

SPEISEN & GETRÄNKE

Asiatische Spezialitäten



Öffnungszeiten

Warme Küche

Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Montag 11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 22.00

Sonntag 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 21:00

Unsere Speisen sind frei von Geschmacksverstärkern

Mittagsmenüs

Vorspeise wahlweise Pekingsuppe, Mini-Frühlingsrollen oder Frühlingsrolle

Montag bis Samstag von 11:30 - 14:30 (außer Sonn- und Feiertage)

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

EUR

M 1.	Gebratenes Gemüse mit Tofu ^f in leicht pikanter Sauce	9,00
M 2.	Hühnerfleisch mit Morcheln und Bambussprossen	9,00
M 3.	Char Siu gegrilltes Schweinefleisch mit Gemüse in Hoisin-Sauce ^e	9,00
M 4.	Rindfleisch gebraten in süß-saurer Sauce	9,50
M 5.	Rindfleisch mit Gemüse ^f , leicht pikant	9,50
M 6.	Rindfleisch mit Tong-Ku Pilzen	9,50
M 7.	Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen ^e , leicht scharf	9,00
M 8.	Hühnerfleisch gebacken ^a in süß-saurer Sauce	9,00
M 9.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce ^g , leicht scharf	9,00
M 10.	1/4 Ente in süß-saurer Sauce	11,00
M 11.	1/4 Ente mit Gemüse in pikanter Sauce ^l nach Hong Kong Art	11,00
M 12.	1/4 Ente „Chop Suey“ mit Gemüse ^f , mild	11,00
M 13.	Shrimps ^{i,a} gebraten mit Saisongemüse	11,00
M 14.	Gebackenes Fischfilet ^{a,d} mit Morcheln und Bambussprossen	9,50
M 15.	Gebratene Nudeln ^c mit Hühnerfleisch und Gemüse ^f	9,00
M 16.	Gebratener Eierreis ^c mit Hühnerfleisch und Gemüse ^f	9,00
M 17.	Verschiedenes Gemüse ^f gebraten in feiner Sauce	8,50
M 18.	Verschiedenes Gemüse ^f gebraten in süß-saurer Sauce	8,50
M 19.	Versch. Fleischsorten mit Gemüse und Caschew-Nüssen ^e , pikant	9,50
M 20.	Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse ^e in „Kung Fu“ Sauce, pikant	9,50
M 21.	Knusprige Ente mit Gemüse ^e in rotem Thai-Curry, scharf	11,00
M 22.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse ^e in rotem Thai-Curry, scharf	9,50

Für Reste Ihres Mittagsmenüs berechnen wir 0,50 € Verpackungsmaterial. Wir danken für Ihr Verständnis.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Menüs

EUR

- Sg 1. "Thailändisches Single- Menü " (für 1 Person) 17,00
1. Tom Yum Gai, **scharf**
 2. Hühnerfleisch mit Gemüse in Thai - Curry, **scharf**
 3. Kaffee oder Kugel Eis ^c
- Sg 2. " Chinesisches Single- Menü " (für 1 Person) 17,00
1. Wan Tan-Suppe
 2. 1/4 Ente mit Gemüse in Austern Sauce^l, **leicht scharf**
 3. Kaffee oder eine Kugel Eis ^c
- A 1. Menü " Familienglück " (für 2 Personen) 36,00
1. Pikante Peking-Suppe
 2. Mini-Frühlingsrollen
 3. Versch. Fleischsorten, Ente und Garnelen ^l gebraten mit Gemüse
 4. Kaffee oder Kugel Eis ^c
- A 2. Menü " Shanghai " (für 2 Personen) 40,00
1. Pikante Peking-Suppe
 2. " Kung Fu Yuk " (Versch. Fleischsorten mit Gemüse in **scharfer** Sauce)
 3. Gebackenes ^a Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce
 4. 1/4 Ente nach Hong Kong Art, **leicht scharf**
 5. Gebackene Bananen
- A 3. Menü " Hochzeit des Drachen " (für 2 Personen) 50,00
1. Lycheewein
 2. Wan Tan-Suppe
 3. Mini-Frühlingsrollen
 4. Gebackenes ^a Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce
 5. " Kung Fu Yuk " (Versch. Fleischsorten mit Gemüse in **scharfer** Sauce)
 6. Hummerkrabben gebraten mit Morcheln, Bambussprossen und Glasnudeln
 7. Gebackene ^a Bananen
- B. Menü " Hong Kong " (für 3 Personen) 66,00
1. Pikante Peking - Suppe
 2. Mini-Frühlingsrollen
 3. Gebackenes ^a Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce
 4. Rindfleisch gebraten mit versch. Gemüse
 5. 1/2 Ente nach Hong Kong Art, **leicht scharf**
 6. Kaffe oder Kugel Eis ^c

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Menüs

EUR

- C. Menü " Goldener Phönix " (für 4 Personen) 92,00
1. Pikante Peking-Suppe
 2. Frühlingsrolle ^a
 3. Gebackenes Hühnerfleisch mit süß - saurer Sauce
 4. Rindfleisch mit Broccoli
 5. 1/2 Ente nach Zchechuan Art, **scharf**
 6. Garnelen l gebraten mit Morcheln, Bambussprossen, Karotten und Glasnudeln
 7. " Kung Fu Yuk " (Versch. Fleischsorten gebraten mit Gemüse in **scharfer** Sauce)
 8. Gebackene ^a Bananen

Menü Peking Ente

(Menü ab 4 Personen)

Die Vorbereitung der Peking-Ente

Unsere 2,4 Kg schwere Ente wird unter den Flügeln durch eine kleine Öffnung mit Luft aufgeblasen, wobei sich die Haut leicht vom Fleisch löst und das Volumen vergrößert wird. Danach wird die Ente in eine Marinade gelegt und kurz gegart. Nun muss sie 24 Stunden lang hängen, bevor sie in unserem speziellen Entenofen gebacken werden kann.

Und so wird die Peking-Ente serviert :

- Apperitif : Lycheewein
- Vorspeise : Peking-Ente-Suppe,
Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen
- Hauptspeise : Entenfleisch gebraten mit versch. Gemüse ,
wird mit Duftreis serviert.
- Nachspeise : Freie Auswahl einer Nachspeise aus der Speisekarte.

Preis für 1 Person

33,00 EUR

Bitte 2 Tage vorher bestellen.

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Chinesisch

1.	Pikante Peking-Suppe (sauer, scharf)	3,50
2.	Gemüsesuppe	4,50
3.	" Dan Hoa Tang " (Eierblumensuppe) ^c	5,00
4.	Rindfleisch Curry-Suppe mit gebackenen Reismudeln	5,50
6.	" Wan Tan-Suppe " (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung)	5,50
8.	Glasnudeln-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,50
9.	" San Sien-Suppe " (mit drei versch. Fleischsorten)	5,50

Thailändisch

S1.	Tom Yum Gai Zärtlich säuerlich-scharfe Hühnersuppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Austernpilzen und Koriander, sauer und scharf	5,90
S3.	Tom Yum Gung Zärtlich säuerlich-scharfe Suppe mit Garnelen ^l , Zitronengras, Limettenblätter, Austernpilzen und Koriander, scharf	6,90
S4.	Tom Kar Gai Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblätter, wildem Ingwer, Tomaten und Koriander, raffiniert mild scharf	5,90
S5.	Tom Kar Gung Klassische Garnelensuppe ^l mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblätter, wildem Ingwer, Tomaten und Koriander, raffiniert mild scharf	6,90

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Warme Vorspeisen

EUR

- | | | |
|------|---|-------|
| 20. | Krabben-Chips (Krupuk) ^l | 3,00 |
| 21. | Frühlingsrolle ^a | 3,50 |
| 22. | 5 Mini-Frühlingsrollen ^a , vegetarisch | 2,80 |
| 23. | 5 Curry-Taschen ^a , vegetarisch | 2,80 |
| 24. | 5 Wan-Tan gebacken mit süß-saurer Dipsauce | 5,50 |
| 25. | 2 Schweinefleisch-Spieße mit Erdnußsauce ^e | 5,50 |
| 27. | 5 Garnelen ^l im Frühlingsrollenteig mit pikantem Dip. | 6,00 |
| 28. | Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)
4 Mini-Frühlingsrollen ^a , 4 Curry-Taschen ^a , 4 Wan-Tan,
2 Schweinefleisch-Spieße ^e und Krabben-Chips ^l | 16,00 |
| 29. | “ TAI PING Platte “ (für 2 Personen)
4 Mini-Frühlingsrollen ^a , 4 Curry-Taschen ^a , 4 Wan-Tan,
2 Schweinefleisch-Spieße ^e , Krupuk ^l und 4 gebackene Garnelen ^l
im Frühlingsrollenteig ^a | 20,00 |
| F8. | Frühlingsrollen- Teller
6 Mini- Frühlingsrollen ^a zweierlei Art mit süß-saurem Dip | 5,50 |
| F10. | Gemischter Vorspeisenteller (für 1 Person)
2 Mini-Frühlingsrollen ^a , 2 Curry-Taschen ^a , 2 Wan-Tan ^a ,
1 Schweinefleisch-Spieß ^e und Krabben-Chips ^l | 9,00 |

Thailändisch

- | | | |
|-----|---|------|
| V2. | Pic Gai Tord
4 Gebackene Hähnchenflügel mit süß-saurem Dip | 4,50 |
| V3. | “ Goldene Stäbchen des Kaisers “
Garnelen ^l und Gemüse am Spieß, im Teigmantel gebacken,
serviert mit Weißkohlsalat und pikantem , süß-saurem Dip | 8,50 |
| V4. | Satay Thai Gai
2 Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce ^e und Weißkohl-Salat | 5,50 |
| V5. | Popia
2 Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch,
Gemüse und Glasnudeln
serviert mit Weißkohlsalat und pikantem , süß-saurem Dip | 5,00 |

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Kalte Vorspeisen

EUR

30. Sojakeimen- Salat^f 3,50
31. Weißkohlsalat nach chinesischer Art 4,00
32. "San Sien"-Salat 5,50
Weißkohlsalat mit Hühnerfleisch und Krabben^l
33. "Bon-Bon"-Salat 5,50
Sojakeimensalat mit Hühnerfleisch und Erdnußbutter-Sauce^e
34. Salat nach Tai Ping Art 5,50
Weißkohlsalat mit Hühnerfleisch, Krabbenbrot und Erdnüssen^e in pikanter Sauce
35. Enten-Salat 8,90
Entenfleischscheiben auf frischem Salat, scharf abgeschmeckt

Thailändisch

- V 11. Yam Wun Sen 9,50
Zärtlich scharfer Glasnudelsalat mit feinen Pazifik-Krabben^l, Cocktailtomaten, Schalotten, Gurken und etwas gehacktem Hühnerfleisch, pikant gewürzt
- V13. Yam Pla Mük 9,50
Exquisiter Salat von Tintenfisch^l mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Schalotten, scharf

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



T1.	Muu Pat Thai Onn Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und grünem Pfeffer	12,00
T2.	Nue Preown Wan Rindfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten und Gurken, in süß- saurer Sauce	14,00
T3	Rindfleisch gebraten mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen, Zitronengras würzig abgeschmeckt mit Limetten-Saft, leicht scharf	14,00
T4.	Nue Pat Thai Onn Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und grünem Pfeffer, scharf	14,50
T6	Hühnerfleisch mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen und Zitronengras würzig, mit Limetten-Saft, leicht scharf	14,00
T7	Hühnerfleisch mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen und Cashew Nüssen ^e , etwas verschärft durch Chili	13,50
T9	Tintenfisch ^l mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen und Zitronengras würzig mit Limetten-Saft, leicht scharf	13,50
T10.	Pla Preown Wan Fisch gebacken ^a mit Ananas, Tomaten und Gurken, in süß- saurer Sauce	13,50
T13.	Pla Chu Chi Gebackenes ^a Fischfilet in Kokosmilch und Thai-Curry-Sauce, scharf	13,50
T14.	Gung tord Chu Chi Hummerkrabben ^l mit Bambussprossen, rotem Paprika, in roter Thai- Curry-Sauce verfeinert mit Kokosmilch, scharf	18,50
T16.	Gang Gai Nor Mai Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Thai-Curry und Kokosmilch, scharf	13,50
T17.	Gaeng Ped Gai Hühnerfleisch mit Ananas in Kokosmilch und rotem Thai-Curry, scharf	13,50
T18.	Gaeng Ped Yarng 1/2 Ente in Kokosmilch und roter Thai-Curry, scharf	18,0

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Spezialitäten des Hauses

Tit Pan

EUR

- | | | |
|------|---|-------|
| SP1. | “ Im Reich des Buddhas “
Tofu gebraten mit Zitronengras und Gemüse, pikant | 12,50 |
| SP2. | “ Vergangene Liebe “
Knusprige halbe Ente auf einer Unterlage von Gemüse, wird mit Rum flambiert, und einer pikanten Sauce serviert | 18,50 |
| SP3. | “ Mongolei Tit pan “
Filet von Hühnerfleisch gebacken ^a auf gebratenem Gemüse in leicht scharfer Satay-Sauce ^e | 13,50 |
| SP4. | “ Heiße Lady “
Scheiben von zartem Rinderfleisch in Satay - Sauce ^e gebraten, mit vielerei Gewürzen und Gemüse, leicht scharf | 14,50 |
| SP5. | “ Glück im Geschäft “
Gebratenes Hühnerbrustfilet mit chinesischen Gewürzbohnen und Gemüse, leicht scharf | 13,50 |
| SP6 | “ Phönix - Schwanz “
Scheiben vom Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras, scharf | 13,50 |
| SP7 | “ Kampf des Phönix und Drachen “
Verschiedene Fleischsorten und Entenfleisch gebraten mit Gemüse in Kung Fu Sauce, scharf | 14,50 |
| SP8 | “ Schwarze Diamanten “
Knusprige halbe Ente auf einer Unterlage von gebratenen Sojasprossen ^f , dazu pikante Shang- Hai Sauce, separat serviert (leicht sauer u. scharf) | 18,50 |
| SP9 | “ Doppel hält bessr “
Zweimal gegrillte Schweinefleisch gebraten mit Gemüse, leicht scharf , auf heißer Platte serviert | 13,50 |
| SP10 | “ Die vier Giganten “
Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Garnelen ^l und Gemüse, leicht scharf , auf heißer Platte serviert | 14,50 |

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Spezialitäten im Wok

EUR

- SP11. " Buddha ' s Gaumenfreude " 12,00
Versch. Gemüse mit Tofu^j gebraten in feiner Austern-Sauce^l
- SP12. " Rückkehr der Phönix " 17,50
Entenscheiben mit Gemüse und Austern-Sauce^l im Wok gerührt
- SP13. " Rote Münzen " 18,00
Hummerkrabben^l gebraten mit Gemüse in Austern-Sauce
- SP14. " Der Schatz des Meeres " 16,00
Hummerkrabben^l und Tintenfisch^l mit Gemüse in sauer-scharfer Sauce

Spezialitäten im Tontopf

EUR

- SP15. " Ngau Yuk Po " 14,50
Rindfleisch gebraten mit Gemüse und grünem Pfeffer, feurig
- SP16. " Gelber Mondschein " 14,50
Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse in Curry-Sauce^g
- SP17. " Tai Ping Tontopf " 13,50
Hühnerfleisch mit versch. Pilzen und Gemüse in Austern-Sauce^l
- SP18. " Wahl der Glückwünsche " 16,50
Hummerkrabben^l und Tintenfisch mit Gemüse in feiner Sauce, pikant

Spezialitäten aus den Provinzen Chinas

EUR

- SP19. " Shanghai Surprise " 14,00
Versch. Fleischsorten gebraten mit Cashewnüssen,
Mandeln^e und Gemüse
- SP21. " Topf voller Jade " 14,50
Zartes Rindfleisch gebraten mit Lauch und Frühlingszwiebeln
in Soja - Sauce^f nach traditioneller Peking Art
- SP22. " Suan La Da Xia " 22,00
Garnelen in dünnen Teig gebacken mit Gemüse und Ananas
in sauer-scharfer Sauce^f nach traditioneller Peking Art

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Spezialitäten vom Chefkoch empfohlen

EUR

SP23. " Glück der Familie "	14,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Garnelen ^l und Gemüse, mild	
SP24. " Ba Bao La Jiang "	13,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Gemüse in Hoisin-Sauce, pikant	
SP26. " König des Waldes "	14,00
Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli in Austern-Sauce ^l	
SP27. " Manche mögen es heiß "	13,50
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras, pikant	
SP28. " Dau Chi Ja "	17,50
Halbe Ente auf Gemüse und schwarzen Bohnen, pikant	
SP29. " Blitz aus heiterem Himmel "	13,50
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Pilzen auf zischendem Reis	
SP30. " Mahl der vollen Hoffnung "	14,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Cashewnüssen ^e in einer mit Erdnußcreme verfeinerten Sauce, im Teigkorb ^a serviert.	
SP31. " Dau Chi Vogelnest "	14,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Gemüse und schwarzen Bohnen, im Teigkorb ^a serviert.	
SP34. " Perle des Phönix "	17,50
Halbe Ente auf gebratenem Gemüse und Tung-Ku-Pilzen	
SP37. " Luxus a` la Peking "	18,50
Gebackene Ente und Hühnerbrustfilet auf einer Unterlage von verschiedenen Fleischsorten und Gemüse in feiner brauner Sauce	
SP38. Hühnerbrustfilet gebacken mit gebratenen Gemüse	13,00
in süß saurer Sauce, auf heißer Platte serviert	
SP39. " Feuer der Mongolei "	15,00
Rindfleisch in einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen, wird auf heißem Gußeisenteller serviert	

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Rindfleischgerichte

EUR

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | " Schatz des Kaisers Ching " | 13,50 |
| | Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse ^f | |
| 51. | " Ca Li Ngau " | 13,50 |
| | Rindfleisch gebraten mit Gemüse in pikanter Curry-Sauce ^g | |
| 52. | " Roter Sonnenschein " | 13,50 |
| | Rindfleisch gebraten mit Gemüse in süß-saurer Sauce | |
| 53. | " Dschingis Khan " | 13,50 |
| | Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln in Spezial-Sojasauce ^f | |
| 54. | " Tung Ku Ngau Yuk " | 13,50 |
| | Rindfleisch gebraten mit Tungku-Pilzen und Bambussprossen | |
| 55. | " Rind auf der Weide " | 13,50 |
| | Rindfleisch mit Paprika gebraten, pikant abgeschmeckt | |
| 56. | " Sukiyaki " | 13,50 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln ^a | |
| 57. | " Truhe mit Gold und Jade " | 13,50 |
| | Rindfleisch mit Lauch, Karotten und Zwiebeln in Soja-Sauce ^f | |

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Hühnerfleisch

EUR

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | "Frühlingsduft"
Hühnerfleisch gebraten mit versch. Gemüse ^f | 12,50 |
| 61. | "Glückliches Huhn"
Hühnerfleisch mit Gemüse in pikanter Curry-Sauce ^g | 12,50 |
| 62. | "Sommerfrische"
Hühnerfleisch in dünnem Teigmantel ^a
gebacken, in süß-saurer Sauce serviert | 12,50 |
| 63. | "Drachenfeuer"
Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten
und Cashewnüssen ^e , leicht scharf | 12,50 |
| 64. | "Tung Ku Kay Yuk"
Hühnerfleisch mit Tung Ku-Pilzen und Bambussprossen
abgeschmeckt mit Austern- Sauce ^l , leicht scharf | 12,50 |
| 65. | "Zauberstimme"
Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten
und Glasnudeln ^a , leicht scharf | 12,50 |
| 66. | "Hong Kong Huhn"
Marinierte Scheiben vom Hühnerbrustfilet gebacken ^a
auf versch. Gemüse in Austern -Sauce, pikant | 12,50 |
| 67. | "Gum Bao Kay Yuk"
Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten,
und Cashewnüssen in Hoisin-Sauce, leicht scharf | 12,50 |
| 68. | "Honan Kay Yuk"
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Cashewnüssen ^e in
einer mit Erdnußcreme ^e verfeinerten Sauce | 12,50 |
| 69. | "Kung Fu Kay Yuk"
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in Kungfu-Sauce, scharf | 12,50 |

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Entenfleischgerichte

EUR

70. " Ente vom Hof "
1/2 Ente mit versch. Gemüse^f in feiner Sauce 17,90
71. " Ba Buu Ente "
1/2 Ente mit Bambussprossen, Karotten,
und Cashewnüssen^e in Hoisin-Sauce, **leicht scharf** 17,90
72. " Liebesfrüchte der gelben Phönix "
1/2 Ente mit Ananas und etwas Gemüse
in süß-saurer Sauce serviert 17,90
73. " Tanz der Phönix "
1/2 Ente auf einer Unterlage
von gebratenem Gemüse und Cashewnüssen^e, nach
Szechuan Art, **leicht scharf** 17,90
74. " Volltreffer des Glückspiels "
1/2 Ente auf einer Unterlage
von gebratenem Gemüse in Curry-Sauce^g, **leicht scharf** 17,90
75. " Betrunkene Ente "
1/2 Ente, auf einer Unterlage von
gebratenen Sojasprossen^f, mit einer aus japanischem
Reiswein und vielerlei Gewürzen zusammengesetzten Sauce
separat serviert. 18,50
76. " Hong Kong Ente "
1/2 Ente mit gebratenem verschiedenem
Gemüse in Austern - Sauce^l, **leicht scharf** 17,90
77. " Ba Bao Ya Yuk "
1/2 Ente mit verschiedenem Gemüse
in dunkler Spezial - Sauce 17,90
78. " Ente im Glück "
1/2 Ente mit Gemüse, Cashewnüssen
in einer mit Erdnusscreme verfeinerten Sauce 17,90

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Meeresfrüchte

EUR

80. " Drachen-Tanz " 18,50
Garnelen^l gebraten mit Bambussprossen, Karotten
und Cashewnüssen^e nach Szechuan Art, **leicht scharf**
81. " Schatzhöhle der Macau-Piraten " 18,50
Garnelen^l gebraten mit grünem Pfeffer und Gemüse, **scharf**
83. " Melodie des Meeres " 18,50
Garnelen^l gebraten mit sauer-scharfer Sauce,
auf zischendem Reis serviert
84. " Gefangener Meeresdrache " 18,50
Garnelen^l gebraten mit Bambussprossen, Morcheln,
Karotten und Glasnudeln, **leicht scharf**
85. " Drachenschwanz " 12,50
Tintenfischstücke^l gebraten mit Bambussprossen, Karotten
und Cashewnüssen nach Szechuan Art, **leicht scharf**
86. " Blumiger Tintenfisch " 12,50
Tintenfischstücke^l gebraten mit Gemüse und chinesischen
schwarzen Gewürzbohnen, **pikant**
87. " Einsamer Goldfisch " 12,50
Gebackene^a Fischfiletstücke^d mit Gemüse und Cashewnüssen,
nach Szechuan Art, **leicht scharf**
88. " Herrlichkeit des Mondscheins " 12,50
Gebackene Fischfiletstücke mit Ananas in süß-saurer Sauce
89. " Der gelbe Fisch " 12,50
Gebackene Fischfiletstücke^{a,d} mit Gemüse in **pikanter** Curry-Sauce^g

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Nudeln und Reisgerichte

EUR

90.	“ Tai Ping Nudelteller “ Gebratene Nudeln ^{a,c} mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse ^f	12,00
91.	“ Quang Chau Chao Mien “ Versch. Fleischsorten mit Gemüse in pikanter Sauce auf Nudeln ^{a,c} serviert.	12,00
92.	“ Hong Kong Mien “ Versch. Fleischsorten mit Gemüse in Sauce ^l auf gebackenen Nudeln ^{a,c}	12,00
93.	“ Bauern Nudelteller “ Gebratene Nudeln ^c mit Garnelen ^l und Gemüse ^f	12,00
94.	“ Chinesische Bauernhochzeit “ Gebratener Reis mit versch. Fleischsorten und Gemüse	12,00
95.	Gebratener Reis ^a mit Hühnerfleisch und Gemüse ^f	12,00
96.	Gebratene Nudeln ^{a,c} mit Gemüse ^f und Ente	14,50
97.	“ Nasi - Goreng “ Curry-Reis mit Hühnerfleisch und Shrimps ^{l,f} , dazu ein Satee- Spieß ^e	13,50
98.	“ Bambi - Goreng “ Curry-Nudeln mit Hühnerfleisch und Shrimps ^{l,f} , dazu ein Satee- Spieß ^e	13,50
99.	Glasnudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse ^f	12,00
901.	Gebratener Nudeln ^{a,c} mit Hühnerfleisch und Gemüse ^f	12,00
902.	Gebratener Reis ^a mit Gemüse ^f und Ente	14,50

Gemüsegerichte

EUR

100.	“ Lohans Entzücken “ Verschiedenes Gemüse ^f gebraten, auf zischendem Reis serviert	12,00
101.	Gebratenes Gemüse in Curry-Sauce ^g	11,00
102.	“ Lu Han Zai “ Verschiedenes Gemüse ^f gebraten in feiner Sauce.	11,00
103.	Gebratenes Gemüse in süß-saurer Sauce	11,00
104.	“ Shao Lin Tofu “ Tofu ^f gebraten mit Bambus, Karotten, Morcheln und Glasnudeln, leicht scharf	12,00
105.	“ Zichuan Tofu “ Tofu gebraten mit Gemüse in scharfer roter Thai - Curry- Sauce, scharf	12,00
106.	“ Kung Fu Tofu “ Tofu ^f gebraten mit Gemüse in Kungfu-Sauce, pikant	12,00
107.	Gebratener Nudeln ^{a,c} mit Gemüse ^f	10,00
108.	Gebratener Reis ^a mit Gemüse ^f	10,00

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Andere Beilagen werden separat berechnet.

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Kinderteller

EUR

- | | | |
|------|--|------|
| 110. | Gebratene Nudeln ^{a,f} mit Hühnerfleisch und Gemüse | 7,00 |
| 111. | Gebratenes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse ^f | 7,00 |
| 112. | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^f | 7,00 |
| 113. | Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce | 7,00 |

Beilage

EUR

- | | | |
|------|-----------------------------------|------|
| 114. | Gebratener Reis ^{a,f} | 5,00 |
| 115. | Gebratene Nudeln ^{a,f} | 5,00 |
| 116. | Gebratene Glasnudeln ^f | 6,00 |
| 117. | 1 Schale Soße | 1,50 |

Nachspeisen

EUR

- | | | |
|------|---|------|
| 120. | Gebackene ^a Ananas mit Honig (flambiert EUR 5,50) | 4,50 |
| 121. | Gebackene ^a Äpfel mit Honig (flambiert EUR 5,50) | 4,50 |
| 122. | Gebackene ^a Bananen mit Honig (flambiert EUR 5,50) | 4,50 |
| 123. | Gebackene gemischte Früchte mit Honig (flambiert EUR 6,00) | 5,00 |
| 124. | Lychee | 4,00 |
| 130. | Gebackenes Eis ^{a,c} mit Erdbeersauce und Sahne | 4,90 |

*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



Alkoholfreie Getränke

EUR

Wasser / Cola ^{3,5,8} / Fanta ^{2,3}	0,2l	2,80 EUR	0,4l	3,50
Zitronenlimo / Spezi ^{3,3,8} / Cola Light ^{3,5,8}				
Stilles Wasser (Wasser ohne Kohlensäure)			0,5l	3,90
Flasche Wasser (mit Kohlensäure)			0,75l	6,50
Bitterlemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	2,80 EUR	0,4l	4,00
Apfelsaft ³ / Orangensaft / Goavensaft / Lycheesaft / Johannisbeernektar / Maracuja Ananassaft / Mangosaft	0,2l	2,80 EUR	0,4l	4,00
Saft- Schorle	0,2l	2,00 EUR	0,4l	3,90
Weinschorle Weiß / Rot	0,2l	5,50 EUR	0,5l	10,00
Leitungswasser			0,5l	1,00

Warme Getränke

EUR

Chinesischer Jasmin Tee / grüner Tee / schwarzer Tee ⁸				3,00
Frischer Ingwertee				3,50
Tasse Kaffee ⁸				3,00
Espresso ⁸				2,50
Capuccino ⁸				3,50
Latte Macchiato ⁸				5,00

Biere

EUR

Schweiger-Weißbier(hell oder dunkel)	0,25l hell	2,80 EUR	0,5l	4,20
Schweiger-Helles Bier vom Fass	0,25l	2,80 EUR	0,5l	4,20
Schweiger Pilsener			0,3l	4,00
Schweiger Altbayrisch Dunkel			0,5l	4,20
Schweiger Sportweißbier			0,5l	4,20
Schweiger alkoholfreies Bier			0,5l	4,20
Schweiger alkoholfreies Weißbier			0,5l	4,20
Radler	0,25l	2,80 EUR	0,5l	4,00
Weißbier mit Cola oder Limo	0,25l	2,80 EUR	0,5l	4,20
Chinesisches Tsing Tao Bier			0,3l	4,50



*2: Antioxidationsmittel Ascobinsäure; 3: Farbstoff Carotine; 4: Chinin; 5: Phosphorsäure; 8: Koffein



Offene Weine Weiss

EUR

W2. PINOT GRIGIO G. I. T Erz.-Abf. Cantina Campanola Veneto fruchtbetonter, von leichten Taninen durchgezogener Wein	Italien	0,2 l	5,50
W5. GRÜNER VELTINER QbA Erz.-Abf. Weingut Ebner / Mitterhauser feiner, junger und spritziger Wein, mit lebhafter Säure	Österreich	0,2 l	5,50
W7. CHARDONNAY del Veneto DOC Erz.-Abf. Cantina Campagnola Veneto feinfruchtig, begleitet von einer leichten Säure	Italien	0,2 l	5,50

Offener Weine Rosé

EUR

W8. SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA Erz.-Abf. WG Bötzingen am Kaiserstuhl weicher und fruchtiger Rosewein aus dem Breisgau	Baden	0,2 l	5,50
--	-------	-------	------

Offene Weine Rot

EUR

W16. MERLOT del Veneto DOC Erz. Abf. Cantina Villa Rocca Veneto weicher und rassiger Rotwein, mit einem sehr intensiven Geschmack.	Italien	0,2 l	5,50
W17. BLAUER ZWEIGELT QbA Erz.-Abf. Winzer Krems kräftiger, körperreicher Rotwein trocken, dunkelrote Farbe	Österreich	0,2 l	5,50



青打鴨高 天白翠個 富門森天白翠個 里泊千富榮軒黃 船來秋香上一篇

Flaschenweine weiß

EUR

- | | | | | |
|------|--|-------------|-------|-------|
| W22. | LUGANA Conglione DOC
Erz.-Abf. Cantina Citari Combadei
San Benedetto Gardasee
fruchtiger und sehr markanter Wein mit einer kräftigen Säure. | Italien | 0,75l | 38,00 |
| W24. | CHARDONNAY Classic QbA
Erz.-Abf. Weingut Flick Rheinhessen
feinfruchtiger filigraner Wein mit einer milden Säure. | Rheinhessen | 0,75l | 34,00 |

Flaschenweine rosé

EUR

- | | | | | |
|------|---|------------|-------|-------|
| W28. | ZWEIGELT ROSE' QbA
Erz.-Abf. Winzer Krems, Kremstal
fruchtiger und harmonischer Rosewein
mit einer angenehmen und weichen Säure. | Österreich | 0,75l | 28,00 |
|------|---|------------|-------|-------|

Flaschenweine rot

EUR

- | | | | | |
|------|---|---------|-------|-------|
| W31. | CABERNET SAUVIGNON DOC
Erz.-Abf. Cantina Castel Firmian
Trentino / Norditalien
intensiver und komplexer Rotwein,
das an reife Kirschen erinnert. | Italien | 0,75l | 34,00 |
| W32. | NERO D. AVOLA DOC
Erz.- Abf. Cantina Feudo Avancio Sizilien
kräftiger, vollmundiger und feinfruchtiger Rotwein.
idealer Begleiter zu einem Entengericht. | Italien | 0,75l | 38,00 |



Chinesische Schnäpse und Weine

EUR

Mei-Kwei-Lu (Rosenbrandy, 54%)	2 cl	3,00
Kao-Liang (Reisschnaps, 63 %)	2 cl	3,00
Bambusschnaps (46%)	2 cl	3,00
Wu- Cai- Pi (Kräuterschnaps rot, 62 %)	2 cl	3,00
Sake (Reiswein warm, 13 %)	5 cl	3,00
Karaffe Sake	10cl	6,00
Pflaumenwein (warm oder kalt 13 %)	5 cl	3,00
Karaffe Pflaumenwein	10cl	5,00
Lychee Wein (kalt, 14 %)	5 cl	3,00
Mautai (Hirseschnaps, 53 %)	2 cl	3,50

Aperitifs

EUR

Ramazotti	2cl	3,50
Martini bianco	5cl	5,50
Campari Orange 5	0,4l	6,50
Aperol Spritz		6,50
Hugo, Sekt auf Holundersirup		6,50
Prosecco Vino Bianco Frizzante	0,2l	5,00

Spirituosen

EUR

Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Williamsbirne	2 cl	3,00
Russischer Vodka	2 cl	3,00

Cognacs

EUR

Hennessy Bras V. S. O. P.	2 cl	4,50
Remy Martin V. S. O. P	2 cl	4,50



高門酒樓 天白翠個 當門酒 里泊千 船來秋 香上一 萬