

# Mittagsmenü

Montag bis Freitag, von 11:30 bis 15:00 Uhr (außer an Feiertagen) Zu jedem Menü wird eine Sauer-Scharf-Suppe oder eine Frühlingsrolle serviert

---

<b>M1 Gebratener Reis</b>	7.00€
mit Hühnerfleisch, Erbsen und Ei	
<b>M2 Gebratene Nudeln</b>	7.00€
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	
<b>M3 Schweinefleisch (gebacken)</b>	9.00€
mit Ananas, süßsauer	
<b>M4 Schweinefleisch</b>	9.00€
mit verschiedenem Gemüse	
<b>M5 Rotbarschfilet (gebacken)</b>	9.00€
mit Ananas, süßsauer	
<b>M6 Rindfleisch</b>	9.50€
mit verschiedenem Gemüse, Pilzen, schwarze Bohnen und Knoblauch, scharf	
<b>M7 Schweinefleisch doppelt gebraten</b>	9.00€
mit Gemüse, Pilzen und Knoblauch, scharf	
<b>M8 Acht Kostbarkeiten, scharf</b>	9.50€
<b>M11 Gebratenes Gemüse</b>	8.00€
<b>M12 Hähnchenbrustfilet</b>	9.00€
mit Bambus, Champignons und Paprika	
<b>M13 Knusprig geröstete Ente</b>	10.00€
mit verschiedenem Gemüse und Pilzen	
<b>M14 Knusprige geröstete Ente</b>	9,5€
mit Ananas süßsauer	
<b>M15 Hähnchenbrustfilet (gebacken)</b>	9.00€
mit Ananas, süßsauer	
<b>M16 Hähnchenbrustfilet (gebacken)</b>	9.00€
mit verschiedenem Gemüse und Pilzen	
<b>M17 Rindfleisch</b>	9.50€
mit Zwiebeln	
<b>M18 Großgarnelen nach Gong-Pao-Art</b>	13.50€
mit Gemüse, Cashewkernen und Knoblauch, scharf	

# Suppen

---

1 Gemüsesuppe (Sauer-Scharf)	3,00€
2 Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch und Champignons	3,00€
3 Chinesisch vegetarische Gemüsesuppe	3,00€
6 Wan-Tan-Suppe	3,50€
7 Spargelsuppe mit Hähnchenbrustfilet	3,80€
8 Krebstfleischsuppe mit Hühnerfleisch und Schinken	4,50€
12 Gung-Fu-Suppe mit Entenfleisch, Gemüse und Knoblauch scharf	3,50€
14 Spezialsuppe "nach Art des Hauses" mit Gemüse und Pilzen, sauer-scharf	5.00€

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Vorspeisen

---

16 Krupuk (Krabben-Chips) 3,00€

17 Spezielle chinesische Mini-Frühlingsrollen 3,00€

5 Stück, mit süßsaurer Sauce)

18 Chinesische Frühlingsrolle 3,00€

19 Wan-Tan gebacken 4,50€

mit süßsaurer Sauce

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Salate

Alle Salate werden mit chinesischem (Mayonnaise) oder süßsaurem (Essig und Zitrone) Dressing serviert.

---

24 Sojabohnensprossen-Salat	3,50€
25 Gemischter Salat	3,50€
27 Hühnerfleischsalat	5,10€

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Ti Pan - Gerichte

Zu einer der Traditionen der chinesischen Küche gehören die Ti Pan - Gerichte. Auf einer im Ofen erhitzten gusseisernen Platte werden die verschiedenen exotischen Zutaten angerichtet und mit Gewürzen veredelt. Beim Servieren erhält das Gericht durch das Hinzugeben der speziellen Saucen seine besondere Note, wodurch sich ein intensives Geschmackserlebnis entwickelt.

---

- |  |        |
|--|--------|
| <b>32 Hühnerfleisch nach Gong-Pao-Art</b><br>mit Gemüse und Cashewkernen, scharf                         | 14,00€ |
| <b>33 Rindfleisch nach Gong-Pao-Art</b><br>mit Gemüse und Cashewkernen, scharf                           | 15,50€ |
| <b>34 Doppelt gebratenes Schweinefleisch</b><br>mit Pilzen, Paprika, Bambus und Knoblauch, scharf        | 14,50€ |
| <b>37 Shrimps, Rindfleisch und Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Gemüse und Pilzen, scharf                   | 15,00€ |
| <b>39 Großgarnelen mit Entenfleisch</b><br>Pilzen, Gemüse und Knoblauch, scharf                          | 17,50€ |
| <b>41 Knusprig geröstete Ente nach Gong-Pao-Art</b><br>mit Gemüse, scharf                                | 16,50€ |
| <b>42 Yuan Yang Ya</b><br>knusprig geöstete Ente und Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Knoblauch, scharf | 16,50€ |
| <b>V7 Acht Kostbarkeiten</b><br>mit verschiedene Gemüse und verschiedenen Fleisch                        | 14,50€ |

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Sa Cha - Gerichte

Sa Cha ist ein aus Hongkong stammendes spezielles, chinesisches Gewürz. Gerichte, die mit Sa Cha zubereitet sind, zeichnen sich besonders in Verbindung mit Knoblauch durch eine pikant-scharfe Geschmacksnote aus.

---

## S9 Sa Cha Niu Rou

13.00€

gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch, scharf

## S10 Sa Cha Ji Pian

13.50€

gebratene Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Knoblauch, scharf

## S12 Sa Cha Ya

16.50€

knusprige geröstete Ente mit Gemüse und Knoblauch, scharfe Sauce extra

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Panda - Menüs

---

## 43 Menü "Szechun"

16.90€

1. Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrolle
2. Knusprig geröstete Ente mit süßsaurer Sauce, Schweinefleisch nach Gong-Pao-Art, scharf
3. Nachspeise wahlweise, (gebackene Banane, chinesische Früchte oder Eis)

## 46 Reistafel für 2 Personen

38.50€

1. Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrolle
2. Knusprig geröstete Ente nach Shanghai-Art mit verschiedenen Gemüse, scharfe Sauce extra, Großgarnelen (gebacken) in feinem Teig, knusprig Hähnchenbrustfilet (gebraten) nach Szechuan-Art, Schweinefleisch (gebacken) mit Ananas, süßsauer
3. Nachspeise wahlweise, (gebackene Banane, chinesische Früchte oder Eis)

## 48 Menü für 4 Personen

72.50€

1. Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrolle
2. Großgarnelen mit Pilzen und Gemüse, scharf
3. Rindfleisch mit Zwiebeln
4. Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Champignons und Bambus
5. Knusprig geröstete Ente mit Gemüse und Knoblauch, scharfe Sauce extra
6. Schweinefleisch gebacken mit süßsaurer Sauce
7. Nachspeise wahlweise, (gebackene Banane, chinesische Früchte oder Eis)

# Schweinefleisch - Gerichte

---

51 Schweinefleisch Chop Suey 11.50€

57 Schweinefleisch nach Szechuan-Art 12.00€

mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika, chinesisches scharf

59 Schweinefleisch (gebacken) 10.90€

mit Ananas, süßsauer

60 Schweinefleisch (doppelt gebraten) 12.50€

pikant zubereitet mit Gemüse und Pilzen in Knoblauchsauce, scharf

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Rindfleisch - Gerichte

---

71 Rindfleisch Chop Suey 12.50€

75 Rindfleisch 13.50€  
mit Zwiebeln und Lauch

77 Rindfleisch nach Szechuan-Art 13.50€  
mit Bambus, Morcheln, Champignons und Paprika, chinesischescharf

81 Rindfleisch nach Gong-Pao-Art 14.50€  
mit Lauchzwiebeln, Knoblauch und Cashewkernen, scharf

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Hühnerfleisch - Gerichte

---

**91 Hähnchenbrustfilet Chop Suey** 11.00€

**97 Hähnchenbrustfilet nach Szechuan-Art** 11.90€

mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika, chinesischescharf

**98 Hähnchenbrustfilet mit Curry** 12.80€

mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Curry und Kokosnussmilch

**99 Hähnchenbrustfilet (knusprig gebacken)** 11.50€

mit chinesischem Krautsalat, extra süßsaure Sauce (Ananas, Paprika und Champignons)

**101 Hähnchenbrustfilet (knusprig gebacken)** 12.60€

mit verschiedenem Gemüse und Mandeln, scharf Sauce extra

**104 Hähnchenbrustfilet nach Gong-Pao-Art** 12.60€

mit Gemüse und Cashewkernen, scharf

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Entenfleisch - Gerichte

---

**114 Knusprig geröstete Ente nach Shanghai-Art** 15.50€

mit verschiedenem Gemüse und Pilzen, scharf Sauce extra

**116 Knusprig geröstete Ente nach Szechuan-Art** 15.80€

mit Gemüse, Mandeln und Knoblauch, scharf Sauce extra, chinesisch-scharf

**118 Knusprig geröstete Ente** 15.50€

mit frischen Orangen und Sojabohnensprossen, Orangensauce extra

**119 Knusprig geröstete Ente** 14.90€

mit chinesischem Krautsalat, extra süßsaure Sauce (Ananas, Paprika mit Champignons)

**120 Knusprig geröstete Ente** 16.00€

mit Gemüse und Cashewkernen, Weinsauce extra

**121 Knusprig geröstete Ente** 17,50€

mit Großgarnelen, Gemüse und Knoblauch, scharfe Sauce extra

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Peking - Ente

Die Zubereitung der Peking-Ente zeichnet sich durch eine lange Tradition aus, in der sich das besondere Röstverfahren zu einer wahren Kunst entwickelt hat. Die Ente wird nach einer traditionellen Rezeptur zubereitet und in einem verschlossenem Spezialofen auf einer Eisenstange hängend geröstet. Das Ergebnis ist eine knusprige Haut, zartes Fleisch und ein Geschmack, der selbst den verwöhnten Gourmet überrascht. Mit großem Stolz bieten wir Ihnen die traditionelle Peking-Ente, die als blütenreichste Wunderblume des botanischen Gartens der chinesischen Kochkunst bezeichnet wird. Kein anderes Gericht der Welt kommt ihrem charakteristischen Geschmack gleich. Ein altes chinesisches Sprichwort besagt: "Wer nicht die Große Chinesische Mauer bestiegen hat, darf sich nicht als Held rühmen. Ein bedauernswerter Mensch ist, der noch nie Peking-Ente gegessen hat."

---

## 122 Original Peking-Ente ab 4 Personen (pro Person)

25,00€

1. Spezial-Peking-Ente-Suppe
2. Knusprige Haut der Ente, mit zahlreichen Beilagen, verschiedenen Spezialgewürzen und einem speziellen chinesischen Teig
- 3a. Zartes Entenfleisch mit verschiedenen Gemüse
- 3b. Ente Knusprig mit spezieller Sauce
4. Dessert nach Wahl

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Fisch - Gerichte

---

- |   |        |
|---|--------|
| <b>133 Rotbarschfilet (gebacken)</b>  | 12.80€ |
| mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus, Sojasauce extra                                      |        |
| <b>134 Rotbarschfilet (gebacken)</b>  | 12.80€ |
| nach Gong-Pao-Art, scharfe Sauce extra  |        |
| <b>135 Rotbarschfilet (gebacken)</b>  | 12.80€ |
| mit chinesischem Krautsalat, extra süßsaure Sauce (Ananas, Paprika und Champignons) |        |

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Großgarnelen - Gerichte

---

141 Großgarnelen Chop Suey 17.20€

142 Großgarnelen 17,50€

mit Tung-Ku-Pilzen und Bambus

143 Großgarnelen (gebraten) 17,50€

mit Zwiebeln, Bambus, Champignons, Paprika, Curry und Kokosmilch

145 Großgarnelen (in feinem Teig gebacken) 17,50€

mit Gemüse und Pilzen, extra Sauce nach Wahl

146 Großgarnelen nach Gong-Pao-Art 17,90€

mit Gemüse, Cashewkernen und Knoblauch, scharf

147 Großgarnelen nach Szechuan-Art 17,90€

mit Bambus, Morcheln, Paprika und Champignons, chinesischescharf

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Original chinesisch-vegetarische Gerichte

---

<b>150 Original chinesisches Gemüse nach Sa Cha-Art</b> mit Knoblauch, scharf	9,50€
<b>152 Gebratene chinesische Pilze mit Bambus</b>	10,20€
<b>153 Gebratene Sojabohnensprossen</b>	8,20€
<b>154 Glasnudeln</b> mit verschiedenem Gemüse und Pilzen	9,50€
<b>155 Tofu (gebraten)</b> Glasnudeln und Gemüse	10,00€
<b>159 Nudeln (gebraten)</b> mit verschiedenem Gemüse und Ei	8,50€

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Reis - Gerichte

---

## 161 Gebratener Reis

9,50€

mit Hühnerfleisch, zarten Erbsen und Ei

## 165 Nasi Goreng

11.50€

gebratener Reis mit Shrimps, Hühnerfleisch, Schinken, zarten Erbsen, Ei und Curry

## 167 Gebratener Reis

13,90€

mit Großgarnelen, zarten Erbsen, Ei und Knoblauch, scharf

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Nudel - Gerichte

---

- |   |        |
|---|--------|
| <b>171 Gebratene Nudeln</b>   | 9,50€  |
| mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei                                    |        |
| <b>175 Bami Goreng</b>  | 10,50€ |
| gebratene Nudeln mit Shrimps, Hühnerfleisch, Schinken, Ei und Curry |        |
| <b>177 Gebratene Nudeln</b>   | 14.50€ |
| mit Großgarnelen, Gemüse, Ei und Knoblauch, scharf                  |        |
| <b>178 Gebratene chinesische Reismudeln</b>                         | 12.00€ |
| mit Shrimps, Hähnchenbrustfilet, Schinken, Gemüse und Ei            |        |

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Kinderteller

---

**181 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch** 7.00€

Erbsen und Ei

**182 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch** 7.00€

Gemüse und Ei

**185 Schweinefleisch (gebacken)** 9.00€

mit Ananas und süßsaurer Sauce

**186 Hähnchenbrustfilet (knusprig gebacken)** 9.00€

mit Gemüse und Pilzen

**187 Knusprig geröstete Ente** 10.00€

mit Gemüse und Pilzen

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Zusätzliche Beilagen

---

191 Gebratener Reis mit Erbsen und Ei	3,00€
192 Gemüse nach Wahl (gebraten)	3,00€
193 Glasnudeln mit Gemüse und Ei	3,00€
196 Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei	3,00€

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*

# Desserts

---

201 Eis (gebacken)	3,50€
203 Bananen (gebacken), mit Honig	3,50€
207 Gemischstes Obst (gebacken), mit Honig	<del>3,50€</del> 3,50€
209 Lychees (chinesische Früchte)	3,80€
211 Chinesischer Fruchtcocktail	3,50€
212 Gemischtes Eis	3,00€
213 Gemischtes Eis mit Sahne	3,50€

*Alle warmen Speisen werden mit Glutamat (Geschmacksverstärker) zubereitet*