

# Mittagsmenü

12.00 bis 14.30 Uhr außer Sonn- und Feiertage  
mit Frühlingsrolle oder pikante Gemüsesuppe

|            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>M1</b>  | <b>Schweinefleisch „Szechuan-Art“</b>  | <b>12,00 €</b> |
|            | mit Möhren, Bambussprossen, Sellerie, Paprika und Porree, süß-sauer, scharf  |                |
| <b>M2</b>  | <b>Rindfleisch mit Maiskörbchen, Bambussprossen,</b>   | <b>12,50 €</b> |
|            | Paprika, Morseln und Champignons nach „Kanton-Art“, scharf   |                |
| <b>M3</b>  | <b>Schweinefleisch in Currysauce</b>   | <b>12,00 €</b> |
|            | mit Champignons, Möhren und Bambussprossen, scharf   |                |
| <b>M4</b>  | <b>Gebackene Hühnerbrust</b>   | <b>12,00 €</b> |
|            | mit Möhren, Paprika, Champignons und Bambussprossen<br>in süß-saurer, scharfer Sauce                               |                |
| <b>M5</b>  | <b>Rindfleisch</b> mit Möhren, Chilli, Porree, Sellerie, Morseln<br>und Bambussprossen „Szechuan-Art“, sehr scharf | <b>13,00 €</b> |
| <b>M6</b>  | <b>Nudeln</b> mit Hühnerfleisch nach Art des Hauses  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M7</b>  | <b>Pat-Poh (Acht Köstlichkeiten)</b><br>verschiedene Fleisch- und Gemüsesorten „Szechuan-Art“, scharf              | <b>12,00 €</b> |
| <b>M8</b>  | <b>Hähnchen „Szechuan-Art“</b>   | <b>12,00 €</b> |
|            | mit acht Köstlichkeiten und Gemüse (scharf)  |                |
| <b>M9</b>  | <b>Fischfilet</b> gebacken mit Ananas, süß-sauer   | <b>12,00 €</b> |
| <b>M10</b> | <b>Bratreis</b> mit Hühnerfleisch, Gemüsesorten  | <b>11,00 €</b> |
| <b>M11</b> | <b>Gebackene Ente</b> mit süß-saurer Ananassauce   | <b>14,00 €</b> |
| <b>M12</b> | <b>Geback. Schweinefleisch</b> mit süß-saurer Sauce  | <b>12,00 €</b> |
| <b>M13</b> | <b>Schweinefleisch</b> zweimal gebraten, scharf  | <b>12,50 €</b> |
| <b>M14</b> | <b>Rindfleisch</b> mit Paprika, Bambussprossen und Pilze (scharf)  | <b>12,50 €</b> |
| <b>M15</b> | <b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln und Champignons  | <b>12,50 €</b> |
| <b>M16</b> | <b>Gebackene Ente</b> mit pikanter Sa-Cha Sauce  | <b>14,00 €</b> |
| <b>M17</b> | <b>Gebackene Hühnerbrust</b><br>mit Champignons und Bambussprossen in Zwiebelsauce                                 | <b>12,00 €</b> |
| <b>M18</b> | <b>Kombi-Platte</b><br>Salat, Ente mit süß-saurer, scharfer Sauce, gebackene Bananen                               | <b>16,50 €</b> |
| <b>M19</b> | <b>Gemischte Gemüseplatte</b>  | <b>12,00 €</b> |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

1 chininhaltig - 2 mit Farbstoff - 3 koffeinhaltig  
4 mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Acesulfam - 5 mit Konservierungsstoff Benzoesäure  
Alle Gerichte mit Geschmacksverstärker (außer süß-sauer Gerichte)

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.  
Gerne bringen wir Ihnen unsere Allergiker Karte.

# **Hausspezialitäten**

|            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>H1</b>  | <b>Sam-Sien Broccoli</b>   | <b>19,50 €</b> |
|            | Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Krabben mit diversem Gemüse   |                |
| <b>H2</b>  | <b>Rindfleisch Spezial</b>   | <b>17,50 €</b> |
|            | Rindfleisch „Szechuan-Art“ mit Paprika, Bambussprossen, Porree und Champignons in einer roten Chili-Sauce (süß-sauer scharf) |                |
| <b>H3</b>  | <b>Goldene Sterne</b>  | <b>17,50 €</b> |
|            | Wahlweise kross gebackenes Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch, dazu Erdnussauce oder süß-saurer Sauce                       |                |
| <b>H4</b>  | <b>Pat-Poh</b>   | <b>17,00 €</b> |
|            | Acht Köstlichkeiten (verschiedenes Fleisch) und Gemüsesorten nach „Szechuan-Art“ (scharf)                                    |                |
| <b>H5</b>  | <b>Tintenfisch</b>   | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebraten mit Bambussprossen, Möhrchen, Paprika, Porree, Champignons „Kanton-Art“, scharf                                     |                |
| <b>H6</b>  | <b>Kaiser Rippe</b>  | <b>17,50 €</b> |
|            | Brustriippchen (ohne Knochen) in pikanter Früchte-Sauce  |                |
| <b>H7</b>  | <b>Ingwer Rind</b>   | <b>18,50 €</b> |
|            | Rindfleisch mit Ingwer und Gemüsesorten  |                |
| <b>H8</b>  | <b>Ingwer Huhn</b>   | <b>17,50 €</b> |
|            | Hühnerfleischfilet mit Ingwer, Gemüsesorten  |                |
| <b>H9</b>  | <b>Hochzeit des Drachen</b>  | <b>25,50 €</b> |
|            | Kross gebackene Ente mit Hummerkrabben, chinesischen Pilzen und Gemüse   |                |
| <b>H10</b> | <b>Ente von Kanton</b>   | <b>19,50 €</b> |
|            | Kross gebackene Ente mit Maiskörbchen, Bambussprossen, Champignons und Paprika nach „Kanton-Art“, scharf                     |                |
| <b>H11</b> | <b>Lachs-Spezial</b>   | <b>21,00 €</b> |
|            | Lachssteak gebraten mit Pat-Poh-Sauce und Gemüse   |                |
| <b>H12</b> | <b>Thai-Chicken</b>  | <b>17,00 €</b> |
|            | Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Kräutern, Zwiebeln und Gurken in süß-sauer-scharfer Sauce                                    |                |
| <b>H13</b> | <b>Cha-Siew</b>  | <b>18,50 €</b> |
|            | Gegrilltes Schweinefleisch auf Sojasprossen-Bett in Grillsauce   |                |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## Sizzling-Spezialitäten

Diese Gerichte werden gleichzeitig auf einer heißen Gusseisenplatte bratend serviert

|   |                |
|---|----------------|
| <b>S-1 Ente Pat-Poh</b>   | <b>21,00 €</b> |
| Kross gebackene Ente mit versch. Fleisch und diversem Gemüse (scharf) auf Sizzling-Platte                                     |                |
| <b>S-2 Rinder des Schwarzen Piraten</b>   | <b>19,00 €</b> |
| Rindfleisch spezial mit Bambussprossen, Morcheln, Paprika und Champignons nach „Kanton-Art“ auf Sizzling-Platte (scharf)      |                |
| <b>S-3 Pfeffer Ente (scharf)</b>  | <b>21,00 €</b> |
| Kross gebackene Ente in grüner Pfeffersauce mit diversem Gemüse auf Sizzling-Platte   |                |
| <b>S-4 Pat-Poh Hähnchen (scharf)</b>  | <b>19,00 €</b> |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Fleisch und diversem Gemüse in Hoi-Sin-Sauce auf Sizzling-Platte                |                |
| <b>S-6 König des Meeres</b>   | <b>27,00 €</b> |
| Hummerkrabben mit Bambussprossen, Champignons, Maiskörbchen, Paprika und Cashewnüssen nach „Gung-Pao-Art“ auf Sizzling-Platte |                |
| <b>S-7 Zanderfilet</b>  | <b>21,00 €</b> |
| Zander gebraten mit diversem Gemüse, Ingwer-Sojasauce auf Sizzling-Platte   |                |
| <b>S-9 Lamm-Medaillons</b>  | <b>22,00 €</b> |
| Lamm-Medaillons auf Gemüse Bett in Barbuatesauce oder pikanter Pfeffer Sauce auf Sizzling-Platte                              |                |
| <b>S-10 Drachen Ente</b>  | <b>22,50 €</b> |
| Kross gebackene Ente flambiert mit süß-saurer scharfer Sauce und Gemüse   |                |

## Feuertopf

Diese Gerichte werden gleichzeitig in unserem traditionellen heißen Topf serviert

|  |                |
|--|----------------|
| <b>F-2 Hähnchen Acht Köstlichkeiten</b>  | <b>17,00 €</b> |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in pikanter Sauce  |                |
| <b>F-3 Geschmorte Ente</b>   | <b>21,00 €</b> |
| Geschmorte Ente mit Bambussprossen, Pilzen, Maiskörbchen, Porree und Ingwer, gewürzt mit chinesischen braunen Bohnen             |                |
| <b>F-4 Fisch Topf</b>  | <b>21,00 €</b> |
| Hummerkrabben, Krebsfleisch, Tintenfisch und Fisch mit Broccoli, To-Fu und Champignons in chinesischem Reiswein und Ingwer-Sauce |                |
| <b>F-5 Feuertopf Spezial</b>   | <b>20,50 €</b> |
| mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Krabben, Ente, und diversem Gemüse, nach Art des Hauses (scharf)                |                |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## **Suppen**

|          |  |                |
|----------|--|----------------|
| <b>1</b> | <b>Pikante Gemüsesuppe „Peking-Art“ mit Entenfleisch</b>                                 | <b>4,00 €</b>  |
| <b>2</b> | <b>Tomatensuppe</b><br>mit Rindfleisch und Champignons                                   | <b>5,00 €</b>  |
| <b>3</b> | <b>Hühnersuppe</b><br>mit Fleischeinlage, Bambussprossen und Champignons                 | <b>4,00 €</b>  |
| <b>4</b> | <b>Wan-Tan-Suppe</b><br>Hühnerbrühe mit Fleischklößchen in Nudelteig                     | <b>5,50 €</b>  |
| <b>5</b> | <b>Hummercreme-Suppe</b>   | <b>10,50 €</b> |
| <b>7</b> | <b>Klare Currysuppe</b><br>mit Rindfleisch und Glasnudeln (scharf)                       | <b>4,50 €</b>  |
| <b>8</b> | <b>Thailändische Fischsuppe</b><br>sauer-scharfe Suppe mit Hummer, Fisch und Tintenfisch | <b>9,50 €</b>  |

## **Vorspeisen**

|           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>11</b> | <b>Frühlingsrolle</b>  | <b>4,50 €</b>  |
| <b>12</b> | <b>Kroepoek (Krabbenchips)</b>   | <b>4,00 €</b>  |
| <b>13</b> | <b>Krabbenröllchen</b>   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>14</b> | <b>Kross gebackener Hühnerfleischsalat</b><br>mit Sojabohnensprossen und Gurken  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>16</b> | <b>Enten-Carpaccio (kalt) mit Gurkensalat</b>  | <b>14,00 €</b> |
| <b>17</b> | <b>Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Sauce</b>  | <b>5,50 €</b>  |
| <b>18</b> | <b>Gemischter Salat</b>  | <b>6,00 €</b>  |
| <b>19</b> | <b>Cha Giò (Reisteigrolle)</b><br>gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse   | <b>6,50 €</b>  |
| <b>20</b> | <b>Lychee-Frucht-Cocktail</b><br>mit Krebsfleisch gefüllte Lychees in Haus Dressing  | <b>7,00 €</b>  |
| <b>21</b> | <b>Ming Ha Kok</b><br>Gebackene Hummertaschen mit süß-saurer Dressingsauce<br>und pikantem Gurkensalat                       | <b>7,00 €</b>  |
| <b>22</b> | <b>Delikatessen-Platte für 2 Personen</b><br>Gebackene Hummertasche, Krabbenröllchen, Krebsfleisch<br>und gedämpfte Siew-Mai | <b>23,00 €</b> |
| <b>23</b> | <b>Ha-Kau (Kanton-Delicatesse)</b><br>gedämpfte Krabbentäschchen   | <b>6,00 €</b>  |
| <b>24</b> | <b>Siew-Mai (Kanton-Delicatesse)</b><br>gedämpfte Fleisch-Krabbentäschchen   | <b>6,00 €</b>  |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

**Menü 1 (ab 2 Personen)** pro Pers. 32,00 €

- Pikante Gemüsesuppe oder Wan-Tan-Suppe
- Cha Giò und Krabbenröllchen mit süß-saurer Sauce
- Gebackene Ente mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Porree in chinesischer Bohnensauce
- Hähnchen mit Cashewnüssen nach „Szechuan Art“ (scharf)
- Dessert: Gebackene Banane mit Eis

**Menü 2 (ab 4 Personen)** pro Pers. 33,00 €

- Pikante Gemüsesuppe oder Wan-Tan Suppe
- Vierjahreszeiten Platte (gebackene Hummertaschen, Cha Giò, Siew-Mai und Krabbenröllchen)
- Gebratenes frisches Gemüse
- Gebackene Ente mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Porree in chinesischer Bohnensauce
- Lachs gebraten mit Hummerkrabben
- Hähnchen mit acht Köstlichkeiten (scharf)
- Dessert: Gebackene Banane mit Eis

**Spezialteller (ab 2 Personen)** pro Pers. 24,50 €

- Pikante Gemüsesuppe
- Gebackene Hummerkrabben
- Hong Kong Ente
- Gebratenes Rindfleisch nach „Kanton-Art“
- Hühnerfleisch nach „Szechuan-Art“
- Dessert: Eis mit Obstsalat

**Reistafel 1 (1 Person)** 24,50 €

- Pikante Gemüsesuppe „Peking-Art“
- Hühnerfleischsalat mit Sojabohnensprossen
- Gebackene Ente „Szechuan-Art“ (süß-sauer-scharf)
- Curry-Rindfleisch
- Dessert: Eis mit Obstsalat

**Reistafel 1a (1 Person)** 24,50 €

- Wan-Tan-Suppe oder Gemüsesuppe
- Hühnerfleischsalat
- Wahlweise Rind, Schwein oder Huhn in Sa-Cha Sauce
- Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer
- Dessert: Eis mit Obstsalat



Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

**Fischplatte (1 Person)** 28,50 €

- Fischsuppe
- Krabbensalat
- Gebackene Hummerkrabben
- Lachssteak in Pat-Poh Sauce
- Dessert: Eis mit Obstsalat

**Reistafel 2 (ab 2 Personen)** pro Pers. 24,50 €

- Pikante Gemüsesuppe „Peking-Art“
- Hühnerfleischsalat mit Sojabohnensprossen
- Kaiserrolle
- Rindfleisch mit Curry-Sauce
- Gebackene Ente nach „Szechuan-Art“ (süß-sauer-scharf)
- Hühnerbrust gebraten mit pikanter Sauce
- Gebackener Fisch süß-sauer
- Dessert: Eis mit Obstsalat

**Reistafel 3 (ab 2 Personen)** pro Pers. 25,50 €

- Pikante Gemüsesuppe „Peking-Art“
- Krabbensalat mit Sojabohnensprossen
- Kaiserrolle
- Hummerkrabben gebacken
- Gebackene Ente in pikanter Sauce
- Schweinefleisch, zweimal gebraten
- Hähnchen, gebacken (süß-sauer-scharf)
- Dessert: Eis mit Obstsalat

**Familienglück (ab 2 Personen)** pro Pers. 24,50 €

- Pikante Gemüsesuppe „Peking-Art“
- Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse
- Dessert: Gebackene Banane

**Gebackene Ente (ab 2 Personen)** pro Pers. 23,50 €

- Gemüsesuppe
- Gebackene Ente, kross gebacken
- Frisches diverses Gemüse
- Dessert: Gebackene Banane mit Eis

**Pat Poh Ente (ab 2 Personen)** pro Pers. 25,50 €

- Gemüsesuppe
- Kross gebackene Ente mit versch. Fleischsorten und Gemüsesorten
- Dessert: Gebackene Banane mit Eis



Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## Rindfleisch

|           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>31</b> | <b>Scharfes Rindfleisch</b>  | <b>17,50 €</b> |
|           | Rindfleisch geschnetzel mit Möhren, Chilli, Bambussprossen, Morcheln, Sellerie und Porree (besonders scharf) |                |
| <b>33</b> | <b>Rindfleisch scharf</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Rindfleisch mit Bambussprossen, Morcheln und Paprika (scharf)  |                |
| <b>34</b> | <b>Rindfleisch Zwiebeln</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Rindfleisch mit Zwiebeln, Bambussprossen, Champignons und Porree   |                |
| <b>35</b> | <b>Rindfleisch „Szechuan-Art“</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Rindfleisch, süß-sauer scharf mit Möhren, Bambussprossen, Sellerie und Morcheln                              |                |
| <b>36</b> | <b>„Chop-Suey“ Rind</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse   |                |
| <b>37</b> | <b>Pilze Rind</b>  | <b>17,50 €</b> |
|           | Rindfleisch mit Champignons, Morcheln, chinesischen Pilzen und Bambussprossen                                |                |
| <b>38</b> | <b>Curry Rind</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Rindfleisch mit diversem Gemüse in Curry-Sauce, scharf   |                |

## Schweinefleisch

|           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>51</b> | <b>Zweimal gebratenes Schwein</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch, zweimal gebraten, mit Weißkohl, Bambussprossen, Morcheln und Paprika nach „Szechuan-Art“ (scharf) |                |
| <b>53</b> | <b>Schweinefleisch scharf</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch mit Morcheln, Paprika und Bambussprossen (scharf)  |                |
| <b>54</b> | <b>Gou-Lou-Yuk</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch, gebacken, süß-sauer mit Ananas  |                |
| <b>55</b> | <b>Schweinefleisch „Szechuan-Art“</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch mit Möhren, Bambussprossen, Sellerie, Paprika, Champignons und Porree, süß-sauer scharf            |                |
| <b>56</b> | <b>Chop-Suey Schwein</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse   |                |
| <b>57</b> | <b>Pilze Schwein</b>   | <b>17,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch mit Champignons, chin. Pilzen, Morcheln und Bambussprossen   |                |
| <b>58</b> | <b>Curry Schwein</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch mit diversem Gemüse in Curry-Sauce, scharf   |                |
| <b>59</b> | <b>Honig-Ananas Schwein</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Schweinefleisch gebraten in süß-saurer Sauce mit einem Hauch Honig   |                |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## Hühnerfleisch

|           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>71</b> | <b>Harmonie-Hähnchen</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Hühnerbrustfilet gebacken in süß-säuerlicher Pflaumensauce   |                |
| <b>72</b> | <b>Hähnchen nach Art des Hauses</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Möhren, Bambussprossen, Champignons, Sellerie und Paprika in süß-saurer scharfer Sauce |                |
| <b>73</b> | <b>Hähnchen scharf</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Hühnerfleisch mit Paprika, Morcheln und Bambussprossen (scharf)  |                |
| <b>74</b> | <b>Tropica-Huhn</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Hühnerbrustfilet gebacken mit süß-saurer Ananassauce oder Orangensauce   |                |
| <b>75</b> | <b>Hähnchen „Szechuan-Art“</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Hühnerfleisch mit Möhren, Bambussprossen, Sellerie, Paprika und Porree, süß-sauer scharf                               |                |
| <b>76</b> | <b>„Chop-Suey“ Huhn</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse   |                |
| <b>77</b> | <b>Pilze Huhn</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen, Morcheln, Champignons und Bambussprossen  |                |
| <b>78</b> | <b>Curry Huhn</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Hühnerfleisch mit diversem Gemüse in Curry-Sauce, scharf   |                |
| <b>79</b> | <b>Cashewnüsse Hähnchen</b>  | <b>17,00 €</b> |
|           | Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Bambussprossen, Zwiebeln, Champignons und Paprika (scharf)                             |                |

## Seafood

|           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>91</b> | <b>Fischfilet „Szechuan-Art“</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | Fischfilet, gebacken, mit Bambussprossen, Möhren, Sellerie und Porree (pikant) |                |
| <b>92</b> | <b>Fischfilet süß-sauer</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Fischfilet, knusprig gebacken, mit süß-saurer Sauce und Ananas                 |                |
| <b>93</b> | <b>Curry-Fischfilet</b>  | <b>16,00 €</b> |
|           | Fischfilet, gebacken, mit diversem Gemüse in Currysauce, scharf                |                |
| <b>94</b> | <b>Scharfes Fischfilet</b>   | <b>17,50 €</b> |
|           | Fischfilet, knusprig gebacken mit Porree und Zwiebeln in scharfer Sauce        |                |
| <b>95</b> | <b>Lachssteak</b>  | <b>21,00 €</b> |
|           | In Sojasauce, mit Pak-Choy Gemüse  |                |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## **Hummerkrabben**

|            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>101</b> | <b>Knusprige Hummerkrabben</b>  | <b>26,00 €</b> |
|            | Hummerkrabben, knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce,<br>dazu Sojabohnensprossen-Salat                             |                |
| <b>102</b> | <b>Hummer Malaya</b>  | <b>26,00 €</b> |
|            | Hummerkrabben mit diversem Gemüse in Currysauce, scharf   |                |
| <b>103</b> | <b>König des Roten Meeres</b>   | <b>26,00 €</b> |
|            | Hummerkrabben mit Chilli, Bambussprossen, Champignons,<br>Paprika und Porree nach „Szechuan-Art“ (süß-sauer-scharf) |                |
| <b>104</b> | <b>„Phönix des Meeres“</b>  | <b>26,00 €</b> |
|            | Hummerkrabben mit diversem Gemüse in Sa-Cha Sauce   |                |
| <b>105</b> | <b>Hummerkrabben „Chop-Suey“</b>  | <b>26,00 €</b> |
|            | Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse  |                |
| <b>106</b> | <b>„Phönixtanz“</b>   | <b>26,00 €</b> |
|            | Leicht glasierte Hummerkrabben mit Zwiebeln und Porree<br>in einer lecker-pikanten scharfen Sauce                   |                |

## **Enten**

|            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>111</b> | <b>Harmonie-Ente</b>   | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente in süß-säuerlicher Pflaumensauce  |                |
| <b>112</b> | <b>Sa-Cha Ente</b>   | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente mit diversem Gemüse in pikanter Sa-Cha Sauce                                      |                |
| <b>113</b> | <b>Hong-Kong Ente</b>  | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente „Hong-Kong Art“ mit Bambussprossen, Morcheln,<br>Champignons und Paprika (scharf) |                |
| <b>114</b> | <b>Tropica-Ente</b>  | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente mit süß-saurer Ananassauce oder Orangensauce                                      |                |
| <b>115</b> | <b>Ente nach Art des Hauses</b>  | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente mit Möhren, Bambussprossen, Sellerie und Porree<br>in süß-saurer scharfer Sauce   |                |
| <b>116</b> | <b>Ente Acht Kostbarkeiten</b>   | <b>20,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente mit diversem Gemüse in dunkel Soße  |                |
| <b>117</b> | <b>Pilze Ente</b>  | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente mit Champignons, Morcheln,<br>chinesischen Pilzen und Bambussprossen              |                |
| <b>118</b> | <b>Malaya Ente</b>   | <b>19,50 €</b> |
|            | Gebackene Ente mit diversem Gemüse in Curry-Sauce, scharf  |                |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>130 Peking Ente</b>                               | <b>pro Person 36,00 €</b> |
| <b>ab 4 Personen (2 Tage Vorbestellung)</b>          |                           |
| - Apéritif (Lychee-Wein)                             |                           |
| - Entensuppe mit Pilzen und Gemüse                   |                           |
| - Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Sauce             |                           |
| - Knusprige Entenhaut mit Porree und Pfannkuchenteig |                           |
| - Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse              |                           |
| - Dessert: Gebackene Banane, flambiert               |                           |

## Bratreis

|   |                |
|---|----------------|
| <b>131 Pat-Poh Bratreis</b>   | <b>14,50 €</b> |
| Bratreis mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Gemüsesorten                 |                |
| <b>132 Jong-Chou Bratreis</b>   | <b>15,50 €</b> |
| Bratreis mit Krabben, Hühnerfleisch, Schinken, Champignons, Möhren nach „Jong-Chou-Art“   |                |
| <b>133 Nasi-Goreng</b>  | <b>15,50 €</b> |
| Bratreis mit diversem Fleisch, Krabben und Gemüsesorten nach „Indonesischer Art“ (scharf) |                |
| <b>134 Da-Sia Bratreis</b>  | <b>22,00 €</b> |
| Bratreis mit Hummerkrabben und Gemüsesorten   |                |
| <b>135 Bratreis mit Gemüse</b>  | <b>14,50 €</b> |

## Nudeln

|   |                |
|---|----------------|
| <b>136 Pat-Poh Nudeln</b>   | <b>14,50 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Gemüsesorten und Sojabohnensprossen |                |
| <b>137 Nudeln à la MO</b>   | <b>17,00 €</b> |
| Geschmorte Nudeln nach Bauernart mit Entenfleisch, Ingwer, Chinakohl und Porree                       |                |
| <b>138 Bami-Goreng</b>  | <b>15,50 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit diversem Fleisch, Krabben und Gemüsesorten nach „Indonesischer Art“ (scharf)     |                |
| <b>139 Da-Sia Nudeln</b>  | <b>22,00 €</b> |
| Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben, Gemüsesorten und Sojabohnensprossen                               |                |
| <b>140 Bratnudeln mit Gemüse</b>  | <b>14,50 €</b> |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## **Leichte Gerichte**

|            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>141</b> | <b>Gemüseplatte</b><br>Gemischte Gemüseplatte  | <b>14,50 €</b> |
| <b>142</b> | <b>Pilze Platte</b><br>Gebratene chin. Pilze, Morcheln, Champignons und Bambussprossen                   | <b>16,00 €</b> |
| <b>143</b> | <b>Tofu Platte</b><br>Leicht gebackenes Tofu mit Champignons, Zwiebeln und Porree                        | <b>15,50 €</b> |
| <b>144</b> | <b>Fastentopf nach Art des Hauses</b> (scharf)<br>Diverses Gemüse und Glasnudeln im heißen Topf serviert | <b>16,00 €</b> |
| <b>145</b> | <b>Auberginen Platte</b><br>Gebratene Auberginen, Zucchini und Gemüsesorten in Oyster-Sauce              | <b>15,50 €</b> |
| <b>147</b> | <b>Vegetarische Platte</b><br>Asiatisches Gemüse mit chin. Pilzen und To-Fu in Reiswein-Sojasauce        | <b>16,00 €</b> |

## **Kinder-Überraschungsteller**

für Kinder bis 12 Jahre

|            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>181</b> | <b>Rindfleisch, Schweinefleisch oder Hühnerfleisch</b><br>mit Bambus und Champignons, dazu Reis oder Pommes frites | <b>9,50 €</b> |
| <b>182</b> | <b>Gekochtes Hühnerbrustfilet</b><br>auf süß-saurer Sauce mit Pommes frites  | <b>9,50 €</b> |

## **Beilage**

|            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>191</b> | <b>Gebratener Reis mit Ei und Erbsen</b>               | <b>4,50 €</b> |
| <b>192</b> | <b>Gebratene Nudeln mit Ei und Porree</b>              | <b>4,50 €</b> |
| <b>193</b> | <b>Pommes frites</b> (mit Ketchup oder Mayo)           | <b>4,00 €</b> |
| <b>195</b> | <b>Soße extra</b> (scharf, pikant, süß-sauer, Erdnuss) | <b>3,00 €</b> |
|            | <b>Soße extra</b> (mit Gemüse)                         | <b>4,00 €</b> |
|            | <b>Cashewnüsse</b>                                     | <b>2,50 €</b> |

## **Dessert**

|            |                                    |               |
|------------|------------------------------------|---------------|
| <b>201</b> | <b>Lychee</b>                      | <b>5,50 €</b> |
| <b>202</b> | <b>Lychee mit Vanilleeis</b>       | <b>8,50 €</b> |
| <b>204</b> | <b>Gebackene Banane mit Honig</b>  | <b>5,00 €</b> |
| <b>205</b> | <b>Gebackene Ananas mit Honig</b>  | <b>5,00 €</b> |
| <b>206</b> | <b>Flambierte Banane mit Honig</b> | <b>8,50 €</b> |
| <b>209</b> | <b>Gebackene Banane mit Eis</b>    | <b>7,00 €</b> |
| <b>211</b> | <b>Gebackenes Eis</b>              | <b>5,00 €</b> |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

# Schoppenweine 0,2 l

## Weißweine

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| 400 | <b>Pfalz, Mario-Muskat</b>   | 6,00 € |
|     | lieblicher, mit einer saftigen Frucht und bestimmender Weichheit       |        |
| 401 | <b>Franken, Müller-Thurgau</b> , halbtrocken                           | 6,50 € |
|     | sanft am Gaumen, mit einem tollen Zusammenspiel Mineralität und Frucht |        |
| 402 | <b>Italien, Pinot Grigio</b>   | 6,50 € |
|     | trocken, frisch, belebend sortentypischer Pinot Grigio                 |        |
| 403 | <b>Oberrotweiler Grauer Burgunder</b>                                  | 6,50 € |
|     | trocken, frisch und sehr aromatisch                                    |        |

## Rosé

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| 405 | <b>Portugieser Weißherbst</b>  | 6,00 € |
|     | halbtrocken, harmonisch, frisch, mit einer Hauch von frischen roten Beeren |        |
| 406 | <b>Frankreich, Vin de Pays rosé</b>  | 6,50 € |
|     | trocken, leicht und angenehm   |        |

## Rotweine

|     |   |        |
|-----|---|--------|
| 407 | <b>Württemberg, Trollinger</b>                                | 6,50 € |
|     | halbtrocken, samtig mit einer klaren Struktur                 |        |
| 408 | <b>Frankreich Cabernet Sauvignon</b>                          | 6,50 € |
|     | trocken, am Gaumen weich, rund und saftig mit schöner Balance |        |
| 409 | <b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken                          | 6,50 € |
|     | kräftig, gute Frucht und Würze                                |        |

## Sekt

|     |                     |        |         |
|-----|---------------------|--------|---------|
| 421 | <b>Piccolo</b>      | 0,2 l  | 6,50 €  |
| 422 | <b>Mumm trocken</b> | 0,75 l | 19,50 € |
| 424 | <b>Prosecco</b>     | 0,75 l | 19,50 € |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## Apéritif 5 cl

### Martini

|                                  |          |        |
|----------------------------------|----------|--------|
| Bianco, dry                      | 15% Vol. | 4,00 € |
| Rosso, dry                       | 15% Vol. | 4,00 € |
| <b>Sherry</b>                    |          |        |
| Dry                              | 17% Vol. | 4,00 € |
| Medium                           | 17% Vol. | 4,00 € |
| Pernod-Cola <sup>2</sup>         |          | 6,00 € |
| Campari-Soda/Orange <sup>2</sup> |          | 6,00 € |
| Bacardi-Cola                     |          | 6,00 € |

## Bier vom Fass

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| Gilde Ratskeller | 0,3 l | 3,80 € |
|                  | 0,4 l | 4,80 € |
| Gilde Rubin      | 0,3 l | 4,20 € |
|                  | 0,4 l | 5,20 € |
| Alsterwasser     | 0,3 l | 3,80 € |
|                  | 0,4 l | 4,80 € |

## Alkoholfreie Getränke

|                                    |        |        |
|------------------------------------|--------|--------|
| Coca Cola <sup>2/3</sup>           | 0,2 l  | 3,90 € |
| Coca Cola light <sup>2/3/4/5</sup> |        |        |
| Fanta <sup>2</sup> , Sprite, Spezi |        |        |
| Mineral Wasser                     | 0,25 l | 2,60 € |
| Mineral Wasser                     | 0,75 l | 6,00 € |
| Bitter Lemon <sup>1</sup>          | 0,25 l | 3,50 € |
| Ginger Ale                         | 0,25 l | 3,50 € |
| Apfelschorle                       | 0,2 l  | 2,60 € |
|                                    | 0,4 l  | 5,00 € |
| Vitamalz                           | 0,33 l | 3,50 € |
| Fuzetee (Zitrone o. Pfirsich)      | 0,2 l  | 3,50 € |
| Rhababerschorle                    | 0,2 l  | 3,50 € |
| Orangensaft                        | 0,2 l  | 3,00 € |
| Apfelsaft                          | 0,2 l  | 3,00 € |
| Traubensaft                        | 0,2 l  | 3,00 € |
| Johannisbeersaft                   | 0,2 l  | 3,00 € |
| Kirschsaft                         | 0,2 l  | 3,00 € |
| Bananensaft                        | 0,2 l  | 3,00 € |
| Guaven-Saft                        | 0,2 l  | 3,50 € |

## Flaschenbier

|                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| Franziskaner             | 0,5 l  | 5,20 € |
| Franziskaner alkoholfrei | 0,5 l  | 5,20 € |
| Beck's alkoholfrei       | 0,33 l | 3,80 € |
| China Bier Tsing Tao     | 0,33 l | 4,00 € |

## Heiße Getränke

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Tasse Kaffee Schümli | 2,80 € |
| Jasmin-Tee           | 2,80 € |
| Schwarzer Tee        | 2,80 € |
| Glühwein             | 4,00 € |
| Heiße Zitrone        | 3,50 € |
| Grüner Tee           | 2,80 € |
| Espresso             | 2,80 € |
| Cappuccino           | 3,20 € |
| Latte Macchiato      | 4,80 € |
| Milchkaffee          | 3,50 € |

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.

## **Spirituosen 2 cl**

|                   |            |               |
|-------------------|------------|---------------|
| Fürst Bismarck    | 38% Vol.   | <b>3,00 €</b> |
| Bommerlunder      | 40% Vol.   | <b>3,00 €</b> |
| Doppelkorn        | 38% Vol.   | <b>3,00 €</b> |
| Malteserkreuz     | 40% Vol.   | <b>3,00 €</b> |
| Jubiläums Aquavit | 42% Vol.   | <b>3,50 €</b> |
| Kirschwasser      | 42% Vol.   | <b>3,50 €</b> |
| Wodka             | 40% Vol.   | <b>3,50 €</b> |
| Pott - Rum        | 40% Vol.   | <b>3,00 €</b> |
| Underberg         | 44% Vol.   | <b>3,50 €</b> |
| Fernet Branca     | 42% Vol.   | <b>3,50 €</b> |
| Asbach Uralt      | 38% Vol.   | <b>4,50 €</b> |
| Linie             | 41,5% Vol. | <b>3,50 €</b> |

## **China-Spezialitäten**

| <b>5 cl</b>               |               |
|---------------------------|---------------|
| Hsiao Hsing               | 17,5% Vol.    |
| chinesischer Reiswein     | <b>3,00 €</b> |
| Sake (0,1 L)              | 16% Vol.      |
| japanischer Reiswein      | <b>4,00 €</b> |
| Lychee-Wein               | 13,5% Vol.    |
| chinesischer Pflaumenwein | <b>3,50 €</b> |
| Plum-Wein                 | 10% Vol.      |
| japanischer Pflaumenwein  | <b>3,50 €</b> |
| Bommi-Lychee              |               |
|                           | <b>4,00 €</b> |
| Wodka-Lychee              |               |
|                           | <b>4,00 €</b> |

## **2 cl**

### **Liköre 2 cl**

|              |          |               |
|--------------|----------|---------------|
| Bailey's     | 17% Vol. | <b>3,50 €</b> |
| Jägermeister | 35% Vol. | <b>3,00 €</b> |
| Ramazzotti   | 30% Vol. | <b>3,50 €</b> |
| Averna       | 29% Vol. | <b>3,50 €</b> |

### **Whisky 2 cl**

|                |          |               |
|----------------|----------|---------------|
| Johnnie Walker | 40% Vol. | <b>5,50 €</b> |
| Jim Beam       | 40% Vol. | <b>5,50 €</b> |

### **Cognac 2 cl**

|             |          |               |
|-------------|----------|---------------|
| Hennessy    | 40% Vol. | <b>5,50 €</b> |
| Remy Martin | 40% Vol. | <b>5,50 €</b> |

|                            |          |               |
|----------------------------|----------|---------------|
| Kao Liang                  | 62% Vol. | <b>3,50 €</b> |
| chinesischer Reisschnaps   |          |               |
| Mao Tai                    | 55% Vol. | <b>5,00 €</b> |
| chinesischer Getreidebrand |          |               |
| Wu Chia Pi                 | 54% Vol. | <b>3,50 €</b> |
| chinesischer Kräuterlikör  |          |               |
| Mei Kwei Lu                | 54% Vol. | <b>3,50 €</b> |
| chinesischer Rosenschnaps  |          |               |
| Chu Yeh Ching              | 45% Vol. | <b>3,50 €</b> |
| chinesischer Bambusschnaps |          |               |

1 chininhaltig - 2 mit Farbstoff - 3 koffeinhaltig

4 mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Acesulfam - 5 mit Konservierungsstoff Benzoesäure  
Alle Gerichte mit Geschmacksverstärker (außer süß-sauer Gerichte)

Wir servieren zu jedem Hauptgericht Reis. Für jede weitere Portion Reis berechnen wir 2,00 €.  
Für das Verpackungsmaterial von nicht verzehrten Speisen berechnen wir 0,50 €.