



SPEISEKARTE

TÄGLICH GEÖFFNET

Montag – Samstag

12:00 Uhr – 14:30 Uhr

18:00 Uhr – 22:30 Uhr

Sonntag

12:00 Uhr – 14:30 Uhr

17:30 Uhr – 22:30 Uhr



DAS BESONDERE ESS-ERLEBNIS

SCHLEMMER-BUFFET

Mittwoch, Freitag und Samstag ab 18:00 Uhr
Sonntag 12:00 Uhr – 14:30 Uhr und ab 17:30 Uhr

Erleben Sie den besonderen Zauber
der asiatischen Kochkunst!

Vor Ihren Augen zaubern unsere Meister am Wok
aus Ihrer Auswahl an Zutaten und Saucen
Ihren Wunschgenuss.

Lassen Sie „WOKen“ mit Scampi, Pute,
Welsfilet, Rind, Huhn, Shitake-Pilzen
und vielen anderen exklusiven Zutaten.

Pro Person* € 17,00
Kinder, 3-12 Jahre* € 1,30 je Lebensjahr

* Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir den vollen Preis für jede
weitere Person berechnen müssen, wenn diese bei Ihnen mitisst.

Mittagstisch

Unser Mittagstisch steht Ihnen täglich (außer an Sonn- und Feiertagen)
von 12:00 bis 14:30 Uhr zur Verfügung

Lunch menue - Daily from 12 to 14:30 hours (except on Sunday and Holiday)

Alle Gerichte mit Gemüsesuppe oder Mini Frühlingsrollen
All dishes incl. hot and sour vegetable soup or mini-springrolls

	EURO
M1 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch <i>Chicken fried rice</i>	6,00
M2a Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch <i>Chicken fried noodles</i>	6,00
M3 Schweinefleisch 'Chop Suey' <i>Pork 'Chop Suey'</i>	6,50
M4 Schweinefleisch süß-sauer <i>Sweet and sour pork</i>	6,50
M5 Hühnerfleisch mit Curry <i>Chicken curry</i>	6,50
M6 Rindfleisch Szechuan-Art, scharf <i>Beef Szechuan style, hot</i>	6,70
M6a Hühnerfleisch Szechuan-Art, scharf <i>Chicken Szechuan style, hot</i>	6,50
M7 Rindfleisch mit Zwiebeln <i>Beef with onions</i>	6,70
M8 Gebackenes Welsfilet süß-sauer <i>Sweet and sour fried fish</i>	6,70

Mittagstisch-Spezialitäten

Lunch menue specials

	EURO
M9 'Dau Si Niu' - Gebratenes Rindfleisch mit Schwarzbohngewürz und Gemüse, scharf <i>'Dau Si Niu' - Beef stir fried with blackbeansauce and vegetables, hot</i>	7,50
M10 Kross gebackene Ente süß-sauer <i>Sweet and sour crispy fried duck</i>	8,00
M10a In knusprigem Teig gebackenes Hühnerfilet mit süß-saurer Soße <i>Sweet and sour chicken</i>	7,50
M11 Kross gebackene Ente á la Wang, scharf <i>Crispy fried duck á la Wang, hot</i>	8,00
M12 'Chow Sam Sin' - Hühnerfleisch, Entenfleisch und Krabben, gebraten mit verschiedenem Gemüse <i>'Chow Sam Sin' - Chicken, duck and shrimps fried with vegetables</i>	8,00
M13 Vegetarische Fastenspeise der Buddhisten <i>Vegetarian Buddhist lanten fare</i>	6,00

Spezialitäten des Hauses

Specials of the house

A	Bonsai Garten - Rindfleisch, Paprika, Champignons und Brokkoli in pikanter 'Sate'-Soße, garniert mit knusprigen Glasnudeln <i>Bonsai garden - Beef and assorted vegetables garnished with glass noodles</i>	13,50
B	Acht Schätze Vier Fleischsorten (Huhn, Schwein, Rind und Ente), kombiniert mit vier Gemüsesorten in pikanter 'Hoisin'-Soße, scharf <i>Eight Treasures - Combination of four assorted meat with four assorted vegetables and 'Hoisin'-Sauce, hot</i>	13,50
C	'Chow Sam Sin' - Hühnerfleisch, Entenfleisch und Garnelen, gebraten mit diverser Gemüse und einem Hauch Knoblauch <i>'Chow Sam Sin' - Chicken, duck and prawns stir fried with assorted vegetables and a little Garlic</i>	13,50
D	Ananaswunder - Süß-säuerlich gebratenes Putenfilet mit Ananas und Mandeln sowie kross gebackene Ente, serviert auf frischer Ananas <i>Pineapple wonder - Turkey stir fried with pineapple and almonds, crispy duck served in fresh pineapple-shell</i>	15,00
E	Lotosblüten im Park - Ein Nest, geflochten aus Kartoffelstreifen, gefüllt mit gebratenen Garnelen in Schwarzbohnengewürz und mit Gemüse, scharf <i>A nest of Potato-stripes - filled with stir fried prawns in black-beansauce and vegetables, hot</i>	19,00
F	Land und Wasser - Ensemble aus Rindfleisch nach Szechuan Art und Lachsfilet nach Fischer-Tradition <i>Beef Szechuan style with sliced salmon</i>	15,00

'Tipan'-Spezialitäten

Chinese 'sizzling' plate specialities

A1	Chinesische 'heisse Platte' - Mit Entenfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Gemüse, scharf <i>Chinese sizzling plate with duck, chicken, pork and assorted vegetables, hot</i>	14,50
A2	Garnelen 'Ming-Dynastie' - Garnelen, zubereitet nach einem original kaiserlichen Rezept aus der Ming-Dynastie (u.a. mit Ingwer und Knoblauch) <i>Ming Dynasty prawns (hot) prepared from the King's original recipe of the Ming-Dynasty</i>	19,00
A3	Gebratenes Putenfilet - Putenfilet mit verschiedenem Gemüse nach chinesischer Hausfrauenart <i>Turkey-filet with assorted vegetables, chinese homemade style</i>	13,50
A4	Pfefferrind - Gebratenes Rindfleisch mit gestoßenem Pfeffer und buntem Gemüse <i>Pepper beef - stir fried beef with pepper and vegetables</i>	14,00
A5	Kross gebackene Ente mit 8 Köstlichkeiten - Eine halbe krosse Ente mit Pilzen und Gemüse in einer pikanten Sauce <i>Crispy fried duck with 8 treasures</i>	14,50

Spezialitäten des Hauses

Specials of the house

Auch in China feiert man große Anlässe traditionell mit einer ausgewählten Speisenfolge. Wir servieren Ihnen ein Auswahl an festlichen chinesischen Speisen in unserem Restaurant. So wird Ihr Essen zu einem Fest ...

P1	Peking Ente (Für 4 Personen, 2 Tage Vorbestellung) bestehend aus: <i>Peking duck (For 4 persons, order 2 days advance); Courses:</i>	95,00 <i>Preis für 4 Pers.</i>
	1.) Pekingsuppe mit Entenfleisch und Pilzen <i>Duck soup with mushrooms</i>	
	2.) Knusprige Entenhaut serviert mit chinesischen Pfannkuchen und Dip <i>Crispy duck skin served with chinese pancake and sauce</i>	
	3.) Knusprige Ente und 'Chow Sam Sin' (Garnelen, Hühnerfleisch und Entenfleisch) mit Gemüse <i>Duck meat stir fried with chicken and prawns with assorted vegetables</i>	
	4.) Eiscreme 'Feuerball' (flambiert) <i>Ice-cream 'Fireball' (flamed)</i>	

Zubereitung:

Zuerst wird das Innere der Ente entfernt. Danach wird sie mit Gewürzen verfeinert und anschließend rundum verschlossen. Nach 24 Stunden Einlegezeit wird die Ente aufgeblasen und mit Honig, Essig und Sakewein übergossen. Danach wird sie nochmals für einen Tag aufgehängt, damit das Fett zwischen Haut und Fleisch abtropfen kann. Die Peking Ente wird in einem Grillofen geröstet und zum Servieren vorbereitet.

Guten Appetit.

Tontopf-Spezialitäten

Claypot-specialities

A7	Indo-Feuertopf - Rindfleisch in rotem Curry nach indischer Art zubereitet, extra scharf <i>Indo claypot, beef in red curry sauce Indian style, extra hot</i>	13,00
A8	Shanghai-Tontopf - Krosse Ente und Putenfilet in pikanter Reisweinsauce <i>Shanghai claypot - Crispy duck and turkey filet in a spicy ricewine sauce</i>	14,00
A9	'Tom-Yam'-Tontopf - Lachs-, Welsfilet, Garnelen und Tintenfisch, kombiniert mit Paprikagemüse in einer säuerlich-scharfen, 'Tom-Yam'-Sauce - thailändisch angehaucht, scharf <i>Salmon, prawns and squids in spicy Thai-Style, 'Tom-Yam'-sauce, hot</i>	14,50

Suppen *Soup*

	EURO
1 Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch, sauer-scharf <i>Hot and sour vegetable soup with chicken</i>	3,00
2 Cremige Tomatensuppe mit Tomatenstücken und Huhn <i>Cream of tomato soup with chicken</i>	3,50
3 'Wantan'-Suppe – traditionelle Suppe mit gefüllten Nudeltaschen und Champignons in Hühnerfond <i>Wan-Tan soup</i>	3,50
4 Fleischklößchen-Suppe aus Schweinefleisch mit Glasnudeln und Tofu <i>Meatball soup with tofu and glassnoodles</i>	3,50
5 Fischsuppe á la Wang - Suppe aus Lachs, Wels, Krabben und Bambussprossen sowie ein wenig Dill <i>Fish soup á la Wang</i>	4,50
6 Indonesische Currysuppe mit Rindfleischstreifen, scharf <i>Indonesian curry soup with beef, hot</i>	3,50
7a Maiscremesuppe – Pürierter Mais mit Hühnerfleisch-Streifen zu einer cremigen Suppe gekocht <i>Chicken sweetcorn soup</i>	3,50

'Dim Sums' und mehr *Warm appetizers, Dim Sum*

	EURO
8 'Krupuk' - Große Chips mit Krabbengeschmack <i>Prawns Crackers</i>	2,50
9 Mini Frühlingsrollen - 6 kleine knusprige vegetarische Rollen mit süß-saurer Soße <i>6 Mini springrolls with sweet and sour sauce</i>	3,00
10 Frühlingsrolle, klassisch gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Kohl <i>Springrolls with Cabbage</i>	3,50
11 Gebackene 'Wantan' - Knusprige Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung und süß-saurer Soße <i>Fried Wan-Tan with sweet and sour sauce</i>	4,50
12 Krabbentost - Haschiertes Krabbenfleisch auf Toast mit süß-saurer Soße <i>Shrimps toast with sweet and sour sauce</i>	5,50
13 Hühnerfleisch-'Sate' mit Erdnuss-Kokos-Soße - 3 Spieße <i>Chicken saté with peanuts sauce</i>	5,00
14 Gebackene Tintenfischringe, serviert mit süß-saurer Soße <i>Fried squidsrings with sweet and sour sauce</i>	5,00
15 'Gingdo'-Rippchen - pikant gegrillte Rippchen mit kleiner Salatbeilage <i>Gingdo spare ribs with fresh salad</i>	6,00
16 Vorspeisenplatte nach Art des Hauses für 2 Personen (Ensemble von Fingerfood, Dips und Salaten) <i>Mixed appetizers 'House style' for 2 persons</i>	12,00
16b Garnelen mit Zitronengras und Zwiebeln in Knoblauchöl gebraten <i>Stir fried Prawns in Garlic-Lemongras Oil and Onions</i>	7,00

Salate *Salads*

	EURO
19 Fruchtig-knusprige Versuchung - Knusprige Ente, gereifte Mangoscheiben und verschiedene Salate der Saison <i>Mixed salad-plate with mango and crispy duck</i>	8,50
20 Pazific Salat - Bunter Salat, in Knoblauch geschwenkte Garnelen, serviert im Knusperkorb <i>Fresh salad with garlic-shrimps</i>	9,00
21 Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Joghurt-, American- oder Kräuterdressing <i>Mixed fresh salad</i>	4,00
22 Krabbensalat - mit Ananas fruchtig angemachter Salat von 'Black Tiger'-Krabben <i>Shrimps cocktail</i>	7,00
23 'Sam-Sin'-Salat mit leckerem Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Krabben <i>Sam-Sin salad - Pork, chicken and shrimps</i>	7,50
24a Putensalat - Knackiger Salat mit knusprigen Putenbruststreifen und geröstetem Sesam <i>Salad-plate with warm turkey slice and roasted sesame</i>	7,00

Beilagen / Extras *Extras*

	EURO
25 Pommes frites <i>French fries (chips)</i>	3,00
26 Statt Reis mit gebratenem Reis oder Nudeln <i>Instead of boiled rice with fried rice or fried noodles</i>	2,50
27 Gebratene frische Champignons mit Zwiebeln <i>Fried mushrooms and onions</i>	4,50
28 Curry Sauce, Süß-saure Sauce etc. <i>Curry sauce, sweet and sour sauce etc.</i>	2,50
29 Gebratene Sojasprossen <i>Fried beansprouts</i>	4,00
30 Gebratene Glasnudeln <i>Fried glassnoodles</i>	4,50

Wußten Sie schon ? ...

... dass Bambussprossen die jungen Schösslinge des Bambusrohrs sind. Sie enthalten einen hohen Anteil an Kieselsäure, die für gesundes Haar und Knochenbau notwendig ist.

Reis- und Nudelgerichte

Rice and Noodle dishes

	EURO
31a Reisnudeln 'Yang-Zhou'-Art mit Röst-Schweinefleisch, Pilzen und Zwiebeln, mit Sesam-Öl verfeinert <i>'Yang-Zhou'- fried ricenoodles with roast-pork, mushrooms and onions</i>	9,50
32 Reis gebraten mit zartem Hühnerfleisch und Gemüse <i>Chicken fried rice</i>	8,50
33a 'Claypot Reis' - Bunter Gemüse-Reis in einem Tontopf serviert mit knuspriger Ente (wahlweise auch mit gebratenen Nudeln) <i>Claypot rice with vegetable and crispy duck</i>	12,00
34 Garnelen 'Chao Fan' - Bratreis mit Garnelen, Zwiebeln, Karotten u. Erbsen <i>Prawn fried rice</i>	13,50
35 'Nasi Goreng' - Indonesischer Bratreis mit Curry, Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Krabben <i>Indonesian fried rice</i>	12,00
41a Eiernudeln mit Pfefferrind - Zartes Rindfleisch in geschrotetem Pfeffer gebraten, auf knusprigen Eiernudeln arrangiert <i>Pepper beef with crispy noodles</i>	11,50
42 Mie-Nudeln gebraten mit zartem Hühnerfleisch <i>Chicken fried noodles</i>	8,50
44 Garnelen 'Chao Mien' - Eiernudeln mit Garnelen, Zwiebeln und Lauch <i>Prawn fried noodles</i>	13,50
45 'Bami Goreng' - Nach indonesischer Art, gebratene Nudeln mit Curry, Hühner-, Schweinefleisch und Krabben <i>Indonesian fried noodles</i>	12,00

Wußten Sie schon ? ...

... dass in der chinesischen Küche alle Soßen und Suppen ausschließlich mit Kartoffel- oder Weizenstärke gebunden werden?

Fleischgerichte:

Meat dishes:

Schweinefleisch

Pork dishes

	EURO
52 Schweinefleisch 'Chop Suey', klassisch mit viel frischem Gemüse <i>Pork 'Chop Suey'</i>	10,50
53 'Gu-Lao-Yuk', wie jeder ihn kennt – kleine Schweinefleischscheiben in knuspriger Umhüllung und süß-saurer Soße <i>Sweet and sour pork</i>	10,50
54 'Zweimal gebratenes Schweinefleisch', gegrillt, dann in Scheiben im Wok gebraten mit Kohl, Paprika und Champignons <i>Roasted pork with vegetables</i>	10,50
56 'Babi Pangan' [indonesisch] - Gegrilltes Schweinefleisch mit einer pikanten Hoisin-Soße aus Ingwer und Zwiebeln, scharf <i>Roasted pork in spicy Hoisin-sauce, hot</i>	10,80

Rindfleischgerichte

Beef dishes

	EURO
61 Rindfleisch pikant mit Paprika und Zwiebeln <i>Beef with peppers and bamboo-shoots</i>	11,50
62 Rindfleisch mit Zwiebeln, pikant in Sojasoße gebraten <i>Beef with onions</i>	11,50
65 Rindfleisch mit chinesischen Tongu Pilzen und Bambussprossen <i>Beef with chinese mushrooms and bamboo-shoots</i>	11,50
66 Szechuan 'Niu' - Rindfleisch-Streifen, gebraten mit Sellerie, Paprika, Bambussprossen und Knoblauch, nach Szechuan-Art, scharf <i>Beef Szechuan Style, hot</i>	11,50
68 'Dautsi-Niu' - Rindfleisch mit Schwarzbohnen-Gewürz 'Dautsi' auf heißer Platte serviert <i>Beef with blackbeansauce, hot</i>	11,50

Geflügel-Gerichte:

Poultry dishes:

Hühnerfleisch

Chicken dishes

		EURO
71	Huhn mit frischen Champignons - Ein einfaches Gericht, jedoch sehr beliebt <i>Chicken with mushrooms</i>	11,50
71a	Huhn 'Chop Suey' mit viel Gemüse <i>Chicken 'Chop Suey'</i>	11,50
72	Curry Huhn, scharf - Aus Südostasien stammend und jetzt überall sehr beliebt <i>Chicken curry, hot</i>	11,50
73	In knusprigem Teig gebackenes Hühnerfilet mit süß-saurer Soße <i>Sweet and sour chicken</i>	11,50
74	Szechuan 'Ji'-Huhn pikant gebraten mit Sellerie, Paprika, Bambussprossen und Knoblauch, nach Szechuan-Art, scharf <i>Chicken 'Szechuan style', hot</i>	12,00
75	Hühnerfleisch mit 5 Kostbarkeiten - Huhn, Gemüse, Pilze und Cashewnüsse werden raffiniert kombiniert zu einem besonderen Genuss <i>Chicken with five treasures</i>	12,00
77	'Chicken Blackbean' - in Englands 'Chinatowns' ein modernes und beliebtes Hühnerfleischgericht, mit Schwarzbohnen-Gewürz, scharf <i>Chicken with blackbeansauce, hot</i>	12,00
78	Knuspriges Hühnerfleisch - kleine Hühnchen-Crispis, serviert mit pikanter scharfer Soße <i>Crispy chicken with spicy sauce, hot</i>	12,00

Wußten Sie schon ? ...

... dass Sie Ihren Gästen Zuhause den ganz besonderen Zauber asiatischer Feierlichkeiten bieten können? Unser Partyservice bietet Ihnen asiatische Küche vom Feinsten bei Ihnen im Hause

Wir arrangieren für Sie und mit Ihnen ein ganz besonderes asiatisches Essvergnügen. Ob Themenbuffet oder asiatische Küche zum Kennenlernen, für Gesellschaften ab 20 Personen machen wir Speiseträume wahr.

Gern erzählen wir Ihnen ganz unverbindlich mehr von unseren Partyservice-Möglichkeiten.

Geflügel-Gerichte:

Poultry dishes:

Putenfleisch

Turkey dishes

		EURO
82	Putenfilet süß-sauer - Putenfilet in fruchtiger Soße mit Ananas und Gemüse, leicht scharf <i>Turkey sweet and sour, slightly spicy</i>	12,50
83	Putenfilet mit chinesischen Strohpilzen und Brokkoli <i>Turkey with chinese strawmushrooms and broccoli</i>	12,50
84	Putenfilet mit 5 Kostbarkeiten - Pute, Gemüse, Pilze und Cashewnüsse werden raffiniert kombiniert zu einem besonderen Genuss <i>Turkey with five treasures</i>	12,50

Entengerichte

Duck dishes

Gegrillte, tranchierte Entenhälften, kross gebacken ...

		EURO
91	... mit Paprikagemüse und Cashewnüssen <i>Crispy fried duck with cashewnuts</i>	14,50
92	... mit cremiger Spargel-Sahne-Soße <i>Crispy fried duck with asparagus cream sauce</i>	14,50
93	... mit chinesischen Tongu Pilzen und Bambussprossen <i>Crispy fried duck with chinese mushrooms and bamboo-shoots</i>	14,50
94	... mit Morcheln, Bambussprossen und Zwiebel-Ingwer Soße <i>Crispy fried duck with fungus and bamboo-shoots</i>	14,50
95	... klassisch mit Ananas in süß-saurer Soße <i>Crispy fried duck with pineapple, sweet and sour</i>	14,50
96	... mit Champignon-Zwiebel-Soße, scharf <i>Crispy fried duck with mushroom sauce, hot</i>	14,50
97	... mit Curry-Kokosmilch-Soße, scharf <i>Crispy fried duck à la Wang, hot</i>	14,50
98	... à la Wang - hauseigene Kreation mit Bambusstreifen und Champignons, pikant-scharf <i>Crispy fried duck à la Wang, hot</i>	14,50
99	... mit Chop Suey-Gemüse <i>Crispy fried duck with Chop Suey</i>	14,50

Fisch und Meeresfrüchte

Fish-and Prawn dishes

	EURO
101 Garnelen Tempura - Knusprige Garnelen serviert mit süß-saurer Soße <i>Friet prawns with sweet and sour sauce</i>	17,50
102 Garnelen mit Sambal-Olek nach Szechuan-Art, scharf <i>Prawns Szechuan style, hot</i>	17,50
103 Garnelen klassisch mit chinesischen Tongu-Pilzen und Bambussprossen <i>Prawns with chinese mushrooms and bamboo-shoots</i>	17,50
105 Curry von Garnelen, aus dem Tontopf, scharf <i>Prawns curry in claypot, hot</i>	17,50
106 'Sizzling' Garnelen, auf der heißen Platte, mit Zwiebeln, Kräutersalz und mit Reiswein veredelt <i>Prawns with herbsalt and ricewine (hot)</i>	18,00
107 Tintenfisch in Knoblauch und Zitronengras geschwenkt und mit pikant-scharfer Soße <i>Fried squids with garlic and lemongras, in hot spicy sauce</i>	14,50
108 Fisch und Meer - Zander, Lachs, Wels, Garnelen und Tintenfisch mit Gemüse und Ingwer gebraten <i>Different fish, prawns and squid, fried with ginger and vegetable</i>	18,50
111 Knuspriges Welsfilet mit fruchtiger süß-saurer Soße <i>Fried fish sweet and sour</i>	11,00
112a Zanderfilet im Tempura Teig mit Lauchzwiebeln und in einer sahnigen Safran-Kokos-Soße <i>Deep fried zander-fish in creamy safran-coconut-sauce</i>	14,50
113 Gebackenes Welsfilet á la Wang mit Bambussprossen, Lauch und Ingwer-Knoblauch-Soße, scharf <i>Fried fish á la Wang, hot</i>	13,00
114 Duett von Lachs und Zander mit Paprikagemüse fein mit Zimtblütenwein abgeschmeckt <i>Salmon and Zander-fish, fried with vegetables and cinnamon wine</i>	14,50

Vegetarische Gerichte

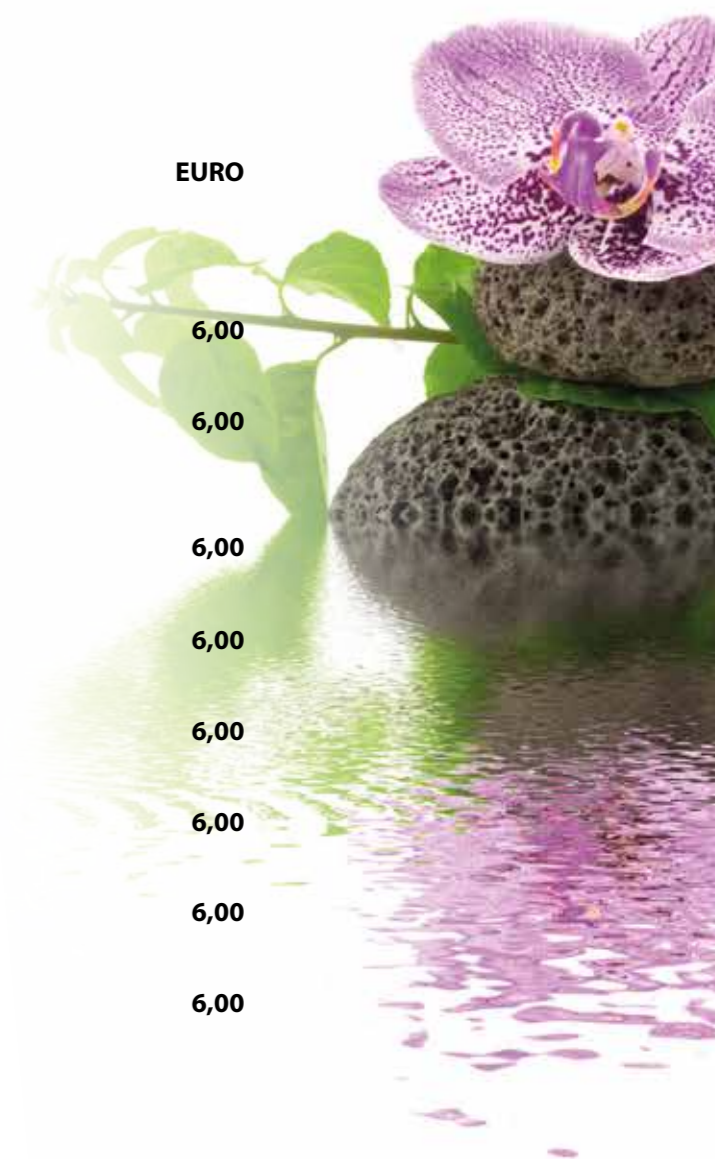
Vegetable dishes

	EURO
121 Fastenspeise der Buddhisten - Mönchsspeise mit buntem Gemüse, mit gebratenen Glasnudeln in pikanter Sojasoße <i>Buddhist lenten fare</i>	9,50
122 Curry Rahmgemüse - ein modernes Gericht mit asiatischem Touch <i>Fried vegetables with curry</i>	8,00
123 Sojasprossen mit chinesischen Shitake-Pilzen und Morcheln (vegan) <i>Beansprouts with chinese straw-mushrooms and fungu</i>	9,50
124 Gebratener Reis mit Möhren, Erbsen und Champignons <i>Vegetables fried rice</i>	6,50
125 Gebratene 'Mie'-Nudeln mit Sojasprossen, Lauch und Champignons <i>Vegetables fried noodle</i>	6,50
126 Gebackener Tofu in süß-saurer Soße, mit Ananas und Möhren, leicht scharf (vegan) <i>Fried tofu with sweet and sour sauce, slightly hot</i>	7,00
127 Szechuan-Gemüse - Buntes Gemüse in Streifen, mit Knoblauch und Sambal, scharf (vegan) <i>Fried vegetables Szechuan style, hot</i>	8,00

Kindergerichte

For the Children

	EURO
K1. Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with potato chips</i>	6,00
K2. Pinocchio Teller: Hühnerfleisch mit Champignons, Pommes Frites, Ketchup <i>Chicken, mushrooms, potato chips, ketchup</i>	6,00
K3. Knusper-Röllchen mit süß-saurer Soße, Krabbenchips <i>Crispy rolls with sweet and sour sauce, prawn-crackers</i>	6,00
K4. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse <i>Fried noodles with chicken and vegetables</i>	6,00
K5. Gebackene Hähnchensticks mit süß-saurer Soße, Reis <i>Baked chicken-sticks with sweet and sour sauce and rice</i>	6,00
K6. Knusprige Schweinefleischbällchen mit süß-saurer Soße, Reis <i>Porkmeat-balls with sweet and sour sauce and rice</i>	6,00
K7. Tomatensuppe, Pommes Frites, Krabbenchips <i>Tomato-soup, potatoe chips, prawn-crackers</i>	6,00
K8. Gebratener Reis mit Pute, Erbsen und Mais <i>Fried rice with turkey hen, peas and corn</i>	6,00



Unsere Menüs für zwei und mehr Personen

Menus for groups of two persons

EURO

Preis pro Person
price per person

14,50

D2 für 2 Personen -

- a. Pikant-scharfe Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch oder Frühlingsrolle
- b. Krosse Ente mit süß-saurer Soße; Schweinefleisch mit frischen Champignons
- c. Vanille-Eis mit Sahne

for 2 persons

- a. *Hot and sour soup with chicken or springroll*
- b. *Crispy fried duck sweet and sour; Pork with fresh mushrooms*
- c. *Vanilla ice with cream*

D3 für 3 Personen -

- a. Pikant-scharfe Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch oder Frühlingsrolle
- b. Krosse Ente à la Wang, scharf; Rindfleisch mit Zwiebel; Schweinefleisch süß-sauer
- c. Vanille-Eis mit Sahne

for 3 persons

- a. *Hot and sour soup with chicken or springroll*
- b. *Crispy fried duck à la Wang; beef with onions; pork sweet and sour*
- c. *Vanilla ice with cream*

D4 für 4 Personen -

- a. Pikant-scharfe Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch oder Frühlingsrolle
- b. Gebratene Garnelen nach Szechuan-Art, scharf; Schweinefleisch süß-sauer; krosse Ente à la Wang; Hühnerfleisch mit Chop-Suey-Gemüse
- c. Vanille Eis mit Sahne

for 4 persons

- a. *Hot and sour soup with chicken or springroll*
- b. *Prawns Szechuan style, hot; pork sweet and sour; Crispy fried duck à la Wang; Chicken chop suey*
- c. *Vanilla Ice with cream*

Wußten Sie schon ? ...

... dass es helle und dunkle Sojasoße gibt? Während die helle Soße zum Würzen und Dippen genutzt wird, verwendet man die dunkle Soße zum Färben von Gerichten.

Gemeinsame Genüsse

Menus for groups of two persons

EURO

Preis für 2 Pers.



B1 'Chin Ka Fuk' [Familienglück] -

27,00

- a. Pikante scharfe Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch
- b. Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Krabben und krosse Ente mit verschiedenen Gemüsen, garniert mit Glasnudeln

a. Hot and sour soup with chicken

b. Stir fried prawns, chicken, pork and crispy duck with vegetable, garnished with glasnoodles

B2 Indonesische Reistafel -

29,00

- a. Pikante scharfe Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch
- b. Hühnerfleischspieße mit Erdnußsauce; gebackenes Hühnerfleisch mit Currysauce, Rindfleisch 'Dautsi' und Schweinefleisch süß-sauer; Reis
- c. Gebackene Banane mit Honig

a. Hot and sour soup with chicken

b. Chickensaté with peanut sauce; fried chicken curry; sweet and sour pork; Beef blackbean

c. Fried banana with honey

B3 Menue Peking -

37,00

- a. Gemüsesuppe
- b. Mini Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße
- c. Rindfleisch mit chinesischen Strohpilzen und Tofu; gebackenes Huhn süß-sauer
- d. Gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis

a. Hot & sour soup

b. Mini springrolls with sweet and sour sauce

c. Beef with straw-mushrooms and tofu; fried chicken with sweet and sour sauce

d. Fried banana with honey and vanilla ice cream

B4 Die sechs Glückseligkeiten


32,00

Lassen Sie sich überraschen!

The Six fortunate blisses and let this be a surprise!

Wußten Sie schon ? ...

... dass man niemals die Stäbchen so in den Reis hineinstecken soll, dass sie stehen bleiben? In China wird ein Stäbchen nur bei einer Beerdigung in den Reis eingesteckt und ist ein Symbol für die Toten. Dies beim normalen Essen zu tun, wäre also mehr als unpassend und - was viel schlimmer ist - auch ein böses Omen.



Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Die Karte ist gültig ab 01.06.2017. Alle älteren Karten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Zusatzstoffe ...

Einige Gerichte können Allergenen und Zusatzstoffen enthalten. Wenn Sie eine besondere Zubereitung wünschen, teilen Sie uns das bitte bei der Bestellung mit.

Wichtig für Allergiker:

Informieren Sie sich in unserer Liste über für Sie vielleicht kritische Inhaltsstoffe in unseren Speisen.

Ihre Wünsche ...

... sind uns wichtig. Wenn Sie besondere Wünsche für die Zubereitung Ihres Gerichtes haben, teilen Sie es uns bitte bei der Bestellung mit, wir bereiten dann Ihre Speisen nach Ihren Wünschen zu. Alle Zusatzstoffe in unseren Speisen sind in der Karte gekennzeichnet.

Wußten Sie schon? ...

... dass Sie Ihren Gästen Zuhause den ganz besonderen Zauber asiatischer Feierlichkeiten bieten können? Unser Partyservice bietet Ihnen asiatische Küche vom Feinsten bei Ihnen im Hause. Wir arrangieren für Sie und mit Ihnen ein ganz besonderes asiatisches Essvergnügen. Ob Themenbuffet oder asiatische Küche zum Kennenlernen, für Gesellschaften ab 20 Personen machen wir Speiseträume wahr. Gern erzählen wir Ihnen ganz unverbindlich mehr von unseren Partyservice-Möglichkeiten.