

Tai Pan

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Lassen Sie sich durch unsere asiatische Küche und Gastfreundlichkeit verwöhnen.

Wählen Sie bitte in Ruhe aus unserem reichhaltigen Speiseangebot. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, daher bitten wir Sie um Ihr Verständnis, falls eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist. Wenn Sie Anregungen haben, lassen Sie es uns bitte wissen, damit wir es künftig besser machen können.

Wir hoffen, dass Sie immer wieder gerne bei uns einkehren und uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiterempfehlen.

Und nun wünschen wir Ihnen einen Guten Appetit !!!

Ihre Familie Pan

Öffnungszeiten:

11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

*Stöckacher-str. 2
90542 Eckental
Tel.: 09126/ 2970988*

Beschreibung der Inhaltstoffe und Saucen

Unsere Menükarte ist mit den unten genannten Symbolen und Zahlen gekennzeichnet.

1) mit Farbstoff 2) mit Coffein 3) mit Chinin 4) mit Konservierungsstoffen

*Geschmacksverstärker**

Unsere Gerichte werden bewusst mit wenig Geschmacksverstärkern zubereitet, damit das natürliche Aroma der Zutaten erhalten bleibt.

Auf Ihren Wunsch können die Gerichte auch ohne Geschmacksverstärker zubereitet werden. Bitte sagen Sie unseren Bedienungen vor Ihrer Bestellung Bescheid.

Für ausführlichere Informationen bezüglich Allergene oder bestimmten Zutaten innerhalb unserer Speisen können Sie sich gerne an unsere Kellner wenden.

Austernsauce

Die Austernsauce finden Sie vorallem in der chinesischen Küche. Optisch gesehen ist sie eine dunkle und dickflüssige Würzsauce. Geschmacklich zeichnet sie sich durch ein sowohl leicht salziges als auch ein würziges, fischiges Aroma aus, da sie zum Teil aus Austernextrakt und Sojasauce besteht. Die Austernsauce passt sehr gut zu Fisch-, Fleisch-, und Gemüsegerichten.

Hoisinsauce

Die Hoisinsauce ist einer der bekanntesten Würzsaucen Asiens und wird oft in der chinesischen und vietnamesischen Küche vorgefunden. Sie ist eine braunrote, dickflüssige und geschmacklich pikante und süßlich-scharfe Sauce, die sich hervorragend dafür eignet, Fleisch und Gemüse eine würzige Note zu verleihen.

Curry Sauce

Unsere Currysauce, bestehend aus rotem Thai Curry und Kokosmilch zeichnet sich durch eine leichte pikante Schärfe aus. Chilli, Knoblauch und Zitronenblätter sind weitere Zutaten, die dem thailändischen Curry ihre besondere Süße und Würze verleihen.

Kung-Fu Sauce

Unsere Kungfusauce ist eine Eigenkreation des Hauses. Sie besteht größtenteils aus Hoisin-Sauce, die wir dann noch mit Curry, Kokosmilch und Knoblauch verfeinern. Geschmacklich ist sie angenehm würzig und dezent süß. Diese Kombination verleiht unserer speziellen Soße eine besondere Note.

Mittagsgericht

Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Bei einem Aufpreis von 1,- € erhalten Sie zum Mittagsgericht eine Vorspeise dazu

Vorspeisen:*

Pekingsuppe, Frühlingsrolle, vegetarische Frühlingsrolle

Mittagsgerichte:*

M 1.	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	7,50 €
M 2.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	8,40 €
M 3.	Lohan Chai (vegetarisch m. verschiedenem Gemüse und Tofu)	8,40 €
M 4.	Schweinefleisch mit Gemüse in Austern-Sauce (Chop Suey)	8,90 €
M 5.	Schweinefleisch mit Gemüse in Kung Fu Sauce	8,90 €
M 6.	Schweinefleisch mit Gemüse in Hoisin-Sauce	8,90 €
M 7.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Austern-Sauce (Chop Suey)	8,90 €
M 8.	Hühnerbrust gebraten m. Gemüse in Süß-Sauer-Sauce	8,90 €
M 9.	Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken mit Gemüse und Obst- süß-sauer Sauce serviert	8,90 €
M 10.	Hühnerbrust gebraten mit Gemüse in Erdnuss-Sauce	8,90 €
M 11.	Hühnerbrust Curry mit Gemüse in roter Thai-Curry-Sauce	8,90 €
M 12.	Rindfleisch mit Gemüse in Austern-Sauce	9,90 €
M 13.	Rindfleisch mit Zwiebeln in Hoisin-Sauce	9,90 €
M 14.	Gum Bao Rindfleisch mit Gemüse, Paprika, Morcheln und Bambussprossen in Hoisin-Sauce	9,90 €
M 15.	Pangasius Fisch paniert mit Gemüse in roter Thai-Curry-Sauce	9,90 €
M 16.	Gum Bao Hühnerbrust mit Gemüse, Paprika, Morcheln und Bambussprossen in Hoisinsauce	8,90 €
M 17.	Gegrillte Ente mit versch. Gemüse in Hoisin-Sauce	10,50 €
M 18.	Gegrillte Ente mit versch. Gemüse in Austern-Sauce	10,50 €
M 19.	Gegrillte Ente mit Gemüse in Obst-süß-sauer Sauce	10,50 €
M 20.	Gegrillte Ente mit Gemüse in roter Thai-Curry-Sauce	10,50 €

SUPPEN

1. **Pekingsuppe (chinesische Art)** _____ **4,80 €**
Sauer-scharf-Suppe mit Gemüse, Hühner- und Entenfleisch
2. **Vegetarische Suppe** _____ **4,80 €**
Verschiedenes Gemüse nach Saison mit Glasnudeln und Tofu
4. **Kung Fu Suppe (leicht scharf)** _____ **5,60 €**
Verschiedenes Gemüse mit Rindfleisch, Curry und Knoblauch
5. **Tom Kah Gai (thailändische Art)** _____ **5,60 €**
Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblättern, Tomaten und Strohpilzen
6. **Tom Yum Gung (thailändische Art)** _____ **6,90 €**
Zärtlich säuerlich-scharfe Suppe mit Black Tiger Garnelen, Strohpilzen, Zitronengras, Bambus, Champignons und Tomaten
7. **Hoanh Thanh Suppe (vietnamesische Art)** _____ **6,00 €**
Leckere Teigtaschen, gefüllt mit gehackten Garnelen, Huhn und gegrilltem Schweinefleisch

WARME VORSPEISEN*

9. **Vegetarische Frühlingsrollen (3 Stück, Hausgemacht)** _____ **4,90 €**
Füllung mit Lauch, Möhren, Glasnudeln, Weißkraut, und geback. Tofu
10. **Frühlingsrolle (Hausgemacht)** _____ **4,00 €**
Füllung mit Weißkraut, Lauch, Möhren und Schweinehackfleisch
11. **Thai Tam - Frühlingsrollen (3 Stück, Hausgemacht)** _____ **5,10 €**
Füllung mit Gemüse, Glasnudeln, Morcheln, Schweinehackfleisch und Garnelen
12. **Shrimp Rolls „Schandong“ (2 Stück, Hausgemacht)** _____ **9,20 €**
Zarte Black Tiger Garnelen (geschält mit Schwanzsegment), gefüllt mit Glasnudeln, Bambus, Frühlingszwiebeln und Shrimps
13. **Gebackene Wan-Tan (6 Stück, Hausgemacht)** _____ **6,00 €**
Knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen
15. **Hühnerspieße (4 Stück, Hausgemacht)** _____ **6,20 €**
mit Erdnuss und Hoisin Sauce serviert
17. **Hummerkrabbenspieße (4 Stück, Hausgemacht)** _____ **7,90 €**
mit Erdnuss und Hoisin Sauce serviert
20. **Kropuk mit Erdnuß-Sauce (Krabbenchips)** _____ **4,50 €**

KINDERTELLER

61.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch *	8,00 €
62.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *	8,00 €
63.	Gebackenes Hühnerbrustfilet in süß-sauer Sauce	8,00 €
64.	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse	8,00 €
65.	Gebratenes Schweinfleisch mit Gemüse	8,00 €

BEILAGEN (Extra)

76.	Portion Gebratener Eierreis *	4,40 €
86.	Portion Gebratene Nudeln *	4,40 €
1002.	Extra Sauce	2,20 €
1009.	Extra Reis	2,00 €

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

AUSTERN SOßE (CHOP SUEY) *

*Mit verschiedenem gebratenem Gemüse nach Saison in
Austern-Sauce (siehe Soßenbeschreibung)*

200.	vegetarisch	11,50 €
201.	mit Schweinefleisch	12,50 €
202.	mit Hühnchen	12,50 €
203.	mit Rindfleisch	13,90 €
204.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
208.	mit großen Garnelen	18,90 €
209.	halbe knusprig gegrillte Ente mit Bambus und chin. Pilzen	16,50 €

GUM BAO *

**Gebratenes Gemüse mit Bambus, Paprika und Champignons
in Hoisin-Sauce (siehe Soßenbeschreibung)**

210.	vegetarisch mit Tofu	11,50 €
211.	mit Schweinefleisch	12,50 €
212.	mit Hühnchen	12,50 €
213.	mit Rindfleisch	13,90 €
214.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
215.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
216.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
218.	mit großen Garnelen	18,90 €

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

KUNG FU

*Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Hoisin u. Kokosmilch nach
Art des Hauses (leicht scharf, siehe Soßenbeschreibung)*

220.	vegetarisch mit Tofu (auf Wunsch ohne Tofu)	11,50 €
221.	mit Schweinefleisch	12,50 €
222.	mit Hühnchen	12,50 €
223.	mit Rindfleisch	13,90 €
224.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
225.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
226.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
228.	mit großen Garnelen	18,90 €

SO SÜß WIE DU

gebratenes Gemüse mit einer Obst-süß-sauer Sauce

230.	vegetarisch mit Tofu (auf Wunsch ohne Tofu)	11,50 €
231.	mit Schweinefleisch	12,50 €
232.	mit Hühnchen	12,50 €
233.	mit Rindfleisch	13,90 €
234.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
235.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
236.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
237.	mit drei Fleischsorten (<i>Huhn, Schwein, Rind</i>)	12,90 €
238.	mit großen Garnelen	18,90 €
239.	halbe knusprig gegrillte Ente	15,90 €

(ohne Gemüse serviert mit extra Sauce)

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

ROTES CURRY (Gaeng Ped Art)

*Rotes Thai-Curry mit Zitronengras, Thai-Basilikum,
Bambus und Gemüse verfeinert mit Kokosmilch (leicht scharf)*

240.	vegetarisch mit Tofu (auf Wunsch ohne Tofu)	11,50 €
241.	mit Schweinefleisch	12,50 €
242.	mit Hühnchen	12,50 €
243.	mit Rindfleisch	13,90 €
244.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
245.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
246.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
248.	mit großer Garnele	18,90 €

ROTES CURRY mit TOMYUM-PASTE (Pat-Ped ART)

*Rote Curry, mit Zitronengras und Zitronenblättern verfeinerte, Tom Yum-Paste,
Bambus und Gemüse in Kokosmilch gebraten (pikant)*

250.	vegetarisch mit Tofu	11,50 €
251.	mit Schweinefleisch	12,50 €
252.	mit Hühnchen	12,50 €
253.	mit Rindfleisch	13,90 €
254.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
255.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
256.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
258.	mit großen Garnelen	18,90 €

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

ERDNUSS-CREME-SAUCE (PAN NÄNG ART)

*Geröstete Cashew-Kerne, Gemüse und Kokosmilch in einer mit Erdnuß-Creme
verfeinerten Sauce (leicht scharf)*

260.	vegetarisch mit Tofu	11,50 €
261.	mit Schweinefleisch	12,50 €
262.	mit Hühnchen	12,50 €
263.	mit Rindfleisch	13,90 €
264.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
265.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
266.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
268.	mit Garnelen	18,90 €

WÜRZIGE FISCH-SAUCE

*mit frischem Zitronengras, Basilikum, Sellerie, Chili, Bambus
und Gemüse in einer würzigen Fisch- Sauce gebraten (sehr scharf)*

270.	vegetarisch mit Tofu	11,50 €
271.	mit Schweinefleisch	12,50 €
272.	mit Hühnchen	12,50 €
273.	mit Rindfleisch	13,90 €
274.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
275.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
276.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
277.	mit Tintenfischstücken	13,90 €
278.	mit Garnelen	18,90 €

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

OBST-SÜß-SAUER SAUCE MIT INGWER

*mit frischem Ingwer, Gemüse und buntem asiatischem Obst
in einer süß-sauren Sauce gebraten*

280.	vegetarisch mit Tofu	11,50 €
281.	mit Schweinefleisch	12,50 €
282.	mit Hühnchen	12,50 €
283.	mit Rindfleisch	13,90 €
284.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
285.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
286.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
288.	mit Garnelen	18,90 €

AUSTERN-FISCHSAUCE (nach Art des Hauses)

*mit frischem Ingwer, Gemüse, Zuckererbsen, Champignons, Zwiebeln und
SoiSam in einer Austern-Fischsauce gebraten*

290.	vegetarisch mit Tofu	11,50 €
291.	mit Schweinefleisch	12,50 €
292.	mit Hühnchen	12,50 €
293.	mit Rindfleisch	13,90 €
294.	mit knusprig gegrillter Ente	13,90 €
295.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
296.	mit Pangasius Filet im dünnen Teigmantel gebacken	12,90 €
298.	mit Garnelen	18,90 €

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

GEBRATENER REIS*

70.	Vegetarisch mit Tofu (auf Wunsch auch ohne Tofu)	10,50 €
71.	mit Schweinefleisch	10,90 €
72.	mit Hühnchen	10,90 €
73.	mit Rindfleisch	12,50 €
74.	mit knusprig gegrillter Ente	13,50 €
75.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	11,90 €
78.	mit großen Garnelen	16,90 €
79.	Nasi Goreng (<i>Curry-Reis mit Hühnerfleisch, Krabben</i>)	13,50 €

GEBRATENE NUDELN*

80.	Vegetarisch mit Tofu (auf Wunsch auch ohne Tofu)	10,50 €
81.	mit Schweinefleisch	11,50 €
82.	mit Hühnchen	11,50 €
83.	mit Rindfleisch	12,50 €
84.	mit knusprig gegrillter Ente	13,50 €
85.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	11,90 €
88.	mit großen Garnelen	17,50 €
89.	Bambi Goreng (<i>Curry-Nudeln m. Hühnerfleisch, Krabben</i>)	13,50 €

GEBR. BANDREISNUDELN*

90.	vegetarisch mit Tofu (auf Wunsch auch ohne Tofu)	10,50 €
91.	mit Schweinefleisch	11,50 €
92.	mit Hühnchen	11,50 €
93.	mit Rindfleisch	13,00 €
94.	mit knusprig gegrillter Ente	13,50 €
95.	mit Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken	12,50 €
98.	mit großen Garnelen	17,50 €

Bei gebratenem Reis, Nudeln und Bandnudeln mit Lauch, Eiern, Möhren

TITPAN

(Alle Titpan - Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert)

- TP 1. Feuerochs** _____ **15,90 €**
Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einer schwarzen Bohnen-Sauce
- TP 2. Drachenflug** _____ **16,50 €**
Halbe knusprige Ente mit Gemüse in einer Knoblauch-Sauce (scharf)
- TP 3. Drachenflug und Phönixtanz** _____ **16,50 €**
Halbe knusprige Ente mit Gemüse in einer Hoisin-Sauce
- TP 4. Die vier Giganten** _____ **17,50 €**
Drei Fleischsorten und knusprige Ente, Gemüse in einer Kung Fu Sauce
- TP 5. Vergangene Liebe** _____ **17,50 €**
Knusprige Ente mit Gemüse, flambiert und einer feinen würzigen Sauce
- TP 6. Glück im Geschäft** _____ **17,50 €**
Knusprige Hühnerbrust auf Garnelen, versch. Fleischsorten, Gemüse und Cashew-Kernen, in einer mit Erdnuss-Creme verfeinerten Sauce (pikant)

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

SPEZIALITÄTEN IM WOK

- W 4. Glückssegen der Dreiheiligen (thail. Art)** _____ **14,90 €**
Drei Fleischsorten mit Gemüse, Zitronen in rotem Thai-Curry
- W 6. Die vier Jahreszeiten (thail. Art)** _____ **15,90 €**
Garnelen, drei Fleischsorten mit Gemüse und Cashew-Kernen
in einer Erdnuss-Creme Sauce gebraten (leicht scharf)
- W 7. Flammen des Waldes (vietn. Art)** _____ **14,90 €**
Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse und in einer aromatischen
Sauce aus frischem Chili, Zitronengras und gebratenem Knoblauch
(sehr scharf)

SPEZIALITÄTEN IM TONTOPF

- T 7. „Buddha´s Gaumenfreude“ (vegetarisch)** _____ **11,50 €**
Gebackener Tofu, gebraten mit Gemüse in feiner Soja-Sauce
- T 8. Seafood Wok (chin. Art)** _____ **17,00 €**
*Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, Surimi, mit Gemüse in einer
braunen Austern-Sauce gebraten*
- T 9. Melodie des Meeres (chin. Art)** _____ **17,00 €**
*Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, Surimi und mit Gemüse
in einer Sa-Cha Sauce gebraten (leicht scharf)*

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Sp 1. Geschenk des Frühlings _____ **13,90 €**

Drei Fleischsorten und vier farbige Gemüsesorten, gebraten mit asiatischem Obst in einer leckeren Obst-süß-sauer Sauce

Sp 2. König des Waldes _____ **17,00 €**

Rindfleisch gebraten mit Brokkoli, versch. Gemüse in einer aromatischen Sauce aus Knoblauch, Chili, Zitronengras und 4 Hummerkrabben knusprig paniert mit einer Chili-süß-sauer Sauce (sehr scharf)

Sp 3. Luxus a la Peking _____ **17,20 €**

Knusprig Ente und Hühnerbrust im dünnen Teigmantel gebacken, serviert auf Rind-, Schweinefleisch und Gemüse in einer Austern-Sauce

Sp 7. Perle des Ozeans _____ **19,90 €**

Hummerkrabben mit Gemüse auf zwei verschiedene Arten gebraten

Sp 8. König des Meeres (Thai Tam – Style) _____ **19,90 €**

Hummerkrabben gebraten mit frischem Ingwer in einer Pfefferwürzigen- Sauce und serviert auf einer gebackenen Ananas

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

FAMILIENMENÜ

Alle Familienmenüs bestehen aus einer Vorspeise,
einer Hauptspeise und einer Nachspeise!

Vorspeisen:

Sauer-scharf-Suppe, Frühlingsrolle oder Krabbenchips

Nachspeisen : (Zu den Reistafeln 2 und 3)

Kaffee, Espresso, Cappuccino, gebackene Banane oder Ananas mit Honig

121. Reistafel 2 (für 2 Personen, pro Per.20,50 €) _____ 41,00 €

- *Hühnerbrust gebacken mit einer Obst-süß-sauer Sauce*
- *Knusprig gegrillte Ente mit versch. Gemüse in Austern-Sauce*
- *Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Bambus in einer schwarzen Bohnen Sauce*
- *Schweinefleisch mit Gemüse in einer Hoisin-Sauce*

122. Reistafel 2 (für 2 Personen, pro Per.20,50 €) _____ 41,00 €

- *Hühnerbrust mit Gemüse in einer roten Curry-Kokosmilch Sauce*
- *Knusprig gegrillte Ente mit einer Obst- süß- sauer Sauce*
- *Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch, Zitronengras und Chili*
- *Schweinefleisch m. Gemüse und Cashew-Kernen in Erdnuss-Creme-Sauce*

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert

PEKING – ENTE

**Wir bereiten die Peking-Ente nach original chinesischem Rezept zu.
Dies bedeutet eine sehr aufwendige und spezielle Vor- und Zubereitung.
Daher ist eine 48-stündige Vorbestellung erforderlich.**

118. Peking-Ente (ab 4 Personen, pro Pers. 32,00 €) _____ 128,00 €

- Warmer Pflaumenwein

- Entensuppe

Pekingentensuppe mit gehacktem Entenfleisch und Gemüse. Die Suppe erhält durch eine besondere Gewürzmischung ihr typisches Aroma.

- Knusprige Entenhaut und Entenfleisch, serviert mit dünnen Pfannkuchen, Salat und zwei verschiedenen Spezialsaucen

Die Entenhaut wird vorsichtig vom Fleisch getrennt und in Scheiben geschnitten. Dazu servieren wir frische Pfannkuchen und fein geschnittenes Gemüse mit einer Spezial-Sauce.

- Halbe knusprig gegrillte Ente, serviert auf einer Unterlage von Entenfleisch mit verschiedenem delikatem Gemüse in würziger Hoisin-Sauce

Das übrige Entenfleisch wird vom Knochen getrennt. Eine halbe knusprig gegrillte Ente wird in Scheiben geschnitten mit verschiedenem delikatem Gemüse im Wok gebraten und mit einer Spezial-Sauce verfeinert (leicht scharf).

- Gebackenes Eis oder Lychees

NACHSPEISEN

160.	Lychees _____	4,20 €
161.	Gemischtes Eis ohne Sahne _____	5,00 €
162.	Gemischtes Eis mit Sahne _____	5,50 €
163.	Gemischtes Eis mit Lychees _____	6,50 €
164.	Vanille-Eis mit heißer Himbeersoße _____	6,20 €
165.	Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße _____	6,20 €
167.	Bananen Split _____	6,90 €

WARME NACHSPEISEN

155.	Gebackene Ananas mit Honig _____	5,00 €
156.	Gebackene Banane mit Honig, flambiert _____	6,50 €
157.	Gebackenes Eis _____	5,50 €
158.	Gebackene Banane mit Honig und Vanille-Eis _____	6,20 €
159.	Gebackene Banane mit Honig _____	5,00 €
191.	Che Chuoi Hap (heiß serviert) _____	6,20 €

**(Gedämpfter Klebreis ummantelt mit süßen reifen Bananen
in einer cremigen Kokosnuss-Sauce und Erdnüssen serviert.)**

Erfrischungsgetränke

Coca Cola 1), 2)	0.2 l / 0.4 l	2,50 € / 4,00 €
Fanta 4)	0.2 l / 0.4 l	2,50 € / 4,00 €
Sprite 4)	0.2 l / 0.4 l	2,50 € / 4,00 €
Spezi 1), 2)	0.2 l / 0.4 l	2,50 € / 4,00 €
Tafelwasser	0.2 l / 0.4 l	2,00 € / 3,40 €

Säfte

Apfelsaft	0.2 l / 0.4 l	2,70 € / 4,50 €
Orangensaft	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €
Johannisbeer-Nektar	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €
Traubensaft	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €
Mango-Nektar	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €
Guaven-Nektar	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €
Lychee-Nektar	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €
Maracuja-Nektar	0.2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,70 €

Saft-Schorlen

(Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube, Mango, Guave, Lychee, Maracuja)

Saft-Schorle (süß oder herb)	0.2 l / 0.4 l	2,60 € / 4,20 €
Schweppes Bitter Lemon 3)	0.2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water	0.2 l	3,50 €
Vitalmalz	0.5 l	4,20 €

Biere

Hoffmann Hopfengold Pils vom Faß	0,2 l / 0.4 l	2,80 € / 4,30 €
Helles Bier vom Fass	0,2 l / 0.4 l	2,60 € / 4,00 €
Hofmann Lager (dunkles Bier)	0,2 l / 0.4 l	2,60 € / 4,00 €
Radler 4)	0,2 l / 0.4 l	2,60 € / 4,00 €
Erdinger Weißbier hell	0.5 l	4,40 €
Erdinger Weißbier dunkel	0.5 l	4,40 €
Erdinger Weißbier leicht	0.5 l	4,40 €
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0.5 l	4,40 €
Chinesisches Tsing-Tao Bier	0.33 l	4,00 €
Alkoholfreies Bier	0.5 l	4,00 €
Cola + Weißbier 1), 2)	0,5 l	4,40 €

Qualitätsweine

Offene Weine, weiß 0,2 l

- W1. Müller-Thurgau Halbtrocken (Franken) 6,00 €
Fruchtig, aromatisch, frisch, leicht
- W2. Silvaner Trocken (Franken) 6,00 €
Rassiger, leicht aromatischer Wein mit Apfelklängen und guter Balance
- W3. Oppenheimer Krötenbrunnen 6,00 €
Lieblich, süffig
- W4. Riesling Trocken (Pfalz) 6,00 €
Leicht, zartes Aroma vom Pfirsich

Offene Weine, rose 0,2 l

- W5. Rotling Halbtrocken (Franken) 6,00 €
Fruchtig, frisch, mit Aromen von Himbeeren
- W6. Bardolino (Italien) 6,00 €
Trocken, weich, fruchtig, frisch
- W7. Spätburgunder Weissherbst Lieblich (Baden) 6,00 €
Ausgewogen, harmonisches Geschmacksbild, dezent Frucht v.Erdbeeren

Offene Weine, rot

0,2 l

W9. Leoff Dornfelder (Pfalz)	6,00 €
<i>Lieblich, samtig, vollmundig, fruchtig</i>	
W10. Chianti Poggio al Casone	6,00 €
<i>Trocken, harmonisch</i>	
W11. Valpolicella Ca Saletti	6,00 €
<i>Italienischer Landwein, trocken, samtig, harmonisch, fruchtig</i>	
W12. Great Wall Rotwein	6,00 €
<i>Chinesischer, trockener Rotwein, harmonisch</i>	
Weinschorle rot	0,2 l 4,00 €
Weinschorle weiß	0,2 l 4,00 €

Flaschenweine

Flaschenweine, weiß

0,7 l

Claus C Jakob Riesling Trocken (Pfalz)	24,00 €
<i>Leicht, zartes Aroma von Pfirsich</i>	

Flaschenweine, rosé

0,7 l

Bardolino Chiaretto Classico (Italien)	24,00 €
<i>Trocken, weich, fruchtig, frisch</i>	

Flaschenweine, rot

0,7 l

Chianti Poggio al Casone (Italien)	27,00 €
<i>Trocken, harmonisch</i>	
Bordeaux Baron Philippe de Rothschild	27,00 €
<i>Fruchtig, jugendlich</i>	
Great Wall Rotwein	27,00 €
<i>Chinesischer, halbtrockener Rotwein, harmonisch</i>	

Sekt

Henkell Trocken Pikkolo	0,2 l	7,00 €
Henkell Trocken	0,75 l	24,00 €
Prosecco La Gioiosa	0,70 l	24,00 €
<i>Trocken, Fruchtig, leicht Säure</i>		

Warme Getränke

Chin. Jasmin-Tee	4,00 €
Chin. Grüner-Tee	4,00 €
Schwarzer Tee	3,50 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino	3,20 €

Chinesische Schnäpse und Wein

Sake (japanische Reiswein, klar, warm, 17 %)	5 cl	4,50 €
Pflaumen-Wein (kalt oder warm, 13%)	5 cl	4,00 €
Chu Yeh Ching (Bambusschnaps, 46 %)	2 cl	3,50 €
Mei Kwei Lu (Rosenschnaps, 54 %)	2 cl	3,50 €
Wu Chia Pi (Kräuterlikör, 52%)	2 cl	3,50 €
Kao Liang (Reisschnaps, 63%)	2 cl	3,50 €

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit (40 %)	2 cl	2,50 €
Williams Birne (40%)	2 cl	2,50 €
Himbeergeist (42 %)	2 cl	2,50 €
Femet Branca (42 %)	2 cl	2,50 €
Tequilla	2 cl	2,50 €
Kirschwasser (40 %)	2 cl	2,50 €
Jägermeister (35 %)	2 cl	2,50 €
Whisky, 12 years old (40 %)	2 cl	4,00 €
Hennessy Cognac V.S.O.P. (40 %)	2 cl	5,00 €
Remy Martin V.S.O.P. (40 %)	2 cl	5,00 €

Aperitifs

Whisky Cola 1), 2)	0.1 l	5,00 €
Gin Tonic	0.1 l	4,00 €
Campari Soda 1)	0.1 l	4,00 €
Campari Orange 1)	0.1 l	4,00 €

Liebe Gäste,

wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch und hoffen, dass es Ihnen geschmeckt hat.

Wenn Sie Anregungen haben, lassen Sie es uns bitte wissen, damit wir es künftig besser machen können.

Wir hoffen, dass Sie uns bald die Ehre wiedergeben, Sie bedienen zu dürfen.

Bitte empfehlen Sie uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiter.

Herzlichen Dank

Ihre Familie Pan

Öffnungszeiten:

11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

***Stöckacher-str. 2
90542 Eckental
Tel.: 09126/ 2970988***