

# MITTAGSMENÜ

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30Uhr (außer Sonntag und Feiertag)  
Jeweils als Vorspeise: süß-sauer-scharfe Suppe, Frühlingsrolle oder Mini-Gemüserolle

## Lunch Menus

Monday to Saturday from 11.30 to 14.30 o'clock (not on Sunday and holiday)

With sweet-sour hot soup, egg roll or mini egg roll

Euro

M1	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch.....	6,20
	Fried rice with chicken	
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Eier.....	6,20
	Fried noodles with chicken and egg	
M3	Schweinefleisch gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer.....	7,20
	Pork baked with pineapple and vegetables, sweet-sour	
M4	Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse.....	7,50
	Chicken with different vegetables	
M5	Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse, scharf.....	7,50
	Chicken with curry and vegetables, hot	
M6	Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse.....	7,20
	Pork with different vegetables	
M7	Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse.....	8,20
	Beef with different vegetables	
M8	<b>“Kanton Ente”</b> Knusprige Ente mit Sojasprossen und scharfer Knoblauchsoße .....	8,50
	<b>“Canton Duck”</b> crispy duck with soya bean sprouts and hot garlic sauce	
M9	Knusprige Ente gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer.....	8,50
	Duck crispy baked with pineapple and vegetables, sweet-sour	
M10	Knusprige Ente gebacken mit Gemüse.....	8,50
	Duck crispy baked with vegetables	
M11	Knusprige Ente gebacken mit Paprika, Bambussprossen, Morcheln und Knoblauch, scharf.....	8,50
	Duck crispy baked with pepper, bamboo, morels and garlic, hot	
M12	Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf.....	8,20
	Beef with onions and garlic, hot	
M13	Paniertes Fischfilet mit Gemüse, scharf.....	7,20
	Breaded fish filet with vegetables, hot	
M14	Paniertes Fischfilet mit Ananas und Gemüse, süß-sauer.....	7,20
	Breaded fish filet with pineapple and vegetables, sweet-sour	

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

	Euro
M15 Gong-Bao Hühnerfleisch mit Paprika, Champignon, Bambussprossen, Morcheln, Knoblauch und Erdnuss, scharf.....	7,50
Gong-Bao chicken with pepper, mushroom, bamboo, morels, garlic and peanut, hot	
M16 Gong-Bao Rindfleisch mit Paprika, Champignon, Bambussprossen, Morcheln, Knoblauch und Erdnuss, scharf.....	8,20
Gong-Bao beef with pepper, mushroom, bamboo, morels, garlic and peanut, hot	
M17 Rind-, Hühner-, Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse.....	8,50
Beef, chicken, pork with mixed vegetables	
M18 <b>“Happy-Alala-China”</b> Krabben, Hühnerbrust, Rindfleisch, Schweinefleisch, Gemüse mit Knoblauch, scharf.....	8,50
<b>“Happy-Alala-China”</b> shrimps, chicken, beef, pork, vegetables with garlic, hot	
M19 Gemischtes Gemüse gebraten mit Tofu, leicht scharf, vegetarisch....	7,20
Mixed vegetables fried with tofu, hot, vegetarian	
M20 <b>“Nasi-Goreng”</b> Curryreis mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch.....	8,20
<b>“Nasi-Goreng”</b> Curry rice with shrimps, chicken and pork	
M21 Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse, süß-sauer.....	7,50
Baked chicken with pineapple and vegetables, sweet-sour	

## Abend-Menü Evening Menus

pro Person

15,50 €

### Vorspeise nach Wahl:

#### Entrance to choice:

Frühlingsrolle

Egg roll

Süß-sauer-scharf Suppe

Sweet-sour-hot soup

Mini-Gemüserolle

Mini egg roll

### Hauptgericht:

#### Main course:

Menü A1 Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ente Kanton

Chicken with different vegetables and Canton Duck

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

- Menü A2 Schweinefleisch Gong-Bao Art und Ente süß-sauer  
Pork Gong-Bao style and duck sweet-sour
- Menü A3 Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln und Schweinefleisch süß-sauer  
Beef with onions and pork sweet-sour
- Menü A4 Gemischte Fleischsorte "Acht-Schätze" gebraten mit Gemüse und "Satee" Hühnerspieß mit Erdnuss-Soße  
Mixed Meat "Eight Jewels" with vegetables and "Satee" chicken with peanut-sauce
- Menü A5 Verschiedenes Gemüse, gebraten und Fischfilet süß-sauer  
Different vegetables, fried and fish filet sweet-sour

**Dessert nach Wahl: Dessert to choice:**

Kugel Eis  
Ice-cream

Banane gebacken mit Honig  
Banana baked with honey

Tasse Kaffee  
Coffee

**Suppen Soups**

Euro

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | Süß-sauer-scharfe Suppe.....                                   | 2,90 |
|   | Sweet-sour-hot soup  |      |
| 2 | Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch.....                         | 3,20 |
|   | Egg flower soup with chicken                                   |      |
| 3 | Champignonsuppe mit Hühnerfleisch.....                         | 3,20 |
|   | Mushroom soup with chicken                                     |      |
| 4 | Currysuppe mit Rindfleisch.....                                | 3,60 |
|   | Curry soup with beef   |      |
| 5 | Gemüsesuppe.....   | 2,90 |
|   | Vegetable soup   |      |
| 6 | Krabbensuppe mit Champignons.....                              | 3,90 |
|   | Shrimps soup with mushrooms                                    |      |
| 7 | <b>Kong-Fu Suppe</b> Hühnerfleisch mit Glasnudeln, scharf..... | 3,60 |
|   | <b>Kong-Fu Soup</b> chicken with glass noodles, hot            |      |
| 8 | <b>Wan-Tan Suppe</b> mit Krabben und Schweinefleisch.....      | 3,90 |
|   | <b>Wan-Tan Soup</b> with shrimps and pork                      |      |

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

	Euro
9 <b>“Chinesische Spezialsuppe”</b> Hummerkrabben, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit Gemüse .....	4,90
<b>“Chinese Special soup”</b> King prawns, beef, pork, chicken with vegetables	

## **Vorspeisen    Entrance**

11 Frühlingsrolle mit Hackfleisch.....	2,90
Egg roll with minced meat	
12 Mini-Gemüserolle(5 Stück) mit süß-sauer Soße.....	3,30
Mini egg roll with sweet-sour sauce	
13 Gebackene Wan-Tan mit süß-sauer Soße, Teigtaschen gefüllt mit Krabben und Schweinefleisch.....	4,30
Baked Wan-Tan with sweat-sour sauce and dumplings with shrimps and pork	
14 <b>“Kropoek”</b> Krabbenbrot.....	3,20
“Kropoek” Shrimps bread	
15 Gemischter Salat.....	3,60
Mixed salad	
16 Sojasprossen-Salat.....	3,30
Soya bean sprouts salad	
17 3 Satee Hühnerbrust-Spieße, scharf.....	6,30
3 Satee chicken on skewer, hot	
18 3 Satee Hummerkrabben-Spieße, scharf.....	11,90
3 Satee king prawns on skewer, hot	
19 Spezial-Platte ( 5 verschiedene Vorpeisen).....	9,60
Special-Plate (5 different entrances)	

## **Reisgerichte    Rice**

20 Gebratener Eierreis mit Gemüse.....	9,50
Fried rice with vegetables	
21 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch.....	9,90
Fried rice with chicken	
22 Gebratener Eierreis mit Krabben.....	11,90
Fried rice with shrimps	
23 Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben.....	15,50
Fried rice with king prawns	
24 <b>“Nasi-Goreng”</b> Curryreis mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch.....	11,90
<b>“Nasi-Goreng”</b> Curry rice with shrimps, chicken and pork	

*Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne*

		Euro
24a	Gebratener Eierreis mit Rindfleisch..... Fried rice with beef	11,50

## Nudelgerichte    Noodles

25	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch..... Fried noodles with chicken	9,90
26	Gebratene Nudeln mit Krabben..... Fried noodles with shrimps	11,90
27	Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben..... Fried noodles with king prawns	15,50
28	Gebratene Nudeln mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch..... Fried noodles with shrimps, chicken and pork	11,90
29	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch..... Fried noodles with beef	11,50
30	Gebratene Nudeln mit Gemüse..... Fried noodles with vegetables	9,50

## Geflügel    Chicken

31	Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse..... Chicken with different vegetables	10,90
32	Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus, Morcheln und Knoblauch, scharf ..... Chicken with pepper, bamboo, morels and garlic, hot	10,90
33	Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf..... Chicken with onions and garlic, hot	10,90
34	Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Morcheln..... Chicken with bamboo and morels	10,90
35	<b>“Satee Hühnerfleisch”</b> am Spieß mit pikanter..... Erdnuss-Soße, scharf <b>“Satee Chicken”</b> on skewer with hot peanut-sauce, hot	11,90
36	<b>“Suan-Tong Hühnerfleisch”</b> mit Bambus und chinesischen Pilzen <b>“Suan-Tong Chicken”</b> with bamboo and Chinese mushrooms	11,50
37	<b>“Gong-Bao Hühnerbrust”</b> mit Gemüse, Knoblauch und Erdnuss, scharf..... <b>“Gong-Bao Chicken”</b> with vegetables, garlic and peanut, hot	11,50
38	Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse, süß-sauer..... Baked chicken with pineapple and vegetables, sweet-sour	11,50

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

	Euro
39 Hühnerbrust mit gelbem Curry und Gemüse, scharf..... Chicken with yellow curry and vegetables	11,50
40 Hühnerbrust mit Rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, sehr scharf ..... Chicken with red Curry, coconut milk and vegetables, hot	12,50

## **Schweinefleisch Pork**

41 Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse..... Pork with different vegetables	10,90
42 <b>Suan-Tong Schweinefleisch</b> mit Bambus und chinesische Pilzen..... "Suan-Tong Pork" with bamboo and Chinese mushrooms	11,50
43 <b>Suan-Yong Schweinefleisch</b> mit Paprika, Bambussprossen, Morcheln und Knoblauch, scharf..... "Suan-Yong Pork" with pepper, bamboo, morels and garlic, hot	10,90
44 Gebackene Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse, süß-sauer..... Baked pork with pineapple and vegetables, sweet-sour	10,90
45 <b>Gong-Bao Schweinefleisch</b> mit Gemüse, Knoblauch und Erdnuss, scharf..... "Gong-Bao Pork" with vegetables, garlic and peanut, hot	11,50
46 Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln..... Pork with bamboo and morels	11,50
47 Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-sauer-scharf..... Pork with pepper, onions, and garlic, sweet- sour-hot	11,50

## **Rindfleisch Beef**

51 Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse..... Beef with different vegetables	11,90
52 Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf..... Beef with onions and garlic, hot	11,90
53 Rindfleisch mit Bambussprossen und Morcheln..... Beef with bamboo and morels	11,90
54 <b>Suan-Tong Rindfleisch</b> mit Bambus und chinesischen Pilzen..... "Suan-Tong Beef" with bamboo and chinese mushrooms	12,50
55 Rindfleisch mit Schwarzbohnen und Knoblauch, scharf..... Beef with black beans and garlic, hot	12,50

*Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne*

Euro

- 56 Rindfleisch mit gelbem Curry und Gemüse, scharf.....11,90  
Beef with yellow curry and vegetables, hot
- 57 **“Gong-Bao Rindfleisch”** mit Gemüse, Knoblauch  
und Erdnuss, scharf.....12,50  
**“Gong-Bao Beef”** with vegetables, garlic and peanut, hot
- 58 **“Suan-Yong Rindfleisch”** mit Bambussprossen,  
Paprika, Morcheln und Knoblauch, scharf.....12,50  
**“Suan-Yong Beef”** with bamboo, pepper, morels and garlic, hot

## Ente DUCK

- 60 Knusprige Ente gebacken mit Gemüse.....14,50  
Duck crispy baked with vegetables
- 61 Knusprige Ente gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer.....14,50  
Duck crispy baked with pineapple and vegetables, sweet-sour
- 62 **“Kanton-Ente”** Knusprige mit Sojasprossen und scharfer  
Knoblauch-Soße..... 14,50  
**“Canton-Duck”** crispy with soya bean sprouts and hot garlic sauce
- 63 **“Hong-Kong Ente”** Knusprige mit Bambus, Paprika, Chinakohl  
und Morcheln, scharf.....14,50  
**“Hong-Kong Duck”** crispy with bamboo, pepper and morels, hot
- 64 **“Suan-Tong Ente”** Knusprige mit Bambus und chinesischen Pilzen...14,50  
**“Suan-Tong Duck”** crispy with bamboo and Chinese mushrooms
- 65 Knusprige Ente gebacken mit Bambus und Morcheln.....14,50  
Duck baked with bamboo and morels
- 66 **“Gong-Bao Ente”** Knusprige mit Gemüse, Knoblauch und Erdnuss, scharf  
**“Gong-Bao Duck”** crispy with vegetables, garlic and peanut, hot .....14,50
- 67 **“Suan-Yong Ente”** Knusprige mit Paprika, Bambus, Morcheln  
und Knoblauch, scharf.....14,50  
**“Suan-Yong Duck”** crispy with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 68 Knusprige Ente gebacken mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse,  
sehr scharf.....14,50  
Duck crispy with red curry, coconut milk and vegetables, hot

## Hummerkrabben King prawns

- 70 Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse.....17,90  
King prawns with different vegetables
- 71 Hummerkrabben Satee mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf.....17,90  
King prawns Satee with hot peanut-sauce, hot

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

Euro

- 72 **“Gong-Bao Hummerkrabben”** mit Gemüse,  
Knoblauch und Erdnuss, scharf.....17,90  
**“Gong-Bao King prawns”** with vegetables, garlic and peanut, hot
- 73 Gebackene Hummerkrabben mit süß-sauer Soße.....17,90  
Baked king prawns with sweet-sour sauce
- 74 Hummerkrabben mit gelbem Curry und Gemüse, scharf.....17,90  
King prawns with yellow curry and vegetables, hot
- 75 Gebratene Hummerkrabben mit Bambus,  
Zwiebeln und Knoblauch, scharf.....17,90  
Fried king prawns with bamboo, onions and garlic, hot

## Krabben Shrimps

- 76 Krabben mit verschiedenem Gemüse.....12,50  
Shrimps with different vegetables
- 77 **“Suan-Yong Krabben”** mit Paprika, Bambus,  
Morcheln und Knoblauch, scharf.....12,90  
**“Suan-Yong Shrimps”** with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 78 Gebackene Krabben mit Gemüse und süß-sauer Soße.....12,50  
Baked shrimps with vegetables and sweet-sour sauce
- 79 **“Gong-Bao Krabben”** mit Gemüse, Knoblauch und Erdnuss, scharf...12,90  
**“Gong-Bao Shrimps”** with vegetables, garlic and peanut, hot

## Tintenfisch Cuttlefish

- 80 Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse.....11,50  
Cuttlefish with different vegetables
- 81 Tintenfisch mit gelbem Curry und Gemüse, scharf.....11,50  
Cuttlefish with yellow curry and vegetables, hot
- 82 Tintenfisch mit Bambus, Paprika, Schwarzbohnen  
und Knoblauch, scharf.....11,50  
Cuttlefish with bamboo, pepper, black beans and garlic, hot
- 83 Gebackener Tintenfisch mit süß-sauer Soße.....11,50  
Baked Cuttlefish with sweet-sour sauce 甜酸鱿鱼

## Fisch Fish

- 84 Fischfilet mit verschiedenem Gemüse.....11,50  
Fish filet with different vegetables

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

Euro

- 85 Fischfilet mit gelbem Curry und Gemüse, scharf.....11,50  
Fish filet with yellow curry and vegetables, hot
- 86 Gebackene Fischfilet mit Ananas, Gemüse und süß-sauer Soße.....11,50  
Baked fish filet with pineapple, vegetables and sweet-sour sauce
- 87 **“Gong-Bao Fischfilet”** mit Gemüse, Knoblauch u. Erdnuss, scharf ...11,90  
**“Gong-Bao Fish Filet”** with vegetables, garlic and peanut, hot

## Vegetarische Speisen Vegetarian

- 88 Verschiedenes Gemüse gebraten.....9,90  
Fried different vegetables
- 89 Verschiedenes Gemüse gebraten mit Glasnudeln.....10,50  
Fried glass noodles with vegetables
- 90 Leicht gebratene Sojasprossen.....8,50  
Fried soya bean sprouts
- 91 Verschiedenes Gemüse mit rotem Curry und  
Kokosmilch, sehr scharf.....11,50  
Vegetables with red curry and coconut milk, hot
- 92 Verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu.....11,50  
Fried different vegetables with Tofu

## Spezialitäten des Kochs Cook's Specialties

- S1 **“Happy-Teller”** Ente, Hummerkrabben, Hühnerbrust und  
Rindfleisch mit Gemüse.....16,90  
**“Happy-Dish”** Duck, king prawns, chicken and beef with vegetables
- S2 **“Babao Lajiang”** Hummerkrabben, Hühner-, Rind- und  
Schweinefleisch mit Knoblauch und Gemüse, scharf.....16,90  
**“Babao Lajiang”** King prawns, chicken, beef and pork  
with garlic and vegetables, hot
- S3 Knusprige Ente mit gebratenem Eierreis und Gemüse.....16,90  
Crispy duck with fried rice and vegetables
- S4 **“Hai-Xian-Bao”** Hummerkrabben, Tintenfisch und  
Fischfilet mit Gemüse .....16,90  
**“Hai-Xian-Bao”** King prawns, cuttlefish and fish filet with vegetables
- S5 **“Chinesischer Eintopf”** Verschiedene Fleischsorten, Knusprige Ente  
Hummerkrabben mit Gemüse.....16,90  
**“Chinese Hotpot”** different variety of meat, Duck crispy king prawns with vegetables

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

Euro

- S6 **“Suan-Yong Hummerkrabben”** mit Paprika, Bambus,  
Morcheln und Knoblauch, scharf .....18,90  
**“Suan-Yong King prawns”** with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- S7 **Familienglück** .....für 2 Personen.....31,90  
**Family Luck**.....for 2 persons
- Vorpeise:** Frühlingsrolle oder süß-sauer-scharfe Suppe  
**Entrance:** Egg roll or sweet-sour-hot soup
- Hauptgericht:** Hummerkrabben, Rind-, Schweine-,  
Hühnerfleisch, Ente, Tintenfisch und Gemüse  
**Main course:** King prawns, beef, pork, chicken,  
duck, cuttlefish and vegetables
- Nachtisch:** Gebackene Banane mit Honig oder Kaffee  
**Dessert:** Baked banana with honey or coffee
- S8 **Chinesisch Reistafel**..... für 2 Personen.....32,90  
**Chinese Rice Board**..... for 2 persons
- Vorspeise:** Frühlingsrolle oder süß-sauer-scharfe Suppe  
**Entrance:** Egg roll or sweet-sour-hot soup
- Hauptgericht:** Hühnerfleisch mit Curry, Schweinefleisch süß-sauer,  
Kanton-Ente, Rindfleisch mit Bambus, Morcheln,  
Krabbenbrot und gebackene Banane  
**Main course:** chicken with curry, pork sweet-sour, Canton-duck,  
with bamboo and morels, shrimps bread and baked Banana
- S9 **Chinesisch Reistafel**.....für 2 personen.....33,90  
**Chinese Rice Board**.....for 2 persons
- Vorspeise:** Frühlingsrolle oder süß-sauer-scharfe Suppe  
**Entrance:** Egg roll or sweet-sour-hot soup
- Hauptgericht:** Rindfleisch mit Gemüse, Kanton-Ente,  
Schweinefleisch süß-sauer, gebackene Hummerkrabben,  
Sojasprossensalat und gebackene Ananas  
**Main course:** beef with vegetables, Canton-Duck, pork sweet-sour,  
baked king prawns, soya bean sprouts salad and baked pineapple
- S10 **She-Tshan-Ente**.....für 2 personen.....34,90  
**She-Tshan-Duck**.....for 2 persons
- Vorspeise:** Frühlingsrolle oder süß-sauer-scharfe Suppe  
**Entrance:** Egg roll or sweet-sour-hot soup
- Hauptgericht:** Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse, scharf  
**Main course:** duck crispy with different vegetables, hot

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

## Extra Beilage    Extra Supplement

	Euro
93 Süß-sauer Soße..... Sweet-sour sauce	2,60
94 Rotem Currysoße, sehr scharf ..... Red curry sauce, hot	2,60
95 Gelber Currysoße, scharf..... Yellow curry sauce, hot	2,60
96 Gebratene Nudeln mit Gemüse..... Fried noodles with vegetables	3,60
97 Gebratener Reis mit Gemüse..... Fried rice with vegetables	3,60
98 Reis..... Rice	2,60
99 Erdnuss-Soße, scharf..... Peanut-sauce, hot	2,60
100 Knoblauch-Soße, hot.....	2,60

## Spezialitäten - Heiße Pfanne Specialities - Hot Pans

H1 Knusprige Ente mit Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch Soße.....	15,90
Crispy duck with soya bean sprouts, onions and garlic sauce	
H2 Knusprige Ente mit Paprika, Champignon, Bambus, Morcheln und Knoblauch, scharf .....	15,90
Crispy duck with pepper, mushroom, bamboo, morels and garlic, hot	
H3 <b>“Happy-Pfanne”</b> Ente, Hummerkrabben, Hühner-, Rindfleisch u. Gemüse .....	16,90
<b>“Happy-Pan”</b> Duck, king prawns, chicken, beef and vegetables	
H4 Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Schwarzbohnen, scharf.....	13,90
Beef with bamboo, pepper and black beans, hot	
H5 Tintenfisch mit Bambus, Paprika und Schwarzbohnen, scharf.....	13,90
Cuttlefish with bamboo, pepper and black beans, hot	
H6 Satee-Hühnerfleisch am Spieß mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf ..	13,90
Satee-chicken on skewer with hot peanut-sauce, hot	
H7 Satee-Hummerkrabben mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf.....	18,90
Satee-King prawns with hot peanut sauce, hot	

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

	Euro
H8 "Gong-Bao" Hummerkrabben, scharf..... "Gong-Bao" King prawns, hot	18,90
H9 Hummerkrabben mit Gemüse..... King prawns with vegetables	18,90
H10 Gebratene Hummerkrabben mit Bambus, Zwiebeln..... und Knoblauch, scharf Fried king prawns with bamboo, onions and garlic, hot	18,90

## **Nachtisch Desserts**

101 Banane gebacken mit Honig..... Banana baked with honey	3,00
102 Banane gebacken mit Honig und Eis, flambiert..... Banana baked with honey and ice, flambéed	4,90
103 Ananas gebacken mit Honig..... Pineapple baked with honey	3,00
104 Ananas gebacken mit Honig und Eis, flambiert..... Pineapple baked with honey and ice, flambéed	4,90
105 Apfel gebacken mit Honig..... Apple baked with honey	3,00
106 Apfel gebacken mit Honig und Eis, flambiert..... Apple baked with honey and ice, flambéed	4,90
107 Lychee..... Lychee	3,50
108 Gebackenes Eis..... Baked ice	3,50
109 Gebackene Frucht..... Baked fruit	3,50
110 Frucht gebacken mit Honig und Eis, flambiert..... fruit baked with honey and ice, flambéed	5,50
111 Gebackenes Sesambällchen..... Baked Sesame seed ball	3,00
112 Gebackenes Kürbis-Kuchen..... Baked Pumpkin cake	3,00

**Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne**

# GETRÄNKEKARTE

	Euro				
<b><u>ALKOHOLFREI</u></b>	<b><u>NON-ALCOHOLIC</u></b>	0,2l	0,4l	0,5l	
Tafelwasser.....	1,90.....	3,00			
Coca Cola <sup>1, 3, 5)</sup> .....	1,90.....	3,10			
Fanta <sup>1, 5)</sup> .....	1,90.....	3,10			
Spezi <sup>1, 3, 5)</sup> .....	1,90.....	3,10			
Apfelsaft.....	2,40				
Apfelsaftschorle.....	1,90.....	3,10			
Orangensaft.....	2,40				
Orangensaftschorle.....	2,30.....	3,30			
Johannisbeersaft.....	2,40				
Johannisbeersaftschorle.....	2,30.....	3,30			
Mangosaft.....	2,40				
Mangosaftschorle.....	2,30.....	3,30			
Guavensaft.....	2,40				
Guavensaftschorle.....	2,30.....	3,30			
Lycheesaft.....	2,40				
Lycheesaftschorle.....	2,30.....	3,30			
Maracujasaft.....	2,40				
Maracujasaftschorle.....	2,30.....	3,30			
Rhabarbersaft.....	2,40.....	3,30			
Rhabarbersaftschorle.....	2,30				
Bitte Lemon <sup>4)</sup> .....	2,40				
Weinschorle (rot oder weiß).....	3,60.....	6,90			
Zitronen Limonade <sup>2)</sup> .....	2,10.....	3,10			
Flaschenwasser (mit oder ohne Kohlensäure).....	0,75l.....	5,50			
<b><u>BIERE</u></b>	<b><u>BEERS</u></b>	0,25l	0,3l	0,33l	0,5l
Pils.....		2,90			
Tsingtao Bier.....		3,30			
Helles Von Fass.....	2,10.....	3,10			
Radler <sup>2)</sup> .....	2,10.....	3,10			
Dunkles Bier.....		3,10			
Alkoholfreies Bier.....		3,10			
Weißbier Von Fass.....	2,30.....	3,30			
Colaweizen.....	2,30.....	3,30			
Russ.....	2,30.....	3,30			
Weißbier leicht.....		3,30			
Dunkles Weißbier.....		3,30			
Alkoholfreies Weißbier.....		3,30			
<b><u>SPIRITUOSEN</u></b>	<b><u>LIQUOR</u></b>			2cl	
Himbeergeist 40%.....		2,40			
Kirschwasser 40%.....		2,40			
Williamsbirne 40%.....		2,40			

Liste der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Süßungsmittel 3) Koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) mit Antioxidationsmittel

	2cl	Euro
Bacardi Rum 38 %.....		2,40
Wodka 40 %.....		2,40
Jägermeister 35 %.....		2,40
Fernet Branca 42 %.....		2,40
Ramazzotti 30 %.....		2,40

### **APERITIFS**

Campari Soda.....	4cl	3,90
Campari Orangensaft 1).....	4cl	3,90
Bacardi mit Cola <sup>1, 3, 5)</sup> .....	2cl	3,90
Martini rot .....	5cl	2,90
Martini weiß.....	5cl	2,90

### **CHINESISCHE SPEZIALITÄTE**

### **CHINESE SPECIALITIES**

Sake (Reiswein) 15 %.....	5cl	3,60
Pflaumenwein 12,5 %.....	5cl	3,30
Lycheewein 13,5 %.....	5cl	3,60
Lychee Sekt.....	0,1l	2,80
Lychee Sekt.....	0,75l	16,00
Chinesischer Rotwein.....	0,2l	4,90

### **CHINESISCHE REISSCHNÄPSE**

### **CHINESE RICE LIQUOR**

Green Bamboo 45 %.....		3,30
Mei-Kwei-Lu 53 %.....		3,30
Kao Liang 62 %.....		3,30

### **WARME GETRÄNKE**

### **WARM BEVERAGES**

China Jasmin Tee (Kännchen).....		2,80
China Grüner Tee (Kännchen).....		2,80
Tasse Kaffee.....		2,60
Tasse Cappuccino.....		2,90
Tasse Espresso.....		2,60
Doppelter Espresso.....		3,90
Milchkaffee.....		3,90
Latte Macchiato.....		3,90
Kakao.....		2,90
Tasse Tee.....		2,30

### **SEKT UND CHAMPAGNER**

### **SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE**

	0,2l	0,75l
Henkell trocken.....	5,90	19,90
Fürst von Metternich.....	6,90	25,90

List der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Süßungsmittel 3) Koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) mit Antioxidationsmittel

# Weinkarte

## Offene Weine weiß 0,20l

**Italien** Euro  
Pinot Grigio IGT Terre di Romeo 4,20  
trocken, grüner Apfel, leicht blumig, harmonische

**Rheinpfalz**  
Niederkirchner Klostergarten.....4,20  
Riesling, QbA. halbtrocken, fruchtig  
zarter Duft nach Apfel und Gras

**Österreich**  
Grüner Veltliner QW.....4,20  
Erz. Abf. Fam. Leopold, trocken.  
frisches Bukett, spritzig,

**Frankreich**  
Chardonnay Vin de Pays D'OC.....4,20  
Abf. Pierre u. Remy Gauthier  
trocken, mit den Aromen von Apfel  
und Birnen, weich, harmonisch

**Offene Weine rosé**  
Rosato Veronese IGT.....4,20  
Abf. Cantina Montelliana, Venetien intensives  
Bukett, mit klaren definierten Geschmack

**Offene Weine rot**  
**Italien**  
Merlot IGT Terre di Romeo.....4,20  
Abf. Cantina Montelliana: Veneto  
Trocken, leicht hervorstechende Tannine

**Frankreich**  
Beaujolais AC.....4,20  
Abf. Louis Tete, Beaune  
samtiger Burgunder, sehr fruchtig

**Württemberg**  
Haberschlechter Heuchelberg.....4,60  
Trollinger mit Lemberger QbA Abf. Weinkellerei  
Storz. Halbtrocken , Samtig. Weich. Fruchtig

**Österreich**  
Zweigelt Blau QW.....4,20  
Weingut Salzl. Trocken blumig  
Samtig und harmonisch

# Winelist

## Flaschenweine weiß 0,75l

**Italien** Euro  
Lugana "Ca de Rocchi" DOC....19,00  
trocken, feiner Duft, frischer Geschmack

**Südafrika**  
Chardonnay Blanc.....23,00  
Abf, Bergsig, Estate Breede River  
trocken, duftig, rassig, feine Struktur

**Österreich**  
Weißburgunder QW.....19,00  
Trocken, Aroma nach Stachelbeeren  
Himbeeren und Erdbeeren

**Frankreich**  
Sauvignon Blanc.....19,00  
Abf, Jospen Castan  
Trocken, Noten von Veilchen  
Zitrone, Mango und Ananas

**Flaschenweine rosé**  
Cotes de Provence AC.....19,00  
Abf, Albert Pineaud  
zart und fruchtig

**Flaschenweine rot**  
**Italien**  
Merlot "Garda" DOC.....19,00  
trocken intensive langanhaltende  
Nase am Gaumen harmonisch

**Frankreich**  
Macon Rouge AC.....19,00  
Af, Albert Bichot, Beaune trocken,  
frisches Bukett, Aroma nach  
Johannisbeeren und Kirsche

**Chile**  
Cabernet Carmenere.....19,00  
Agricola Salve S. A. Valle Central trocken  
fruchtiges, feines Cabernet Bukett, voller Körper

**Südafrika**  
Cabernet Sauvignon.....25,00  
Abf, Bergsig, Estate, Breede River  
trocken, Körperreich und würzig

# Spezialität

	Euro
Sp1) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Mangofrüchten und Mangosoße.....	12,50
Fried chicken with vegetables, mango fruits and mango sauce	
Sp2) Knusprige Ente mit Gemüse, Mangofrüchten und Mangosoße.....	14,50
Crispy duck with vegetables, mango fruits and mango sauce	
Sp3) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Obst und Kokosmilch.....	12,50
Fried chicken with vegetables, fruits and coconut milk	
Sp4) Knusprige Ente mit Gemüse, Obst und Kokosmilch.....	14,50
Crispy duck with vegetables, fruits and coconut milk	
Sp5) <b>“Xiang Xu Ji”</b> – Gebackene Hühnerfleischstreifen mit Süß-Sauer-Soße.....	12,50
<b>“Xiang Xui Ji”</b> – Fried chicken strips with sweet-sour sauce	
Sp6) <b>“Jiang Cong Niu”</b> – Rindfleisch mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch (in der heißen Pfanne serviert).....	14,50
<b>“Jiang Cong Niu”</b> – Beef with ginger, green onions, peppers, broccoli, onions and garlic	
Sp7) <b>“Jiang Cong Da Xia”</b> – Hummerkrabben mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch (in der heißen Pfanne serviert).....	18,90
<b>“Jiang Cong Da Xia”</b> – King prawns with ginger, green onions, peppers, broccoli, onions and garlic	
Sp8) <b>“Jiang Cong Xiao Xia”</b> -Krabben mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch (in der heißen Pfanne serviert).....	16,50
<b>“Jiang Cong Xiao Xia”</b> – Shrimps with ginger, green onions, peppers, broccoli, onions and garlic	
Sp9) Rind-, Hühner-, Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse.....	13,90
Beef, Chicken, Pork with different vegetables	
Sp10) <b>“Jiang Cong Ente”</b> Knusprige Ente mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch(in der heißen Pfanne serviert).....	15,90
<b>“Jiang Cong Duck”</b> Duck crispy baked with ginger, green onions, peppers, broccoli, onions and garlic	

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

# 中餐菜单

欧元

B1	香酥鸭.....	15,90
B2	麻婆豆腐.....	12,90
B3	蒜蓉西兰花.....	12,90
B4	鱼香肉丝.....	14,90
B5	西红柿炒蛋.....	12,90
B6	糖醋茄子.....	13,90
B7	红烧茄子.....	13,90
B8	小虾煎蛋饼.....	16,90
B9	炒豆芽.....	10,90
B10	冬菇白菜.....	12,90
B11	拍黄瓜.....	10,90
B12	水煮鱼.....	16,90
B13	水煮猪肉.....	16,90
B14	水煮牛肉.....	16,90
B15	椒盐排骨.....	15,90
B16	铁板姜葱牛肉.....	16,90
B17	铁板姜葱鸡肉.....	16,90
B18	铁板姜葱鱿鱼.....	16,90
B19	铁板姜葱小虾.....	17,90
B20	铁板豆豉小虾.....	17,90
B21	蔬菜汤面, 炒面, 炒饭.....	12,90
B22	肉丝汤面, 炒面, 炒饭.....	13,90
B23	鸡肉汤面, 炒面, 炒饭.....	13,90
B24	牛肉汤面, 炒面, 炒饭.....	15,90

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

欧元

B25	海鲜汤面, 炒面, 炒饭.....	17,90
B26	蔬菜汤米粉, 炒米粉.....	13,90
B27	肉丝汤米粉, 炒米粉.....	14,90
B28	鸡肉汤米粉, 炒米粉.....	14,90
B29	牛肉汤米粉, 炒米粉.....	16,90
B30	海鲜汤米粉, 炒米粉.....	18,90
B31	豆豉牛肉.....	15,90
B32	豆豉鱿鱼.....	15,90
B33	番茄蛋汤.....	11,90
B34	白菜豆腐汤.....	11,90
B35	蒜蓉小白菜.....	13,90
B36	炒杂菜.....	11,90
B37	醋溜土豆丝.....	11,90
B38	杂菜炒粉丝.....	11,90
B39	海鲜煲.....	20,90
B40	宫保鸡.....	13,90

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne

# Peking Ente

Für mindestens 4 Personen, pro Person 26,- Euro  
Bitte 2 Tage Vorbestellung

## *APERITIF*

Lychee Sekt 0,1l

## *1.GANG*

Gemüsesuppe mit Glasnudeln und  
Entenfleisch

## *2.GANG*

Pfannkuchen mit Entenhaut,  
Gemüse und Hai-Xian-Soße

## *3.GANG*

Gemischter Salat

## *4.GANG*

Ente mit gebratenem Gemüse und  
Hai-Xian-Soße

## *5.GANG*

Gebackene Bananen, Kaffee oder  
1 Kugel Eis

Alle Speisen enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne