

Sehr geehrte Gäste,

Ni Hao, Xin chao, Sawat di khrap und guten Tag!

Wir freuen uns, Sie bei uns herzlich willkommen zu heißen.

Unser asiatisches Restaurant ist ein bisschen wie wir selbst. Eine bunte Mischung aus verschiedenen Kulturen, Nationalitäten und Charakteren Asiens. Die Tradition dieses Restaurants und unsere Moderne Art lässt sich so wunderbar kombinieren. Wir möchten Sie auf eine kulinarische Reise durch Asien einladen und bieten Ihnen Gerichte, die wir für Sie mit Liebe und Fingerspitzengefühl vorbereitet haben. Mit Respekt vor Tradition und mit Leidenschaft fürs Kochen möchten wir auch Sie überzeugen.

Wir möchten Sie mit unserer zurückhaltenden und höflichen Art sowie Mentalität für die asiatische Lebensart und Essen begeistert. Zusammen essen, von allem ein bisschen probieren und die gemeinsame Zeit zu genießen ist uns sehr wichtig. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und einen angenehmen Aufenthalt zaubern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein baldiges Wiedersehen.



Dim Sum

GEDÄMPFTE CHINESISCHE SPEZIALITÄTEN IM BAMBUSTOPF
10-15 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

D1. Ha-Kao ➡

5,50 €

Gefüllte Teigtaschen mit Krabben und Ingwer (5st)
filled dumplings with crabs and ginger

D2. Ha-Kao vegetarisch

5,50 €

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse (5st)
filled dumplings with vegetables

D3. Siu Mai ➡

5,50 €

Gefüllte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Krabben (5st)
filled dumplings with pork and crabs

D4. Siu Mai

5,50 €

Gefüllte Teigtaschen mit Schweinefleisch (5st)
filled dumplings with pork

D5. Bao Brötchen mit süßer Lotuspaste (1st) 🍷

5,00 €

filled buns with sweet lotus paste

D6. Bao Brötchen mit Hühnerfleisch (1st) 🍷

5,00 €

filled buns with chicken

D7. Edamame

4,90 €

boiled green soybeans



Vietnamesische Spezialitäten / Vietnamese Cuisine

V1. Sommerrollen (2st)

mit Salat, Reisnudeln, verschiedenen Kräutern und Limetten-Fischsauce als Dip
two fresh rice paper rolls, salad, herbs, and rice noodles, additionally lime-fish-sauce

ohne Extra für 3,50€

without anything extra for 3,50€

A. Hühnerfleisch für 4,50€

filled with chicken for 4,50

B. Tofu für 4,50€

filled with tofu for 4,50€

C. Garnelen für 5,50€ 🐟

filled with shrimps for 5,50€



V2. Pho – Reisbandnudelsuppe aus Hanoi

Vietnamesische Klassiker mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Koriander, Gewürzbrühe
(mit Zimt, Sternanis und Kardamom)

Vietnamese classic with ginger, green onions, broth (with cinnamon, star anise and cardamom)

A. Hühnerfleisch für 9,00€

filled with chicken for 9,00€

B. Rindfleisch für 9,50€

filled with beef for 9,50€

C. Rind- und Hühnerfleisch für 10,00€

filled with beef and chicken for 10,00€

D. Tofu für 9,00€

filled with Tofu for 9,00€



V3. Mien-Glasnudelsuppe

10,50€

mit Rind, Hühnerfleisch, Morcheln, Champignons, Lauchzwiebeln und Kräutern
mien-glas noodle soup with beef, chicken, morels, champignons, green onions and herbs

V4. Bun Nem

10,90€

Reisnudeln mit gebackenen Frühlingsrollen, Salat, frischen Kräutern und
Limetten-Fischsauce

Rice noodles with baked spring rolls, salad, herbs and lime-fish sauce

V5. Bun Bo Nam Bo 🍖

11,50€

Reisnudeln mit zart gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Ingwer, Erdnüsse,
Knoblauch, frischen Kräutern und Limetten-Fischsauce

Rice noodles with tender fried beef, citrus grass, ginger, peanuts, garlic, salad, herbs and lime-fish sauce

Suppen / Soups

- | | |
|---|--------|
| 1. Sauer-Scharf-Suppe 🌶️
mit Hühnerfleisch
hot and sour soup with chicken | 3,20 € |
| 2. Hühnerbrühe
mit Hühnerfleischklößchen, Gemüse und Champignons
chicken broth with chicken meatballs, vegetables and mushrooms | 3,50 € |
| 3. Wan-Tan-Suppe
Hühnerfleisch mit Teigtaschen (mit Hühnerfleisch gefüllt), Glasnudeln und frischem Gemüse
with chicken filled dumplings, glass noodles and vegetables | 3,80 € |
| 4. Eierblumen-Suppe 🍳
Eierblumen-Suppe mit Ganelen und frischem Gemüse
eggflower soup with shrimps and vegetables | 5,50 € |
| 5. Tom-Kha-Gai Suppe 🌶️ 🍶
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse und Zitronengras
coconut soup with chicken, vegetables and lemon grass | 4,50 € |
| 6. Tom-Kha-Gung Suppe 🌶️ 🍶 ➡️
Kokosmilchsuppe mit Großgarnelen, Gemüse und Zitronengras
coconut soup with shrimps, vegetables and lemon grass | 5,50 € |
| 7. Vegetarische Suppe
mit frischem Gemüse und Tofu
vegetarian soup with vegetables and tofu | 3,20 € |
| 8. Seetang-Suppe 🍳
mit Ei und Lauchzwiebeln
seaweed soup with egg and spring onions | 3,80 € |



Vorspeisen / Appetizer

10. Frühlingsrolle 3,50 €

Gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, Sweet-Chili-Sauce als Dip
filled with chicken and vegetable, sweet-chili-sauce as the dip

11. Mini-Frühlingsrollen 3,50 €

acht vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce als Dip
eight vegetarian mini-spring rolls with sweet-chili-sauce as the dip

12. Wan-Tan 4,50 €

Fünf gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Salat und Sweet-Chili-Sauce als Dip
five backed dumplings with chicken, salad and sweet-chili-sauce as the dip

13. Nem 5,50 €

zwei gebackene vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und Glasnudeln gefüllt, dazu Limetten-Fisch-Sauce
two backed vietnamese spring rolls filled with chicken and glass noodles, additionally lime-fish-sauce

14. Sommerrollen

zwei frische Reispapierrollen, Salat, Koriander, und Reisnudeln, dazu Limetten-Fisch-Sauce

two fresh rice paper rolls, salad, coriander, and rice noodles, additionally lime-fish-sauce

a) gefüllt mit Hühnerfleisch für 4,50€

filled with chicken for 4,50€

b) gefüllt mit Tofu für 4,50€

filled with tofu for 4,50€

c) gefüllt mit Garnelen für 5,50€ ➡

filled with shrimps for 5,50€

15. Glasnudelsalat 5,50 €

Salat mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Koriander und Erdnüssen, dazu Limetten-Fisch-Sauce

salad with chicken, glass noodles, coriander and peanuts, additionally lime-fish-sauce

16. Gegrillte Hähnchenspieß Saté (2St) mit Salat und Erdnusssoße 5,90 €

fried chicken skewer („Saté“)

17. Seetang-Salat 5,50 €

18. Vorspeisenteller für 2 Personen 14,90€

Auszug aus diversen Vorspeisen für zwei Personen /selection of various appetizers for two people

ALLE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT.

Hühnerfleisch/ Chicken

20. Chop Suey

11,50 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Soja-Sauce im Mini-Wok serviert

with vegetables in soja sauce, served on an hot plate

21. Süß-Sauer

11,50 €

Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce

baked chicken with pineapple and sweet-sour sauce

22. Zitronengrass und Chili

11,50 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengrass, Chili und verschiedenem Gemüse

fried chicken with citrus gras, chili and vegetables

23. Curry

11,50 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambusspitzen, Champignons, Karotten und Zwiebeln in Curry-Sauce

fried chicken and bambus, mushrooms, carrots and onions in curry sauce

24. Hoisin

11,50 €

Gebackenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und würziger Hoisin-Sauce

fired chicken with vegetables and hoisin sauce

25. Thai-Curry

11,50 €

Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Kokosmilch und roter Thai-Curry-Sauce

baked chicken with vegetables, coconut milk and red thai curry sauce

26. Erdnuss

11,50 €

Gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse und Erdnuss-Sauce

baked chicken with vegetables and peanut sauce

27. Mango

11,50 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in Mango-Sauce im Mini-Wok serviert

fried chicken with vegetables in mango sauce, served on a hot plate

28. Shanghai-Art

11,50 €

Gebackenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Austernsoße

backed chicken with vegetables in oyster sauce

29. Cashewnüssen

11,50 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Broccoli, Karotten in Soja-Sauce im Mini-Wok serviert

fried chicken with cashewnuts, broccoli, carrots in soja sauce, served on a hot plate

Ente / Duck

ALLE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT JASMINREIS SERVIERT.

30. Chop Suey 13,50€

Ente kross mit verschiedenem Gemüse in Soja-Sauce

Roast duck with vegetables with soja sauce,

31. Süß-Sauer 13,50€

Ente kross gebacken mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce

roast duck with pineapple and sweet-sour sauce

32. Bambus und Pilzen 13,50€

Ente kross gebacken mit Bambus, Morcheln und chinesischen Pilzen

roast duck with bamboo, morels und chinese mushrooms

33. Knoblauch-Scharf 13,50€

Ente kross gebacken mit Gemüse in scharfer Knoblauch-Sauce

roast duck with vegetables and spicy garlic sauce

34. Hoisin 13,50€

Ente kross gebacken mit Sojasprossen und Broccoli in Hoisin-Sauce

roast duck with bean sprouts and broccoli in hoisin sauce

35. Thai Curry 13,50€

Ente kross gebacken mit Gemüse, Kokosmilch und roter Thai-Curry-Sauce

roast duck with vegetables, coconut milk and red thai curry sauce

36. Erdnuss 13,50€

Ente kross gebacken mit Gemüse und Erdnuss-Sauce

roast duck with vegetables and peanut sauce

37. Mango 13,50€

Ente kross gebacken mit Gemüse in Mango-Sauce

roast duck with vegetables in mango sauce

38. für den großen Hunger 18,50€

Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse und Garnelen gebraten und kross
gebackener Ente dazu

variety of meat, shrimps and vegetables with baked duck

Schweinefleisch

Pork

40. Chop Suey

11,50 €

mit verschiedenem Gemüse in Soja-Sauce im Mini-Wok serviert
with vegetables in soja sauce, served on an hot plate

41. Süß Sauer

11,50 €

Gebackenes Schweinefleisch mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce
baked pork with pineapple and sweet-sour-sauce

42. Knoblauch-Scharf

11,50 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in scharfer Knoblauch-Sauce
fried beef with vegetables in spicy garlic sauce

43. Thai-Curry

11,50 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, Kokosmilch und roter Thai-Curry-Sauce
fried pork with vegetables, coconut milk and red thai curry sauce

44. Hoisin

11,50 €

Gebratenes Schweinefleisch mit Sojasprossen und Broccoli in Hoisin-Sauce
fried pork with bean sprouts and broccoli in hoisin sauce



Rindfleisch Beef

50. Chop Suey

12,50 €

mit verschiedenem Gemüse in Soja-Sauce im Mini-Wok serviert
with vegetables in soja sauce, served on an hot plate

51. Zwiebeln

12,50 €

Geschnetzeltes Rindfleisch scharf angebraten mit Zwiebeln
spicy shredded beef with onions

52. Sukiyaki

12,50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln im Mini-Wok serviert
fried beef with bamboo, morels and glass noodles, served on a hot plate

53. Zitronengras-Chili 🌶️

12,50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili und Gemüse
fried beef with citrus gras, chili and vegetables

54. Knoblauch-Scharf 🌶️

12,50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in scharfer Knoblauch-Sauce
fried beef with vegetables in spicy garlic sauce

55. Thai-Curry 🌶️ 🥥

12,50 €

Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Kokosmilch und roter Thai-Curry-Sauce
fried beef with vegetables, coconut milk and red thai curry sauce

56. Knoblauch-Scharf doppelt gebacken 🌶️

12,90 €

Doppelt gebackenes Rindfleisch mit Gemüse und scharfer Knoblauch-Sauce
twice baked beef with vegetables and spicy garlic sauce



Fisch und Großgarnelen

Fish and Shrimps

60. Rotbarschfillet – Knoblauch scharf **12,50€**

Gebackenes Rotbarschfillet mit Gemüse in scharfer Knoblauch-Sauce
baked redfish fillet with vegetables in spicy garlic sauce

61. Rotbarschfilet mit Ingwer **12,50€**

Gebackenes Rotbarschfillet mit Ingwer, Broccoli und Champignons
baked redfish fillet with ginger, broccoli and champignons

62. Großgarnelen – Knoblauch scharf **17,90€**

Großgarnelen gebraten mit Gemüse und scharfer Knoblauch-Sauce im Mini-Wok serviert
shrimps with vegetables and spicy garlic sauce, served on a hot plate

63. Großgarnelen mit Ananas **17,90€**

Gebackene Großgarnelen mit Ananas in Süß-Sauer-Sauce
Shrimps with pineapple in sweet sour sauce

64. Großgarnelen – Thai Curry **17,90€**

Gebratene Großgarnelen mit Gemüse, Kokosmilch und roter Thai-Curry-Sauce
Shrimps with vegetables, coconut milk and red thai curry sauce

65. Tintenfisch - Zitronengras **13,50€**

Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chili und Knoblauch
fried squid with citrus gras, chili and garlic



Reis- und Nudelgerichte/ Rice and Noodle Dishes

70. Gebratener Eierreis mit Gemüse und Röstzwiebeln 6,50€

fried egg rice with vegetables and fried onions

Wahlweise mit:

- A. Hühnerfleisch für 9,50€
Chicken for 9,50€
- B. Schweinefleisch für 9,50€
Pork for 9,50€
- C. Rindfleisch für 10,90€
Beef for 10,90€
- D. Gebackene Hähnchenbrust für 9,90€
Baked chicken breast for 9,90€
- E. Enten kross für 11,50€
Duck meat strips for 11,50
- F. Tofu für 9,50€
Tofu for 9,50€
- G. Großgarnelen für 14,50€ 
Shrimps for 14,50€



71. Gebratener Nudeln mit Gemüse und Röstzwiebeln 6,50€

fried noodles with vegetables and fried onions

Wahlweise mit:

- A. Hühnerfleisch für 9,50€
Chicken for 9,50€
- B. Schweinefleisch für 9,50€
Pork for 9,50€
- C. Rindfleisch für 10,90€
Beef for 10,90€
- D. Gebackene Hähnchenbrust für 9,90€
Baked chicken breast for 9,90€
- E. Enten kross für 11,50€
Duck meat strips for 11,50
- F. Tofu für 9,50€
Tofu for 9,50€
- G. Großgarnelen für 14,50€ 
Shrimps for 14,50€



72. „Nasi Goreng“

11,90€

Gebratene Reis mit verschiedenen Fleischsorten und Shrimps mit Curry abgeschmeckt
fried rice with various sorts of meat with shrimps and curry

73. „Bami Goreng“

11,90€

Gebratene Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Shrimps mit Curry abgeschmeckt
fried rice with various sorts of meat with shrimps and curry

74. Udon Nudeln

8,50€

Gebratene japanische Nudeln mit Gemüse, Chili-Knoblauch
fried japanese noodles with vegetables and chili-garlic

Wahlweise mit:

A. Hühnerfleisch für 10,50€

Chicken for 10,50€

B. Rindfleisch für 11,50€

Beef for 11,50€

C. Tofu für 10,50€

Tofu for 10,50€

D. Ente für 13,50€

Duck for 13,50€

E. Großgarnelen für 14,90€ 

Shrimps for 14,90€



75. Gebratene Glasnudeln

mit frischem Gemüse und Kräutern
fried glass noodles with fresh vegetables and herbs

A. Hühnerfleisch für 10,90€

filled with chicken for 10,90€

B. Rindfleisch für 11,50€

Beef for 11,50€

C. Tofu für 10,90€

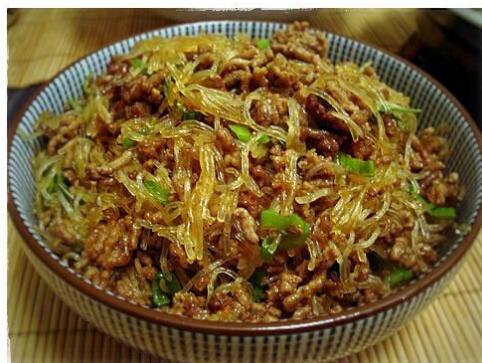
filled with tofu for 10,90€

D. Ente kross für 13,50€

filled with duck for 13,50€

E. Garnelen für 14,90€ 

filled with shrimps for 14,90€



Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes

80. Gebratenes Gemüse 9,50€

Mit Sojasauce im Mini-Wok serviert
fried vegetables with soja sauce, served on a hot plate

81. Glasnudeln 10,50€

Gebraten mit Bambus und Morcheln im Mini-Wok
fried with bamboo and morels, served on a hot plate

82. Tofu 10,50€

Gebratenes Tofu mit Gemüse und Sojasauce im Mini-Wok
fried with vegetables and soja sauce, served on a hot plate

83. Tofu – Thai Curry 10,50€

Gebratenes Tofu mit Gemüse, Kokosmilch und rote Thai Curry-Sauce
fried tofu with vegetables, coconut milk and red thai curry sauce

84. Chili - Tofu 10,50€

Gebratenes Tofu mit Gemüse, Zitronengras, Knoblauch und Chili-Sauce im Mini-Wok
fried tofu with vegetables, citrus grass, garlic and chili sauce, served on a hot plate

85. Menü für 1 Person 15,90 €

Kännchen mit Jasmin-Tee oder Lychee-Wein
small pot jasmin tea or lychee wine
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen
vegetarian mini spring rolls
Kurz gebratenes Gemüse mit Sojasauce
shortly fried vegetables with soja sauce
Gebackene Banane mit Honig auf Mangospiegel
baked banana with honey and mango sauce

86. Menü für 1 Person 15,90 €

Kännchen mit Jasmin-Tee oder Lychee-Wein
small pot jasmin tea or lychee wine
Glasnudelsuppe mit Chinakohl und Champignons
glas noodle soup with china cabbage and champignons
Tofu mit Gemüse, Kokosmilch und Thai Curry-Sauce
tofu with vegetables, coconut milk and thai curry sauce
Gebackene Ananas mit Honig auf Mangospiegel
baked ananas with honey and mango sauce

Dessert

90. Lycheefrüchte

lychee fruits

4,50 €

91. Gebackene Bananen

Mit Honig, auf Mangospiegel

baked banana with honey and mango sauce

3,90 €

92. Gebackene Bananen mit Eis

Mit Honig, auf Mangospiegel

baked banana with ice cream, honey and mango sauce

5,50 €

93. Gebackene Ananas

Mit Honig, auf Mangospiegel

baked pineapple with honey and mango sauce

3,90 €

94. Gebackene Ananas mit Eis

Mit Honig, auf Mangospiegel

baked pineapple with ice cream, honey and mango sauce

5,50 €

95. Gebackene gemischte Früchte mit Eis

Mit Honig, auf Mangospiegel

baked and fresh fruits with ice cream, honey and mango sauce

5,90 €

96. Gemischter Obstsalat

Mit Eis und Sahne

mixed fruit salad with ice cream and whipped cream

5,50 €

97. Gemischtes Eis mit Sahne

a few sorts of ice cream with whipped cream

5,50 €



Heiße Platte

Hot Plate

Folgende Gerichte werden auf einer heißen Gusseisenplatte serviert:

All here listed dishes will be served on a iron hot plate:

- | | |
|--|---------------|
| P1. Gebratenes Hühnerfleisch   | 13,50€ |
| mit Gemüse, Chili und Zitronengrass
fried chicken with chili and citrus gras | |
| P2. Hühnerfleisch Szechuan-Art   | 13,50€ |
| mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch
baked chicken with vegetables, cashewnuts and garlic | |
| P3. Rindfleisch Szechuan-Art   | 15,50€ |
| mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch
baked beef with vegetables, cashewnuts and garlic | |
| P4. Ente Szechuan-Art   | 16,50€ |
| mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch
baked duck with vegetables, cashewnuts and garlic | |
| P5. Ente – 8 Kostbarkeiten | 19,50€ |
| Gebackene Ente mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und verschiedenem Gemüse
baked duck with chicken, beef, pork and various vegetables | |
| P6. Pabo Platte    | 18,50€ |
| Großgarnelen, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Rindfleisch und verschiedenem Gemüse
shrimps, pork, chicken, beef and various vegetables combined in one plate | |
| P7. Großgarnelen Szechuan-Art    | 18,50€ |
| Großgarnelen gebraten mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch
fried shrimps with vegetables, cashewnuts and garlic | |

Spezialmenü / Special Menu

Menü S1.

Pro Person 18,90€

- Aperitif mit/ohne Alkohol /aperitif with/-out alcohol
- Wan-Tan Suppe /wan-tan soup
- Gedämpfte Teigtaschen mit Krabben / dumplings with crab filling 🐟
- Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in scharfer Knoblauch-Sauce
fried chicken with vegetables in spicy garlic sauce 🌶️
- Gebackene Banane mit Honig
/ baked banana with honey

Menü S2.

Pro Person 20,90€

- Aperitif mit/ohne Alkohol /aperitif with/-out alcohol
- Tom-Kha-Gai Suppe / tom-kha-gai soup 🌶️
- Sommerrolle mit Hühnerfleisch / fresh rice paper roll with chicken filling
- Ente kross gebacken mit Gemüse und Erdnuss-Sauce/ roast duck with vegetables and peanut sauce 🥥
- Gebackene Banane mit Honig
/ baked pineapple with honey

Menü S3.

Pro Person 19,90€

- Aperitif mit/ohne Alkohol /aperitif with/-out alcohol
- Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch / sour spicy soup with chicken 🌶️
- Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch Krabben / dumplings with pork and crab filling 🐟
- Rindfleisch Thai-Curry mit Gemüse 🍷 🌶️
/ beef with thai curry sauce and vegetables
- Gebackene Ananas mit Honig
/ baked pineapple with honey



Menü für Zwei

Menu for Two

Menü A.

Pro Person 20,50€

- Aperitif mit/ohne Alkohol /aperitif with/-out alcohol
- Wan-Tan Suppe /wan-tan soup
- Gedämpfte Teigtaschen mit Krabben / dumplings with crab filling 🐟
- Hühnerfleisch Süß-Sauer / chicken sweet sour
- Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch (scharf) 🌶️
/ beef with vegetable and garlic (spicy)
- Gebackene Banane mit Honig und Mango-Sauce
/ baked banana with honey and mango sauce

Menü B.

Pro Person 22,50€

- Aperitif mit/ohne Alkohol /aperitif with/-out alcohol
- Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch / sour spicy soup with chicken
- Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Sauce / baked wan-tan with sweet sour sauce
- Gebackene Ente mit Thai-Curry-Sauce / baked duck with thai curry sauce 🌶️ 🍷
- Rindfleisch Sukiyaki mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln
/ beef sukiyaki with bamboo, morels and glass noodles
- Gebackene Ananas mit Honig und Mango-Sauce
/ baked pineapple with honey and mango sauce

Menü C.

Pro Person 24,50€

- Aperitif mit/ohne Alkohol /aperitif with/-out alcohol
- Tom-Kha-Gai Suppe mit Hühnerfleisch / tom-kha-gai soup with chicken 🌶️
- Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch Krabben / dumplings with pork and crab filling
- Gebackenes Hühnerfleisch Szechuan-Art mit Gemüse, Cashewnüssen und Knoblauch / baked chicken with vegetables, cashewnuts and garlic 🍄
- Gebackene Ente mit Bambus und chinesischen Pilzen
/ baked duck with bamboo and chinese mushrooms
- Gebackene Großgarnelen mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce 🐟
/ baked shrimps with pineapple and sweet sour sauce
- Gebackene Früchte mit Honig und Mango-Sauce
/ baked fruits with honey and mango sauce



Alkoholfreie Getränke/ Alcohol-free drinks

Flasche Mineralwasser

Gerolsteiner
bottle of water with gas

0,25 L
2,00€

0,7 L
5,50€



Flasche stilles Wasser

Gerolsteiner
bottle of water without gas

2,00€

5,50€

Softdrinks

	0,2 L	0,4 L
Coca-Cola	2,00€	3,50€
Sprite	2,00€	3,50€
Fassbrause	2,00€	3,50€

	0,2 L	0,4 L
Fanta	2,00€	3,50€
Spezi	2,00€	3,50€

Säfte

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft apple juice	2,20€	3,90€
Orangensaft orange juice	2,20€	3,90€
Mangosaft mango juice	2,50€	4,50€
Guavensaft Guava juice	2,50€	4,50€

	0,2 L	0,4 L
Apfelschorle apple spritzer	2,20€	3,90€
Bananensaft banana juice	2,50€	4,50€
Lycheesaft lychee juice	2,50€	4,50€
Ki-Ba cherry-banana juice	2,50€	4,50€

Schweppes

	0,2 L	0,4 L
Bitter Lemon	2,20€	3,90€
Ginger Ale	2,20€	3,90€

	0,2 L	0,4 L
Tonic Water	2,20€	3,90€

Bier / Beer

Vom Fass

Warsteiner

Alsterwasser



0,3 L
2,80€

0,5 L
4,50€

2,80€

4,50€

Flaschenbier

Budweiser

Märkischer Landmann
Potsdamer Schwarzbier

König Ludwig

Wahlweiser Hell, Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei

0,5 L

4,00€

4,00€

4,00€

0,3 L

Berliner Weiße

Mit Schuss

3,00€

Alkoholfreies Bier

Warsteiner

2,60€

Malzbier

2,20€

Tsingtao Bier

3,50€

Saigon Bier

3,50€

Singha Bier

3,50€





Alkoholische Getränke/ Alcoholic drinks

5cl
Cherry 3,50€
Medium/Dry

Lychee-Wein 3,50€
lychee wine

Campari Orange 5,00€

Wodka Orange 5,00€

2cl
Bambus Schnaps 3,00€

Mei Kwei Lu 3,00€
Rosenschnaps

Jägermeister 2,50€

Korn 2,50€

Moscowskaja Wodka 2,50€

Ballantines 3,50€

Baileys mit Eis 3,50€

5cl
Martini 3,50€

Pflaumen-Wein 3,50€
plum wine

Sekt-Piccolo Prosecco 4,50€

Whisky Cola 5,00€

2cl
Kiao Liang – Reisschnaps 3,00€

Sake – Reiswein 5cl 4,00€
Warm oder Kalt

Fernet Branca 2,50€

Sambuca 2,50€

Remy Martin 4,50€

Johnnie Walker 3,50€

Amaretto 3,50€



Warme Getränke

Hot Drinks

Jasmin Tee (Kännchen) 2,50€
jasmine tea (small pot)

Grünen Tee (Kännchen) 2,50€
green tea (small pot)

Tasse Tee 2,00€
Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Ingwer
cup of tea (black, fruits, camomile, peppermint, ginger)

Hausgemachter Pfefferminz-Ingwer Tee 4,00€
homemade peppermint-ginger tea

Hausgemachter Limetten-Zitronengras Tee 4,00€
homemade lime-citrus gras tea

Hausgemachter Ingwer Tee mit Honig 4,00€
homemade ginger tea with honey (small pot)

Espresso 2,20€

Doppelter Espresso 4,00€

Kaffee 2,20€
coffee

Cappuccino mit Sahne 2,90€
cappuccino with whipped cream

