

# Tagesmemü

Gültig von Montag-Samstag ab 12:00--16:30, außer an Feiertage

Wenn dazu eine Sauer-suppe oder Mini-Frühlingsrolle(4 St.)

	1€
M1.Verschiedne,frische Gemüse mit Pilzen und Tofu(vegetarisch) <sup>(f)</sup>	7.8€
M2.Tofu nach Sichuan Art(vegetarisch,pikant,Knoblauch) <sup>(k)</sup>	7.8€
M3.Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse im Wok gebraten <sup>(4,f)</sup>	7.8€
M4.Hühnerbrustfilet gebacken süß-sauer mit Ananas,Paprika und Gemüse	8.5€
M5.Curryhuhn mit Kokosmilch und verschiedenen Gemüse(pikant)	8.5€
M6.Hühnerbrustfilet gebacken mit verschiedenen,frischen Gemüse <sup>(f)</sup>	8.5€
M7.Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse im Wok zubereitet <sup>(4,f)</sup>	7.8€
M8.Schweinefleisch im Teig gebacken mit Ananas,Gemüse und süß-sauer-soße	8.5€
M9.Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse im Wok zubereitet <sup>(4,f)</sup>	8.5€
M10.Rindfleisch Sukiyaki mit Bambus,Morcheln,und Glasnudeln <sup>(k)</sup>	8.5€
M11.Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln(pikant,Knoblauch) <sup>(k)</sup>	8.5€
M12.Ente kross gebacken mit verschiedenen,frischen Gemüse <sup>(f,4)</sup>	9.5€
M13.Ente kross gebacken süß-sauer mit Ananas,Gemüse <sup>(f,4)</sup>	9.5€
M14.Ente kross gebacken nach sichuan Art mit verschiedenen Gemüse (pikant knobl.) <sup>(k,f)</sup>	9.5€
M15.Rind-Hühner-Schweinefl.mit frisch.Gemüse & Mandeln(pikant Knobl.) <sup>(f)</sup>	9.5€
M16.Rotbarschfilet gebacken mit verschiedenen,frischen Gemüse (mit natur Fischfilet möglich) <sup>(a,f)</sup>	8.5€
M17.Rotbarschfilet gebacken mit Ananas,Gemüse und süß-sauer-Soße <sup>(a)</sup>	8.5€
M18.Großgarnelen mit Broccoli,Zuckererbsen,Sellerie und Cashewnüsse	12.5€
M19.Großgarnelen mit Gemüse und mit Hoisinsoße abgeschmeckt(pikant,Knobl.) <sup>(f)</sup>	12.5€
M20.Nudeln gebraten wahlweise mit Hühner-,Schweine oder Rindfleisch und Gemüse <sup>(4,f)</sup>	7.8€
M21.Eierreis gebraten wahlweise mit Hühner-,Schweine oder Rindfleisch und Gemüse <sup>(a,f)</sup>	7.8€
M22.Gekochte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Chilöl (12 St.)	7.9€
M23.Entefleischfilet gebraten mit Zwiebeln (pikant,Knoblauch)	8.5€
M24.Entefleischfilet gebraten mit peperoni Schwarz-Bohnen (pikant,Knoblauch)	9.5€

## 北京烤鸭 Peking-Ente

für 4 Personen

100,00 €



- Sauer-Scharf-Suppe  
Sweet-sour-soup
- Vorspeisenplatte: Xia-Jiao, Xiu-Mai, Xiao-Long-Bao  
Appetizer plate: Xia-Jiao, Xiu-Mai, Xiao-Long-Bao
- Knusprige Entenhaut dazu Gurkenstreifen, Lauchzwiebeln, Weizenteigfladen und Hoisin-Soße  
Crispy Duck skin with cucumber stripes, spring onions, wheat pita and hoisin sauce
- Hauptspeisen: Entenfleisch in dünnen Scheiben geschnitten auf verschiedenen, frischen Gemüse  
Main dishes: Duck in thin slices on various, fresh vegetables  
Eierreis oder Nudeln gebraten mit gegrilltem Schweinefleisch Fried  
rice or noodles with grilled pork
- Gebackene Bananen mit Honig und 1 Kugel Eis  
Deep fried banana with honey and 1 scoop of icecream

## Suppen/Soups

1. **酸辣汤 Sauer-Scharf-Suppe** <sup>(c)</sup> 3,20 €  
Sour and spicy soup
2. **蛋花汤 Eierblumen-Suppe** <sup>(k)</sup> 3,50 €  
Hühnerbrühe mit Gemüse und Tomaten  
Chicken bouillon with vegetables and Tomaten
3. **杂菜豆腐汤 Seetangsuppe** mit Tofu 3,20 €  
Seaweed soup with tofu
4. **木耳粉丝鸡汤 Glasnudel-Suppe** 3,80 €  
mit Hühnerfleisch und Morcheln  
Glass noodles soup with chicken and black fungus
5. **云吞汤 Wan-Tan Suppe** 4,50 €  
Teigtaschen gefüllt mit Schweinefl.  
Dumplings filled with pork
6. **水饺汤 Shui-Jiao Suppe** 6,50 €  
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen  
Dumplings filled with prawns
7. **咖哩鸡汤 Kokos-Curry Suppe** <sup>(G)</sup> 6,50 €  
mit Hühnerbrust, Garnelen und Champignons  
Coconut-curry-soup with Chicken, shrimp and vegetables



## 头盆, 冷菜 - Vorspeisen und Dim-Sum - Appetizer and Dim-Sum

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 8.  | <b>小春卷 Xiao Chun Juan</b><br>Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (5 St.)<br>Vegetarian mini spring rolls (5 pcs.)   | 3,50 € |
| 9.  | <b>春卷 Chun Juan</b><br>Frühlingsrolle gefüllt mit Schweinefleisch und Weißkohl<br>Springroll filled with pork and cabbage   | 3,80 € |
| 10. | <b>炸云吞 Zha Wan Tan (5 St./pcs.)</b> <sup>(a)</sup><br>Frittierte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Süß-sauer Soße-<br>Deep fried dumplings with pork and sweet-sour sauce | 5,00 € |
| 11. | <b>虾片 Xia Pian</b><br>Krabbenchips<br>Crab Chips  | 3,50 € |
| 12. | <b>沙嗲 Satay</b><br>Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße<br>Chicken skewers with peanut-sauce  | 5,00 € |
| 13. | <b>烧卖 Xiu Mai (4 Stk./pcs.)</b> <sup>(4)</sup><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch<br>Steamed dumplings with pork  | 5,20 € |
| 14. | <b>虾饺 Xia-Jiao (4 Stk./pcs.)</b><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen<br>Steamed dumplings with prawns   | 5,20 € |
| 15. | <b>叉烧包 Cha Shao Bao (2 Stk./pcs.)</b><br>Hefeklöße gefüllt mit gegrilltem Schweinefleisch (leicht süß)<br>Buns filled with barbecued pork (mild sweet)                      | 5,20 € |
| 16. | <b>小笼包 Xiao Long Bao (4 Stk./pcs.)</b><br>Hefeklöße gefüllt mit Schweinefleisch und Brühe<br>Buns filled with pork and soup   | 5,20 € |
| 17. | <b>煎饺 Jian Jiao (5 Stk./pcs.)</b><br>Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse<br>Fried dumplings with pork and vegetables                                       | 5,80 € |



18. **辣白菜 La Bai Cai** 3,80 €  
Eingelegter China Kohl (Kimchi)  
Pickled cabbage (Kimchi)
19. **拍黄瓜 Pai Huang Gua** 3,80 €  
Gurkensalat mit Knoblauch und Balsamessig  
Cucumber salad with garlic and balsamic vinegar
20. **海带沙律 Hai Dai Sha Lü** <sup>(k)</sup> 4,20 €  
Seetangsalat (scharf)  
Seaweed salad (hot)
21. **凉拌香干 Liang Ban Xiang Gan** 4,20 €  
Gegarter Tofu mit Koriander und Sellerie  
Cooked tofu with coriander and cellery
22. **凉拌鱿鱼 Liang Ban You Yu** 5,80 €  
Tintenfisch mit Gurke, Koriander und scharfe Sesamsoße  
Cuttlefish with cucumber, coriander and hot sesame sauce
23. **卤水牛肉 Lu Shui Niu Rou** 5,80 €  
Gegartes Rindfleisch in feine Scheiben auf Gurke  
Cooked beef in slices on cucumber
24. **卤水牛肚 Lu Shui Niu Du** 5,80 €  
Marinierter Rinderpansen in Streifen mit Gurke und Koriander  
Marinated plain tripe in stripes with cucumber and coriander
25. **夫妻肺片 Fu Ji Fei Pian** 6,20 €  
Rindfleisch- und Pansenscheiben mit Koriander, Gurken und Chiliöl  
Beef and belly with coriander, cucumbers and chili oil
26. **豉汁凤爪 Chi Zhi Feng Zhua** 6,20 €  
Hühnerfüße in Sojasoße  
Chickenfeet in soy sauce
27. **盐焗鸡 Yan Ju Ji** 5,20 €  
Gebackenes und gesalzene Hähnchenkeule ohne Knochen  
Baked and salted chicken leg without bones
28. **点心拼盘 Dian Xin Pin Pan** <sup>(4)</sup> 7,80 €  
虾饺, 烧卖, 小笼包  
Dimsum Mix-Teller/Plate:  
Xia Jiao, Shao Mai, Xiao Long Bao je 2 Stk./each 2 pcs.





## Hühnerfleisch-Gerichte / Chicken

30. **什菜鸡** Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse<sup>(4, f)</sup> 10,80 €  
im Wok zubereitet  
Chicken with various vegetables prepared im wok
31. **宫保鸡** Gong Bao Huhn mit Paprika, Bambus<sup>(k)</sup> 11,80 €  
und Cashewnüsse (pikant, Knoblauch)  
Gong Bao chicken with paprika, bamboo and cashew nuts (spicy, garlic)
32. **咖喱鸡** Curry Huhn mit Kokosmilch, Champignons, Paprika<sup>(G)</sup> 11,80 €  
und Chinakohl (pikant)  
Curry chicken with coconut milk, mushrooms, paprika and Chinese cabbage (spicy)
33. **甜酸鸡** Hühnchenfleisch süß-sauer-scharf 11,80 €  
mit Ananas, Paprika und Gemüse  
Chicken sweet-sour-hot with pineapple, paprika and vegetables
34. **木耳粉丝鸡** Hühnerfleisch mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln 11,80 €  
Chicken with morels, bamboo and glass noodles
35. **花生鸡** Hühnerbrustfilet in Sesammantel gebacken<sup>(a)</sup> 13,50 €  
mit verschiedenen Gemüse und Erdnusssoße  
Chicken breast filet with various vegetables and peanut sauce
36. **四川鸡** Hühnerbrustfilet gebacken Sichuan Art 11,80 €  
mit Gemüse (pikant, Knoblauch)  
Chicken breast filet fried Sichuan style with vegetables (spicy, garlic)

## Schweinefleisch-Gerichte / Pork

40. **什菜猪** Schweinefleisch-Wok mit verschiedenen, frischen Gemüse<sup>(4, f)</sup> 10,80 €  
Pork-Wok with various, fresh vegetables
41. **四川猪** Schweinefleisch Sichuan Art 10,80 €  
mit Paprika und Gemüse (pikant, Knoblauch)  
Pork Sichuan style with paprika and vegetables (spicy, garlic)
42. **咕嚕肉** Schweinefleisch süß-sauer<sup>(a)</sup> 11,80 €  
im Teig gebacken mit Ananas und Gemüse  
Crispy pork with batter, sweet-sour, pineapple and vegetables
43. **酥炸猪** Schweinefleisch kross gebacken<sup>(a)</sup> mit Gemüse (pikant, Knoblauch) 11,80 €  
Crispy fried pork with vegetables (spicy, garlic)
44. **叉烧** Gegrillter Schweinefleisch in Scheiben auf Pak-Choi 13,80 €  
Grilled pork in slices on top of Pak-Choi

## Rindfleisch-Gerichte (Roastbeef) / Beef

50. **什菜牛肉** Rindfleisch-Wok mit verschiedenen, frischen Gemüse <sup>(4, f)</sup>  
Beef-Wok with various, fresh vegetables 11,80 €
51. **洋葱牛肉** Rindfleisch und Zwiebeln gebraten (pikant, Knoblauch) <sup>(k)</sup>  
Beef and onions fried (spicy, garlic) 11,80 €
52. **日本牛肉** Rindfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln <sup>(k)</sup>  
Beef with bamboo, morels and glass noodles 12,80 €
53. **尖椒牛肉** Rindfleisch gebraten mit Peperoni,  
Paprika, Zwiebeln und in Schwarz-Bohnen-Soße abgeschmeckt (scharf, Knoblauch)  
Beef fried with peperoni, paprika, onions and seasoned with black bean sauce (hot, garlic) 12,80 €
54. **酥炸牛肉** Rindfleisch kross gebacken mit Gemüse (pikant, Knoblauch)  
Crispy fried beef with vegetables (spicy, garlic) 12,80 €
55. **四川牛肉** Si-Chuan-Rindfleisch mit Chinakohl,  
Sojasprossen und in Soße gekocht (betäubend scharf, Knoblauch)  
Beef with Chinese cabbage, soy bean sprouts and cooked in sauce (numbing hot, garlic) 13,80 €

## Enten-Gerichte / Duck

60. **什菜鸭** Kross gebackene Ente <sup>(f)</sup> mit verschiedenen, frischen Gemüse  
Crispy fried duck with various, fresh vegetables 13,50 €
61. **甜酸鸭** Kross gebackene Ente süß-sauer  
mit Ananas, Gurken, Paprika und Gemüse  
Crispy fried Duck sweet-sour with pineapple, cucumber and vegetables 13,50 €
62. **咖喱鸭** Curry Ente gebacken mit Kokosmilch und Gemüse (pikant) <sup>(g)</sup>  
Curry duck fried with coconut milk and vegetables (spicy) 13,50 €
63. **四川鸭** Kross gebackene Ente Sichuan Art  
mit Bambus, Paprika, Sojasprossen (pikant, Knoblauch)  
Crispy duck Sichuan style with bamboo, paprika, soy bean sprouts (spicy, garlic) 13,50 €
64. **沙茶鸭** Ente kross gebacken mit Gemüse <sup>(k)</sup>  
und in aromatischer Sha-Cha-Soße abgeschmeckt (pikant, Knoblauch) Duck  
crispy fried with vegetables and seasoned in aromatic Sha-Cha- sauce (spicy, garlic) 13,50 €
65. **烧鸭** Gegrillte Ente Kanton Art auf Pak-Choi Gemüse (mit Knochen) <sup>(c, 4)</sup>  
Roasted duck Cantonese style with pak-choi (with bones) 14,80 €



## 素菜 Vegetarisch Vegetarian

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| D1. | <b>杂菜斋煲</b> <sup>(4)</sup><br>Tofu mit verschiedenen Gemüse, Pilze, Ingwer und Zuckererbsen<br>Tofu with various vegetables, mushrooms, ginger and sugar peas      | 11,80 € |
| D2. | <b>红烧茄子</b><br>Auberginen in Sojasoße geschmort<br>Eggplants stewed in soy sauce   | 10,80 € |
| D3. | <b>麻婆豆腐</b><br>Sichuan Tofu mit Spezial scharfe Soße abgeschmeckt<br>Sichuan Tofu seasoned with special hot sauce  | 9,80 €  |
| D4. | <b>宫保什菜 (腰果,蒜辣)</b><br>Verschiedene Gemüse Gong Bao Art mit Cashewkernen (pikant, Knoblauch)<br>Various vegetables Gong Bao style with cashew nuts (spicy, garlic) | 10,80 € |
| D5. | <b>蒜茸炒中国白菜</b><br>Gebratene Pak-Choi-Gemüse mit Knoblauch<br>Fried Pak-Choi vegetable with garlic  | 9,80 €  |
| D6. | <b>荷豆炒西兰花木耳腰果</b><br>Gebratene Zuckererbsenschoten mit Brokkoli, Morcheln und Cashewnüsse<br>Fried sugar peas with broccoli, morels and cashew nuts                | 12,80 € |
| D7. | <b>咖喱粉丝斋煲</b><br>Singapur-Curry-Topf mit Glasnudeln und Gemüse<br>Singapor-curry-pot with glass noodles and vegetables   | 11,80 € |
| D8. | <b>炒豆干 (香葱,芹菜)</b><br>Gebratene Trockentofu mit Schnittlauch und Sellerie<br>Fried dried Tofu with chives and celery   | 11,80 € |
| D9. | <b>雪菜汤面</b><br>Nudelsuppe mit eingelegtem und frischem Gemüse<br>Noodle soup with pickled and fresh vegetables   | 10,80 € |

## 铁板 Tie-Ban Gerichte/Dishes

serviert auf heißen Gußeisenform / served on hot iron plates

- A1. **八宝鸭** Ba - Bao – Ente <sup>(a, k)</sup> 17,80 €  
Kross mit Garnelen, Hühner-, Rindfleisch, Mandeln und Gemüse (pikant, Knoblauch)  
Crispy Duck with prawns, chicken, beef, almonds nuts and vegetables (spicy, garlic)
- A2. **三鲜炒** San Xian 17,80 €  
Großgarnelen, Hühner-, Rindfleisch mit Schwarz-Bohnen und Gemüse (pikant, Knoblauch) Prawns,  
chicken, beef with blackbeans and vegetables (spicy, garlic)
- A3. **铁板虾** Tie-Ban Garnelen <sup>(4, k)</sup> 17,80 €  
Großgarnelen nach Gong Bao Art mit Cashewnüssen und frischen Gemüse (pikant, Knoblauch)  
Prawns Gong Bao style with cashew nuts and fresh vegetabl (spicy, garlic)
- A4. **京都骨** Jing-Du-Gu 15,80 €  
Schweinerippchen gebraten mit Peking-Style-BBQ-Soße (sellerie)  
Fried Spare ribs with Beijing-BBQ-style-sauce (celery)
- A5. **豉椒骨** Rippchen gebraten mit scharfer Schwarze-Bohnensoße 15,80 €  
Spare ribs fried, seasoned with pepper-salt and seasoned with chili
- A6. **铁板羊肉** Tie-Ban Lammfleisch 17,80 €  
mit frischen Gemüse, Lauchzwiebel und mit Hoisinsoße abgeschmeckt Lamb  
with fresh vegetables, spring onion and seasoned with hoisin sauce

## 煲仔 Tontopf Gerichte/Clay pot dishes

serviert im Tontopf/served in clay pot

- B1. **海鲜豆腐煲** Meeresfrüchte mit Tofu 16,80 €  
Großgarnelen, Rotbarsch, Tintenfisch, Zuckererbsen, Pilze und Gemüse (Ingwer)  
Sea food with tofu, prawns, redfish, cuttlefish, sugar peas, mushrooms and vegetables (ginger)
- B2. **沙茶牛肉煲** Sha-Cha Rindfleisch 14,80 €  
mit frischen Gemüse und besonders aromatische Sha-Cha-Soße (pikant, Knoblauch) Sha-Cha  
Beef with fresh vegetables and special aromatic Sha-Cha-sauce (spicy, garlic)
- B3. **咖喱羊肉煲** Curry Lammfleisch <sup>(g)</sup> 15,80 €  
mit hausgemachter Currymischung, Kokosmilch und Gemüse (pikant, Knoblauch) Curry  
lamb with housemade curry mix, coconut milk, and vegetables (spicy, garlic)
- B4. **鱼香茄子煲** Auberginen geschmort mit Hackfleisch (scharf, Knoblauch) 13,80 €  
Eggplants stewed with mincemeat (hot, garlic)
- B5. **牛腩煲** Rinderlende- und Rindersehne-Topf 14,80 €  
würzig geschmort mit Kräuter und auf Gemüsebett. Typisch kantonesisches Gericht Sirlion  
and bovine tendon pot, aromatic stewed with herbs and on top of vegetables, typical  
cantonese dish
- B6. **红烧肉** Hong Shao Rou 14,80 €  
Geschmorter Schweinebauch mit Gemüse  
Stewed pork belly with vegetables



## 煲仔饭 Reistopf-Gerichte / Rice pot dishes

Traditionelles kantonesisches: Gericht: Reis und Zutaten im Tontopf gegart

Traditional cantonese dish: Rice and ingredients cooked in clay pot

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| C1. | <b>腊味煲仔饭</b><br>Reistopf mit chinesischen Bacon, Wurst und Gemüse<br>Clay pot with smoked pork                                    | 12,80 € |
| C2. | <b>牛腩煲仔饭</b><br>Reistopf mit geschortem Rinderfleisch- und -sehnen-Gulasch<br>Rice pot with stewed beef and bovine tendon goulash | 12,80 € |
| C3. | <b>盐焗鸡煲仔饭</b><br>Reistopf mit gebackenem und gesalzenem Hähnchen<br>Rice pot with baked and salted chicken                        | 12,80 € |
| C4. | <b>肉饼煲仔饭</b><br>Reistopf mit Hackfleisch, Spiegelei und Gemüse<br>Rice pot with mincemeat, fried egg and vegetables               | 12,80 € |

## 河粉/面 Reisteig-/Nudel-Suppe

Rice noodle-/noodle-soup

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| C6.  | <b>鲜虾水饺汤面/河粉</b><br>Reisteig-/Nudelsuppe mit Garnelenteigtaschen (6 St.)<br>Rice noodle-/Noodlesoup with prawn dumplings (6 pcs.)                   | 11,80 € |
| C7.  | <b>叉烧汤面/河粉</b><br>Reisteig-/Nudelsuppe mit gegrilltem Schweinefleisch<br>Rice noodle -/Noodle soup with grilled pork                                | 11,80 € |
| C8.  | <b>烧鸭汤面/河粉</b><br>Reisteig-/Nudelsuppe mit gegrillter Ente<br>Rice noodle -/Noodle soup with roasted duck   | 12,80 € |
| C9.  | <b>牛腩汤面/河粉</b><br>Reisteig-/Nudelsuppe mit gegarter Rinderbrust und -sehnen<br>Rice noodle -/Noodle soup with cooked beef brisket and bovine tendon | 11,80 € |
| C10. | <b>喇沙汤面/河粉</b><br>Reisteig-/Nudelsuppe Laksa<br>Rice noodle -/Noodle soup Laksa   | 12,80 € |
| C11. | <b>卤水牛肉汤面/河粉</b><br>Reisteig-/Nudelsuppe mit gegarten Rindfleischscheiben<br>Rice noodle -/Noodle soup with cooked beef slices                      | 11,80 € |

## Nudeln und Eierreis Gerichte / Noodles and fried rice

70. Gebratene Nudeln oder Eierreis <sup>(4, f)</sup> 8,80 €  
mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und Gemüse  
Fried noodles with chicken, soy bean sprouts and vegetables
71. Gebratene Nudeln oder Eierreis <sup>(4, f)</sup> 9,80 €  
mit Rindfleisch, Sojasprossen und Gemüse  
Fried noodles with beef, soy bean sprouts and vegetables
72. Gebratene Nudeln oder Eierreis <sup>(4, f)</sup> 12,80 €  
mit Großgarnelen, Sojasprossen und Gemüse  
Fried noodles with prawns, soy bean sprouts and vegetables
73. Bami Goreng <sup>(4, f)</sup> Curry-Nudeln mit versch. Fleisch, Sojas und Gemüse 11,80 €  
Fried noodles with various meat, soy bean sprouts and vegetables
74. Nasi-Goreng <sup>(4, f)</sup> Curry-Reis mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse 11,80 €  
Nasi-Goreng Curry rice with various meat and vegetables

## Fisch-Gerichte / Fish

75. 什菜鱼 Rotbarschfilet gebacken mit verschiedenen Gemüse <sup>(a, f)</sup> 11,80 €  
Red fish filet fried with various vegetables
76. 甜酸鱼 Rotbarschfilet gebacken süß-sauer mit Ananas und Gemüse <sup>(a)</sup> 11,80 €  
Red fish filet fried sweet-sour with pineapple and vegetables
77. 咖喱鱼 Rotbarschfilet gebacken Curry-Cocos und Gemüse (pikant) <sup>(a)</sup> 12,80 €  
Curry fried red fish filet with coconut milk and vegetables (spicy)
78. 水煮鱼 Rotbarschfilet <sup>(4)</sup> 13,80 €  
in betäubend scharfe Soße mit Chinakohl und Sojasprossen gekocht (Knoblauch) Red  
fish filet cooked in numbing hot sauce with Chinese cabbage and soy bean sprouts  
(garlic)
79. 豉椒鱿鱼 Tintenfisch gebraten 13,80 €  
mit Zwiebeln, Paprika und in scharfe Schwarzbohnensoße abgeschmeckt  
Cuttle fish fried with onions, paprika and seasoned with hot black bean sauce
80. 清蒸鱼 Gedämpfter Fisch mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und in Soja-Soße  
abgeschmeckt  
Steamed fish with ginger, spring onions and seasoned with soy sauce  
Ganzen Wolfbarsch 18,80 €



## Garnelen-Gerichte Prawns

- |     |             |  |         |
|-----|-------------|--|---------|
| 90. | <b>虾仁豆腐</b> | Großgarnelen mit Pak Choi und Tofu<br>Prawns with Pak Choi and tofu  | 13,80 € |
| 91. | <b>双冬虾</b>  | Garnelen <sup>(k)</sup> mit chinesischen Pilze, Bambus und Lauchzwiebeln<br>Prawns with Chinese mushrooms, bamboo and spring onions  | 16,80 € |
| 92. | <b>什才虾</b>  | Garnelen <sup>(f, k)</sup> mit verschiedenen, frischen Gemüse in Wok zubereitet<br>Prawns with various, fresh vegetables prepared in wok   | 15,80 € |
| 93. | <b>炸大虾</b>  | Großgarnelen <sup>(a)</sup> im Teig gebacken mit Süß-Sauer-Soße<br>Prawns in batter fried with sweet sour sauce  | 15,80 € |
| 94. | <b>腰果虾</b>  | Garnelen mit Brokkoli, Zuckerschoten, Morcheln, Sellerie und Cashewnüsse<br>Prawns with broccoli, sugar peas, morels, celery and cashew nuts   | 16,80 € |
| 95. | <b>椒盐虾</b>  | Großgarnelen 6 St., mit Schale, frittiert, frischen Chili und in Salz-Pfeffer-Gewürze abgeschmeckt<br>Prawns (6 pcs., with husk) deep fried with fresh chili and seasoned in salt-pepperspices | 17,80 € |

### Beilagen / Side dishes

- |      |   |        |  |      |  |        |
|------|---|--------|--|------|--|--------|
| 100. | Nudel gebraten <sup>(4, f)</sup><br>Noodles fried | 3,50 € |  | 103. | Hoisin-Soße <sup>(4, f)</sup><br>Hoisin sauce        | 2,50 € |
| 101. | Eierreis gebraten <sup>(4, f)</sup><br>Fried rice | 3,50 € |  | 104. | Süß-sauer-Soße <sup>(4, f)</sup><br>Sweet sour sauce | 2,50 € |
| 102. | Erdnuss-Soße <sup>(4, f)</sup><br>Peanut sauce    | 3,00 € |  |      |  |        |

#### Hauptallergene:

A=Glutenhaltige Getreide  
B=Krebstiere  
C=Ei  
D=Fisch  
E=Erdnüsse  
F=Sojabohnen  
G=Milch  
H=Schalenfrüchte (Nüsse)  
I=Sellerie

#### Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff  
2=mit Konservierungsstoffe  
3=mit Antioxidationsmittel  
4=mit Geschmacksverstärker  
5=geschwefelt\* 10mg/kg oder 10mg/l  
6=geschwärzt  
7=gewachst  
8=mit Phosphat  
9=mit Süßungsmittel

#### J=Senf

K=Sesam, L=Schwefeldioxid u. Sulfite, M=Lupine N=Weichtiere