

## Suppen - Soups

	€
1. <b>Pikante Peking Suppe</b> <sup>1, 3, 4</sup> <i>Spicy Sour Soup</i>	4,90
2. <b>Hühnerbrust Suppe mit Gemüse</b> <sup>4</sup> <i>Chicken breast Soup with vegetables</i>	4,90
3. <b>Wan Tan Suppe</b> <sup>4, 5</sup> <i>Wan Tan Soup</i>	5,10
4. <b>Curry Rindfleisch Suppe mit Glasnudeln</b> <sup>4</sup> <i>Curry Beef Soup with Glass noodles</i>	5,10
5. <b>Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch</b> <sup>1</sup> <i>Sweet Corn Chicken Soup</i>	4,90
6. <b>Tomatensuppe</b> <i>Tomatoe Soup</i>	4,90
7. <b>Hühnerfleisch und Spargel Suppe</b> <sup>8</sup> <i>Chicken and Asparagus Soup</i>	4,90
8. <b>„Hong Kong“ Suppe</b> <i>„Hong Kong“ Soup</i>	4,70
9. <b>Gemüsesuppe</b> <i>Vegetables Soup</i>	4,70

## Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

	€
10. <b>Gemischter Salatteller</b> <sup>11</sup> <i>Mixed Salad</i>	4,90
11. <b>Chinesischer Krautsalat (scharf)</b> <i>Chinese Salad -spicy-</i>	5,10
12. <b>Eingelegte Gurken sauer-scharf</b> <i>Prevered Cucumber spicy-sour</i>	5,10
13. <b>Ban Ban Dji (Hühnchenstreifen mit Erdnusssauce)</b> <sup>7</sup> <i>Shredded Chicken with Peanut Sauce</i>	8,20
14. <b>Königsgarnelen-Salat</b> <sup>3, 11</sup> <i>Kingprawns Salad</i>	10,20



## Vorspeisen - Appetizers

	€
20. Krupuk-Krabbenchips <sup>3</sup> <i>Prawncrackers</i>	3,60
21. Frühlingsrollen <sup>1,5</sup> <i>Spring Rolls</i>	4,80
22. Herbstrollen <sup>2,5</sup> <i>Autumn Rolls</i>	4,80
23. Vegetarische Rollen <sup>5</sup> <i>Vegetarian Rolls</i>	4,50
24. Siu-Mei (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch) <sup>5</sup> <i>Siu-Mei (steamed dumplings with pork filling)</i>	5,20
25. Giao-Zhi (Gedämpfte Teigtaschen) <sup>5</sup> <i>Giao-Zhi (steamed dumplings)</i>	5,20
26. Ha-Kau (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen) <sup>3,5</sup> <i>Ha-Kau (steamed dumplings with prawn filling)</i>	5,70
27. Gebackene Wan-Tan <sup>5</sup> <i>Deep fried Wan-Tan</i>	5,80
28. Dim-Sum Teller für 2 Personen <sup>3,5</sup> <i>Dim-Sum Plate für 2 Person</i>	12,50
29. Gemischte Vorspeisenplatte „Hong Kong“ für 2 Personen <sup>2,3,5,6</sup> <i>Mixed Appetizers plate „Hong Kong“ for 2 persons</i>	24,00
30. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen, -ab 2 Stück, pro Stk. <sup>5</sup> <i>Peking duckskin on Pancake, -min. 2 pcs., each pcs.</i>	4,40
31. Riesengarnele -Zubereitung nach Wahl, pro. Stk. <sup>3</sup> <i>Giant Prawn -taste as you like, each prawn</i>	6,10
32. Shu Bao (gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung) <sup>4,5</sup> <i>Shu Bao (steamed dumplings with vegetarian filling)</i>	4,90



## Rindfleisch - Beef

€

- |  |       |
|--|-------|
| 40. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln <sup>4</sup><br><i>Sliced roastbeef with Onions</i>                                       | 15,20 |
| 41. Roastbeefstreifen „Sechuan Art“ -scharf- <sup>4</sup><br><i>Sliced roastbeef „Sechuan Style“ -spicy-</i>                 | 15,20 |
| 42. Roastbeefscheiben mit Winterbambus und Pilzen <sup>4</sup><br><i>Sliced roastbeef with winter bamboo and mushrooms</i>   | 15,20 |
| 43. Roastbeefscheiben „Chenpen“ -exotisch scharf- <sup>4</sup><br><i>Sliced roastbeef „Chenpen“ -exotic spicy-</i>           | 15,20 |
| 44. Roastbeefscheiben mit Broccoli in Austernsauce <sup>4, 12</sup><br><i>Sliced roastbeef with Broccoli in oyster sauce</i> | 15,20 |
| 45. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse <sup>4</sup><br><i>Sliced Roastbeef with mixed vegetables</i>                    | 15,20 |
| 46. Roastbeefscheiben in pikanter Sauce <sup>4</sup><br><i>Sliced roastbeef in spicy sauce</i>                               | 15,20 |

## Hühnerfleisch - Chicken

€

- |   |       |
|---|-------|
| 50. Hühnerbrustfilets „Kung Bao Art“ -scharf- <sup>4, 10</sup><br><i>Chickenbreasts „Kung Bao Style“ -spicy-</i>  | 13,90 |
| 51. Hühnerbrustfilets mit Ananas in süß-saurer Sauce <sup>4</sup><br><i>Chickenbreasts with pineapples in sweet-sour sauce</i>                            | 13,90 |
| 52. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“ <sup>4, 9, 10</sup><br><i>Crispy chicken „Hong Kong Style“</i>  | 13,90 |
| 53. Hühnerbrustfilets mit Sesam paniert mit Erdnuss-Sauce <sup>4, 6, 7</sup><br><i>Chickenbreasts breaded with sesame with peanut-sauce</i>               | 13,90 |
| 54. Hühnerbrustfilets in Curry-Sauce <sup>4, 8</sup><br><i>Chickenbreasts in curry-sauce</i>  | 13,90 |
| 55. Hühnerbrustfilets mit gemischtem Gemüse <sup>4</sup><br><i>Chickenbreasts with mixed vegetables</i>   | 13,90 |
| 56. Hühnerbrustfilets mit Paniermehl paniert mit Süß-Sauer-Sauce <sup>4, 14</sup><br><i>Chickenbreasts breaded with breadcrumbs with sweet-sour sauce</i> | 13,90 |
| 57. Gebratene Hühnerbrustfilets in süß-sauer-scharfer Sauce <sup>4</sup><br><i>Crispy Chickenbreasts in sweet-sour-spicy sauce</i>                        | 13,90 |

## Entenfleisch - Duck

€

- |   |       |
|---|-------|
| 60. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce <sup>4, 5</sup><br><i>Roasted duck with pineapple and sweet-sour sauce</i>  | 18,00 |
| 61. Geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten -scharf- <sup>3, 4, 5, 10</sup><br><i>Roasted duck with eight treasuries</i>  | 18,00 |
| 62. Geröstete Ente mit Winterbambus und Pilzen <sup>4, 5</sup><br><i>Roasted duck with winterbamboo and mushrooms</i>   | 18,00 |
| 63. Geröstete Ente mit gemischtem Gemüse <sup>4, 5</sup><br><i>Roasted duck with mixed vegetables</i>   | 18,00 |
| 64. Geröstete Ente mit Curry-Sauce <sup>4, 5</sup><br><i>Roasted duck with curry-sauce</i>  | 18,00 |
| 65. Geröstete Ente „Sechuan Art“ <sup>4, 5</sup><br><i>Roasted duck „Sechuan Style“</i>   | 18,00 |
| 66. Geröstete Ente „Canton Art“ mit Pflaumensauce und Gemüse <sup>4, 5</sup><br><i>Roasted duck „Canton Style“ with plum sauce and vegetables</i>   | 25,00 |
| 67. Original lackierte Peking Ente- 1.Gang: Entenhaut auf <sup>4, 5</sup><br>Pfannkuchen<br>2.Gang: Entenfleisch in <sup>4, 5</sup><br>pikanter Sauce<br><i>Original Peking Duck- 1. Course: Duck skin on pancake<br/>2. Course: Duck meat in spicy sauce</i> | 98,00 |
| 68. Halbe lackierte Peking Ente -Zubereitung wie oben- <sup>4, 5</sup><br><i>Half of the original Peking Duck -done as above-</i>   | 56,00 |

## Schweinefleisch - Pork

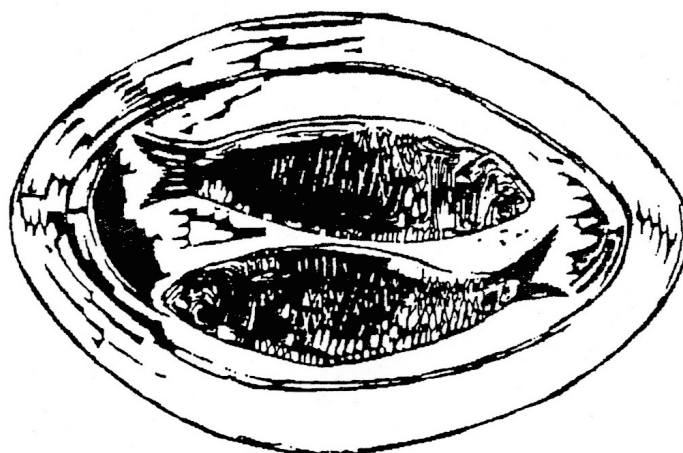
€

- |  |       |
|--|-------|
| 70. Schweinefleisch in pikanter Sauce <sup>4</sup><br><i>Pork in spicy sauce</i>                                     | 13,50 |
| 71. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse <sup>4</sup><br><i>Pork with mixed vegetables</i>                          | 13,50 |
| 72. Schweinefleisch mit Winterbambus und Pilzen <sup>4</sup><br><i>Pork with winter bamboo and chinese mushrooms</i> | 13,50 |
| 73. Gu-Lau-Yuk - Schweinefleisch in süß-saurer Sauce <sup>4</sup><br><i>Gu-Lau-Yuk - Pork in sweet-sour Sauce</i>    | 13,50 |
| 74. Schweinefleisch „Sechuan Art“ <sup>4</sup><br><i>Spicy pork with Chinese cabbage „Sechuan Style“</i>             | 13,50 |
| 75. Schweinefleisch „Jiang Bao Art“ <sup>4</sup><br><i>Sliced pork „Jiang Bao Style“</i>                             | 13,50 |

## Meeresfrüchte - Seafood

€

- |   |       |
|---|-------|
| 80. Riesengarnelen „Hong Kong Art“ <sup>2, 3, 4</sup><br><i>Giant prawns „Hong Kong Style“</i>  | 26,00 |
| 81. Riesengarnelen im Bierteig mit Süß-Sauer-Sauce <sup>2, 3, 4, (2)</sup><br><i>Giant prawns with sweet-sour sauce</i>               | 26,00 |
| 82. Königsgarnelen mit Ananas in Süß-Sauer-Sauce <sup>3</sup><br><i>King prawns with pineapple in sweet-sour sauce</i>                | 24,20 |
| 83. Königsgarnelen mit Gemüse in Knoblauchsauce <sup>2, 3, 4</sup><br><i>King prawns with vegetables in garlic sauce</i>              | 24,20 |
| 84. Königsgarnelen mit Paprika und schwarzer Bohnen Sauce <sup>2, 3, 4</sup><br><i>King prawns with paprica and black beans sauce</i> | 24,20 |
| 85. Königsgarnelen „Kung Bao Art“ <sup>2, 3, 4</sup><br><i>King prawns „Kung Bao Style“</i>   | 24,20 |
| 86. Königsgarnelen mit Broccoli <sup>2, 3, 4</sup><br><i>King prawns with Broccoli</i>  | 24,20 |
| 87. Königsgarnelen „Sechuan Style“ <sup>2, 3, 4</sup><br><i>King prawns „Sechuan Style“</i>   | 24,20 |
| 88. Jakobsmuscheln mit Broccoli in Austernsauce <sup>2, 3, 4, 12</sup><br><i>Scallops with Broccoli in oyster sauce</i>               | 32,00 |
| 89. Drei Meeresjuwelen auf gebackenem Reis <sup>2, 3, 4</sup><br><i>Three kinds of seafood on baked rice</i>                          | 30,80 |
| 90. Gedämpftes Seezungenfilet mit Ingwer und Lauchzwiebeln <sup>2, 3, 4</sup><br><i>Steamed sole with ginger and spring onions</i>    | 21,80 |
| 91. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-saurer Sauce <sup>2, 3, 4, 15</sup><br><i>Crispy red snapper sweet-sour Sauce</i>               | 15,90 |
| 92. Knuspriges Rotbarschfilet „Sechuan Art“ <sup>2, 3, 4, (1)</sup><br><i>Crispy red snapper „Sechuan Style“</i>                      | 15,90 |
| 93. Knuspriges Rotbarschfilet mit Soja Sauce <sup>2, 3, 4, (1)</sup><br><i>Crispy red snapper with Soja Sauce</i>                     | 15,90 |
| 94. Knusprige Fischstreifen „Hong Kong Art“ <sup>2, 3, 4, (2)</sup><br><i>Crispy Fish Stripes „Hong Kong Style“</i>                   | 15,90 |



(1) mit Paniermehl paniert  
(2) mit Bierteig

## *Gemüse - Vegetables*

	€
<b>100. Gebratene Sojasprossenkeimlinge <sup>4</sup></b> <i>Fried beans sprouts</i>	<b>9,90</b>
<b>101. Gemischte Gemüseplatte <sup>4</sup></b> <i>Mixed vegetables plate</i>	<b>13,30</b>
<b>102. Gebratene Aubergine „Sechuan Art“ <sup>4</sup></b> <i>Fried aubergine „Sechuan Style“</i>	<b>13,80</b>
<b>103. Tofu in Soja-Sauce <sup>4</sup></b> <i>Tofu in Soja-Sauce</i>	<b>13,60</b>
<b>104. Pilzplatte mit drei verschiedenen Pilzsorten <sup>4</sup></b> <i>Mushroom plate with three kinds of mushrooms</i>	<b>15,20</b>
<b>105. Gebratener Winterbambus und Tungku-Pilze <sup>4</sup></b> <i>Fried winterbamboo and chinese Tungku mushrooms</i>	<b>15,80</b>

## *Reis - Rice*

	€
<b>110. Gebratener Reis mit Gemüse <sup>4</sup></b> <i>Fried rice with vegetables</i>	<b>12,80</b>
<b>111. Gebratener Reis mit Schweinefleisch <sup>4</sup></b> <i>Fried rice with Pork</i>	<b>13,20</b>
<b>112. Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet <sup>4</sup></b> <i>Fried rice with Chickenbreast</i>	<b>13,60</b>
<b>113. Gebratener Reis mit Roastbeef <sup>4</sup></b> <i>Fried rice with roastbeef</i>	<b>14,80</b>
<b>114. Gebratener Reis „Hong Kong Art“ <sup>3, 4</sup></b> <i>Fried rice „Hong Kong Style“</i>	<b>15,80</b>
<b>115. Gebratener Reis mit Krabben <sup>3, 4</sup></b> <i>Fried rice with shrimps</i>	<b>15,60</b>
<b>116. Gebratener Reis „Singapur Art“ <sup>3, 4</sup></b> <i>Fried rice „Singapore Style“</i>	<b>15,80</b>
<b>117. Gebratener Reis mit Königsgarnelen <sup>3, 4</sup></b> <i>Fried rice with King prawns</i>	<b>20,20</b>

<i>Nudeln - Noodles</i>	€
120. Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>4</sup> <i>Fried noodles with vegetables</i>	12,80
121. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch <sup>4</sup> <i>Fried noodles with pork</i>	13,20
122. Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet <sup>4</sup> <i>Fried noodles with chicken breast</i>	13,60
123. Gebratene Nudeln mit Roastbeef <sup>4</sup> <i>Fried noodles with roast beef</i>	14,80
124. Gebratene Nudeln „Hong Kong Art“ <sup>3, 4</sup> <i>Fried noodles „Hong Kong Style“</i>	15,80
125. Gebratene Nudeln mit Krabben <sup>3, 4</sup> <i>Fried noodles with shrimps</i>	15,60
126. Gebratene Nudeln „Singapur Art“ <sup>3, 4</sup> <i>Fried noodles „Singapore Style“</i>	15,80
127. Gebratene Nudeln mit Königsgarnelen <sup>3, 4</sup> <i>Fried noodles with King prawns</i>	20,20
128. Gebratene Reismudeln „Singapur Art“ <sup>3, 4</sup> <i>Fried rice noodles „Singapore Style“</i>	16,80

<i>Beilagen - Side Dishes</i>	€
130. Gebratener Reis <sup>4</sup> <i>Fried rice</i>	4,20
131. Gebratene Nudeln <sup>4</sup> <i>Fried noodles</i>	4,20
132. Pommes Frites <i>French fries</i>	4,20

<i>Tit Pan - Tit Pan</i>	€
140. Lachssteak auf Tit Pan <sup>2</sup> <i>Salmon steak on Tit Pan</i>	25,60
141. Riesengarnelen auf Tit Pan <sup>3</sup> <i>Giant prawns on Tit Pan</i>	28,80
142. Geröstete Ente auf Tit Pan <sup>4</sup> <i>Roasted duck on Tit Pan</i>	22,20
143. Schweinefiletspieße „Mongolei Art“ <i>Pork filet sticks „Mongolian Style“</i>	19,90
144. Knuspriges Huhn auf Tit Pan <sup>4</sup> <i>Crispy chicken on Tit Pan</i>	20,60
145. Roastbeef „Ulan Bator“ <sup>4</sup> <i>Roastbeef „Ulan Bator“</i>	21,80

## Tontopf - Hot Pot

€

150. Meeresfrüchte im Tontopf <sup>2, 3, 4</sup>	28,90
<i>Seafood in Hot Pot</i>	
151. Verschiedenes Fleisch und Königsgarnelen im Tontopf <sup>3, 4</sup>	26,20
<i>Assorted Meat and King prawns in Hot Pot</i>	
152. Geröstete Ente mit Gemüse im Tontopf <sup>4, 5</sup>	22,20
<i>Roasted duck with vegetables in Hot Pot</i>	
153. Lammfilet im Tontopf „Peking Art“ <sup>4</sup>	24,20
<i>Mutton in Hot Pot „Peking Style“</i>	
154. Curry Roastbeef im Tontopf <sup>4</sup>	21,90
<i>Curry roastbeef in Hot Pot</i>	
155. Tofu mit verschiedenen Fleischsorten in Soja Sauce <sup>4</sup>	21,30
<i>Tofu with assorted meat in Soja sauce</i>	
156. Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Pilzen im Tontopf <sup>4</sup>	21,80
<i>Chickenbreast with assorted mushrooms in Hot Pot</i>	
157. Aubergine mit Schweinefleisch im Tontopf „Sechuan Art“ <sup>4</sup>	21,80
<i>Aubergine with pork in Hot Pot „Sechuan Style“</i>	
158. Pikantes Lachssteak mit Gemüse im Tontopf <sup>2, 4</sup>	24,60
<i>Spicy Salmonsteak with vegetables in Hot Pot</i>	

## Empfehlungen des Hauses - Recommendations

€

161. Frischer Hummer -Zubereitung nach Wahl <sup>(1)</sup>	Tagespreis
<i>Fresh lobster -taste as you like <sup>(1)</sup></i>	<i>Day Price</i>
162. Frischer Edelfisch gedämpft mit Ingwer und Lauchzwiebeln <sup>(1)</sup>	Tagespreis
<i>Steamed fresh fish with ginger and spring onion <sup>(1)</sup></i>	<i>Day Price</i>
164. Gebackenes Gemüse „Hong Kong Art“ <sup>5, (2)</sup>	15,90
<i>Deep fried vegetables „Hong Kong Style“</i>	
165. Lammfilet in pikanter sauce <sup>4</sup>	24,10
<i>Mutton in spicy sauce</i>	
166. Acht Kostbarkeiten -scharf- <sup>3, 4</sup>	17,20
<i>Eight treasuries -spicy-</i>	
167. Mapor Tofu <sup>4</sup>	16,80
<i>Mapor Tofu</i>	

<sup>1</sup> 1 Tag Vorbestellung  
<sup>1</sup> Order 1 day before  
<sup>(2)</sup> mit Bierteig



## Nachspeisen - Dessert

	€
<b>170. Frische exotische Früchte für 1 Person</b> <i>Fresh exotic fruits for 1 person</i>	8,20
<b>171. Karamellisierte Äpfel <sup>(2)</sup></b> <i>Caramel apples</i>	11,60
<b>172. Flambierte Banane mit Vanille-Eis <sup>(2)</sup></b> <i>Flamed Banana with vanilla Ice Cream</i>	8,30
<b>173. Frische Früchte mit Eis nach Wahl</b> <i>Fresh fruits with Ice Cream of your choice</i>	8,10
<b>174. Vanille Eis mit heißer Schokoladensauce</b> <i>Vanilla ice Cream with hot chocolate sauce</i>	8,10
<b>175. Vanille Eis mit heißen Kirschen</b> <i>Vanilla Ice Cream with hot cherries</i>	8,10
<b>176. Bananen-Boot</b> <i>Banana-Boat</i>	8,60
<b>177. Champagner-Sorbet</b> <i>Champagner-Sorbet</i>	7,40
<b>178. Zitronensorbet mit Wodka</b> <i>Lemon Sorbet with Wodka</i>	6,60
<b>179. Gemischtes Eis nach Wahl</b> <i>Mixed Ice Cream</i>	6,50
<b>180. Gebackene Banane mit Honig <sup>(2)</sup></b> <i>Deep fried banana with honey</i>	6,00
<b>181. Lychee-Früchte</b> <i>Lychee-fruits</i>	5,10



<sup>(2)</sup> mit Bierteig

## *Menüs - Set menus*

### **190. Menü „Shanghai“ ab 1 Person**

- a. **Pikante Peking Suppe** <sup>1, 3, 4</sup>  
oder  
**Frühlingsrolle** <sup>5</sup>
- b. **Hühnerbrustfilets mit Paniermehl**  
**paniert** <sup>4, 14</sup>  
und  
**Roastbeef „Sechuan Art“** <sup>4</sup>
- 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 22,20 €**

*Each person*

### **191. Menü „Nankin“ ab 1 Person**

- a. **Pikante Peking Suppe** <sup>1, 3, 4</sup>  
oder  
**Frühlingsrolle** <sup>5</sup>
- b. **Geröstete Ente „Sechuan Art“** <sup>4, 9</sup>  
und  
**Gemischtes Gemüse mit vers. Fleisch** <sup>3</sup>
- 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 23,60 €**

*Each person*

### **192. Menü „Yangzhou“ ab 1 Person**

- a. **Pikante Peking Suppe** <sup>1, 3, 4</sup>  
oder  
**Frühlingsrolle** <sup>5</sup>
- b. **Königsgarnelen „Kung Bao“** <sup>3, 4</sup>  
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 24,60 €**

*Each person*

## *Spezial Menüs - Special Menues*

€

<b>193. Menü Hong Kong ( ab 2 Personen )</b> <i>Menue Hong Kong ( min. 2 persons)</i>	<b>.....pro Person</b> <i>.....each person</i>	<b>26,90</b>
a. Hong Kong Suppe	<i>Hong Kong Soup</i>	
b. Frühlings- und Herbstrolche <sup>2,5</sup>	<i>Spring- and Autumn Roll</i>	
c. Königsgarnelen mit Gemüse <sup>3,4</sup>	<i>King prawns with vegetables</i>	
d. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“ <sup>4</sup>	<i>Crispy chicken „Hong Kong Style“</i>	
e. Gebratener Reis <sup>4</sup>	<i>Fried rice</i>	
f. Gemischtes Eis	<i>Mixed Ice Cream</i>	
<b>194. Menü Sechuan ( ab 2 Personen )</b> <i>Menue Sechuan ( min. 2 persons)</i>	<b>.....pro Person</b> <i>.....each person</i>	<b>31,80</b>
a. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch <sup>3</sup>	<i>Sweet Corn Chicken Soup</i>	
b. Herbstrolche und geb. Wan Tan <sup>2,5</sup>	<i>Autumn roll and fried Wan Tan</i>	
c. Königsgarnelen „Sechuan Art“ <sup>3,4</sup>	<i>King prawns „Sechuan Style“</i>	
d. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln <sup>4</sup>	<i>Sliced roastbeef with onions</i>	
e. Gebratene Nudeln <sup>4</sup>	<i>Fried noodles</i>	
f. Gebackenes Gemüse <sup>5, (2)</sup>	<i>Deep fried vegetables</i>	
g. Lychee Früchte	<i>Lychee fruits</i>	
<b>195. Menü Peking ( ab 2 Personen )</b> <i>Menue Peking ( min. 2 persons)</i>	<b>.....pro Person</b> <i>.....each person</i>	<b>45,00</b>
a. Pikante Peking Suppe <sup>1,3,4</sup>	<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 <sup>4</sup>	<i>Peking duck meat in spicy sauce</i>	
e. Gemischte Gemüseplatte <sup>4</sup>	<i>Mixed vegetables plate</i>	
f. Gebratene Nudeln <sup>4</sup>	<i>Fried noodles</i>	
g. Flambierte Bananen <sup>5</sup>	<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 <sup>4</sup>	9,50
2. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Krabben <sup>3, 4</sup>	11,00
3. Gebratener Reis mit verschiedenem Fleisch und Krabben <sup>3, 4</sup>	11,00
4. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse <sup>4</sup>	11,30
5. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-sauer-scharf Sauce <sup>2, 4</sup>	12,50
6. Hühnerbrustfilets paniert mit Süß-Sauer-Sauce <sup>4, 14</sup>	12,80
7. Geschmorte Entenscheiben in Lauchzwiebeln <sup>4</sup> und Bambus in pikanter Sauce	13,50
8. Acht Kostbarkeiten -scharf- <sup>3, 4</sup>	13,90
9. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse <sup>4</sup>	14,60
10. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-sauer Sauce <sup>4, 5</sup>	15,80