

Szechuan-Küche

Die chinesische Küche unterteilt sich in 4 verschiedene Küchen. Wir möchten Ihnen hier die Szechuan-Küche vorstellen. Die Szechuan-Küche ist die Küche des Westens. Im Westen von China gedeihen besonders gut Reis, Bambusschösslinge, Pilze und Zitrusfrüchte. Denn hier herrscht ein feucht heißes Klima. In der Szechuan-Küche würzt man sehr scharf, entweder mit rotem Chili oder mit dem weltbekannten Szechuan-Pfeffer. Man liebt es in dieser Küche Gerichte nach der Lehre des Yin und Yang zusammenzustellen, z.B. scharf und mild. Zu den Spezialitäten zählen zweifach gekochtes Schweinefleisch und als Beilage natürlich roter Chili.

Gesundes Gemüse im Wok zubereiten

Nicht nur die mediterrane Küche ist lecker und gesund, sondern auch die asiatische. Hier kennt man meistens eher die chinesische Küche, für die man inzwischen sogar im Supermarkt zahlreiche Zutaten findet. Spezielleres hingegen bekommt man in den vielen kleinen Lebensmittelgeschäften, die von Asiaten betrieben werden. Diese verkaufen weniger gefragte Zutaten. Dass die asiatische Küche nicht schwer nachzukochen ist, merkt man spätestens seit es überall Woks zu kaufen gibt.

Der Wok

Der Wok sieht wie eine Kugelkappe aus und hat keinen verstärkten Boden. Er ist das wichtigste Kochutensil in der chinesischen Küche. Hier werden die Lebensmittel kurz sehr stark erhitzt. Man benutzt den Wok zum dünsten, braten, frittieren, blanchieren und mehr. Unter ständigem Rühren werden die Gerichte schnell gegart. Dadurch bleiben die Zutaten bissfest und verlieren nicht so viele Nährstoffe und Vitamine. Außerdem braucht man so gut wie gar kein Fett. Im Wok kann man Gemüse, Fleisch und auch Suppen kochen.

Vorbereitungen

Bevor mit dem Wok gekocht werden kann, sollten alle Zutaten vorbereitet sein. Das Gemüse sollte geschnitten sein, das Fleisch sollte geschnitten und mariniert sein. Alle Zutaten müssen bereitstehen. Wichtig ist hier auch ein hitzebeständiges Öl, z.B. Sesamöl, Kokosöl oder auch Butterschmalz eignen sich bestens. Das Öl sollte erst nach dem Erhitzen in den Wok gegeben werden. Die Zutat, die am längsten gart, kommt zuerst, die am kürzesten gart zuletzt. Das Wichtigste beim Kochen mit dem Wok ist aber das ständige Rühren und Schwenken, damit nichts anbrät. Das Essen dann in schönen Schüsseln proportionieren und mit einem guten Getränk servieren.

Chicken Peking Style (zum selber Rollen)



Gebratene Hühnerfleischstreifen mit BBQ-Sauce A,B,C,H,I,N,1,5,6,8,11,12
Gurken, Lauchstreifen, dazu 6 Stück Pfannkuchen und extra Gemüse

14,90€

Peking Ente Style (zum selber Rollen)



Geröstet Ente mit Peking Ente Sauce A,B,C,H,I,N,1,5,6,8,11,12
Gurken, Lauchstreifen, dazu 6 Stück Pfannkuchen und extra Gemüse

17,90€

Jakobsmuscheln 4 STK. I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14



Gedämpfte Jakobsmuscheln mit Glasnudeln, Lauch und Knoblauch-Sauce



18.80€

Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 12:00 bis 16:00 Uhr außer an Feiertagen.






Alle Menüs werden mit Sauer-Scharf-Suppe oder Mini-Frühlingsrollen serviert.

€

M1	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse A,C,N,F,1	5,50
M2	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse A,C,N,F,2	5,50
M3	Verschiedenes gebratenes Gemüse A,B,1,6,9	5,00
M4	Geräucherter Tofu mit Gemüse, Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Glasnudeln B,1,3,6,11	6,00
M5	Geräucherter Tofu mit Paprika, Sellerie, Kohlgemüse und Zwiebeln  1,5,6,8	6,00
M6	Fisch nach Gong Bao Art  A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,5,6,8,9,11,12 gebratenes Pangasiusfilet mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	6,00
M7	Gebratenes Pangasiusfilet in Kokosmilch   A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Fisch-Sauce und Thai-Kräutern	7,80
M8	Großgarnelen nach Gong Bao Art  A,B,C,H,I,N,1,2,5,8,9,14 Großgarnelen mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	8,50
M10	Schweinefleischbällchen mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce A,B,C,H,I,N,1,5,6,8,11,12	6,00
M11	Gebratenes Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse A,B,C,H,J,K,L,N,1,5,7,8,12	6,00
M12	Drei Kostbarkeiten (im Tontopf serviert) A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,7,8,11,12 gebratenes Rindfleisch mit Hühnerfleisch, Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Bambus	8,00
M13	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,8,11,12	6,50
M14	Rindfleisch-Curry (leicht scharf) A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,6,7,8,11,12 gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Bambus	6,50

Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 12:00 bis 16:00 Uhr außer an Feiertagen.
Alle Menüs werden mit Sauer-Scharf-Suppe oder Mini-Frühlingsrollen serviert.

	€
M15 Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,6,8,9	6,00
M16 Hühnerfleisch nach Gong Bao Art  A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	6,00
M17 Gebratenes Hühnerfleisch mit Champignons A,B,1	6,00
M18 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüse A,B,1,6,9	6,50
M19 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce A,B,C,H,I,N,1,5,8,11,12	6,50
M20 Hühnerfleisch in Kokosmilch   A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Fisch-Sauce und Thai-Kräutern	7,50
M21 Knusprige Ente mit Gemüse A,B,C,H,I,N,1,5,8,11,12	8,00
M22 Knusprige Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce A,B,C,H,I,N,1,5,8,11,12	8,00
M23 Knusprige Ente mit Champignons A,B,1	8,00
M24 Knusprige Ente   A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Kokosmilch, Limettenblättern, Gemüse, Fisch-Sauce und Thai-Kräutern	8,00
M25 Hausmannskost (im Tontopf serviert) I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14 Knusprige Ente mit Garnelen, Hühnerfleisch, Brokkoli, Sellerie, Bambus, Champignons und Karotten	9,00
M26 Knusprige Ente mit Eierreis oder Nudeln A,B,I,M,N,S,1,6	8,00
M27 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Eierreis oder Nudeln A,B,I,M,N,S,1,6	7,00

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.

Unsere Speisen werden mit original chinesischen Gewürzen und Zutaten zubereitet,
darunter ohne Glutamat.

汤 Suppen & 汤面 Nudelsuppen

前餐 Warme Vorspeisen & 凉菜 Kalte Vorspeisen

			€		€
1	酸辣汤 / Sauer-Scharf-Suppe 1,2,3,4,5,6,7,8,14 im Peking Stil mit Entenfleisch, Hühnerfleisch, Gemüse und Eierblumen	K 小	2,90	M 中	5,90
2	鲜虾馄吞汤 / Wan Tan-Suppe 1,6 Hühnerfleisch- und Garnelenfüllung	K 小	4,90	M 中	8,90
3	馄吞汤 / Wan Tan-Suppe mit Schweinefleisch 1,6				3,20
4	西红柿蛋花汤 / Tomatensuppe mit Eierblumen S,2,4,6,12				2,80
5	海鲜豆腐汤 / Meeresfrüchte Suppe B,S,2,3,4,6,12,14 Garnelen, Sepia, Surimi, Muscheln und Tofu	K 小	4,90	M 中	8,90
6	紫菜青瓜蛋花汤 / Seealgen Suppe (Vegetarisch) C,F,N Seealgen mit Gurke und Eierblumen	K 小	2,80	M 中	6,90
7	Miso-Suppe mit Seetang und Tofu				2,80
8	素菜鸡汤 / Hühnerfleischsuppe mit Gemüse S,2,4,6,12,14				3,20
9	红油抄手 / Wan Tan mit rotem Öl				3,20
10	小春卷 / Mini-Frühlingsrollen 1,6 Vegetarisch mit Süß-Scharf-Sauce				2,70
11	炸馄吞 / Gebackene Wan Tan 1,2,3 Hühnerfleisch- und Garnelenfüllung mit Süß-Scharf-Sauce				3,80
12	虾片 / Krabben Chips 1,2,14				1,80
13	东京鸡串 / Hühnerspieß (3 STK, süßlich, Japan-Stil) A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12				3,90
14	凉拌海带丝 / Algensalat im China-Stil 🍷 A,B,C,H,I,N,T,1,6,7,8,11,12 Algen mit Knoblauch und Getreideessig				3,50
15	凉拌木耳 / Morchelnsalat im China-Stil 🍷 A,B,C,H,I,N,T,1,6,7,8,11,12 Morcheln mit Knoblauch und Getreideessig				3,50
16	拍黄瓜 / Chinesischer Gurkensalat 🍷 A,B,C,H,I,N,T,1,6,7,8,11,12 Frische Gurken mit Knoblauch und Getreideessig				2,90
18	凉拌虫草花西芹金针菇 / Cordyceps-Blumen Salat A,B,C,H,I,N,S,T,1,2,4,6,8,11,12 Cordyceps-Blumen mit Sellerie und Enoki-Pilzen				4,60

		€
19	萝卜皮 / Saurer Rettich B,M,N,T,6,1,2,1,3 Eingelegter Rettich mit Süß-Sauergeschmack	3,60
20	夫妻肺片 / Gekochtes Rindfleisch und Pansen 🍌 A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,6,7,8,11,12 in einer Sauce aus Blütenpfeffer mit Chili-Öl, Erdnuss und Koriander	5,00
21	香辣牛肉 / Gekochtes Rindfleisch 🍌 A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,6,7,8,11,12 in einer Sauce aus Blütenpfeffer mit Chili-Öl, Erdnuss und Koriander	5,00
22	凉拌猪耳 / Würzige Schweineohren 🍌 A,B,C,H,I,N,T,1,2,4,5,6,8,11,12	4,60
23	香辣肚丝 / Magen-Salat 🍌 1,3,5,6,7,T,8,10,11 Salat aus Schweinemagen mit Chili-Sauce und Koriander (kalt)	4,90
24	泡椒凤爪 / Eingelegte Hühnerfüße 🍌 A,B,C,H,I,M,N,S,T,1,5,6,7,8,10,11,12 Eingelegte Hühnerfüße in Chili-Sauce, säuerlicher Geschmack	4,90
25	豉汁凤爪 / Chi Zhi Feng Zhua 🍌 Hühnerfüße in Schwarzen Bohnen und Knoblauch	4,90
26	白斩鸡 / Bai Zhan Ji Hühnerschenkel mit Ingwer und Frühlingszwiebeln	4,00
27	老醋花生 / Erdnüsse A,B,C,H,I,M,N,T,S,1,5,6,7,8,10,11 Eingelegte Erdnüsse in Getreideessig	3,20
28	皮蛋豆腐 / Schwarze Eier 🍌 I,M,N,S,T,1,3,6 1000 jährige Eier mit weichem Tofu (mit spezieller Sauce und Koriander)	4,90
29	素包 (2 个) / Su Bao (2 Stück) Teigtaschen gefüllt mit Spitzkohl, Tofu, chinesischen Pilzen und Karotten	2,80
30	菜肉包 (2 个) / Cai Rou Bao (2 Stück) Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln	2,80
31	Tom Kha Gai 🍌🍌 A,B,D,E,L,P,R Hühnerfleisch in Kokosmilch mit Champignons und Thai-Kräutern	3,50
32	Tom Yam Gun 🍌🍌 A,B,D,E,L,P,R Garnelen-Suppe mit Champignons, Thai-Kräutern und Tomaten	4,50
33	海鲜沙拉/ Meeresfrüchte Salat (Hausgemacht) B,S,2,3,4,6,12,14 mit Garnelen, Sepia, Surimi, Muscheln und Salat	6,90
34	拼盘 / Platte des Haus (für 2 Personen) B,S,2,3,4,6,12,14 Gebackene Garnelen, Gebackene Wan Tan, Mini-Frühlingsrollen	8,90
35	Wakame Salat (Algensalat im Japan-Stil) 4,6	3,90





Hühnerfleischgerichte

		€
36	Tang Cu Ji A,B,C,H,I,N,1,12 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce	8,90
37	Chaomian Zha Ji A,C,H,I,M,N,S,1,6,7 Paniertes Hühnerbrustfilet auf gebratenen Nudeln mit Gemüse	8,90
38	Chaofan Zha Ji A,C,H,I,M,N,S,1,6,7 Paniertes Hühnerbrustfilet auf gebratenem Eierreis mit Gemüse	9,00
39	Gong Bao Zha Ji 🍌 A,B,C,H,I,N,1,6,8,11,12 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Erdnüssen, Gemüse und Knoblauch	9,50
40	Shanghai Ji A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüse nach Saison	8,90
41	Hong Ga Li Ji 🍌 🍌 A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 Paniertes Hühnerbrustfilet in Kokosmilch	10,50
42	Shuang Dong Ji A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen	9,50
43	Mo Gu Ji A,B,1 Gebratenes Hühnerfleisch mit Champignons	8,90
44	Zha Ji Ding 🍌 A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 Knusprige Hühnerstücke mit Champignons, Zwiebeln, Broccoli und Knoblauch	8,90
45	Hühnerfleisch in Kokosmilch 🍌 🍌 A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	9,50
46	Za Cai Ji B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,6,7,8,11,12,14 Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse	8,90



Kinderteller







		€
K1	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse A,I,M,N,S,1,3,6	3,90
K2	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse I,M,N,S,1,3,6	3,90
K3	Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Pommes	4,50
K4	Gebackene Ente mit Pommes	5,50

Entenfleischgerichte









		€
50	Tang Cu Zha Ya A,B,C,H,I,N,1,6,8,11 Knusprige Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce	11,90
51	Chaomian Zha Ya A,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11 Knusprige Ente auf gebratenen Nudeln mit Gemüse	11,90
52	Chaofan Zha Ya A,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11 Knusprige Ente auf gebratenem Eierreis mit Gemüse	11,90
53	Shanghai Ente A,B,C,H,I,N,1,6,8,11,12 Knusprige Ente mit Gemüse nach Saison	11,90
54	Mo Gu Zha Ya A,B,1 Knusprige Ente mit Champignons	11,90
55	Gong Bao Ya  A,B,C,H,I,N,1,5,6,8,11,12 Knusprige Ente mit Erdnuss, Paprika, Zwiebel, Champignons und Knoblauch	12,90
56	Bao Zai Ya (im Tontopf serviert) I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14 Knusprige Ente mit Garnelen, Hühnerfleisch, Broccoli, Sellerie, Bambus, Champignons und Karotten	13,90
57	Knusprige Ente   A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Kokosmilch, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	12,90
58	Yun Yang  A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,5,6,8,11,12,14 Knusprige Ente und Hühnerbrustfilet mit Sellerie, Bambus, Champignons und Karotten, Gong Bao Art	11,90

Rindfleischgerichte















		€
60	Yang Cong Niu A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,6,7,8,11 Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Lauch	9,90
61	Gong Bao Niu  A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,6,7,8,9,11,12 Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch	9,90
62	Hei Jiao Niu  A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,6,7,8,11,12 Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli, Zwiebeln und geschrotetem Pfeffer	10,90
63	Curry Beef A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,6,7,8,11,12 Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Bambus	9,90
64	Za Cai Niu B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,6,7,8,11,12,14 Rindfleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)	9,00

65	Sukiyaki Niu  I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14	9,00
	Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln	
66	Su Zha Niu  A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12	9,90
	zweimal gebackenes Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch	
67	Shuang Dong Niu  B,1,6,8,11	9,90
	Gebratenes Rindfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen	
68	Roastbeef in Kokosmilch   A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12	10,90
	mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	
69	Drei Kostbarkeiten (im Tontopf serviert)  A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,6,7,8,11,12	12,90
	Gebratenes Rindfleisch mit Hühnerfleisch, Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Bambus	









Schweinefleischgerichte

		€
70	Za Cai Zhu  B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,6,7,8,11,12,14	8,50
	Schweinefleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)	
71	Shuang Dong Zhu  B,1,6,8,11	9,00
	Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen	
72	Sukiyaki Zhu  I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14	9,00
	Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln	
73	Kong Bo Zhu  A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,5,6,7,8,9,11,12	9,50
	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, Erdnüssen und Knoblauch	
74	Ga Li Zhu  A,B,C,H,I,J,K,L,N,1,6,7,8,11,12	9,00
	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Curry	
75	Su Zha Zhu  A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12	9,00
	zweimal gebackenes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch	
76	Gu Lao Rou  A,B,C,H,I,N,1,6,8,11,12	9,00
	Panierte Schweinebällchen mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce	
77	Schweinefleisch in Kokosmilch   A,B,C,H,I,N,1,6,7,8,11,12	9,50
	mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	



Fisch- & Garnelengerichte

		€
80	Tian Suan Yu  A,B,C,H,I,N,1,6,8,11,12 Pangasius-Filet mit Ananas, Paprika, Zwiebeln und Süß-Sauer-Sauce	9,00
81	Ga Li Yu  4,7,9 Gebackenes Pangasiusfilet mit Gemüse und Curry	8,50
82	Gong Bao Yu   A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,5,6,8,9,11,12 Gebratener Pangasiusfilet mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch	9,00
83	Shuang Dong Yu  B,1,6,8,11 Gebratenes Pangasiusfilet mit Bambus und chinesischen Pilzen	9,00
84	Pangasiusfilet in Kokosmilch   A,B,C,H,I,M,N,S,1,2,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	9,90
85	Garnelen in Kokosmilch   A,B,C,H,I,M,N,S,1,2,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	13,90
86	Ping Guo Da Xia   A,B,C,H,I,M,N,S,1,2,4,6,8,11,12,14 Gebratene Garnelen mit Paprika, Äpfeln, Karotten und Broccoli	12,90
87	Qin Cai Xia  I,M,N,S,1,3,6 Gebratene Garnelen mit Sellerie und Paprika	11,90
88	Gong Bao Xia   A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,5,6,8,9,11,12,14 Gebratene Garnelen mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch	12,90

Vegetarische Gerichte

		€
101	Chao Za Cai  B,1,3,6,11 Verschiedenes gebratenes Gemüse	7,00
102	Shuang Dong Dou Fu  B,1,6,8,11 Geräucherter Tofu mit Bambus und chinesischen Pilzen	7,90
103	Za Cai Dou Fu  B,1,3,6,11 Geräucherter Tofu mit Gemüse, Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Glasnudeln	7,90
104	Sukyno  I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14 Gebratene Morcheln mit Bambus, Sojasprossen und Glasnudeln	7,90
105	Hui Guo Dou Fu   1,6,8 Geräucherter Tofu mit Paprika, Kohlegemüse und Zwiebeln	7,90
106	Geräucherter Tofu in Kokosmilch   A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 mit rotem Curry, Zitronengras, Limettenblättern, Gemüse, Thai-Kräutern und Fisch-Sauce	8,90











Reis- & Nudelgerichte

		€
90	Yang Zhou Chaofan A,I,M,N,1,3,6 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Schrimps, Pilzen und Gemüse	8,90
91	Ji Rou Chaofan I,M,N,S,1,3,6 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse	7,50
92	Niu Rou Chaofan A,I,,M,N,1,3,6 Gebratener Eierreis mit Rindfleisch und Gemüse	8,50
93	Nasi Goreng  B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,6,7,8,11,12,14 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch, Garnelen, Rindfleisch, Gemüse und Curry	8,90
94	Shu Cai Chaofan A,I,M,N,S,1,3,6 Gebratener Eierreis mit Gemüse	6,50
95	Ji Rou Chaomian A,I,M,N,1,3,6 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	7,50
96	Niu Rou Chaomian A,I,M,N,S,1,3,6 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	8,50
97	Bami Goreng  B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,14 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen, Rindfleisch, Gemüse und Curry	8,50
98	Shu Cai Chaomian A,I,M,N,1,3,6 Gebratene Nudeln mit Gemüse	6,50











Spezialitäten Reistafel

		€
A1	Ba Bao Ya (für 2 Personen) - Sauer-Scharf-Suppe - Ente kross gebacken mit Acht-Kostbarkeiten und gebackenen Großgarnelen - gebackene Banane mit Honig	28,00
A2	Familienglück (für 2 Personen) - Sauer-Scharf-Suppe - verschiedene gebratene Fleischsorten (Großgarnelen, Hühner-, Enten-, Schweine- und Rindfleisch) mit diverssem Gemüse - gebackene Banane mit Honig	28,00

素菜 / Saisonales Gemüse

		€
121	香菇青菜 / Pak Choi   B,M,N,S,1,6 Gebratenes Shanghai Pak Choi mit chinesischen Pilzen	8,90
122	酸辣土豆丝 / Kartoffelsalat   A,B,C,H,I,M,N,S,T,1,6,7,8,10,11,12 Gebratene Kartoffelstreifen mit Getreide-Essig	7,90
123	蒜蓉空心菜 / Wasserspinat  B,M,N Gebratener Wasserspinat mit Chili und Knoblauch	8,90
125	干煸包心菜 / Kohlgemüse  A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 Gebratener Spitzkohl in Getreide-Essig, Sauer-Scharf-Geschmack mit Chili	7,90
126	干扁四季豆 / Grüne Bohnen  B,M,N Gebratene Grüne Bohnen mit Chili, Schweinebauch und Knoblauch	9,90
127	酸溜白菜 / Saurer Chinakohl  A,B,C,H,I,N,S,T,1,2,4,6,8,11,12,14 Gebratener Chinakohl in Getreide-Essig	6,90
128	红烧茄子 / Aubergine  A,B,1,3,6,11 gebratene Aubergine rotgeschmort	8,90
129	虎皮尖椒 / Tiger Pepperoni  B,M,N,6,11 Frittierte Pepperoni in einer Sauce aus Gelbsojabohnen	8,90
130	鱼香茄子 / Aubergine  A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,6,8,11,12,14 Gebratene Aubergine nach Yue-Xiang Art	8,90
131	西芹炒香干 / Xi Qin Chao Xiang Gan  L Gebratener Sellerie mit Gewürztofu	8,90

海鲜 / Meeresfrüchte

		€
135	椒盐虾 / Hot Spicy (mit Kopf und Schale)  B,M,N,S,1,2,4,11,12,14 Geröstete Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Salz und Blütenpfeffer	14,90
136	香辣墨鱼 / Sepia   A,B,C,H,I,M,N,S,1,2,4,6,8,11,12,14 Gebratener Sepia mit Zwiebeln, Peperoni, Chili und Knoblauch	11,90
137	清蒸鳕鱼 / Heilbutt  A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 Gedämpfter Heilbutt mit Gelbsojabohnen-Sauce, Ingwer, Lauchzwiebeln und Kräutern	14,50
138	水煮鱼 / Duftblüte   A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 Pangasiusfilet im Topf nach Bauernart in eine Sauce aus Blütenpfeffer mit Sellerie, Karotten, Sojasprossen und Kräutern	13,90
139	酸菜白鱼 / Saurer Fisch   A,B,C,H,I,M,N,S,T,1,6,7,8,10,11,12 Pangasiusfilet mit saurem Gemüse nach Bauernart	13,90
140	剁椒鲈鱼 / Bunter Fisch (auf Anfrage und Tagpreis)  A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 Gedämpfter frischer Wolfsbarsch bedeckt mit scharfer Sauce	14,50
141	清蒸鲈鱼 / Fliegender Fisch (auf Anfrage und Tagpreis)  A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12	14,50

Gedämpfter frisch Wolfsbarsch mit Gelbsojabohnen-Sauce, Ingwer und Kräutern

- 142 椒盐小黄鱼 / Gelber Quakfisch 🍷 A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,6,8,11,12 12,90
- 143 蒜蓉开背虾 / Hibiskus-Garnelen A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,6,8,11,12 14,90
- 144 煮百叶丝 / Zhu Bai Ye Si
Yuba (Tofuhaut) mit Garnelen, Surimi, Muscheln, Pak Choi, Sellerie, Bambussprossen,
chinesischen Pilzen und Zwiebeln 10,90
- 145 海鲜豆腐煲 / Schatzkammer (im Tontopf) I,M,N,S,1,2,3,4,6,11,14
Geschmorte Meeresfrüchte mit Gemüse und Tofu 12,90

肉类 / Fleischgerichte

- €
- 150 宫保鸡丁 / Gong Bao Huhn 🍷 A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12 8,90
Gebratene Hühnerfleischstücke mit Gemüse, Chili, Erdnüssen und Knoblauch
- 151 农家小炒肉 / Bauer Liebling 🍷🍷 A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,6,8,11,12,14 8,90
Hauchdünner Schweinebauch mit Peperoni nach Bauernart
- 152 鱼香肉丝 / Yu-Xiang Art 🍷 A,B,C,H,I,N,1,6,7,8,11,12 8,90
Schweinefleisch mit Gemüse und Getreide-Essig (scharf und süßlicher Geschmack)
- 153 回锅肉 / Zurück in den Wok 🍷 A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,6,8,11,12,14 8,90
Hauchdünne Schweinebauch mit Paprika und Zwiebeln
- 154 葱爆猪肚 / Gute Laune 1,2,3,4,6,7,8,14 9,90
Schweinemagen mit Zwiebeln, Sellerie und Lauchzwiebeln
- 155 腊肉炒土豆 / Chinesische Wurst A,B,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,N,P,S,1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14 8,90
Gebratenes, luftgetrocknetes Schweinefleisch mit Kartoffeln
- 157 麻婆豆腐 / Ma Po Tofu 🍷 1,6,8 8,90
Gebratener Tofu mit Schweinebauch, Chili und Blütenpfeffer
- 158 水煮牛肉 / Goldener Stier 🍷🍷 A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 13,90
Gekochter Roastbeef mit Sellerie, Karotten und Sojasprossen (Chili, Knoblauch, Blütenpfeffer)
- 159 葱爆羊肉 / Auf der Wiese B,H,I,M,N,S,1,2,3,4,6,7,8,11,12,14 11,90
Gebratenes Lammfleisch mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Sellerie
- 160 干锅肥肠 / Schweinebauer 🍷🍷 A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 12,50
Gebratener Schweinedarm mit Zwiebeln, Paprika und Chili
- 161 牛腩煲 / Kampfstier (im Tontopf) 🍷 A,B,C,H,I,M,N,S,1,6,7,8,10,11,12 12,90
Geschmorter Rinderlappen in einer scharfen Sauce mit Gemüse
- 162 辣子鸡丁 / Scharfes Hühnchen 🍷🍷🍷 A,B,C,H,I,N,S,1,2,4,5,6,8,11,12,14 9,90
Geröstete Hühnerstücke mit Lauch, Chili, Erdnüssen und Blütenpfeffer
- 163 腊肉蒜苗 / Knoblauchblumen B,M,N 11,90
Gebratene Knoblauchblumen mit chinesischem Speck
- 164 酸汤肥牛/肥羊 / Saures Rind oder Saurer Lamm 🍷🍷 A,B,C,H,I,N,S,T,1,2,4,6,8,11,12 14,90

165	孜然羊肉 / Zi Ran Yang    A,B,C,H,I,M,N,1,5,6,7,8,10,11,12	12,90
	Gebratenes Lammfleisch mit Pepperoni, Zwiebeln und Kreuzkümmel	
166	酸菜腰花 / Schweinenieren mit Sauergemüse   A,B,1,4,5,8,11,12	12,90
167	重庆干锅鸡 / Hähnchenflügel    	10,90
	Gebratene Hähnchenflügel mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili	
168	干煸茶树菇 / Ackerling   B,C,H,I,N,S,1,4,6,8,11,12	11,90
	Gebratene Ackerling-Pilze mit hauchdünnem Schweinebauch	
169	香干炒肉丝 / Xiang Gan Chao Rou Si	8,90
	Gebratenes Schweinefleisch mit Gewürztofu	
170	葱烧牛筋 / Cong Shao Niu Jin 	10,90
	Gebratene Rindersehnen mit Frühlingszwiebeln	
171	排骨烧四季豆 / Pai Gu Shao Si Ji Dou	9,90
	Gebratene Rippchen mit Grünen Bohnen	
172	炸肥肠 / Zha Fei Chang	7,90
	Gebackener Schweinedarm	
173	蚝油牛肉 / Hao You Niu Rou	9,90
	Gebratenes Roastbeef mit Brokkoli und Austern-Sauce	
174	红烧猪蹄 / Spitzbein	10,90

Desserts

		€
180	炸香蕉 / Gebackene Banane mit Honig A,B,1	2,60
181	芝麻汤圆 / Klebereisbällchen mit Sesam-Nuss-Füllung B,S,1,2,3,4,6,11,12,14	3,30
182	炸芝麻球 / Gebackene Sesambällchen mit roter Bohnenpasten-Füllung B,G,I,1,3,7,8	3,80
183	炸苹果角 / Apfelteigtaschen mit Eis (chinesische Art) 1,2,6,7,A,B,I	3,30
184	酒酿元宵 / Fermentierter Reis A,B,M,T,12,13	3,20
	Reissuppe mit Klebereisbällchen	