

Suppen - Soups

€

- | | |
|--|------|
| 1. Pikante Peking Suppe ^{1, 3, 4}
<i>Spicy Sour Soup</i> | 4,70 |
| 2. Hühnerbrust Suppe mit Gemüse ⁴
<i>Chicken breast Soup with vegetables</i> | 4,70 |
| 3. Wan Tan Suppe ^{4, 5}
<i>Wan Tan Soup</i> | 4,90 |
| 4. Curry Rindfleisch Suppe mit Glasnudeln ⁴
<i>Curry Beef Soup with Glass noodles</i> | 4,90 |
| 5. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch ¹
<i>Sweet Corn Chicken Soup</i> | 4,70 |
| 6. Tomatensuppe
<i>Tomatoe Soup</i> | 4,70 |
| 7. Hühnerfleisch und Spargel Suppe ⁸
<i>Chicken and Asparagus Soup</i> | 4,70 |
| 8. „Hong Kong“ Suppe
<i>„Hong Kong“ Soup</i> | 4,50 |
| 9. Gemüsesuppe
<i>Vegetables Soup</i> | 4,50 |

Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

€

- | | |
|--|------|
| 10. Gemischter Salatteller ¹¹
<i>Mixed Salad</i> | 4,60 |
| 11. Chinesischer Krautsalat (scharf)
<i>Chinese Salad -spicy-</i> | 4,80 |
| 12. Eingelegte Gurken sauer-scharf
<i>Prevered Cucumber spicy-sour</i> | 4,80 |
| 13. Ban Ban Dji (Hühnchenstreifen mit Erdnusssauce) ⁷
<i>Shredded Chicken with Peanut Sauce</i> | 7,80 |
| 14. Königsgarnelen-Salat ^{3, 11}
<i>Kingprawns Salad</i> | 9,90 |



Vorspeisen - Appetizers

	€
20. Krupuk-Krabbenchips ³ <i>Prawncrackers</i>	3,40
21. Frühlingsrollen ^{1,5} <i>Spring Rolls</i>	4,50
22. Herbstrollen ^{2,5} <i>Autumn Rolls</i>	4,50
23. Vegetarische Rollen ⁵ <i>Vegetarian Rolls</i>	4,30
24. Siu-Mei (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch) ⁵ <i>Siu-Mei (steamed dumplings with pork filling)</i>	4,80
25. Giao-Zhi (Gedämpfte Teigtaschen) ⁵ <i>Giao-Zhi (steamed dumplings)</i>	4,80
26. Ha-Kau (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen) ^{3,5} <i>Ha-Kau (steamed dumplings with prawn filling)</i>	5,50
27. Gebackene Wan-Tan ⁵ <i>Deep fried Wan-Tan</i>	5,50
28. Dim-Sum Teller für 2 Personen ^{3,5} <i>Dim-Sum Plate für 2 Person</i>	11,70
29. Gemischte Vorspeisenplatte „Hong Kong“ für 2 Personen ^{2,3,5,6} <i>Mixed Appetizers plate „Hong Kong“ for 2 persons</i>	22,00
30. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen, -ab 2 Stück, pro Stk. ⁵ <i>Peking duckskin on Pancake, -min. 2 pcs., each pcs.</i>	4,20
31. Riesengarnele -Zubereitung nach Wahl, pro. Stk. ³ <i>Giant Prawn -taste as you like, each prawn</i>	5,90
32. Shu Bao (gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung) ^{4,5} <i>Shu Bao (steamed dumplings with vegetarian filling)</i>	4,60



Rindfleisch - Beef

€

- | | |
|---|-------|
| 40. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln ⁴ | 14,10 |
| <i>Sliced roastbeef with Onions</i> | |
| 41. Roastbeefstreifen „Sechuan Art“ -scharf- ⁴ | 14,10 |
| <i>Sliced roastbeef „Sechuan Style“ -spicy-</i> | |
| 42. Roastbeefscheiben mit Winterbambus und Pilzen ⁴ | 14,10 |
| <i>Sliced roastbeef with winter bamboo and mushrooms</i> | |
| 43. Roastbeefscheiben „Chenpen“ -exotisch scharf- ⁴ | 14,10 |
| <i>Sliced roastbeef „Chenpen“ -exotic spicy-</i> | |
| 44. Roastbeefscheiben mit Broccoli in Austernsauce ^{4, 12} | 14,10 |
| <i>Sliced roastbeef with Broccoli in oyster sauce</i> | |
| 45. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse ⁴ | 14,10 |
| <i>Sliced Roastbeef with mixed vegetables</i> | |
| 46. Roastbeefscheiben in pikanter Sauce ⁴ | 14,10 |
| <i>Sliced roastbeef in spicy sauce</i> | |

Hühnerfleisch - Chicken

€

- | | |
|---|-------|
| 50. Hühnerbrustfilets „Kung Bao Art“ -scharf- ^{4, 10} | 12,90 |
| <i>Chickenbreasts „Kung Bao Style“ -spicy-</i> | |
| 51. Hühnerbrustfilets mit Ananas in süß-saurer Sauce ⁴ | 12,90 |
| <i>Chickenbreasts with pineapples in sweet-sour sauce</i> | |
| 52. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“ ^{4, 9, 10} | 12,90 |
| <i>Crispy chicken „Hong Kong Style“</i> | |
| 53. Hühnerbrustfilets mit Sesam paniert mit Erdnuss-Sauce ^{4, 6, 7} | 12,90 |
| <i>Chickenbreasts breaded with sesame with peanut-sauce</i> | |
| 54. Hühnerbrustfilets in Curry-Sauce ^{4, 8} | 12,90 |
| <i>Chickenbreasts in curry-sauce</i> | |
| 55. Hühnerbrustfilets mit gemischtem Gemüse ⁴ | 12,90 |
| <i>Chickenbreasts with mixed vegetables</i> | |
| 56. Hühnerbrustfilets mit Paniermehl paniert mit Süß-Sauer-Sauce ^{4, 14} | 12,90 |
| <i>Chickenbreasts breaded with breadcrumbs with sweet-sour sauce</i> | |
| 57. Gebratene Hühnerbrustfilets in süß-sauer-scharfer Sauce ⁴ | 12,90 |
| <i>Crispy Chickenbreasts in sweet-sour-spicy sauce</i> | |

Entenfleisch - Duck

€

- | | |
|---|-------|
| 60. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce ^{4, 5}
<i>Roasted duck with pineapple and sweet-sour sauce</i> | 16,60 |
| 61. Geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten -scharf- ^{3, 4, 5, 10}
<i>Roasted duck with eight treasuries</i> | 16,60 |
| 62. Geröstete Ente mit Winterbambus und Pilzen ^{4, 5}
<i>Roasted duck with winterbamboo and mushrooms</i> | 16,60 |
| 63. Geröstete Ente mit gemischtem Gemüse ^{4, 5}
<i>Roasted duck with mixed vegetables</i> | 16,60 |
| 64. Geröstete Ente mit Curry-Sauce ^{4, 5}
<i>Roasted duck with curry-sauce</i> | 16,60 |
| 65. Geröstete Ente „Sechuan Art“ ^{4, 5}
<i>Roasted duck „Sechuan Style“</i> | 16,60 |
| 66. Geröstete Ente „Canton Art“ mit Pflaumensauce und Gemüse ^{4, 5}
<i>Roasted duck „Canton Style“ with plum sauce and vegetables</i> | 22,80 |
| 67. Original lackierte Peking Ente- 1.Gang: Entenhaut auf ^{4, 5}
Pfannkuchen
2.Gang: Entenfleisch in ^{4, 5}
pikanter Sauce
<i>Original Peking Duck- 1. Course: Duck skin on pancake
2. Course: Duck meat in spicy sauce</i> | 88,00 |
| 68. Halbe lackierte Peking Ente -Zubereitung wie oben- ^{4, 5}
<i>Half of the original Peking Duck -done as above-</i> | 50,00 |

Schweinefleisch - Pork

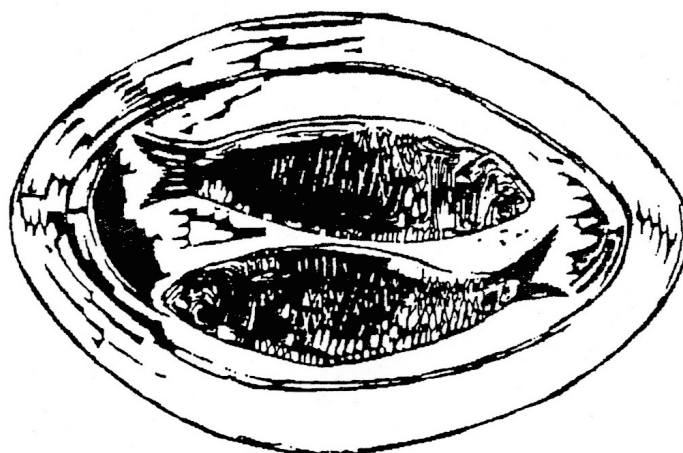
€

- | | |
|--|-------|
| 70. Schweinefleisch in pikanter Sauce ⁴
<i>Pork in spicy sauce</i> | 12,50 |
| 71. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse ⁴
<i>Pork with mixed vegetables</i> | 12,50 |
| 72. Schweinefleisch mit Winterbambus und Pilzen ⁴
<i>Pork with winter bamboo and chinese mushrooms</i> | 12,50 |
| 73. Gu-Lau-Yuk - Schweinefleisch in süß-saurer Sauce ⁴
<i>Gu-Lau-Yuk - Pork in sweet-sour Sauce</i> | 12,50 |
| 74. Schweinefleisch „Sechuan Art“ ⁴
<i>Spicy pork with Chinese cabbage „Sechuan Style“</i> | 12,50 |
| 75. Schweinefleisch „Jiang Bao Art“ ⁴
<i>Sliced pork „Jiang Bao Style“</i> | 12,50 |

Meeresfrüchte - Seafood

€

- | | |
|---|-------|
| 80. Riesengarnelen „Hong Kong Art“ ^{2, 3, 4}
<i>Giant prawns „Hong Kong Style“</i> | 24,60 |
| 81. Riesengarnelen im Bierteig mit Süß-Sauer-Sauce ^{2, 3, 4, (2)}
<i>Giant prawns with sweet-sour sauce</i> | 24,60 |
| 82. Königsgarnelen mit Ananas in Süß-Sauer-Sauce ³
<i>King prawns with pineapple in sweet-sour sauce</i> | 22,80 |
| 83. Königsgarnelen mit Gemüse in Knoblauchsauce ^{2, 3, 4}
<i>King prawns with vegetables in garlic sauce</i> | 22,80 |
| 84. Königsgarnelen mit Paprika und schwarzer Bohnen Sauce ^{2, 3, 4}
<i>King prawns with paprica and black beans sauce</i> | 22,80 |
| 85. Königsgarnelen „Kung Bao Art“ ^{2, 3, 4}
<i>King prawns „Kung Bao Style“</i> | 22,80 |
| 86. Königsgarnelen mit Broccoli ^{2, 3, 4}
<i>King prawns with Broccoli</i> | 22,80 |
| 87. Königsgarnelen „Sechuan Style“ ^{2, 3, 4}
<i>King prawns „Sechuan Style“</i> | 22,80 |
| 88. Jakobsmuscheln mit Broccoli in Austernsauce ^{2, 3, 4, 12}
<i>Scallops with Broccoli in oyster sauce</i> | 29,50 |
| 89. Drei Meeresjuwelen auf gebackenem Reis ^{2, 3, 4}
<i>Three kinds of seafood on baked rice</i> | 28,00 |
| 90. Gedämpftes Seezungenfilet mit Ingwer und Lauchzwiebeln ^{2, 3, 4}
<i>Steamed sole with ginger and spring onions</i> | 19,80 |
| 91. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-saurer Sauce ^{2, 3, 4, 15}
<i>Crispy red snapper sweet-sour Sauce</i> | 14,60 |
| 92. Knuspriges Rotbarschfilet „Sechuan Art“ ^{2, 3, 4, (1)}
<i>Crispy red snapper „Sechuan Style“</i> | 14,60 |
| 93. Knuspriges Rotbarschfilet mit Soja Sauce ^{2, 3, 4, (1)}
<i>Crispy red snapper with Soja Sauce</i> | 14,60 |
| 94. Knusprige Fischstreifen „Hong Kong Art“ ^{2, 3, 4, (2)}
<i>Crispy Fish Stripes „Hong Kong Style“</i> | 14,60 |



(1) mit Paniermehl paniert
(2) mit Bierteig

Gemüse - Vegetables

€

100. Gebratene Sojasprossenkeimlinge ⁴	9,10
<i>Fried beans sprouts</i>	
101. Gemischte Gemüseplatte ⁴	12,50
<i>Mixed vegetables plate</i>	
102. Gebratene Aubergine „Sechuan Art“ ⁴	12,80
<i>Fried aubergine „Sechuan Style“</i>	
103. Tofu in Soja-Sauce ⁴	12,60
<i>Tofu in Soja-Sauce</i>	
104. Pilzplatte mit drei verschiedenen Pilzsorten ⁴	13,80
<i>Mushroom plate with three kinds of mushrooms</i>	
105. Gebratener Winterbambus und Tungku-Pilze ⁴	14,20
<i>Fried winterbamboo and chinese Tungku mushrooms</i>	

Reis - Rice

€

110. Gebratener Reis mit Gemüse ⁴	11,60
<i>Fried rice with vegetables</i>	
111. Gebratener Reis mit Schweinefleisch ⁴	12,40
<i>Fried rice with Pork</i>	
112. Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet ⁴	12,60
<i>Fried rice with Chickenbreast</i>	
113. Gebratener Reis mit Roastbeef ⁴	13,60
<i>Fried rice with roastbeef</i>	
114. Gebratener Reis „Hong Kong Art“ ^{3, 4}	14,30
<i>Fried rice „Hong Kong Style“</i>	
115. Gebratener Reis mit Krabben ^{3, 4}	14,60
<i>Fried rice with shrimps</i>	
116. Gebratener Reis „Singapur Art“ ^{3, 4}	14,30
<i>Fried rice „Singapore Style“</i>	
117. Gebratener Reis mit Königsgarnelen ^{3, 4}	18,60
<i>Fried rice with King prawns</i>	

<i>Nudeln - Noodles</i>	€
120. Gebratene Nudeln mit Gemüse ⁴ <i>Fried noodles with vegetables</i>	11,60
121. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch ⁴ <i>Fried noodles with pork</i>	12,40
122. Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet ⁴ <i>Fried noodles with chicken breast</i>	12,60
123. Gebratene Nudeln mit Roastbeef ⁴ <i>Fried noodles with roast beef</i>	13,60
124. Gebratene Nudeln „Hong Kong Art“ ^{3, 4} <i>Fried noodles „Hong Kong Style“</i>	14,30
125. Gebratene Nudeln mit Krabben ^{3, 4} <i>Fried noodles with shrimps</i>	14,60
126. Gebratene Nudeln „Singapur Art“ ^{3, 4} <i>Fried noodles „Singapore Style“</i>	14,30
127. Gebratene Nudeln mit Königsgarnelen ^{3, 4} <i>Fried noodles with King prawns</i>	18,60
128. Gebratene Reismudeln „Singapur Art“ ^{3, 4} <i>Fried rice noodles „Singapore Style“</i>	15,80

<i>Beilagen - Side Dishes</i>	€
130. Gebratener Reis ⁴ <i>Fried rice</i>	3,90
131. Gebratene Nudeln ⁴ <i>Fried noodles</i>	3,90
132. Pommes Frites <i>French fries</i>	3,90

<i>Tit Pan - Tit Pan</i>	€
140. Lachssteak auf Tit Pan ² <i>Salmon steak on Tit Pan</i>	23,30
141. Riesengarnelen auf Tit Pan ³ <i>Giant prawns on Tit Pan</i>	26,60
142. Geröstete Ente auf Tit Pan ⁴ <i>Roasted duck on Tit Pan</i>	20,60
143. Schweinefiletspieße „Mongolei Art“ <i>Pork filet sticks „Mongolian Style“</i>	18,80
144. Knuspriges Huhn auf Tit Pan ⁴ <i>Crispy chicken on Tit Pan</i>	19,20
145. Roastbeef „Ulan Bator“ ⁴ <i>Roastbeef „Ulan Bator“</i>	20,30

Tontopf - Hot Pot

€

150. Meeresfrüchte im Tontopf ^{2, 3, 4}	26,80
<i>Seafood in Hot Pot</i>	
151. Verschiedenes Fleisch und Königsgarnelen im Tontopf ^{3, 4}	24,60
<i>Assorted Meat and King prawns in Hot Pot</i>	
152. Geröstete Ente mit Gemüse im Tontopf ^{4, 5}	20,60
<i>Roasted duck with vegetables in Hot Pot</i>	
153. Lammfilet im Tontopf „Peking Art“ ⁴	22,60
<i>Mutton in Hot Pot „Peking Style“</i>	
154. Curry Roastbeef im Tontopf ⁴	20,60
<i>Curry roastbeef in Hot Pot</i>	
155. Tofu mit verschiedenen Fleischsorten in Soja Sauce ⁴	19,30
<i>Tofu with assorted meat in Soja sauce</i>	
156. Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Pilzen im Tontopf ⁴	19,60
<i>Chickenbreast with assorted mushrooms in Hot Pot</i>	
157. Aubergine mit Schweinefleisch im Tontopf „Sechuan Art“ ⁴	19,60
<i>Aubergine with pork in Hot Pot „Sechuan Style“</i>	
158. Pikantes Lachssteak mit Gemüse im Tontopf ^{2, 4}	22,30
<i>Spicy Salmonsteak with vegetables in Hot Pot</i>	

Empfehlungen des Hauses - Recommendations

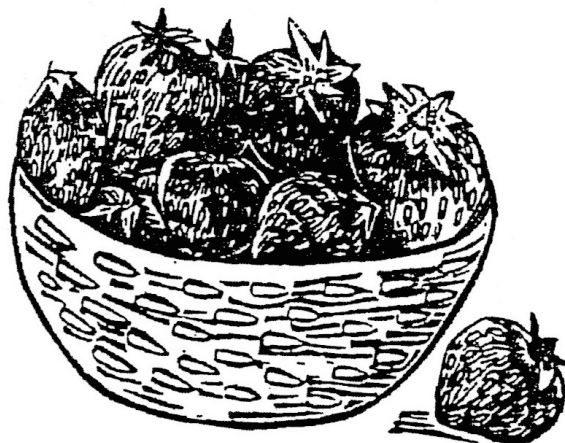
€

161. Frischer Hummer -Zubereitung nach Wahl ⁽¹⁾	Tagespreis
<i>Fresh lobster -taste as you like ⁽¹⁾</i>	<i>Day Price</i>
162. Frischer Edelfisch gedämpft mit Ingwer und Lauchzwiebeln ⁽¹⁾	Tagespreis
<i>Steamed fresh fish with ginger and spring onion ⁽¹⁾</i>	<i>Day Price</i>
164. Gebackenes Gemüse „Hong Kong Art“ ^{5, (2)}	14,80
<i>Deep fried vegetables „Hong Kong Style“</i>	
165. Lammfilet in pikanter sauce ⁴	22,50
<i>Mutton in spicy sauce</i>	
166. Acht Kostbarkeiten -scharf- ^{3, 4}	16,20
<i>Eight treasuries -spicy-</i>	
167. Mapor Tofu ⁴	15,80
<i>Mapor Tofu</i>	

¹ 1 Tag Vorbestellung
¹ Order 1 day before
⁽²⁾ mit Bierteig

Nachspeisen - Dessert

	€
170. Frische exotische Früchte für 1 Person <i>Fresh exotic fruits for 1 person</i>	7,80
171. Karamellisierte Äpfel ⁽²⁾ <i>Caramel apples</i>	10,50
172. Flambierte Banane mit Vanille-Eis ⁽²⁾ <i>Flamed Banana with vanilla Ice Cream</i>	7,80
173. Frische Früchte mit Eis nach Wahl <i>Fresh fruits with Ice Cream of your choice</i>	7,90
174. Vanille Eis mit heißer Schokoladensauce <i>Vanilla ice Cream with hot chocolate sauce</i>	7,90
175. Vanille Eis mit heißen Kirschen <i>Vanilla Ice Cream with hot cherries</i>	7,90
176. Bananen-Boot <i>Banana-Boat</i>	8,20
177. Champagner-Sorbet <i>Champagner-Sorbet</i>	7,00
178. Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon Sorbet with Wodka</i>	6,20
179. Gemischtes Eis nach Wahl <i>Mixed Ice Cream</i>	6,20
180. Gebackene Banane mit Honig ⁽²⁾ <i>Deep fried banana with honey</i>	5,60
181. Lychee-Früchte <i>Lychee-fruits</i>	4,90



⁽²⁾ mit Bierteig

Menüs - Set menus

190. Menü „Shanghai“ ab 1 Person

- a. Pikante Peking Suppe ^{1, 3, 4}
oder
Frühlingsrolle ⁵
b. Hühnerbrustfilets mit Paniermehl
paniert ^{4, 14}
und
Roastbeef „Sechuan Art“ ⁴
c. Eis

Set Menue „Shanghai“ min 1 pers.

- a. Spicy sour soup
or
Spring Roll
b. Chickenbreasts breaded with
breadcrumbs
and
Roastbeef „Sechuan Style“
c. Ice Cream

Pro Person 20,20 €

Each person

191. Menü „Nankin“ ab 1 Person

- a. Pikante Peking Suppe ^{1, 3, 4}
oder
Frühlingsrolle ⁵
b. Geröstete Ente „Sechuan Art“ ^{4, 9}
und
Gemischtes Gemüse mit vers. Fleisch ³
c. Lychee Früchte

Set Menue „Nankin“ min 1 pers.

- a. Spicy sour soup
or
Spring Roll
b. Roasted duck „Sechuan Style“
and
Mixed vegetables with assorted meat
c. Lychee fruits

Pro Person 21,80 €

Each person

192. Menü „Yangzhou“ ab 1 Person

- a. Pikante Peking Suppe ^{1, 3, 4}
oder
Frühlingsrolle ⁵
b. Königsgarnelen „Kung Bao“ ^{3, 4}
und
Schweinefleisch süß-sauer
c. Zitronen-Sorbet

Set Menue „Yangzhou“ min 1 pers.

- a. Spicy sour soup
or
Spring Roll
b. King prawns „Kung Bao“
and
Pork sweet-sour
c. Lemon-Sorbet

Pro Person 22,80 €

Each person

Spezial Menüs - Special Menues

€

193. Menü Hong Kong (ab 2 Personen) <i>Menue Hong Kong (min. 2 persons)</i>pro Person <i>.....each person</i>	24,80
a. Hong Kong Suppe	<i>Hong Kong Soup</i>	
b. Frühlings- und Herbstrolche ^{2,5}	<i>Spring- and Autumn Roll</i>	
c. Königsgarnelen mit Gemüse ^{3,4}	<i>King prawns with vegetables</i>	
d. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“ ⁴	<i>Crispy chicken „Hong Kong Style“</i>	
e. Gebratener Reis ⁴	<i>Fried rice</i>	
f. Gemischtes Eis	<i>Mixed Ice Cream</i>	
194. Menü Sechuan (ab 2 Personen) <i>Menue Sechuan (min. 2 persons)</i>pro Person <i>.....each person</i>	29,60
a. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch ³	<i>Sweet Corn Chicken Soup</i>	
b. Herbstrolche und geb. Wan Tan ^{2,5}	<i>Autumn roll and fried Wan Tan</i>	
c. Königsgarnelen „Sechuan Art“ ^{3,4}	<i>King prawns „Sechuan Style“</i>	
d. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln ⁴	<i>Sliced roastbeef with onions</i>	
e. Gebratene Nudeln ⁴	<i>Fried noodles</i>	
f. Gebackenes Gemüse ^{5, (2)}	<i>Deep fried vegetables</i>	
g. Lychee Früchte	<i>Lychee fruits</i>	
195. Menü Peking (ab 2 Personen) <i>Menue Peking (min. 2 persons)</i>pro Person <i>.....each person</i>	38,60
a. Pikante Peking Suppe ^{1,3,4}	<i>Spicy sour soup</i>	
b. Gedämpfte Peking Delikatessen	<i>Steamed Peking Dumplings</i>	
c. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen	<i>Peking duck skin on pancakes</i>	
d. Peking Entenfleisch in pikanter sauce ⁴	<i>Peking duck meat in spicy sauce</i>	
e. Gemischte Gemüseplatte ⁴	<i>Mixed vegetables plate</i>	
f. Gebratene Nudeln ⁴	<i>Fried noodles</i>	
g. Flambierte Bananen ⁵	<i>Flamed bananas</i>	

Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr
Außer an Sonn- und Feiertagen

Vorspeise: Wahlweise pikante Peking Suppe oder Frühlingsrolle
Dessert: Eis oder Lychee

	€
1. Gemischte Gemüseplatte ⁴	8,70
2. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Krabben ^{3, 4}	9,60
3. Gebratener Reis mit verschiedenem Fleisch und Krabben ^{3, 4}	9,60
4. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse ⁴	10,30
5. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-sauer-scharf Sauce ^{2, 4}	11,30
6. Hühnerbrustfilets paniert mit Süß-Sauer-Sauce ^{4, 14}	11,80
7. Geschmorte Entenscheiben in Lauchzwiebeln ⁴ und Bambus in pikanter Sauce	12,20
8. Acht Kostbarkeiten -scharf- ^{3, 4}	12,90
9. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse ⁴	13,50
10. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-sauer Sauce ^{4, 5}	14,60