



Sampan

Authentic Vegan Asian Cuisine

Eckenheimer Landstraße 93
60318 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0) 69 95924681

- Unsere Küche schließt um 21.45

Öffnungszeiten

- Montag, Mittwoch-Sonntag
- Dienstag

11:30-22:00
Geschlossen

DIM SUM

M1. VEGGIE JIAOZI (GEKOCHT; 6 ST.) A,F,K,4

gefüllt mit Sauerkraut, Shiitake Pilzen und Soja Hackfleisch.

Veggie dumplings filled with shiitake mushrooms, sauerkraut and soy minced meat

M2. VEGGIE JIAOZI (GEBRATEN; 6 ST.) A,F,K,4

gefüllt mit Sauerkraut, Shiitake Pilzen und Soja Hackfleisch

Veggie dumplings filled with shiitake mushrooms, sauerkraut and soy minced meat

M4. EDAMAME (GEKOCHT)

Cooked edamame

M7. HAUSGEMACHTE GEBACKENE WANTAN (4 ST.) A,F,I,K,4

gefüllt mit Tofu, Sellerie, verschiedenes Gemüse und Ingwer. Serviert mit süß-sauer Soße

Fried veggie wantan filled with tofu, celery, mixed vegetables and ginger. Served with a sweet and sour sauce

M9. FALSCHER HÄHNCHENKEULE (2 ST.) E,F,3

serviert mit einem süßen Chili-Dip

Fake chicken drumsticks served with a sweet-chili dip

M11. KNUSPRIGE TOFU WÜRFEL F

serviert mit einem süß-sauer Soße

Crispy tofu cubes served with sweet and sour sauce

Q1. VEGGIE HAM SUI GOK (2 ST.) A,E,F,I,K,1,4

Gebäckene Reismehlteigtaschen gefüllt mit Tofu, Möhren, Shiitake Pilzen, Sellerie und veggie Hähnchen

Fried glutinous rice flour dumplings filled with tofu, carrots, celery, shiitake mushrooms and veggie chickens

Q4. VEGGIE HÜHNERSPIESSE (2 ST.) A,E,F,K,3

serviert mit Gemüse und Erdnuss-Soße

Veggie chicken skewers with vegetables served with peanut-butter sauce

17. CHOI BAO (2 ST.) A,1,4

Gedämpfte Hefeteigtaschen gefüllt mit Gemüse

Steamed buns filled with vegetables

23. MÖNCHROLLEN (2 ST.)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln und Shiitake Pilzen

Homemade spring rolls filled with tofu, glass noodles and shiitake mushrooms

5.50

5.50

4.50

4.50

5.50

4.50

5.00

5.50

4.50

4.50

KLEINE SUPPEN

SMALL SOUPS

M20. SEETANG SUPPE A,F,K

mit frische Tomaten und Tofu
Seaweed soup with tofu

M23. MISO-SUPPE F,1,4

mit Wakame (japanischer Seetang) und Tofu
Miso soup with tofu

M28. TOM YAM SUPPE A,F,6

Mit veggie Hühnchen, Kokosmilch und Gemüse (sauer-scharf)
Tom Yam soup with veggie chicken, coconut milk and vegetables (sour-spicy)

4.50

4.50

5.00

GROSSE SUPPEN

BIG SOUPS

M25. MISO-SUPPE MIT UDON NUDELN F,1,4

mit Veggie-Hühnchen und Wakame (Japanischer Seetang)
Miso soup with udon noodles served with veggie chicken and wakame (japanese seaweed)

M26. TOM YAM SUPPE MIT REISNUDELN F,6

mit Reismudeln, Gemüse, Kokosmilch und Tofu (sauer-scharf)
Tom Yam soup with rice noodles, coconut milk and tofu (sour-spicy)

12.90

12.90

SALAT

SALAD

M30. KNUSPRIGER TOFU SALAT A,F,1,4

serviert mit einem hausgemachten chinesischen Reissessig Dressing
Crispy tofu salad served with a homemade Chinese vinegar dressing

M32. MORCHEL SALAT MIT CHINESISCHEM ESSIG DRESSING A,F,1,4

Morel salad served with a homemade Chinese vinegar dressing

M78. VEGGIE HÜHNCHEN SALAT MIT INGWER A,F,1,4

Gemischter Salat serviert mit einem hausgemachten Reissessig Dressing
Veggie chicken salad with ginger served with a homemade Chinese vinegar dressing

11.50

5.50

12.90

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

SPECIAL DISHES

M60. CHINESISCHES SAISONGEMÜSE

gebraten mit Ingwer oder Knoblauch

Chinese seasonal vegetable stir fried with ginger or garlic

12.50

M61. DREI ERDSCHÄTZE A,F,1,4

Geschmorte Kartoffeln, Auberginen und Paprika

Braised potatoes, eggplant and bell peppers

12.50

M64. TOFUBLÄTTER GEBRATEN MIT KAROTTEN UND INGWER A,F,1,4

Tofu leaves stir fried with carrots and ginger

13.50

M67. GEBRATENE BREITE BOHNEN MIT VEGGIE HACKFLEISCH A,F,1,4

Fried green broad beans with veggie minced meat

12.50

M68. KNUSPRIGE LOTUSWURZELN IN SÜSS-SAUER SOSSE A,F,1,4

Crispy lotus roots in a sweet and sour sauce

13.50

M70. KNUSPRIGER VEGGIE HÜHNCHEN IN SÜSS-SAUER SOSSE A,F,1,4

Crispy veggie chicken in sweet and sour sauce

12.90

M79. KNUSPRIGER VEGGIE HÜHNCHEN IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE A,F,3 🌶️

Crispy veggie chicken in a salt and pepper crust

14.50

Q11. KNUSPRIGE AUBERGINEN IN EINER SALZ PFEFFER KRUSTE A,F,3 🌶️

serviert mit einer Erdnuss Soße Dip

Crispy aubergines in a salt and pepper crust; served with a peanut butter sauce

12.50

TOFU

TOFU

M40. SZECHUAN MAPO TOFU  A,F,1,3,4
Chinese Mapo tofu (spicy)

M42. TOFU MIT SHIITAKE PILZEN A,F,1,4
Tofu with shiitake mushrooms

M44. KNUSPRIGER TOFU MIT EINER CHINESISCHEN SCHWARZER-PFEFFER SOSSE  A,F,1,4
serviert mit verschiedenem Gemüse
Crispy Tofu with a Chinese black pepper sauce stir fried with vegetables

M45. KNUSPRIGER TOFU MIT ZITRONENGRAS  A,F,1,3,4
serviert mit verschiedenem Gemüse
Crispy Tofu with lemongrass stir fried with vegetables

M47. KNUSPRIGER TOFU IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE  A,E,F,3
serviert mit verschiedenem Gemüse und dazu ein Erdnuss Soße Dip
Crispy tofu with a salt and pepper crust served with a peanut sauce dip

M48. KNUSPRIGER TOFU NACH JINGDU ART A,F,1,4
süßlich-pikant
Crispy tofu Jing Du style cooked with vegetables (sweet and spicy)

12.50

12.50

12.50

12.50

12.50

12.50

VEGGIE FLEISCH

VEGGIE MEAT

M71. KNUSPRIGE VEGGIE ENTE MIT SOSSE NACH WAHL A,E,F,1,2,4

serviert mit gebratenem Gemüse

- Soßen: Erdnuss Soße, Süß-Sauer Soße, Kanton Soße, Curry Soße 🌶️
- mit rotem Thai Kokoscurry 🌶️ 15.90

Crispy veggie duck served with vegetables and a sauce of choice: peanut sauce, sweet and sour sauce, canton sauce, curry sauce; with red Thai curry 15.50

13.90

M72. KNUSPRIGER VEGGIE HÜHNCHEN MIT SOSSE NACH WAHL A,E,F,1,2,4

serviert mit gebratenem Gemüse

- Soßen: Erdnuss Soße, Süß-Sauer Soße, Kanton Soße, Curry Soße 🌶️
- mit rotem Thai Kokoscurry 🌶️ 13.90

Crispy veggie chicken served with vegetables and a sauce of choice: peanut sauce, sweet and sour sauce, canton sauce, curry sauce; with red Thai curry 13.90

12.50

M74. VEGGIE HÜHNCHEN GEBRATEN MIT BREITE BOHNEN UND SACHA SOSSE A,E,F,H,1,3,4

Veggie chicken stir fried with green broad beans and sacha sauce

13.90

M76. KNUSPRIGER VEGGIE TINTENFISCH IN EINER SALZ-PFEFFER KRUSTE A,E,F,1,3,4

serviert mit einem Erdnuss Dip

Crispy veggie octopus with a salt and pepper crust served with a peanut butter sauce

12.50

M77. KNUSPRIGER VEGGIE TINTENFISCH IN EINER SCHWARZEN BOHNEN SOSSE A,F,1,4

Crispy veggie octopus in a black bean sauce

12.50

GEBRATENE NUDELN

FRIED NOODLES

M100. GEBRATENE REISNUDELN MIT GEMÜSE UND VEGGIE HÜHNCHEN

A,F,1,4

Rice noodles stir fried with vegetables and veggie chicken

12.90

M106. GEBRATENE BANDNUDELN MIT GEMÜSE UND VEGGIE HÜHNCHEN

A,F,1,4

Broad rice noodles stir fried with vegetables and veggie chicken

13.90

GEBRATENER REIS

FRIED RICE

M104. GRÜNE JADE

A,F,1,4

Gebratener Reis mit Shang Hai Bak Choi, Ingwer und veganen Schicken
Fried rice with shang hai bak choy, ginger and vegan ham

12.90

M105. GEBRATENER REIS MIT VEGANEM SCWEINEFLEISCH UND GEMÜSE

A,F,1,4

Fried rice with vegan pork and vegetable

12.50

NACHTISCH

DESSERTS

198. GEBACKENE BANANEN MIT HONIG UND SESAM A

Fried Banana with honey and sesame

4.50

199. SESAMBÄLLCHEN E,K

Sesame balls

4.50

200. NUO MI CI A,K

Gedämpfte Reismehlteigtaschen umhüllt mit einer Kokosraspeln Hülle, gefüllt mit roten Bohnen

4.50

202. GEDÄMPFTE HEFETEIGTASCHEN MIT EINER SÜSSEN TARO- ODER SESAMFÜLLUNG (2 ST.) A

Steamed buns with a Taro filling

4.50

BEILAGEN

SIDE DISHES

193. GEBRATENER REIS 1,A,C,F,K

Fried rice

3.50

194. GEBRATENE NUDELN 1,A,F,K

Fried noodles

3.50

195. GEDÄMPFTER REIS

Steamed rice

2.00

196. GEBRATENE GLASNUDELN

Stir fried glass vermicelli

4.50

197. SOSSE NACH WAHL 4,A,E,F,G,K

Süß-Sauer, Erdnuss, und Kanton Soße
Roten Thai Curry/ Curry Soße mit einem Aufpreis von +0,50

Choice of sauces: sweet and sour sauce, peanut and canton sauce. Red thai curry/curry sauce with surcharge of +0,50

2.00

197. UDON NUDELN

Udon noodles

5.50

Alle Gerichte werden mit Reis serviert (außer Nudelsuppen und Nudelgerichten)

Liste der in der EU Kennzeichnungspflichtigen Allergene

- A. Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C. Eier und Eierzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusszeugnisse
- F. Soja und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- N. Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Alle Speisen werden mit Geschmacksverstärker zubereitet (auf Wunsch können wir es auch ohne kochen)

1. Soja Soße dunkel: Farbstoff E150C, Konservierungsstoff E211, Geschmacksverstärker E631, E627
2. Hoi Sin Soße: Geschmacksverstärker E621, Konservierungsstoff E210
3. Sambal Olek: Konservierungsstoff E210, Säuerungsmittel E260, E330
4. Soja Soße hell: Farbstoff E150C, Konservierungsstoff E202, Geschmacksverstärker E621, E631, E627
5. Sacha Soße: Geschmacksverstärker E621, E631, E627
6. Tom Yam: Geschmacksverstärker E621, natürlicher Farbstoff E160C, Zitronensäure E330

