## Suppen - Soups

| | € |
|---|---|
| **1. Pikante Peking Suppe** [1, 2, 3, 4]<br>*Spicy Sour Soup* | **6,50** |
| **2. Hühnerbrust Suppe mit Gemüse** [4]<br>*Chicken breast Soup with vegetables* | **6,50** |
| **3. Wan Tan Suppe** [4, 5]<br>*Wan Tan Soup* | **6,80** |
| **4. Curry Rindfleisch Suppe mit Glasnudeln** [4]<br>*Curry Beef Soup with Glass noodles* | **6,80** |
| **5. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch** [1]<br>*Sweet Corn Chicken Soup* | **6,50** |
| **6. Tomatensuppe**<br>*Tomatoe Soup* | **6,50** |
| **7. Hühnerfleisch und Spargel Suppe** [8]<br>*Chicken and Aspargus Soup* | **6,50** |
| **8. „Hong Kong" Suppe**<br>*„Hong Kong" Soup* | **6,20** |
| **9. Gemüsesuppe**<br>*Vegetables Soup* | **6,20** |

## Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

| | € |
|---|---|
| **10. Gemischter Salatteller** [11]<br>*Mixed Salad* | **6,80** |
| **11. Chinesischer Krautsalat (scharf)**<br>*Chinese Salad -spicy-* | **7,00** |
| **12. Eingelegte Gurken sauer-scharf**<br>*Prevered Cucumber spicy-sour* | **7,00** |
| **13. Ban Ban Dji (Hühnchenstreifen mit Erdnusssauce)** [7]<br>*Shredded Chicken with Peanut Sauce* | **10,20** |
| **14. Königsgarnelen-Salat** [3, 11]<br>*Kingprawns Salad* | **12,80** |



# *Vorspeisen - Appetizers*

| | | € |
|---|---|---|
| 20. | **Krupuk-Krabbenchips** [3]<br>*Prawncrackers* | **5,20** |
| 21. | **Frühlingsrollen** [1, 5]<br>*Spring Rolls* | **6,50** |
| 22. | **Herbstrollen** [2, 5]<br>*Autumn Rolls* | **6,50** |
| 23. | **Vegetarische Rollen** [5]<br>*Vegetarian Rolls* | **6,20** |
| 24. | **Siu-Mei (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch)** [5]<br>*Siu-Mei (steamed dumplings with pork filling)* | **7,00** |
| 25. | **Giao-Zhi (Gedämpfte Teigtaschen)** [5]<br>*Giao-Zhi (steamed dumplings)* | **7,00** |
| 26. | **Ha-Kau (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen)** [3, 5]<br>*Ha-Kau (steamed dumplings with prawn filling)* | **7,80** |
| 27. | **Gebackene Wan-Tan** [5]<br>*Deep fried Wan-Tan* | **8,20** |
| 28. | **Dim-Sum Teller für 2 Personen** [3, 5]<br>*Dim-Sum Plate für 2 Person* | **16,00** |
| 29. | **Gemischte Vorspeisenplatte „Hong Kong“ für 2 Personen** [2, 3, 5, 6]<br>*Mixed Appetizers plate „Hong Kong“ for 2 persons* | **28,60** |
| 30. | **Peking Entenhaut auf Pfannkuchen, -ab 2 Stück, pro Stk.** [5]<br>*Peking duckskin on Pancake, -min. 2 pcs., each pcs.* | **6,20** |
| 31. | **Riesengarnele -Zubereitung nach Wahl, pro. Stk.** [3]<br>*Giant Prawn -taste as you like, each prawn* | **7,80** |
| 32. | **Shu Bao (gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung)** [4, 5]<br>*Shu Bao (steamed dumplings with vegetarian filling)* | **7,00** |



## Rindfleisch - Beef

| | € |
|---|---|
| **40. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln** [4]<br>*Sliced roastbeef with Onions* | **18,60** |
| **41. Roastbeefstreifen „Sechuan Art" -scharf-** [4]<br>*Sliced roastbeef „Sechuan Style" -spicy-* | **18,60** |
| **42. Roastbeefscheiben mit Winterbambus und Pilzen** [4]<br>*Sliced roastbeef with winter bamboo and mushrooms* | **18,60** |
| **43. Roastbeefscheiben „Chenpen" -exotisch scharf-** [4]<br>*Sliced roastbeef „Chenpen" -exotic spicy-* | **18,60** |
| **44. Roastbeefscheiben mit Broccoli in Austernsauce** [4, 12]<br>*Sliced roastbeef with Broccoli in oyster sauce* | **18,60** |
| **45. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse** [4]<br>*Sliced Roastbeef with mixed vegetables* | **18,60** |
| **46. Roastbeefscheiben in pikanter Sauce** [4]<br>*Sliced roastbeef in spicy sauce* | **18,60** |

## Hühnerfleisch - Chicken

| | € |
|---|---|
| **50. Hühnerbrustfilets „Kung Bao Art" -scharf-** [4, 10]<br>*Chickenbreasts „Kung Bao Style" -spicy-* | **17,00** |
| **51. Hühnerbrustfilets mit Ananas in süß-saurer Sauce** [4]<br>*Chickenbreasts with pineapples in sweet-sour sauce* | **17,00** |
| **52. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art"** [4, 9, 10]<br>*Crispy chicken „Hong Kong Style"* | **17,00** |
| **53. Hühnerbrustfilets mit Sesam paniert mit Erdnuss-Sauce** [4, 6, 7]<br>*Chickenbreasts breaded with sesame with peanut-sauce* | **17,00** |
| **54. Hühnerbrustfilets in Curry-Sauce** [4, 8]<br>*Chickenbreasts in curry-sauce* | **17,00** |
| **55. Hühnerbrustfilets mit gemischtem Gemüse** [4]<br>*Chickenbreasts with mixed vegetables* | **17,00** |
| **56. Hühnerbrustfilets mit Paniermehl paniert mit Süß-Sauer-Sauce** [4, 14]<br>*Chickenbreasts breaded with breadcrumbs with sweet-sour sauce* | **17,00** |
| **57. Gebratene Hühnerbrustfilets in süß-sauer-scharfer Sauce** [4]<br>*Crispy Chickenbreasts in sweet-sour-spicy sauce* | **17,00** |

# Entenfleisch - Duck

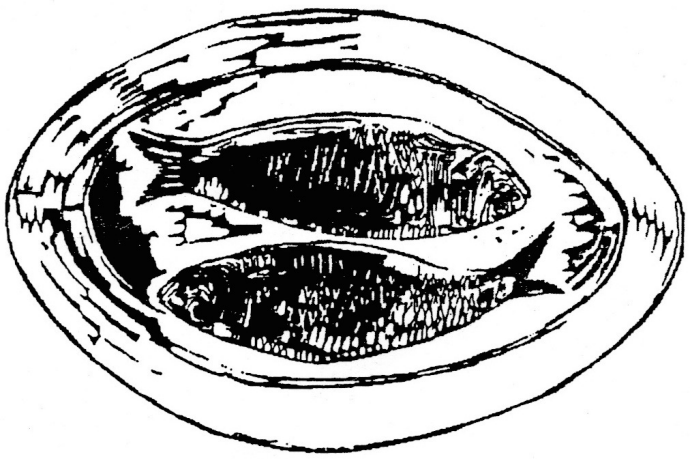
| | | € |
|---|---|---|
| 60. | **Geröstete Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce** [4, 5]<br>*Roasted duck with pineapple and sweet-sour sauce* | **20,80** |
| 61. | **Geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten -scharf-** [3, 4, 5, 10]<br>*Roasted duck with eight treasuries* | **20,80** |
| 62. | **Geröstete Ente mit Winterbambus und Pilzen** [4, 5]<br>*Roasted duck with winterbamboo and mushrooms* | **20,80** |
| 63. | **Geröstete Ente mit gemischtem Gemüse** [4, 5]<br>*Roasted duck with mixed vegetables* | **20,80** |
| 64. | **Geröstete Ente mit Curry-Sauce** [4, 5]<br>*Roasted duck with curry-sauce* | **20,80** |
| 65. | **Geröstete Ente „Sechuan Art“** [4, 5]<br>*Roasted duck „Sechuan Style“* | **20,80** |
| 66. | **Geröstete Ente „Canton Art“ mit Pflaumensauce und Gemüse** [4, 5]<br>*Roasted duck „Canton Style“ with plum sauce and vegetables* | **29,60** |
| 67. | **Original lackierte Peking Ente- 1.Gang: Entenhaut auf Pfannkuchen**<br>**2.Gang: Entenfleisch in** [4, 5] **pikanter Sauce**<br>*Original Peking Duck- 1. Course: Duck skin on pancake*<br>*2. Course: Duck meat in spicy sauce* | **122,00** |
| 68. | **Halbe lackierte Peking Ente -Zubereitung wie oben-** [4, 5]<br>*Half of the original Peking Duck -done as above-* | **76,00** |

# Schweinefleisch - Pork

| | | € |
|---|---|---|
| 70. | **Schweinefleisch in pikanter Sauce** [4]<br>*Pork in spicy sauce* | **16,80** |
| 71. | **Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse** [4]<br>*Pork with mixed vegetables* | **16,80** |
| 72. | **Schweinefleisch mit Winterbambus und Pilzen** [4]<br>*Pork with winter bamboo and chinese mushrooms* | **16,80** |
| 73. | **Gu-Lau-Yuk - Schweinefleisch in süß-saurer Sauce** [4]<br>*Gu-Lau-Yuk - Pork in sweet-sour Sauce* | **16,80** |
| 74. | **Schweinefleisch „Sechuan Art“** [4]<br>*Spicy pork with Chinese cabbage „Sechuan Style“* | **16,80** |
| 75. | **Schweinefleisch „Jiang Bao Art“** [4]<br>*Sliced pork „Jiang Bao Style“* | **16,80** |

# *Meeresfrüchte - Seafood*

| | | € |
|---|---|---|
| 80. | **Riesengarnelen „Hong Kong Art“** 2, 3, 4<br>*Giant prawns „Hong Kong Style“* | **33,00** |
| 81. | **Riesengarnelen im Bierteig mit Süß-Sauer-Sauce** 2, 3, 4, (2)<br>*Giant prawns with sweet-sour sauce* | **33,00** |
| 82. | **Königsgarnelen mit Ananas in Süß-Sauer-Sauce** 3<br>*King prawns with pineapple in sweet-sour sauce* | **28,60** |
| 83. | **Königsgarnelen mit Gemüse in Knoblauchsauce** 2, 3, 4<br>*King prawns with vegetables in garlic sauce* | **28,60** |
| 84. | **Königsgarnelen mit Paprika und schwarzer Bohnen Sauce** 2, 3, 4<br>*King prawns with paprica and black beans sauce* | **28,60** |
| 85. | **Königsgarnelen „Kung Bao Art“** 2, 3, 4<br>*King prawns „Kung Bao Style“* | **28,60** |
| 86. | **Königsgarnelen mit Broccoli** 2, 3, 4<br>*King prawns with Broccoli* | **28,60** |
| 87. | **Königsgarnelen „Sechuan Style“** 2, 3, 4<br>*King prawns „Sechuan Style“* | **28,60** |
| 88. | **Jakobsmuscheln mit Broccoli in Austernsauce** 2, 3, 4, 12<br>*Scallops with Broccoli in oyster sauce* | **38,00** |
| 89. | **Drei Meeresjuwelen auf gebackenem Reis** 2, 3, 4<br>*Three kinds of seafood on baked rice* | **36,80** |
| 90. | **Gedämpftes Seezungenfilet mit Ingwer und Lauchzwiebeln** 2, 3, 4<br>*Steamed sole with ginger and spring onions* | **26,60** |
| 91. | **Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-saurer Sauce** 2, 3, 4 ,15<br>*Crispy red snapper sweet-sour Sauce* | **19,60** |
| 92. | **Knuspriges Rotbarschfilet „Sechuan Art“** 2, 3, 4, (1)<br>*Crispy red snapper „Sechuan Style“* | **19,60** |
| 93. | **Knuspriges Rotbarschfilet mit Soja Sauce** 2, 3, 4, (1)<br>*Crispy red snapper with Soja Sauce* | **19,60** |
| 94. | **Knusprige Fischstreifen „Hong Kong Art“** 2, 3, 4, (2)<br>*Crispy Fish Stripes „Hong Kong Style“* | **19,60** |



*(1) mit Paniermehl paniert*
*(2) mit Bierteig*

## Gemüse - Vegetables

| | | € |
|---|---|---|
| **100.** | **Gebratene Sojasprossenkeimlinge** [4]<br>*Fried beans sprouts* | **13,20** |
| **101.** | **Gemischte Gemüseplatte** [4]<br>*Mixed vegetables plate* | **16,80** |
| **102.** | **Gebratene Aubergine „Sechuan Art“** [4]<br>*Fried aubergine „Sechuan Style“* | **17,80** |
| **103.** | **Tofu in Soja-Sauce** [4]<br>*Tofu in Soja-Sauce* | **17,00** |
| **104.** | **Pilzplatte mit drei verschiedenen Pilzsorten** [4]<br>*Mushroom plate with three kinds of mushrooms* | **18,80** |
| **105.** | **Gebratener Winterbambus und Tungku-Pilze** [4]<br>*Fried winterbamboo and chinese Tungku mushrooms* | **19,00** |

## Reis - Rice

| | | € |
|---|---|---|
| **110.** | **Gebratener Reis mit Gemüse** [4]<br>*Fried rice with vegetables* | **15,80** |
| **111.** | **Gebratener Reis mit Schweinefleisch** [4]<br>*Fried rice with Pork* | **16,30** |
| **112.** | **Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet** [4]<br>*Fried rice with Chickenbreast* | **16,50** |
| **113.** | **Gebratener Reis mit Roastbeef** [4]<br>*Fried rice with roast-beef* | **18,30** |
| **114.** | **Gebratener Reis „Hong Kong Art“** [3, 4]<br>*Fried rice „Hong Kong Style“* | **19,30** |
| **115.** | **Gebratener Reis mit Krabben** [3, 4]<br>*Fried rice with shrimps* | **18,80** |
| **116.** | **Gebratener Reis „Singapur Art“** [3, 4]<br>*Fried rice „Singapore Style“* | **19,30** |
| **117.** | **Gebratener Reis mit Königsgarnelen** [3, 4]<br>*Fried rice with King prawns* | **25,50** |

## Nudeln - Noodles

| | | € |
|---|---|---|
| 120. | **Gebratene Nudeln mit Gemüse** [4]<br>*Fried noodles with vegetables* | **15,80** |
| 121. | **Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch** [4]<br>*Fried noodles with pork* | **16,30** |
| 122. | **Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet** [4]<br>*Fried noodles with chicken breast* | **16,50** |
| 123. | **Gebratene Nudeln mit Roastbeef** [4]<br>*Fried noodles with roast beef* | **18,30** |
| 124. | **Gebratene Nudeln „Hong Kong Art“** [3, 4]<br>*Fried noodles „Hong Kong Style“* | **19,30** |
| 125. | **Gebratene Nudeln mit Krabben** [3, 4]<br>*Fried noodles with shrimps* | **18,80** |
| 126. | **Gebratene Nudeln „Singapur Art“** [3, 4]<br>*Fried noodles „Singapore Style“* | **19,30** |
| 127. | **Gebratene Nudeln mit Königsgarnelen** [3, 4]<br>*Fried noodles with King prawns* | **25,50** |
| 128. | **Gebratene Reisnudeln „Singapur Art“** [3, 4]<br>*Fried rice noodles „Singapore Style“* | **22,80** |

## Beilagen - Side Dishes

| | | € |
|---|---|---|
| 130. | **Gebratener Reis** [4]<br>*Fried rice* | **6,00** |
| 131. | **Gebratene Nudeln** [4]<br>*Fried noodles* | **6,00** |
| 132. | **Pommes Frites**<br>*French fries* | **6,00** |

## Tit Pan - Tit Pan

| | | € |
|---|---|---|
| 140. | **Lachssteak auf Tit Pan** [2]<br>*Salmon steak on Tit Pan* | **29,80** |
| 141. | **Riesengarnelen auf Tit Pan** [3]<br>*Giant prawns on Tit Pan* | **33,80** |
| 142. | **Geröstete Ente auf Tit Pan** [4]<br>*Roasted duck on Tit Pan* | **26,80** |
| 143. | **Schweinefiletspieße „Mongolei Art“**<br>*Pork filet sticks „Mongolian Style“* | **25,80** |
| 144. | **Knuspriges Huhn auf Tit Pan** [4]<br>*Crispy chicken on Tit Pan* | **26,80** |
| 145. | **Roastbeef „Ulan Bator“** [4]<br>*Roastbeef „Ulan Bator“* | **27,60** |

# Tontopf - Hot Pot

| | | € |
|---|---|---|
| 150. | **Meeresfrüchte im Tontopf** [2, 3, 4]<br>*Seafood in Hot Pot* | **35,60** |
| 151. | **Verschiedenes Fleisch und Königsgarnelen im Tontopf** [3, 4]<br>*Assorted Meat and King prawns in Hot Pot* | **32,80** |
| 152. | **Geröstete Ente mit Gemüse im Tontopf** [4, 5]<br>*Roasted duck with vegetables in Hot Pot* | **26,80** |
| 153. | **Lammfilet im Tontopf „Peking Art“** [4]<br>*Mutton in Hot Pot „Peking Style“* | **29,80** |
| 154. | **Curry Roastbeef im Tontopf** [4]<br>*Curry roastbeef in Hot Pot* | **26,90** |
| 155. | **Tofu mit verschiedenen Fleischsorten in Soja Sauce** [4]<br>*Tofu with assorted meat in Soja sauce* | **25,90** |
| 156. | **Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Pilzen im Tontopf** [4]<br>*Chickenbreast with assorted mushrooms in Hot Pot* | **26,60** |
| 157. | **Aubergine mit Schweinefleisch im Tontopf „Sechuan Art“** [4]<br>*Aubergine with pork in Hot Pot „Sechuan Style“* | **26,60** |
| 158. | **Pikantes Lachssteak mit Gemüse im Tontopf** [2, 4]<br>*Spicy Salmonsteak with vegetables in Hot Pot* | **29,80** |

# Empfehlungen des Hauses - Recommendations

| | | € |
|---|---|---|
| 161. | **Frischer Hummer -Zubereitung nach Wahl** [(1)]<br>*Fresh lobster -taste as you like* [(1)] | Tagespreis<br>*Day Price* |
| 162. | **Frischer Edelfisch gedämpft mit Ingwer und Lauchzwiebeln** [(1)]<br>*Steamed fresh fish with ginger and spring onion* [(1)] | Tagespreis<br>*Day Price* |
| 164. | **Gebackenes Gemüse „Hong Kong Art“ 5,** [(2)]<br>*Deep fried vegetables „Hong Kong Style“* | **19,90** |
| 165. | **Lammfilet in pikanter sauce** [4]<br>*Mutton in spicy sauce* | **28,80** |
| 166. | **Acht Kostbarkeiten -scharf-** [3, 4]<br>*Eight treasuries -spicy-* | **22,60** |
| 167. | **Mapor Tofu** [4]<br>*Mapor Tofu* | **22,30** |

*[1] 1 Tag Vorbestellung*
*[1] Order 1 day before*
*[(2)] mit Bierteig*

# *Nachspeisen - Dessert*

| | € |
|---|---|
| **170. Frische exotische Früchte für 1 Person**<br>*Fresh exotic fruits for 1 person* | **10,60** |
| **171. Karamellisierte Äpfel** (2)<br>*Caramel apples* | **14,80** |
| **172. Flambierte Banane mit Vanille-Eis** (2)<br>*Flamed Banana with vanilla Ice Cream* | **11,80** |
| **173. Frische Früchte mit Eis nach Wahl**<br>*Fresh fruits with Ice Cream of your choice* | **10,90** |
| **174. Vanille Eis mit heißer Schokoladensauce**<br>*Vanilla ice Cream with hot chocolate sauce* | **10,90** |
| **175. Vanille Eis mit heißen Kirschen**<br>*Vanilla Ice Cream with hot cherries* | **10,90** |
| **176. Bananen-Boot**<br>*Banana-Boat* | **10,80** |
| **177. Champagner-Sorbet**<br>*Champagner-Sorbet* | **10,60** |
| **178. Zitronensorbet mit Wodka**<br>*Lemon Sorbet with Wodka* | **9,90** |
| **179. Gemischtes Eis nach Wahl**<br>*Mixed Ice Cream* | **9,90** |
| **180. Gebackene Banane mit Honig** (2)<br>*Deep fried banana with honey* | **10,00** |
| **181. Lychee-Früchte**<br>*Lychee-fruits* | **8,60** |



(2) *mit Bierteig*

# Menüs - Set menues

**190. Menü „Shanghai“ ab 1 Person**
- **a. Pikante Peking Suppe** [1, 2, 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 28,20 €**
*Each person*

**191. Menü „Nankin“ ab 1 Person**
- **a. Pikante Peking Suppe** [1, 2, 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 30,20 €**
*Each person*

**192. Menü „Yangzhou“ ab 1 Person**
- **a. Pikante Peking Suppe** [1, 2, 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 31,60 €**
*Each person*

# *Spezial Menüs - Special Menues*

€

**193. Menü Hong Kong ( ab 2 Personen )** **……pro Person** **33,80**
*Menue Hong Kong ( min. 2 persons)* *……each person*

| | |
|---|---|
| **a. Hong Kong Suppe** | *Hong Kong Soup* |
| **b. Frühlings- und Herbstrolle** [2, 5] | *Spring- and Autumn Roll* |
| **c. Königsgarnelen mit Gemüse** [3, 4] | *King prawns with vegetables* |
| **d. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“** [4] | *Crispy chicken „Hong Kong Style“* |
| **e. Gebratener Reis** [4] | *Fried rice* |
| **f. Gemischtes Eis** | *Mixed Ice Cream* |

**194. Menü Sechuan ( ab 2 Personen )** **……pro Person** **38,60**
*Menue Sechuan ( min. 2 persons)* *……each person*

| | |
|---|---|
| **a. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch** [3] | *Sweet Corn Chicken Soup* |
| **b. Herbstrolle und geb. Wan Tan** [2, 5] | *Autumn roll and fried Wan Tan* |
| **c. Königsgarnelen „Sechuan Art“** [3, 4] | *King prawns „Sechuan Style“* |
| **d. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln** [4] | *Sliced roastbeef with onions* |
| **e. Gebratene Nudeln** [4] | *Fried noodles* |
| **f. Gebackenes Gemüse** [5, (2)] | *Deep fried vegetables* |
| **g. Lychee Früchte** | *Lychee fruits* |

**195. Menü Peking ( ab 2 Personen )** **……pro Person** **52,60**
*Menue Peking ( min. 2 persons)* *……each person*

| | |
|---|---|
| **a. Pikante Peking Suppe** [1, 2, 3, 4] | *Spicy sour soup* |
| **b. Gedämpfte Peking Delikatessen** | *Steamed Peking Dumplings* |
| **c. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen** | *Peking duck skin on pancakes* |
| **d. Peking Entenfleisch in pikanter sauce** [4] | *Peking duck meat in spicy sauce* |
| **e. Gemischte Gemüseplatte** [4] | *Mixed vegetables plate* |
| **f. Gebratene Nudeln** [4] | *Fried noodles* |
| **g. Flambierte Bananen** [5] | *Flamed bananas* |

# 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] | **14,00** |
| **2. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Krabben** [3, 4] | **15,20** |
| **3. Gebratener Reis mit verschiedenem Fleisch und Krabben** [3, 4] | **15,20** |
| **4. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse** [4] | **15,80** |
| **5. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-sauer-scharf Sauce** [2, 4] | **16,30** |
| **6. Hühnerbrustfilets paniert mit Süß-Sauer-Sauce** [4, 14] | **16,90** |
| **7. Geschmorte Entenscheiben in Lauchzwiebeln und Zucchini in pikanter Sauce** [4] | **17,80** |
| **8. Acht Kostbarkeiten -scharf-** [3, 4] | **18,60** |
| **9. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse** [4] | **18,90** |
| **10. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-sauer Sauce** [4, 5] | **19,60** |