Wir verwenden kein zusätzliches Glutamat! We do not use additional glutamate

接追

SFEISEKARTE MENU

我们一向采用 优质材料

Unsere Gerichte bereiten wir immer mit den besten Zutaten zu. We always prepare our dishes with the best ingredients.

麻辣川菜

Sichuan Küche *Sichuan cuisine*

顶级传统中餐 纯粹素食

Erstklassige und landestypische chinesische Küche – und das ganz ohne Fleisch First class and traditional chinese cuisine – and all without meat

内容 INHALT CONTENT

汤类	C 4
Suppen soups	S.4
凉菜	6.6
Kalte Vorspeisen cold starters	S.6
小菜	
Warme Vorspeisen warm starters	S.10
火锅	
Feuertopf hot pot	S.14
干锅类	
Fondue Topf hot pot	S.16
豆腐类	
Tofu tofu	S.18
蔬菜类	
Grünes vegetables	S.20
杂	
Verschiedenes miscellaneous	S.22
茄子类	
Aubergine eggplant	S.24
米饭 河粉类	
Reis- und Nudelgerichte rice and noodle dishes	S.26
素食类	
Vegane Alternativen vegan alternatives	S.28
甜点	
Süßes desserts	S.32
饮料	
Getränke drinks	S.34
•••••••••••••••	••••••••









12.

粉丝汤

Glasnudelsuppe mit Bambus, Morcheln und Karotten Glass noodle soup with bamboo, morels and carrots

3,90

13.

青菜豆腐汤

Tofusuppe mit Shanghaigemüse (Pak Choi) *Tofu soup with Shanghai vegetables (pak choi)*

3,90





14.

菜豆腐羹

Wildgemüsesuppe mit Tofu Wild vegetable soup with tofu

3,90

15.

馄饨汤

WanTanSuppe mit Senfgemüse Wantan soup with mustard vegetables











Wasserspinat auf Glasnudeln in einer Knoblauchöl-Sauce Water spinach on glass noodles in garlic oil sauce

4,90



Geräucherter Wuxiang Tofu mit Koriander (scharf) Smoked Wuxiang tofu with coriander, spicy

4,90









Geräucherter Wuxiang Tofu mit Wildgemüse und Karotten Smoked Wuxiang tofu with wild vegetables and carrots

4,90



Tofupüree mit Frühlingszwiebeln und Sesamöl *Mashed tofu with spring onions and sesame oil*

3,90



Morchelsalat in einer Schwarzessig-Sauce und Frühlingszwiebeln

Black morels in a vinegar sauce with spring onions

4,50



Gurkensalat mit Knoblauch *Cucumber salad with garlic*





Gurkensalat, süß-sauer-scharf mit Knoblauch und Koriander Cucumber salad, sweet sour and spicy, with a touch of garlic and coriander

3,90 🔱



Grüne Bohnen in einer Ingwer-Essig-Sauce *Green beans in a ginger vinegar sauce*

3,90



Gebackene Erdnüsse in Essig mit Koriander Fried peanuts with vinegar and coriander

4,90 🔌 🦅



Glasnudelsalat mit Sojasprossen, Morcheln und Karotten, pikant Glass noodle salad with soy beans, morels and carrots, slightly spicy

3,90 🔱 🔌

62. 酸辣凉粉



Nudeln aus Mungbohnenstärke in einer Schwarzessig-Chiliöl-Sauce, scharf (Mung bean starch-) Noodles in a spicy vinegar sauce

4,50 🐸 🥡



Bunter Salat mit Nori und und gehacktem Nussmix in einer Sesamsauce Mixed salad with Nori and chopped nuts in a sesame sauce

3,90 🔌 (



Tofublättersalat mit Karotten und Gurken *Tofu leaf salad with carrots and cucumber*

4,50



Kalter Nudelsalat mit Knoblauch, Chiliöl und Gurkenstreifen, scharf

Cold noodles with garlic sauce and cucumber stripes, spicy









Gebackene WanTan (5 Stk.) mit einer süß-sauren Sauce Fried Wantan (5 pcs.) with sweet and sour sauce

4,20

Füllung: ger. Tofu, Tofu, Sellerie, Karotten Fillings: smoked tofu, tofu, celery, carrots



DanDanMian - warmer Nudelsalat mit eingelegtem Gemüse und Pilzen, nussig scharf DanDanMian warm noodle salad with pickled veggies and mushrooms, nutty and spicy

4,50







CARSTEN U.

Hervorragende originale chinesische Küche. Vegetarische Restaurants einer solchen Qualität habe ich bisher nur in China selbst gefunden. Auch für Nichtvegetarier eine hervorragende Wahl.



EBBA B

Amazing vegan food in a nice area. There are very many options on the menu. Everything we ate tasted really good. I really recommend this place for everyone.



SHRINA S.

Very friendly staff, good food and great service!!



LUYI YU

Sehr fein zubereitetes Essen, genussvoller Geschmack, schöne Ambiente, sehr freundliche und aufmerksame Bedienung, alles perfekt! Sehr empfehlungswert! 美食佳府 氛围融融! 大力推荐!



DANIEL H.

Das Konzept eines komplett vegetarischen China-Restaurants finde ich sehr gut. Auch wenn das Essen geschmacklich gut war, ist der Preis aber eher im überdurchschnittlichen Segment angesidelt.



BIANCA E.

Sehr freundliche und bemühte Bedienung und leckeres Essen in einem kleinen, schlichten aber gemütlichen Lokal. Sehr zu empfehlen!



SuanLaFen - Pfeffrig scharfe Nudelsuppe aus Süßkartoffelstärke mit Essig, sehr scharf SuanLaFen peppery and spicy noodle soup made of sweet potato starch, very spicy

4,50





JiaoZi (5 Stk.) - gekochte Teigtaschen Cooked JiaoZi (5 pcs.)

4,50



Füllung: Spinat, ger. Tofu, Karotten Fillings: spinache, smoked Tofu, carrots



Guo Tie (5 Stk.) - gebratene TeigtaschenFried JiaoZi (5 pcs.)

4,50

ger. Tofu, Karotten Fillings: spinache, smoked Tofu, carrots



HongYouJiaoZi (5 Stk.) - in Chiliöl-Sauce (scharf) HongYouJiaoZi (5 pcs.) in chili oil sauce, spicy

4,50



Füllung: Spinat, ger. Tofu, Karotten Fillings: spinache, smoked Tofu, carrots

31.

XiaoLongBao (4 Stk.) - gedämpfte Teigtaschen XiaoLongBao (4 pcs.) steamed

4,50



Füllung: ger. Tofu, Karotten, Zucchini Fillings: smoked Tofu carrots, zucchini



XiaoLongBao (4 Stk.) - frittierte Teigtaschen XiaoLongBao (4 pcs.) deep fried

4,50





Füllung: ger. Tofu, Karotten, Zucchini Fillings: smoked Tofu carrots, zucchini

33.



BaoZi (2 Stk.) - gefüllte Dampfbrötchen BaoZi (2 pcs.) filled steamed bread

Füllung: ger. Tofu, Karotten, Chinakohl, Glasnudeln Fillings: smoked Tofu, carrots chinese cabbage, glass noodles



Gedämpfte Weizenbuns mit einem Pilzmix aus Kräuterseitlingen, Shiitake und Stengelpilzen mit Röstzwiebeln und Peperoni

Steamed wheat buns with mixed mushrooms containing herb mushrooms, shiitake, stem mushroom, roasted onions and peperoni (bell pepper)







FUNDUETUFF HOT FOTS

Blumenkohl mit Peperoni & Chili Cauliflower with pepperoni & chili

12,90 kleine Portion 7,00



pikant slightly spicy

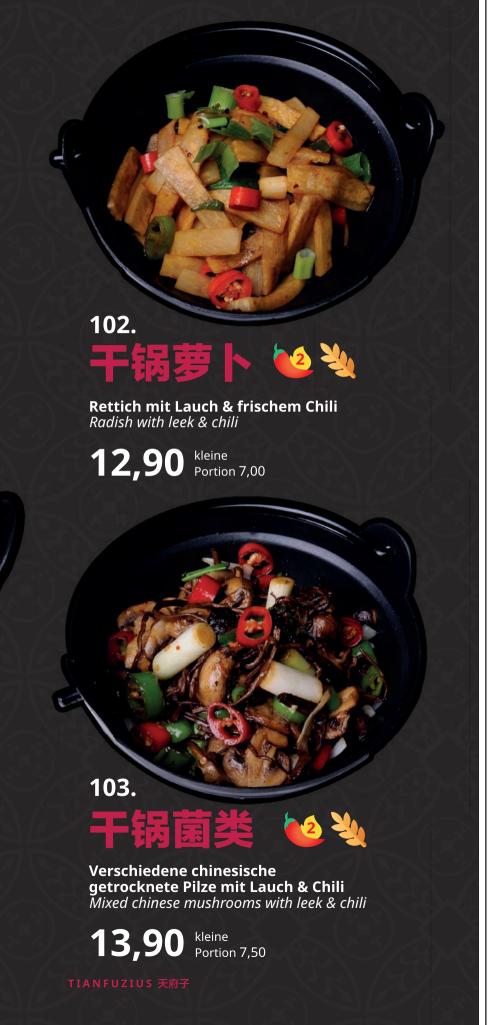


scharf spicy





Gluten





CARSTEN U.

Hervorragende originale chinesische Küche. Vegetarische Restaurants einer solchen Qualität habe ich bisher nur in China selbst gefunden. Auch für Nichtvegetarier eine hervorragende Wahl.



EBBA B

Amazing vegan food in a nice area. There are very many options on the menu. Everything we ate tasted really good. I really recommend this place for everyone.



SHRINA S.

Very friendly staff, good food and great service!!



LUYI YU

Sehr fein zubereitetes Essen, genussvoller Geschmack, schöne Ambiente, sehr freundliche und aufmerksame Bedienung, alles perfekt! Sehr empfehlungswert! 美食佳府 氛围融融! 大力推荐!



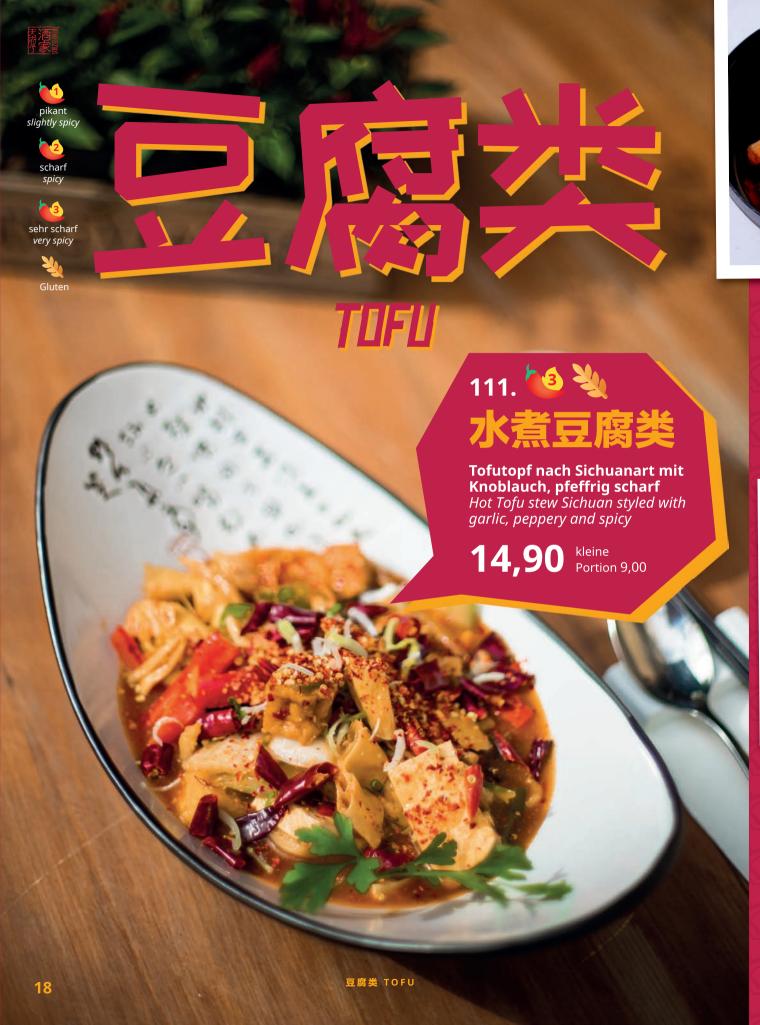
DANIEL H.

Das Konzept eines komplett vegetarischen China-Restaurants finde ich sehr gut. Auch wenn das Essen geschmacklich gut war, ist der Preis aber eher im überdurchschnittlichen Segment angesidelt.



BIANCA E.

Sehr freundliche und bemühte Bedienung und leckeres Essen in einem kleinen, schlichten aber gemütlichen Lokal. Sehr zu empfehlen!











Mapo Tofu Topf, pfeffrig scharf Mapo Tofu stew, with pepper and Chili

11,50 kleine Portion 6,50

Gebackener Tofu mit eingelegten Schwarzbohnen, scharf Deep fried tofu with pickled black beans, spicy

11,50 kleine Portion 6,50

114.

红青椒木耳炒百叶结

Tofuhautschleifen mit Paprika und Morcheln in milder Sojasauce Tofu skin with paprika and morels in soy sauce

11,90 kleine Portion 6,90

115. **%** 红烧豆腐

Gebackener Tofu in Sojasauce mit Chinakohl deep fried tofu in soy sauce with Chinese cabbage

11,50 kleine Portion 6,50

TIANFUZIUS 天府子

GRÜNES GREEN VEGETABLES

请选着您口味 清炒,炝炒,蒜蓉,豆腐乳

Wie mögen Sie Ihr Grünes am liebsten? Entscheiden Sie für sich: scharf, mit Knoblauch, scharfer Tofupaste oder leicht angebraten ohne viel drumherum. How do you like your veggies? Make your own choice: spicy, with garlic, spicy tofu or gently fried without any trappings.



香菇上海青

Shanghaigemüse mit Shitake Pilzen Shanghai vegetables with Shiitake mushrooms

kleine

Portion 5,00



Tonghao Salatchrysantheme Crown daisy

9,00 kleine Portion 5,00



lielan chinesischer Broccoli Chinese broccoli

kleine Portion 5,00



空心菜

Wasserspinat Water spinach

9,00 Portion 5,00



大白菜

Chinakohl Chinese cabbage

9,00 kleine Portion 5,00



荷兰豆

Zuckerschoten Sugar snaps

10,50 Portion 6,00

Vegetarisch chinesisch essen. Das Tianfuzius in Schöneberg



Das Restaurant am Viktoria-Luise-Platz begeisterte mich schon als ich davor stand. Denn der kleine Vorgarten hatte, bis auf ein paar Stäbchen, nicht viel mit chinesischer klischee-behafteter Einrichtung zu tun. Auch wenn es mich anfangs irritierte, denn die Möbel sehen aus wie aus einem englischen Teehaus, fand ich es dann doch ziemlich niedlich.

Da ich ein großer Fan der veganen Küche bin, war ich gespannt auf die Gerichte. In Berlin, vor allem in Prenzlauer Berg, gibt es eine Fülle an vegan-vietnamesichen Restaurants. Die sind auch überwiegend toll und lecker, keine Frage, aber irgendwann wird Tofu-Curry auch etwas langweilig. Zwar gibt es so kleine Perlen wie das Cat Tuong und das Ryong, aber die Mehrzahl bringt eher Standardgerichte auf den Tisch.

Die Speisekarte im Tianfuzius überraschte mich. Während zu Beginn noch Klassiker wie Dumplings, Suppe süß-sauer oder Frühlingsrollen zu finden sind, wird es danach schon spannender. Morchelsalat in Schwarzessig-Sauce, gebackene Erdnüsse in Essig, Tofuhautschleifen mit Paprika oder Rettich mit Lauch & frischen Chili. Es gibt drei verschiedenen Auberginen-Gerichte und eine Seite mit "Greens". Dort aufgeführt sind verschiedene grüne Gemüse- oder Kräutersorten, die nach belieben zubereitet und mit Reis serviert werden.

Speisekarte im Tianfuzius in Schöneberg

Wir entschieden uns am Ende für das Wok Gemüse und die Wasserkastanien, im Hinterkopf behaltend hier noch häufiger einkehren zu müssen um uns durch die anderen Gerichte zu probieren.

Das leicht angebratene Wok Gemüse hatte ein großes Highlight, dass ich schon lange nicht in einem Gericht wieder gefunden hatte: schwarze chinesische Bohnen. Diese Bohnen haben so ein krasses eigenes Aroma, das sehr würzig und herzhaft daher kommt. Ich war so angefixt von dem Geschmack, dass ich mir eins, zwei Tage später die Bohnen im Asia Markt kaufen musste. Denn gerade zu Gemüsepfannen passt der Geschmack einfach sooo gut!

Tofu und Wok Gemüse im Tianfuzius in Schöneberg Mein Tipp: Die Wasserkastanien mit Cashewnüssen



© Mareike Bölsche

Eine Zeit lang überlegte ich, was ich mir bestellen sollte, weil es so viele Gerichte gab, die mein Interesse auf sich zogen. Am Ende haben die Wasserkastanien gewonnen, denn zum einen kommt das Gericht gänzlich ohne Tofu aus und zum anderen habe ich noch nie Wasserkastanien gegessen;)

Ich vermutete eine Konsistenz wie ich es von Maronen her kenne, aber so waren sie bei weitem nicht. Die Wasserkastanien waren knnackig wie Rettich, Radieschen oder Kohlrabi, saftig und haben eine ganz leichte Süße. Mega, wirklich. Dazu ist das Gericht schön scharf, so wie ich es mag. Die Cashews rundete das Mundgefühl durch ihre Weiche ab. Tolle Sache!

Wasserkastanien mit Reis im Tianfuzius in Schöneberg

Für beide Gerichte bekamen wir eine gemeinsame Reisschale, die ihr im Übrigen zu fast allen Gerichten auf der Karte erhaltet. Der Reis im Tianfuzius war so schön klebrig, das man ihn super mit den Stäbchen essen konnte – mir gefiel diese pappige klebrige Konsistenz echt richtig gut!

Fazit

Mir gefiel wirklich sehr, was dort auf unseren Tellern landete und ich muss einfach noch häufiger dorthin, um die anderen Gerichte zu testen :) Wer dort in der Nähe wohnt oder arbeitet, dem sei der Mittagstisch ans Herz zu legen!





pikant slightly spicy



scharf spicy



sehr scharf



very spicy

VERSCHIEDENES MISCELLANEOUS

132.

炒混合蔬菜

Leicht angebratenes asiatisches Wokgemüse mit Knoblauch Mixed asian vegetables with garlic

kleine Portion 5,00 8,90







AUBERGINE **EGGPLANT**



Gebratene Aubergine nach Yüxiang Art, mit Knoblauch, scharf Stir fried eggplant with garlic, spicy

10,50 kleine Portion 6,00



红烧茄子

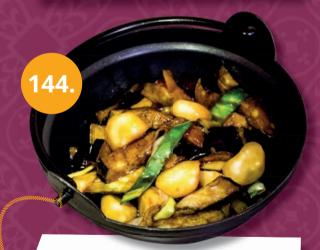
Gebratene Aubergine in süßer Sojasauce Stir fried eggplant in sweet soy sauce

10,50 kleine Portion 6,00



Gebratene Aubergine mit Kartoffeln und grünen Peperoni Stir fried eggplant with potatoes and green peperonis

10,50 kleine Portion 6,00



马蹄炒茄

Gebratene Aubergine mit Wasserkastanien in Sojasauce Stir fried eggplant with water chestnuts in soy sauce

12,90 kleine Portion 7,00



Vegetarisch chinesisch essen – das Tianfuzius in Schöneberg

– Daliah & Dinah Hoffmann



Chinesische Restaurants gibt es in Berlin eigentlich genug, aber das Tianfuzius ist trotzdem anders, denn Karte und Interieur bieten eine interessante Abwechslung.

Wer sich nach der traditionellen Pekingente sehnt, sucht das im *Tianfuzius* vergeblich, wird aber nicht enttäuscht. In dem Restaurant mit vegetarisch-veganer Küche bekommt ihr Gemüse, Seitan und Tofu in den verschiedensten Varianten: geschmort, gebraten, gedämpft, getarnt als Hühnchen, Sea-Food und Co. Geschmacklich kann es trotzdem easy mit seinen Carnivore-Konkurrenten mithalten.

Hier essen Vollblut-Veganer neben Meatless-Monday-Anhängern, Familien aus der Nachbarschaft und Pärchen auf Dates. Ja genau, Dates, denn die schnuckelige Terrasse und das schummrig-gemütlich eingerichtete Lokal laden dazu ein.

Viele der Speisen sind etwas schärfer, wie es sich für die Sichuan-Küche gehört.
Der Gurkensalat ist frisch, die Bohnen werden mit einem sauren Dressing serviert und die Dumplings überraschen mit den verschiedensten Füllungen. Eben eine perfekte Mischung aus frisch, süß, sauer und würzig.

Das Personal geht auf Kundenwünsche ein »ein Hallelujah für die nette und kompetente Bedienung!« und wenn man sich nicht entscheiden kann, übernehmen die Kellner die Auswahl und treffen damit auch meistens den Geschmack der Gäste. Seit Januar 2015 führt Wen Wang das *Tianfuzius*. Ihre Familie ist aber schon seit über 20 Jahren in der Berliner Gastro-Szene mit dem Tian Fu in der Uhlandstraße bekannt. Das überwiegend vegane, chinesische Restaurant zu eröffnen, war aber selbst für die erfahrene Gastronomen etwas Neues. Bis auf Frühlingsrollen und Wan Tans ist hier alles vegan und neben tierischen Produkten wird im Tianfuzius außerdem auf Glutamat und Geschmacksverstärker verzichtet.

Obwohl sich das *Tianfuzius* nach der Eröffnung etwas schwer tat, bekommt man mittlerweile an Wochenendabenden fast nur noch mit Reservierung einen Tisch, verrät uns der Restaurantleiter. Uns gefällt's, wir haben "echtes" Fleisch gar nicht vermisst und kommen gerne wieder, um uns durch den Rest der Karte zu probieren!

Unbedingt probieren Die Vorspeisen hätten wir alle gleich noch mal bestellen können und in die Yu Xiang Auberginen wollten wir uns glatt reinlegen. Als Tofu- und Seitan-Skeptiker/-Neulinge fanden wir die Erdnuss-"Ente" (Vorspeise) und das Gongbao-"Hähnchen" (Hauptspeise) ziemlich überzeugend! Wer noch Platz hat, sollte sich auch eines der Desserts gönnen.

Veggie, Vegan, alles für alle! Aber auch Fleisch-Liebhaber werden glücklich und satt!

Money Vorspeisen um die 4 Euro, Hauptgerichte zwischen 10–15 Euro

Beste Zeit An Wochenabenden oder am Wochenende, aber am besten mit Reservierung!









151.

河粉汤

Reisbandnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse und Tofu Noodle soup with mixed vegetables and tofu

8,90

152.

豆腐炒河粉

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, gehacktem Nussmix und Tofu Fried noodles with vegetables chopped nuts and fried tofu

8,90 kleine Portion 5,50









153.

豆腐炒饭

Gebratener Reis mit Gemüse, gehacktem Nussmix und Tofu Fried rice with vegetables chopped nuts and fried tofu

8,90 kleine Portion 5,50









161.

官保素鸡丁

Veganes Gongbao Huhn mit Gemüse und Erdnüssen, scharf Vegan gongbao chicken with vegetables and peanuts, spicy

12,90 kleine Portion 7,00

162.

甜酸鸭卷

Vegane Entenroulade in süß-sauer Sauce mit knackigen Paprikastücken Vegan duck roulade in a sweet sour sauce with paprika

13,90





163.

Vegane "Lotusgarnelen" mit Kaiserschoten, Shitake Pilzen und Knoblauch

Vegan "lotus prawns" with sugar snaps, shitake and garlic

13,90 kleine Portion 7,00



165. 🔱 🔌

鱼香大虾

Vegane Garnelen nach Yüxiangart mit Gemüse und Knoblauch, pikant vegan prawns Yüxiang styled with vegetables and garlic, slightly spicy

12,90 kleine Portion 7,00

166. 🛂 🔌

Frittierte vegane Calamariringe gebraten mit Kreuzkümmel, grüne und rote Peperonis, scharf

Deep fried vegan calamari rings, fried with cumin and peperonis, spicy

13,90 kleine Portion 7,50



167. 🛂 🔌

水煮八珍

Verschiedene vegane Seitansorten mit Glasnudeln und Tofu nach Sichuan Art, pfeffrig scharf mit Knoblauch

Different vegan sorts of seitan with glass noodles, tofu and garlic, very spicy

15,90 kleine Portion 9,00







Bitte fragen Sie das Personal nach den Eiscremesorten

Please ask the staff for the ice cream sorts

炸香蕉加冰淇淋

Gebackene Banane mit Honig und Eiscreme* deep fried banana with honey and ice cream*

4,50



Klebereisbällchen mit Sesamfüllung im Kokosmantel sticky sesame rice balls covered with coco flakes

4,50



Sesamfüllung im Kokosmantel

花生汤圆

Klebereisbällchen mit Sesamfüllung im Erdnussmantel sticky sesame rice balls covered with peanuts

4,90



汤圆

Klebereisbällchen mit Sesamfüllung im Blütensud sticky sesame rice balls in flower liquor

4,50



纽约芝士蛋糕

NY Cheesecake, hausgemacht *NY cheesecake, homemade*





HAUSGEMACHTE	ALKOHOLI	FREIE DRINKS	FRUCHTSÄFTE		
FEILONG ⁹ fr. Minze, fr. Limette Rohrzucker, Mineral			Apfelsaft	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
mint, lime, lime juice, cane sugar, soda			Orangensaft	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
GREEN TIGER 4,5€ Orange, Limette, Minze, Orangensaft Orange, lime, mint, orange juice			Bananensaft	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
PANDA's FAV Lychee, Lycheenekta Lychee, lychee juice, S		eralwasser	KiBa	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
MANGO LASSI Sojajoghurt, Mango	4,5€ püree, Mango	onektar	Rhabarbersaft	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
soy yoghurt, mango i			Kirschnektar 40% Fruchtgehalt	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
Ananassaft, Kokosm Pineapple juice, cocol	ilch		Mangonektar 30% Fruchtgehalt	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
ALKOHOLFREIE		225	Guavennektar 25% Fruchtgehalt	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
Coca Cola ^{3,4,15}	0,2l 0,4l	2,2€ 3,6€	Lycheenektar 25% Fruchtgehalt	0,2l 0,4l	2,5€ 4,0€
Cola Zero ^{1,3,4,13,15}	0,2l 0,4l	2,2€ 3,6€	WARME GETRÄNKE		
Fanta ^{3,5}	0,2l 0,4l	2,2€ 3,6€	TEESORTEN	Dolong Acht-Sc	chätze-
Sprite	0,2l 0,4l	2,2€ 3,6€	Jasmintee, Grüntee, Oolong, Acht-Schätze- Tee, Chrysantheme (Kamille), Pu-Er, weißer Tee, fr. Ingwer, fr. Minze, Zitronenblätter, Limette, Orange Sorts of teapot: Jasmine, green, Oolong, 8-treasure-tea, chrysanthemum, Pu-Er, white tea, fr. Ginger, fr. Mint, lemon leaves, lime, orange		weißer ätter,
Spezi ^{3,4,15}	0,2l 0,4l	2,2€ 3,6€			
Fassbrause ¹⁵	0,2l 0,4l	2,2€ 3,6€	Tee Kännchen Bis zu drei Zutaten wählbar jeder weitere + 0,30 €		4,5€
Malztrunk ³	FI. 0,33I	2,8€	Tee Tasse		2,5€
Thomas Henry Ginger Ale ^{2,6,15} Tonic Water ^{3,15} Bitter Lemon ^{2,6,15}	Fl. 0,2l	2,4€	KAFFEE Espresso 4		2,0€
Pömorguella	EL 0.221	2.06	dopp. Espresso ⁴ Kaffee ⁴		3,0€
Römerquelle Mineralwasser	Fl. 0,33l Fl. 0,75l	2,9€ 5,5€	Cappucchino 4,8		2,2€ 2,6€
sprudel			Latte Macchiato ^{4,8}		3,0€
Römerquelle	Fl. 0,33l	2,9€	Heiße Schokolade	В	3,0€

TIANFUZIUS 天府子



APERITIV		
Campari ³ Orange/Soda	4cl	7,5€
Scavy & Ray Prosecco ¹¹	FL. 0,2l FL. 0,7l	6,0€ 19,0€
Hugo	0,21	6,5€
Aperol Spritz ^{2,3}	0,21	6,5€
Pflaumenwein	5cl	3,0€
BIER		
König Pilsener vom Fass	0,25l 0,4l	2,5€ 3,6€
Alsterwasser mit Sprite	0,25l 0,4l	2,5€ 3,5€
König Pilsener Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,0€
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,31	2,6€
Tsing Tao chinesisches Bier	Fl. 0,33l	3,0€
Erdinger Kristallweizen	0,51	3,8€
Benediktiner Hefeweizen	0,51	3,8€
Benediktiner Alkoholfrei	0,51	3,8€
Benediktiner Dunkles Weizen	0,51	3,8€
1 Süßungsmittel 2. Chininhaltig 3 Farbstoff 4 Koffeinhaltig 5 Taurin 6 Antioxidatonsmitteln 7 mit Phosphat	10 Gewachst 11 Geschwefel 12 Geschwärzt 13 Enthält eine Phenylalani z.B. Asparta 14 mit Geschm	nquelle

OFFENE WEINE					
Weiß, Rot, Rosé	0,1l 0,2l	2,9€ 4,9€			
Bitte erfragen Sie uns	sere Weine				
SPIRITUOSEN					
Jägermeister	2cl	3,5€			
Tanqueray Gin	2cl	3,5€			
Absolut Vodka	2cl	3,5€			
Chivas Regal 12 Whiskey ³	2cl	4,0€			
Grappa	2cl	3,0€			
LONGDRINKS					
Gin Tonic ^{2,6,15}	4cl	7,5€			
Whisky Cola ^{3,4,15}	4cl	7,5€			
Cuba Libre ^{3,4,15} Havanna white	4cl	7,5€			
GiGi Gin, Sprite, Gurke	4cl	7,5€			
Wodka Lemon	4cl	7,5€			
CHINESISCHE SPIRITUOSEN					
Gao Liang 54 % Getreideschnap	2cl S	2,6€			
Zhu Ye Qing 42 %Bambusschnaps	2cl	2,6€			
Mei Gui Lu 54 % Rosenschnaps	2cl	2,6€			
Wu Jia Pi 54% Kräuterschnaps	2cl	2,6€			
Mao Tai "Taiwan" 54 % Hirsenschnaps	2cl	4,5€			

饮料 GETRÄNKE DRINKS

15 mit Säuerungsmitteln

16 mit Gluten

8 mit Milcheiweiß

9 mit Konservierungsstoffen

Chinese in Berlin: Tianfuzius

– Mary Scherpe



© stilinberlin

Okay, I should've written about this place weeks, if not months ago! It's a Chinese restaurant with a quite contemporary and chic interior, serving only (!) vegetarian dishes! And it's made by the same folks doing one of my favourite places for Chinese food in Berlin, Tian Fu. Better late than never: here's Tianfuzius.

When I'm at a vegetarian place, I feel somewhat lost... I'm not used to be able to enjoy the full choice of a menu – normally I just skip pages until I find the (short) section titled "Vegetarian". Having to read the whole menu is too much for me, also because it induces heavy fomo.

I was even planning on bringing a set of tupperware so I could just order everything (but had to go to an event after, and was too embarrassed to arrive with totes full of plastic containers). Luckily, my friend Ash was with me and accepted the chore of decision making, and the waiter was super friendly and recommended the best dishes of the menu. (A feature that is still not common in Berlin - more often than not, staff drily replies "everything", when asked what's

One note on the interior, it's unusual for a Chinese place in Berlin to say the least. It's bright, spacious, and features a choice of contemporary furniture and lighting fixture, but none of the known Chinese decoration objects. None. Just by the looks, it could be serving a spin on regional and seasonal dishes. Also, there were no other Chinese guests (except our own party). All in all, the common hallmarks for quality don't apply, but don't let this confuse you. The food is seriously good.

First, we had a choice of starters, mung bean noodles in a delicious and intense black vinegar sauce, crispy, spicy and sour cucumber salad, smoked Wuxian tofu with coriander, and a noodle dish with loads of chili-oil, which Ash asked to be served with a proper Chinese spiciness (so I only tried a tiny bit), that will definitely be a joy for those of you looking for the real burn. What I like about Chinese food is done very well at Tianfuzius - fresh ingredients are layered with sour, sweet and spicy sauces, creating a complex palate and interesting textures.

After finishing the starters, we ordered green beans with chili, Mapo tofu that sadly lacked the Sichuan pepper (must've been a slip in the kitchen, usually it's served with pepper); my favorite, the fish-fragrant Yu Xiang eggplant that has loads of umami and a pleasant creaminess, as well as one of the meat surrogate dishes. There are many, very highly developed surrogates available in the Chinese kitchen, from duck to prawns, and Tianfuzius offers a nice choice. Most of them are probably made from seitan, or wheat, and feature very interesting textures, that are quite similar to meat (as far as I can tell).

However, this is just a fraction of what they do, many dishes do very well without any replacements.



© stilinberlin

The menu is long, so I will have to come back to try the hot pots with cauliflower, mushrooms or radish; the Sichuan tofu, the Chinese broccoli, and of course some of the spicy and sour potatoes, the noodle soup, and maybe even the deep fried calamari rings with cumin and Sichuan pepper. Parts of their menu is on the website, so you can start planning now.



Traditionell vegetarisch



Hat der Name Tianfuzius eine Bedeutung? Es klingt ein wenig nach einem Wortspiel.

Gut beobachtet. Meine Eltern stammen beide aus China und haben vor 18 Jahren das Restaurant Tian Fu in Wilmersdorf eröffnet. Tian Fu bedeutet Himmelssitz, was man auch als siebten Himmel übersetzen könnte. Für Chinesen gibt es zwischen Poesie und Essen eine starke Verbindung. Unsere vegetarische Filiale habe ich im letzten Frühjahr in Schöneberg eröffnet und ich habe ihr die Endung-fuzius gegeben. Wie Konfuzius – der ja Vegetarier war.

Vegetarische Küche hat also Tradition in China?

Meine Mutter zum Beispiel, von der ich inzwischen den Betrieb übernommen habe, hat sich vor fünf Jahren dem Daoismus, der Philosophie von Lao-Tse, zugewandt – der zur Erleuchtung vegetarische Ernährung empfiehlt. In China gibt es in der Nähe jedes Tempels ein vegetarisches Restaurant. Bei uns sind sogar 80 Prozent der Gerichte vegan.

Ihr seid stolz darauf, das erste vegetarische Chinarestaurants Berlins zu sein. Jetzt lese ich auf der Karte aber von "vegetarischem"Huhn, "vegetarischer" Ente und "vegetarischen" Calamari. Wie soll ich das verstehen?

Das, was wir anbieten, sind natürlich Fleischimitate. Auf der Karte klingen aber "Hühnchenimitat" oder "falsche Ente" nicht so sexy. Und: Dem Originalprodukt kommen die vegetarischen Varianten in Geschmack und Konsistenz sehr nahe.

Woraus besteht beispielsweise das vegetarische Huhn?

Aus Weizen- und Sojaproteinen und Mais-und Weizenstärke.

Wie traditionell beziehungsweise experimentell ist eure Küche?

Wir kochen sehr traditionell. Man könnte unsere Speisekarte so ähnlich auch in China finden. Wobei man sagen muss, dass die chinesische Küche per se sehr experimentierfreudig ist. Wenn wir auf Heimatbesuch in China sind, schauen wir auch immer, was es Neues gibt, das uns schmeckt und das wir neu einführen können.

Die Szechuan-Küche gilt als sehr scharf. Auf was muss man sich bei euch einstellen?

Ich vergleiche die Schärfe immer mit der von Tabascosoße, weil die einfach jeder kennt. Das Schärfeempfinden ist natürlich sehr subjektiv und auch stark Gewöhnungssache. Das Gute an der chinesischen Schärfe ist, dass sie eher auf den Lippen und der Zunge brennt und nicht so sehr im Rachen.

Früher haben chinesische Restaurants ihre Gerichte oft dem deutschen Geschmack angepasst. Muss man das heute nicht mehr machen, weil Berlin um so vieles internationaler geworden ist?

Erst einmal kochen wir vor allem das, was unseren eigenen Gaumen erfreut! Aber immer öfter kommen auch Gäste zu uns, die selber in China waren und die Küche gut kennen. Dazu kommt dann natürlich, dass Berlin tatsächlich immer multikultureller geworden ist. Die Leute wollen heute einfach authentische Küchen. So dass ich viele Restaurants immer mehr trauen, ihre ureigene Küche zu präsentieren. Deswegen ist das gastronomische Angebot in Berlin in den letzten Jahren so viel besser geworden.

Wie kommt ihr an die entsprechenden Produkte ran?

Die Szechuan-Region ist ja vor allem für ihre reichhaltige und scharfe Küche bekannt – und eben den Szechuanpfeffer. Immer wenn wir nach China fliegen, probieren wir unterschiedliche Sorten aus und bringen einige Säcke mit nach Berlin. Diese Art Qualität bekommt man hier einfach nicht.

Für das Tianfuzius habt ihr euch den Schöneberger Kiez ausgesucht. Warum?

Vegetarisches Essen verbindet man ja auch immer wieder mit Ruhe. Und hier, am Rand des Viktoria-Luise-Platzes, ist es, obwohl es so zentral ist, auch wunderbar ruhig. Ganz so, als wenn die Zeit für einen Moment still stünde.

Interview: Carsten Bauhaus

http://www.siegessaeule.de





siegessaeulemagazin

版本说明

IMPRESSUM IMPRINT

Tianfuzius Berlin

wok.aholic Gastrobetriebsges. mbH Uhlandstraße 142 10719 Berlin

Phone +49 (0)30 8613 015

Geschäftsleitung: Wen Wen Wang

Betriebsnummer: 28385430 Amtsgericht Charlottenburg HRB Eintrag 149441 B Steuer ID 27/041/01957

Tianfuzius "Magazin"

Chefredakteure Wen Wen Wang

www.tianfu.de/tianfuzius

f www.facebook.com/tianfuzius

o tianfuzius

