



## MITTAGSMENÜS

Von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
(außer Samstag und Sonntag sowie an Feiertagen)

Alle Menüs mit Pekingsuppe oder Mini Frühlingsrolle

	€
M 2 Schweinefleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu nach „Gung-Pao“ Art *5	8,90
M 4 Hühnerfleisch knusprig mit Gemüse süß sauer *1 *6	8,90
M 5 Ente knusprig mit Gemüse und süß saurerer Soße *1 *6	10,40
M 6 Ente, knusprig mit Knoblauch, Zwiebeln und Nuss „Gung-Pao“ Art und dunkler Soße *1 *5	10,90
M 7 Hühnerbrust knusprig mit Sojasprossen und Nusssoße *1 *6	8,90
M 8 Hühnerfleisch Chop Suey nach Garden Art *6	8,90
M10 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *1 *3 *6	8,50
M11 Vegetarische Speise des Shao-Lin ( Gemüse und Tofu ) *6	8,50
M13 Schweinefleisch süß-sauer *1	8,50
M18 Hühnerfleisch und Krabben mit Sojasprossen und Tomaten *6	9,90
M19 Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Paprika	8,90
M21 Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln und Paprika *4	8,90

## SUPPEN

		€
1	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch *3	3,30
4	Pekingsuppe ( sauerscharf ) *3	3,30
6	Wan Tan Suppe *3	4,00
8	Clou des Hauses ( scharf ) mit Hühnerfleisch, Reisnudeln und Gemüse	4,00

## SALATE



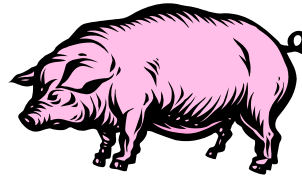
Mit Dressing \*7 oder Essig und Öl

		klein	
12	Gurkensalat	3,30	5,50
18	Gemischter Salat *3	3,90	6,50

## YORSPEISEN

20	Frühlingsrolle *1 *3	3,80
21	Fünf kleine Rollen *1 *3	3,00
22	Kroepoek ( Krabbenchips ) *4	3,00
23	Wan Tan, gebacken( 4 stück) mit süß-sauerer Soße *1 *3	4,00
	<b>NEU</b> (Aktuell im Samstag)	
26	Jiao zi Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse ( 4 stück)	4,50

## SCHWEINEFLEISCH



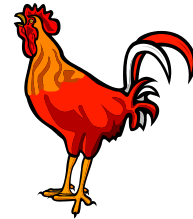
		€
31	Schweinefleisch scharf gebraten mit Zwiebeln und Paprika *4	11,40
33	Schweinefleisch Chop Suey nach Garden Art *6	11,40
34	Schweinefleisch „Kanton Art“ ( Broccoli, Champignons und schwarze Bohnensoße ) *6	12,40
35	Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus und Zwiebeln	11,40
36	Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus Champignons und Paprika	11,40
37	Schweinefleisch süß-sauer *1	11,40
38	Schweinefleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Nuss nach „Gung-Pao“ Art *5	12,40
41	Schweinefleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch	11,90

## RINDFLEISCH



46	Rindfleisch scharf gebraten mit Zwiebeln und Paprika *4	12,90
48	Rindfleisch Chop Suey nach Garden Art *6	12,90
49	Rindfleisch „Kanton Art“ ( Broccoli, Champignons und schwarze Bohnensoße ) *6	13,90
50	Rindfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen und Zwiebeln	12,90
51	Rindfleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika	12,90
53	Rindfleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Nuss nach „Gung-Pao“ Art *5	13,90
54	Panäng Nue – Rindfleisch mit thailändischen Gewürzen ( sehr scharf ) *7	13,40
56	Rindfleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch	13,40

# HÜNERFLEISCH



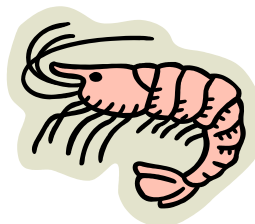
	€
62 Hühnerfleisch in Currysoße( scharf ) *7	11,40
63 Hühnerfleisch knusprig mit Gemüse (Sojasprossen) süß-sauer *1 *6	11,40
64 Hühnerfleisch knusprig mit Gemüse (Sojasprossen) und dunkler Soße *1 *6	11,40
65 Hühnerbrust knusprig mit Gemüse (Sojasprossen) und Nusssoße *1 *6	11,40
66 Hühnerfleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch	11,90
69 Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika	11,40
70 Hühnerfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen und Zwiebeln	11,40
71 Hühnerfleisch, scharf gebraten mit Knoblauch, , Zwiebeln und Nuss nach „Gung-Pao“ Art *5	12,40
72 Hühnerfleisch Chop Suey nach Garden Art *6	11,40
73 Gängkhieo Wan Gai Hühnerfleisch ( sehr scharf ) mit thail. Gewürzen *7	11,90
74 Hühnerfleisch „Kanton Art“ ( Broccoli, Champignons und schwarze Bohnensoße ) *6	12,40
75 Hühnerfleisch knusprig, süß-sauer mit Knoblauch ( scharf ) *1 *6	11,40

# ENTE



80 Ente knusprig ,Hummerkrabben scharf gebraten mi Knoblauch, Zwiebeln und Nuss „Gung-Pao“ Art und dunkler Soße *1 *5	19,90
81 Ente á la Shanghai ( knusprig ) mit Gemüse (Sojasprossen) und dunkler Soße *1 *6	14,50
82 Ente á la Min Duo ( knusprig ) mit Gemüse (Sojasprossen) und süß-sauer Soße *1 *6	14,50
83 Ente knusprig mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch *1	14,90
84 Ente, knusprig mit Knoblauch, Zwiebeln Paprika und Nuss „Gung-Pao“ Art und dunkler Soße *1 *5	14,90
85 Ente, knusprig mit Champignons Broccoli und Bambus im Orangenrahmsoße*1 *7	14,90
86 Ente, knusprig mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika *1	14,90
89 Ente, knusprig gebacken mit Zwiebeln Paprika in Currysoße( scharf )*7	14,90
91 Ente, knusprig mit Bambus und chinesischen Pilzen und Zwiebeln *1	14,90
98 Ente auf Original Peking-Art für 4 Personen (1 Tag Vorbestellung) *1 *4	98,00

## HUMMERKRABBen

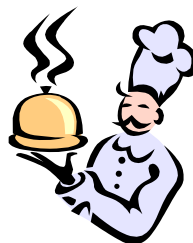


	€
101 Fan Hei Hummerkrabben á la Tokio	19,90
103 Fang Hei Hummerkrabben mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika scharf *1	19,90
104 Hummerkrabben mit Broccoli, Bambus Champignons und Knoblauch	19,90
105 Hummerkrabben mit Bambus und chinesischen Pilzen und Zwiebeln	19,90
106 Fan Hei Hummerkrabben mit verschiedenen Pilzen und Broccoli	19,90
107 Hummerkrabben scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Nuss nach „Gung-Pao“ Art *3 *5	19,90

## FISCH - SEELÄCHSFILET \*4

120 Fisch aus dem Wok mit Gemüse in Orangerahmsoße*4	11,90
121 Fisch aus dem Wok mit asiatischem Gemüse süß-sauer *4	11,90
122 Fisch aus dem Wok mit Champignons, Bambus in dunkler Soße *4	11,90
123 Fisch aus dem Wok mit Bambus, Broccoli und Knoblauch *4	11,90

## REIS - NUDELN



132 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch *3	8,90
134 Gebratener Reis mit Hummerkrabben *3	15,50
136 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Knoblauch und Broccoli *1 *3	9,60
138 Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch *1 *3 *6	8,90
1380 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *1 *3 *6	8,90
139 Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben *1 *3 *6	15,50
140 Bami Goreng *1 *3 *6	9,60
143 Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch *3 *6	8,90
145 Gebratene Reisnudeln mit Hummerkrabben *3 *6	15,50
146 Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch, Knoblauch und Broccoli *3	9,60
147 Gebratene Reisnudeln á la Garden Art mit Hühnerfleisch und Krabben *3 *6	9,60
148 Nasi Goreng *3	9,60

## VEGETARISCHE SPEISEN



	€
152 Gebratenen Sojasprossen mit Tomaten	8,90
153 Vegetarische Speisen des Shao-Lin, versch. Gemüse und Tofu	9,90
154 Vegetarische Speise des Wu-Dan, chin. Pilzen, Bambus und Tofu	11,40
157 Vegetarische Speise verschiedenem Gemüse in Orangenrahmsoße *7	11,40
158 Vegetarische Speise mit thailändischen Gewürzen ( sehr scharf ) *7	11,40
159 Vegetarische Speise nach Si Chuan Art, vers. Gemüse mit Knoblauch*4	11,40
169 Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse *3	8,70
170 Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse *3	8,70

## FÜR KLEINE GÄSTE (BIS 12 JAHRE)



K1 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *3 *6	6,40
K3 Gebackenes Hühnerfleisch mit Pommes frites *1	6,40
K6 Pommes frites mit Ketchup	3,90
K7 Hühnerbrust knusprig mit Nusssoße *1 *5 *6	7,90
K8 Ente á la Shanghai ( knusprig ) mit dunkler Soße *1 *6	9,90

## BEILAGEN

Gerichte mit Nudeln (statt Reis) Aufpreis

B Gebratene Nudeln mit Ei und Gemüse *1 *3 *6	3,30
C Gebratener Reis mit Ei und Gemüse *3 *6	3,30
D Pommes Frites	3,30

# KENNEN SIE SCHON „HOT COOKED“ ?

„Hot Cooked“ ist eine uralte chinesische Zubereitungsform, die verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse in einem gusseisernen Bratteller glühend heiß von der Flamme auf den Tisch bringt, zu Ihrem Genuss.

	€
A01 „Hot Cooked“ Schweinefleisch, scharf mit Gemüse und Cashews *8	14,50
A02 „Hot Cooked“ Rindfleisch, scharf mit Gemüse und Cashews *8	15,50
A05 „Hot Cooked“ Hühnerfleisch, scharf mit Gemüse und Cashews *8	14,50
A08 „Hot Cooked“ Ente, süß-sauer Soße ( knusprig ) *1 *6	16,50
A09 „Hot Cooked“ Ente á la Shanghai ( knusprig ) mit dunkler Soße *1 *6	16,50
A12 „Hot Cooked“ Fang Hei Hummerkrabben mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika scharf *1	21,90
A18 „Hot Cooked“ acht Schätze *4	17,50



1=Glutenhaltiges Getreide (面粉及面粉制品)

3=Eier (蛋)

4=Fisch (鱼及鱼制品)

5=Erdnüsse (花生)

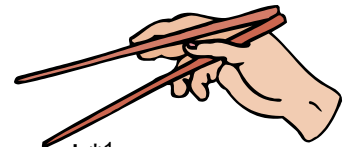
6=Sojabohnen (豆及豆制品)

7=Milch (牛)

8=Schalenfrüchte(坚果)

\*Alle Gerichte von uns, werden mit Geschmacksverstärker zubereitet.

# REISTAFEL FÜR 2 PERSONEN



- S04 Partner Platte  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Sala\*3  
 e) Hühnerfleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch  
 b) Mini Rolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Min Duo (knusprig)\*1 \*6  
 36,00
- S05 Partner Platte  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Salat  
 e) Rindfleisch mit Bambus, Morcheln Champignons und Paprika  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Shanghai ( knusprig ) \*1 \*6  
 36,00
- S07 Partner Platte  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Sala\*3  
 e) Fang Hei Hummerkrabben mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika scharf \*1  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Min Duo ( knusprig ) \*6  
 42,00
- S09 Menü für 3 Personen  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Sala\*3  
 e) Hühnerfleisch knusprig mit Nusssoße \*5 \*1 \*6  
 f) Schweinefleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch  
 b) Minirolle mit Kroepoek \*1  
 d) Ente á la Shanghai (knusprig)\*1 \*6  
 51,50
- S10 Menü für 5 Personen  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Sala\*3  
 d) „Hot Cooked“ Ente knusprig, süß-sauer Soße \*1 \*6  
 e) Hühnerfleisch á la Shanghai \*1 \*6  
 g) Hummerkrabben mit Bambus und chin. Pilzen  
 h) Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus und Paprika Champignons  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 f) Rindfleisch scharf gebraten  
 98,00
- S11 Menü für 3 Person  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Sala\*3  
 e) Hühnerfleisch gebacken mit Orangenrahmsoße \*7  
 f) Fang Hei Hummerkrabben  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Min Duo (knusprig)\*1 \*6  
 62,00



# REISTAFEL FÜR 4 PERSONEN

S12 Menü für 4 Person

a) Pekingsuppe \*3

c) Gemischter Sala\*3

e) Hühnerfleisch süß-sauer\*1 \*6

f) Rindfleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu \*5

g) Schweinefleisch mit Morcheln und Bambus

b) Minirolle mit Kroepoek\*1

d) Ente á la Shanghai (knusprig) \*6

70,00

## DESSERT

201 Gebackene Banane mit Honig\*1

202 Gebackene Banane mit Honig flambiert \*1

203 Gebackene Banane mit eine Kugel Vanilleeis \*1 \*7

207 Chinesische Lychees

208 Chinesische Mandarinen

€

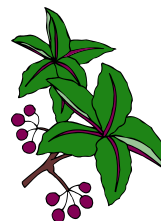
3,30

5,20

4,50

3,30

3,30



## EIS

215 Eis, gebacken mit Honig ( flambiert ) \*1 \*7

216 Eierlikörbecher mit Sahne \*7

217 Eisbecher Spezial, mit Mango und Sahne \*7

218 Bananensplitt \*7

219 Vanilleeis mit Lychee \*7

220 Eis mit Sahne ( Kinderportion ) \*7

5,20

4,90

4,90

4,90

4,50

2,90

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Alle Gerichte sind inkl. Frühlingsrolle oder Pekingsuppe

	€
A20 Bao Bao Shi Jin *1 *3 Geb. Hummerkrabben, Entenfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch und chin. Gemüse im Vogelnest	19,90
A21 Papoya ( Knusprig geb. Ente mit „Acht Schätze“, *1 *3 verschiedene Fleischsorten und Gemüse ) im Vogelnest	19,90
A22 Cheuk Chow Sam Sin Chap Kam *1 *3 Geb. Hummerkrabben, Hühnerfleisch und chin. Gemüse in pikanter Sauce im Vogelnest	19,90
A23 Cheuk Chow Ente *1 *3 Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse im Vogelnest	19,90
A24 Puk Tjian Tofu Topf Tofu mit chin. Hummerkrabben, Hühnerbrust und Gemüse im Feuertopf	20,90
A25 Knusprig geb. Ente mit 5 Sorten Gewürzen, *1 Glasnudeln, Champignons, und Bambussprossen im Feuertopf	19,90
A26 Chap Kam Feuertopf *1 Knusprig geb. Ente, Hummerkrabben, Schweinefleisch, chin. Pilzen und verschiedenem Gemüse im Feuertopf	20,90
A27 Rindfleisch SAZA *4 Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen im Feuertopf, mit Sazasoße ( scharf mit Knoblauch )	19,50
A28 Chap Kam SAZA *4 Gebratenes Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse im Feuertopf mit Sazasoße ( scharf mit Knoblauch )	19,50

