

Liebe Gäste,

Wir haben einige Gerichte aus unserer Speisekarte ausgewählt, die besser zum Mitnehmen geeignet sind. Es ist jedoch möglich, dass es in Bezug auf Geschmack und Aussehen einen Unterschied zwischen dem sofortigen Verzehr in dem Restaurant und dem Gericht zum Mitnehmen geben kann.

Herzlichst

Goldene Zeiten

## Suppe

- S1) Klassische pikant-süß-säuerliche Suppe mit Entenfleisch und mildem Chili  
/ C F/ € 5,9
- S2) Scharfe Won-Ton Suppe mit Garnelen-Fleischfüllung nach Sichuan Art  
/ABF/ € 6,9
- S3) Klare Meeresfrüchte & Glasnudelsuppe mit Koriander und Limetten  
/BD/ € 6,9
- S4) Tomatencremesuppe mit Garnelen  
/B/ € 7,9
- S5) Hühnefleisch mit Gemüse, Koriander und mildem Chili € 6,9

**Dim Sum** drei Stück pro Portion / € 7.8

- D1) Garnelen & Wasserkastanien /B/
- D2) „Shao-Mai“ (Klebriger Reis, Shitake Pilze, Fleisch) /A F/
- D3) „Shanghai Xiao-Long-Bao“ (Saftiges Schweinefleisch & chin. Gemüse) /A NF/
- D4) Bärlauch, Fleisch & Garnelen /AB/
- D5) Curry-Schweinefleisch & Gemüse/A/
- D6) Hühnerfleisch & Ingwer /A/
- D7) Gemüse & Erdnüsse /A E/ D8)  
Rindfleisch, Ingwer & Lauch /AF/
- D9) Pfannengegrillte saftige „Sheng Jian“Fleisch-Teigtäschchen /AEF/
- D10) Pochierte Teigtaschen mit feiner, frischgehackter Fleisch Füllung in Chili Marinade  
/AE/

## Vorspeise

- V1) Exotischer Früchtesalat nach Saison mit Garnelen in Mandelsplittermantel /AC/  
€ 10,9
- V3) Calamari in knuspriger Hülle gefüllt mit pikanter Mango-Sauce € 9,9
- V4) Tofu Variationen (6 Teile) € 36.0

Bestehend aus:

- a) Gepresstem Tofu fein geschnitten mit Sesamöl und Koriandergrün  
b) Zartem Tofu Pudding mit frischen Kräutern, Ingwer-Soja-Sesamöl

- c) Mit Sojasauce, Honig und Anis geschmortem Tofu nach Suzhou Art  
d) Scharfem Tofu in duftend gewürztem Chili-Knoblauch-Öl  
e) Gebackenen Tofuwürfeln mit Erdnuß und spezielle Soja-Sauce  
f) Zarten Tofuscheibchen in sauer-scharfer Sauce  
/A E F N/
- V5) Mariniertes Rindfleisch in klassischscharfer Sichuan Sauce mit frischen Kräutern  
/ N E F/ € 12,9
- V6) Original Peking-Enten-Rollen (mit süßer Bohnensauce, Lauch, chin.Crêpes)  
/A B F/ € 18,9
- V7) Karamellisierte Kabeljaufilets mit „Five Spice“ Gewürz und Black Chinese Vinaigrette  
nach Old-Shanghai-Rezept /D F/ € 9,90
- V8) Fein marinierte Engelshaar-Nudeln mit knuspriger Entenbrust & hausgemachtem  
Chiliöl /AFN/ € 13,9
- V9) Gänseleber mit chinesischem Datteln, kandierten Walnüssen und süßer  
Reisessig-Sauce /AHF/ € 17,9
- V10) Entenleber mit Frühlingszwiebeln und Ingwer im Wok /AF/ € 10,9
- V11) Jakobsmuscheln mit grünen Pfefferoni, Kaviar und Black-Chinese-Vinaigrette  
/AFHR/ € 17,9
- V12) Kurz gegrillter Tunfisch-Carpaccio in Sesamhülle mit Wasabi Sauce/ DNF/  
der Frischer Tunfisch Tartar mit knusprigen Teigblättern, frischem Koriander und  
dreierlei Sauce /ADGF/ € 16,9
- V13) Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Käse & Saison-Gemüse /ACGF/ € 6,2
- V13a) Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Fleisch und Gemüse /AF/ € 5,9

## Hauptspeisen

### Geflügel & Fleisch

- H1) Knuspriges Hähnchen mit würziger BBQ-Sauce, Ingwer, Frühlingszwiebel und  
Saison-Gemüse /AF/ € 18,92
- H2) Mandelsplitter-Hühnerfilets mit Bananen und exotischem, süß-säuerlichen Chutney  
/A/ € 17,93
- H3) Pikantes Wok-Hühnerfleisch mit Saisongemüse, auf Wunsch a) knusprig oder  
b) zart gebraten oder c) mit curry und chili Oder d) süß-sauerlich mit Ananas  
/EF/ € 7,94
- H4) Knusprige Entenbrust nach Kanton-Art mit Wok-Gemüse /AF/ € 19,9  
und Sauce Ihrer Wahl:  
a) Sa-Ca Sauce (würzige chin. BBQ Sauce)  
b) Ananas-Mango-Sauce  
c) Sichuanpfeffer Sauce (leicht scharf)
- R1) zartes gebraten Rindfleisch mit Sichuan-Chili-Ingwer mit Saison Gemüse und  
Schwarze Pfeffer /F/ € 18,52
- R2) Knusprig-würzig-pikantes Wok Rindfleisch mit Cashews und Gemüse /F/ € 19,53

- R3) Zarte Rinderfilets im Wok gebraten mit Ingwer, schwarzem Pfeffer und Saison-Gemüse /F/ € 30,94
- R4) Knuspriges Schweinefleisch in Streifen mit frischen Früchten in süß-säuerlicher Sauce /A/ € 17,95
- R5) Scharf gebratenes, fein geschnittenes Schweinefleisch mit Black Beans, Chilischoten und Ingwer (Mao's Lieblingsgericht) /F/ € 17,96
- R6) Gebratener Lammrücken im Wok mit grünen Pfefferoni, Kräutern und Kümmel /F/ € 24,0

## Fischfrischer

Tagesfisch (Wolfsbarsch) € 28,0--33,0

Wählen Sie aus 4 verschiedenen, traditionell chinesischen Zubereitungsarten:

- F1) Gedämpft mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Jungzwiebeln nach Kanton Art /F/
- F2) Gebraten mit Chili, Knoblauch und chinesischen Gewürzen nach Sichuan Art /F/
- F3) Geschmort mit Shaoxing-Reiswein, Sojasauce, Ingwer und Honig nach Shanghai Art
- F4) Gegrillt mit Sichuanpfeffer, Koriander und Knoblauch-Sojasauce /F/
- F5) Old-Shanghai Yellow Fish (knusprig mit süß-säuerlich gewürzter Spezial-Tomatensauce) € 28
- F6) Gebratene Zanderfilets im Wok mit Ingwer-Frühlingszwiebel-Sauce und Pak Choi Gemüse /AF/ € 19,9
- F6a) Gefangene schwarze Kabeljau knusprig mit süße-sojasauce € 24,9

## Garnelen

- F7) Pikant-würzig gebratene Garnelen mit Gemüse nach Gongbao-Art im Wok /BF/ € 25,9
- F8) a) Gerollte Garnelen mit süß-säuerliche exotischen Früchten oder  
b) in knusprige Teige mit süß-säuerlicher sauce /B/ € 25,9
- F9) Scharfe Garnelen im Wok mit chinesischem Zhengjiang-Reisessig und Gemüse knusprig gebraten /BF/ € 25,9

## Vegetarisch

- G1) Knusprige Tofu mit Ingwer, Knoblauch und Saisongemüse in Wok gebraten (auf Wunsch scharf) /F/ € 14,9
- G2) Weiße Tofu & Gemüse nach Sichuan „Ma-Po“ Art mit rotem Sichuanpfeffer-Chiliöl /F/ € 14,9
- G3) Tagesangebot an Saison-Gemüse (von €12,9 bis €15,9)  
zu B: a) Shanhai grüner Pak Choy gebraten mit Knoblauch  
b) Fisolen mit Olive und eingelegte Gemüse  
c) Aubergine knusprig mit Knoblauch und sojasauce  
d) Gebratene Senfgrün Gemüse  
e) Bittergurke gebraten mit scharfe Chili
- G4) Gebratene hausgemachte Nudeln mit Gemüse /F/ € 13,9
- G5) Gebratener Eierreis mit Gemüse € 10,9

## Reis & Nudeln

- E1) Nudel Suppentopf mit Rindfleisch, oder mit Hühnerfleisch Ingwer und Saison-Gemüse)  
/ABF/ € 17,9
- E2) Gebratener Eierreis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Ingwer und Frühlingszwiebeln ◦  
/BEF/ € 17,9
- E3) Gebratene hausgemachte Nudeln nach Shanghai Art mit  
a) Wok-Hühnerfleisch oder b) Wok-Rindfleisch /FB/ € 16,9

## Beilagen

- B1) Yellow: Gebratener Curry-Eierreis € 5,9
- B2) Red: Gebratener Tomaten-Eierreis mit mildem Chili € 5,9
- B3) Black: Gebratener Black-Bean-Eierreis € 5,9
- B4) White: Gedämpfter Jasmin Reis € 3,2
- B5) Gebratene Eierreis /BF/ € 5,9

## Desserts

- N1) Süß-Knusprige Maroni Won-Ton Teigtäschchen mit Früchten & Himbeersauce  
/A/ € 7,9
- N2) Ingwer Panna Cotta mit Kokos Eiscreme /G/ € 8,9
- N3) Birnen-Tofu-Tiramisu /FG/ € 8,9
- N4a) Klebrige Reismehlknödel mit schwarzer Sesamfüllung /N/ € 8,9
- N4b) Kokos-Reismehlknödel mit Eier-Vanille-Füllung /G/ € 8,9
- N4c) Klebrige Reismehlknödel mit Haselnuss-Nougat-Füllung /GH/ € 8,9
- N5) Eiscreme (3 verschiedene Sorten) Cremig oder fruchtiger Sorbert  
/GHN/ € 8,9