Suppen

1. Pikante Peking Suppe	4,50
2. Hühnerbrust Suppe mit Gemüse	4,50
3. Wan Tan Suppe	4,60
4. Curry Rindfleisch Suppe mit Glasnudeln	4,70
5. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch	4,50
6. Tomatensuppe	4,50
7. Hühnerfleisch und Spargel Suppe	4,50
8. „Hong Kong“ Suppe	4,30
9. Gemüsesuppe	4,30

Kalte Vorspeisen

10. Gemischter Salatteller	4,50
11. Chinesischer Krautsalat (scharf)	4,70
12. Eingelegte Gurken sauer-scharf	4,70
13. Ban Ban Dji (Hühnchenstreifen mit Erdnussauce)	7,60
14. Königsgarnelen-Salat	9,60

Vorspeisen

20. Krupuk-Krabbenchips	3,20
21. Frühlingsrollen	4,20
22. Herbstrollen	4,20
23. Vegetarische Rollen	4,10
24. Siu-Mei (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch)	4,60
25. Giao-Zhi (Gedämpfte Teigtaschen)	4,60
26. Ha-Kau (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen)	5,30
27. Gebackene Wan-Tan	5,20
28. Dim-Sum Teller für 2 Personen	11,20
29. Gemischte Vorspeisenplatte „Hong Kong“ für 2 Personen	21,00
30. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen, -ab 2 Stück, pro Stk.	4,10
31. Riesengarnele -Zubereitung nach Wahl, pro. Stk.	5,90
32. Shu Bao (gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung)	4,20

Rindfleisch

40. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln	13,80
41. Roastbeefstreifen „Sechuan Art“ -scharf-	13,80
42. Roastbeefscheiben mit Winterbambus und Pilzen	13,80
43. Roastbeefscheiben „Chenpen“ -exotisch scharf-	13,80
44. Roastbeefscheiben mit Broccoli in Austernsauce	13,80
45. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse	13,80
46. Roastbeefscheiben in pikanter Sauce	13,80

Hühnerfleisch

50. Hühnerbrustfilets „Kung Bao Art“ -scharf-	12,40
51. Hühnerbrustfilets mit Ananas in süß-saurer Sauce	12,40
52. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“	12,40
53. Hühnerbrustfilets mit Sesam paniert mit Erdnuss-Sauce	12,40
54. Hühnerbrustfilets in Curry-Sauce	12,40
55. Hühnerbrustfilets mit gemischtem Gemüse	12,40
56. Hühnerbrustfilets mit Paniermehl paniert mit Süß-Sauer-Sauce	12,40
57. Gebratene Hühnerbrustfilets in süß-sauer-scharfer Sauce	12,40

Entenfleisch

60. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce	16,00
61. Geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten -scharf-	16,00
62. Geröstete Ente mit Winterbambus und Pilzen	16,00
63. Geröstete Ente mit gemischtem Gemüse	16,00
64. Geröstete Ente mit Curry-Sauce	16,00
65. Geröstete Ente „Sechuan Art“	16,00
66. Geröstete Ente „Canton Art“ mit Pflaumensauce und Gemüse	22,00
67. Original lackierte Peking Ente:	84,00
1. Gang: Entenhaut auf Pfannkuchen	
2. Gang: Entenfleisch in pikanter Sauce	
68. Halbe lackierte Peking Ente -Zubereitung wie oben-	48,00

Schweinefleisch

70. Schweinefleisch in pikanter Sauce	11,90
71. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse	11,90
72. Schweinefleisch mit Winterbambus und Pilzen	11,90
73. Gu-Lau-Yuk-Schweinefleisch in süß-saurer Sauce	11,90
74. Schweinefleisch „Sechuan Art“	11,90
75. Schweinefleisch „Jiang Bao Art“	11,90

Meeresfrüchte

80. Riesengarnelen „Hong Kong Art“	23,80
81. Riesengarnelen im Bierteig mit Süß-Sauer-Sauce	23,80
82. Königsgarnelen mit Ananas in Süß-Saurer Sauce	21,80
83. Königsgarnelen mit Gemüse in Knoblauchsauce	21,80
84. Königsgarnelen mit Paprika und schwarzer Bohnen Sauce	21,80
85. Königsgarnelen „Kung Bao Art“	21,80
86. Königsgarnelen mit Broccoli	21,80
87. Königsgarnelen „Sechuan Style“	21,80
88. Jakobsmuscheln mit Broccoli in Austernsauce	27,80
89. Drei Meeresjuwelen auf gebackenem Reis	26,00
90. Gedämpftes Seezungenfilet mit Ingwer und Lauchzwiebeln	19,00
91. Knuspriges Rotbarschfilet mit Süß-saurer Sauce	13,80
92. Knuspriges Rotbarschfilet „Sechuan Art“ *	13,80
93. Knuspriges Rotbarschfilet mit Soja Sauce *	13,80
94. Knusprige Fischstreifen „Hong Kong Art“ **	13,80

* mit Paniermehl paniert

** mit Bierteig

Gemüse

100. Gebratene Sojasprossenkeimlinge	9,10
101. Gemischte Gemüseplatte	11,20
102. Gebratene Aubergine „Sechuan Art“	11,20
103. Tofu in Soja-Sauce	12,00
104. Pilzplatte mit drei verschiedenen Pilzsorten	12,60
105. Gebratener Winterbambus und Tungku-Pilze	12,80

Reis

110. Gebratener Reis mit Gemüse	11,20
111. Gebratener Reis mit Schweinefleisch	11,90
112. Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet	12,20
113. Gebratener Reis mit Roastbeef	12,80
114. Gebratener Reis „Hong Kong Art“	13,50
115. Gebratener Reis mit Krabben	13,60
116. Gebratener Reis „Singapur Art“	13,50
117. Gebratener Reis mit Königsgarnelen	17,20

Nudeln - Noodles

120. Gebratene Nudeln mit Gemüse	11,20
121. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch	11,90
122. Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet	12,20
123. Gebratene Nudeln mit Roastbeef	12,80
124. Gebratene Nudeln „Hong Kong Art“	13,50
125. Gebratene Nudeln mit Krabben	13,60
126. Gebratene Nudeln „Singapur Art“	13,50
127. Gebratene Nudeln mit Königsgarnelen	17,20
128. Gebratene Reisnudeln „Singapur Art“	14,60

Beilagen

130. Gebratener Reis	3,70
131. Gebratene Nudeln	3,70
132. Pommes Frites	3,70

Tit Pan

140. Lachssteak auf Tit Pan	22,00
141. Riesengarnelen auf Tit Pan	25,00
142. Geröstete Ente auf Tit Pan	18,60
143. Schweinefiletspieße „Mongolei Art“	16,80
144. Knuspriges Huhn auf Tit Pan	17,00
145. Roastbeef „Ulan Bator“	18,20

<i>Tontopf</i>	€	<i>Menüs</i>
150. Meeresfrüchte im Tontopf	24,80	190. Menü „Shanghai“ ab 1 Person
151. Verschiedenes Fleisch und Königsgarnelen im Tontopf	22,30	
152. Geröstete Ente mit Gemüse im Tontopf	18,60	a. Pikante Peking Suppe oder Frühlingsrolle
153. Lammfilet im Tontopf „Peking Art“	20,50	b. Paniertes Hühnerbrustfilet und Roastbeef „Sechuan“
154. Curry Roastbeef im Tontopf	18,30	c. Eis
155. Tofu mit verschiedenen Fleischsorten in Soja Sauce	17,00	Pro Person 18,20 €
156. Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Pilzen im Tontopf	17,30	191. Menü „Nankin“ ab 1 Person
157. Aubergine mit Schweinefleisch im Tontopf „Sechuan Art“	17,30	
158. Pikantes Lachssteak mit Gemüse im Tontopf	20,20	

<i>Empfehlungen des Hauses</i>	€	<i>Menüs</i>
161. Frischer Hummer -Zubereitung nach Wahl	Tagespreis *	192. Menü „Yangzhou“ ab 1 Person
162. Frischer Edelfisch gedämpft mit Ingwer und Lauchzwiebeln	Tagespreis *	
164. Gebackenes Gemüse „Hong Kong Art“	13,90	
165. Lammfilet in pikanter sauce	20,00	a. Pikante Peking Suppe oder Frühlingsrolle
166. Acht Kostbarkeiten -scharf-	15,20	b. Königsgarnelen „Kung Bao“ und Schweinefleisch süß-sauer
167. Mapor Tofu	15,00	c. Zitronen-Sorbet
* 1 Tag Vorbestellung		Pro Person 20,80 €

<i>Nachspeisen</i>	€	<i>Spezial Menüs</i>
170. Frische exotische Früchte für 1 Person	7,20	193. Menü Hong Kong (ab 2 Personen)
171. Karamellisierte Äpfel	9,20	
172. Flambierte Banane mit Vanille-Eis	7,20	
173. Frische Früchte mit Eis nach Wahl	7,30	
174. Vanille Eis mit heißer Schokoladensauce	7,30	
175. Vanille Eis mit heißen Kirschen	7,30	
176. Bananen-Boot	7,60	a. Hong Kong Suppe
177. Champagner-Sorbet	6,80	b. Frühlings- und Herbstrolle
178. Zitronensorbet mit Wodka	5,80	c. Königsgarnelen mit Gemüse
179. Gemischtes Eis nach Wahl	5,60	d. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“
180. Gebackene Banane mit Honig	5,00	e. Gebratener Reis
181. Lychee-Früchte	4,60	f. Gemischtes Eis
		Pro Person 22,80 €
		194. Menü Sechuan (ab 2 Personen)
		Pro Person 27,30 €

194. Menü Peking (ab 2 Personen)

- a. Pikante Peking Suppe
- b. Gedämpfte Peking Delikatessen
- c. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen
- d. Peking Entenfleisch in pikanter sauce
- e. Gemischte Gemüseplatte
- f. Gebratene Nudeln
- g. Flambierte Bananen

Pro Person 35,00 €

Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr
Außer am Samstag, Sonn- und Feiertagen

Vorspeise: Wahlweise pikante Peking Suppe oder
Frühlingsrolle

Dessert: Eis oder Lychee

	€
1. Gemischte Gemüseplatte	8,30
2. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Krabben	9,00
3. Gebratener Reis mit verschiedenem Fleisch und Krabben	9,00
4. Schweinefleisch mit Süß-sauer Sauce	9,30
5. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-sauer-scharf Sauce	10,00
6. Hühnerbrustfilets paniert mit Süß-Sauer-Sauce	10,20
7. Geschmorte Entenscheiben in Lauchzwiebeln und Bambus in pikanter Sauce	10,60
8. Acht Kostbarkeiten -scharf-	11,60
9. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse	12,00
10. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-sauer Sauce	13,80