



Entdecken Sie Klassiker der chinesischen Küche im Gourmet Tempel Fang

Der Gourmet Tempel Ludwigsburg bietet eine große Auswahl an asiatischen Spezialitäten aus der stilvollen modernen chinesischen Küche

Die chinesische Küche hat viel zu bieten. Das Team des Gourmet Tempel Ludwigsburg hat das Ziel, die traditionelle kulinarische Kultur in Form von köstlichen Gerichten an die Gäste weiterzugeben. Erfahren Sie hier mehr über die Küche Chinas.

EINLEITUNG

Der Gourmet Tempel Ludwigsburg lädt Sie zu einer kulinarischen Reise ein, die die Kultur Chinas in jedem Gericht einfängt. Entdecken Sie die Welt der traditionellen chinesischen Küche und überzeugen Sie sich von den Gerichten, die unser talentiertes Koch-Team frisch und mit Liebe für Sie zubereitet, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.

KLASSIKER DER CHINESISCHEN KÜCHE

Die chinesische Küche zeichnet sich vor allem durch ihre Vielfalt und Tiefe aus, die sich in unserem China-restaurant in unserer Auswahl an asiatischen Spezialitäten wiederfindet. Von leichten Suppen und würzigen Frühlingssrollen bis hin zu bunten Gemüsepfannen und ausgewähltem Fleisch - jedes, bei uns im Gourmet Tempel Ludwigsburg frisch zubereitet, erzählt eine Geschichte.

Die Traditionen der chinesischen Küche werden im Gourmet Tempel Ludwigsburg mit traditionellen Aromen und Zubereitungstechniken zelebriert.

SUPPEN

Die chinesische Küche enthält viele verschiedene Suppengerichte. Chinesische Suppen sind nicht nur sehr lecker, sondern beinhalten auch viele gesunde Zutaten. Einigen wird sogar eine heilende Wirkung zugeschrieben, weshalb sie zum Beispiel oft bei Erkältungen eingesetzt werden. Die verschiedenen Suppen reichen von Hühnchen-Ingwer-Suppen bis hin zur belebenden Rinderbrühe mit Nudeln. Im Gourmet Tempel Ludwigsburg bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Suppen, die mit frischen Zutaten zubereitet werden.

?

DIE KUNST DES DIM SUM

Als "Dim Sum" bezeichnet man traditionelle Spezialitäten der chinesischen Küche, die oft als Zwischenmahlzeiten eingenommen werden. Dabei handelt es sich um kleine Gerichte aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, die meist gedämpft oder frittiert werden. Im Gourmet Tempel Ludwigsburg bieten wir eine große Auswahl an Dim Sum an. Diese kleinen Köstlichkeiten sind nicht nur eine Delikatesse, sondern zeigen gleichzeitig auch auf, wie vielfältig die chinesische Küche sein kann.

NUDELSUPPEN UND WOK-GERICHTE

Nudeln sind in der chinesischen Küche ein Grundnahrungsmittel. Mittlerweile gibt es in China über 1200 verschiedene Nudelsorten, die dort sehr häufig konsumiert werden. Die Qualität chinesischer Nudel variiert stark, je nach Produktionsregion, Zutaten, Form und Art der Zubereitung. So können Nudeln zum Beispiel aus Weizen, Reis, Hirse, Sojabohnen oder Mais bestehen. Wir im Gourmet Tempel Ludwigsburg bieten viele verschiedene Nudelgerichte an, um unseren Gästen die Küche Chinas so authentisch wie möglich vorzustellen.

Eine weitere Spezialität der chinesischen Küche sind Wok Gerichte. Auch hier gibt es viele verschiedene Variationen und Zubereitungsmöglichkeiten. Bei Wok Gerichten wird ein typischer Rauchgeschmack erzeugt, der die Gerichte so einzigartig macht. Wok Gerichte lassen sich mit jedem Rezept individualisieren, indem bestimmte Zutaten hinzugefügt oder weggelassen werden. Aus diesem Grund ist bei unseren Wok Gerichten für jeden was dabei. Bei uns werden die Gerichte von unserem Küchen-Team mit frischen Zutaten in eine duftende Kreation verwandelt, die an das chinesische Street Food erinnert.

PASSENDE GETRÄNKE ZU UNSEREN CHINESISCHEN GERICHTEN IM GOURMET TEMPEL LUDWIGSBURG

Das richtige Getränk ist genauso wichtig wie das Gericht. Deshalb bieten wir im Gourmet Tempel Ludwigsburg eine große Auswahl an Getränken an, die die Menüs Ihrer Wahl perfekt ergänzen. Tee nimmt eine besondere Rolle in der traditionellen Küche Chinas ein. Vor allem Grüner Tee, Jasmin-tee und Schwarzer Tee werden in asiatischen Ländern oft getrunken. Miju, ein traditioneller chinesischer Reiswein, ist ein typisches alkoholisches Getränk mit einem leicht süßlichen Geschmack. Ein weiteres alkoholisches Getränk ist Baijiu, ein Schnaps, der aus verschiedenen fermentierten Körnern hergestellt wird. Auch Pflaumenwein zählt zu den beliebtesten Getränken Chinas. Diese Art von Wein ist süßer als der Wein, der aus Trauben hergestellt wird. Neben den alkoholischen Getränken haben wir auch eine große Auswahl an nicht-alkoholischen Getränken, die Sie auf unserer Speisekarte finden können. Bei Unsicherheiten können Sie gerne jederzeit auf uns zukommen.

SÜßER ABSCHLUSS

Neben frischen Gerichten bieten wir im Gourmet Tempel Ludwigsburg auch einige süße Gerichte für den Abschluss an. Desserts haben in der traditionellen chinesischen Küche zwar keinen allzu großen Stellenwert. Trotzdem können Sie bei uns auch die süße Seite Chinas kennenlernen. Auf unserer Speisekarte finden Sie eine Auswahl an Nachspeisen, die oft aus Früchten oder Nüssen zubereitet werden.

?

INDIVIDUELLE WÜNSCHE

Jeder Mensch hat eigene Vorstellungen von einem gelungenen Gericht. Individuelle Anpassungen und Sonderwünsche sind für uns daher selbstverständlich. Anmerkungen, zum Beispiel zum Thema Allergien, nehmen wir sehr ernst. Unser Ziel ist es, Ihnen eine kulinarische Erfahrung auf höchstem Niveau zu bieten.

ERLEBEN SIE DIE AUTHENTISCHE KÜCHE CHINAS IM GOURMET TEMPEL LUDWIGSBURG

Wenn Sie die klassische chinesische Küche authentisch kennenlernen möchten, dann besuchen Sie uns gerne im Gourmet Tempel Ludwigsburg. Wir laden Sie herzlich dazu ein, sich von der Vielfalt der typischen chinesischen Gerichte überzeugen zu lassen. Vor allem bei großen Gruppen ist eine Reservierung sinnvoll. Wenn Sie auch bei kleineren Gruppen auf Nummer sicher gehen wollen, dann rufen Sie uns einfach an. Wie reservieren Ihnen einen gemütlichen Tisch im Gourmet Tempel Ludwigsburg. Wenn Sie möchten, können Sie das Essen sogar vorbestellen, sodass Sie kurz nach Ihrer Ankunft mit einem frischen Gericht Ihrer Wahl kulinarisch verwöhnt werden. Reservierungen werden unter folgender Nummer entgegengenommen: +4971419921678. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören!

Pressekontakt

Gourmet Tempel Ludwigsburg

Frau Yang Mi Fang
Porschestraße 6
71634 Ludwigsburg

<https://gourmet-tempel-ludwigsburg.de/>
info@gourmettempel-ludwigsburg.de

Firmenkontakt

Gourmet Tempel Ludwigsburg

Frau Yang Mi Fang
Porschestraße 6
71634 Ludwigsburg

<https://gourmet-tempel-ludwigsburg.de/>
info@gourmettempel-ludwigsburg.de

Der Gourmet Tempel Ludwigsburg lädt seine Gäste ein, in die Welt der chinesischen Küche und Kultur einzutauchen und sich von herausragenden Speisen faszinieren zu lassen. Das Restaurant im Herzen von Ludwigsburg ist ein Ort für die ganze Familie

Anlage: Bild

