

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^{1, 2, 4, a, c, f}6,60
Fried rice with chicken
- M2 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Eier^{1, 2, 4, a, c, f}.....6,60
Fried noodles with chicken and egg
- M3 Schweinefleisch gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a, c} 7,90
Pork baked with pineapple and vegetables, sweet-sour
- M4 Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse^{3, 4, a, f}8,30
Chicken with different vegetables
- M5 Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4,}
k8,30
Chicken with curry and vegetables, hot
- M6 Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, f}7,90
Pork with different vegetables
- M7 Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, f}8,90
Beef with different vegetables
- M8 **“Kanton Ente”** Knusprige Ente mit Sojasprossen und
scharfer Knoblauchsoße Gemüse^{1, 2, 3, 4, a, c, f}9,50
“Canton Duck” crispy duck with soya bean sprouts and hot garlic sauce
- M9 Knusprige Ente gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a,}
c..9,50
Duck crispy baked with pineapple and vegetables, sweet-sour
- M10 Knusprige Ente gebacken mit Gemüse^{1, 2, 4, a, c,}
f9,50
Duck crispy baked with vegetables
- M11 Knusprige Ente gebacken mit Paprika, Bambussprossen,
Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a, c,}
f9,50
Duck crispy baked with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- M12 Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a, c,}
f8,90
Beef with onions and garlic, hot
- M13 Paniertes Fischfilet mit Gemüse, scharf^{1, 2, 4, a, c, d,}
f8,10
Breaded fish filet with vegetables, hot

M14 Paniertes Fischfilet mit Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a, c,}

d.....8,10

Breaded fish filet with pineapple and vegetables, sweet-sour

Euro

M15 Gong-Bao Hühnerfleisch mit Paprika, Champignon, Bambussprossen,
Morcheln, Knoblauch und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, e,}

f.....8,30

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^{1, 2, 3, 4, a, e,}

f.....8,90

Gong-Bao beef with pepper, mushroom, bamboo, morels,
garlic and peanut, hot

M17 Rind-, Hühner-, Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse^{1, 2, 4, a, f}9,50
Beef, chicken, pork with mixed vegetables

M18 **“Happy-Alala-China”** Krabben, Hühnerbrust, Rindfleisch,
Schweinefleisch, Gemüse mit Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a, b, f}9,50
“Happy-Alala-China” shrimps, chicken, beef, pork, vegetables with garlic, hot

M19 Gemischtes Gemüse gebraten mit Tofu, leicht scharf,
Vegetarisch^{1, 2, 3, 4, a, f}7,90
Mixed vegetables fried with tofu, hot, vegetarian

M20 **“Nasi-Goreng”** Curryreis mit Krabben, Hühner- und
Schweinefleisch^{4, b, k}9,20
“Nasi-Goreng” Curry rice with shrimps, chicken and pork

M21 Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a, c} 8,30
Baked chicken with pineapple and vegetables, sweet-sour

Abend-Menü Evening Menus

pro Person

17,50 €

Vorspeise nach Wahl:

Entrance to choice:

Frühlingsrolle^{4, a, c, f}

Egg roll

Süß-sauer-scharf Suppe^{4, c}

Sweet-sour-hot soup

Mini-Gemüserolle^{a, f, l}

Mini egg roll

Hauptgericht:

Main course:

- Menü A1 Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ente Kanton^{1, 2, 3, 4, a, c, f}
Chicken with different vegetables and Canton Duck
- Menü A2 Schweinefleisch Gong-Bao Art und Ente süß-sauer^{1, 2, 3, 4, a, c, e, f}
Pork Gong-Bao style and duck sweet-sour
- Menü A3 Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln und Schweinefleisch süß-sauer^{1, 2, 3, 4, a, f}
Beef with onions and pork sweet-sour
- Menü A4 Gemischte Fleischsorte "Acht-Schätze" gebraten mit Gemüse und "Satee" Hühnerspieß mit Erdnuss-Soße^{1, 2, 3, 4, a, b, e, f}
Mixed Meat "Eight Jewels" with vegetables and "Satee" chicken with peanut-sauce
- Menü A5 Verschiedenes Gemüse, gebraten und Fischfilet süß-sauer^{4, d}
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 ^{4, c} | 3,30 |
| | Sweet-sour-hot soup | |
| 2 | Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^{1, 2, 4,}
c..... | 3,80 |
| | Egg flower soup with chicken | |
| 3 | Champignonsuppe mit Hühnerfleisch ⁴ | 3,80 |
| | Mushroom soup with chicken | |
| 4 | Currysuppe mit Rindfleisch ^{2, 3, 4,}
k..... | 3,90 |
| | Curry soup with beef | |
| 5 | Gemüsesuppe ^{4, f} | 3,20 |
| | Vegetable soup | |
| 6 | Krabbensuppe mit Champignons ^{4, b} | 4,30 |

- Shrimps soup with mushrooms
- 7 **Kong-Fu Suppe** Hühnerfleisch mit Glasnudeln, scharf⁴,
f.....3,90
Kong-Fu Soup chicken with glass noodles, hot
- 8 **Wan-Tan Suppe** mit Krabben und Schweinefleisch^{4, a, b, f}4,50
Wan-Tan Soup with shrimps and pork
- Euro
- 9 **“Chinesische Spezialsuppe”** Hummerkrabben, Rind-, Schweine-
und Hühnerfleisch mit Gemüse^{4, b}5,20
“Chinese Special soup” King prawns, beef, pork, chicken with vegetables

Vorspeisen Entrance

- 11 Frühlingsrolle mit Hackfleisch^{4, a, c},
f.....3,30
Egg roll with minced meat
- 12 Mini-Gemüserolle(5 Stück) mit süß-sauer Soße^{a, f},
l.....3,50
Mini egg roll with sweet-sour sauce
- 13 Gebackene Wan-Tan mit süß-sauer Soße,
Teigtaschen gefüllt mit Krabben und Schweinefleisch^{4, a},
b.....4,80
Baked Wan-Tan with sweat-sour sauce and dumplings with shrimps and pork
- 14 **“Kropoek”** Krabbenbrot^{3, 4, b, m}3,60
“Kropoek” Shrimps bread
- 15 Gemischter Salat^{1, f}3,60
Mixed salad
- 16 Sojasprossen-Salat^{1, f}3,60
Soya bean sprouts salad
- 17 3 Satee Hühnerbrust-Spieße, scharf^{4, e}6,90
3 Satee chicken on skewer, hot
- 18 3 Satee Hummerkrabben-Spieße, scharf^{4, b, e}13,90
3 Satee king prawns on skewer, hot
- 19 Spezial-Platte (5 verschiedene Vorpeisen) ^{1, 3, 4, a, b, f},
l.....10,90
Special-Plate (5 different entrances)

Reisgerichte Rice

- 20 Gebratener Eierreis mit Gemüse^{1, 2, 4, a, c},

- f10,90
Fried rice with vegetables
- 21 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch^{1, 2, 4, a, c,}
f.....10,90
Fried rice with chicken
- 22 Gebratener Eierreis mit Krabben^{1, 2, 4, a, b, c, f}13,90
Fried rice with shrimps
- 23 Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben^{1, 2, 4, a, b, c,}
f.....16,90
Fried rice with king prawns
- 24 **“Nasi-Goreng”** Curryreis mit Krabben, Hühner- und
Schweinefleisch^{2, 3, 4, b, k}13,90
“Nasi-Goreng” Curry rice with shrimps, chicken and pork

Euro

- 24a Gebratener Eierreis mit Rindfleisch^{1, 2, 4, a, c,}
f.....12,90
Fried rice with beef

Nudelgerichte Noodles

- 25 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch^{1, 2, 4, a, c,}
f.....10,90
Fried noodles with chicken
- 26 Gebratene Nudeln mit Krabben^{1, 2, 4, a, c,}
f.....13,90
Fried noodles with shrimps
- 27 Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben^{1, 2, 4, a, b, c,}
f.....16,90
Fried noodles with king prawns
- 28 Gebratene Nudeln mit Krabben, Hühner- und
Schweinefleisch^{1, 2, 4, a, b, e, f}13,90
Fried noodles with shrimps, chicken and pork
- 29 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch^{1, 2, 4, a, c,}
f.....12,90
Fried noodles with beef
- 30 Gebratene Nudeln mit Gemüse^{1, 2, 4, a, c,}
f.....10,90
Fried noodles with vegetables

Geflügel Chicken

- 31 Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, f}.....12,50
 0
 Chicken with different vegetables
- 32 Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus, Morcheln
 und Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a,}
 f.....12,50
 Chicken with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 33 Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a,}
 f.....12,50
 Chicken with onions and garlic, hot
- 34 Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Morcheln^{1, 2, 4, a, f}.....12,50
 Chicken with bamboo and morels
- 35 **“Satee Hühnerfleisch”** am Spieß mit pikanter^{4, e}.....13,50
 Erdnuss-Soße, scharf
“Satee Chicken” on skewer with hot peanut-sauce, hot
- 36 **“Suan-Tong Hühnerfleisch”** mit Bambus und
 chinesischen Pilzen^{1, 2, 4, a, f}.....12,50
“Suan-Tong Chicken” with bamboo and Chinese mushrooms
- 37 **“Gong-Bao Hühnerbrust”** mit Gemüse, Knoblauch
 und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, e, f}.....12,50
“Gong-Bao Chicken” with vegetables, garlic and peanut, hot
- 38 Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a,}
 c.12,50
 Baked chicken with pineapple and vegetables, sweet-sour
- Euro
- 39 Hühnerbrust mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4, k}.....12,50
 Chicken with yellow curry and vegetables
- 40 Hühnerbrust mit Rotem Curry, Kokosmilch und
 Gemüse, sehr scharf⁴.....13,50
 Chicken with red Curry, coconut milk and vegetables, hot

Schweinefleisch Pork

- 41 Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a,}
 f12,90
 Pork with different vegetables
- 42 **“Suan-Tong Schweinefleisch”** mit Bambus und
 chinesische Pilzen^{1, 2, 4, a, f}.....12,90
“Suan-Tong Pork” with bamboo and Chinese mushrooms
- 43 **“Suan-Yong Schweinefleisch”** mit Paprika,
 Bambussprossen, Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a,}
 f.....12,90

- “Suan-Yong Pork” with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 44 Schweinefleisch gebacken mit
Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a, c}12,90
Baked pork with pineapple and vegetables, sweet-sour
- 45 **“Gong-Bao Schweinefleisch”** mit Gemüse,
Knoblauch und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, e, f}12,90
“Gong-Bao Pork” with vegetables, garlic and peanut, hot
- 46 Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln^{1, 2, 4, a,}
f.....12,90
Pork with bamboo and morels
- 47 Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und
Knoblauch, süß-sauer-scharf^{4, a,}
c12,90
Pork with pepper, onions, and garlic, sweet- sour-hot

Rindfleisch Beef

- 51 Rindfleisch mit veschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a,}
f.....13,50
Beef with different vegetables
- 52 Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a,}
f13,50
Beef with onions and garlic, hot
- 53 Rindfleisch mit Bambussprossen und Morcheln^{1, 2, 4, a,}
f.....13,50
Beef with bamboo and morels
- 54 **“Suan-Tong Rindfleisch”** mit Bambus und
chinesischen Pilzen^{1, 2, 4, a, f}13,50
“Suan-Tong Beef” with bamboo and chinese mushrooms
- 55 Rindfleisch mit Schwarzbohnen und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a,}
f.....13,50
Beef with black beans and garlic, hot
- Euro
- 56 Rindfleisch mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4,}
k.....13,50
Beef with yellow curry and vegetables, hot
- 57 **“Gong-Bao Rindfleisch”** mit Gemüse, Knoblauch
und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, e, f}13,50
“Gong-Bao Beef” with vegetables, garlic and peanut, hot
- 58 **“Suan-Yong Rindfleisch”** mit Bambussprossen,
Paprika, Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a,}
f13,50

“Suan-Yong Beef” with bamboo, pepper, morels and garlic, hot

Ente Duck

- 60 Knusprige Ente gebacken mit Gemüse^{1, 2, 4, a, c, f}15,90
Duck crispy baked with vegetables
- 61 Knusprige Ente gebacken mit
Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a, c}15,90
Duck crispy baked with pineapple and vegetables, sweet-sour
- 62 **“Kanton-Ente”** Knusprige Ente mit Sojasprossen und scharfer
Knoblauch-Soße^{1, 2, 3, 4, a, c, f}
15,90
“Canton-Duck” crispy with soya bean sprouts and hot garlic sauce
- 63 **“Hong-Kong Ente”** Knusprige Ente mit Bambus, Paprika,
Chinakohl und Morcheln, scharf^{1, 2, 3, 4, a, c, f}15,90
“Hong-Kong Duck” crispy with bamboo, pepper and morels, hot
- 64 **“Suan-Tong Ente”** Knusprige Ente mit Bambus und
chinesischen Pilzen^{1, 2, 4, a, c, f}15,90
“Suan-Tong Duck” crispy with bamboo and Chinese mushrooms
- 65 Knusprige Ente gebacken mit Bambus und Morcheln^{1, 2, 4, a, c,}
f15,90
Duck baked with bamboo and morels
- 66 **“Gong-Bao Ente”** Knusprige Ente mit Gemüse,
Knoblauch und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, c, e,}
f15,90
“Gong-Bao Duck” crispy with vegetables, garlic and peanut, hot
- 67 **“Suan-Yong Ente”** Knusprige mit Paprika, Bambus, Morcheln
und Knoblauch, scharf^{1, 2, 3, 4, a, c,}
f15,90
“Suan-Yong Duck” crispy with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 68 Knusprige Ente gebacken mit rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse,
sehr scharf^{4, a, c, d}15,90
Duck crispy with red curry, coconut milk and vegetables, hot

Hummerkrabben King prawns

- 70 Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, b,}
f19,90
King prawns with different vegetables
- 71 Hummerkrabben Satee mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf^{4, b,}
e19,90
King prawns Satee with hot peanut-sauce, hot

Euro

- 72 **“Gong-Bao Hummerkrabben”** mit Gemüse,

- Knoblauch und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, b, e,}
 f.....19,90
“Gong-Bao King prawns” with vegetables, garlic and peanut, hot
- 73 Gebackene Hummerkrabben mit süß-sauer Soße^{3, 4, a, b, c}.....19,90
 Baked king prawns with sweet-sour sauce
- 74 Hummerkrabben mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4, b, k}19,90
 King prawns with yellow curry and vegetables, hot
- 75 Gebratene Hummerkrabben mit Bambus,
 Zwiebeln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, b, f}19,90
 Fried king prawns with bamboo, onions and garlic, hot

Krabben Shrimps

- 76 Krabben mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, b, f}13,90
 Shrimps with different vegetables
- 77 **“Suan-Yong Krabben”** mit Paprika, Bambus,
 Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, b,}
 f.....13,90
“Suan-Yong Shrimps” with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 78 Gebackene Krabben mit Gemüse und süß-sauer Soße^{3, 4, a, b,}
 c.....13,90
 Baked shrimps with vegetables and sweet-sour sauce
- 79 **“Gong-Bao Krabben”** mit Gemüse,
 Knoblauch und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, b, e, f}13,90
“Gong-Bao Shrimps” with vegetables, garlic and peanut, hot

Tintenfisch Cuttlefish

- 80 Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, f, o}13,90
 Cuttlefish with different vegetables
- 81 Tintenfisch mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4, k, o}13,90
 Cuttlefish with yellow curry and vegetables, hot
- 82 Tintenfisch mit Bambus, Paprika, Schwarzbohnen
 und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, f,}
 o13,90
 Cuttlefish with bamboo, pepper, black beans and garlic, hot
- 83 Gebackener Tintenfisch mit süß-sauer Soße^{3, 4, a, c, o}13,90
 Baked Cuttlefish with sweet-sour sauce

Fisch Fish

- 84 Fischfilet mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, d,}
 f.....13,50
 Fish filet with different vegetables

- 85 Fischfilet mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{f2, 3, 4, d,}
k.....13,50
Fish filet with yellow curry and vegetables, hot
- 86 Gebackenes Fischfilet mit Ananas,
Gemüse und süß-sauer Soße^{3, 4, a, c,}
d.....13,50
Baked fish filet with pineapple, vegetables and sweet-sour sauce
- 87 **“Gong-Bao Fischfilet”** mit Gemüse,
Knoblauch u. Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, e,}
f.....13,50
“Gong-Bao Fish Filet” with vegetables, garlic and peanut, hot

Vegetarische Speisen Vegetarian

- 88 Verschiedenes Gemüse gebraten^{1, 2, 4, a, f}.....10,50
Fried different vegetables
- 89 Verschiedenes Gemüse gebraten mit Glasnudeln^{1, 2, 4, a,}
f.....10,90
Fried glass noodles with vegetables
- 90 Leicht gebratene Sojasprossen^{1, 2, 4, a, f}.....9,00
Fried soya bean sprouts
- 91 Verschiedenes Gemüse mit rotem Curry und
Kokosmilch, sehr
scharf⁴.....11,90
Vegetables with red curry and coconut milk, hot
- 92 Verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu^{1, 2, 4, a,}
f.....11,90
Fried different vegetables with Tofu

Spezialitäten des Kochs Cook's Specialties

- S1 **“Happy-Teller”** Ente, Hummerkrabben, Hühnerbrust und
Rindfleisch mit Gemüse^{1, 2, 4, a, b, c,}
f.....17,50
“Happy-Dish” Duck, king prawns, chicken and beef with vegetables
- S2 **“Babao Lajiang”** Hummerkrabben, Hühner-, Rind- und
Schweinefleisch mit Knoblauch und Gemüse, scharf^{1, 2, 3, 4, a, b,}
f.....17,50
“Babao Lajiang” King prawns, chicken, beef and pork
with garlic and vegetables, hot
- S3 Knusprige Ente mit gebratenem Eierreis und Gemüse^{1, 2, 3, 4, a, c, f}.....17,50

Crispy duck with fried rice and vegetables

- S4 **“Hai-Xian-Bao”** Hummerkrabben, Tintenfisch und
Fischfilet mit Gemüse^{1, 2, 4, a, b, d, f}

o.....19,90

“Hai-Xian-Bao” King prawns, cuttlefish and fish filet with vegetables

- S5 **“Chinesischer Eintopf”** Verschiedene Fleischsorten, Knusprige Ente

Hummerkrabben mit Gemüse^{1, 2, 4, a, b, c, f}.....19,90

“Chinese Hotpot” different variety of meat, Duck crispy king prawns with
vegetables

Euro

- S6 **“Suan-Yong Hummerkrabben”** mit Paprika, Bambus,
Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, b},

f.....19,90

“Suan-Yong King prawns” with pepper, bamboo, morels and garlic, hot

- S7 **Familienglück**für 2

Personen.....36,90

Family Luck.....for 2 people

Vorpeise: Frühlingsrolle^{4, a, c, f} oder Süß-sauer-scharf Suppe^{4, c}

Entrance: Spring roll or sweet-sour-hot soup

Hauptgericht: Hummerkrabben, Rind-, Schweine-,

Hühnerfleisch, Ente, Tintenfisch und Gemüse^{1, 2, 4, a, b, c, f, o}

Main course: King prawns, beef, pork, chicken,

duck, cuttlefish and vegetables

Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig^{a, c} oder Kaffee⁹

Dessert: Baked banana with honey or coffee

- S8 **Chinesisch Reistafel**..... für 2 Personen.....37,90

Chinese Rice Board..... for 2 people

Vorspeise: Frühlingsrolle^{4, a, c, f} oder Süß-sauer-scharf Suppe^{4, c}

Entrance: Spring roll or sweet-sour-hot soup

Hauptgericht: Hühnerfleisch mit Curry, Schweinefleisch süß-sauer,

Kanton-Ente, Rindfleisch mit Bambus, Morcheln,

Krabbenbrot und gebackene Banane^{1, 2, 3, 4, a, b, c, f, k, m, o}

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.....38,90

Chinese Rice Board.....for 2 people

Vorspeise: Frühlingsrolle^{4, a, c, f} oder Süß-sauer-scharf Suppe^{4, c}

Entrance: Spring roll or sweet-sour-hot soup

Hauptgericht: Rindfleisch mit Gemüse, Kanton-Ente,

Schweinefleisch süß-sauer, gebackene Hummerkrabben,

Sojasprossensalat und gebackene Ananas^{1, 2, 3, 4, a, b, c, f}

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.....38,90
She-Tshan-Duck.....for 2 people

Vorspeise: Frühlingsrolle^{4, a, c, f} oder Süß-sauer-scharf Suppe^{4, c}
Entrance: Spring roll or sweet-sour-hot soup

Hauptgericht: Knusprige Ente
mit verschiedenem Gemüse, scharf^{1, 2, 3, 4, a, c, f}

Main course: duck crispy with different vegetables, hot

Extra Beilage Side Dish

	Euro
93 Süß-sauer Soße..... Sweet-sour sauce	2,60
93a Knoblauch-Soße, scharf..... Garlic-sauce, hot	2,60
94 Rote Currysoße, sehr scharf	2,60
Red curry sauce, hot	
95 Gelbe Currysoße, scharf ^{3, k}	2,60
Yellow curry sauce, hot	
96 Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{1, 2, 4, a, c,} f.....	3,60
Fried noodles with vegetables	
97 Gebratener Reis mit Gemüse ^{1, 2, 4, a, c,} f.....	3,60
Fried rice with vegetables	
98 Reis.....	2,60
Rice	
99 Erdnuss-Soße, scharf ^e	2,90
Peanut-sauce, hot	
99a Pommes frites.....	3,00
Fries	

Spezialitäten - Heiße Pfanne Specialities - Hot Pan

	Euro
H1 Knusprige Ente mit Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch Soße ^{1, 2, 3, 4, a, c,} f.....	16,90
Crispy duck with soya bean sprouts, onions and garlic sauce	
H2 Knusprige Ente mit Paprika, Champignon, Bambus, Morcheln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, c,}	

f.....	16,90	Crispy duck with pepper, mushroom, bamboo, morels and garlic, hot
H3		“Happy-Pfanne” Ente, Hummerkrabben, Hühner-, Rindfleisch u. Gemüse ^{1, 2, 4, a, b, c,}
f.....	18,90	“Happy-Pan” Duck, king prawns, chicken, beef and vegetables
H4		Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Schwarzbohnen, scharf ^{1, 2, 4, a, f}
	14,90	Beef with bamboo, pepper and black beans, hot
H5		Tintenfisch mit Bambus, Paprika und Schwarzbohnen, scharf ^{1, 2, 4, a, f, o}
	15,90	Cuttlefish with bamboo, pepper and black beans, hot
H6		Satee-Hühnerfleisch am Spieß mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf ^{4, e, f}
	15,50	Satee-chicken on skewer with hot peanut-sauce, hot
H7		Satee-Hummerkrabben mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf ^{4, b, e, f}
	19,90	Satee-King prawns with hot peanut sauce, hot
		Euro
H8		“Gong-Bao” Hummerkrabben, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, b, e, f}
	19,90	“Gong-Bao” King prawns, hot
H9		Hummerkrabben mit Gemüse ^{1, 2, 4, a, b, f}
	19,90	King prawns with vegetables
H10		Gebratene Hummerkrabben mit Bambus, Zwiebeln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 4, a, b,}
f.....	19,90	Fried king prawns with bamboo, onions and garlic, hot

Nachtisch Desserts

101		Banane gebacken mit Honig ^{a, c}	3,20
		Banana baked with honey	
102		Banane gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, a,}	
c.....	5,20	Banana baked with honey and ice, flambéed	
103		Ananas gebacken mit Honig ^{3, a, c}	3,20
		Pineapple baked with honey	
104		Ananas gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, 3, a,}	
c.....	5,20	Pineapple baked with honey and ice, flambéed	
105		Apfel gebacken mit Honig ^{a, c}	3,20
		Apple baked with honey	
106		Apfel gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, a, c}	5,20
		Apple baked with honey and ice, flambéed	

107 Lychee.....	3,60
Lychee	
108 Gebackenes Eis ^{1, a, c}	3,60
Baked ice	
109 Gebackene Frucht ^{3, a,}	
c.....	3,60
Baked fruit	
110 Frucht gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, 3, a,}	
c.....	5,90
Fruit baked with honey and ice, flambéed	
111 Gebackenes Sesambällchen ^{a, c,}	
l.....	3,20
Baked sesame ball	
112 Gebackenes Kürbis-Kuchen ^{a, c}	3,20
Baked Pumpkin cake	

GETRÄNKEKARTE

	Euro			
<u>ALKOHOLFREI</u>	<u>NON-ALCOHOLIC</u>	0,2l	0,4l	0,5l
Tafelwasser.....		1,90	3,00	
Coca Cola ^{1, 7, 9}		2,10	3,10	
Coca Cola Light ^{1, 7, 9, 11, 12}		2,10	3,10	
Fanta ^{1, 3}		2,10	3,10	
Spezi ^{1, 3, 7, 9}		2,10	3,10	
Apfelsaft.....		2,40		
Apfelsaftschorle.....		2,30	3,30	
Orangensaft.....		2,50		
Orangensaftschorle.....		2,40	3,40	
Johannisbeernektar ³		2,50		
Johannisbeersaftschorle ³		2,40	3,40	
Mangonektar ³		2,60		
Mangosaftschorle ³		2,60	3,60	
Guavennektar.....		2,60		
Guavensaftschorle.....		2,60	3,60	
Lycheennektar.....		2,60		
Lycheesaftschorle.....		2,60	3,60	
Maracujanektar.....		2,50		
Maracujasaftschorle.....		2,40	3,40	
Rhabarbernektar.....		2,50		
Rhabarbersaftschorle.....		2,40	3,40	

Aloe King ³	2,90.....	3,90
Kräuter Tee(Wang Lao Ji).....	4,90(0,31L)	
Bitte Lemon ³	2,40	
Weinschorle (rot oder weiß) ^m	4,60.....	7,90
Zitronen Limonade.....	2,10.....	3,10
Flaschenwasser (mit oder ohne Kohlensäure).....	0,75l.....	5,90

<u>BIERE</u>	<u>BEERS</u>	0,25l	0,3l	0,33l	0,5l
Pils.....				2,90	
Tsingtao Bier.....				3,30	
Helles Von Fass.....		2,30			3,50
Radler.....		2,30			3,50
0					
Dunkles					
Bier.....					3,50
Alkoholfreies					
Bier.....					3,50
Weißbier Von Fass.....		2,50			3,80
Colaweizen.....		2,50			3,80
Russ.....		2,50			3,80
Weißbier					
<i>leicht</i>					3,80
Dunkles					
Weißbier.....					3,80
Alkoholfreies					
Weißbier.....					3,90

<u>SPIRITUOSEN</u>	<u>LIQUOR</u>		2cl
Himbeergeist 40%.....			3,00
Kirschwasser 40%.....			3,00
Williamsbirne 40%.....			3,00
Bacardi Rum 38 %.....			3,00
Wodka 40 %.....			3,00
Jägermeister 35 %.....			3,00
Fernet Branca 42 %.....			3,00
Ramazotti			
30 %.....			3,00

<u>APERITIFS</u>			
Campari Soda.....		4cl	
4,60			
Campari Orangensaft.....		4cl	4,60
Bacardi mit Cola ^{1,7,9}		2cl	4,60

Martini rot	5cl	3,30
Martini weiß.....	5cl	3,30

CHINESISCHE SPEZIALITÄTE

CHINESE SPECIALITIES

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

CHINESISCHE REISSCHNÄPSE

CHINESE RICE LIQUOR

Green Bamboo 45 %.....		3,60
Mei-Kwei-Lu 53 %.....		3,60
Kao Liang 62 %.....		3,60

WARME GETRÄNKE

WARM BEVERAGES

China Jasmin Tee (Kännchen).....		3,00
China Grüner Tee (Kännchen).....		3,00
Tasse Kaffee.....		2,60
Tasse Cappuccino.....		2,90
Tasse Espresso.....		2,60
Doppelter Espresso.....		4,90
Milchkaffee.....		3,90
Latte Macchiato.....		3,90
Kakao.....		2,90
Tasse Tee.....		2,60

SEKT UND CHAMPAGNER

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

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

Weinkarte

Winelist

Offene Weine weiß

0,20l

Italien

Euro

Pinot Grigio IGT Terre di Romeo^m 4,80
Trocken,Apfel,leicht blumig,harmonisch

Mosel

Riesling feinherb D.Q 4,80
25,00
Abf. Weingut Lotz,

Flaschenweine weiß

0,75l

Italien

Euro

Lugana "Ca de Rocchi"DOC^m 23,00
trocken, feiner Duft, frischer Geschmack

Südafrika

Chardonnay Blanc^m

Abf, Bergsig, Estate Breede River

Feinherb, elegante Frische und verspielte Fruchtaromen prägen diesen Gutsriesling, er überzeugt bereits im jungen Reifestadium

Österreich

Grüner Veltliner QW^m 4,50
Erz. Abf. Fam. Leopold, trocken.
frisches Bukett, spritzig,

Frankreich

Chardonnay Vin de Pays D'OC^m 4,50
23,00
Abf. Pierre u. Remy Gauthier
trocken, mit den Aromen von Apfel
und Birnen, weich, harmonisch

Offene Weine rosé

Rosato Veronese IGT^m 4,50
23,00
Abf. Cantina Montelliana, Venetien intensives
Bukett, mit klaren definierten Geschmack

Offene Weine rot

Italien
Merlot IGT Terre di Romeo^m 4,50
23,00
Abf. Cantina Montelliana: Veneto
Trocken, leicht hervorstechende Tannine

Frankreich

Beaujolais AC^m 4,50
Abf. Louis Tete, Beaune
samtiger Burgunder, sehr fruchtig

Württemberg

Haberschlechter Heuchelberg^m 4,80
23,00
Trollinger mit Lemberger QbA Abf. Weinkellerei
Storz. Halbtrocken, Samtig. Weich. Fruchtig
Körper

Österreich

Zweigelt Blau QW^m 4,50
27,00
Weingut Salzl. Trocken blumig
Samtig und harmonisch

trocken, duftig, rassig, feine Struktur

Österreich

Weißburgunder QW^m 23,00
Trocken, Aroma nach Stachelbeeren

Himbeeren und Erdbeeren

Frankreich

Sauvignon Blanc^m
Abf. Jospen Castan
Trocken, Noten von Veilchen
Zitrone, Mango und Ananas

Flaschenweine rosé

Cotes de Provence AC^m
Abf. Albert Pineaud
zart und fruchtig

Flaschenweine rot

Italien
Merlot "Garda" DOC^m
trocken intensive langanhaltende
Nase am Gaumen harmonisch

Frankreich

Macon Rouge AC^m 23,00
Af, Albert Bichot, Beaune trocken,
frisches Bukett, Aroma nach
Johannisbeeren und Kirsche

Chile

Cabernet Carmenerem^m
Agricola Salve S. A. Valle Central trocken
fruchtiges, feines Cabernet Bukett, voller

Südafrika

Cabernet Sauvignon^m
Abf. Bergsig, Estate, Breede River
trocken, Körperreich und würzig

Spezialität

Euro

- Sp1) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse,
Mango und Mangosoße^{3, 4}.....13,90
Fried chicken with vegetables, mango fruits and mango sauce
- Sp2) Knusprige Ente mit Gemüse, Mango und Mangosoße^{3, 4, a,}
c.....15,90
Crispy duck with vegetables, mango fruits and mango sauce
- Sp3) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Obst und Kokosmilch^{1, 3, 4}
13,90
Fried chicken with vegetables, fruits and coconut milk
- Sp4) Knusprige Ente mit Gemüse, Obst und Kokosmilch^{1, 3, 4, a,}
c.....15,90
Crispy duck with vegetables, fruits and coconut milk
- Sp5) **“Xiang Xu Ji”** – Gebackene Hühnerfleischstreifen
mit Süß-Sauer-Soße^{4, a}.....13,90
“Xiang Xu Ji” – Fried chicken strips with sweet-sour sauce
- Sp6) **“Jiang Cong Niu”** – Rindfleisch mit Ingwer, Lauchzwiebeln,
Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch
(in der heißen Pfanne serviert)^{1, 2, 4, a,}
f.....15,90
“Jiang Cong Niu” – Beef with ginger, green onions, peppers, broccoli, onions and garlic
- Sp7) **“Jiang Cong Da Xia”** – Hummerkrabben mit Ingwer,
Lauchzwiebeln, Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch
(in der heißen Pfanne serviert)^{1, 2, 4, a, b,}
f.....20,90
“Jiang Cong Da Xia” – King prawns with ginger, green onions, peppers,
broccoli, onions and garlic
- Sp8) **“Jiang Cong Xiao Xia”** - Krabben mit Ingwer, Lauchzwiebeln,
Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch
(in der heißen Pfanne serviert)^{1, 2, 4, a, b,}
f.....17,50
“Jiang Cong Xiao Xia” – Shrimps with ginger, green onions, peppers,
broccoli, onions and garlic
- Sp9) Rind-, Hühner-, Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse)^{1, 2, 4, a, f}
15,50
Beef, Chicken, Pork with different vegetables
- Sp10) **“Jiang Cong Ente”** Knusprige Ente mit Ingwer, Lauchzwiebeln,
Paprika, Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch
(in der heißen Pfanne serviert)^{1, 2, 4, a, c, f}.....16,90
“Jiang Cong Duck” Duck crispy baked with ginger, green onions, peppers,
broccoli, onions and garlic
- Sp11) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Litschi und Litschisoße^{3,}
⁴.13,90
Fried chicken with vegetables, lychee fruits and lychee sauce

Sp12) Knusprige Ente mit Gemüse, Litschi und Litschisoße^{3, 4, a,}

c.....15,90

Crispy duck with vegetables, lychee fruits and lychee sauce

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

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

Peking Ente

Für mindestens 4 Personen, pro Person 30,- 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

Offene Weißweine

0,20l Euro

Grüner Veltliner QW Österreich
Weingut Leopold Kamptal
trocken, helles Goldgelb, mineralische Nase, fruchtig würzig, erfrischend

Riesling D.Q. Deutschland
5,30

Weingut Lotz Mosel
Feinherb ,elegante Frische und verspielte Fruchtaromen prägen diesen
Gutsriesling, er überzeugt bereits im jungen Reifestadium

Nebia Verdejo DO Spanien 5,50
Vicente Gandia Rueda
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase typische Fenchel-und
Frische Heunoten ,tropische Früchte, großartig fruchtiger Abgang

Weissburgunder D.Q. Deutschland
5,90
Weintgut Heitlinger Baden
Trocken, saftig-fruchtig mit Aromen von Melone, gelben Früchten
Frischen Kräutern und zartem Säurespiel

Offene Roséweine

Rosato LGT Terre di Romeo Italien 4,90
Cantina Montelliana Venetien
Leuchtender Rose-Ton mit durchscheinenden Highlights,sehr
fruchtig und frisch, mit elegantem rundem Abgang

Offene Rotweine

Haberschlechter Deutschland
4,90
Heuchel berg D.Q. Württemberg
Trollinger & Lemberger, feinherb, im Geschmack Kirschen, Pflaumen,
und etwas Zimt, kräftig harmonische Restsüße

Montepuciano DOP Cantina Tollo "Rocca Ventosa"	Italien Abruzzen	5,30
trocken, rubinrot, mit leichten violetten Reflexen, fruchtig, mild, angenehm Anklänge von roten Beeren, zart, leichte Tannine im Abgang		
Zweigelt Weingut Salzl	Österreich Burgenland	5,50
Tocken, frische Kirscharomatik, Weichselmarmelade, etwas Zwetschken, einladende Schokoaromen, etwas Süßholz, Ribisel, präsenste Kräuterwürze, Zimt		
Primitivo IGP San Goglio "Aulone"	Italien Apulien	5,90
Rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten		

Weißweine (Flasche)

		0,75l	Euro
Chardonnay Bergsig Estate	Südafrika Brede River		24,90
trocken, zartwürziger Duft und Rasse, feine harmonische Struktur			
Lugana "Ca' De' Rocchi" DOP Tinazzi	Italien Venetien		26,90
trocken, strohgelb, feines blumiges Bouquet mit einer Note von tropischen Früchten, im Geschmack frisch, samtig mit dem richtigen Säureanteil			
Sauvignon Blanc IGP Domaine de la Baume	Frankreich Languedoc		27,90
Schönes Grüngold mit wunderbarer Tiefe, Nase besticht durch den Duft von Limonen, rosa Grapefruit und Spargelspitzen			
Gavi del Comune di Gavi DOCG Beni di Batasiolo	Italien Piemont		29,50
trocken, strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack, an bittere Mandel erinnernd			

Roséweine (Flasche)

Rose AOC Francois du Lac	Frankreich Provence		23,90
trocken, blasses Rosa mit lachsfarbenen Nuancen, angenehme Intensität, dominante Gewürzaromen, im Mund schön abgerundet und lebhaft zugleich			

Rotweine (Flasche)

Cabernet Carmenere Agricola Salve "Casa de Campo"	Chile Central Valley		23,50
trocken, purpurrot, in der Nase würzig, Kirschen, schwache Johannisbeeren Grüne Pfeffer, im Geschmack harmonisch, kräftig und nachhaltig			
Cabernet Sauvignon	Südafrika		26,90

Bergsig Estate Brede
trocken,tief rubinrote Farbe, intensive Aromen von Cassis und roten Beeren,
angenehme Würze, harmonische Tanninstruktur, eleganter Abgang

Syrah Vdp Frankreich 27,90
Domaine de la Baume Languedoc
trocken, purpurrot mit violetten Reflexen ,Aromen, reifer Früchte, schwarzem
Pfeffer, Heidelbeeren, und Veilchen, im Mund sehr rund fruchtig

Bordeaux AOP Barrique Frankreich 29,50
Chateau Haut Mouleyre Bordeaux
warme Fruchtnoten von Brombeer und Cassis, leichte Vanillenoten
mit kräftigem Abgang