



## MITTAGSMENÜS

Von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr  
(außer Samstag und Sonntag sowie an Feiertagen)

Alle Menüs mit Frühlingsrolle oder Pekingsuppe

	€
M 2 Schweinefleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu nach „Gung-Pao“ Art *5	8,90
M 4 Hühnerfleisch knusprig mit Gemüse süß sauer *1 *6	8,90
M 5 Ente knusprig mit Gemüse und süß saurer Soße *1 *6	10,40
M 6 Ente, knusprig mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu „Gung-Pao“ Art und dunkler Soße *1 *5	10,90
M 7 Hühnerbrust knusprig mit Sojasprossen und Nusssoße *1 *6	8,90
M 8 Hühnerfleisch Chop Suey nach Garden Art *6	8,90
M10 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *1 *3 *6	8,50
M11 Vegetarische Speise des Shao-Lin ( Gemüse und Tofu ) *6	8,50
M13 Schweinefleisch süß-sauer *1	8,50
M14 Gebackene Reismudeln mit Schweinefleisch *3 *6	8,50
M17 Ente, Hühnerfleisch, Tomaten und Champignons in Orangenrahmsoße *7	9,90
M18 Krabben und Hühnerfleisch mit Sojasprossen und Tomaten *6	9,90
M19 Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Paprika	8,90
M21 Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln und Paprika *4	8,90

## SUPPEN

		€
1	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch *3	3,30
4	Pekingsuppe ( sauerscharf ) *3	3,30
6	Wan Tan Suppe *3	4,00
8	Clou des Hauses ( scharf ) mit Hühnerfleisch, Reisnudeln und Gemüse	3,60

## SALATE



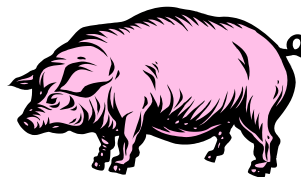
Mit Dressing \*7 oder Essig und Öl

		klein	
12	Gurkensalat	3,30	5,50
15	Salat nach Garden Art *3	3,80	6,50
18	Gemischter Salat *3	3,50	5,90

## YORSPEISEN

20	Frühlingsrolle *1 *3	3,30
21	Fünf kleine Rollen *1 *3	3,00
22	Kroepoek ( Krabbenchips ) *4	2,90
23	Wan Tan, gebacken( 4 stück) mit süß-sauerer Soße *1 *3	4,00
24	Gebackener Tintenfisch mit süß-sauerer Soße *4	4,50

## SCHWEINEFLEISCH



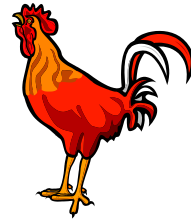
		€
31	Schweinefleisch scharf gebraten mit Zwiebeln *4	10,90
32	Schweinefleisch in Currysoße( scharf ) *7	10,90
33	Schweinefleisch Chop Suey nach Garden Art *6	10,90
34	Schweinefleisch „Kanton Art“ ( Broccoli, Champignons und schwarze Bohnensoße ) *6	11,90
35	Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	10,90
36	Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus Champignons und Paprika	10,90
37	Schweinefleisch süß-sauer *1	10,90
38	Schweinefleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu nach „Gung-Pao“ Art *5	11,90
41	Schweinefleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch	11,40

## RINDFLEISCH



46	Rindfleisch scharf gebraten mit Zwiebeln und Paprika *4	11,90
48	Rindfleisch Chop Suey nach Garden Art *6	11,90
49	Rindfleisch „Kanton Art“ ( Broccoli, Champignons und schwarze Bohnensoße ) *6	12,90
50	Rindfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen	11,90
51	Rindfleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika	11,90
53	Rindfleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu nach „Gung-Pao“ Art *5	12,90
54	Panäng Nue – Rindfleisch mit thailändischen Gewürzen ( sehr scharf ) *7	12,40
56	Rindfleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch	12,40

# HÜHNERFLEISCH



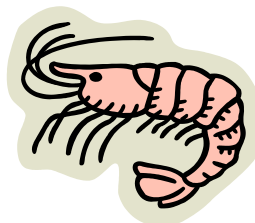
	€
62 Hühnerfleisch in Currysoße( scharf ) *7	10,90
63 Hühnerfleisch knusprig mit Gemüse süß-sauer *1 *6	10,90
64 Hühnerfleisch knusprig mit Gemüse und dunkler Soße *1 *6	10,90
65 Hühnerbrust knusprig mit Gemüse und Nusssoße *1 *6	10,90
66 Hühnerfleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch	11,40
69 Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika	10,90
70 Hühnerfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen	10,90
71 Hühnerfleisch, scharf gebraten mit Knoblauch, , Zwiebeln und Tofu nach „Gung-Pao“ Art *5	11,90
72 Hühnerfleisch Chop Suey nach Garden Art *6	10,90
73 Gängkhieo Wan Gai Hühnerfleisch ( sehr scharf ) mit thail. Gewürzen *7	11,40
74 Hühnerfleisch „Kanton Art“ ( Broccoli, Champignons und schwarze Bohnensoße ) *6	11,90
75 Hühnerfleisch knusprig, süß-sauer mit Knoblauch ( scharf ) *1 *6	10,90

# ENTE



80 Ente knusprig mit Hummerkrabben „Gung Pao“ Art *1 *5	18,90
81 Ente á la Shanghai ( knusprig ) mit Gemüse und dunkler Soße *1 *6	13,90
82 Ente á la Min Duo ( knusprig ) mit Ananas und Lychees, süß-sauer *1 *6	13,90
83 Ente knusprig mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch *1	14,50
84 Ente, knusprig mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu „Gung-Pao“ Art und dunkler Soße *1 *5	14,50
85 Ente, knusprig mit Champignons Broccoli und Bambus im Orangenrahmsoße*1 *7	14,50
86 Ente, knusprig mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika *1	14,50
89 Ente, knusprig gebacken mit Zwiebeln Paprika in Currysoße( scharf )*7	14,50
91 Ente, knusprig mit Bambus und chinesischen Pilzen *1	14,50
92 Gew kua Pet (sehr scharf), Ente mit Cremesoße,( Sehr scharf ) *1 *7	14,50
98 Ente auf Original Peking-Art für 4 Personen (1 Tag Vorbestellung) *1 *4	94,00

## HUMMERKRABBen

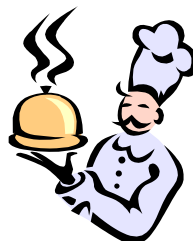


	€
101 Fan Hei Hummerkrabben á la Tokio	18,90
103 Fang Hei Hummerkrabben mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika scharf *1	18,90
104 Hummerkrabben mit Broccoli, Bambus Champignons und Knoblauch	18,90
105 Hummerkrabben mit Bambus und chinesischen Pilzen	18,90
106 Fan Hei Hummerkrabben mit verschiedenen Pilzen und Broccoli	18,90
107 Hummerkrabben scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu nach „Gung-Pao“ Art *3 *5	18,90

## FISCH \*4

120 Fisch aus dem Wok mit Gemüse in Orangenrahmsoße*4	10,90
121 Fisch aus dem Wok mit asiatischem Gemüse süß-sauer *4	10,90
122 Fisch aus dem Wok mit Champignons, Bambus in dunkler Soße *4	10,90
123 Fisch aus dem Wok mit Bambus, Broccoli und Knoblauch *4	10,90

## REIS - NUDELN



132 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch *3	8,90
133 Gebratener Reis mit Schweinefleisch *3	8,90
134 Gebratener Reis mit Hummerkrabben *3	14,00
136 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Knoblauch und Broccoli *1 *3	9,60
137 Gebratene Nudeln mit Schinken ( scharf ) *1 *3 *6	8,90
138 Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch *1 *3 *6	8,90
1380 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *1 *3 *6	8,90
139 Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben *1 *3 *6	14,00
140 Bami Goreng *1 *3 *6	9,60
142 Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch *3 *6	8,90
143 Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch *3 *6	8,90
145 Gebratene Reismudeln mit Hummerkrabben *3 *6	14,00
146 Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch, Knoblauch und Broccoli *3	9,60
147 Gebratene Reismudeln á la Garden Art mit Hühnerfleisch und Krabben *3 *6	9,60
148 Nasi Goreng *3	9,60

# VEGETARISCHE SPEISEN



	€
152 Gebratenen Sojasprossen mit Tomaten	8,90
153 Vegetarische Speisen des Shao-Lin, versch. Gemüse und Tofu	9,90
154 Vegetarische Speise des Wu-Dan, chin. Pilzen, Bambus und Tofu	11,40
157 Vegetarische Speise verschiedenem Gemüse und Ananas in Orangenrahmsoße *7	11,40
158 Vegetarische Speise mit thailändischen Gewürzen ( sehr scharf ) *7	11,40
159 Vegetarische Speise nach Si Chuan Art, vers. Gemüse mit Knoblauch*4	11,40
169 Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse *3	8,70
170 Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse *3	8,70

# FÜR KLEINE GÄSTE (BIS 12 JAHRE)



K1 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *3 *6	5,90
K3 Gebackenes Hühnerfleisch mit Pommes frites *1	6,40
K6 Pommes frites mit Ketchup	3,50
K7 Hühnerbrust knusprig mit Nusssoße *1 *5 *6	6,90
K8 Ente á la Shanghai ( knusprig ) mit dunkler Soße *1 *6	9,40

# BEILAGEN

Gerichte mit Nudeln (statt Reis) Aufpreis

B Gebratene Nudeln *1 *3 *6	3,00
C Gebratener Reis *3 *6	3,00
D Pommes Frites	3,00
E Gebratene Reismudeln *3 *6	3,00

# KENNEN SIE SCHON „HOT COOKED“ ?

„Hot Cooked“ ist eine uralte chinesische Zubereitungsform, die verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse in einem gusseisernen Bratteller glühend heiß von der Flamme auf den Tisch bringt, zu Ihrem Genuss.

	€
A01 “Hot Cooked“ Schweinefleisch, scharf mit Gemüse und Cashews *8	13,90
A02 “Hot Cooked“ Rindfleisch, scharf mit Gemüse und Cashews *8	14,90
A05 “Hot Cooked“ Hühnerfleisch, scharf mit Gemüse und Cashews *8	13,90
A07 “Hot Cooked“ Ente, scharf mit Gemüse und Cashews *8	16,50
A08 “Hot Cooked“ Ente, süß-sauer mit Lychee ( knusprig ) *1 *6	15,90
A09 “Hot Cooked“ Ente á la Shanghai ( knusprig ) mit dunkler Soße *1 *6	15,90
A12 “Hot Cooked“ Fang Hei Hummerkrabben mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika scharf *1	20,90
A18 “Hot Cooked“ acht Schätze *4	16,50



1=Glutenhaltiges Getreide (面粉及面粉制品)

3=Eier (蛋)

4=Fisch (鱼及鱼制品)

5=Erdnüsse (花生)

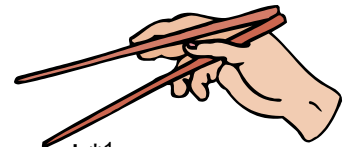
6=Sojabohnen (豆及豆制品)

7=Milch (牛)

8=Schalenfrüchte(坚果)

\*Alle Gerichte von uns, werden mit Geschmacksverstärker zubereitet.

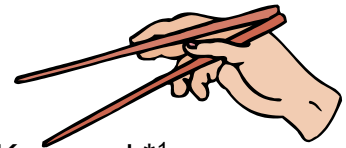
# REISTAFEL FÜR 2 PERSONEN



- S04 Partner Platte  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Salat nach Garden Art \*3  
 e) Hühnerfleisch süß-sauer \*1 \*6  
 b) Mini Rolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Shanghai ( knusprig ) \*1 \*6  
 35,00
- S05 Partner Platte  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Salat  
 e) Rindfleisch mit Bambus, Morcheln Champignons und Paprika  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Shanghai ( knusprig ) \*1 \*6  
 35,00
- S07 Partner Platte  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Salat nach Garden Art \*3  
 e) Fang Hei Hummerkrabben mit Bambus, Champignons, Morcheln und Paprika scharf \*1  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Min Duo ( knusprig ) \*6  
 38,00
- €
- S09 Menü für 3 Personen  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Salat nach Garden Art \*3  
 e) Hühnerfleisch knusprig mit Nusssoße \*5 \*1 \*6  
 f) Schweinefleisch mit Bambus, Broccoli Champignons und Knoblauch  
 b) Minirolle mit Kroepoek \*1  
 d) Ente á la Shanghai (knusprig)\*1 \*6  
 49,50
- S10 Menü für 5 Personen  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Salat nach Garden Art \*3  
 d) „Hot Cooked“ Ente, süß-sauer mit Lychee \*1 \*6  
 e) Hühnerfleisch á la Shanghai \*1 \*6  
 g) Hummerkrabben mit Bambus und chin. Pilzen  
 h) Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus und Paprika Champignons  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 f) Rindfleisch scharf gebraten  
 90,00
- S11 Menü für 3 Person  
 a) Pekingsuppe \*3  
 c) Gemischter Salat  
 e) Hühnerfleisch gebacken mit Orangenrahmsoße \*7  
 f) Fang Hei Hummerkrabben  
 b) Minirolle mit Kroepoek\*1  
 d) Ente á la Min Duo (knusprig)\*1 \*6  
 56,50



# REISTAFEL FÜR 4 PERSONEN



S12 Menü für 4 Person

a) Pekingsuppe \*3

c) Salat nach Garden Art \*3

e) Hühnerfleisch süß-sauer\*1 \*6

f) Rindfleisch scharf gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tofu \*5

g) Schweinefleisch mit Morcheln und Bambus

b) Minirolle mit Kroepoek\*1

d) Ente á la Shanghai (knusprig) \*6

66,00

## DESSERT

201 Gebackene Banane mit Honig\*1

202 Gebackene Banane mit Honig flambiert \*1

203 Gebackene Banane mit Vanilleeis \*1 \*7

205 Gebackene Ananas mit Honig \*1

207 Chinesische Lychees

208 Chinesische Mandarinen

€

3,00

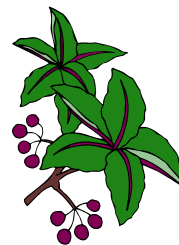
4,50

4,50

3,00

3,00

3,00



## EIS

215 Eis, gebacken mit Honig ( flambiert ) \*1 \*7

216 Eierlikörbecher mit Sahne \*7

217 Eisbecher Spezial, mit Mango und Sahne \*7

218 Bananensplitt \*7

219 Vanilleeis mit Lychee \*7

220 Eis mit Sahne ( Kinderportion ) \*7

4,50

4,50

4,50

4,50

4,20

2,50

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Alle Gerichte sind inkl. Frühlingsrolle oder Pekingsuppe

	€
A20 Bao Shi Jin *1 *3 Geb. Hummerkrabben, Entenfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch und chin. Gemüse im Vogelnest	18,90
A21 Papoya ( Knusprig geb. Ente mit „Acht Schätze“, *1 *3 verschiedene Fleischsorten und Gemüse ) im Vogelnest	18,40
A22 Cheuk Chow Sam Sin Chap Kam *1 *3 Geb. Hummerkrabben, Hühnerfleisch und chin. Gemüse in pikanter Sauce im Vogelnest	18,40
A23 Cheuk Chow Ente *1 *3 Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse im Vogelnest	18,90
A24 Puk Tjian Tofu Topf Tofu mit chin. Hummerkrabben, Hühnerbrust und Gemüse im Feuertopf	19,90
A25 Knusprig geb. Ente mit 5 Sorten Gewürzen, *1 Glasnudeln, Champignons, und Bambussprossen im Feuertopf	18,40
A26 Chap Kam Feuertopf *1 Knusprig geb. Ente, Hummerkrabben, Schweinefleisch, chin. Pilzen und verschiedenem Gemüse im Feuertopf	19,90
A27 Rindfleisch SAZA *4 Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen im Feuertopf, mit Sazasoße ( scharf mit Knoblauch )	18,40
A28 Chap Kam SAZA *4 Gebratenes Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse im Feuertopf mit Sazasoße ( scharf mit Knoblauch )	18,40

