

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 Cashew-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



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



- 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



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



Spezialitäten des Hauses

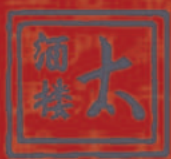
Tit Pan

EUR

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



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	

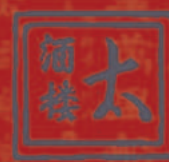
Spezialitäten aus den Provinzen Chinas

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



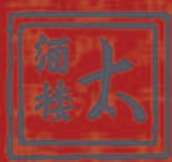
Spezialitäten vom Chefkoch empfohlen

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 in süß saurer Sauce, auf heißer Platte serviert	13,00
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



西門白翠個黃
天宮粉上一
青打鴨
吳當門焗
里泊干富
船東秋舍

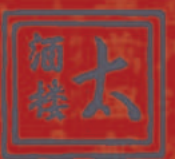
Rindfleischgerichte

EUR

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

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

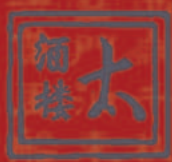
*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



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



西門白翠個黃
天宮粉上一
青打鴨
吳當門
萬里泊千
船東秋舍

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

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

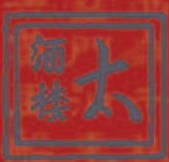
*Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide; b: Krebstiere; c: Eier; d: Fischerzeugnisse; e: Erdnüsse; f: Sojaerzeugnisse; g: Milch; h: Schalenfrüchte; j: Sellerie; k: Sesamsamen; l: Weichtiere; m: Lupine



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 "	12,00
	Gebratene Nudeln ^{a,c} mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse ^f	
91.	" Quang Chau Chao Mien "	12,00
	Versch. Fleischsorten mit Gemüse in pikanter Sauce auf Nudeln ^{a,c} serviert.	
92.	" Hong Kong Mien "	12,00
	Versch. Fleischsorten mit Gemüse in Sauce ^l auf gebackenen Nudeln ^{a,c}	
93.	" Bauern Nudelteller "	12,00
	Gebratene Nudeln ^c mit Garnelen ^l und Gemüse ^f	
94.	" Chinesische Bauernhochzeit "	12,00
	Gebratener Reis mit versch. Fleischsorten und Gemüse	
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 "	13,50
	Curry-Reis mit Hühnerfleisch und Shrimps ^{l,f} , dazu ein Satee- Spieß ^e	
98.	" Bambi - Goreng "	13,50
	Curry-Nudeln mit Hühnerfleisch und Shrimps ^{l,f} , dazu ein Satee- Spieß ^e	
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 "	12,00
	Verschiedenes Gemüse ^f gebraten, auf zischendem Reis serviert	
101.	Gebratenes Gemüse in Curry-Sauce ^g	11,00
102.	" Lu Han Zai "	11,00
	Verschiedenes Gemüse ^f gebraten in feiner Sauce.	
103.	Gebratenes Gemüse in süß-saurer Sauce	11,00
104.	" Shao Lin Tofu "	12,00
	Tofu ^f gebraten mit Bambus, Karotten, Morcheln und Glasnudeln, leicht scharf	
105.	" Zichuan Tofu "	12,00
	Tofu gebraten mit Gemüse in scharfer roter Thai - Curry- Sauce, scharf	
106.	" Kung Fu Tofu "	12,00
	Tofu ^f gebraten mit Gemüse in Kungfu-Sauce, pikant	
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

