Peking

Chinesisches Restaurant

Öffnungszeiten:
12 – 15 Uhr
18 – 22 Uhr
Kein Ruhetag

Herzlich Willkommen im Peking Restaurant,

bevor Sie unsere köstlichen Speisen genießen, möchten wir Sie gerne auf ein paar Grundsätze und Regelungen in unserem Restaurant aufmerksam machen:

Wir verwenden nur wenige Geschmackverstärker in unseren Gerichten, um die Reinheit der Zutaten und Aromen hervorzuheben. Gerichte, die diese enthalten, sind auf unserer Karte deutlich gekennzeichnet. Bitte teilen Sie uns also Ihre Wünsche hinsichtlich Geschmacksverstärkern oder Allergenen mit!
Für spezielle Ernährungsbedürfnisse, die nicht explizit auf der Karte aufgeführt sind, sind wir stets bemüht, Ihren individuellen Präferenzen gerecht zu werden, wofür ggf. ein kleiner Aufpreis anfällt.

Zur Förderung einer nachhaltigeren Zukunft, bemühen wir uns, den Einsatz von Einwegbehältern und Verpackungsmüll zu reduzieren. Für die Mitnahme von Speiseresten in Einwegverpackungen berechnen wir daher eine Gebühr von 30 cent. Für eine Tüte zum Transport verlangen wir einen zusätzlichen Beitrag von 10 cent. Alternativ können Sie auch Ihre eigenen Dosen mitbringen.

Entscheiden Sie sich für unsere Mehrweg-Verpackungen, entfällt die Verpackungsgebühr, und wir geben Ihnen die Speisen zum Mitnehmen gegen eine Pfandgebühr von 6 € in einer Mehrweg-Box mit. Die 6 € erhalten Sie bei der Rückgabe der Box selbstverständlich zurück.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Guten Appetit!

Ihr Team Peking Restaurant

Verpackungsgebühr für Speiseresten: 30 cent
Tüte: 10 cent
Mehrweg-Behälter: Pfand von 6€

Mittagsgedeck

Alle Gerichte mit Gemüsesuppe

Frühlingsrolle anstatt Gemüsesuppe kostet 1 € extra

(Mittagstisch: 12:00 – 15:00 Uhr, außer an Sonn- und Feiertagen)

G 1	**Gebratene Hühnerbrust** mit Gemüse, Knoblauch und Babao La Innsoße – **pikant** [C]	**10,90 €**
G 2	**Schweinefleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** [C]	**9,90 €**
G 3	**Gebratenes Schweine- und Rindfleisch, Hühnerbrust** mit Möhren und Zwiebeln – **scharf** [C]	**10,90 €**
G 4	**Hühnerbrust Chop Suey** [C, F]	**9,90 €**
G 5	**Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons, Zwiebeln und Currysoße – **pikant** [C]	**9,90 €**
G 6	**Knuspriges Fischfilet** mit Ananas, Bambus, Möhren und Süß-Sauer-Soße [C, D]	**10,90 €**
G 7	**Rindfleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** [C]	**10,90 €**
G 8	**Gebackenes Schweinefleisch** nach thailändischer Art – **pikant** [A]	**10,90 €**
G 9	**Knuspriges Fischfilet** mit verschiedenem Gemüse [A, D, F]	**10,90 €**
G 10	**Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons und Möhren [C]	**9,90 €**
G 11	**Panierte knusprige Hühnerbrust** mit Ananas, Bambus, Möhren und Süß-Sauer-Soße [A]	**10,90 €**
G 12	**Gebratene Nudeln** mit Hühnerbrust und Gemüse [A, C, F]	**9,90 €**
G 13	**Panierte knusprige Ente** mit Ananas, Bambus, Möhren und Süß-Sauer-Soße [A]	**15,90 €**
G 14	**Gebratene Geflügelleber** mit Zwiebeln und Champignons	**9,90 €**
G 15	**Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln, Champignons und Curry – **pikant** [C]	**10,90 €**
G 16	**Gebratener Reis** mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse [C, F]	**9,90 €**
G 17	**Geröstete Ente** mit Knoblauch und Babao La Innsoße – **pikant** [A]	**15,90 €**
G 18	**Gebratenes Schweinefleisch** mit Gemüse, Knoblauch und BaBao La Innsoße – **pikant** [C]	**10,90 €**
G 19	**Gebratene Nudeln** mit verschiedenem Gemüse [A, F]	**9,90 €**
G 20	**Schweinefleisch scharf** zubereitet [C]	**10,90 €**
G 21	**Panierte knusprige Hühnerbrust** auf frische Sojasprossen [A, F]	**10,90 €**
G 22	**Gekochte Entenbrust** mit Bambus, Champignons, Möhren und Porree	**14,90 €**
G 23	**Geröstetes Hähnchen** mit Ananas [A]	**10,90 €**
G 24	**Geflügelleber** mit Ananas, Bambus, Zwiebeln und sauer-scharfer Soße	**9,90 €**
G 25	**„Acht Kostbarkeiten"** mit versch. Fleisch und versch. Gemüse [C]	**10,90 €**
G 26	**Gebratenes Lammfleisch** mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Curry	**15,90 €**
G 27	**Vegetarisches** mit verschiedenem (chin.) Gemüse [F]	**9,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

Spezialitäten des Hauses

A 1	**Geröstete Ente** mit verschiedenem Gemüsen [A, F]	**17,90 €**
A 2	**Geröstete Ente** mit frischen Sojasprossen und sauer-scharfer Soße [A, F]	**17,90 €**
A 3	**Geröstete Ente** mit Brokkoli und sauer-scharfer Soße [A, F]	**17,90 €**
A 4	**Garnelen** mit Zwiebeln, Paprika, Porree – **scharf** (a la „**Peking Art**" heiße Pfanne) [B]	**23,90 €**
A 5	**Geröstete Ente** mit Garnelen, Bambus, chinesischen Pilzen und Möhren (im Feuertopf) [B]	**24,90 €**
A 6	**Fischfilet** mit Zwiebeln, Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch [D]	**13,90 €**
A 7	**Gebratener Tintenfisch** mit Zwiebeln, Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch [N]	**13,90 €**
A 8	**Gebratenes Rindfleisch** mit Bohnen, Möhren, Paprika, Zwiebeln und Minze – **scharf** (heiße Pfanne) [C]	**17,90 €**
A 9	**Gebratenes Schweinefleisch** mit frischen Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – **scharf** [C, F]	**13,90 €**
A 10	**Gebratenes Rindfleisch** mit frischen Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – **scharf** [C, F]	**14,90 €**
A 11	**Gebratene Reisnudeln** mit verschiedenem Fleisch und Gemüse [C, F]	**13,90 €**
A 12	**Geröstetes Hähnchen** auf frischen Sojasprossen mit sauer-scharfer Soße [A, F]	**13,90 €**
A 13	**„Dschingis Khan Tafel"** [C]	**15,90 €**
A 14	**Rindfleisch gebraten** mit Zwiebeln, Morcheln, Paprika, Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch [C]	**14,90 €**
A 15	**„Acht Kostbarkeiten":** Hühner-, Schweine-, Rind-, Entenfleisch, chinesische Pilze und verschiedene Gemüsesorten (im Feuertopf) [C]	**15,90 €**
A 16	**Geröstete Ente nach Art des Hauses** auf gebratenem Hühnerfleisch und Zwiebeln [A, C]	**20,90 €**
A 17	**Geröstetes Hähnchen** mit verschiedenem Gemüse [A, F]	**13,90 €**
A 18	**„Kaiser-Topf":** verschiedene Sorten Fleisch und Meeresköstlichkeiten im Feuertopf mit Knoblauch und Ingwer – **pikant** [B, C, D, N]	**18,90 €**
A 19	**Garnelen** mit Bambus, Brokkoli, Champignons, Tomaten in Rahmsoße (im Spezial-Feuertopf) [B, G]	**23,90 €**
A 20	**Gekochte Ente** mit Bambus, Brokkoli, Champignons, Möhren in Rahmsoße (im Feuertopf) [G]	**16,90 €**
A 21	**Koon Bao:** Hühnerbrust mit Zwiebeln, Paprika, Möhren und Chili – **scharf** [C]	**14,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker
➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Vorspeisen — Appetizer

1	**Frühlingsrolle** [A, C, F]	Spring roll [A, C, F]	**4,50 €**
2	**Gebackene Wan Tans** [A, C]	Fried crispy wan tans with salad [A, C]	**5,90 €**
3	**Krabben-Chips** [B]	Lobster crackers [B]	**3,90 €**
5	**Gebackene Tintenfische** [A, N]	Fried crispy squid [A, N]	**5,90 €**
6	**Panierte Garnelen** [B]	Deep fried prawn [B]	**9,90 €**
7	**Krabben-Cocktail Salat** [B]	Shrimps cocktail salad [B]	**8,90 €**
12	**Sojasprossen Salat** [F]	Bean sprout salad [F]	**4,50 €**
13	**Gemischter Salat** [G]	Mixed salad [G]	**4,50 €**

Suppen — Soups

21	**Surimi-Stick-Suppe mit Hühnerfleisch und Eier** [C]	Surimi-stick-soup with chicken and egg [C]	**5,90 €**
22	**Suppe mit 3 Meereskköstlichkeiten – scharf** [B, N]	Seafood soup, piquant [B, N]	**5,90 €**
24	**Hühnersuppe mit Bambus und chin. Pilzen**	Chickensoup with bamboo and chinese fungi	**4,50 €**
26	**Curry-Suppe mit Rindfleisch, Champignons und Porree**	Curry soup with beef, fungi and leek	**4,50 €**
31	**Peking Gemüsesuppe (Sauer-Scharf-Suppe)** [C]	Piquant and sour vegetable soup (Peking soup) [C]	**4,50 €**
32	**Wan Tan Suppe** [A, C]	Wan Tan soup [A, C]	**5,90 €**
33	**Chinesische Suppe mit Schweinefleisch**	Chinese farmer soup	**4,50 €**
34	**Eierblumen-Suppe mit Hühnerfleisch und Mais** [C]	Sweet corn soup with chicken and eggs [C]	**4,50 €**

Extrawünsche — Extra wishes

35	**Portion gebratener Reis oder Nudeln**	Portion of fried rice or noodles	**4,00 €**
36	**Portion Pommes**	Portion of fries	**4,00 €**
	Portion Reis extra	Portion of extra rice	**2,50 €**

Für unsere kleinen Gäste – Kids' Menu

K 1	**Schweinefleisch mit Champignons und Reis oder Pommes** [C]	**7,90 €**
K 2	**Gebackene Hühnerbrust mit Reis oder Pommes** [A]	**7,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Fisch

Fish

97	**Gebratenes Fischfilet** mit Tomyam Soße – **scharf** [A, D]	**Fish** with tomyam sauce – **spicy** [A, D]	**12,90 €**
64	**Gebratenes Fischfilet Chop Suey** [D, F]	**Fish chop suey** [D, F]	**12,90 €**
65	**Gebackenes Fischfilet** mit Zwiebeln, roter Paprika – **scharf** [A, D, 1]	**Crispy fish** with onions, red paprica – **spicy** [A, D, 1]	**12,90 €**
66	**Fischfilet** mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Currysoße – **pikant** [D]	**Fish** with bamboo-shoots, onions, fungi and curry-sauce – **piquant** [D]	**12,90 €**
69	**Gebackenes Fischfilet** mit Süß-Sauer-Soße [A, 1]	**Crispy fish** with sweet-sour-sauce [A, 1]	**12,90 €**
70	**Gebackenes Fischfilet** mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und chinesischen Pilzen [A, D, 1]	**Crispy fish** with bamboo-shoots, fungi and chinese mushrooms [A, D, 1]	**12,90 €**
138	**Gebratenes Fischfilet** mit Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry – **scharf** [D]	**Stir-fried fish** with vegetables, coconut milk and red curry – **scharf** [D]	**12,90 €**

Tintenfisch

Squid

71	**Gebackener Tintenfisch** mit Süß-Sauer-Soße [A, N, 1]	**Crispy squid** with sweet-sour-sauce [A, N, 1]	**12,90 €**
72	**Gebackener Tintenfisch** mit Bambus, Champignons und chinesischen Pilzen [A, N, 1]	**Crispy squid** with bamboo-shoots, fungi and chinese mushrooms [A, N, 1]	**12,90 €**
73	**Gebratener Tintenfisch** mit Zwiebeln, Möhren und Morcheln – **pikant** [N]	**Stir-fried squid** with onions, carrots and morels – **scharf** [N]	**12,90 €**

Garnelen

Prawns

81	**Gebackene Garnelen** mit Süß-Sauer-Soße [A, B, 1]	**Deep-fried prawns** with sweet-sour-sauce [A, B, 1]	**22,90 €**
82	**Garnelen Chop Suey** [B, F]	**Prawns chop suey** [B, F]	**22,90 €**
83	**Garnelen** mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Curry-Soße – **pikant** [B]	**Prawns** with bamboo-shoots, paprica, onions, fungi and curry-sauce – **piquant** [B]	**22,90 €**
85	**Garnelen** mit Bambus, Möhren und chin. Pilzen [B]	**Prawns** with bamboo-shoots, carrots and chin. mushrooms [B]	**22,90 €**
86	**Garnelen** mit Zwiebeln, roter Paprika und pikanter Soße [B]	**Prawns** with onions, red paprica and a savoury sauce [B]	**22,90 €**
87	**Gebratene Garnelen** mit Zwiebeln, Möhren und Morcheln – **scharf** [B]	**Stir-fried prawns** with onions, carrots and morels – **scharf** [B]	**22,90 €**
88	**Garnelen** mit Zwiebeln, Paprika, Bambus, schwarze Bohnen und Knoblauch [B]	**Prawns** with onions, paprica, bamboo-shoots, black beans and garlic [B]	**22,90 €**
89	**Goong Schu Schie: Gebratene Garnelen** mit Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry – **scharf** [B]	**Fried prawns** with vegetables, coconut milk and red curry – **spicy** [B]	**22,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:

A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Gemüsegerichte

165	**Verschiedene Gemüse** [F]	10,90 €
166	**Bambus, chinesische Pilze, Brokkoli, Chinakohl und Tofu** [F]	10,90 €
167	**Gebratene Sojasprossen** [F]	9,90 €
168	**Gebratene Nudeln** mit verschiedenem Gemüse [A, F]	10,90 €
169	**Gebratener Reis** mit verschiedenem Gemüse + Eier [C, F]	10,90 €
170	**Pak Choi** mit **Möhren** und **Champignons**	11,90 €
158	**Gäng Keow Wan Pak: Gebratenes Gemüse** mit Kokosmilch und rotem Curry – **scharf**	11,90 €

Vegetables

	Mixed vegetables [F]	10,90 €
	Bamboo-shoots, chin. mushrooms, broccoli chinese cabbage and tofu [F]	10,90 €
	Fried bean sprouts [F]	9,90 €
	Fried noodles with mixed vegetables [A, F,]	10,90 €
	Fried rice with mixed vegetables + eggs [C, F]	10,90 €
	Pak Choi with **carrots** and **fungi**	11,90 €
	Fried vegetables with coconut milk and red curry – **spicy**	11,90 €

Gebratene Nudeln

Fried Noodles

181	**Bami Goreng** mit **Hühnerfleisch** und Curry [E, F]	**Bami Goreng** with chicken and curry [E, F] 10,90 €
182	**Gebratene Nudeln** mit **Rindfleisch** und verschiedenem **Gemüse** [A, F]	**Fried noodles** with **beef** and **vegetables** [A, F] 10,90 €
184	**Gebratene Nudeln** mit **Hühnerfleisch** und verschiedenem **Gemüse** [A, F]	**Fried noodles** with **chicken** and **vegetables** [A, F] 10,90 €
185	**Gebratene Nudeln** mit **Schweinefleisch** und verschiedenem **Gemüse** [A, F]	**Fried noodles** with **pork** and **vegetables** [A, F] 10,90 €
186	**Gebratene Nudeln** mit **Garnelen** und verschiedenem **Gemüse** [A, F]	**Fried noodles** with **prawns** and **vegetables** [A, F] 16,90 €

Gebratener Reis

Fried Rice

187	**Nasi Goreng** mit **Hühnerfleisch** und Curry [C, F]	**Nasi Goreng** with chicken and curry [C, F] 10,90 €
188	**Gebratener Reis** mit **Rindfleisch** und verschiedenem **Gemüse** [C, F]	**Fried rice** with **beef** and **vegetables** [C, F] 10,90 €
189	**Gebratener Reis** mit **Hühnerfleisch** und verschiedenem **Gemüse** [C, F]	**Fried rice** with **chicken** and **vegetables** [C, F] 10,90 €
190	**Gebratener Reis** mit **Schweinefleisch** und verschiedenem **Gemüse** [C, F]	**Fried rice** with **pork** and **vegetables** [C, F] 10,90 €
191	**Gebratener Reis** mit **Garnelen** und verschiedenem **Gemüse** [C, F]	**Fried rice** with **prawns** and **vegetables** [C, F] 16,90 €
192	**Gebratener Reis** mit **Ente** und verschiedenem **Gemüse** [C, F]	**Fried rice** with **duck** and **vegetables** [C, F] 11,90 €

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Geflügel

Chicken

92	**Geflügelleber** mit Ananas, Bambus, Zwiebeln und sauer-scharfer Soße	**Chicken liver** with pineapple, bamboo-shoots, onions and sour-hot-sauce	**11,90 €**
93	**Gebratene Geflügelleber** mit Zwiebeln und Champignons	**Fried chicken liver** with onions and fungi	**11,90 €**
94	**Knusprig gebackene Hühnerbrust** mit Süß-Sauer-Soße [A, 1]	**Deep-fried chicken** with sweet-sour-sauce [A, 1]	**12,90 €**
96	**Gebratene Hühnerbrust** mit Zwiebeln und chin. Pilzen [C]	**Fried chicken** with onions and chin. mushrooms [C]	**12,90 €**
104	**Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons, Paprika und Morcheln – **pikant** [C]	**Chicken** with bamboo-shoots, fungi, red paprica and morels – **piquant** [C]	**12,90 €**
105	**Hühnerbrust** mit chin. Pilzen und Bambus [C]	**Chicken** with chin. mushrooms and bamboo-shoots [C]	**12,90 €**
109	**Gäng Keow Wan Gai: Gebratenes Hühnerfleisch** mit Gemüse, Kokosmilch, rotem Curry – **scharf** [C]	**Fried chicken** with vegetables, coconut milk and red curry – **spicy** [C]	**12,90 €**
110	**Knusprig gebratene Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons und Morcheln [A, 1]	**Deep-fried chicken breast** with bamboo-shoots, fungi and morels [A, 1]	**12,90 €**
112	**Knusprig gebratene Hühnerbrust** mit Erdnuss, Brokkoli und sauer-scharfer Soße + Salat [A, E, 1]	**Deep-fried chicken breast** with peanuts, broccoli and sour-hot + salad [A, E, 1]	**12,90 €**
113	**Hühnerbrust scharf** zubereitet [C]	**Stir-fried chicken** – very **spicy** [C]	**12,90 €**
114	**Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons, Zwiebeln und Currysoße – **pikant** [C]	**Chicken** with bamboo-shoots, fungi, onions and curry-sauce – **piquant** [C]	**12,90 €**
115	**Hühnerbrust Chop Suey** [C, F]	**Chicken chop suey** [C, F]	**12,90 €**
116	**Hühnerbrust** mit Satay Soße (Erdnusssoße) + Salat – **pikant** [C, E]	**Chicken breast** with satay-sauce (peanut sauce) + salad – **piquant (spicy)** [C, E]	**12,90 €**
117	**Geröstetes Hähnchen** mit Ananas [A, 1]	**Roasted chicken** with pineapple [A, 1]	**12,90 €**

Ente

Duck

118	**Geröstete Ente** mit Tomyam Soße – **scharf** [A, 1]	**Duck** with Tomyam sauce – **spicy** [A, 1]	**17,90 €**
119	**Geröstete Ente** nach thailändischer Art – **pikant** [A, 1]	**Roasted duck** Thai style – **piquant** [A, 1]	**17,90 €**
120	**Geröstete Ente** mit Ananas [A, 1]	**Roasted duck** with pineapple [A, 1]	**17,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Ente

Duck

121	**Gäng Keow Wan Ped: Knusprige Ente** mit Gemüse, Kokosnussmilch und rotem Curry – **scharf** [A, 1]	**Crispy duck** with vegetables, coconut milk and red curry – **spicy** [A, 1]	**17,90 €**
122	**Geröstete Ente** mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika – **pikant** [A, 1]	**Roasted duck** with bamboo-shoots, morels, fungi and red paprica – **piquant** [A, 1]	**17,90 €**
123	**Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Champignons, und Morcheln [A, 1]	**Crispy duck** with bamboo-shoots, fungi and morels [A, 1]	**17,90 €**
124	**Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Ananas, Möhren und Süß-Sauer-Soße [A, 1]	**Crispy duck** with bamboo-shoots, pineapple, carrots and sweet-sour sauce [A, 1]	**17,90 €**
126	**Geröstete Ente** mit Knoblauch und BaBao La Innsoße – **pikant** [C]	**Roasted duck** with garlic and BaBao La Inn sauce – **piquant** [A, 1]	**17,90 €**
127	**Geröstete Ente** mit Zwiebeln, Paprika und Porree – **scharf** [A, F, 1]	**Roasted duck** with onions, paprica and leek – **spicy** [A, F, 1]	**17,90 €**
128	**Peking Ente (ab 4 Personen)** [A, F] → **auf Vorbestellung!**	**Peking duck (for 4 person)** [A, F] → **on pre-order**	**144,00 €**

Rindfleisch

Beef

131	**Rindfleisch** mit Tomyam Soße – **scharf** [C]	**Beef** with Tomyam sauce – **spicy** [C]	**14,90 €**
132	**Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln, Champignons und Curry – **pikant** [C]	**Fried beef** with onions, fungi and curry – **piquant** [C]	**14,90 €**
133	**Rindfleisch** mit chin. Pilzen, Bambus, Zwiebeln, roter Paprika und sauer-scharfer Soße [C]	**Beef** with chin. mushrooms, bamboo-shoots, onions red paprica and sour-spicy sauce [C]	**14,90 €**
134	**Rindfleisch scharf** zubereitet [C]	**Fried beef** – very **spicy** [C]	**14,90 €**
136	**Rindfleisch** mit Zwiebeln, roter Paprika, chin. Pilzen und Bambus – **pikant** [C]	**Beef** with onions, red paprica, chin. mushrooms and bamboo-shoots [C]	**14,90 €**
139	**Rindfleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** [C]	**Beef** with bamboo-shoots, fungi, morels and red paprica – **piquant** [C]	**14,90 €**
140	**Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln, Paprika und chin. Pilzen [C]	**Fried beef** with onions, red paprica and chin. mushrooms	**14,90 €**
143	**Rindfleisch Chop Suey** [C, F]	**Beef Chop Suey** [C, F]	**14,90 €**
145	**Koon Bao: Rindfleisch** mit Möhren, Zwiebeln, Paprika und Chili – **scharf** [C]	**Koon Bao: beef with** carrots, onions, red paprica and chili – **spicy** [C]	**14,90 €**
146	**Rindfleisch** mit Satay Soße (Erdnusssoße) + Salat [C, E]	**Beef** with satay-sauce + salad [C, E]	**14,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker
→ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Lamm

147	**Gebratenes Lammfleisch** mit Zwiebeln, Champignons und Curry – **scharf**	**18,90 €**
148	**Lammfleisch scharf** zubereitet	**18,90 €**
149	**Gebratenes Lammfleisch** mit Zwiebeln und chinesischen Pilzen	**18,90 €**
150	**Lammfleisch** mit Rahmsoße, Bambus, Brokkoli, Champignons und Tomaten (im Feuertopf) [G]	**18,90 €**

Lamb

Lamb with onions, fungi and curry – **spicy**	**18,90 €**
Lamb – very **spicy**	**18,90 €**
Lamb with onions and chinese mushrooms	**18,90 €**
Lamb with cream sauce, bamboo-shoots, broccoli, fungi and tomatoes (in fire-pot) [G]	**18,90 €**

Schweinefleisch

152	**Gebratenes Schweinefleisch** mit chin. Pilzen und Zwiebeln [C]	**12,90 €**
153	**Schweinefleisch** mit Ananas, Bambus, Paprika und Süß-Sauer-Soße [A]	**12,90 €**
154	**Gebratenes Schweinefleisch** mit Champignons, Zwiebeln und Curry – **pikant** [C]	**12,90 €**
156	**Schweinefleisch** mit Bambus und chin. Pilzen [C]	**12,90 €**
157	**Schweinefleisch** mit Knoblauch, Gemüse und Babao La Innsoße – **pikant** [C]	**12,90 €**
159	**Schweinefleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** [C,]	**12,90 €**
160	**Schweinefleisch Chop-Suey** [C, F,]	**12,90 €**
162	**Gebackenes Schweinefleisch** nach thailändischer Art [A]	**12,90 €**
163	**Schweinefleisch scharf** zubereitet [C]	**12,90 €**
164	**Schweinefleisch** mit Satay Soße (Erdnusssoße) + Salat – **pikant** [C, E]	**12,90 €**

Pork

Fried Pork with chinese mushrooms and onions [C]	**12,90 €**
Pork with pineapple, bamboo-shoots, red paprica and sweet-sour-sauce [A]	**12,90 €**
Fried pork with fungi, onions and curry – **piquant** [C]	**12,90 €**
Pork with bamboo-shoots and chin. mushrooms [C]	**12,90 €**
Pork with garlic, vegetables and Babao La Inn sauce – **piquant** [C]	**12,90 €**
Pork with bamboo-shoots, fungi, morels and paprica – **piquant** [C]	**12,90 €**
Fried pork chop suey [C, F]	**12,90 €**
Deep-fried pork in Thai style [A]	**12,90 €**
Pork – very **spicy** [C]	**12,90 €**
Pork with satay-sauce (peanut-sauce) + salad – **piquant** [C, E]	**12,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker
➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Unsere Vorschläge für 1 Person

Alle Gerichte werden mit Gemüsesuppe oder Frühlingsrolle serviert. (A, C, F, 1)

201	**Knusprig gebratene Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons und Morcheln [A,1] **+** **Gebratenes Schweinefleisch** mit chinesischen Pilzen und Zwiebeln [C]	**18,90 €**
202	**Hühnerbrust** mit chinesischen Pilzen und Bambus [C] **+** **besonders scharf zubereitetes Rindfleisch** [C]	**18,90 €**
203	**Hühnerbrust** mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika – **pikant** [C] **+** **gebratenes Rindfleisch** mit Champignons, Zwiebeln und Curry [C]	**18,90 €**
204	**Panierte knusprige Ente** mit Süß-Sauer-Soße [A, 1] **+** **Rindfleisch** mit Bambus, Morcheln, Champignons und roten Paprika – **pikant** [C]	**19,90 €**
205	**Garnelen** mit Bambus und chinesischen Pilzen [B] **+** **gebratene Hühnerbrust** mit Zwiebeln und chinesischen Pilzen [C]	**20,90 €**
206	**Knusprige Fischfilet** mit Süß-Sauer-Soße [A, 1] **+** **Hühnerbrust** mit Bambus, Champignons, Paprika und Morcheln – **pikant** [C]	**18,90 €**
207	**Hühnerbrust** mit Ananas, Champignons, Bambus und Möhren [C] **+** **Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Champignons und Morcheln [A,1]	**19,90 €**
208	**Gebratene Garnelen** mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Porree [B] **+** **Panierte knusprige Ente** mit Süß-Sauer-Soße [A, 1]	**21,90 €**
209	**Schweinefleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** [C] **+** **Hühnerbrust scharf** zubereitet [C]	**18,90 €**

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker

➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Unsere Vorschläge für 2 Personen

210 Familienglück (für 2 Personen): **36,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]
b) **Geröstete Ente** mit **„Acht Kostbarkeiten“** [C, 1]

211 Platte des Hauses (für 2 Personen): **36,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]
b) **Panierte knusprige Ente** mit Süß-Sauer-Soße [A, 1],
Rindfleisch scharf zubereitet [C],
Hühnerbrust mit Bambus und chinesischen Pilzen [C]

212 Platte „Nach Art des Chefs“ (für 2 Personen): **36,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]
b) **Panierte Hummerkrabben** [A, B, 1],
Rindfleisch scharf zubereitet [C],
Schweinefleisch mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika [C],
gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer mit Kropek [A]

213 Malaysische Reistafel (für 2 Personen): **36,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]
b) **Schweinefleisch** mit Satay Soße – **pikant** [E],
Rindfleisch mit Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – **pikant** [C, F],
Hühnerbrust mit Bambus, Champignons, Paprika und Morcheln [C],
panierte knusprige Ente in Süß-Sauer-Soße mit Kropek [A, 1]

214 Reistafel (für 2 Personen): **36,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]
b) **Panierte knusprige Ente** Süß-Sauer-Soße [A, 1],
Schweinefleisch Chop Suey [C, F]

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker
→ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Unsere Vorschläge für 3 Personen

216 **Reistafel (für 3 Personen):** **51,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]

b) **Hühnerfleisch** mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika – **pikant** [C],
panierte knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße [A,1],
Rindfleisch scharf zubereitet [C]

217 **Reistafel (für 3 Personen):** **51,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]

b) **Geröstete Ente** mit verschiedenem Gemüse [A, F, 1],
Schweinefleisch scharf zubereitet [C],
„Acht Kostbarkeiten" im Feuertopf [C]

Unsere Vorschläge für 4 Personen

218 **Reistafel (für 4 Personen):** **68,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]

b) **Panierte knusprige Ente** mit Bambus, Champignons und Morcheln [A,1]
Rindfleisch mit frischen Sojasprossen, Möhren und Knoblauch – **scharf** [C, F],
geröstetes Hähnchen mit Ananas [A, 1],
Ente mit Garnelen, Bambus und chinesischen Pilzen (im Feuertopf) [B,1]

219 **Reistafel (für 4 Personen):** **78,00 €**

a) **Gemüsesuppe** oder **Frühlingsrolle** [A, C, F]

b) **Panierte knusprige Garnelen** mit Süß-Sauer-Soße [A, B, 1],
geröstete Ente mit Tomyam Soße – **scharf** [A, 1],
gebratenes Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Zwiebeln [C],
„Acht Kostbarkeiten" (im Feuertopf) [C]

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker
➔ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**

Desserts

! mit extra Sahne oder Erdbeersoße oder Eierlikör 1,50 € extra

E 1	**Gemischtes Eis (Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis)**	**4,50 €**
E 2	**Vanilleeis mit Lychees**	**6,00 €**
E 5	**Vanilleeis mit gebackener Banane [A]**	**6,00 €**
E 6	**Vanilleeis mit gebackenen Apfelscheiben [A]**	**6,00 €**
E 7	**Vanilleeis mit gebackenen Ananasscheiben [A]**	**6,00 €**
E 8	**Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne**	**6,00 €**
E 9	**„Banana-Split" mit gemischtem Eis, Erdbeersoße und Sahne**	**6,00 €**
E 10	**Vanille- und Erdbeer-Eis mit Erdbeersoße und Sahne**	**6,00 €**

232	**Gebackene Lychees mit Honig [A]**	**4,00 €**
221	**Lychees**	**4,00 €**
223	**Gebackene Banane mit Honig [A]**	**4,00 €**
224	**Gebackene Banane mit Honig und Cointreau (flambiert) [A]**	**6,00 €**
225	**Gebackene Apfelscheiben mit Honig [A]**	**4,00 €**
226	**Gebackene Apfelscheiben mit Honig und Cointreau (flambiert) [A]**	**6,00 €**
227	**Gebackene Ananasscheiben mit Honig [A]**	**4,00 €**
228	**Gebackene Ananasscheiben mit Honig und Cointreau (flambiert) [A]**	**6,00 €**

Kennzeichnung von Allergenen:
A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker
→ **Auf Wunsch ist es auch möglich, auf Geschmacksverstärker und bestimmte andere Allergene zu verzichten.**