

Leichte Mittags-Gerichte

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

schnell - frisch - preiswert

Jedes Gericht wird **auf Wunsch** mit **sauer scharfer Suppe** oder **Frühlingsrolle** als Vorspeise serviert
zum **Aufpreis** von 1,50€ oder **6 Stück Mini Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße für 2€**

	Euro
501. Gebratene chinesische Nudeln mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	7,90
502. Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse	7,90
503. „Gemüsegarten“: Feines Gemüse mit Cashew-Nüssen, vegetarisch	7,50
504. Paniertes Schweinefleisch gebacken, mit Obst, Gemüse und süßsaurer Soße	7,90
505. „Acht Schätze“: Drei Sorten Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch und Hühnerbrust), Pilze, Gemüse und Krabben, scharf	9,90
506. Hähnchen geröstet mit Ananas, Sojasprossen und süßsauer Soße	7,90
507. Drei Sorten Fleisch mit Curry, Gemüse und Kokosmilch, scharf	9,90
508. Drei Sorten Fleisch mit Gemüse, Knoblauch und „Sa Cha“, scharf	9,90
509. Krabben „Chop Suey“, mit verschiedenem Gemüse	9,90
510. Gebratene Reismudeln mit Krabben, Hühnerbrust, Ei und Gemüse	9,90
511. Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsesorten	7,90
512. Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	8,90
513. Fischfilet gebacken mit Obst und Gemüse, süßsauer Soße	8,90
514. Speziell geröstete Ente mit Gemüse und separater milder Soße	10,50
515. Speziell geröstete Ente mit Gemüse und separater Knoblauch-scharfer Soße	10,90
516. Speziell geröstete Ente mit Ananas, Sojasprossen und separater süßsauer Soße	10,50
517. Chinesische Hummerkrabben mit Bambus, Pilzen, Karotten und Brokkoli	11,50
518. Lammfleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Thai-Chili, <i>sehr scharf!</i>	10,50
519. Hühnerbrust mit chin. Pilzen, Champignons, Karotten und Brokkoli	9,90
520. Gebratener Reis mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	7,90
521. Hähnchen geröstet mit Sojasprossen und Erdnusssoße	7,90
522. Hühnerbrust „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	7,90
523. Hühnerbrust mit Curry, Bambus, Paprika, Chinakohl und Kokosmilch, scharf	8,50
524. Hühnerbrust mit Gemüse, Sa Cha-Gewürz und Knoblauch, scharf	8,50
525. Hähnchen geröstet mit verschiedenem Gemüse und separater scharfer Knoblauchsoße	8,50
526. Rindfleisch „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	8,50
527. Gemischte Meeresfrüchte mit feinem Gemüse	12,50
528. Speziell geröstete Ente mit chin. Pilzen, Champignons, Karotten, Brokkoli und separater Thai-Chili-Soße, <i>sehr scharf!</i>	10,90
529. Chinesische Nudeln gebraten, mit Rindfleisch, Ei und Gemüse	8,90
530. Hühnerbrustfilet leicht paniert und gebacken, mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Soße	9,90
531. Speziell geröstete Ente mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Soße	10,90

Suppen

Wie man weiß, sind die traditionellen chinesischen Suppengerichte vielfältig und abwechslungsreich. Sie enthalten fast immer eine Fleisch-, Fisch- oder Gemüseeinlage. Einige sind sogar eine vollständige Mahlzeit, aber sie sind nie mächtig und schwer.

	Euro
1. Chinesische sauer-scharfe Suppe mit Ente, Hühnerfleisch und Gemüse	3,90
2. Hühnersuppe mit chinesischen Pilzen und Bambus	4,50
3. Gemüsesuppe nach chinesischer Art (vegetarisch)	4,00
4. Chinesische Meeresfrüchtesuppe mit Hummerkrabben, Jakobsmuscheln Tintenfisch, Krebsfleisch und exotischem Kraut, sauer-scharf	6,50
5. Hun-Tun-Suppe (Teigtaschen mit Hackfleisch- und Gemüsefüllung) mit Gemüse	4,50
6. Chinesische Krabbensuppe mit frischen Champignons	4,50
7. Tomatensuppe mit Rindfleisch	4,50
8. Fleischklößchen Suppe mit Nudeln und Sojasprossen	4,50
9. „Gong Fu“-Suppe mit Entenfleisch, Gemüse und exotischem Kraut – <u>sehr scharf!</u>	4,50
11. Eierblumensuppe mit Tomaten und Hühnerbrust	4,50
12. Tofu-Glasnudelsuppe mit Gemüse	4,50
13. Hühnersuppe mit Glasnudeln und Sojasprossen	4,50

Vorspeisen und Salate

21. Chinesische Frühlingsrolle	3,90
22. Chinesische Herbstrolle	3,90
23. Chinesische Mini-Frühlingsrollen mit extra süßsauer Soße (6 Stück)	4,20
24. Frittiertes Gemüse mit süßsauer Soße nach Art des Hauses	4,90
25. Hun Tun: Teigtaschen mit Fleischfüllung gebacken und extra süßsauer Soße	4,90
26. Hummerkrabbenspieß mit Erdnusssoße und gerösteten Erdnüssen	9,00
27. Hühnerbrustspieß mit Erdnusssoße und gerösteten Erdnüssen	6,00
28. Chinesische Hummerkrabben, paniert gebacken mit extra süßsauer Soße	9,50
29. Kropoeck (Krabbenchips)	3,50
30. Rippchen gegrillt mit spezieller Soße	5,50
31. „Jiao Zi“: Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse gedämpft, dazu spezielle Soße	5,90
32. „Xiao Long Bao“: Teigtaschen mit Fleisch und Gemüse, nach Shanghaier Art, gedämpft, dazu spezielle Soße	5,90
33. „Xia Jiao“: Teigtaschen mit Hummerkrabben gedämpft, dazu spezielle Soße	6,50
34. Sojasprossen-Salat nach chin. Art mit Sesam, Sesamöl und Frühlingszwiebeln	4,90
35. Gemischter Salat	4,90
36. Weißkohlsalat in Currysoße eingelegt	4,90
37. Hühnersalat mit Sojasprossen, Sesam, Sesamöl und Frühlingszwiebeln	5,90
38. Krabbensalat mit Sojasprossen, Sesam, Sesamöl und Frühlingszwiebeln	6,90

Original chinesische Menüspezialitäten

	Euro
41. Menü der Freude für eine Person	19,50
<ul style="list-style-type: none">* Chinesische sauer-scharfe Suppe mit Ente, Hühnerfleisch und Gemüse* Knusprige geröstete Ente mit Sojasprossen und extra süßsauer Soße* Verschiedene Sorten Fleisch mit Krabben und Gemüse – scharf* Nachtisch	
42. Menü des Friedens für 2 Personen (jede weitere Person 20,00€)	40,00
<ul style="list-style-type: none">* Chinesische sauer-scharfe Suppe mit Ente, Hühnerfleisch und Gemüse* Schätze des Meeres mit feinem Gemüse* Schweinefleisch gebacken mit Obst und Gemüse, süßsauer Soße* Knusprige geröstete Ente mit Sojasprossen und extra milde Soße* „Sa Cha“ Hühnerbrust mit Gemüse und Knoblauch – scharf* Nachtisch	
43. Menü der Liebe für 2 Personen (jede weitere Person 25,00€)	50,00
<ul style="list-style-type: none">* Chinesische sauer-scharfe Suppe mit Ente, Hühnerfleisch und Gemüse* Raffinierte Vorspeisen-Platte (Mini-Röllchen, Rippchen, Jiao-Zi, Xia-Jiao, Salat)* Chinesische Hummerkrabben in Schale geröstet, mit Salz und Pfeffer* Knusprige geröstete Ente mit Sojasprossen und extra süßsauer Soße* „Rind auf der Weide“: Rindfleisch mit Brokkoli nach Art des Hauses* Hühnerbrust mit Paprika, Bambus, Chinakohl, Curry und Kokosmilch – scharf* Nachtisch	
44. Menü der Freundschaft für 4 Personen (jede weitere Person 20,00€)	80,00
<ul style="list-style-type: none">* Chinesische sauer-scharfe Suppe mit Ente, Hühnerfleisch und Gemüse* Fischfilet gebacken mit Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli* Knusprig geröstete Ente auf „Ti Pan“ mit feinem Gemüse und Haixian Soße* Chinesische Hummerkrabben in Schale geröstet, mit Salz und Pfeffer* Leicht paniertes Schweinefleisch gebacken mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße* Lammfleisch mit Curry, Paprika, Bambus, Chinakohl und Kokosmilch, scharf* „Sa Cha“ Hühnerbrust mit Gemüse und Knoblauch – scharf* Nachtisch	
45. Menü des Kaisers für vier Personen (jede weitere Person 25,00€)	100,0
<ul style="list-style-type: none">* Chinesische sauer-scharfe Suppe mit Ente, Hühnerfleisch und Gemüse* Raffinierte Vorspeisen-Platte (Mini-Röllchen, Rippchen, Jiao-Zi, Xia-Jiao, Salat)* Knusprig geröstete Ente mit chin. Pilzen, Bambus, Karotten, Brokkoli und Soße* Gedämpfte Seezunge mit Ingwer und Lauch* „Rind auf der Weide“: Rindfleisch mit Brokkoli nach Art des Hauses* Chinesische Hummerkrabben mit Mandeln gebacken, extra süßsauer Soße* Lammfleisch mit Paprika, Bambus, Chinakohl, Curry und Kokosmilch – scharf* Hähnchen geröstet mit feinem Gemüse und Knoblauch – scharf* Nachtisch	

Außergewöhnliche Gerichte

	Euro
46. Hühnerbrust in spezieller Soße, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln	12,90
47. Rindfleisch in spezieller Soße, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln	13,90
48. Hühnerbrust leicht paniert, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln, separate Soße	13,50
49. Ente & Hühnerbrust leicht paniert, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln, separate Soße	16,50

Gourmetgerichte des Hauses

Besondere Empfehlung unseres Chefkochs:

50. „Acht Schätze“: Drei Sorten Fleisch (Rind-, Schweinefleisch und Hühnerbrust) und Pilze mit Krabben, verschiedenem Gemüse und scharfem Gewürz	13,90
51. Drei Sorten Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch und Hühnerbrust) mit Gemüse und Cashew-Nüssen – scharf	13,90
52. „Alles Gute“: Ente, Schweinefleisch und Hähnchen gebacken mit chinesischen Früchten, Gemüse und scharfer süßsauer Soße	15,90
53. Suki-Yaki (Spezialität aus Japan): Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln	13,90
54. Hummerkrabben, Tintenfisch, Hühnerbrust, Chinakohl, Paprika und Knoblauch garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln – scharf	17,90

.....mit einer besonders feurigen Note:

55. „Heiße Liebe“: Lammfleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Thai-Chili – <u>sehr scharf!</u>	16,50
56. „Volle Aufregung“: Drei Sorten Fleisch (Rind-, Schweinefleisch und Hühnerbrust) mit Curry, Bambus, Paprika, Chinakohl, Kokosmilch und Thai-Chili – <u>sehr scharf!!</u>	14,00
57. „Langes Leben“: Chinesische Nudeln gebraten mit Hackfleisch, Ei, Mandelsplitter, Gemüse und Thai-Chili – <u>sehr scharf!</u>	12,50
58. „Gong Fu Ente“: Speziell geröstete Ente mit chin. Pilzen, Champignons, Karotten, Brokkoli und separater Thai-Chili Soße – <u>sehr scharf!</u>	17,50
59. Hühnerbrust mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Thai-Chili – <u>sehr scharf!</u>	12,50

Ti Pan – Gerichte

„Ti Pan“ – heiße Platte – ist eine uralte chinesische Zubereitungsform des fernöstlichen Einfallereichtums: Ein gusseiserner Bratteller wird im Ofen glühend heiß erhitzt. In diesem Bratteller werden dann verschiedene köstliche Zutaten am Tisch angerichtet und mit speziellen Soßen veredelt.

	Euro
60. Hummerkrabben (ohne Schale) mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch auf „Ti Pan“, dazu separate scharfe Knoblauchsoße	18,90
61. Rindfleisch Guang Dong Art auf „Ti Pan“ mit verschiedenem Gemüse und scharfer Soße	14,50
61h. Hühnerbrust mit Gemüse nach Guang Dong Art auf „Ti Pan“ mit scharfer Soße	13,50
62. Speziell geröstete Ente auf „Ti Pan“ mit feinem Gemüse und separater Haixian Soße	17,90
63. Chinesische Hummerkrabben in Schale gebraten, auf „Ti Pan“ mit Knoblauch-Zwiebel-Soße	24,50
64. Verschiedene Sorten Fleisch mit Glasnudeln und verschiedenem Gemüse auf „Ti Pan“, dazu separat scharfe Soße	14,90
65. „Yuan Yang Ya“: Speziell geröstete Ente und Hühnerbrust auf „Ti Pan“ mit Gemüse und separater scharfer Soße	16,90
65h. Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken auf „Ti Pan“ mit Gemüse und separater scharfer Soße	13,90

„Sonnenaufgang“ – Feuertopf

„Sonnenaufgang“ – Feuertopf ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch Fantasie und Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch köchelnd werden die Gerichte im Feuertopf serviert und eröffnen Ihnen dabei ganz neue kulinarische Freuden. Der Feuertopf schafft am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine visuelle Attraktivität, die Appetit und Festlichkeit verspricht.

66. „Sonnenaufgang“: Schätze des Meeres mit Hummerkrabben, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Krebsfleisch und feinem Gemüse	18,90
67. „Sonnenaufgang“: Hühnerbrust mit chin. Früchten und Gemüse, süß-sauer-scharf	12,00
68. „Sonnenaufgang“: Rindfleisch mit chin. Früchten und Gemüse, süß-sauer-scharf	13,90
69. „Sonnenaufgang“: Verschiedene Sorten Fleisch mit feinem Gemüse und Glasnudeln	13,90
70. „Sonnenaufgang“: Lammfleisch mit Curry, Paprika, Chinakohl, Bambus und Kokosmilch, scharf	15,50

Für unsere kleinen Gäste

124. Chinesische Nudeln gebraten, mit Hühnerbrust und Ei	7,00
125. Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit Pommes frites und Ketchup	7,00

„Sa Cha“-Spezialitäten

„Sa Cha ist ein scharfes, chinesisches Gewürz aus Hong Kong, dessen Geschmack mit Knoblauch kombiniert die herrlichsten Gaumenfreuden ergibt.

	Euro
71. „Sa Cha“ Reismudeln mit Hühnerbrust, Ei, Krabben, Gemüse und Knoblauch – scharf	12,90
72. „Sa Cha“ Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch – scharf	12,90
73. „Sa Cha“ Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch – scharf	12,90
74. „Sa Cha“ Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch – scharf	13,90
75. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und separater Sa Cha Soße – scharf	17,00
76. „Sa Cha“ Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse, und Knoblauch – scharf	18,50
77. „Sa Cha“ verschiedene Sorten Fleisch mit Gemüse und Knoblauch – scharf	13,90
78. „Sa Cha“ Fischfilet gebacken mit Gemüse und Knoblauch – scharf	13,00
79. „Sa Cha“ Lammfleisch mit Gemüse und Knoblauch – scharf	16,50
80. „Sa Cha“ Köstlichkeiten aus den Bergen mit Saison-Gemüse und Knoblauch – scharf & vegetarisch	11,90
81. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	17,00
82. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	17,00
83. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	13,50
84. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	13,50

Meeresfrüchte Spezialitäten

88. Krabben „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	12,90
89. Krabben mit acht Kostbarkeiten, Cashew-Nüssen – scharf	14,50
90. Seezunge gedämpft mit Ingwer und Lauch	19,50
91. Tintenfisch mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch – scharf	13,00
92. Fischfilet gebacken mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße	11,00
93. Fischfilet mit gebratenem Bambus, chinesischen Pizen, Karotten und Brokkoli	12,00
94. Chinesische Hummerkrabben „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	17,90
95. „Shuang Dog Xia“: Chinesische Hummerkrabben mit Bambus chinesischen Pilzen, Karotten und Brokkoli	18,50
96. „Feng Wei Xia“: Chinesische Hummerkrabben mit Mandeln gebacken, dazu separate süßsauer Soße	24,90
97. „Gong Bao Xia“: Chinesische Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse, Gong-Bao-Soße und Erdnüssen – scharf	18,50
98. Leicht panierte Hummerkrabben gebacken mit süßsauer Soße	18,50
99. Chinesische Hummerkrabben in Schale gedämpft mit Knoblauch	24,90
100. Chinesische Hummerkrabben in Schale geröstet mit Pfeffer, Salz und separater Wein- und Champignonsoße	24,90

Peking-Entengerichte

Die Zubereitung der Peking-Enten zeichnete sich durch eine lange Tradition aus, in der sich das besondere Röstverfahren zu einer wahren Kunst entwickelt hat. Die Ente wird nach einer traditionellen Rezeptur zubereitet und in einem verschlossenen Spezialofen – auf einer Eisenstange hängend – geröstet. Das Ergebnis ist dann eine knusprige Haut, zartes Fleisch und ein Geschmack, der selbst den verwöhnten Gourmet überrascht. Mit großem Stolz bieten wir Ihnen die traditionelle Peking Ente, die als blütenreichste Wunderblume des botanischen Gartens der chinesischen Kochkunst bezeichnet wird. Kein anderes Gericht der Welt kommt ihrem charakteristischen Geschmack gleich.

	Euro
101. Original Peking-Ente ab 4 Personen (<i>Bitte mind. einen Tag vorher bestellen</i>) pro Person	29,50
<i>Die Peking Ente wird in vier Gängen serviert:</i>	
* Peking-Enten-Suppe	
* Knusprige Haut der Ente, mit zahlreichen Beilagen, verschiedenen Gewürzen und Pfannkuchen	
* Zartes Entenfleisch mit verschiedenen chinesischen Kostbarkeiten, dazu gebratener Reis als Beilage	
* Nachtisch	
102. Speziell geröstete Ente mit Ananas, Sojasprossen und separater süßsauer Soße	15,90
103. Speziell geröstete Ente mit Pilzen, Bambus, Karotten, Brokkoli und separater milder Soße	16,90
104. Speziell geröstete Ente mit Gemüse (überw. Sojasprossen) und separater milder Soße	15,90
104k. Speziell geröstete Ente mit 8 verschiedenen Gemüsesorten und separater Erdnusssoße	16,90
105. Speziell geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten (3 Sorten Fleisch: Rind-, Schweinefleisch, Hühnerbrust; Hühnerbrust, Krabben, Pilze, Gemüse etc.) und separater scharfer Soße	17,90
106. „Ba Bao Ente“ in drei Gängen serviert für 2 Personen	41,90
* Chinesische sauer-scharfe Suppe	
* Speziell geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten (siehe Nr. 105) und separater scharfer Soße	
* Nachtisch	
107. Speziell geröstete Ente mit Gemüse und separater Curry Soße – scharf	16,90
108. Speziell geröstete Ente mit Hummerkrabben, Bambus, Karotten, Brokkoli, Morcheln und separater milder Soße	22,50
109. Speziell geröstete Ente mit separater milder Soße	14,50
62. Speziell geröstete Ente auf „Ti Pan“ (heiße Platte) mit feinem Gemüse und separater Haixian Soße	17,90
75. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und separater Sa Cha Soße – scharf	17,00
81. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	17,00
82. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	17,00

Nudelsuppen

Folgende Nudelsuppen sind als eine vollständige Mahlzeit vorgesehen:

	Euro
14. Glasnudelsuppe mit Meeresfrüchten, exotischem Kraut und Gemüse	14,90
14a. Glasnudelsuppe mit drei Sorten Fleisch, Sojasprossen, Chinakohl, exotischem Kraut und Thai-Chili – sehr scharf	11,90
14g. Glasnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	9,90
15. Reismudelsuppe mit Meeresfrüchten, exotischem Kraut und Gemüse	14,90
15g. Reismudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	9,90
16. Nudelsuppe mit Hun Tun (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung) und chin. Edelgemüse	11,90
17. Nudelsuppe mit drei Sorten Fleisch, Sojasprossen, Chinakohl, exotischem Kraut und Thai-Chili – sehr scharf	11,90
17g. Nudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	9,90
18. Reismudelsuppe mit Hühnerbrust und verschiedenem Gemüse	11,90
19. Udon Suppe mit Meeresfrüchten, exotischem Kraut und Gemüse	14,90
20. Udon Suppe mit drei Sorten Fleisch, Sojasprossen, Chinakohl, exotischem Kraut und Thai-Chili – sehr scharf	11,90
20g. Udon Suppe mit verschiedenem Gemüse	9,90

Beilagen-Änderung

Alle Gerichte (außer Reis- und Nudelgerichte) werden bei uns mit Reis serviert. Wenn Sie andere Beilagen möchten, bitten wir Sie, bei der Bestellung (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) folgende Beilagen wahlweise mitzubestellen:

	Euro
190. Gekochter Reis	3,00
191. Pommes frites	3,50
192. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse	4,90
193. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse	4,90
194. Gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse	4,90
195. Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	4,90
196. Gebratenes Gemüse	4,90
197a. Gebratene Morcheln	5,90
197b. Gebratene chinesische Pilze	5,90
198a. Süßsauer Soße	2,00
198b. Milde Soße	2,00
198c. Scharfe Soße	2,00
199a. „Sa Cha“ Soße mit Knoblauch – scharf	2,50
199b. Erdnusssoße	2,50
199c. Currysoße – scharf	2,50
199d. Thai Chili Soße – sehr scharf	2,50

Original chinesische vegetarische Küche

	Euro
131. Fastenspeise: Verschiedenes Gemüse mit Tofu und Cashew-Nüssen nach chinesischer Art	10,50
132. Lieblingsgericht der chinesischen Kaiserin: Champignons, chinesische Pilze, Bambussprossen und Gemüse nach Saison	11,00
133. Original chinesische Nudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse	9,50
134. Gebratene chinesische Reismudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse	9,50
135. Chinesische Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse	9,50
136. Shanghai Pak Choi mit chinesischen Pilzen, kurz im Wok gebraten, mit Knoblauch	11,00
137. Sojasprossen, kurz im Wok angebraten, mit Senf-Gemüse und Zuckererbsen	9,90

Tofu Gerichte

Tofu besteht aus Sojabohnenmehl (Sojaquark) und ist sehr eiweißreich und vitaminhaltig.

141. „Ma La Tofu“: Tofu mit Rindfleisch und Gemüse nach Si Chuan Art – scharf	13,90
142. „Ragout Tofu“: Tofu mit Schweinefleisch, chinesischen Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli	12,90
143. „Jia Chan Tofu“ (das beliebteste Gericht der chinesischen Hausfrauen): Tofu mit Krabben und verschiedenem Gemüse	13,90
144. „Hai Xian Tou Bao“: Tofu mit Hummerkrabben, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Krebsfleisch, Gemüse und Ingwer – scharf	19,00

Gebratener Reis und gebratene Nudeln

148. Gebratene chinesische Nudeln mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse	17,90
149. Gebratener Reis mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse	17,90
150. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse	11,00
151. Gebratener Reis mit Krabben, Ei und Gemüse	12,90
152. Nasi Goreng: gebratener Reis Hühnerbrust, Krabben, Gemüse, Ei und Curry – scharf	12,50
153. Reismudeln gebraten mit Krabben, Hühnerbrust, Ei und Gemüse	12,50
154. Chinesische Nudeln gebraten mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	11,00
155. Bami Goreng: gebratene chinesische Nudeln mit Hühnerbrust, Krabben, Gemüse, Ei und Curry – scharf	12,50
156. Chinesische Nudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei und Gemüse	12,50
157. Chinesische Glasnudeln mit Hühnerbrust und Gemüse	11,50
158. Chinesische Nudeln mit drei Sorten Fleisch, Ei, Gemüse und Knoblauch – scharf	12,90

Schweinefleischgerichte

	Euro
161. „Süßes Schwein“: Paniertes Schweinefleisch gebacken, mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße	11,00
162. „Fastenschwein“: Schweinefleisch „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	11,00
163. „Shuang Dong Zhu Rou“: Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli	11,90
164. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch – scharf	11,90
165. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	11,00
166. „Ba Bao Schwein“: Schweinefleisch mit acht Kostbarkeiten (Gemüse) und Cashew-Nüssen – scharf	12,90

Rindfleischgerichte

171. „Rind auf der Weide“: Rindfleisch mit Brokkoli nach Art des Hauses	13,90
172. Rindfleisch „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	12,90
173. „Shuang Dong Niu Rou“: Rindfleisch mit Bambus, Pilzen, Karotten und Brokkoli	13,90
174. Rindfleisch mit Curry, Paprika, Bambus, Chinakohl und Kokosmilch – scharf	13,90
175. Rindfleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch – scharf	13,90
176. Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	12,90

Hühnerfleischgerichte

178. Hühnerbrust mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	11,00
179. Hühnerbrust mit Brokkoli nach Art des Hauses	11,90
180. Hähnchen geröstet mit Sojasprossen und Erdnusssoße	11,50
181. „Glückliches Huhn“: Hähnchen geröstet mit Ananas, Sojasprossen und süßsaurer Soße	11,50
182. „Huhn vom Lande“ Hühnerbrust „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	11,00
183. „Shuang Dong Ji“: Hühnerbrust mit chinesischen Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli	11,90
184. Hühnerbrust mit acht Kostbarkeiten (Gemüse) und Cashew-Nüssen – scharf	12,90
185. Hühnerbrust mit Curry, Paprika, Bambus, Chinakohl und Kokosmilch – scharf	11,90
186. „Gong Bao Ji Ding“: Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Erdnüssen – scharf	11,90
187. „Shi Jin Kao Ji“: Hähnchen geröstet mit verschiedenem Gemüse und scharfer Knoblauch Soße	11,90
189. Hühnerbrustbällchen leicht paniert. Gebacken mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße	11,90
65h. Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken auf „Ti Pan“ mit Gemüse und separater scharfer Soße	13,90
83. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	13,50
84. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Sa-Cha Knoblauchsoße	13,50