





# Getränkekarte

Wasser	Vöslauer prickelnd	0,2l	3,10 €
		0,75l	7,10 €
	Vöslauer ohne	0,2l	3,10 €
		0,75l	7,10 €
Saftschorlen	Apfel	0,4l	4,80 €
	Rhabarber		
	Schwarze Johannisbeere		
	Maracuja		
	Mango		
Softdrinks (O,P,R)	Cola, Cola Zero,	0,2l	3,10 €
	Fanta, Sprite		
	Schweppes Ginger Ale,	0,2l	3,20 €
	Bitter Lemon, Tonic Water		
Biere (A)	Pilsener Urquell	0,33l	3,60 €
	Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,60 €
	Radler (P,Q)	0,4l	4,50 €
	Erdinger Weißbier	0,5l	4,90 €
	Füchschen Alt	0,33l	4,30 €
	Tsing Tao	0,33l	4,10 €
	Tiger	0,33l	3,90 €
Heißgetränke	Espresso (R)		2,90 €
	Kaffee (R)		3,00 €
	Cappuccino (R)		3,40 €
	Grüner Tee (R)		3,50 €
	Jasmin Tee		3,50 €
	Frischer Minztee		3,50 €
	Frischer Ingwertee		3,50 €



Aperitif	Aperol Spritz (L,P,Q,S)	0,2l	7,50 €
	Hugo (L,Q)	0,2l	7,50 €
	Lillet Wild Berry	0,2l	7,50 €
Digestif	Ramazotti	4cl	5,00€
	Killepitsch	2cl	2,80€
	Sake	0,2l	6,90€
Cocktails	Caipirinha		8,90€
	Cachaca, Lemon Squash, Limette, Rohrzucker		
	Mojito		8,90€
	Bacardi Gold, Limette, Rohrzucker, Minze		
	Moscow Mule		8,50€
Wodka, Ginger Beer, Gurke, Minze			
Tai Feng		8,50€	
Vodka, Sake, Rhabarber, Lemon Squash, Minze			
Sakerinha		8,50€	
Sake, Lemon Squash, Limette, Rohrzucker			

Euer Lieblingsgetränk nicht gefunden? Sprecht uns gerne an!



## Weißwein

Hauswein weiß (L)	0,2l	6,50 €
	0,75l	20,00 €

Sauvignon Blanc „Les Roches“ (L)	0,2l	7,50 €
Vignerons des Coteaux Romains, Loire	0,75l	26,50 €
- Frankreich		

Trocken, frisch, fruchtig, anregend. Die Aromen, die an Johannis- und Stachelbeeren erinnern, harmonisieren bestens zu Delikatessen aus des Meisters Küche.

Grauer Burgunder Kabinett Trocken (L)	0,2l	7,90 €
Weingut Bernd Grimm, Schweigen/Pfalz	0,75l	28,00 €
- Deutschland		

Ein säurearmer, mittelkräftiger Grauburgunder, der viele, auch scharfe Speisen sehr gut begleitet.

Lugana San Benedetto (L)	0,2l	9,50 €
Zenato Az. Vitivinicola, Vento	0,75l	33,00 €
- Italien		

Trocken, feingliedrig und weich zeigt er Noten, die an gelbe Sommerfrüchte denken lassen.

Prosecco Frizzante DOC (L)	0,1l	4,90 €
----------------------------	------	--------

# Rotwein

Hauswein rot (L)	0,2l	6,50 €
	0,75l	20,00 €

Spätburgunder Trocken (L)	0,2l	6,90 €
Weingut G.A. Schneider, Nierstein/Rheinhessen - Deutschland	0,75l	24,00 €

Sein Duft lässt an reife rote Früchte, an Nougat und Kompott denken. Meisters Rindfleischgerichte, ob mild oder scharf, mag er besonders gerne.

Primitivo Di Manduria „Quattro Conti“ (L)	0,2l	8,50 €
gr. Leverano, Apulien - Italien	0,75l	29,50 €

Trocken, voll und körperreich, weich und sanft setzt er die Speisen groß in Szene.

# Roséwein

Domaine De Montredon Rosé (L)	0,2l	6,90 €
Dom. Earl Alliés Vignerons, Pays d'Oc - Frankreich	0,75l	24,00 €

Dieser himbeerfarbene Rosé ist aus den beiden Rebsorten Syrah und Grenache Gris, was ihm eine feinfruchtige, leicht würzige Note verleiht. Trocken und frisch.

# Speisekarte

## Vorspeisen

Avocado-Suppe mit Glasnudeln, Apfel, Orange, geraspelter Zitrone, Enoki-Pilz (F,K)	7,90 €
Lotuswurzel-Kokosmilch-Suppe wahlweise mit Garnelen oder Hähnchenfleisch mit Mango, Thai-Basilikum, Zitronengras, Limette (F,K,N,L)	7,90 €
Ingwer-Rote Bete-Salat mit Zwiebeln, Kohlrabi, Sellerie, in leicht süßer Essigsauce (F,I,K) - leicht scharf	7,50 €
Lauwarmer Hühnerbrust-Salat mit feingeschnittener Hühnerbrust, Paprika, Gurke, Sojasprossen, Reis (F,E,K) - leicht scharf	9,50 €
Mango-Glasnudel-Salat mit Mango, Glasnudeln, Gurke, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Chili (F,K,N) - scharf	8,90 €
„Ein Regenbogen“ dreierlei gebratene Teigtaschen (je 2 Stück) mit Hähnchen, Schweinefleisch, vegetarisch (A,F,K)	11,90 €
Gefüllte Teigblüten 2 Stück mit Meeresfrüchten, Tomate, Sellerie, Peperoni, Chili (A,B,I,F,K,N) - leicht scharf	8,90 €
Hausgemachte Frühlingsrollen 4 Stück vegetarisch (A,F,I,K)	6,50 €
mit Hähnchenfleisch und Curry (A,F,I,K)	7,50 €



Hähnchen-Ananas-Spieße mit Erdnusssauce (E,F,K)	7,90 €
„Jun's Tofu Spieße“ mit Spezialsauce (F,K)	6,90 €
Handgemachte Nudeln „Xiao la mian“ mit Erdnuss, Sechuan-Pfeffer (A,F,K) - scharf	8,90 €
„Goldener Gemüse-Garnelen-Korb“ (für 2 Personen) Garnelen und Gemüse frittiert, in einem Kartoffel-Körbchen, mit unserem Geheimgewürz (A,B,F,K) - leicht scharf	12,90 €

## Nudelsuppen

wahlweise mit Gemüsebrühe oder Kokosmilch (N)

„Veggie“ mit verschiedenem Gemüse, Tofu (A,F,K) - leicht scharf	15,90 €
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse, Hähnchenfleisch (A,F,K) - leicht scharf	16,90 €
Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse, Rindfleisch (A,F,K)	17,90 €

# Speisekarte

## Hauptspeisen

wahlweise mit handgemachten Nudeln oder Reis

- |   |                 |
|---|-----------------|
| Vegetarische Tofu-Taschen<br>mit Gemüsegarnitur, Speziialsauce (F,K)<br>-leicht scharf  | 16,90 €         |
| Lieblingsessen „Meister Wang“<br>wahlweise vegetarisch oder mit Hähnchenfleisch (F,K)<br>mit verschiedenem Gemüse, Tofu, Süß-Scharfer-Sauce (F,K)<br>-leicht scharf | 15,90 €/16,90 € |
| Hühnerbrust im Steintopf<br>mit Zucchini, Blumenkohl, Sechuan-Pfeffer, Sojasprossen,<br>Morcheln (F,K)<br>- leicht scharf   | 18,90 €         |
| Heiße Platte mit Hühnerbrust (oder vegetarisch mit Tofu)<br>mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen, Speziialsauce (F,E,K)   | 18,90 €         |
| „Hunam-Rindfleisch“<br>serviert im Wok mit verschiedenem Gemüse, Tofu, grünen Bohnen,<br>Kristallpilzen, Chili (F,K)<br>- scharf                                    | 20,90 €         |
| Heiße Platte mit Rindfleisch<br>mit Brokkoli, Paprika, Zwiebel, Sesam (F,K)<br>- leicht scharf  | 20,90 €         |
| Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch<br>mit Chinakohl, Morcheln, Pepeoni (F,K)<br>- leicht scharf   | 16,90 €         |



„Der Beijinger“	20,90 €
Entenbrust ohne Haut mit Sojasprossen, Spitzkohl, Chili, Reis (F,K)	
- leicht scharf	
Pekingente	20,90 €
mit verschiedenem Gemüse (A,F)	
- leicht scharf	
Garnelen-Curry	21,90 €
mit Süßkartoffeln, Ananas, Champignons, Zuckerschoten, Zwiebel, Chili (B,N)	
- scharf	

## Hausgemachte Saucen

Chili-Sesam-Sauce (K)	je 0,50 €
Erdnusssauce (E,N)	
Entensauce (A,F,N)	
Süß-Sauer-Sauce	

## Dessert

Hausgemachter Kokospudding mit Maracuja-Eis (G)	7,90 €
--	--------

- A Glutenhaltiges Getreide  
namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen,  
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte  
namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l)
- M Lupinen
- N Weichtiere
- O Antioxidationsmittel
- P Farbstoff
- Q geschwefelt
- R Koffein
- S Konservierungsstoffe