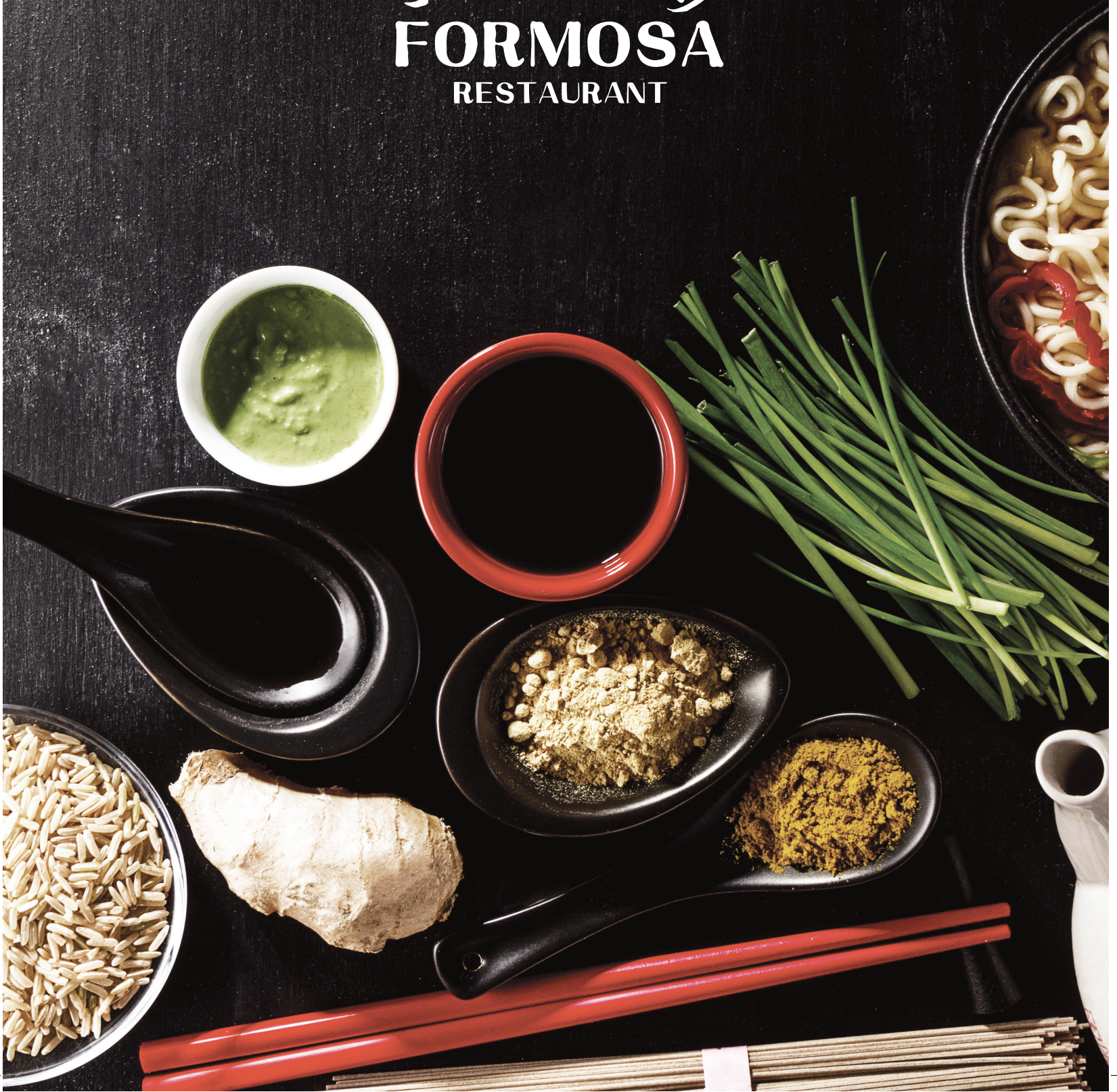


福 爾
摩 沙
FORMOSA
RESTAURANT



前菜

Vorspeise | Appetizer

- 1 芝麻醬菠菜
Spinat mit hausgemachter Sesampaste
Spinach with savory Sesame Paste 6,80 €
- 2 經典手拍黃瓜
Spezialität Handgeschlagener Gurkensalat
Specialty Hand-beaten Cucumber Salad 6,80 €
- 3 西芹香豆干
Sellerie mit Tofu nach taiwanesischer Art
Taiwan Style Celery with Bean Curd 6,80 €
- 4 經典台式泡菜
Spezialität des Hauses - eingelegter Sauerkraut
House Special Pickled Cabbage 6,80 €
- 5 蒜蓉拌紫茄
Aubergine Salat mit Knoblauchdressing
Eggplant Salad with Garlic Dressing 6,80 €
- 6 涼拌雲耳
Morcheln mit kalter Dressing
Signature Cold Dressing Fungus 6,80 €



福爾摩沙將世界聞名的台灣小籠包帶到法蘭克福，Q彈的面皮加上獨家內餡調料，讓您一嚐上癮。

Formosa bringt das weltberühmte Taiwan Xiao-Long-Bao nach Frankfurt, ein exklusives Rezept köstlicher, mit Brühe gefüllter gedämpfter Schweinefleisch Knödel, deren Geschmack Sie nie vergessen werden.

Formosa brings the world famous Taiwan Xiao-Long-Bao to Frankfurt, an exclusive recipe of delicious broth-filled steamed pork dumplings, the taste you will never forget.



D88 台灣小籠湯包
Taiwanesische Xiao-Long-Bao (5 stk.)
Taiwan Xiao-Long-Bao (5 pcs.) 11,90 €

D1 晶瑩鮮蝦餃
Gedämpfte Maultasche gefüllt mit Garnelen
Steamed Shrimp Dumplings 8,20 €

D2 蟹子燒賣皇
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen
Dumplings with Pork and Prawns 7,90 €

D3 豉汁蒸排骨
Gedämpfte Rippchen mit schwarzen Bohnen
Steamed Spareribs with Black Bean Sauce 7,90 €

D4 鮑魚汁鳳爪
Gedämpfte Hühnerfüße in hausgemachter Abalone Soße
Chicken Feet Braised in Abalone Sauce 7,90 €

D5 彩絲牛栢葉
Gedämpfte Kälbermägen mit Ingwer und Frühlingszwiebel Soße
Steamed Beef Omasum with Ginger 7,90 €

D6 巧製叉燒包
Gedämpfte Hefeteigtaschen mit Schweinebraten Füllung
BBQ Pork Buns 7,90 €

D7 山竹牛肉球
Rindfleisch Knödel mit Gemüsefüllung
Steamed Beef Meatballs 7,90 €

D8 玉米奶油包 (süß)
Gedämpfte Hefeteig mit Maiscremefüllung
Corn Cream filled Buns 7,90 €

點心

Dumplings | Dim Sun

點

心

Dumplings | Dim Sun

- D9 潮州粉粿
Teigtaschen mit Schweinefleisch, Erdnüsse und Gemüse
Dumplings with Pork, Peanuts, Vegetables 8,20 €
- D10 蠔汁鮮竹卷
Gebackene Tofurolle mit Schweinefleisch und Garnelen
Stuffed Bean Curd Wraps with Oyster Sauce 8,20 €
- D11 珍珠糯米雞
Klebreis mit Hühnerfleisch in Lotusblättern
Steamed Glutinous Rice in Lotus Leaf Wrap 8,20 €
- D20 生煎菜肉鍋貼
Maultaschen mit Schweinefleisch,
Schnittlauch und Garnelen
Pork and Vegetables Potstickers 7,90 €
- D21 家鄉咸水角
Frittierte Teigtasche mit würzigem Schweinefleisch
Deep Fried Dumplings with Pork 9,00 €
- D22 鮮蝦紫菜卷
Seetang Rollen mit Garnelen
Deep Fried Seaweed Rolls with Shrimp 7,20 €
- D23 香煎蘿蔔糕
Gebratener Rettich Kuchen
Pan-fried Radish Cakes 8,20 €
- D24 沙律明蝦角
Frittierte Maultaschen gefüllt mit Garnelen
Deep Fried Shrimp Dumplings 8,20 €
- D25 香煎墨魚餅
Sepia Kuchen (gebraten)
Sepia Cakes (fried) 8,20 €
- D26 香脆春卷
Frittierte vegetarische Frühlingsrollen
Fried vegetable Spring Rolls 7,90 €

- D38 鲜虾水晶饺
Gedämpfte Kristall-Garnelenklößchen
Steamed Crystal Prawn Dumpling 9,30 €
-
- D39 香菇水晶素饺
Gedämpfte Pilzknödel vegetarisch
Steamed vegetarian Mushroom Dumpling 8,20 €
-
- D40 菠菜水晶素饺
Gedämpfte Spinatknödel vegetarisch
Steamed vegetarian Spinach Dumpling 8,20 €
-
- D41 港式奶黄流沙包 (süß)
Gedämpftes gesalzenes Ei-Brötchen
Steamed Bun with Salted Egg 7,90 €
-
- D42 菠萝叉烧包
Knuspriges BBQ-Schweinefleischbrötchen
Crispy BBQ Pork Bun 8,20 €
-
- D43 迷你红豆南瓜仔
Gedämpfte Mini-Kürbisse mit Paste aus roten Bohnen
Steamed Mini-Pumpkin with Red Bean Paste 8,20 €
-
- D44 千层香酥番薯
Knusprige Kruste-Gebäck von Süßkartoffeln
Crispy Crust Sweet Potato Pastry 8,20 €

點心

Dumplings | Dim Sun

點

心

Dumplings | Dim Sun

D36 精選五色素餃

Fünf ausgewählte vegetarische Knödel-Variationen

Five selected vegetarian Dumpling Variations

19,50 €

1 水晶餃子

Kristall Teig Dumpling

Karotten | Mais, Zucchini | Champignons | Wasser Kastanien | Salz |
Zucker | Pilz Soja Soße und Pilz Pulver

Crystal Dumpling made from potato flour

Carrots | Sweet Corn | Zucchini | Mushrooms | Water Chestnuts | Salt |
Sugar | Soy Sauce and Mushroom Powder

2 紅色餃子

Rote Beete Kristall Dumpling

Morcheln | Karotten | Champignons | Wasser Kastanien | Mais | Zucchini |
Salz | Zucker | Pilz Soja Soße | Pilz Pulver und Sesam Öl

Beetroot Crystal Dumpling made from Corn and Wheat flour

Carrots | Morels | Mushrooms | Water Chestnuts | Sweetcorn | Zucchini | Salt |
Sugar | Soy Sauce and Sesame Oil

3 黑色餃子

Trüffel Dumpling

Yuba | Karotten | Champignons | Wasser Kastanien | Salz | Zucker | Pilz
Soja Soße | Pilz Pulver | Trüffel Paste and Öl

Truffle Dumpling

Yuba | Carrots | Mushrooms | Water Chestnuts | Salt | Sugar | Soy Sauce | Truffle
Paste and Oil

4 青色餃子

Green Dumpling

Knoblauch-Schnittlauch | Eingelegter Kohl | Sellerie | Wasser Kastanien |
Erdnüsse | Sambal Oelek | Knoblauch | Salz | Pfeffer und Zucker

Green Spinach Dumpling

Garlic Chives | Pickled Cabbage | Celery | Water Chestnut | Peanuts | Sambal Oelek
| Garlic | Salt | Pepper and Sugar

5 橘色餃子黃姜

Yellow Curry Dumpling (Pikant)

Kurkuma | Kokosmilch | Curry Gewürz | Kartoffeln | Karotten | Zwiebeln |
Salt | Pfeffer und Zucker

Yellow Curry Dumpling

Turmeric | Coconut Milk | Curry Seasoning | Potato | Carrot | Onion | Salt | Pepper
and Sugar



麵食

Nudelsuppe | Noodle Soup

福爾摩沙獨家將世界聞名的台灣牛肉麵帶到法蘭克福，獨家香料配方加上秘製牛油，使湯汁濃郁甘甜。

Formosa bringt exklusiv die weltberühmte Taiwan-Rindnudelsuppe nach Frankfurt. Durch die exklusive Rezeptur ist die Suppe reich an Süße und orientalischen Heilaromen, das hausgeheime Rindfleischöl hebt das Aroma auf die nächste Stufe.

Formosa exclusively brings the world famous Taiwan beef noodle soup to Frankfurt. Exclusive recipe, making the soup is rich in sweetness and oriental medicinal flavors, the house secret beef oil enhances the aroma to the next level.

- | | | |
|----|---|---------|
| R1 | 福爾摩沙招牌紅燒牛肉麵
Rindfleisch Nudelsuppe
Formosa Signature Beef Noodle Soup | 14,80 € |
| R2 | 台灣紅燒蕃茄牛肉麵
Tomaten Rindfleisch Nudelsuppe
Taiwan Tomato Beef Noodle Soup | 14,80 € |
| R3 | 家鄉古早味鴨肉米粉湯
Enten Reisnudeln Suppe
Traditional Duck Rice Vermicelli Soup | 14,80 € |
| V1 | 素什錦湯麵
Vegetarische Nudelsuppe
Vegetarian noodle soup | 14,80 € |

北京片皮鴨

Peking Ente | Peking Duck

北京片皮鴨
Gang: Peking Ente
Peking Duck (full)

108,00 €

北京片皮鴨 (半隻)
Halbe Peking Ente
Peking Duck (half)

32,00 €



蔬菜

Gemüse | Vegetable

- | | | |
|----|---|---------|
| 63 | 上海小白菜
Pak Choi
Pak Choi | 13,50 € |
| 64 | 清炒芥蘭
Chinesische Brokkoli
Stir Fried Chinese Broccoli | 21,60 € |
| 65 | 清炒空心菜
Wasserspinat
Stir Fried Water Spinach | 15,60 € |



台灣茶 | taiwanesische Tee | Taiwan Tea

福爾摩沙精選四款台灣各地區獨有的茶葉，
只有在福爾摩沙餐廳才能品嚐到。

Formosa hat vier exklusive exotische, einzigartige heiße Tees aus verschiedenen Regionen Taiwans ausgewählt, die nur im Formosa Restaurant erhältlich sind.

Formosa has selected four exclusive exotic unique hot teas from various Regions of Taiwan, which can only be tasted at Formosa Restaurant.

飲料

Getränke | Drinks

TAIWAN HOT DRINKS

- | | | |
|-----|--|--------|
| 200 | 阿里山 烏龍茶
Ali-Mountain Oolong Tea | 5,90 € |
| 201 | 日月潭 紅玉紅茶
Sun-Moon-Lake Black Tea | 5,90 € |
| 202 | 三峽 碧螺春綠茶
Sanxia Bi-Luo-Chun Green Tea | 5,90 € |
| 203 | 台灣 高山鐵觀音
Taiwan Tie-Guan-Yin Oolong Tea | 5,90 € |

TAIWAN COLD DRINKS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 210 | 古早味手工冬瓜仙草蜜
Hausgemachter weißer Kürbis Eistee mit
Kräuter Jelly
Homemade White Gourd Ice Tea with Herbal Jelly | 5,90 € |
| 211 | 台式話梅檸檬汁
Pflaumen Limonade nach taiwanesischer Art
Taiwan style Plum Lemonade | 5,90 € |
| 212 | 斑蘭香茅Q Q冰茶
Pandan-Blätter-Eistee mit Zitronengras Jelly
Pandan Leaves Ice Tea with Lemon Grass Jelly | 5,90 € |

