

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}6,50
Fried rice with chicken |
| M2 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Eier ^{1, 2, 4, a, c, f}6,50
Fried noodles with chicken and egg |
| M3 | Schweinefleisch gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer ^{3, 4, a, c} ..7,50
Pork baked with pineapple and vegetables, sweet-sour |
| M4 | Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{3, 4, a, f}7,90
Chicken with different vegetables |
| M5 | Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse, scharf ^{2, 3, 4, k}7,90
Chicken with curry and vegetables, hot |
| M6 | Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1, 2, 4, a, f}7,50
Pork with different vegetables |
| M7 | Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1, 2, 4, a, f}8,50
Beef with different vegetables |
| M8 | “Kanton Ente” Knusprige Ente mit Sojasprossen und
scharfer Knoblauchsoße Gemüse ^{1, 2, 3, 4, a, c, f}8,90
“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} ..8,90
Duck crispy baked with pineapple and vegetables, sweet-sour |
| M10 | Knusprige Ente gebacken mit Gemüse ^{1, 2, 4, a, c, f}8,90
Duck crispy baked with vegetables |
| M11 | Knusprige Ente gebacken mit Paprika, Bambussprossen,
Morcheln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, c, f}8,90
Duck crispy baked with pepper, bamboo, morels and garlic, hot |
| M12 | Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, c, f}8,50
Beef with onions and garlic, hot |
| M13 | Paniertes Fischfilet mit Gemüse, scharf ^{1, 2, 4, a, c, d, f}7,50
Breaded fish filet with vegetables, hot |
| M14 | Paniertes Fischfilet mit Ananas und Gemüse, süß-sauer ^{3, 4, a, c, d}7,50
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}7,90 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}8,50 Gong-Bao beef with pepper, mushroom, bamboo, morels, garlic and peanut, hot
M17	Rind-, Hühner-, Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse ^{1, 2, 4, a, f}8,90 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}8,90 “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}7,50 Mixed vegetables fried with tofu, hot, vegetarian
M20	“Nasi-Goreng” Curryreis mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch ^{4, b, k}8,50 “Nasi-Goreng” Curry rice with shrimps, chicken and pork
M21	Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse, süß-sauer ^{3, 4, a, c} 7,90 Baked chicken with pineapple and vegetables, sweet-sour

Abend-Menü Evening Menus

pro Person

15,90 €

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} | 2,90 |
| | Sweet-sour-hot soup | |
| 2 | Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^{1, 2, 4, c} | 3,50 |
| | Egg flower soup with chicken | |
| 3 | Champignonsuppe mit Hühnerfleisch ⁴ | 3,50 |
| | Mushroom soup with chicken | |
| 4 | Currysuppe mit Rindfleisch ^{2, 3, 4, k} | 3,60 |
| | Curry soup with beef | |
| 5 | Gemüsesuppe ^{4, f} | 2,90 |
| | Vegetable soup | |
| 6 | Krabbensuppe mit Champignons ^{4, b} | 3,90 |
| | Shrimps soup with mushrooms | |
| 7 | Kong-Fu Suppe Hühnerfleisch mit Glasnudeln, scharf ^{4, f} | 3,60 |
| | Kong-Fu Soup chicken with glass noodles, hot | |
| 8 | Wan-Tan Suppe mit Krabben und Schweinefleisch ^{4, a, b, f} | 3,90 |
| | Wan-Tan Soup with shrimps and pork | |

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

Vorspeisen Entrance

11 Frühlingsrolle mit Hackfleisch ^{4, a, c, f}	2,90
Egg roll with minced meat	
12 Mini-Gemüserolle(5 Stück) mit süß-sauer Soße ^{a, f, l}	3,30
Mini egg roll with sweet-sour sauce	
13 Gebackene Wan-Tan mit süß-sauer Soße, Teigtaschen gefüllt mit Krabben und Schweinefleisch ^{4, a, b}	4,50
Baked Wan-Tan with sweat-sour sauce and dumplings with shrimps and pork	
14 “Kropoek” Krabbenbrot ^{3, 4, b, m}	3,50
“Kropoek” Shrimps bread	
15 Gemischter Salat ^{1, f}	3,60
Mixed salad	
16 Sojasprossen-Salat ^{1, f}	3,30
Soya bean sprouts salad	
17 3 Satee Hühnerbrust-Spieße, scharf ^{4, e}	6,50
3 Satee chicken on skewer, hot	
18 3 Satee Hummerkrabben-Spieße, scharf ^{4, b, e}	11,90
3 Satee king prawns on skewer, hot	
19 Spezial-Platte (5 verschiedene Vorpeisen) ^{1, 3, 4, a, b, f, l}	9,90
Special-Plate (5 different entrances)	

Reisgerichte Rice

20 Gebratener Eierreis mit Gemüse ^{1, 2, 4, a, c, f}	9,90
Fried rice with vegetables	
21 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ^{1, 2, 4, a, c, f}	10,50
Fried rice with chicken	
22 Gebratener Eierreis mit Krabben ^{1, 2, 4, a, b, c, f}	12,90
Fried rice with shrimps	
23 Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben ^{1, 2, 4, a, b, c, f}	15,90
Fried rice with king prawns	
24 “Nasi-Goreng” Curryreis mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch ^{2, 3, 4, b, k}	12,90
“Nasi-Goreng” Curry rice with shrimps, chicken and pork	

		Euro
24a	Gebratener Eierreis mit Rindfleisch ^{1, 2, 4, a, c, f}	12,50
	Fried rice with beef	

Nudelgerichte Noodles

25	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{1, 2, 4, a, c, f}	10,50
	Fried noodles with chicken	
26	Gebratene Nudeln mit Krabben ^{1, 2, 4, a, c, f}	12,90
	Fried noodles with shrimps	
27	Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben ^{1, 2, 4, a, b, c, f}	15,90
	Fried noodles with king prawns	
28	Gebratene Nudeln mit Krabben, Hühner- und Schweinefleisch ^{1, 2, 4, a, b, e, f}	12,90
	Fried noodles with shrimps, chicken and pork	
29	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^{1, 2, 4, a, c, f}	12,50
	Fried noodles with beef	
30	Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{1, 2, 4, a, c, f}	9,90
	Fried noodles with vegetables	

Geflügel Chicken

31	Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1, 2, 4, a, f}	10,90
	Chicken with different vegetables	
32	Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus, Morcheln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, f}	10,90
	Chicken with pepper, bamboo, morels and garlic, hot	
33	Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, f}	10,90
	Chicken with onions and garlic, hot	
34	Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Morcheln ^{1, 2, 4, a, f}	10,90
	Chicken with bamboo and morels	
35	“Satee Hühnerfleisch” am Spieß mit pikanter ^{4, e}	11,90
	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}	11,50
	“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}	11,50
	“Gong-Bao Chicken” with vegetables, garlic and peanut, hot	
38	Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse, süß-sauer ^{3, 4, a, c}	11,50
	Baked chicken with pineapple and vegetables, sweet-sour	

	Euro
39 Hühnerbrust mit gelbem Curry und Gemüse, scharf ^{2, 3, 4, k}	11,50
Chicken with yellow curry and vegetables	
40 Hühnerbrust mit Rotem Curry, Kokosmilch und Gemüse, sehr scharf ⁴	12,50
Chicken with red Curry, coconut milk and vegetables, hot	

Schweinefleisch Pork

41 Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1, 2, 4, a, f}	10,90
Pork with different vegetables	
42 “Suan-Tong Schweinefleisch” mit Bambus und chinesische Pilzen ^{1, 2, 4, a, f}	11,90
“Suan-Tong Pork” with bamboo and Chinese mushrooms	
43 “Suan-Yong Schweinefleisch” mit Paprika, Bambussprossen, Morcheln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 4, a, f}	10,90
“Suan-Yong Pork” with pepper, bamboo, morels and garlic, hot	
44 Schweinefleisch gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer ^{3, 4, a, c}	10,90
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}	11,90
“Gong-Bao Pork” with vegetables, garlic and peanut, hot	
46 Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln ^{1, 2, 4, a, f}	11,90
Pork with bamboo and morels	
47 Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, süß-sauer-scharf ^{4, a, c}	11,90
Pork with pepper, onions, and garlic, sweet- sour-hot	

Rindfleisch Beef

51 Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1, 2, 4, a, f}	12,50
Beef with different vegetables	
52 Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 3, 4, a, f}	12,50
Beef with onions and garlic, hot	
53 Rindfleisch mit Bambussprossen und Morcheln ^{1, 2, 4, a, f}	12,50
Beef with bamboo and morels	
54 “Suan-Tong Rindfleisch” mit Bambus und chinesischen Pilzen ^{1, 2, 4, a, f}	12,90
“Suan-Tong Beef” with bamboo and chinese mushrooms	
55 Rindfleisch mit Schwarzbohnen und Knoblauch, scharf ^{1, 2, 4, a, f}	12,90
Beef with black beans and garlic, hot	

Euro

- 56 Rindfleisch mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4, k}.....12,50
Beef with yellow curry and vegetables, hot
- 57 **“Gong-Bao Rindfleisch”** mit Gemüse, Knoblauch
und Erdnuss, scharf^{1, 2, 3, 4, a, e, f}12,50
“Gong-Bao Beef” with vegetables, garlic and peanut, hot
- 58 **“Suan-Yong Rindfleisch”** mit Bambussprossen,
Paprika, Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, f}12,50
“Suan-Yong Beef” with bamboo, pepper, morels and garlic, hot

Ente Duck

- 60 Knusprige Ente gebacken mit Gemüse^{1, 2, 4, a, c, f}14,50
Duck crispy baked with vegetables
- 61 Knusprige Ente gebacken mit
Ananas und Gemüse, süß-sauer^{3, 4, a, c}14,50
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} 14,50
“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}14,50
“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}14,50
“Suan-Tong Duck” crispy with bamboo and Chinese mushrooms
- 65 Knusprige Ente gebacken mit Bambus und Morcheln^{1, 2, 4, a, c, f}14,50
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, f}14,50
“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, f}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^{4, a, c, d}14,50
Duck crispy with red curry, coconut milk and vegetables, hot

Hummerkrabben King prawns

- 70 Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, b, f}18,90
King prawns with different vegetables
- 71 Hummerkrabben Satee mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf^{4, b, e}18,90
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}18,90
“Gong-Bao King prawns” with vegetables, garlic and peanut, hot
- 73 Gebackene Hummerkrabben mit süß-sauer Soße^{3, 4, a, b, c}18,90
Baked king prawns with sweet-sour sauce
- 74 Hummerkrabben mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4, b, k}18,90
King prawns with yellow curry and vegetables, hot
- 75 Gebratene Hummerkrabben mit Bambus,
Zwiebeln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, b, f}18,90
Fried king prawns with bamboo, onions and garlic, hot

Krabben Shrimps

- 76 Krabben mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, b, f}12,90
Shrimps with different vegetables
- 77 **“Suan-Yong Krabben”** mit Paprika, Bambus,
Morcheln und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, b, f}12,90
“Suan-Yong Shrimps” with pepper, bamboo, morels and garlic, hot
- 78 Gebackene Krabben mit Gemüse und süß-sauer Soße^{3, 4, a, b, c}12,90
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}12,90
“Gong-Bao Shrimps” with vegetables, garlic and peanut, hot

Tintenfisch Cuttlefish

- 80 Tintenfisch mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, f, o}12,90
Cuttlefish with different vegetables
- 81 Tintenfisch mit gelbem Curry und Gemüse, scharf^{2, 3, 4, k, o}12,90
Cuttlefish with yellow curry and vegetables, hot
- 82 Tintenfisch mit Bambus, Paprika, Schwarzbohnen
und Knoblauch, scharf^{1, 2, 4, a, f, o}12,90
Cuttlefish with bamboo, pepper, black beans and garlic, hot
- 83 Gebackener Tintenfisch mit süß-sauer Soße^{3, 4, a, c, o}12,90
Baked Cuttlefish with sweet-sour sauce

Fisch Fish

- 84 Fischfilet mit verschiedenem Gemüse^{1, 2, 4, a, d, f}11,90
Fish filet with different vegetables

	Euro
85 Fischfilet mit gelbem Curry und Gemüse, scharf ^{2, 3, 4, d, k}	11,90
Fish filet with yellow curry and vegetables, hot	
86 Gebackenes Fischfilet mit Ananas, Gemüse und süß-sauer Soße ^{3, 4, a, c, d}	11,90
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}	11,90
“Gong-Bao Fish Filet” with vegetables, garlic and peanut, hot	

Vegetarische Speisen Vegetarian

88 Verschiedenes Gemüse gebraten ^{1, 2, 4, a, f}	9,90
Fried different vegetables	
89 Verschiedenes Gemüse gebraten mit Glasnudeln ^{1, 2, 4, a, f}	10,50
Fried glass noodles with vegetables	
90 Leicht gebratene Sojasprossen ^{1, 2, 4, a, f}	8,50
Fried soya bean sprouts	
91 Verschiedenes Gemüse mit rotem Curry und Kokosmilch, sehr scharf ⁴	11,50
Vegetables with red curry and coconut milk, hot	
92 Verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu ^{1, 2, 4, a, f}	11,50
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}	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 ^{1, 2, 3, 4, a, b, f}	16,90
“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}	16,90
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}	17,90
“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}	17,90
“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	Familienglückfür 2 Personen.....33,90 Family Luckfor 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 Kaffee ⁹ Dessert: Baked banana with honey or coffee
S8	Chinesisch Reistafel für 2 Personen.....34,90 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 Reistafelfür 2 Personen.....35,90 Chinese Rice Boardfor 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-Entefür 2 Personen.....35,90 She-Tshan-Duckfor 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	Pommes frites..... Fries	3,00
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	2,60
	Peanut-sauce, hot	
99a	Knoblauch-Soße, scharf.....	2,60
	Garlic-sauce, hot	

Spezialitäten - Heiße Pfanne Specialities - Hot Pan

		Euro
H1	Knusprige Ente mit Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch Soße ^{1, 2, 3, 4, a, c, f}	15,90
	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}	15,90
	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}	17,90
	“Happy-Pan” Duck, king prawns, chicken, beef and vegetables	
H4	Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Schwarzbohnen, scharf ^{1, 2, 4, a, f}	13,90
	Beef with bamboo, pepper and black beans, hot	
H5	Tintenfisch mit Bambus, Paprika und Schwarzbohnen, scharf ^{1, 2, 4, a, f, o}	14,90
	Cuttlefish with bamboo, pepper and black beans, hot	
H6	Satee-Hühnerfleisch am Spieß mit pikanter Erdnuss-Soße, scharf ^{4, e, f}	13,90
	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}	3,00
Banana baked with honey	
102 Banane gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, a, c}	4,90
Banana baked with honey and ice, flambéed	
103 Ananas gebacken mit Honig ^{3, a, c}	3,00
Pineapple baked with honey	
104 Ananas gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, 3, a, c}	4,90
Pineapple baked with honey and ice, flambéed	
105 Apfel gebacken mit Honig ^{a, c}	3,00
Apple baked with honey	
106 Apfel gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, a, c}	4,90
Apple baked with honey and ice, flambéed	
107 Lychee.....	3,50
Lychee	
108 Gebackenes Eis ^{1, a, c}	3,50
Baked ice	
109 Gebackene Frucht ^{3, a, c}	3,50
Baked fruit	
110 Frucht gebacken mit Honig und Eis, flambiert ^{1, 3, a, c}	5,50
Fruit baked with honey and ice, flambéed	
111 Gebackenes Sesambällchen ^{a, c, l}	3,00
Baked sesame ball	
112 Gebackenes Kürbis-Kuchen ^{a, c}	3,00
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}		1,90	3,10		
Coca Cola Light ^{1, 7, 9, 11, 12}		1,90	3,10		
Coca Cola Zero ^{1, 7, 9, 11, 12}		1,90	3,10		
Fanta ^{1, 3}		1,90	3,10		
Spezi ^{1, 3, 7, 9}		1,90	3,10		
Apfelsaft.....		2,40			
Apfelsaftschorle.....		1,90	3,10		
Orangensaft.....		2,40			
Orangensaftschorle.....		2,30	3,30		
Johannisbeersaft ³		2,40			
Johannisbeersaftschorle ³		2,30	3,30		
Mangosaft ³		2,40			
Mangosaftschorle ³		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			
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		3,60		6,90	
Zitronen Limonade.....		2,10		3,10	
Flaschenwasser (mit oder ohne Kohlensäure).....		0,75l		5,50	
<u>BIERE</u>	<u>BEERS</u>	0,25l	0,3l	0,33l	0,5l
Pils.....				2,90	
Tsingtao Bier.....				3,30	
Helles Von Fass.....		2,10			3,10
Radler.....		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 <i>leicht</i>					3,30
Dunkles Weißbier.....					3,30
Alkoholfreies Weißbier.....					3,30

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

APERITIFS

Campari Soda	4cl		3,90
Campari Orangensaft	4cl		3,90
Bacardi mit Cola ^{1,7,9}	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	

Weinkarte

Offene Weine weiß 0,20l

Italien Euro
Pinot Grigio IGT Terre di Romeo^m 4,20
trocken, grüner Apfel, leicht blumig, harmonisch

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

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

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

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

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

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

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

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

Winelist

Flaschenweine weiß 0,75l

Italien Euro
Lugana "Ca de Rocchi" DOC^m 21,00
trocken, feiner Duft, frischer Geschmack

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

Österreich
Weißburgunder QW^m 21,00
Trocken, Aroma nach Stachelbeeren
Himbeeren und Erdbeeren

Frankreich
Sauvignon Blanc^m 21,00
Abf. Jospen Castan
Trocken, Noten von Veilchen
Zitrone, Mango und Ananas

Flaschenweine rosé
Cotes de Provence AC^m 21,00
Abf. Albert Pineaud
zart und fruchtig

Flaschenweine rot
Italien
Merlot "Garda" DOC^m 21,00
trocken intensive langanhaltende
Nase am Gaumen harmonisch

Frankreich
Macon Rouge AC^m 21,00
Af, Albert Bichot, Beaune trocken,
frisches Bukett, Aroma nach
Johannisbeeren und Kirsche

Chile
Cabernet Carmenerem^m 21,00
Agricola Salve S. A. Valle Central trocken
fruchtiges, feines Cabernet Bukett, voller Körper

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

Spezialität

Euro

- Sp1) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse,
Mango und Mangosoße^{3, 4}12,90
Fried chicken with vegetables, mango fruits and mango sauce
- Sp2) Knusprige Ente mit Gemüse, Mango und Mangosoße^{3, 4, a, c}14,90
Crispy duck with vegetables, mango fruits and mango sauce
- Sp3) Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Obst und Kokosmilch^{1, 3, 4} 12,90
Fried chicken with vegetables, fruits and coconut milk
- Sp4) Knusprige Ente mit Gemüse, Obst und Kokosmilch^{1, 3, 4, a, c}14,90
Crispy duck with vegetables, fruits and coconut milk
- Sp5) **“Xiang Xu Ji”** – Gebackene Hühnerfleischstreifen
mit Süß-Sauer-Soße^{4, a}12,90
“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}14,90
“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}19,90
“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}16,90
“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} 13,90
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}15,90
“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} .12,90
Fried chicken with vegetables, lychee fruits and lychee sauce
- Sp12) Knusprige Ente mit Gemüse, Litschi und Litschisoße^{3, 4, a, c}14,90
Crispy duck with vegetables, lychee fruits and lychee sauce

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

中餐菜单

欧元

B1	白菜猪肉水饺.....	12.90
B2	鲜肉小虾馄饨.....	13.90
B3	花生米.....	6.00
B4	拍黄瓜.....	10.90
B5	冬菇白菜.....	12.90
B6	海带炒豆芽.....	11.90
B7	蒜蓉西兰花.....	12.90
B8	杂菜炒粉丝.....	11.90
B9	炒杂菜.....	11.90
B10	蒜蓉小白菜.....	12.90
B11	麻婆豆腐.....	11.90
B12	红烧豆腐.....	11.90
B13	糖醋茄子.....	12.90
B14	红烧茄子.....	12.90
B15	小虾煎蛋饼.....	15.90
B16	西红柿炒蛋.....	12.90
B17	香酥鸭.....	15.90
B18	鱼香肉丝.....	13.90
B19	醋溜土豆丝.....	11.90
B20	宫保鸡.....	13.90
B21	豆豉牛肉.....	15.90
B22	洋葱牛肉.....	15.90
B23	豆豉鱿鱼.....	15.90
B24	水煮鱼.....	16.90
B25	清蒸鱼.....	25.90

欧元

B26 水煮猪肉.....	15.90
B27 水煮牛肉.....	16.90
B28 椒盐排骨.....	15.90
B29 铁板姜葱牛肉.....	16.90
B30 铁板姜葱鸡肉.....	15.90
B31 铁板姜葱鱿鱼.....	16.90
B32 铁板姜葱小虾.....	16.90
B33 铁板姜葱大虾.....	19.90
B34 炒姜葱蛸螺.....	25.90
B35 海鲜煲.....	18.90
B36 番茄蛋汤.....	11.90
B37 白菜豆腐汤.....	11.90
B38 咖喱小虾炒饭.....	13.90
B39 蔬菜汤面, 炒面(饭).....	11.90
B40 肉丝汤面, 炒面(饭).....	12.90
B41 鸡肉汤面, 炒面(饭).....	13.90
B42 牛肉汤面, 炒面(饭).....	14.90
B43 海鲜汤面, 炒面(饭).....	16.90
B44 蔬菜汤米粉(年糕)炒米粉(年糕).....	12.90
B45 肉丝汤米粉(年糕)炒米粉(年糕).....	13.90
B46 鸡肉汤米粉(年糕)炒米粉(年糕).....	13.90
B47 牛肉汤米粉(年糕)炒米粉(年糕).....	14.90
B48 海鲜汤米粉(年糕)炒米粉(年糕).....	16.90
B49 炸芝麻球 4 颗.....	3.00
B50 炸南瓜饼 4 颗.....	3.00

Zusatzstoffe und Allergene

1) Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Laurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2) Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse