

汉 宫 饭 店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Werte Gäste!

Wir dürfen Sie recht herzlich bei uns willkommen heißen und freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Wir hoffen und wünschen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen,
unsere Spezialitäten genießen können
und unser Service Sie in allen Belangen zufriedenstellt.

Wenn Sie Wünsche und Fragen haben,
steht Ihnen die Bedienung gern zur Verfügung.

Für spezielle Wünsche, Anmerkungen und Vorschläge hat die
Geschäftsführung stets ein offenes Ohr.

Ihr Mandarin-Team freut sich auf Ihren Besuch!

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Unser chinesisches Spezialitätenrestaurant trägt den traditionsreichen Namen

Mandarin

Der Mandarin war in der chinesischen Geschichte während der verschiedenen Dynastien ein hochgebildeter Beamter im Dienste des Staates. Er gehörte der sozialen und politischen Führungsschicht an und diente als Ratgeber für die jeweiligen Herrscher der alten Kulturen. Wir als

Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Mandarin

können Ihnen nicht die umfangreiche Geschichte dieser bemerkenswerten chinesischen Hochkultur nahebringen. Vielmehr wollen wir versuchen, Ihnen die ebenso bemerkenswerte

Kunst der chinesischen Küche

zu vermitteln.

Dazu haben wir gute Voraussetzungen, denn wir beschäftigen ausschließlich chinesische Köche, welche nach den alten Originalrezepten der chinesischen Küche arbeiten.

Unser Chefkoch hat eine mehrjährige Ausbildung in der traditionellen chinesischen Küche absolviert. Sein Können und Wissen vertiefte er während seiner 15-jährigen Tätigkeit als Chefkoch in einem bekannten Haus Hong-Kongs. Das drückt sich im Angebot unserer Spezialitäten aus, die wir Ihnen gerne empfehlen können.

Unsere Köche verwenden nur Fleisch, Fisch und Geflügel der besten Qualität und absolut frisches Gemüse. Nur dieses kommt bei uns in den Wok, zum Beispiel für unsere

Ente á la Mandarin.

Das Fleisch ist saftig, die Haut sehr knusprig zwischen Haut und Fleisch befindet sich nur sehr wenig Fett. Dies ist ein Beweis für den hohen Qualitätsanspruch unserer Küche.

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Spezialitäten

	EURO
301 Dschingis Khan Platte②	17,00
<i>Verschiedene Fleischsorten (Schwein, Rind, Huhn, Ente ①, Garnelen) und Gemüse nach mongolischer Art (scharf)</i>	
302 Ente① á la Mandarin	18,80
<i>Knusprig geröstet und aromatisch gewürzt mit gebratenem Gemüse und hausgemachte Soße ② mit Knoblauch</i>	
303 Lung Fung Ching Tschoe	17,00
<i>Gebackenes Enten ①- und Hühnerfleisch in Süß-Sauer-Soße</i>	
304 Ente① und Huhn á la Mandarin	17,00
<i>Knusprig geröstet und aromatisch gewürzt mit gebratenem Gemüse und hausgemachter Soße ②</i>	
305 Lemon Ja	18,80
<i>Gebackenes Entenfleisch ① mit Zitronensoße ②</i>	
306 Lemon Huhn	16,80
<i>Gebackenes Hühnerfleisch mit Zitronensoße ②</i>	
307 gebackenes Heilbuttsteak, frisch	17,00
<i>Original Kanton-Art mit Ingwer und Lauch in Sojasoße</i>	
308 Hühnerfleisch á la Mandarin	16,80
<i>Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse und hausgemachter Soße ②</i>	
309 Jien Jon mit Garnelen	18,80
<i>Garnelen in Teig gebacken und gebratene Shrimps in Soße ②</i>	
310 Zischende Pfanne mit Sam Sin② (scharf)	18,80
<i>Drei Fleischsorten: Huhn, Schwein, Garnelen, Gemüse und Knoblauch in heißer Pfanne</i>	
311 gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln②	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Menü A

* Peking Sauer-Scharf-Suppe②

* Knusprige Ente① und Huhn in

Heipfanne mit Szetschuanpfeffer-Soe②

* Gebackene Ananas/Banane mit Honig

oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

20,00 Euro

Menü B

* Peking Sauer-Scharf-Suppe②

* Gebratene frische Champignons

mit vier Sorten Fleisch in Soe②

(Schwein, Rind, Huhn und Ente①)

* Gebackene Ananas/Banane mit Honig

oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

19,00 Euro

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Unsere Menüs (ganztäglich)

zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Peking-Sauer-Scharf-Suppe ②

12.1 gebratenes Hühnerfleisch

mit Auberginen in Yu-Shang-Soße ② (scharf)

12.2 Tschu-Ku-Ja

*gebratenes, geschmortes Entenfleisch ① mit Strohpilzen,
Ingwer und Lauch in Sojasoße ②*

12.3 Suet-Choy mit Hühnerfleisch

gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus-Salzgemüse ② Suet-Choy in Sojasoße

12.4 Singapore Ente ①

*gebratenes, geschmortes Entenfleisch mit Spargel, Maiskölbchen, Ingwer und
Lauch in Schwarz-Curry-Soße ②*

12.5 Broccoli mit Huhn

gebratenes Hühnerfleisch mit Broccoli, Bambus und Möhren in Sojasoße ②

12.6 gebackene Schweinesteaks

mit Süß-Sauer-Soße

12.7 Lohan Chai

*gebratenes Gemüse-Chinakohl, Bambus, Soja, Möhren, Champignons,
Maiskölbchen, Broccoli, Blumenkohl und Glasnudeln ②*

12.8 Lachssteak mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße ②

Roter und Grüner Paprika, Bambus, Zwiebeln und Morcheln

12.9 Lachssteak mit Wu-Shang-Soße ②

*Roter und Grüner Paprika, Bambus, frischer Ingwer, Lauch,
Pilze und Soja, süß-sauer-scharf*

13.0 Gegrilltes Lachssteak

mit Schwarz-Pfeffer-Soße ② und Salat

jedes Menü 16,80 Euro

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

3-Gänge-Menü

für nur 16,80 Euro

Peking-Sauer-Scharf-Suppe②

B1 Gebratenes Schweinefleisch

mit Bambus und Paprika (scharf)②

B2 Gebratenes Hühnerfleisch

mit ToFu Kung Bao Soße (scharf)②

B3 Gebratenes Schweinefleisch

mit Zwiebel-Streifen und Knoblauch②

B4 Rotbarschfilet

mit Süß-Sauer-Scharf-Soße und Paprika, Zwiebeln, Knoblauch

B5 Gebratener Reis

mit Entenfleisch① und Shrimps

B6 Gebratene Nudeln

mit vier Sorten Fleisch (Rind, Schwein, Huhn, Ente①)

Dessert: Gebackene Ananas/Banane mit Honig
oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Suppen

	EURO
201 Gemüse-Suppe②	4,00
202 Peking Sauer-Scharf-Suppe②	4,00
203 Wan-Tan-Suppe②	5,00
204 Bambussprossen-Suppe mit Hühnerfleisch②	4,00
205 Shrimps mit Glasnudelsuppe②	5,00
206 Tonkupilz-Suppe② mit Hühnerfleisch	4,50
207 Chinesische Fischsuppe② mit Champignons	5,00
208 Tomatensuppe② mit Rindfleisch	5,00
209 Fleischklößchensuppe② mit Glasnudeln	5,00
210 Sam-Sin-Suppe②	4,50

Vorspeisen

	EURO
211 Frühlingsrolle②	4,00
212 Krabbenchips (Krupuk)② ③	4,00
213 gebackene Wan Tan	6,00
214 Mini-Rolle mit eingelegtem Gemüse auf Kanton Art mit Süß-Sauer-Soße	4,00
215 Curry-Taschen mit Fleischfüllung und extra Curry-Soße②	5,00
216 gebackene Platte Mini-Rolle mit eingelegtem Gemüse, Curry-Taschen mit Fleischfüllung, Krabbenchips, Wan Tan mit Süß-Sauer-Soße	8,00

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Salate

	EURO
220 Hühnerfleisch-Salat mit Sojasprossen und chinesischem Dressing	5,00
221 Gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Maiskölbchen, Morcheln, Eisbergsalat, Sojasprossen mit chinesischem Dressing)	4,50
222 Sojasprossen-Salat mit chinesischem Dressing	3,50
223 Shrimps mit Hühnerfleisch-Salat	5,50
224 Pan-Pan-Huhn Hühnerfleisch-Salat-mit Erdnusscreme②	5,50
225 Shrimps Salat	5,80
226 Salat nach Szetschuan Art Rindfleisch mit Gurkensalat und Spezialsoße② (scharf)	5,50



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Chop-Suey-Gerichte②

Die Zubereitungsart wurde von dem höheren Beamten Ly Hong Tiang während der
späten Chin-Dynastie kreiert.

Besonderheit: verschiedene Gemüsesorten



	EURO
1.1 Chop-Suey② mit Schweinefleisch	14,80
1.2 Chop-Suey② mit Rindfleisch	15,80
1.3 Chop-Suey② mit Hühnerfleisch	15,80
1.4 Chop-Suey② mit knusprigem Entenfleisch①	16,80
1.5 Chop-Suey② mit Garnelen	17,80
1.6 Chop-Suey② mit Rotbarschfilet	15,00
1.7 Chop-Suey② mit Tintenfisch	15,00

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Chinesische Heipfanne

Kennen Sie schon „Hot Cooked“? Ihr kulinarischer Spezialist präsentiert „heiß gekocht“ und wird Sie als Feinschmecker begeistern. Diese in Europa bisher nicht dagewesene Spezialität „Hot Cooked“ ist eine uralte chinesische Zubereitungsform. Die verschiedensten Fleisch-und Gemüsegerichte kommen ofenfrisch auf den Tisch. Im gusseisernen Bratteller, glühend heiß von der Flamme. Eine völlig neue Art, den anspruchsvollen Gaumen zu verwöhnen.

Szetschuanpfeffer-Gerichte (Alle Gerichte enthalten Knoblauch)



	EURO
2.1 Schweinefleisch mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe②	16,30
2.2 Rindfleisch mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe②	16,80
2.3 Hühnerfleisch mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe②	16,30
2.4 Entenscheiben① mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe②	17,80
2.5 Garnelen mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe②	18,50
2.6 Rotbarschfilet mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe②	15,30

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Süß-Saure Gerichte

Nach Kanton-Art zubereitet mit Ananas und grünem und rotem Paprika



	EURO
3.1 knusprig gebackenes Schweinefleisch, gewürfelt, mit Gemüse	14,80
3.3 knusprig gebackene Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-sauer Soße	15,80
3.4 knusprig gebackenes Entenscheiben① mit Gemüse in süß-sauer Soße	17,80
3.5 knusprig gebackene Garnelen mit Gemüse in süß-sauer Soße	18,50
3.6 knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Gemüse in süß-sauer Soße	15,80
3.7 knusprig gebackener Tintenfisch mit Gemüse in süß-sauer Soße	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Kung Bao^③ Gerichte

Kung Bao Gerichte sind scharf gewürzt und werden vorwiegend in Nordchina gegessen. Mit grünem Paprika, Champignons, chinesischen Morcheln und Bambus-Sprossen.

Alle Gerichte enthalten Knoblauch.



	EURO
5.1 gebratenes Schweinefleisch in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	14,80
5.2 gebratenes Rindfleisch in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	16,30
5.3 gebratene Hühnerfleisch in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	14,80
5.4 knusprige Entenscheiben ^① in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	16,80
5.5 gebratene Garnelen in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	17,80
5.6 gebackenes Rotbarschfilet in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	15,80
5.7 gebratener Tintenfisch in Paprika-Soße ^② mit Mandeln	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Curry Gerichte② (scharf)

Mit Champignons, Bambus-Sprossen, Karotten



	EURO
6.1 gebratenes Schweinefleisch in Curry-Soße②	14,80
6.2 gebratenes Rinderfleisch in Curry-Soße②	15,80
6.3 gebratene Hühnerfleisch in Curry-Soße②	14,80
6.4 knusprige Entenscheiben in Curry-Soße②	16,80
6.5 gebratene Garnelen in Curry-Soße②	17,80
6.6 gebackenes Rotbarschfilet in Curry-Soße②	15,80
6.7 gebratener Tintenfisch in Curry-Soße②	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff
Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Gerichte mit Bambus-Sprossen und chinesischen Pilzen②

Lieblingsgericht von Shanghai mit zarten Bambus-Sprossen und aromatischen chinesischen Pilzen



EURO

7.1 gebratenes Schweinefleisch mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	14,80
7.2 gebratenes Rindfleisch mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	15,80
7.3 gebratene Hühnerbrust mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	14,80
7.4 knusprige Entenfleisch① mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	17,00
7.5 gebratene Garnelen mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	17,80
7.6 gebackenes Rotbarschfilet mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	15,80
7.7 gebratener Tintenfisch mit Bambus-Sprossen und Pilzen②	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Saty② Gerichte (scharf)

Mit Bambus, Broccoli, Karotten und Erdnusscreme



	EURO
8.1 gebratenes Schweinefleisch mit Saty-Soße②	14,80
8.2 gebratenes Rindfleisch mit Saty-Soße②	15,80
8.3 gebratene Hühnerbrust mit Saty-Soße②	15,80
8.4 knusprige Entenscheiben① mit Saty-Soße②	16,80
8.5 gebratene Garnelen mit Saty-Soße②	17,80
8.6 gebackenes Rotbarschfilet mit Saty-Soße②	15,80
8.7 gebratener Tintenfisch mit Saty-Soße②	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Gerichte mit frischen Champignons



	EURO
9.1 gebratenes Schweinefleisch mit Champignons in Sojasoße②	14,80
9.2 gebratenes Rindfleisch mit Champignons in Sojasoße②	15,80
9.3 gebratene Hühnerbrust mit Champignons in Sojasoße②	14,80
9.4 gebratenes Entenfleisch① mit Champignons in Sojasoße②	16,80
9.5 gebratene Garnelen mit Champignons in Sojasoße②	17,80
9.7 gebratener Tintenfisch mit Champignons in Sojasoße②	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff
Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Chinesische Schwarze-Gewürzbohnen-Gerichte (scharf)

Mit schwarzen Gewürzbohnen, Paprika, Bambus, Morcheln, Knoblauch



EURO

- | | |
|--|-------|
| 10.1 gebratenes Schweinefleisch
mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 14,80 |
| 10.2 gebratenes Rindfleisch mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 15,80 |
| 10.3 gebratene Hühnerbrust mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 14,80 |
| 10.4 knusprige Entenscheiben①
mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 16,80 |
| 10.5 gebratene Garnelen mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 17,80 |
| 10.6 gebackenes Rotbarschfilet
mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 15,80 |
| 10.7 gebratener Tintenfisch mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße② | 15,80 |

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Gemüse-Gerichte



	EURO
11.1 Lohans Entzücken, versch. Gebratene Gemüse②	10,00
11.2 gebratene Soja-Sprossen mit Lauch②	7,50
11.3 gebratener Bambus und Pilze②	10,00
11.4 gebratener Blumenkohl und Broccoli mit Austern-Soße① ②	10,00
11.5 gebratener Chinakohl mit Pilzen②	10,00
11.6 gebratene frische Champions mit chinesischer Schwarzer-Pfeffer-Soße ②	10,00
11.7 gebratene To-Fu mit Tonku Pilzen in Soja-Soße②	11,80
11.8 To-Fu mit Kung-Bao-Soße② ③	12,80
11.9 gebratene Auberginen nach Yu-Shang-Art②	13,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Yu-Shang-Gerichte

Mit Sojasprossen, Bambus, Paprika, Pilzen, Ingwer, Lauch, Knoblauch in süß-sauer-scharfer Sojasoße



	EURO
13.1 gebratenes Schweinefleisch mit Yu-Shang-Soße②	14,80
13.2 gebratenes Rindfleisch mit Yu-Shang-Soße②	15,80
13.3 gebratenes Hühnerfleisch mit Yu-Shang-Soße②	14,80
13.4 gebratenes Entenfleisch① mit Yu-Shang-Soße②	16,80
13.5 gebratenes Garnelen mit Yu-Shang-Soße②	17,80
13.7 gebratenes Tintenfisch mit Yu-Shang-Soße②	15,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

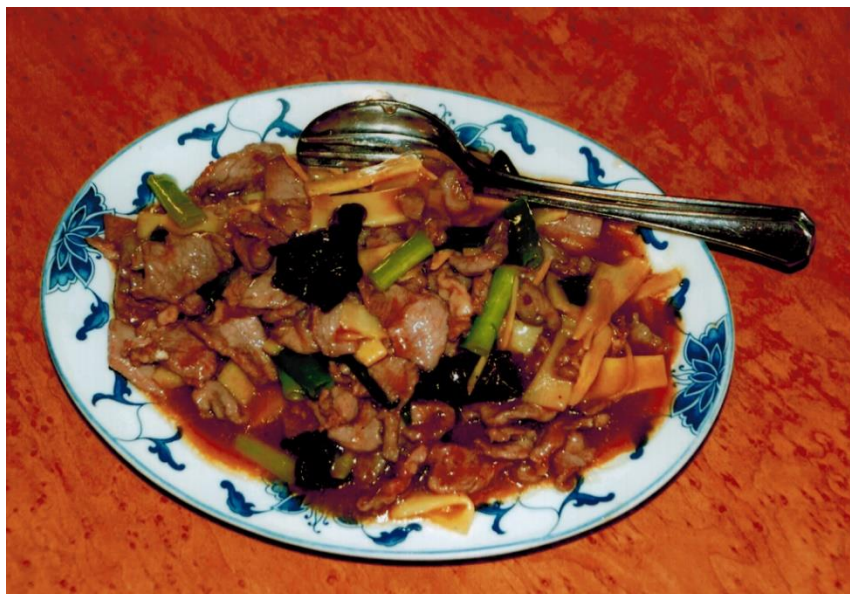
Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110

汉宫饭店



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Lammfleisch-Gerichte



	EURO
14.1 Chung Bao mit Lammfleisch mit Lauchzwiebeln, Morcheln, Ingwer, Bambus in Soja-Soße	16,80
14.2 Lammfleisch nach Szetschuan-Art ^② (extra scharf) mit Szetschuan-Pfeffer, Bambus, grünem und rotem Paprika	16,80
14.3 Lammfleisch mit Ton-Ku-Pilzen und Bambus in Ingwer-Knoblauch-Soja-Soße ^②	16,80
14.4 Lammfleisch in Heißpfanne mit Zwiebeln und Schwarzpfeffer-Soße ^②	17,80

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Reis- und Nudel-Gerichte



	EURO
18.1 Reis gebraten mit Schweinefleisch	10,00
18.2 Reis gebraten mit Rindfleisch	10,50
18.3 Reis gebraten mit Hühnerfleisch	10,00
18.4 Reis gebraten mit Entenfleisch ①	11,00
18.5 Reis gebraten mit Shrimps	11,80
18.8 NasiGoreng	11,80
(Reis gebraten mit Curry, Hühnerfleisch, Shrimps) (scharf)	
18.9 gebratener Reis mit Ei	5,00
19.1 Nudeln gebraten mit Schweinefleisch	10,00
19.2 Nudeln gebraten mit Rindfleisch	10,50
19.3 Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch	10,00
19.4 Nudeln gebraten mit Entenfleisch ①	11,00
19.5 Nudeln gebraten mit Shrimps	11,80
19.8 BamiGoreng	11,80
(Nudeln gebraten mit Curry, Hühnerfleisch, Shrimps) (scharf)	
19.9 gebratene Nudeln mit Gemüse	5,00
19.9a gebratene Glasnudeln mit Lauch ②	5,50

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant
Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden
TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Nur mit Vorbestellung (1 Tage)

Peking-Ente

Peking-Ente ist ein weltbekanntes und sehr populäres Gericht. Der zarte, knusprige und köstliche Geschmack ist immer unwiderstehlich. Es braucht ein besonderes Geschick, um die Haut in dünne Scheiben zu schneiden. Zuerst säubern wir die ganze Ente und schlagen sie leicht, bis sie trocken ist. Dann pumpen wir Luft zwischen Haut und Fleisch, bis die ganze Ente fast bis zum Platzen mit Luft gefüllt ist. Danach verschließen wir die Ente gründlich und bestreichen sie mit allerlei Zutaten. Zuerst auf starkem, dann auf schwachem Feuer wird die Ente geröstet und häufig gedreht, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Dann schneiden wir die ganze Entenhaut in dünne Streifen, servieren sie mit Peking-Sauce, hauchdünnen Fladen und gestreiften, zarten Porreespitzen ④.

1. Gang: Peking-Sauce-Scharf-Suppe②

2. Gang: die knusprige Haut①

Serviert in hauchdünnen Fladen

Peking-Sauce mit Streifen von

zartem Porree und Gurke

3. Gang: gebratenes Entenfleisch① mit Gemüse (scharf)

4. Gang: gebackene Ananas/Banane mit Eis

oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

Menü für 2 Personen: 60,00 Euro

Menü für 4 Personen: 118,00 Euro

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Dinner 2

Vorspeise	Peking Sauer-Scharf-Suppe② Hühnerfleischsalat mit Sojasprossen in chinesischem Dressing
Hauptspeise	gebratenes Schweinefleisch in Paprikasoße② mit Mandeln knusprig gebackenes Entenfleisch① mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße
Dessert	gebackene Ananas/Banane mit Honig oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

Menü für 2 Personen 45,00 Euro

Dinner 3

Vorspeise	Peking-Sauer-Scharf-Suppe② gebackene Wan-Tan mit Süß-Sauer-Soße
Hauptspeise	gebratenes Hühnerfleisch in Paprikasoße② mit Mandeln knusprige Ente① á la Mandarin⑦ knuspriges Rotbarschfilet mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße③
Dessert	gebackene Ananas/Banane mit Honig oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

Menü für 3 Personen 70,00 Euro

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Dinner 4

Vorspeise	Peking Sauer-Scharf-Suppe ② Krabbenchips
Hauptspeise	Entenscheiben ① mit Gemüse und Szetschuan-Pfeffer-Soße ② in Heipfanne gebackenes Rotbarschfilet mit Bambus und Pilzen in Soße ② gebackenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ② gebackenes Rindfleisch in Paprikasoße ② mit Mandeln
Dessert	gebackene Ananas/Banane mit Honig oder eine Tasse Kaffee/Espresso/Cappuccino

Menü für 4 Personen 88,00 Euro



<http://www.chinarestaurant-mandarin-dresden.de>

Tagesmenüs

von Montag bis Sonntag von 11:00 bis 17:00 Uhr mit Tagessuppe

	EURO
901 gebratene verschiedene Gemüse②	8,00
902 gebratene Hühnerbrust in Curry-Soße②	10,00
903 gebratenes Schweinefleisch in Paprikasoße mit Mandeln② (Knoblauch)	10,00
904 knusprig gebackenes Entenfleisch① mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße	11,00
905 knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße	10,00
906 knusprig gebackene Fischfilet mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße	10,00
907 Ente① á la Mandarin	11,00
908 gebratenes Hühnerfleisch mit Mandeln in Paprikasoße② (Knoblauch)	10,00
909 gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln②	10,00
910 gebratenes Schweinefleisch in Sojasoße② ③	10,00
911 Chop-Suey mit Hühnerfleisch②	10,00
912 gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	9,50
913 knusprig gebackenes Schweinefleisch mit Gemüse und Süß-Sauer-Soße	10,00
914 knusprig gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Mandarin-Soße②	10,00
915 gebratenes Schweinefleisch mit frischen Champignons in Sojasoße②	10,00
916 gebratenes Hühnerfleisch mit frischen Champignons in Sojasoße②	10,00
917 knusprige Entenscheiben① mit verschiedenem Gemüse②	10,00
918 Rindfleisch mit Broccoli②	10,00
919 gebratenes Rindfleisch mit Kung-Bao-Soße (Knoblauch)②	10,00
920 Rindfleisch mit Zwiebeln②	10,00
921 knusprig gebackene Fischfilet mit Champignons und Spargelsoße②	10,00
922 gebratenes Hühnerfleisch mit Morcheln und Bambus in Sojasoße②	10,00

① Farbstoff ② Geschmacksverstärker ③ Konservierungsstoff

Mandarin Chinesisches Spezialitätenrestaurant

Gewandhausstr. 5, 01067 Dresden

TEL: 0351 496 3193 FAX: 0351 496 8110