Frittierte Tofu, Hausgemachter Sesamsoße, Chiliöl, Sesamstücken und Lauch
Fried tofu homemade sesamesosse, with chili oil, sesame and leek **6.50€**

F7 FRITTIERTES GEMÜSE

Frittierte Gemüse, Brokkoli, Karotten, Paprika und Zwiebeln
Fried vegetables, broccoli, carrots, peppers and onions **6.00€**



F8 FRITTIERTE HÄHNCHEN

Frittierte Hähnchen dazu eine Süßsauer sauce
Fried Chicken with sweet and sour sauce **7.00€**

F9 SEETANG

Hausgemachter Seetang mit Essig, Knoblauch und Chillistücken
Homemade seaweed with vinegar, garlic and chili flakes **5.00€**



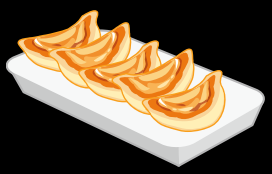
F10 FRITTIERTE FRÜHLINGSROLLE - 6 STK.

Frittierte Frühlingsrolle Vegan 6 stk.
Fried Springroll Vegan 6 pcs. **4.50€**

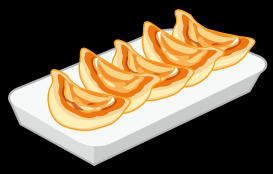


F11 BROKKOLIE STIEL

Eingelegter Brokkolie Stiel in unserer Hausge. milden Essig Soße nach Qing Tian Art
Marinated Broccoli Stems, Mild Vinegar Dressing, Qing Tian Style **3.50€**



TRADITIONAL CHINESE DUMPLINGS



D1 JIAOZI MIT RIND - 6 STK. *A, F* **7.00€**

Gebratene Teigtaschen, eingefärbt mit Rotkohl, gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Karotten
Fried dumplings, colored with red cabbage, filled with beef, onions and carrots

D2 JIAOZI MIT HUHN - 6 STK. *A, F* **7.00€**

Gebratene Teigtaschen, eingefärbt mit Karotten, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Mais und Karotten
Fried dumplings, colored with carrots, filled with chicken, corn and carrots

D3 JIAOZI VEGAN - 6 STK. *A, F* **6.50€**

Gebratene Teigtaschen, eingefärbt mit Spinat, gefüllt mit Morschen, Kohl, Mais, Lauchzwiebeln, Glasnudeln und Karotten
Fried dumplings, colored with spinach, filled with morschen, cabbage, corn, spring onions, glass noodles and carrots





E1 WAN TAN MIT HUHN - 6 STK. *A, F, N* **7.00€**

Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Mais und Karotten. In einen leichten Soja - schwarz Essig Sauce. Dekoriert mit frischen Chili, Chiliöl, Sesam , Knoblauchöl, Koriander und Lauch
Cooked dumplings filled with chicken, corn, and carrots. In a light soy-black vinegar sauce. Garnished with fresh chili, chili oil, sesame, garlic oil, coriander, and leek.

E2 WAN TAN MIT GARNELEN - 6 STK. *A, B, F, N* **9.00€**

Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Karotten. In einen leichten Soja - schwarz Essig Sauce. Dekoriert mit frischen Chili, Chiliöl, Sesam , Knoblauchöl, Koriander und Lauch
Cooked dumplings filled with shrimp and carrots. In a light soy-black vinegar sauce. Garnished with fresh chili, chili oil, sesame, garlic oil, coriander, and leek.

G1 BAOZI MIT RIND - 4 STK. *A, F,* **7.00€**

Flüffige gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Karotten
Fluffy steamed dumplings filled with beef, onions and carrots

G2 BAOZI VEGAN - 4 STK. *A, F,* **6.50€**

Flüffige gedämpfte Teigtaschen, eingefärbt in Spinat, gefüllt mit Morschen, Kohl, Mais, Lauchzwiebeln, Glasnudeln und Karotten
fluffy steamed dumplings, dyed in spinach, filled with mushrooms, cabbage, corn, spring onions, glass noodles and carrots



HAUPTSPEISE

Alle unsere Hauptspeisen werden mit unserer aromatischen hausgemachten Soße aus verschiedenen Gewürzen, wie Kreuzkümmel, Zimt, Lorbeeren, Sternanis, Sojasauce und Szechuanpfeffer serviert. Als Beilage servieren wir frisches gekochtes Pak Choi, Brokkoli, Karotten, Sojasprossen, Lauch, Koriander und Knoblauchöl.







	NUDELN MIT SOSSE	NUDELN MIT BRÜHE	REIS MIT SOSSE
RIND	**A1** Geschmortes Rindfleisch – zart und saftig, serviert mit Sesam-Chiliöl 🌶 *A, F, N, 5, 7* **14,50€**	**B1** Gemüse Brühe auf Seetang Basis - Geschmortes Rindfleisch – serviert mit Sesam-Chiliöl 🌶 *A, F, N, 5, 7* **14,50€**	**C1** Gekochter weisser Reis dazu Geschmortes Rindfleisch serviert mit Sesam-Chiliöl und Sesamstücken 🌶 *A, F, N, 5, 7* **14,50€**
HUHN	**A2** Gewürztes Hähnchenfleisch mit Bohnenpaste und Knoblauchöl *A, F, 5, 7* **14,00€**	**B2** Gemüse Brühe auf Seetang Basis - Gewürztes Hähnchenfleisch und Knoblauchöl *A, F, 5, 7* **14,00€**	**C2** Gekochter weisser Reis mit Gewürztem Hähnchenfleisch, Knoblauchöl und Sesamstücken *A, F, N, 5, 7* **14,00€**
TOFU & PILZE	**A3** Geschmorter Tofu mit Shittake Pilzen Vegan *A, F, 5, 7* **13,00€**	**B3** Gemüse Brühe auf Seetang Basis - Geschmorter Tofu mit Shittake Pilzen Vegan *A, F, 5, 7* **13,00€**	**C3** Gekochter weisser Reis dazu Geschmorter Tofu mit Shittake Pilzen und Sesamstücken Vegan *A, F, N, 5, 7* **13,00€**
KIMCHI	**A4** Hausgemachtes Fermentieres Kimchi mit Chillifocken und Fischöl 🌶 *A, D, F, N, 5, 7* **12,00€**	**B4** Gemüse Brühe auf Seetang Basis - Hausgemachtes Fermentieres Kimchi mit Chillifocken und Fischöl 🌶 *A, D, F, N, 5, 7* **12,00€**	**C4** Gekochter weisser Reis dazu Hausge. Fermentieres Kimchi mit Chillifocken, Fischöl und Sesamstücken 🌶 *A, D, F, N, 5, 7* **12,00€**

EXTRAS

Ei - 2€	Gemüse - 3€	Garnelen - 3€	Tofu und Pilze - 3€
Reis - 2€	Nudeln - 4,5€	Kimchi - 3€	Huhn - 3,5€
Pilze - 2€	Rindfleisch - 4€	Lotuswurzel - 3€	Seetang - 3€

MAIN COURSE

All our main courses are served with our aromatic homemade sauce made with a variety of spices, including cumin, cinnamon, bay leaves, star anise, soy sauce, and Sichuan peppercorns. We serve freshly cooked bok choy, broccoli, carrots, bean sprouts, leeks, coriander, and garlic oil as a side dish.







	NOODLE WITH SAUCE	NOODLE WITH BROTH	RICE WITH SAUCE
BEEF	**A1** Braised beef – tender and juicy, served with sesame chili oil *A, F, N, 5, 7* **14,50€**	**B1** Seaweed-based vegetable broth - Braised beef – served with sesame chili oil *A, F, N, 5, 7* **14,50€**	**C1** Cooked white rice with braised beef served with sesame chili oil and sesame pieces *A, F, N, 5, 7* **14,50€**
CHICKEN	**A2** Seasoned chicken with bean paste and garlic oil *A, F, 5, 7* **14,00€**	**B2** Seaweed-based vegetable broth - Seasoned chicken and garlic oil *A, F, 5, 7* **14,00€**	**C2** Cooked white rice with seasoned chicken, garlic oil and sesame pieces *A, F, 5, 7* **14,00€**
TOFU & PILZE	**A3** Braised Tofu with Shittake Mushrooms Vegan *A, F, 5, 7* **13,00€**	**B3** Seaweed-Based Vegetable Broth - Braised Tofu with Shittake Mushrooms Vegan *A, F, 5, 7* **13,00€**	**C3** Cooked white rice with braised tofu, shittake mushrooms, and sesame seeds Vegan *A, F, N, 5, 7* **13,00€**
KIMCHI	**A4** Homemade fermented kimchi with chili flakes and fish oil *A, D, F, N, 5, 7* **12,00€**	**B4** Seaweed-based vegetable broth - Homemade fermented kimchi with chili flakes and fish oil *A, D, F, N, 5, 7* **12,00€**	**C4** Cooked white rice with homemade fermented kimchi with chili flakes, fish oil, and sesame pieces *A, D, F, N, 5, 7* **12,00€**

EXTRAS

Egg - 2€	vegetables - 3€	shrimp - 3€	Tofu and mushrooms - 3€
Rice - 2€	Noodles - 4,5€	Kimchi - 3€	Chicken - 3,5€
Beef - 4€	Lotus root - 3€	Mushrooms - 2€	Seaweed - 3€

GETRÄNKE/ DRINKS

COLD DRINKS

Cola 0,33l	3,50€
Cola Zero 0,33l	3,50€
Fanta 0,33l	3,50€
Sprite 0,33l	3,50€
Elephant Bay Eistee 0,33l • Peach • Lemon • Mango Pineapple • Pome Granat • Cherry • Limonade Zitrone	4,00€
Gerolsteiner Sprudel 0,25l	3,00€
Gerolsteiner Sprudel 0,75l	7,00€
Gerolsteiner Still 0,25l	2,50€
Gerolsteiner Still 0,75l	7,00€
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25l	3,50€
Alkoholfreier Reissdorf (<0,5% vol)0,33l	3,50€

HOMEMADE DRINKS



Aloe Vera Stücke, Granatapfel Sirup, Limette, Minze und Eis	5,00€
Aloe Vera Stücke, Erdbeeren Sirup, Limette, Minze und Eis	5,00€
Aloe Vera Stücke, Vanilien Sirup, Limette, Minze und Eis	5,00€
Lychee Schorle	5,00€
Mango Schorle	5,00€



ALCOHOL



Lychee Spritz	7,00€
Chinesisches Bier - Tsing Tao (4,7% vol) 0,33l	4,00€
Vietnam Bier - Bia Saigon (4,8% vol) 0,33l	4,00€
Reissdorf Kölsch (4,8% vol)0,33l	3,50€
Lycheeschnaps (14% vol)	3,00€
Reisschnaps (53% vol)	4,00€

CANNED DRINKS/ DOSEN GETRÄNKE

Chinesischer Kräuter Eistee 0,3l (8,4% Zucker/Süßholz)	3,50€
Lychee Nektar 0,25l	3,50€
Mango Nektar 0,25l	3,50€
Guaven Nektar 0,25l	3,50€
Kokosnuss Nektar mit Fruchtstücken 0,25l	3,50€

WARM TEA

Grün Tee	3,50€
Jasmin Tee	3,50€
Kamillen Tee	3,50€
Rosen Tee	3,50€
chines. Schwarz Tee - Pu er	3,50€
Ingwer Minze Tee	3,50€
Heidelbeeren Tee	3,50€



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

REZEPTÜRLICH ENTHALTENE ALLERGENE

a	Gluten	**h**	Schalenfrüchte
b	Krebstiere	**l**	Sellerie
c	Eier	**m**	Senf
d	Fisch	**n**	Sesamsamen
e	Erdnüsse	**o**	Schwefeldioxid
f	Sojabohnen	**p**	Lupien
g	Milch	**r**	Weichtiere

(A) gluten-containing cereal (B) crustaceans (C) egg (D) fish (E) Nuts (F) soy (G) milk or lactose (H) peel fruits (L) celery (M) mustard (N) sesame (O) sulfur oxides & sulphites (P) lupine (R) molluscs

ZUSATZSTOFFE

(**1**) mit Farbstoff (**2**) mit Konservierungsstoffen (**3**) mit Antioxidationsmitteln (**4**) mit Geschmacksverstärker (**5**) geschwefelt (**6**) geschwärzt (**7**) gewachst (**8**) mit Phosphat (**9**) mit Süßungsmitteln (**10**) enthält Phenylalaninquelle (**11**) enthält Koffein (**12**) enthält Chinin (**13**) enthält Alkohol (**14**) enthält Taurin (**15**) enthält Milcheiweiß

(**1**)with artificial colors (**2**) with added preservatives (**3**) with antioxidants (**4**) with added flavors (**5**) sulfurized (**6**) blackened (**7**) waxed (**8**) with phosphate (**9**) with sweetener (**10**) contains phennylalanine (**11**) contains coffeine (**12**) contains quinine (**13**) contains alcohol (**14**) contains taurine (**15**) contains milks protein



Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt erhalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bitte fragen Sie unser Personal. Dieses informiert Sie über enthaltene Allergene.