

Spezielle Mittagsmenüs

Montag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
(außer an Feiertagen und Ruhetagen)

Alle Mittagsmenüs mit Sauer-scharf Suppe ^{C,F,8} oder Minifrühlingsrolle ^{A,C,F,8}

	Euro
M1. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{C,F,8}	6.50
M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{A,C,F,8}	6.80
M3. Hühnerfleisch mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{F,8}	7.80
M4. Hähnchenkeule knusprig gebacken mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	8.50
M5. Hähnchenkeule knusprig gebacken ^{A,L,I,5,6} mit süß-saurem Salat Süß-Sauer Soße	8.50
M6. Schweinefleisch nach Gong-Bao Art (Knoblauch, scharf) ^{F,8}	7.80
M7. Rindfleisch mit versch. Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{F,8}	8.50
M8. Fischfilet paniert gebacken mit Süß-Saurer Soße ^{A,D,L,5,6}	7.80
M9. Gemischte Gemüseplatte ^{F,8}	6.90
M10. Acht Schätze (scharf) ^{B,F,8} Huhn-, Schwein-, Rindfleisch, Ente und Shrimps mit Gemüse	8.20
M11. Shanghai-Ente – knusprige Ente mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	8.90
M12. Knusprig gebackene Ente ^{A,F,8} mit Gemüse nach Szechuan- Art (sehr scharf)	8.90
M13. Knusprig gebackene Ente ^{A,L,I,5,6} mit süß-saurem Salat und Süß-Sauer Soße	8.90

Suppen

1. Pekingsuppe (sauer-scharf) ^{C,F,8}	3.20
2. Wan-Tan Suppe (mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen) ^{A,8}	3.60
3. Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^{C,8}	3.20
4. Chinesische Gemüsesuppe ^{F,8}	3.00
5. Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch und Morcheln ^{F,8}	3.20

Vorspeisen und Salate

6. Mini- Frühlingsrollen (6 Stck.) ^{A,C,F,I,5,6} mit Süß-Sauer Soße (vegetarisch)	3.50
7. Frühlingsrolle mit Salat ^{A,C,F,8}	4.50
8. Krupuk (chin. Krabbenchips) mit Süß-Sauer Soße ^{B,8}	3.00
9. Gebackene Wan-Tan mit Süß-Sauer Soße ^{A,L,I,5,6}	4.50
10. Sojabohnensprossen Salat ^{F,L}	4.00
11. Frischer gemischter Salat ^{F,L,C,G}	3.80
12. Hühnerfleisch Salat ^{F,L,C,G} Gemischter Salat mit panierten Hühnerfleischstreifen	5.20
13. Shrimps Salat ^{B,L,C,G} Gemischter Salat mit Shrimps	6.80
14. Satee-Hühnerfleischspieße mit Erdnusssoße ^{E,8}	6.50
15. Gebackene Garnelen mit Sweet-Chili Soße (8 Stück) ^{A,B,L,5,6}	10.00

Reisgerichte

20. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{C,F,8}	9.20
21. Nasi-Goreng - Gebratener Eierreis ^{B,C,F,H,I,J,2,8} mit Shrimps, Hühner-, Schweinefleisch, Curry und Gemüse (scharf)	10.80
22. Gebratener Eierreis mit Shrimps und Gemüse ^{B,C,F,8}	12.80
23. Gebratener Eierreis mit Großgarnelen und Gemüse ^{B,C,F,8}	15.80

Nudelgerichte

24. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{A,C,F,8}	9.50
25. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse ^{A,C,F,8}	11.80
26. Bami-Goreng- Gebratene Nudeln mit ^{A,B,C,F,H,I,J,2,8} Shrimps, Hühner-, Schweinefleisch, Curry und Gemüse (scharf)	10.80
27. Gebratene Nudeln mit Entenfleisch und Gemüse ^{A,C,F,8}	14.80
28. Gebratene Nudeln mit Großgarnelen und Gemüse ^{A,B,C,F,8}	15.80

Hühnerfleischgerichte

29. Hühnerfleisch Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{F,8}	10.80
30. Hühnerfleisch gebraten mit versch. Gemüse und Knoblauch (pikant-scharf) ^{F,8}	11.80
31. Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) ^{F,8}	11.80
32. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse nach Gong-Bao-Art (Knoblauch, scharf) ^{F,8}	11.80
33. Hühnerfleisch mit Gemüse und Curry (scharf) ^{G,2,8}	11.80
34. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{F,8}	11.80
35. Hühnerfleisch mit Gemüse, rotem Curry und Kokosmilch (scharf) ^{G,H,2,8}	12.80
36. Hähnchenkeule knusprig gebacken mit Süß-Saurer Soße ^{A,I,L,5,6}	13.80
37. Shanghai Huhn - Hähnchenkeule knusprig gebacken mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	13.80
38. Malaysia Huhn - Hähnchenkeule knusprig gebacken ^{A,E,F,8} mit versch. Gemüse und Erdnusssoße (scharf)	13.80

Schweinefleischgerichte

40. Schweinefleisch Chop- Suey (versch. Gemüse) ^{F,8}	10.80
41. Schweinefleisch gebraten mit versch. Gemüse und Knoblauch (pikant, scharf) ^{F,8}	11.80
42. Schweinefleisch mit versch. Gemüse nach Gong-Bao-Art (Knoblauch, scharf) ^{F,8}	11.80
43. Schweinefleisch mit versch. Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{F,8}	11.80
44. Schweinefleisch mit Gemüse, rotem Curry und Kokosmilch (scharf) ^{G,H,2,8}	12.80
45. Schweinefleisch knusprig gebacken mit Süß-Sauer Soße (scharf) ^{A,L,I,5,6}	12.80

Rindfleischgerichte

50. Rindfleisch Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{F,8}	11.80
51. Rindfleisch gebraten mit versch. Gemüse und Knoblauch (pikant-scharf) ^{F,8}	12.80
52. Rindfleisch mit versch. Gemüse nach Gong-Bao-Art (Knoblauch, scharf) ^{F,8}	12.80
53. Rindfleisch mit Gemüse und Curry (scharf) ^{G,2,8}	12.80
54. Rindfleisch mit versch. Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{F,8}	12.80
55. Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln ^{F,8}	11.80
56. Rindfleisch mit Gemüse, rotem Curry und Kokosmilch (scharf) ^{G,H,2,8}	13.80
57. Acht Schätze - Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, Ente und Shrimps mit Gemüse (scharf) ^{B,F,8}	12.80

Entenfleischgerichte

60. Knusprig gebackene Ente mit versch. Gemüse nach Gong-Bao-Art (Knoblauch, scharf) ^{A,F,8}	15.80
61. Shanghai-Ente knusprig gebacken mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	15.80
62. Hong Kong- Ente knusprig gebacken mit Sojabohnensprossen und brauner Soße ^{A,F,8}	15.80
63. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{A,F,8}	15.80
64. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Erdnusssoße (scharf) ^{A,E,F,8}	15.80
65. Knusprig gebackene Ente mit süß-saurem Salat und Süß-Saurer Soße ^{A,I,L,5,6}	15.80
66. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Curry (scharf) ^{A,G,2,8}	15.80
67. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, rotem Curry und Kokosmilch (scharf) ^{A,G,H,2,8}	16.80
68. Knusprig gebackene Ente mit Großgarnelen und Gemüse ^{A,B,F,8}	18.80

Großgarnelen-Gerichte

70. Großgarnelen Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{B,F,8}	17.80
71. Großgarnelen gebraten mit versch. Gemüse und Knoblauch (pikant, scharf) ^{B,F,8}	18.80
72. Großgarnelen mit Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{B,F,8}	18.80
73. Großgarnelen mit Gemüse und Curry (scharf) ^{B,G,2,8}	18.80
74. Paniert gebackene Großgarnelen mit Süß-Sauer Soße ^{A,B,I,L,5,6}	19.80
75. Großgarnelen mit versch. Gemüse nach Gong- Bao-Art (Knoblauch, scharf) ^{B,F,8}	18.80
76. Großgarnelen mit Gemüse, rotem Curry und Kokosmilch (scharf) ^{B,G,H,2,8}	19.80

Fisch-Gerichte

80. Gebackenes Fischfilet mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,D,F,8}	13.80
81. Gebackenes Fischfilet mit Süß-Sauer Soße ^{A,D,I,L,5,6}	13.80
82. Gebackenes Fischfilet mit Gemüse nach Szechuan-Art (sehr scharf) ^{A,D,F,8}	13.80
83. Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und Curry (scharf) ^{A,D,G,2,8}	13.80
84. Gebackenes Fischfilet mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, ^{A,D,F,M,5,6,8} chin. Schwarzen Bohnen und Knoblauch (scharf)	13.80
85. Tintenfisch mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, chin. Schwarzen Bohnen ^{D,F,M,5,6,8} und Knoblauch (scharf)	15.80

Vegetarische Gerichte

90. Gemischte Gemüseplatte ^{F,8}	9.60
91. Gebratene Sojasprossen ^{F,8}	9.20
92. Gebratener Tofu mit Gemüse ^{F,M,8}	10.80
93. Gebratener Tofu mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, ^{F,M,5,6,8} chin. Schwarzen Bohnen und Knoblauch (scharf)	11.80
94. Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{A,C,F,8}	8.50
95. Gebratener Eierreis mit Gemüse ^{C,F,8}	8.20

Tofu-Gerichte

100. Ma-Po-Tofu ^{F,8}	12.80
Tofu mit gehacktem Schweinefleisch (scharf)	
99. Ba-Zen-Tofu ^{B,F,8}	14.80
Tofu mit 8 Kostbarkeiten (leicht scharf)	

Tie- Pan- Gerichte

Tie- Pan-Gerichte werden auf einer heißen Gußeisenplatte serviert!

T1. Hühnerfleisch und Großgarnelen mit versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{B,F,8}	17.80
T2. Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{F,8}	14.80
T3. Gebackenes Entenfleisch mit Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{A,F,8}	16.80
T4. Schweine-, Hühnerfleisch, Großgarnelen und knusprige Ente ^{A,B,F,8} mit Bambus, Morcheln und Knoblauch (scharf)	17.80
T5. Großgarnelen mit Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{B,F,8}	20.80

Alle Hauptgerichte werden mit weißem Reis als Beilage serviert.

Beilagen

100. Gebratener Eierreis mit Gemüse ^{C,F,8}	3.50
101. Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{A,C,F,8}	3.80
102. Reis	2.00
103. Extra Soße ^{F,8}	1.80
104. Pommes Frites	3.00

Dessert

110. Gebackene Banane mit Honig ^A	3.20
111. Gebackener Apfel mit Honig ^A	3.20
112. Gebackene Ananas mit Honig ^A	3.20
113. Chinesische Lychees ⁶	3.20
Auf Wunsch eine Kugel Eis extra ²⁾	+ 1.20

201. Peking- Ente (für 4 Personen) 98.00

Eine weltberühmte Spezialität aus der chinesischen Küche!
24 h Vorbestellung und 30 € Anzahlung erforderlich!

Vorspeise:	Peking- Ente Suppe ^{F,8}
Zwischengang:	Knusprige Entenhaut, dazu Teigschalotten, Lauch und Hoi- Sin- Soße ^{A,D,F,8}
Hauptgang:	Herausgelöstes Entenfleisch auf versch. Gemüse und mit brauner Soße serviert ^{F,8}
Dessert:	Gebackene Banane mit Honig ^A

Kennzeichnung von Allergenen:

A) enthält Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch & Lactose; H) Schalenfrüchte
I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid & Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere (z.B. Schnecken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

2) mit Farbstoff; 5) mit Antioxidationsmittel; 6) mit Konservierungsstoff; 8) Geschmacksverstärker;

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.