

Mittagstisch

Von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Sonn- und Feiertagen)

Vorspeise: Gemüsesuppe^{2,7,C} oder Frühlingsrolle^{7,A1,c}

M1	Gebratene Nudeln ^{7,A1} mit Hühnerfleisch und Ei Fried noodles with chicken and eggs	9,50 €
M2	Gebratener Reis ⁷ mit Schweinefleisch und Ei Fried rice with pork and eggs	9,50 €
M3	Chop-Suey ^{2,7,F} mit Schweinefleisch Chop-Suey with pork	10,20 €
M4	Chop-Suey ^{2,7,F} mit Hühnerfleisch Chop Suey with chicken	10,50 €
M5	Gebackene Schweinefleischbällchen ^{A1} mit süß-saurer Sauce ² Deep-fried porkballs with sweet-sour sauce	10,50 €
M6	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit Paprika, Morcheln, Bambus ² und Zwiebeln Fried beef with paprika, morels, bamboo and onions	11,30 €
M7	Gebratenes Rindfleisch ⁷ nach Szetchuan-Art ^{2,7,F} (gescharft durch Chili) Fried beef after Szetchuan style (hot)	11,30 €
M8	Gebratenes Hühnerfleisch ⁷ mit verschiedenem Gemüse und Currysauce ^{14,G,I} Fried chicken with vegetables and curry-sauce	10,70 €
M9	Gebratene Hühnerleber ⁷ mit Zwiebeln nach Szetchuan-Art ^{2,7,F} (gescharft durch Chili) Fried chicken-liver with onions after Szetchuan style (hot)	10,70 €
M10	Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1} mit süß-saurer Sauce ² Deep-fried chicken, sweet-sour	10,70 €
M11	Gebackener Fisch ^{7,A1,K} mit süß-saurer Sauce ² Deep-fried fish, sweet-sour	10,70 €
M12	Buddhisten-Fastenspeise ^{2,7,F} mit frischem Gemüse (vegetarisch) Mixed fresh vegetables (vegetarian)	9,00 €
M13	Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1} mit frischem Gemüse ^F nach „Kanton“-Art ^{2,7,F} Deep-fried chicken with fresh vegetables after Canton style	11,70 €
M14	Gebackene Ente ^{7,A1} mit Porree und Knoblauch-Champignonsauce ^{2,7,F} (gescharft durch Chili) Roasted duck with leek in garlic-mushroom sauce (hot)	11,80 €
M15	Gebackene Ente ^{7,A1} mit süß-saurer Sauce ² Roasted duck with sweet-sour sauce	11,80 €
M16	Mittagsplatte - Salat ^{C,F} - Gebackene Ente ^{7,A1} in leicht pikanter Sauce ^{2,7,F} - Gebackene Banane ^{A1} mit Honig	12,90 € - Salad - Roasted duck in dark sauce - Baked banana with honey
M17	Gebratenes Entenfleisch ⁷ mit frischem Gemüse ^F nach „Kanton“-Art ^{2,7,F} Fried duck with fresh vegetables Canton style	11,80 €

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

Vorspeisen - Starters

- | | | |
|----|--|--------|
| 1 | Frühlingsrolle (Loempia) ^{7,A1,C}
Springroll | 3,50 € |
| 2 | Kroeppek (Krabbenchips) ^{A1}
Prawn crackers | 2,50 € |
| 3 | Gebackene Wan-Tan ^{A1,K} mit süß-saurer Sauce ² und Salat ^{C,F}
Deep-fried Wan-Tan with sauce and salad | 4,90 € |
| 4 | Krabben-Cocktail ^B mit Sojasprossen und Cocktail-Sauce ^{1,2,6,14}
Shrimps cocktail with soya sprouts and sauce | 7,50 € |
| 5 | Frittierte Krabbenbällchen ^{A1,B,C} mit Salat ^{C,F}
Deep-fried shrimp balls with salad and sauce | 7,90 € |
| 6 | Gemischter Salat ^F mit Haus-Dressing ^C (Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,...)
Fresh salad | 4,00 € |
| 7 | „Bali-Salat“
gem. Salat mit Mais ² , Sojasprossen, Zwiebeln und Dressing ^C , leicht scharf durch Chili
Mixed salad with corn, bean sprouts, onions and dressing, hot | 5,50 € |
| 8 | Hühnerfleisch-Salat
mit Gurken, Eisberg Salat, Sojasprossen und Erdnuss-Sauce ^E
Chicken-salad with cucumber, bean sprouts and peanut sauce, | 6,60 € |
| 9 | „Szetchuan-Gemüse“
Weißkraut, Karotten und Zwiebeln, sehr scharf durch Chili
Szetchuan vegetables (white cabbage, carrots and onions, very hot) | 3,70 € |
| 10 | gebacken Riesengarnelen ^{7,A1} und gebackene Wan Tan ^{A1,K}
mit süß-saurer Sauce ² und Salat ^{C,F}
deep-fried king prawns and wan-tans with sweet-sour sauce and salad | 8,70 € |
| 20 | vegetarische Minirollen ^{A1,C} mit Salat ^{C,F} und süß-saurer Sauce ²
Vegetarian small springrolls with salad and sauce | 4,50 € |

Suppen - Soups

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | Sauer-Scharfe-Suppe (San-la-Tan)
Gemüsesuppe(Bambus,Champignons) ^{2,7,C} mit Hühnerfleisch
Sour-hot soup (vegetable soup with chicken) | 3,50 € |
| 12 | Chinesische Tomatensuppe ⁷ mit Rindfleisch
Chinese tomato soup with beef | 3,90 € |
| 13 | Wan-Tan-Suppe (gefüllte Teigtaschen) ^{7,A1,K}
Wan-Tan soup | 4,50 € |
| 14 | Hühnerfleischsuppe ⁷ mit chinesischen Pilzen
Chicken-soup with chinese mushrooms | 3,90 € |
| 15 | Sam-Sien Suppe ⁷
mit Krabben, Formfleischschinken ^{2,6,13} , Hühnerfleisch und Spargel ²
Sam-Sien soup (prawns, ham, chicken and asparagus) | 4,50 € |
| 17 | Maissuppe ^{2,7,C} mit Formfleischschinken ^{2,6,13}
Soup with corn and ham | 3,90 € |
| 18 | Meeresfrüchtesuppe ^{2,7,B,F} mit Seetanggemüse (Krebsfleischimitat) ²
Seafruit soup with sea vegetables | 4,50 € |

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

Reistafel für 1 Person

R1	Reistafel	16,20 €
	- Sojabohnensprossen- Salat ^{C,F}	- Soyabeansprouds-salad
	- Gebackene Ente ^{7,A1} á la Kanton ^{2,7,F}	- Roasted duck a la Canton
	- Schweinebällchen ^{A1} mit süß-saurer Sauce ²	- Deep-fried pork with sweet-sour sauce
R2	Reistafel	16,90 €
	- Gemischter Salat ^{C,F}	- Mixed salad
	- Gebackene Ente ^{7,A1} mit Orangensauce ⁷	- Roasted duck with orange sauce
	- Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit scharfen Gewürzen	- Fried beef with hot spices
R3	Reistafel	16,20 €
	- Hühnerfleischsalat ^F	- Chicken-salad
	- Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1} mit verschiedenem Gemüse ^f (Kanton-Art) ^{2,7,F}	-Deep-fried chicken with mixed vegetables
	- Gebatenes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit Zwiebeln	- Fried pork with onions
R4	Reistafel	16,70 €
	- Sojabohnensprossen-Salat ^{C,F}	- Soyabeanprouds-salad
	- Gebackene Ente ^{7,A1} mit Ananas ² , süß- saure Sauce ²	- Roasted duck with sweet-sour sauce
	- Gebatenes Schweinefleisch ^{2,7,f} mit Zwiebeln	- Fried pork with onions
R5	Reistafel	17,50 €
	- Minirollen (vegetarisch) ^{A1,C}	- Springrolls
	- Gebackenes Fischfilet ^{7,A1,K} mit Currysauce ^{14,G,I}	- Deep-fried fish with curry sauce
	- Riesengarnelen nach Szetchuan-Art (gescharft durch Chili) ^{2,7,F}	-Chinese kingprawns Szetchuan style
R6	Reistafel	16,90 €
	- Gemischter Salat ^{C,F}	- Mixed salad
	- Gebackene Hühnerfilet ^{7,A1} mit Spargel ²	- Fried chicken with asparagus
	- Gebackene Ente ^{7,A1} mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ²	- Roasted duck with chin. mushrooms and Bamboo
R8	Reistafel	16,90 €
	- Sojabohnensprossen-Salat ^{C,F}	- Soyabeanprouds-salad
	- Gebackene Ente ^{7,A1} mit Cashew-Nüssen	- Roasted duck with cashew-nuts
	- Schweinebällchen ^{A1} mit süß-saurer Sauce ²	- Deep-fried pork with sweet sour sauce

Pute - Turkey

- P1 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} nach „Peking“-Art 13,90€
mit süß-saurer Soße²
Turkey Peking style, with sweet sour sauce
- P2 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 13,90€
unterlegt mit Chop Suey^{2,7,F} (verschiedenes Gemüse)
Turkey with chop suey (different fresh vegetables)
- P3 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 14,90€
mit Blumenkohl und Balkangemüse in Käsecrèmesauce^{14,G}
Turkey with cauliflower and balkan vegetables in cheese cream sauce
- P4 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 13,90 €
mit Gemüse^{2,F} und Tomaten in Orangenrahmsauce⁷
Turkey with different vegetables and tomatoes in orange sauce
- P5 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 14,90 €
mit frischen Champignons, Zuckererbsen, Tomaten und Bambussprossen²
in Meerrettich-Orangenrahmsauce⁷
Turkey with fresh mushrooms, mangetout, tomatoes and bamboo in horseradish-orange sauce
- P6 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 13,90 €
mit Bambus², Paprika, Morcheln, Champignons in dunkler Soße^{2,7,A1} (gescharft durch Chili)
Turkey with bamboo, paprika, morels and mushrooms in dark sauce (hot)
- P7 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 13,90€
mit Bambus², frischen Champignons und Zuckererbsen in dunkler Soße^{2,7,F}
Turkey with bamboo, fresh mushrooms and mangetout in dark sauce
- P8 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 13,90€
mit frischem Brokkoli, Bambussprossen² und Knoblauch in dunkler Soße^{2,7,F}
Turkey with fresh broccoli, bamboo and garlic in dark sauce
- P9 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 14,90€
mit grünem Pfeffer Knoblauch, Pfifferlingen, Tofu^{2,F} und Porree
in dunkler Soße^{2,7,F} (gescharft durch Chili)
Turkey, with green pepper, garlic, chanterelles, tofu, chilli and leek in dark sauce, hot
- P10 Gebackenes Putenfilet^{7,A1} 14,90€
mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Bambussprossen²
in Curry-Crème-Sauce^{14,G,I}
Turkey with fresh mushrooms, paprika, onions and bamboo in curry cream sauce

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

Tiek-Ban

Noch köchelnd wird das Gericht auf einer heißen, gusseisernen Pfanne serviert und eröffnet Ihnen dabei ganz neue kulinarische Freuden. Durch die heiße Pfanne, zusammen mit verschiedenen köstlichen Zutaten, schafft Tiek-Ban am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige, visuelle Attraktivität, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

H1	Heiße Platte	15,90 €
	Gebratenes Rind ^{2,7,F} -, Schweine ^{2,7,F} - und Hühnerfleisch ^{2,7,F} mit Krabben, Champignons und Paprika Fried beef, pork and chicken with prawns, mushrooms and paprika	
H2	Heiße Platte	19,90 €
	Gebratene Riesengarnelen ^{7,B} süß-sauer ² mit scharfen Gewürzen Fried king prawns, sweet-sour with hot spices	
H3	Heiße Platte	16,50 €
	Gebackene Ente ^{7,A1} mit frischen Zwiebeln und Porree Roasted duck with onions and leek	
H4	Heiße Platte	15,50 €
	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit frischen Zwiebeln, Paprika und Porree Fried beef with fresh onions, paprika and leek	
H5	Heiße Platte	14,20 €
	Gebratenes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit Zwiebeln, Paprika und Porree Fried pork with fresh onions, paprika and leek	
H6	Heiße Platte	14,50 €
	Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F} mit Zwiebeln und Porree Fried chicken with fresh onions and leek	
H7	Heiße Platte der westlichen Han Dynastie	17,50 €
	Gebackene „Kung Fu-Ente“ ^{7,A1} mit Zwiebeln, Paprika, schwarzen Bohnen und Knoblauch Roasted Kung-Fu duck with onions, paprika, black beans and garlic	
H8	Heiße Platte der Tjin Dynastie	19,20 €
	Gebratene „Kung Fu Riesengarnelen“ ^{2,7,B,F} mit Zwiebeln, Paprika, schwarzen Bohnen und Knoblauch Stir fry king prawns with onions, paprika, black beans and garlic	
H9	Heiße Platte	18,90 €
	Gebratenes Entenfleisch ^{2,7,F} , Riesengarnelen ^{2,7,F} Schweine ^{2,7,F} - und Hühnerfleisch ^{2,7,F} , Paprika und Karotten Stir fry duck, king prawns, pork, chicken, paprika and carrots	
H10	Heiße Platte „Kaiserpalast“	19,90 €
	Gebackene Ente ^{7,A1} mit gebratenes Rind ^{2,7,F} , Schwein ^{2,7,F} , Huhn ^{2,7,f} , Riesengarnelen ^{2,7,F} und Gemüse ^{2,F} Roasted duck with beef, pork, chicken and king prawns	

Schwein – Pork

22	Gebackene Schweinefleischbällchen ^{A1} mit süß-saurer Sauce ² Deep-fried pork balls with sweet-sour-sauce	12,700 €
23	Gebratenes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ² Fried pork with chinese mushrooms and bamboo	12,50 €
24	Gebratenes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit Paprika, Morcheln, Zwiebeln und Bambussprossen ² (gescharft durch Chili) Fried pork with paprika, morels, onions and bamboo (hot)	12,50 €
26	Sauer-scharfes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit Morcheln, Porree, Bambussprossen ² und Knoblauch Sour-hot pork with morels, leek, bamboo and garlic	12,50 €
28	Gebratenes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit Chop-Suey ^{2,7,F} (verschiedenes Gemüse) Fried pork with chop-suey (different vegetables)	12,70 €
30	Gebratenes Schweinefleisch ^{2,7,F} mit Champignons in Pfefferrahmsauce ^{7,13,G} Fried pork with mushrooms in pepper cream sauce	13,50 €

Rind – Beef

31	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit Zwiebeln Fried beef with onions	12,90 €
32	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit Curry ¹ und Gemüse ^F Fried beef with curry and vegetables	13,50 €
33	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ² Fried beef with chinese mushrooms and bamboo	13,90 €
36	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit Chop-Suey ^{2,7,F} (verschiedenes Gemüse) Fried beef with chop-suey (different vegetables)	13,90 €
37	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Bambussprossen ² (gescharft durch Chili) Fried beef with paprika, onions, morels and bamboo (hot)	13,90 €
38	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} mit Champignons und Spargel ² Fried beef with mushrooms and asparagus	13,90 €
40	Gebratenes Rindfleisch ^{2,7,F} nach Szetchuan-Art ^{2,7,F} (gescharft durch Chili) Fried beef Szetchuan style (hot)	13,90 €

Huhn - Chicken

- | | | |
|----|---|---------|
| 41 | Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F}
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ²
Fried chicken with chinese mushrooms and bamboo | 12,90 € |
| 42 | Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F}
mit Cashew-Nüssen, Bambussprossen ² und Morcheln (gescharft durch Chili)
Fried chicken with cashew nuts, bamboo and morels | 13,50 € |
| 43 | Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F}
mit Chop Suey ^{2,7,F} (verschiedenes Gemüse)
Fried chicken with Chop suey | 13,00 € |
| 44 | Gebratene Hühnerleber ^{2,7,F}
mit Zwiebeln (gescharft durch Chili)
Fried chicken-liver with onions (hot) | 13,50 € |
| 45 | Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F}
mit Curry ¹ und Gemüse ^F
Fried-chicken with curry and vegetables | 13,00 € |
| 46 | Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F}
mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Bambussprossen ² (gescharft durch Chili)
Fried chicken with paprika, onions, mushrooms and bamboo, hot | 13,00 € |
| 47 | Ayam Pangan
Gebratenes Hühnerfleisch ^{2,7,F} mit Zwiebeln, Ananas ² , Erdnüssen mit
Ingwer-Knoblauchsauce ^{2,7,F} (gescharft durch Chili)
Fried chicken with onions, pineapple, peanuts, ginger with garlic sauce (hot) | 13,90 € |
| 48 | Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1}
mit Ananas ² und süß-saurer Sauce ²
Deep-fried chicken with pineapple, sweet sour | 13,20 € |
| 49 | Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1}
mit „Hong Kong“-Sauce ^{2,7,F}
Deep-fried chicken with Hong-Kong sauce | 13,20 € |
| 50 | Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1}
mit frischem Gemüse ^F (Kanton-Art) ^{2,7,F}
Deep-fried chicken with fresh vegetables (Canton-Style) | 14,50 € |

Ente - Duck

- 51 Gebackene Ente^{7,A1} 15,70 €
mit Sojasprossen, schwarzen Bohnen und Knoblauch
Roasted duck with soya sprouts, black beans and garlic
- 52 Gebackene Ente^{7,A1} 15,70 €
mit Ananas² und süß-saurer Sauce²
Roasted duck with pineapple and sweet-sour sauce
- 53 Gebackene Ente^{7,A1} 15,70 €
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen²
Roasted Duck with chinese mushrooms and bamboo
- 54 Gebackene Ente^{7,A1} 16,50 €
mit gemischtem Salat^{C,F}, Sojasprossen und Erdnuss-Sauce^E
Roasted duck with soya sprouts, mixed salad and peanut sauce
- 55 Gebackene Ente^{7,A1} 15,70 €
mit Blattspinat in Knoblauchsauce^{2,7,F}
Roasted duck with spinach in garlic sauce
- 56 Gebackene Ente^{7,A1} nach „Hong Kong“-Art^{2,7,F} 15,70 €
mit Champignons, Morcheln, Paprika und Bambussprossen²
Roasted “Hong Kong” duck, with mushrooms, morels, paprika and bamboo
- 57 Gebackene Ente^{7,A1} 15,70 €
in Champignons-Knoblauch-Sauce^{2,7,F} (gescharft durch Chili)
Roasted duck in mushrooms-garlic sauce (hot)
- 58 Gebackene Ente^{7,A1} 16,50 €
mit Cashew-Nüssen, Champignons, Morcheln, Bambussprossen², Paprika in
Hongkong soße^{2,7,F}
Roasted duck with mushrooms, morels, bamboo, paprika and cashew-nuts
- 59 Gebackene Ente^{7,A1} mit “Acht Köstlichkeiten” 17,80 €
mit Huhn, Schwein, Rind, Formfleischschinken^{2,6,13}, Krabben
und Gemüse^{2,F}
Roasted duck with “eight delicacies” with chicken, pork, beef, ham, prawns and vegetables
- 60 Gebackene Ente^{7,A1} 16,90 €
mit Chop Suey^{2,7,F} unterlegt und mit pikanter Sauce^{2,7,F}
Roasted duck with Chop Suey (mixed vegetables), with spicy sauce

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

Fisch - Fish

- 61 Gebackenes Fischfilet^{7,A1,K} 12,70 €
süß-sauer-scharf²
Deep-fried fish, sweet-sour-hot
- 62 Gebackenes Fischfilet^{7,A1,K} Szetchuan Art^{2,7,F} 12,70 €
mit Paprika, Champignons und Bambussprossen² (gescharft durch Chili)
Deep-fried fish with paprika, mushrooms and bamboo , Szetchuan style (hot)
- 63 Gebackenes Fischfilet^{7,A1,K} 12,70 €
mit Curry Sauce^{14,G,I} und Gemüse
Deep-fried fish with curry sauce

Riesengarnelen – King prawns

- 64 Tempura 21,00 €
gebackene Riesengarnelen^{7,A1}, süß-saure Sauce²
Deep-fried king prawns and sweet-sour sauce
- 65 Gebratene Riesengarnelen^{2,7,F} 18,50 €
in Curry Sauce^{14,G,I} mit Gemüse^{2,F}
Curry king prawns with vegetables
- 66 Chop-Suey-Hai 18,50 €
gebratene Riesengarnelen^{2,7,F} mit Gemüse^{2,F}
Fried king prawns with vegetables
- 67 Gebratene Riesengarnelen^{2,7,F} 18,50 €
mit Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen² und schwarzen Bohnen (gescharft durch Chili)
King prawns with paprika, onions, bamboo and black beans (hot)
- 68 Gebratene Riesengarnelen^{2,7,F} 18,50 €
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen²
King prawns with Chinese mushrooms and bamboo
- 69 Gebratene Riesengarnelen⁷ 18,50 €
in süß-saurer Sauce² (gescharft durch Chili)
King prawns sweet-sour (hot)
- 70 Gebratene Riesengarnelen⁷ nach Szetchuan-Art^{2,7,F} 18,50 €
mit Morcheln, Paprika, Bambussprossen² und Porree (gescharft durch Chili)
King prawns Szetchuan style, with morels, paprika, bamboo and leek (hot)

Vegetarisch - Vegetarian

- 71 Fastenspeise der Buddhisten^{2,7,F} 10,90 €
verschiedenes frisches Gemüse
Buddhist monk's diet with mixed fresh vegetables
- 72 Tofu à la Peking 11,90 €
gebratene Tofu^{2,4,f} mit Tomaten, Zwiebeln, Porree und Sahne^{14,G}
Fried Tofu with tomatoes, onions, leek and cream
- 73 Gebratene Nudeln^{7,A1} oder Reis⁷ 8,90 €
mit verschiedenem Gemüse und Ei
Fried noodles with vegetables and egg

Reis und Nudeln - Rice and Noodles

- 74 Gebratene Nudeln^{7,A1,c} oder gebratener Reis^{7,C} 15,90 €
mit Riesengarnelen
Fried noodles or fried rice with king prawns
- 75 Gebratener Reis^{7,C} 14,50 €
mit Huhn, Schwein und Riesengarnelen
Fried rice with chicken, pork and king prawns
- 76 Nasi-Goreng 12,90 €
gebratener Reis^{7,C} mit Huhn, Krabben, Formfleischschinken^{2,6,13}, Curry¹
Nasi-Goreng (fried rice with chicken, crabs, ham and curry)
- 77 Gebratene Nudeln^{7,A1,C} 14,50 €
mit Huhn, Schwein und Riesengarnelen
Fried noodles with different meats and king prawns
- 78 Bami-Goreng 13,50 €
gebratene Nudeln^{7,A1,C} mit Huhn, Krabben, Formfleischschinken^{2,6,13}, Curry¹
Bami-Goreng (fried noodles with chicken, crabs, ham and curry)
- 79 Gebratene Nudeln^{7,A1,C} 10,20 €
mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch oder Schweinefleisch
Fried noodles with chicken or beef or pork
- 80 Gebratener Reis^{7,C} 10,20 €
mit Hühnerfleisch oder Rindfleisch oder Schweinefleisch
Fried rice with chicken or beef or pork

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

Spezialitäten - Specialities

- 81 Feuertopf auf japanische Art 18,90 €
 mit Entenfleisch^{2,7,F}, Riesengarnelen^{2,7,F}, Rind^{2,7,F}, - und Schweinefleisch^{2,7,F}, Tofu^{2,7,F},
 und Gemüse (gescharft durch Chili)
 Firepot japanese style with duck, kingprawns, beef and pork, tofu and vegetables (hot)
- 82 "Acht Schätze" 14,90 €
 bekannte China-Spezialität^{2,7,B,F} mit scharfer Sauce^{2,7,F}
 Eight treasures (china specialty with hot sauce)
- 83 "Chow-Sam-Sin" 15,70 €
 Riesengarnelen^{2,7,F}, Hühner^{2,7,F}- und Schweinefleisch^{2,7,F}, Tongu Pilze,
 Bambussprossen², (scharf)
 Chow-sam-sin (kingprawns, chicken and beef, mushrooms, bamboo, hot)
- 84 Mongolischer Feuertopf 16,50 €
 Hühner-, Rind- und Schweinefleisch, Formfleischschinken^{2,6,13}, Krabben,
 Gemüse^{2,F} in Crème-Sauce^{14,G}
 Chicken, pork, beef, ham, prawns and vegetables with cream sauce
- 87 Chin-Ka-Fu (Familien-Glück, für zwei Personen) 35,80 €
 verschiedene gebratene Fleischsorten^{2,7,F}, gebackene Ente^{7,A1} mit gebackenen
 Riesengarnelen^{7,A1}, Gemüse^{2,F} und Glasnudeln
 Chin-ka-fu, familie luck for two persons, different meet with kingprawns, vegetables
 and glassnoodles
- 89 "Asia Platte" (für zwei Personen) 38,00 €
 - Sauer scharfe Gemüsesuppe^{2,7,C} oder Frühlingsrolle ^{7,A1,C} - Sweet sour soup or springroll
 - Gebackene Ente^{7,A1} nach „Kanton“-Art^{2,7,F} - Roasted duck Cantonese style
 - Gebratenes Rindfleisch^{2,7,F} mit Champignons - Fried beef with mushrooms
 und Bambussprossen² and bamboo
 - Lychee-Früchte ² - Lycheefruits

Dynastie Karte

Speisen vom Tisch der Kaiser

D1 Dynastie Schang 39,00 €
16.-11. Jh. vor unserer Zeitrechnung pro Person 19,50 €
ab 2 Personen

Vorspeise: - Sauer-scharfe Gemüsesuppe^{2,7,C}
Hauptgericht: - Gebackene Schweinefleischbällchen^{A1} (süß-sauer soße²)
- Gebratenes Hühnerfleisch^{2,7,F} mit Porree
- Gebackene Ente^{7,A1} nach "Kanton-Art"^{2,7,F}
- gebratene Riesengarnelen^{2,7,F} nach "Szetchuan"-Art^{2,7,F}
- Salat^{C,F}
Dessert: - Lychee-Früchte² oder gebackene Banane^{A1} mit Honig

D2 Dynastie der Dschou 38,00 €
11.-2. Jh. vor unserer Zeitrechnung pro Person 19,00 €
ab 2 Personen

Vorspeise: - Sauer-scharfe Gemüsesuppe^{2,7,C}
Hauptspeise: - Gebackene Schweinefleischbällchen^{A1} (süß-sauer soße²)
- Gebackenes Putenfilet^{7,A1} mit Bambus², Paprika,
Morcheln, Champignons in dunkler Soße^{2,7,F} (gescharft durch Chili)
- Gebratenes Rindfleisch^{2,7,F} mit Curry^I
- Gebratenes Hühnerfleisch^{2,7,F} mit chinesischem Gemüse
- Salat^{C,F}
Dessert: - Lychee-Früchte² oder gebackene Banane^{A1} mit Honig

D3 Dynastie Tjin 39,00 €
221.-206. Jh. vor unserer Zeitrechnung pro Person 19,50 €
ab 2 Personen

Vorspeise: - Sauer-scharfe Gemüsesuppe^{2,7,C}
Hauptspeise: - Gebackene Riesengarnelen^{7,A1} (süß-sauer soße²)
- Gebackene Ente^{7,A1} mit pikanter Sauce^{2,7,F}
- Geschnetzeltes Rindfleisch Szetchuan Art^{2,7,F}
- Gebratenes Hühnerfleisch^{2,7,F} mit Curry^I
- Salat^{C,F}
Dessert: - Lychee-Früchte² oder gebackene Banane^{A1} mit Honig

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

THAI-MENU

THAI CURRY (gescharft durch Chili)

Thai Curry¹, Kokosmilch-Sauce, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika, Wahlweise mit Thai curry, coconut milk sauce, broccoli, carrots, zucchini, peppers, optional with

T1	Tofu ^{2,F} Tofu	11,90€
T2	Hühnerfleisch Chicken	13,50€
T3	Rindfleisch Beef	13,90€
T4	Knusprige Ente ^{7,A1} Crispy duck	16,70€
T5	Garnelen Shrimp	17,20€
T6	Gebackenes Hühnerfilet ^{7,A1} Deep-fried chicken	14,50€

Extra Beilagen- Sidedishes

B1	Portion gebratener Reis* ^{4,c} mit Eier Portion of fried rice	2,60 €
B2	Portion gebratene Nudeln* ^{4,a,c} mit Eier Portion of fried noodles	2,60 €
B3	Portion Pommes Frites* Portion of French fries	2,60 €
B4	Sauce nach Wahl* Sauce of your choice (süß-sauer soße ² ,HongKong soße ^{2,7,F} ,Erdnuss-Sauce ^E ,Curry Sauce ^{14,G,I} ,dunkler Soße ^{2,7,F})	1,30 €
B5	Reis rice	1,60 €

* nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

Eis - Ice Cream

501	Eiskugel Vanille ^{1,11,G} , Erdbeere ^{1,11,G} oder Schokolade ^{1,11,G}	1,30 €
502	Gemischtes Eis ^{1,11,G} mit Sahne ^{14,G}	5,20 €
503	Lycheebecher Vanilleeiscreme ^{1,11,G} , Erdbeereiscreme ^{1,11,G} und Lycheefrüchte ² mit Sahne ^{14,G}	6,20 €
504	Vanilleeiscreme ^{1,11,G} mit heißer Schokoladensauce und Sahne ^{14,G}	6,20 €
507	Vanilleeiscreme ^{1,11,G} , mit heißen Himbeeren ² und Sahne ^{14,G}	6,20 €
508	Banana-Split mit Vanilleeiscreme ^{1,11,G} , Sahne ^{14,G} und Schokoladensauce	6,30€
509	Sahne ^{14,G}	1,20 €
510	Schokoladensauce	1,60 €

Nachtisch - Desserts

102	Lychee-Früchte ² Lychee fruits	4,20 €
107	Gebackene Banane ^{A1} mit Honig Baked banana with honey	3,40 €
108	Gebackene Banane ^{A1} mit Honig (flambiert) Baked banana with honey, flambéed	4,60 €
109	Gebackener Apfel ^{A1} mit Honig Baked apple with honey	3,40 €
110	Gebackener Apfel ^{A1} mit Honig (flambiert) Baked apple with honey, flambéed	4,60 €
111	Gebackene Ananas ^{A1} mit Honig Baked pineapple with honey	3,40 €
112	Gebackene Ananas ^{A1} mit Honig (flambiert) Baked pineapple with honey, flambéed	4,60 €
113	Gebackene Ananas ^{A1} oder Banane ^{A1} mit Honig und Eis ^{1,11,G} Baked pineapple or banana with honey and ice cream	5,60 €

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!

Biere vom Fass

170	Einbecker Pilsener	0,30 l	3,40 €
	Einbecker Pilsener	0,40 l	3,70 €
171	Alster/Radler ^{11,12}	0,30 l	3,40 €
	Alster/Radler ^{11,12}	0,40 l	3,70 €

Flaschenbiere

173	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,30 €
174	Erdinger Weizenbier ^{A1} (Hell)	0,50 l	4,10 €
175	Erdinger Weizenbier ^{A1} (Dunkel)	0,50 l	4,10 €
176	Erdinger Weizenbier ^{A1} (Kristall)	0,50 l	4,10 €
177	Erdinger Weizenbier ^{A1} (Alkoholfrei)	0,50 l	4,10 €
178	Tsing Tao (Chinesisches Bier)	0,33 l	3,50 €

Heißgetränke

197	Latte Macchiato ^{14,15,G}	3,90 €
198	Milchkaffee ^{14,15,G}	3,70 €
199	Cappuccino ^{14,15,G}	3,40 €
200	Cafe Creme ^{14,15,G}	2,60 €
201	Espresso ¹⁵	2,20 €
202	Doppelter Espresso ¹⁵	3,40 €
203	Tasse Tee	2,60 €
204	Jasmin Tee oder Grüner Tee (Kanne)	3,90 €

Weine im Ausschank 0.2 l

301	Franken Wein (trocken)	4,60 €
302	Weinschorle (trocken)	3,80 €
303	Mosel (lieblich)	4,00 €
304	Chardonnay (trocken)	4,20 €
306	Rose (trocken)	4,20 €
307	Portugieser Weißherbst (lieblich)	4,20 €
308	Rotwein (lieblich)	4,20 €
309	Merlot (trocken)	4,20 €
310	Chinesischer Rotwein (trocken)	4,50 €

Aperitifs

332	Campari ¹ mit Soda oder Orangensaft	5,90 €
333	Wodka Lemon ⁶	5,90 €
334	Whiskey Cola ^{1,6,15}	5,90 €
336	Bacardi Cola ^{1,6,15}	5,90 €

Alle Longdrinks mit 4cl Alkohol

Alkoholfreie Getränke

211	Coca-Cola ^{1,6,15}	0,3l	2,70 €
	Coca-Cola ^{1,6,15}	0,4l	3,30 €
212	Coca-Cola light ^{1,6,12,15}	0,3l	2,70 €
	Coca-Cola light ^{1,6,12,15}	0,4l	3,30 €
213	Coca-Cola zero ^{1,6,12,15}	0,3l	2,70 €
	Coca-Cola zero ^{1,6,12,15}	0,4l	3,30 €
214	Fanta ^{1,6}	0,3l	2,70 €
	Fanta ^{1,6}	0,4l	3,30 €
215	Sprite ^{11,12}	0,3l	2,70 €
	Sprite ^{11,12}	0,4l	3,30 €
216	Spezi ^{1,6,15}	0,3l	2,70 €
	Spezi ^{1,6,15}	0,4l	3,30 €
217	Bitter Lemon ¹⁶	0,2l	2,50 €
	Bitter Lemon ¹⁶	0,4l	4,00 €
218	Wasser	0,25l	2,40 €
	Wasser	0,75l	4,90 €
219	Malzbier ¹	0,33 l	3,50 €

Fruchtsäfte 0,2 l

228	Apfelsaft/ Apfelschorle	0,2l	2,50 €
	Apfelsaft/ Apfelschorle	0,4l	4,20 €
229	Traubensaft/ Traubenschorle	0,2l	2,50 €
	Traubensaft/ Traubenschorle	0,4l	4,20 €
230	Orangensaft	0,2l	2,50 €
	Orangensaft	0,4l	4,20 €
230	Guavennektar	0,25l	3,40 €

Spirituosen 2 cl

450	Bommerlunder	2,50 €
451	Malteserkreuz Aquavit	2,60 €
452	Jubiläums Aquavit	2,90 €
454	Fürst Bismarck	2,60 €
455	Wodka Gorbatschow	2,60 €
457	Wodka Smirnoff	2,60 €
458	Obstler	2,80 €
459	Williams Birne	2,80 €
460	Grappa	2,80 €
461	Averna	2,60 €
462	Ramazotti	2,60 €
463	Ouzo	2,80 €
465	Fernet Branca	2,60 €
466	Jägermeister	2,60 €

Cognac/Whisky 4cl

250	Johnnie Walker (Red Label)	5,50 €
251	Remy Martin V.S.O.P	6,90 €

Aus China und Japan 2cl

255	Kao Liang (Reisschnaps)	62 %	3,00 €
256	Mei Kuei Lu (Rosenschnaps)	54 %	3,00 €
257	Chu Yeh Ching (Bambusschnaps)	45 %	3,00 €
258	Mou Tai (Weizenschnaps)	55 %	4,00 €
259	Wu Chia Pi (Kräuterschnaps)	54 %	3,00 €
318	Sake (Reiswein)	15 %	3,00 €
319	Pflaumenwein	12 %	2,60 €
320	Lycheewein ²	14,5 %	2,90 €
218	Bommilychee ²		2,80 €
221	Wodkalychee ²		2,80 €

Zusatzstoffe:

- 1.mit Farbstoff,
- 2.mit Konservierungsstoff,
- 3.mit Nitritpökelsalz ,
- 4.mit Nitrat,
- 5.mit Nitritpökelsalz und Nitrat,
- 6.mit Antioxidationsmittel,
- 7.mit Geschmacksverstärker,
- 8.geschwefelt,
- 9.geschwärzt,
- 10.gewachst,
- 11.mit Süßungsmittel(n)
- 12.enthält eine Phenylalaninquelle,
- 13.mit Phosphat,
- 14.mit Milcheiweiß,
- 15.koffeinhaltig,
- 16.chininhaltig
- 17.genetisch verändert

Allergene:

- A1.enthält glutenhaltiges Getreide Weizen
- A2.enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel
- A3.enthält glutenhaltiges Getreide Khorosan-Weizen
- A4.enthält glutenhaltiges Getreide Roggen
- A5.enthält glutenhaltiges Getreide Gerste
- A6.enthält glutenhaltiges Getreide Hafer
- B.enthält Krebstiere
- C.enthält Eier
- D.enthält Fische
- E.enthält Erdnüsse
- F.enthält Sojabohnen
- G.enthält Milch (Laktose)
- H1.enthält Schalenfrüchte Mandeln
- H2.enthält Schalenfrüchte Haselnüsse
- H3.enthält Schalenfrüchte Walnüsse
- H4.enthält Schalenfrüchte Kaschunüsse
- H5.enthält Schalenfrüchte Pecannüsse
- H6.enthält Schalenfrüchte Paranüsse
- H7.enthält Schalenfrüchte Pistazien
- H8.enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse
- H9.enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse
- I.enthält Sellerie
- J.enthält Senf
- K.enthält Sesamsamen
- L.enthält Schwefeldioxid und Sulphite"
- M.enthält Lupinen
- N.enthält Weichtiere

Warnhinweise:

- O.Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen!
- P.Erhöhter Koffeingehalt (32 mg / 100 ml). Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet!
- Q.Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken!

Informieren Sie sich über Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite!