

CHINA-CITY-Restaurant in Kaiserslautern

Liebe Gäste!

Vielen Dank, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen. Neben unserer reichhaltigen Speisekarte mit chinesischen Gerichten, möchten wir Sie auf zwei Spezialitäten aufmerksam machen.

Mongolisches Grillen!

Überliefert aus der Zeit Dschingis Khan, der bei eiskaltem Wetter nach Persien eindrang.

Anstatt große gefrorene Fleischstücke auf den Grill zu legen, wurde um die Garzeit zu verkürzen, das Fleisch und Gemüse in feine Streifen geschnitten, mariniert und nur kurz angebraten. Durch Überlieferung der Zubereitungsart von Generationen entstanden das „mongolische Grillen“ auf Eisenplatten.

-Würzig, lecker und leicht verdaulich!-

Feuertopfessen!

Mittlerweile eine landesweite Gourmetspezialität geworden. Frisches Fleisch, Fisch, Gemüse und sonstige Zutaten werden in heißer Suppe (scharf oder normal) in kürzester Zeit gegart. Überliefert von Hirten die im Felde ein Loch in die Erde gruben und ihren Topf mit heißer Brühe erhitzten um vorhandene Zutaten zu garen. -Sehr bekömmlich!-

Unser täglicher Service:

Am Büffet – Essen so viel Sie wollen – „all you can eat“.

Mittags mit kaltem Salat-Büffet von 12.00 bis 14.30 Uhr:

Erwachsene 9,80 € p.P. – Kinder bis 11 Jahre 6,80 €

Büffetteilnahme ohne Getränke: Aufschlag 1,00 € p.P

Abends von 18.00 bis 22.00 Uhr sowie

Tagesbüffet an Sonn- und Feiertagen

Erwachsene 17,90 € p.P. – Kinder bis 11 Jahre 9,80 €

oder Mongolisches Grillen und Feuertopfessen

zu gleichen Preisen!

Büffetteilnahme ohne Getränke: Aufschlag 2,00 € p.P.

Auswahl am Büffet möglich:

Mittags 9,80 € p.P. -abends 17,90 € p.P. (pro Schale).

Guten Appetit! -Alle Speisen auch zum Mittag!

Bitte haben sie Verständnis, das wir nach Anzahl der Personen abrechnen, sobald Sie andere mitessen lassen

Mittagskarte

Lunch menü

Montags bis Samstags von 11.30-15.00 Uhr außer Sonntag und Feiertag

Monday to Saturday from 11.30-15.00 hour except Sunday and holidays

Alle Mittagsmenüs sind inclusive Pekingsuppe oder Frühlingsrolle und Dessert

All dishes are inclusive peking-soup or.crisp-spring-roll and dessert

	Euro
M1 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch Fried egg-rice with chickenmeat 18 C	7,80
M2 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch Fried noodles with chickenmeat 18 A C	7,80
M3 Buddhistische Fastenspeise Buddhist Lenten fare 18 F	7,70
M4 Fischfilet gebacken in süß-saurer Soße Fried fish-fillet in sweet-sour sauce 568 A D	8,70
M5 Fischfilet gebacken in scharfer Knoblauchsoße Fried fish-fillet in garlic sauce, hot 18 A D	8,80
M6 Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse Chicken with mixed vegetables 8 F	8,80
M7 Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Soße Fried chicken in sweet-sour sauce 18 A	9,80
M8 Hühnerfleisch à la Gong Bao Chicken à la Gong Bao in garlic-sauce, hot 568 F H	9,80
M9 Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse Pork with mixed vegetables 18 F	8,80
M10 Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße Pork fried with sweet-sour sauce 568 A	8,80
M11 Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse Beef with mixed vegetables 18 F	8,80
M12 Rindfleisch in Curry Soße Beef in curry-sauce 18 12 G N	9,80
M13 Rindfleisch in scharfer Knoblauchsoße Beef in garlic-sauce, hot 18 12 F H	9,80
M14 Knusprige Ente PEKING Art Fried duck Peking-style 18 A F	10,50
M15 Knusprige Ente in süß-saurer Soße Fried duck in sweet-sour sauce 56 A F	10,50
M16 Knusprige Ente in scharfer Knoblauch-Sauce Fried duck in garlic-sauce hot 18 A	10,50
M17 Rindfleisch mit Zwiebeln Beef with onions 18 F	9,80
M18 Hühnerfleisch in Curry la Singapore, scharf Chicken curry, hot 58 G H	9,80

Enten

Duck

- | | Euro |
|--|-------|
| 80. Entenfleisch gebraten mit Ess-Kastanien
Fried duck with chestnut 18F | 15,80 |
| 81. Halbe Ente knusprig gebacken,
Kanton-Art mit Saisongemüse 18AF
½ fried duck, kanton-style with vegetables of the season | 15,20 |
| 82. Halbe Ente knusprig gebacken
mit Ananas in süß-saurer Soße
½ fried duck with pineapple in sweet-sour sauce 8AF | 15,20 |
| 83. Halbe Ente knusprig gebacken
mit Knoblauchsoße, scharf
½ fried duck with garlic-sauce, hot 68AF | 15,80 |
| 84. Halbe Ente knusprig gebacken
mit Curry à la Singapore
½ fried duck with curry-sauce à la Singapore 68AFG | 15,80 |
| 85. Halbe Ente knusprig gebacken
mit Tongo und Bambussprossen
½ fried duck with tongo and bamboo-shoots 18AF | 15,80 |
| 86. Halbe Ente knusprig gebacken
mit 3 Sorten Pilze
(Tongo, Strohpilze, frische Champignons)
½ fried duck with 3 sorts mushrooms 18AF
(Tongo, strawmushrooms, fresh champignons) | 15,80 |
| 87. Halbe Ente knusprig gebacken
Mit chinesischen Früchten u. süß-saurer Soße
½ fried duck with chin.fruits and sweet-sour sauce 568AF | 15,80 |
| 88. Halbe Ente knusprig gebacken
mit 8 Kostbarkeiten in scharfer Knoblauchsoße
½ fried duck with 8 preciousnesses in garlic-sauce,hot 568ADN | 16,80 |

Spezialitäten-Platten des Hauses

(zwei verschiedene Gerichte für 1 Person)

- | | Euro |
|--|-------|
| 130. Gebackene Ente nach Kanton-Art <small>568</small>
Gebackenes Schweinefleisch <small>AFL</small>
mit süß-saurer Soße
Salat | 14,90 |
| 131. Gebratenes Hühnerfleisch à la Gong-Bao <small>AL</small>
mit Knoblauch und scharfer Soße <small>568</small>
Knuspriges Schweinefleisch mit Erdnusssoße
Salat | 14,90 |
| 132. Hühnerfleisch gebacken mit süß-saurer Soße
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch <small>568</small>
und scharfer Soße <small>AFGL</small>
Salat | 14,90 |
| 132. Hummerkrabben gebraten <small>568</small>
mit Knoblauch, scharf <small>ABEGL</small>
Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Erdnusssoße <small>E</small>
Salat | 15,50 |

Familien-Festlichkeiten

Family Meals

- | | |
|--|-------|
| 133. Casino-Platte à la Kanton (ab 2 Personen) <small>568</small>
* 2 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle
* Ente knusprig gebacken Kanton-Art
* Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße
* Rindfleisch, scharf gebraten mit Paprika <small>AFGL</small>
* Hühnerbrust mit frischem Spargel
* Gemischter Salat
* Obst nach Saison | 35,80 |
| 134. Casino-Platte für 2 Personen <small>586</small>
* 2 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle
* Rinderfilet gebraten mit Brokkoli
* Ente knusprig gebraten Kanton-Art <small>ACEFL</small>
* Verschiedene Gemüse gebraten
* Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Erdnusssoße
* Gemischter Salat
* Obst nach Saison | 35,80 |

Reis und Nudeln Rice and Noodles

	Euro
100. Gebratener Eierreis mit Krabben Fried rice with shrimps 18bc	13,80
101. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch Fried rice with chicken 18CF	10,80
102. Gebratener Eierreis mit Schweinefleisch Fried rice with pork 18CF	10,80
103. Gebratener Eierreis mit Rindfleisch Fried rice with beef 18CF	11,80
104. Nasi-Goreng Curryreis mit Huhn, Schinken und Krabben Curry-rice with chicken, ham and shrimps 12BCH	11,80
105. Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben Fried rice with king-prawns 18BC	14,80
106. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch Fried noodles with chicken 18ACF	11,80
107. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch Fried noodles with pork 18ACF	11,80
108. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch Fried noodles with beef 18ACF	12,80
109. Bami-Goreng Currynudeln mit Huhn, Krabben und Schinken Curry-noodles with chicken, shrimps and ham 812ABCF	12,80
110. Reismudeln gebraten mit Huhn, Krabben und Schinken Fried rice-noodles with chicken, shrimps and ham 812BCF	12,80
110a. Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben Fried noodles with king-prawns 18ABCF	15,80

Gemüse

Vegetables Dishes

	Euro
90. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse Fried noodles with mixed vegetables 18AC	10,80
91. 3 Sorten Pilze gebraten in Austern-Soße (Tongo, Strohpilze und frische Champignons) 3 sorts mushroom fried with oyster-sauce 18F (Tongo, strawmushrooms, fresh champignons)	11,50
92. „Schätze der Natur“ China-Kohl gebraten mit China-Pilzen Und Brokkoli 18F Fried chin. Cabbage with chin. Mushrooms and broccoli	11,50
93. Brokkoli und Blumenkohl in Sa-Za-Soße Broccoli and cauliflower in Sa-Za sauce 18F	11,50
94. Sojabohnensprossen gebratet mit Knoblauch Fried soybean-sprouts with garlic 18F	10,80
95. „Luo Han Zhai“ Verschiedene chin. Gemüse Fried assorted Chinese vegetables 18F	10,80
96. Knusprig gebackenes Gemüse mit Soße Deep fried vegetables with sauce 8AC	10,80
97. Mala-Tofu gebraten mit feinem Gemüse, scharf Mala-Tofu fried with fine vegetables, hot 168FM	12,80