

# Mittagsmenü

Montags bis Samstags (außer an Feiertagen)  
12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Bei allen Menüs können Sie zwischen Gemüse-  
suppe, Frühlingsrolle oder Dessert des Tages wählen

	€
M 1 <b>Gebackenes Schweinefleisch</b> in süß-saurer Soße, mit Ananas	6.00
M 2 <b>Schweinefleisch zweimal gebraten</b> mit Gemüse, Pilzen und Knoblauch, scharf	7.00
M 3 <b>Geschnetzeltes Schweinefleisch „Szechuan-Stil“</b> süß-sauer, scharf	6.20
M 4 <b>Schweinefleisch Chop Suey</b> mit diversem Gemüse	6.00
M 5 <b>Curry- Beef</b> mit Champignons, Zwiebeln, Möhren und Erbsen, scharf	7.00
M 6 <b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit Zwiebeln	7.00
M 7 <b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit Kohl, Paprika und Morcheln, scharf	7.00
M 8 <b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit diversem Gemüse, Pilzen, schwarzen Bohnen und Knoblauch, scharf	7.00
M 9 <b>Gebackenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Gemüse und Pilzen, pikant	6.80
M 10 <b>Gebackenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Ananas, süß-sauer	6.80
M 11 <b>Zartes Hühnerfleisch</b> mit Cashewnüssen	6.90
M 12 <b>Hühnerfleisch Chop Suey</b> mit diversem Gemüse	6.80
M 13 <b>Acht Kostbarkeiten</b> verschiedene Fleischsorten mit Gemüse, scharf	6.90
M 14 <b>Hongkong Ente</b> knusprig geröstet, dazu pikante Soße, mit diversem Gemüse und Pilzen	8.00
M 15 <b>Knusprig geröstete Ente</b> mit Ananas, süß-sauer	7.90
M 16 <b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Ananas, süß-sauer	6.50
M 17 <b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> in pikanter Soße	6.50
M 18 <b>Rotbarschfilet</b> mit Bambus, Morcheln, Porree, frischen Champignons in Ingwer-Knoblauch Soße	6.60

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Mittagsmenü

Montags bis Samstags (außer an Feiertagen)  
12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Bei allen Menüs können Sie zwischen Gemüse-  
suppe, Frühlingsrolle oder Dessert des Tages wählen

	€
M 19 <b>Gebratener Reis</b> mt Hühnerfleisch, Erbsen und Eiern	5.40
M 20 <b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eiern	5.60
M 21 <b>Buddhistische Fastenspeise</b> vegetarisch	6.00
M 22 <b>Gebratener Tofu</b> mit frischem Brokkoli	6.20
M 23 <b>Großgarnelen</b> nach Gong-Pao-Art mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch, scharf	10.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Spezialitäten

Es erwartet Sie eine Vielzahl weiterer  
besonderer Köstlichkeiten

Was in China ganz selbstverständlich auf den Tisch kommt, sollte auch Ihren Gaumen verwöhnen.  
Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen.

		€
B1	<b>Xiang Jian YingXue Yü</b> knusprig gebackener Heilbutt mit Soße nach Ihrer Wahl	23.90
B2	<b>Duo Bao Yü</b> gedämpfter ganzer Steinbutt nach Art des Hauses, mit Tong-Ku-Pilzen und Porree	32.90
B3	<b>Pfeffer Garnelen</b> gebraten mit Grünspargelspitze, schwarzem Pfeffer und Austernsoße	20.90
B4	<b>Dai Yü</b> gebratener Degenfisch mit Lauchzwiebeln und Paprika, scharf	18.90
B5	<b>Ji Zhen</b> gebratene frische Hähnchenmägen mit Zwiebeln, Paprika, Schwarzen Bohnen, in Ingwer-Knoblauch Soße, scharf	12.30
B6	<b>Hao You Niu Rou</b> zartes Rindfleisch in Scheiben mit frischen Zuckerbohnen und Austernsoße	13.50
B7	<b>Ou Ding</b> Lotuswurzeln in Würfeln mit Schinken und Paprika, leicht scharf	11.90
B8	<b>Shui Zhu Yü nach Szechuan-Art</b> zartes Pangasiusfilet in Öl, mit Sellerie ,Sojabohnensprossen, Bambus, sehr scharf	21.90
B9	<b>Zartes Rindfleisch nach Art des Hauses</b> mit Gemüse und Knoblauch, in scharfer Soße	13.90
B10	<b>Phönix Garnelen</b> knusprig gebackene Großgarnelen mit zerhackten Mandeln	19.90
B11	<b>Yü-Tou-Topf</b> gebratener Fischkopf mit Tofu, Tung-Ku-Pilzen und Chinakohl	13.90

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Vorspeisen

		€
1	<b>Bang Bang Gi</b> Hühnerfleischsalat mit pikanter Erdnussoße	6.00
2	<b>Beef à la „Royal Bankett“</b> Rindfleischsalat mit Kohlsalat	6.50
3	<b>Chinesische Frühlingsrolle</b>	2.50
4	<b>Mini Rollen (vegetarisch)</b> 5 Stück mit süß-sauer Soße	3.00
5	<b>Gemischter Salat</b>	3.50
6	<b>Vegetarische Vorspeisenplatte</b> Aubergine, Zucchini, Brokkoli, Karotten und Champignons in Knusperteig gebacken, mit süßer Chilisoße	4.50
7	<b>Entensalat</b> Geschnetzeltes Entenfleisch mit Gurken, Glasnudeln, Karotten und Sojabohnensprossen, pikant	7.00
8	<b>SanBao Salat</b> Sellerie, Erdnüsse, trockene Tofuhaut, in pikanter Soße	5.50
9	<b>Krupuk</b> Krabbenchips	2.50
10	<b>Gebackene Wan-Tan</b> gefüllt mit Schweinefleisch, dazu süß-sauer Soße	4.20
11	<b>Jao-Zi</b> 6 gebratene Teigtaschen gefüllt mit Chinakohl und Schweinefleisch	5.50
12	<b>Rippchen</b> nach Art des Hauses zubereitet	8.00

## Suppen

21	<b>Gemüsesuppe</b> sauer-scharf	2.60
22	<b>Eierblumensuppe</b> mit Hühnerfleisch und Champignons	3.00
23	<b>Tomatensuppe</b> mit Rindfleisch	3.30
24	<b>Fleischklößchensuppe</b> mit Gurken	3.30
25	<b>Wan-Tan Suppe</b> gefüllte Nudeltaschen mit Schweinefleisch	3.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Fisch

	€
31 <b>Trocken gebratenes Rotbarschfilet</b> mit frischen Pepperoni und Knoblauch auf Sojabohnensprossen, scharf	11.50
32 <b>Knuspriges Rotbarschfilet</b> in pikanter Ingwer-Knoblauch Soße	10.50
33 <b>Tang-Chu-Yü</b> paniertes Rotbarschfilet mit chinesischem Krautsalat, extra süß-saure Soße (mit Ananas, Paprika und Champignons)	10.20
34 <b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus, Sojasoße extra	10.50
35 <b>Gong-Pao-Yü</b> paniertes Rotbarschfilet in Würfeln mit Zwiebeln und Chili, scharf zubereitet	10.50
36 <b>Rotbarschfilet in Scheiben</b> mit Bambus, Champignons, Porree und Morcheln in Ingwer-Knoblauch-Soße, scharf	11.00
37 <b>Tintenfisch</b> gebraten mit frischen Pepperoni und Knoblauch auf Sojabohnensprossen scharf zubereitet	11.00
38 <b>Tintenfisch</b> mit Großgarnelen, Champignons, Bambus, Brokkoli und Knoblauch, scharf zubereitet	14.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Riesen-Garnelen

		€
41	<b>Riesen-Garnelen Chop Suey</b> gebraten, mit diversem Gemüse	14.80
42	<b>Riesen-Garnelen</b> mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus	16.50
43	<b>Riesen-Garnelen Curry</b> mit Zwiebeln, Bambus, Champignons, Paprika, Curry und Kokosmilch	16.00
44	<b>Riesen-Garnelen paniert</b> knusprig gebacken, mit Gemüse und Pilzen extra Soße nach Wahl	16.20
45	<b>Riesen-Garnelen „Gong-Pao-Art“</b> mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch, scharf	16.50
46	<b>Riesen-Garnelen in Tomatensoße</b> mit Zwiebeln, scharf zubereitet	16.50
47	<b>Riesen-Garnelen</b> gebraten, mit frischen Pepperonis und Knoblauch, scharf	16.30
48	<b>Riesen-Garnelen in Knoblauch-Soße</b> mit frischem Brokkoli	16.90

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Geflügel

		€
51	<b>Knuspriges Hühnerfleisch</b> dazu Pfeffersalz	10.50
52	<b>Knuspriges Hühnerfleisch</b> in Ingwer-Kräuter-Soße mit Erdnüssen	11.50
53	<b>Hähnchenbrustfilet Chop Suey</b> mit diversem Gemüse	8.80
54	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus	10.20
55	<b>Huhn à la Hong Kong</b> knuspriges Hähnchenbrustfilet mit diversem Gemüse und Mandeln, pikante Soße extra	10.00
56	<b>Hähnchenbrustfilet</b> knusprig gebacken mit chinesischem Krautsalat, süß-saure Soße extra, (mit Ananas, Paprika und Champignons)	9.80
57	<b>Hähnchenbrustfilet nach Szechuan-Art</b> mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf zubereitet	9.90
58	<b>Curry Huhn</b> Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Zwiebeln, Bambus, Paprika, Curry und Kokosmilch	9.80
59	<b>Hua-Liu-Ji</b> zartes Hühnerfleisch mit Sellerie und roter Paprika, süß-sauer, mittelscharf	10.20
60	<b>„Familienglück“</b> Hühnerfleisch, Krabben, Schweinefleisch, Fleischbällchen, Schinken mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus	11.50
61	<b>Zartes Hühnerfleisch</b> in Würfeln mit Cashewnüssen, pikant	10.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Ente

		€
71	<b>Entenfleisch Chop Suey</b> Entenfleisch in Scheiben mit diversem Gemüse	11.50
72	<b>Knusprig geröstete Ente</b> mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus, Sojasoße extra	13.00
73	<b>Hong Kong-Ente</b> knusprig geröstet, auf diversem Gemüse und Pilzen, scharfe Soße extra	13.00
74	<b>Knusprig geröstete Ente nach Szechuan-Art</b> mit Gemüse, Mandeln und Knoblauch, scharfe Soße extra	13.00
75	<b>Knusprig geröstete Ente</b> mit frischen Orangen und Sojabohnensprossen, Orangensoße extra	13.00
76	<b>Knusprig geröstete Ente</b> mit chinesischem Krautsalat, süß-sauer-Soße extra (mit Ananas, Paprika und Champignons)	13.00
77	<b>Knusprig geröstete Ente</b> mit Gemüse und Cashewnüssen, Weinsauce extra	13.00
78	<b>Knusprig geröstet Ente</b> mit Großgarnelen, Gemüse und Knoblauch, scharfe Soße extra	16.80
79	<b>Ente in Scheiben</b> gebraten und geschmort mit Kohl, Morcheln und rotem Paprika, scharf	12.80
80	<b>Ente in Scheiben</b> gebraten und geschmort mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus	12.80

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Rindfleisch

		€
91	<b>Rindfleisch Chop Suey</b> mit diversem Gemüse	9.90
92	<b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus	10.80
93	<b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit Zwiebeln und Lauch	10.80
94	<b>Geschnetzelt</b> es Rindfleisch mit grünem Paprika und Bambus	10.80
95	<b>Geschnetzelt</b> es Rindfleisch gebraten, mit Möhren und Sellerie, scharf	11.50
96	<b>Geschnetzelt</b> es Rindfleisch mit Glasnudeln	10.80
97	<b>Rindfleisch in Scheiben nach Szechuan-Art</b> mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf	10.20
98	<b>Curry-Beef</b> mit Zwiebeln, Champignons, Bambus, Paprika und Kokosmilch	10.60
99	<b>Rindfleisch nach Gong-Pao-Art</b> mit Lauchzwiebeln, Knoblauch und Cashewnüssen, scharf	11.20
100	<b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit frischen Champignons	10.80
101	<b>Rindfleisch in Scheiben</b> mit frischem Brokkoli, chinesischen Pilzen und Knoblauch	11.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Schweinefleisch

		€
120	<b>Gebackenes Schweinefleisch</b> süß-sauer, mit Ananas	9.60
121	<b>Hui-Guo-Rou</b> doppelt gebratenes Schweinefleisch, mit Gemüse und Pilzen, in Knoblauchsoße, scharf	10.00
122	<b>Schweinefleisch in Scheiben nach Szechuan-Art</b> mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika, scharf	10.20
123	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> mit Chinakohl und Tung-Ku-Pilzen	10.20
124	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> in Sojapaste, auf geschnetzeltem, frischem Porree	10.20
125	<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Art des Hauses</b> mit roter Paprika, Morcheln, Bambusstreifen, Ingwer, süß-sauer, scharf	10.50
126	<b>Schweinefleisch Chop Suey</b> Schweinefleisch in Scheiben mit diverssem Gemüse	10.00
127	<b>Schweinefleisch in Scheiben</b> mit Porree, schwarzen Bohnen und Knoblauch	10.30
128	<b>Schweineleber</b> mit Bambus, Lauch, Morcheln, süß-sauer, scharf	9.90

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Spezialitäten aus der Gusspfanne

Auf einer im Ofen erhitzten gusseisernen Platte werden die verschiedenen exotischen Zutaten angerichtet und mit Gewürzen veredelt. Beim Servieren erhält das Gericht durch das Hinzugeben der speziellen Soßen eine besondere Note, wodurch sich ein intensives Geschmackserlebnis entwickelt.

	€
H1 <b>Sade-Rindfleisch</b> in Scheiben mit grüner Paprika, Zwiebeln und Erdnussbuttersoße	12.40
H2 <b>Hühnerfleisch in Würfeln</b> mit Sellerie, Karotten und Knoblauch, scharf zubereitet	12.30
H3 <b>Hühnerfleisch in Würfeln</b> mit Bambus, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch, pikant	12.30
H4 <b>Rindfleisch nach Gong-Pao-Art</b> mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf zubereitet	12.50
H5 <b>Hühnerfleisch nach Gong-Pao-Art</b> mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf zubereitet	11.80
H6 <b>Doppelt gebratenes Schweinefleisch</b> mit Pilzen, Paprika, Bambus und Knoblauch, scharf	11.80
H7 <b>Rinder-, Schweinefleisch und Hähnchenbrustfilet</b> mit Tofu, Gemüse und Pilzen	11.80
H8 <b>Shrimps, Rindfleisch und Hähnchenbrustfilet</b> mit Gemüse und Pilzen, scharf	13.50
H9 <b>Großgarnelen mit Rindfleisch</b> mit Brokkoli, Champignons, Bambus und Knoblauch, scharf	15.50
H10 <b>Großgarnelen mit Entenfleisch</b> mit Pilzen, Gemüse und Knoblauch, scharf	16.20
H11 <b>Knusprig geröstete Ente nach Gong-Pao-Art</b> mit Gemüse, scharf	13.50
H12 <b>Yuan Yang knusprig geröstete Ente und Hähnchenbrustfilet</b> mit Gemüse und Knoblauch, scharf	13.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Feuertopf-Gerichte

Der Feuertopf ist ein Gericht, das in China zu besonderen Anlässen zubereitet wird. Noch köchelnd wird das Gericht in verschiedenen Variationen in einem Metalltopf serviert. Dadurch bleibt Ihnen der exotische Geschmack der Zutaten bis zum Ende erhalten. Um dieses spezielle optische und geschmackliche Erlebnis richtig genießen zu können, sollten Sie etwas Zeit mitbringen.

		€
F1	<b>Rou Xia Huo Guo</b> Entenfleisch, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet und Großgarnelen nach Szechuan-Art mit Gemüse, scharf	13.90
F2	<b>Shuang Dong Ya Pian</b> Entenfleisch mit Pilzen, Bambus, Möhren, Zwiebeln, Paprika, Chinakohl und Knoblauch	11.80
F3	<b>Hai Xian Bao</b> Großgarnelen, Tintenfisch und Krabben mit Tung-Ku-Pilzen, Bambus, Lauch und Ingwer, scharf	15.90
F4	<b>Cha Shao</b> doppelt gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, chinesischen schwarzen Bohnen und Knoblauch, scharf	11.90
F5	<b>Fen Shi Ji Pian</b> Hähnchenbrustfilet mit Glasnudeln, Pilzen und Gemüse	11.30

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Vogelnest

Die Vogelnester bestehen aus Kartoffelstreifen, die zu einem Nest geformt, im Ofen knusprig gebacken und in den folgenden Kombinationen serviert werden:

	€
V1 <b>Yao Guo Ji Ding</b> Hähnchenbrustfilet mit Bambus, Champignons und Cashewnüssen	10.60
V2 <b>Sa Cha Niu Rou</b> gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch, scharf	11.50
V3 <b>Jiang Chong Hai Xian</b> gebratene Großgarnelen, Tintenfisch und Krabben mit Champignons, Lauch und Ingwer, scharf	16.00
V4 <b>Acht Kostbarkeiten</b> verschiedene Fleischsorten mit Großgarnelen, Gemüse und Champignons, scharf	14.00

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Tofu Spezialitäten und Vegetarische Gerichte

	€
140 <b>Gebratener Tofu</b> mit Glasnudeln, Strohpilzen, Bambus und Chinakohl zubereitet	10.20
141 <b>Jia-Chang-Tofu</b> Sojabohnenkäse mit Schweinefleisch in Scheiben, Morcheln, Bambus und Porree, pikant	10.50
142 <b>Ma-Po-Tofu</b> Sojabohnenkäse mit Hackfleisch, Tung-Ku-Pilzen und Zwiebeln, scharf	10.20
143 <b>Gebratener Tofu</b> mit grüner Paprika, Bambus, Strohpilzen und jungen Maiskolben	10.20
144 <b>Hai-Xian-Tofu</b> Sojabohnenkäse mit Meeresfrüchten	13.20
145 <b>Gebratener Tofu</b> mit Brokkoli	9.00
146 <b>Trocken gebratener Tofu</b> mit Sojabohnensprossen, Knoblauch und frischen Pepperoni, scharf	10.20
147 <b>Sojabohnensprossen</b> mit grüner Paprika und Zha-Cai (eingelegter Chinakol)	8.20
148 <b>Chinesisches Gemüse</b> nach Sa Cha-Art mit Knoblauch, scharf	8.00
149 <b>Gebratene chinesische Pilze und Bambus</b>	8.50
150 <b>Frisches chinesisches Gemüse</b> mit Ingwer oder Knoblauch zubereitet; Je nach Saison: Shanghai Pak Choi, oder Kaichoi	9.00
151 <b>Auberginen</b> mit Knoblauch zubereitet	9.20
152 <b>Auberginen</b> mit Hackfleisch, Ingwer und Knoblauch süß-sauer, scharf zubereitet	9.70

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Reisgerichte

		€
161	<b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, zarten Erbsen und Eiern	8.60
162	<b>Gebratener Reis</b> mit Schweinefleisch, zarten Erbsen und Eiern	8.60
163	<b>Gebratener Reis</b> mit Shrimps, zarten Erbsen und Eiern	10.00
164	<b>Nasi Goreng</b> gebratener Reis mit Shrimps, Hühnerfleisch, Schinken, zarten Erbsen, Eiern und Curry	9.00
165	<b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Shrimps, zarten Erbsen, Eiern und Knoblauch, scharf	9.00
166	<b>Gebratener Reis</b> mit Großgarnelen, zarten Erbsen, Eiern und Knoblauch, scharf	12.30
167	<b>Gebratener Reis</b> mit Rindfleisch, zarten Erbsen und Eiern	8.60

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Nudelgerichte

		€
171	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eiern	8.90
172	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Schweinefleisch, Gemüse und Eiern	8.90
173	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Rindfleisch, Gemüse und Eiern	8.90
174	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Shrimps, Gemüse und Eiern	10.20
175	<b>Bami Goreng</b> gebratene Nudeln mit Shrimps, Hühnerfleisch, Schinken, Eiern und Curry	9.70
176	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Shrimps, Gemüse, Eiern und Knoblauch, scharf	9.70
177	<b>Gratene Nudeln</b> mit Großgarnelen, Gemüse, Eiern und Knoblauch, scharf	12.90
178	<b>Gebratene chinesische Reismudeln</b> mit Shrimps, Hähnchenbrustfilet, Schinken, Gemüse und Eiern, auf Wunsch Sa-Cha Geschmack	9.80
179	<b>Gebratene chinesische Bandnudeln</b> mit Rindfleisch in Scheiben, Sojabohnensprossen und Tung-Ku-Pilzen	9.90

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Für unsere kleinen Gäste

	€
K1 <b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Erbsen und Eiern	5.20
K2 <b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Erbsen und Eiern	6.00
K3 <b>Knusprig gebackenes Schweinefleisch</b> mit Ananas und süß-saurer Soße	6.50
K4 <b>Knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Gemüse und Pilzen	6.70
K5 <b>Knusprig geröstete Ente</b> mit Gemüse und Pilzen	7.90
K6 <b>Gebackener Fisch</b> mit Pommes frites und Ketchup	6.80

## Verschiedene Beilagen

181 <b>Gebratener Reis</b> mit Erbsen und Ei	2.20
182 <b>Gebratene Nudeln</b> mit Sojabohnensprossen und Ei	2.50
183 <b>Gebratene Glasnudeln</b> mit Gemüse und Ei	2.80
184 <b>Cashewnüsse</b>	1.50
185 <b>Frische scharfe Pepperonis</b> in Sojasoße	1.20
186 <b>Chili</b> in heißem Öl, scharf	1.20

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

## Dessert

	€
201 <b>Gebackenes Eis</b> in knusprigem Teigmantel gebacken	3.90
202 <b>Gebackenes Eis</b> flambiert	4.60
203 <b>Gebackene Banane</b> mit Honig	3.30
204 <b>Gebackene Banane</b> flambiert	3.80
205 <b>Gebackene Ananas</b> mit Honig	3.30
206 <b>Gebackene Ananas</b> flambiert	3.80
207 <b>Gebackene Banane</b> oder Ananas mit Eis	4.50
208 <b>Lychees</b> (chinesische Früchte)	3.40
209 <b>Crème Vanilla- oder Chocolat- oder Erdbeereis</b> (von Mövenpick, Kugel)	1.90
210 <b>Gemischtes Eis</b> (von Mövenpick) mit Sahne	5.00
211 <b>Gemischtes Eis</b> mit Lychees	5.80
212 <b>Gekochte Klebreisklößchen</b> mit chinesischem Reiswein (5 Stück)	3.00
213 <b>Gebackenes Klebreisklößchen</b> mit Sesam und süßer Füllung (4 Stück)	3.50

Alle Speisen werden mit Hühnersuppe und Hühnersuppebrühe zubereitet

# Getränke

		€
<b>Apéritifs</b>		
Martini (bianco, rosso)	5c l	2.70
Sandeman Sherry (medium, dry)	5c l	2.70
Sake	16 cl	4.50
Chinesischer Reiswein (mit chinesischen Trockenpflaumen)	16 cl	4.80
Lychee-Wein	5 cl	2.50
Wodkalychee	5 cl	2.50
Pflaumenwein	5 cl	2.50
Pflaumenwein	0.50 l (Flasche)	9.50
<b>Longdrinks</b>		
Campari <sup>(1)</sup> mit Orangensaft	4 cl	4.00
Campari <sup>(1)</sup> mit Soda	4 cl	4.00
Gin Tonic <sup>(3)</sup>	4 cl	3.80
Bacardi Cola <sup>(1, 2)</sup>	4 cl	3.80
Whisky Cola <sup>(1, 2)</sup>	4 cl	4.00

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff, <sup>(2)</sup> koffeinhaltig, <sup>(3)</sup> chininhaltig,

<sup>(4)</sup> mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin),

<sup>(5)</sup> Antioxidationsmittel,

<sup>(6)</sup> Aromatisiertes fruchtweinhaltiges Getränk

# Getränke

		€
<b>Warme Getränke</b>		
Kaffee	Tasse	1.90
Cappuccino	Tasse	2.30
Espresso	Tasse	1.90
Doppelter Espresso	Tasse	3.10
Schwarzer Tee	Glas	1.80
Kamillentee	Glas	1.80
Pfefferminztee	Glas	1.80
Jasmintee	Kännchen	2.60
Grüner Tee	Kännchen	2.60

# Getränke

		€
<b>Erfrischungsgetränke</b>		
Coca Cola <sup>(1, 2)</sup>	0.2 l	1.80
	0.3 l	2.40
Coca Cola light <sup>(1, 2, 4)</sup>	0.2 l	1.80
	0.3 l	2.40
Fanta <sup>(5)</sup>	0.2 l	1.80
	0.3 l	2.40
Spezi <sup>(1, 2, 5)</sup>	0.2 l	1.80
	0.3 l	2.40
Sprite	0.2 l	1.80
	0.3 l	2.40
San Pellegrino	0.25 l	2.10
	0.75 l	4.90
Aqua Panna	0.25 l	2.10
	0,75 l	4.90
Vitamalz	0.33 l	2.20
Schweppes Lemon <sup>(3)</sup>	0.2 l	2.30
Schweppes Ginger <sup>(1)</sup>	0.2 l	2.30
Schweppes Tonic <sup>(3)</sup>	0.2 l	2.30

<sup>(1)</sup> mit Farbstoff, <sup>(2)</sup> koffeinhaltig, <sup>(3)</sup> chininhaltig,

<sup>(4)</sup> mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin),

<sup>(5)</sup> Antioxidationsmittel,

<sup>(6)</sup> Aromatisiertes fruchtweinhaltiges Getränk

# Getränke

		€
<b>Granini Säfte</b>		
Apfelsaft klar	0.2 l	2.40
Orangensaft	0.2 l	2.40
Roter Traubensaft	0.2 l	2.40
Tomatensaft	0.2 l	2.40
Johannisbeersaft	0.2 l	2.40
Kirschsafft	0.2 l	2.40
Apfelschorle	0.2 l	2.10
	0.3 l	2.80
Guavensaft	0.2 l	2.50
<b>Biere</b>		
Krombacher Pils	0.3 l	2.60
Krombacher Pils	0.4 l	3.30
Krombacher Pils alkoholfrei	0.33 l (Flasche)	2.60
Frankenheim Alt	0.2 l	1.70
Frankenheim Alt	0.3 l	2.40
Schwarzbier Köstritzer	0.33 l (Flasche)	2.70
Erdinger Weizenbier trüb	0.5 l	3.60
Erdinger Weizenbier kristall	0.5 l	3.60

# Getränke

		€
Erdinger Weizenbier dunkel	0.5 l	3.60
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0.5 l	3.60
Tsing-Tao-Bier (chinesisch)	0.33 l (Flasche)	2.80
Alsterwasser Radler	0.3 l	2.60
	0.4 l	3.30
<b>Spirituosen</b>		
Fernet Branca/Menta	2 cl	2.30
Underberg	2 cl (Flasche)	2.30
Jägermeister	2 cl	2.30
Amaretto	2 cl	2.30
Amaretto	2 cl	2.30
Ramazotti	2 cl	2.40
Calvados	2 cl	2.80
Asbach Uralt	2 cl	2.80
Jubiläumsaquavit	2 cl	2.30
Remy Martin VSOP	2 cl	3.30
Martell VSOP	2 cl	3.30
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2.30
Fürst-Bismarck-Kornbrand	2 cl	2.30
Schladerer Kirschwasser	2 cl	2.80

# Getränke

		€
Schladerer Williams	2 cl	2.80
Bacardi	2 cl	2.30
Wodka	2 cl	2.30
Johnnie Walker	2 cl	2.70
Jim Beam	2 cl	2.70
<b>Chinesische Magenbitter</b>		
Zuo Ye Chen (Bambusschnaps), 45%	2 cl	2.80
Mei Kuei Lu (Rosenschnaps), 53%	2 cl	2.80
Wu Chiapi (Kräuterlikör), 54%	2 cl	2.80
Kao Liang (Reisschnaps), 61.4%	2 cl	2.80