

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 **2,50€** oder **6 Stück Mini Frühlingsrollen mit süßsaurer Soße für 3,00€**

	Euro
501. Gebratene chinesische Nudeln mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	10,00
502. Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Gemüse	10,00
503. „Gemüsegarten“: Feines Gemüse mit Cashew-Nüssen, vegetarisch	11,00
504. Paniertes Schweinefleisch gebacken, mit Obst, Gemüse und süßsaurer Soße	12,00
505. „Acht Schätze“: Drei Sorten Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch und Hühnerbrust), Pilze, Gemüse und Krabben, pikant	13,00
506. Hähnchen geröstet mit Ananas, Sojasprossen und süßsaurer Soße	12,00
507. Drei Sorten Fleisch mit Curry, Gemüse und Kokosmilch, pikant	13,00
508. Drei Sorten Fleisch mit Gemüse, Knoblauch und „Sa Cha“, pikant	13,00
509. Krabben „Chop Suey“, mit verschiedenem Gemüse	13,00
510. Gebratene Reismudeln mit Krabben, Hühnerbrust, Ei und Gemüse	13,00
511. Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsesorten	12,00
512. Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	13,00
513. Fischfilet gebacken mit Obst und Gemüse, süßsaurer Soße	13,00
514. Speziell geröstete Ente mit Gemüse und separater milder Soße	15,00
515. Speziell geröstete Ente mit Gemüse und separater Knoblauch-scharfer Soße	15,00
516. Speziell geröstete Ente mit Ananas, Sojasprossen und separater süßsaurer Soße	15,00
517. Chinesische Hummerkrabben mit Bambus, Pilzen, Karotten und Brokkoli	18,00
518. Lammfleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Thai-Chili, <i>sehr scharf!</i>	15,00
519. Hühnerbrust mit chin. Pilzen, Champignons, Karotten und Brokkoli	13,00
520. Gebratener Reis mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	10,00
521. Hähnchen geröstet mit Sojasprossen und Erdnusssoße	12,00
522. Hühnerbrust „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	12,00
523. Hühnerbrust mit Curry, Bambus, Paprika, Chinakohl und Kokosmilch, pikant	12,00
524. Hühnerbrust mit Gemüse, Sa Cha-Gewürz und Knoblauch, pikant	12,00
525. Hähnchen geröstet mit verschiedenem Gemüse und separater scharfer Knoblauchsoße	12,00
526. Rindfleisch „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	13,00
527. Gemischte Meeresfrüchte mit feinem Gemüse	18,00
528. Speziell geröstete Ente mit chin. Pilzen, Champignons, Karotten, Brokkoli und separater Thai-Chili-Soße, <i>sehr scharf!</i>	15,00
529. Chinesische Nudeln gebraten, mit Rindfleisch, Ei und Gemüse	13,00
530. Hühnerbrustfilet leicht paniert und gebacken, mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Soße	14,00
531. Speziell geröstete Ente mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater scharfer Soße	15,00

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	5,00
2. Hühnersuppe mit chinesischen Pilzen und Bambus	6,00
3. Gemüsesuppe nach chinesischer Art (vegetarisch)	6,00
4. Chinesische Meeresfrüchtesuppe mit Hummerkrabben, Jakobsmuscheln Tintenfisch, Krebsfleisch und exotischem Kraut, sauer-scharf	10,00
5. Hun-Tun-Suppe (Teigtaschen mit Hackfleisch- und Gemüsefüllung) mit Gemüse	6,00
6. Chinesische Krabbensuppe mit frischen Champignons	6,00
7. Tomatensuppe mit Rindfleisch	6,00
8. Fleischklößchen Suppe mit Nudeln und Sojasprossen	6,00
9. „Gong Fu“-Suppe mit Entenfleisch, Gemüse und exotischem Kraut – <u>sehr scharf!</u>	6,00
10. Moses Suppe mit Hun-Tun, Rindfleisch und Hummerkrabben pikant	12,00
11. Eierblumensuppe mit Tomaten und Hühnerbrust	6,00
12. Tofu-Glasnudelsuppe mit Gemüse	6,00
13. Hühnersuppe mit Glasnudeln und Sojasprossen	6,00

Vorspeisen und Salate

21. Chinesische Frühlingsrolle	5,00
22. Chinesische Herbstrolle	5,00
23. Chinesische Mini-Frühlingsrollen mit extra süßsauer Soße (6 Stück)	6,00
24. Frittiertes Gemüse mit süßsauer Soße nach Art des Hauses	7,00
25. Hun Tun: Teigtaschen mit Fleischfüllung gebacken und extra süßsauer Soße	7,00
26. Hummerkrabbenspieß mit Erdnusssoße und gerösteten Erdnüssen	13,00
27. Hühnerbrustspieß mit Erdnusssoße und gerösteten Erdnüssen	9,00
28. Chinesische Hummerkrabben, paniert gebacken mit extra süßsauer Soße	13,00
29. Kropoeck (Krabbenchips)	4,00
30. Rippen gegrillt mit spezieller Soße	8,00
31. „Jiao Zi“: Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse gedämpft, dazu spezielle Soße	8,00
32. „Xiao Long Bao“: Teigtaschen mit Fleisch und Gemüse, nach Shanghaier Art, gedämpft, dazu spezielle Soße	8,00
33. „Xia Jiao“: Teigtaschen mit Hummerkrabben gedämpft, dazu spezielle Soße	9,00
34. Sojasprossen-Salat nach chin. Art mit Sesam, Sesamöl und Frühlingszwiebeln	7,00
35. Gemischter Salat	7,00
36. Weißkohlsalat in Currysoße eingelegt	7,00
37. Hühnersalat mit Sojasprossen, Sesam, Sesamöl und Frühlingszwiebeln	9,00
38. Krabbensalat mit Sojasprossen, Sesam, Sesamöl und Frühlingszwiebeln	11,00

Original chinesische Menüspezialitäten

	Euro
41. Menü der Freude für eine Person	24,00
* 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 – pikant	
* Nachtisch	
42. Menü des Friedens für 2 Personen (jede weitere Person 30,00€)	60,00
* 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 – pikant	
* Nachtisch	
43. Menü der Liebe für 2 Personen (jede weitere Person 35,00€)	70,00
* 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 – pikant	
* Nachtisch	
44. Menü der Freundschaft für 4 Personen (jede weitere Person 30,00€)	120,0
* 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 – pikant	
* „Sa Cha“ Hühnerbrust mit Gemüse und Knoblauch – pikant	
* Nachtisch	
45. Menü des Kaisers für vier Personen (jede weitere Person 35,00€)	140,0
* 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 – pikant	
* Hähnchen geröstet mit feinem Gemüse und Knoblauch – pikant	
* Nachtisch	

Außergewöhnliche Gerichte

	Euro
46. Hühnerbrust in spezieller Soße, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln	17,00
47. Rindfleisch in spezieller Soße, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln	18,00
48. Hühnerbrust leicht paniert, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln, separate Soße	18,00
49. Ente & Hühnerbrust leicht paniert, garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln, separate Soße	20,00

Gourmetgerichte des Hauses

Besondere Empfehlung unseres Chefkochs:

50. „Acht Schätze“: Drei Sorten Fleisch (Rind-, Schweinefleisch und Hühnerbrust) und Pilze mit Krabben, verschiedenem Gemüse – pikant	17,00
51. Drei Sorten Fleisch (Rindfleisch, Schweinefleisch und Hühnerbrust) mit Gemüse und Cashew-Nüssen – pikant	17,00
52. „Alles Gute“: Ente, Schweinefleisch und Hähnchen gebacken mit chinesischen Früchten, Gemüse und scharfer süßsauer Soße	20,00
53. Suki-Yaki (Spezialität aus Japan): Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln	17,00
54. Hummerkrabben, Tintenfisch, Hühnerbrust, Chinakohl, Paprika und Knoblauch garniert mit knusprigen hausgemachten Pfannkuchen-Nudeln – pikant	23,00

.....mit einer besonders feurigen Note:

55. „Heiße Liebe“: Lammfleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Thai-Chili – <u>sehr scharf!</u>	20,00
56. „Volle Aufregung“: Drei Sorten Fleisch (Rind-, Schweinefleisch und Hühnerbrust) mit Curry, Bambus, Paprika, Chinakohl, Kokosmilch und Thai-Chili – <u>sehr scharf!!</u>	18,00
57. „Langes Leben“: Chinesische Nudeln gebraten mit Hackfleisch, Ei, Mandelsplitter, Gemüse und Thai-Chili – <u>sehr scharf!</u>	16,00
58. „Gong Fu Ente“: Speziell geröstete Ente mit chin. Pilzen, Champignons, Karotten, Brokkoli und separater Thai-Chili Soße – <u>sehr scharf!</u>	22,00
59. Hühnerbrust mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Thai-Chili – <u>sehr scharf!</u>	16,00

Ti Pan – Gerichte

„Ti Pan“ – heiße Platte – ist eine uralte chinesische Zubereitungsform des fernöstlichen Einfallreicherthums: 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	26,00
61. Rindfleisch Guang Dong Art auf „Ti Pan“ mit verschiedenem Gemüse und scharfer Soße	19,00
61h. Hühnerbrust mit Gemüse nach Guang Dong Art auf „Ti Pan“ mit scharfer Soße	19,00
62. Speziell geröstete Ente auf „Ti Pan“ mit feinem Gemüse und separater Haixian Soße	24,00
63. Chinesische Hummerkrabben in Schale gebraten, auf „Ti Pan“ mit Knoblauch-Zwiebel-Soße	33,00
64. Verschiedene Sorten Fleisch mit Glasnudeln und verschiedenem Gemüse auf „Ti Pan“, dazu separat scharfe Soße	19,00
65. „Yuan Yang Ya“: Speziell geröstete Ente und Hühnerbrust auf „Ti Pan“ mit Gemüse und separater scharfer Soße	22,00
65h. Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken auf „Ti Pan“ mit Gemüse und separater scharfer Soße	20,00

„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	24,00
67. „Sonnenaufgang“: Hühnerbrust mit chin. Früchten und Gemüse, süß-sauer-scharf	16,00
68. „Sonnenaufgang“: Rindfleisch mit chin. Früchten und Gemüse, süß-sauer-scharf	18,00
69. „Sonnenaufgang“: Verschiedene Sorten Fleisch mit feinem Gemüse und Glasnudeln	18,00
70. „Sonnenaufgang“: Lammfleisch mit Curry, Paprika, Chinakohl, Bambus und Kokosmilch, pikant	20,00

Für unsere kleinen Gäste

124. Chinesische Nudeln gebraten, mit Hühnerbrust und Ei	10,00
125. Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit Pommes frites und Ketchup	10,00

„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 – pikant	16,00
72. „Sa Cha“ Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch – pikant	16,00
73. „Sa Cha“ Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch – pikant	16,00
74. „Sa Cha“ Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch – pikant	18,00
75. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und separater Sa Cha Soße – pikant	22,00
76. „Sa Cha“ Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse, und Knoblauch – pikant	23,00
77. „Sa Cha“ verschiedene Sorten Fleisch mit Gemüse und Knoblauch – pikant	18,00
78. „Sa Cha“ Fischfilet gebacken mit Gemüse und Knoblauch – pikant	17,00
79. „Sa Cha“ Lammfleisch mit Gemüse und Knoblauch – pikant	20,00
80. „Sa Cha“ Köstlichkeiten aus den Bergen mit Saison-Gemüse und Knoblauch – pikant & vegetarisch	14,50
81. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater Sa-Cha Knoblauchsoße	22,00
82. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater Sa-Cha Knoblauchsoße	22,00
83. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und Sa-Cha Knoblauchsoße	18,00
84. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und Sa-Cha Knoblauchsoße	18,00

Meeresfrüchte Spezialitäten

88. Krabben „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	17,00
89. Krabben mit acht Kostbarkeiten, Cashew-Nüssen – pikant	18,00
90. Seezunge gedämpft mit Ingwer und Lauch	26,00
91. Tintenfisch mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch – pikant	17,00
92. Fischfilet gebacken mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße	17,00
93. Fischfilet mit gebratenem Bambus, chinesischen Pizen, Karotten und Brokkoli	17,00
94. Chinesische Hummerkrabben „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	23,00
95. „Shuang Dog Xia“: Chinesische Hummerkrabben mit Bambus chinesischen Pilzen, Karotten und Brokkoli	23,00
96. „Feng Wei Xia“: Chinesische Hummerkrabben mit Mandeln gebacken, dazu separate süßsauer Soße	32,00
97. „Gong Bao Xia“: Chinesische Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse, Gong-Bao-Soße und Erdnüssen – pikant	23,00
98. Leicht panierte Hummerkrabben gebacken mit süßsauer Soße	23,00
99. Chinesische Hummerkrabben in Schale gedämpft mit Knoblauch	32,00
100. Chinesische Hummerkrabben in Schale geröstet mit Pfeffer, Salz und separater Wein- und Champignonsoße	32,00

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	40,00
<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	20,00
103. Speziell geröstete Ente mit Pilzen, Bambus, Karotten, Brokkoli und separater milder Soße	22,00
104. Speziell geröstete Ente mit Gemüse (überw. Sojasprossen) und separater milder Soße	20,00
104k. Speziell geröstete Ente mit 8 verschiedenen Gemüsesorten und separater Erdnusssoße	22,00
105. Speziell geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten (3 Sorten Fleisch: Rind-, Schweinefleisch, Hühnerbrust; Hühnerbrust, Krabben, Pilze, Gemüse etc.) und separater scharfer Soße	24,00
106. „Ba Bao Ente“ in drei Gängen serviert für 2 Personen	60,00
* 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 – pikant	22,00
108. Speziell geröstete Ente mit Hummerkrabben, Bambus, Karotten, Brokkoli, Morcheln und separater milder Soße	30,00
109. Speziell geröstete Ente mit separater milder Soße	19,00
62. Speziell geröstete Ente auf „Ti Pan“ (heiße Platte) mit feinem Gemüse und separater Haixian Soße	24,00
75. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und separater Sa Cha Soße	22,00
81. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater Sa-Cha Knoblauchsoße	22,00
82. „Sa Cha“ speziell geröstete Ente mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater Sa-Cha Knoblauchsoße	22,00

Nudelsuppen

Folgende Nudelsuppen sind als eine vollständige Mahlzeit vorgesehen:

	Euro
14. Glasnudelsuppe mit Meeresfrüchten, exotischem Kraut und Gemüse	20,00
14a. Glasnudelsuppe mit drei Sorten Fleisch, Sojasprossen, Chinakohl, exotischem Kraut und Thai-Chili – sehr scharf	18,00
14g. Glasnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	15,00
15. Reismudelsuppe mit Meeresfrüchten, exotischem Kraut und Gemüse	20,00
15g. Reismudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	15,00
16. Nudelsuppe mit Hun Tun (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung) und chin. Edelgemüse	18,00
17. Nudelsuppe mit drei Sorten Fleisch, Sojasprossen, Chinakohl, exotischem Kraut und Thai-Chili – sehr scharf	18,00
17g. Nudelsuppe mit verschiedenem Gemüse	15,00
18. Reismudelsuppe mit Hühnerbrust und verschiedenem Gemüse	16,00
19. Udon Suppe mit Meeresfrüchten, exotischem Kraut und Gemüse	20,00
20. Udon Suppe mit drei Sorten Fleisch, Sojasprossen, Chinakohl, exotischem Kraut und Thai-Chili – sehr scharf	18,00
20g. Udon Suppe mit verschiedenem Gemüse	15,00

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	6,00
192. Gebratener Reis mit Ei und Gemüse	7,00
193. Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse	7,00
194. Gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse	7,00
195. Gebratene Glasnudeln mit Gemüse	7,00
196. Gebratenes Gemüse	7,00
197a. Gebratene Morcheln	9,00
197b. Gebratene chinesische Pilze	9,00
198a. Süßsauer Soße	3,00
198b. Milde Soße	3,00
198c. Scharfe Soße	3,00
199a. „Sa Cha“ Soße mit Knoblauch – scharf	3,00
199b. Erdnusssoße	3,00
199c. Currysoße – scharf	3,00
199d. Thai Chili Soße – sehr scharf	3,00

Original chinesische vegetarische Küche

	Euro
131. Fastenspeise: Verschiedenes Gemüse mit Tofu und Cashew-Nüssen nach chinesischer Art	14,00
132. Lieblingsgericht der chinesischen Kaiserin: Champignons, chinesische Pilze, Bambussprossen und Gemüse nach Saison	15,00
133. Original chinesische Nudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse	14,00
134. Gebratene chinesische Reismudeln mit Ei und verschiedenem Gemüse	14,00
135. Chinesische Glasnudeln mit verschiedenem Gemüse	14,00
136. Shanghai Pak Choi mit chinesischen Pilzen, kurz im Wok gebraten, mit Knoblauch	15,00
137. Sojasprossen, kurz im Wok angebraten, mit Senf-Gemüse und Zuckererbsen	14,00

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	18,00
142. „Ragout Tofu“: Tofu mit Schweinefleisch, chinesischen Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli	16,00
143. „Jia Chan Tofu“ (das beliebteste Gericht der chinesischen Hausfrauen): Tofu mit Krabben und verschiedenem Gemüse	18,00
144. „Hai Xian Tou Bao“: Tofu mit Hummerkrabben, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Krebsfleisch, Gemüse und Ingwer – scharf	24,00

Gebratener Reis und gebratene Nudeln

148. Gebratene chinesische Nudeln mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse	23,00
149. Gebratener Reis mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse	23,00
150. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Gemüse	14,00
151. Gebratener Reis mit Krabben, Ei und Gemüse	16,00
152. Nasi Goreng: gebratener Reis Hühnerbrust, Krabben, Gemüse, Ei und Curry – pikant	16,00
153. Reismudeln gebraten mit Krabben, Hühnerbrust, Ei und Gemüse	16,00
154. Chinesische Nudeln gebraten mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse	14,00
155. Bami Goreng: gebratene chinesische Nudeln mit Hühnerbrust, Krabben, Gemüse, Ei und Curry – pikant	16,00
156. Chinesische Nudeln gebraten mit Rindfleisch, Ei und Gemüse	17,00
157. Chinesische Glasnudeln mit Hühnerbrust und Gemüse	16,00
158. Chinesische Nudeln mit drei Sorten Fleisch, Ei, Gemüse und Knoblauch – pikant	17,00

Schweinefleischgerichte

	Euro
161. „Süßes Schwein“: Paniertes Schweinefleisch gebacken, mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße	16,00
162. „Fastenschwein“: Schweinefleisch „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	16,00
163. „Shuang Dong Zhu Rou“: Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli	16,00
164. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch – pikant	16,00
165. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	16,00
166. „Ba Bao Schwein“: Schweinefleisch mit acht Kostbarkeiten (Gemüse) und Cashew-Nüssen – pikant	16,00

Rindfleischgerichte

171. „Rind auf der Weide“: Rindfleisch mit Brokkoli nach Art des Hauses	18,00
172. Rindfleisch „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	18,00
173. „Shuang Dong Niu Rou“: Rindfleisch mit Bambus, Pilzen, Karotten und Brokkoli	18,00
174. Rindfleisch mit Curry, Paprika, Bambus, Chinakohl und Kokosmilch – pikant	18,00
175. Rindfleisch mit Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch – pikant	18,00
176. Rindfleisch mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	18,00

Hühnerfleischgerichte

178. Hühnerbrust mit Zwiebeln, Karotten und Frühlingszwiebeln	16,00
179. Hühnerbrust mit Brokkoli nach Art des Hauses	16,00
180. Hähnchen geröstet mit Sojasprossen und Erdnusssoße	16,00
181. „Glückliches Huhn“: Hähnchen geröstet mit Ananas, Sojasprossen und süßsaurer Soße	16,00
182. „Huhn vom Lande“ Hühnerbrust „Chop Suey“ mit verschiedenem Gemüse	16,00
183. „Shuang Dong Ji“: Hühnerbrust mit chinesischen Pilzen, Bambus, Karotten und Brokkoli	16,00
184. Hühnerbrust mit acht Kostbarkeiten (Gemüse) und Cashew-Nüssen – pikant	16,00
185. Hühnerbrust mit Curry, Paprika, Bambus, Chinakohl und Kokosmilch – pikant	16,00
186. „Gong Bao Ji Ding“: Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Erdnüssen – pikant	16,00
187. „Shi Jin Kao Ji“: Hähnchen geröstet mit verschiedenem Gemüse und scharfer Knoblauch Soße	16,00
189. Hühnerbrustbällchen leicht paniert. Gebacken mit Obst, Gemüse und süßsauer Soße	16,00
65h. Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken auf „Ti Pan“ mit Gemüse und separater scharfer Soße	20,00
83. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenen Nudeln (mit Ei und Gemüse) und separater Sa-Cha Knoblauchsoße	18,00
84. „Sa Cha“ Hühnerbrustfilet leicht paniert, gebacken mit gebratenem Reis (mit Ei und Gemüse) und separater Sa-Cha Knoblauchsoße	18,00