

Hamburger Schlemmer-Sommer

13. Juni bis 30. August 2015

Das Menü und die Weine

2014 Cheverny blanc, Vignes des Marnières, Delaille,
Loire, Frankreich

Vorspeisen-Variation "Ni Hao" – Oktopus mit Ingwer, Koriander,
Limette, gebratene Gamba mit Ni Hao-Sauce auf Spinat, Jakobsmuschel auf Seetang-Salat



2014 Grauer Burgunder trocken, Vom Kalkstein,
Wernersbach, Rheinhessen

Gedämpftes Kabeljaufilet mit schwarzer Bohnensauce serviert mit
Kräuterseitlingen und Zucchini-Blüten



2014 Cuvée Rosa, Weingut Strehn, Deutschkreutz,
Burgenland, Österreich

Jiaozi-Trio: Variation dreierlei hausgemachter Teigtaschen gefüllt mit
Schweinefleisch, Garnelen und Knoblauchblättern



2013 Cabernet Sauvignon, Paradyskloof, Blaauwklippen,
Stellenbosch, Südafrika

Rinderfilet mit kurz im Wok gebratenem deutschem Spargel



Sesambällchen mit Heidelbeereis und frischen Früchten



€ 64,00 für 2 Personen (ohne Wein)
€ 17,50 pro Person für die Weinbegleitung

Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort "Schlemmer-Sommer"
direkt im
Restaurant NI HAO
Wandsbeker Zollstraße 25-29
22041 Hamburg
Tel.: 040 / 65 20 888
E-Mail: info@ni-hao.de
Internet: www.ni-hao.de
Öffnungszeiten: täglich 12–23 Uhr

NI HAO



MODERNE CHINESISCHE KÜCHE
RESTAURANT · BAR · CONFERENCE

Wandsbeker Zollstr. 25-29
22041 Hamburg
040 - 65 20 888
www.ni-hao.de
info@ni-hao.de
täglich 12.00-23.00 Uhr