

SPEISEN & GETRÄNKE

Asiatische Spezialitäten



*Öffnungszeiten
Warme Küche*

*Montag - Samstag 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 22.30
Sonntag 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 22.00*

Mittagsmenüs

Vorspeise wahlweise Pekingsuppe oder Frühlingsrolle

Montag bis Samstag (außer Sonn- und Feiertage)

EUR

M 1.	Gebratenes Gemüse mit Tofu in leicht pikanter Sauce	9,00
M 2.	Schweinefleisch mit Morcheln und Bambussprossen	9,00
M 3.	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in Hoisin-Sauce	9,00
M 4.	Rindfleisch gebraten in süß-saurer Sauce	9,50
M 5.	Rindfleisch mit Gemüse, leicht pikant	9,50
M 6.	Rindfleisch mit Tong-Ku Pilzen	9,50
M 7.	Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen, scharf	9,00
M 8.	Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Sauce	9,00
M 9.	Hühnerfleisch mit Gemüse in Curry-Sauce, scharf	9,00
M 10.	Knusprige Ente in süß-saurer Sauce	11,00
M 11.	Knusprige Ente mit Gemüse in pikanter Sauce nach Hong Kong Art	11,00
M 12.	Knusprige Ente „Chop Suey“ mit Gemüse, mild	11,00
M 13.	Shrimps gebacken mit süß-saurer Sauce	11,00
M 14.	Gebackenes Fischfilet mit Morcheln und Bambussprossen	9,50
M 15.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	9,00
M 16.	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse	9,00
M 17.	Verschiedenes Gemüse gebraten in feiner Sauce	8,50
M 18.	Verschiedenes Gemüse gebraten in süß-saurer Sauce	8,50
M 19.	Versch. Fleischsorten mit Gemüse und Caschew-Nüssen, pikant	9,50
M 20.	Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse in „Kung Fu“ Sauce, pikant	9,50
M 21.	Knusprige Ente mit Gemüse in rotem Thai-Curry, scharf	11,00
M 22.	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Thai-Curry, scharf	9,50

Für Reste Ihres Mittagsmenüs berechnen wir 0,50 € Verpackungsmaterial. Wir danken für Ihr Verständnis.





大雅
酒樓

吳萬里船 壺門泊東 青天窗舍 行白鷺上 鳴翠柳一 兩個黃鸝 吳萬里船 壺門泊東 青天窗舍 行白鷺上 鳴翠柳一 兩個黃鸝 吳萬里船 壺門泊東 青天窗舍 行白鷺上 鳴翠柳一 兩個黃鸝

Menüs

EUR

- Sg 1. " Thailändisches Single- Menü " (für 1 Person) 16,00
1. Tom Yum Gai, **scharf**
 2. Hühnerfleisch mit Gemüse in Thai - Curry, **scharf**
 3. Kaffee oder Kugel Eis
- Sg 2. " Chinesisches Single- Menü " (für 1 Person) 16,00
1. Wan Tan-Suppe
 2. Gebackene Ente mit Gemüse in Austern Sauce, **leicht scharf**
 3. Kaffee oder eine Kugel Eis
- A 1. Menü " Familienglück " (für 2 Personen) 36,00
1. Pikante Peking-Suppe
 2. Mini-Frühlingsrollen
 3. Versch. Fleischsorten, Ente und Garnelen gebraten mit Gemüse
 4. Kaffee oder Kugel Eis
- A 2. Menü " Shanghai " (für 2 Personen) 38,00
1. Pikante Peking-Suppe
 2. " Kung Fu Yuk " (Versch. Fleischsorten mit Gemüse in **scharfer** Sauce)
 3. Gebackenes Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce
 4. Knusprige Ente nach Hong Kong Art, **leicht scharf**
 5. Gebackene Bananen
- A 3. Menü " Hochzeit des Drachen " (für 2 Personen) 48,00
1. Lycheewein
 2. Wan Tan-Suppe
 3. Mini-Frühlingsrollen
 4. Gebackenes Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce
 5. " Kung Fu Yuk " (Versch. Fleischsorten mit Gemüse in **scharfer** Sauce)
 6. Hummerkrabben gebraten mit Morcheln, Bambussprossen und Glasnudeln
 7. Gebackene Bananen
- B. Menü " Hong Kong " (für 3 Personen) 56,00
1. Pikante Peking - Suppe
 2. Mini-Frühlingsrollen
 3. Gebackenes Hühnerfleisch in süß - saurer Sauce
 4. Rindfleisch gebraten mit versch. Gemüse
 5. Knusprige Ente nach Hong Kong Art, **leicht scharf**
 6. Kaffe oder Kugel Eis

Alle unsere Gerichte werden mit Duftreis serviert. Wünschen Sie einen andere Beilage, bitten wir separat zu bestellen (siehe Beilagenangebot).



兩、個、翠、柳、黃、鸝、上、一、鵬、天、白、窗、舍、上、一、鵬、吳、壺、門、泊、千、船、東、秋、舍、上、一、鵬、吳、壺、門、泊、千、船、東、秋、舍、上、一、鵬、吳、壺、門、泊、千、船、東、秋、舍、上、一、鵬

- C. Menü " Goldener Phönix " (für 4 Personen) 88,00
1. Pikante Peking-Suppe
 2. Frühlingsrolle
 3. Gebackenes Hühnerfleisch mit süß - saurer Sauce
 4. Rindfleisch mit Zwiebeln
 5. Gebackene Ente nach Zchechuan Art, **scharf**
 6. Garnelen gebraten mit Morcheln, Bambussprossen, Karotten und Glasnudeln
 7. " Kung Fu Yuk " (Versch. Fleischsorten gebraten mit Gemüse in **scharfer** Sauce)
 8. Gebackene Bananen

Menü Peking Ente

Die Vorbereitung der Peking-Ente

Unsere 2,4 Kg schwere Ente wird unter den Flügel durch eine kleine Öffnung mit Luft aufgeblasen, wobei sich die Haut leicht vom Fleisch löst und das Volumen vergrößert wird. Danach wird die Ente in eine Marinade gelegt und kurz gegart. Nun muss sie 24 Stunden lang hängen, bevor sie in unserem speziellen Entenofen gebacken werden kann.

Und so wird die Peking-Ente serviert :

- | | | |
|-------------|---|---|
| Apperitif | : | Lycheewein |
| Vorspeise | : | Peking-Ente-Suppe,
Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen |
| Hauptspeise | : | Entenfleisch gebraten mit versch. Gemüse ,
wird mit Duftreis serviert. |
| Nachspeise | : | Freie Auswahl einer Nachspeise aus der Speisekarte. |

Für 4 Personen 120 EUR

Bitte 2Tage vorher bestellen.



Chinesisch

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | Pikante Peking-Suppe (sauer, scharf) | 3,00 |
| 2. | Gemüsesuppe | 4,00 |
| 3. | " Dan Hoa Tang " (Eierblumensuppe) | 4,50 |
| 4. | Rindfleisch Curry-Suppe mit gebackenen Reismudeln | 5,00 |
| 6. | " Wan Tan-Suppe " (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung) | 5,00 |
| 8. | Glasnudeln-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse | 5,00 |
| 9. | " San Sien-Suppe " (mit drei versch. Fleischsorten) | 5,50 |
| 12. | " ASIA - Snack " | 9,50 |
- Traditionelle Nudelsuppe mit Wan Tan und Entenfleisch,
in einer großen Schale serviert.

Thailändisch

- | | | |
|-----|---|------|
| S1. | Tom Yum Gai | 5,90 |
| | Zärtlich säuerlich-scharfe Hühnersuppe mit Zitronengras,
Limettenblätter, Austernpilzen und Koriander, sauer und scharf | |
| S3. | Tom Yum Gung | 6,90 |
| | Zärtlich säuerlich-scharfe Suppe mit Garnelen, Zitronengras,
Limettenblätter, Austernpilzen und Koriander, scharf | |
| S4. | Tom Kar Gai | 5,90 |
| | Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras,
Limettenblätter, wildem Ingwer, Tomaten und Koriander,
raffiniert mild scharf | |
| S5. | Tom Kar Gung | 6,90 |
| | Klassische Garnelensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras,
Limettenblätter, wildem Ingwer, Tomaten und Koriander,
raffiniert mild scharf | |

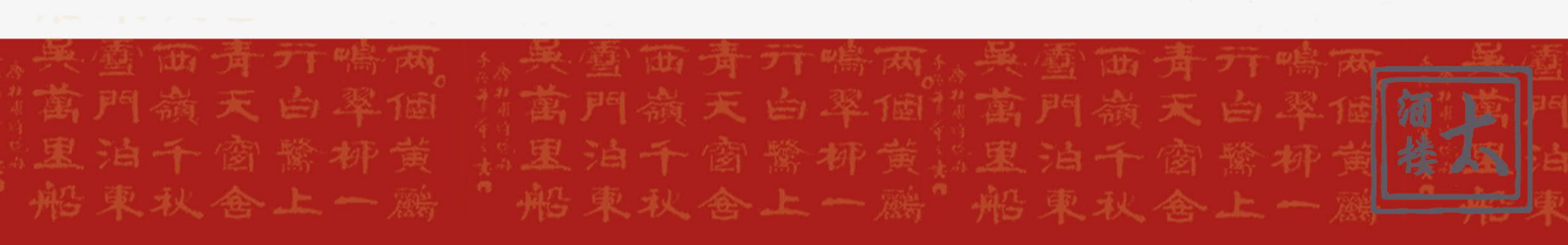
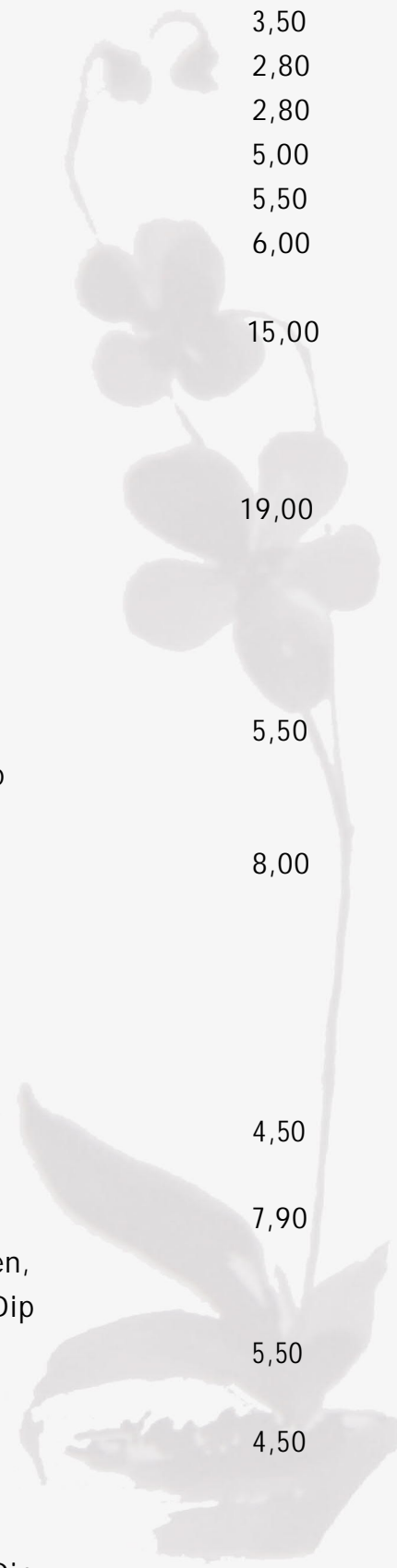
Warme Vorspeisen

EUR

- | | |
|--|-------|
| 20. Krabben-Chips (Krupuk) | 2,50 |
| 21. Frühlingsrolle | 3,50 |
| 22. 5 Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch | 2,80 |
| 23. 5 Curry-Taschen, vegetarisch | 2,80 |
| 24. Wan-Tan gebacken mit süß-saurer Dipsauce | 5,00 |
| 25. 2 Satée-Spieße mit Erdnußsauce | 5,50 |
| 27. 5 Garnelen im Frühlingsrollenteig mit pikantem Dip. | 6,00 |
| 28. Gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen)
4 Mini-Frühlingsrollen, 4 Curry-Taschen, 4 Wan-Tan,
2 Satee-Spieße und Krabben-Chips | 15,00 |
| 29. " TAI PING Platte " (für 2 Personen)
4 Mini-Frühlingsrollen, 4 Curry-Taschen, 4 Wan-Tan,
2 Satee-Spieße, Krupuk und 4 gebackene Garnelen
im Frühlingsrollenteig | 19,00 |
| F8. Frühlingsrollen- Teller
6 Mini- Frühlingsrollen zweierlei Art mit süß-saurem Dip | 5,50 |
| F10. Gemischter Vorspeisenteller (für 1 Person)
2 Mini-Frühlingsrollen, 2 Curry-Taschen, 2 Wan-Tan,
1 Satee-Spieß und Krabben-Chips | 8,00 |

Thailändisch

- | | |
|--|------|
| V2. Pic Gai Tord
Gebackene Hähnchenflügel mit süß-saurem Dip | 4,50 |
| V3. " Goldene Stäbchen des Kaisers "
Garnelen und Gemüse am Spieß, im Teigmantel gebacken,
serviert mit Weißkohlsalat und pikantem , süß-saurem Dip | 7,90 |
| V4. Satay Thai Gai
2 Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und Weißkohl-Salat | 5,50 |
| V5. Popia
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch,
Gemüse und Glasnudeln
serviert mit Weißkohlsalat und pikantem , süß-saurem Dip | 4,50 |



Kalte Vorspeisen

EUR

30. Sojakeimen- Salat 3,50
31. Weißkohllalat nach chinesischer Art 3,50
32. "San Sien"-Salat 4,50
Weißkohlsalat mit Hühnerfleisch und Krabben
33. "Bon-Bon"-Salat 4,50
Sojakeimensalat mit Hühnerfleisch und Erdnußbutter-Sauce
34. Salat nach Tai Woo Art 4,50
Weißkohlsalat mit Hühnerfleisch, Krabbenbrot und
Erdnüssen in **pikanter** Sauce
35. Enten-Salat 8,90
Entenfleischscheiben auf frischem Salat,
scharf abgeschmeckt

Thailändisch

- V 11. Yam Wun Sen 8,50
Zärtlich scharfer Glasnudelsalat mit feinen Pazifik-Krabben,
Cocktailtomaten, Schalotten, Gurken, Stangensellerie
und etwas gehacktem Schweinefleisch, **pikant** gewürzt
- V13. Yam Pla Mük 8,50
Exquisiter Salat von Tintenfisch mit Gurken, Tomaten,
Stangensellerie, roten Zwiebeln und Schalotten, **scharf**



- 
- | | | |
|------|--|-------|
| T1. | Muu Pat Thai Onn
Schweinefleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und grünem Pfeffer | 12,00 |
| T2. | Nue Preown Wan
Rindfleisch gebraten mit Ananas, Tomaten und Gurken, in süß- saurer Sauce | 13,50 |
| T3 | Rindfleisch gebraten mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen, Zitronengras
würzig abgeschmeckt mit Limetten-Saft, leicht scharf | 13,50 |
| T4. | Nue Pat Thai Onn
Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und grünem Pfeffer, scharf | 13,90 |
| T6 | Hühnerfleisch mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen und Zitronengras
würzig, mit Limetten-Saft, leicht scharf | 12,50 |
| T7 | Hühnerfleisch mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen und Cashew Nüssen,
etwas verschärft durch Chili | 12,50 |
| T9 | Tintenfisch mit Tung-Ku Pilzen, schwarzen Bohnen und Zitronengras
würzig mit Limetten-Saft, leicht scharf | 12,50 |
| T10. | Pla Preown Wan
Fisch gebacken mit Ananas, Tomaten und Gurken, in süß- saurer Sauce | 12,90 |
| T13. | Pla Chu Chi
Gebackenes Fischfilet in Kokosmilch und Thai-Curry-Sauce, scharf | 12,90 |
| T14. | Gung tord Chu Chi
Hummerkrabben mit Bambussprossen, rotem Paprika,
in roter Thai- Curry-Sauce verfeinert mit Kokosmilch, scharf | 18,50 |
| T16. | Gang Gai Nor Mai
Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Thai-Curry und Kokosmilch, scharf | 12,90 |
| T17. | Gaeng Ped Gai
Hühnerfleisch mit Ananas in Kokosmilch und rotem Thai-Curry, scharf | 12,90 |
| T18. | Gaeng Ped Yarng
Knusprige Ente mit Ananas in Kokosmilch und roter Thai-Curry, scharf | 17,50 |



Spezialitäten des Hauses

Tit Pan

EUR

- | | | |
|------|--|-------|
| SP1. | " Im Reich des Buddhas " | 12,00 |
| | Tofu gebraten mit Zitronengras und Gemüse, pikant | |
| SP2. | " Vergangene Liebe " | 17,50 |
| | Knusprige halbe Ente auf einer Unterlage von Gemüse, wird mit Rum flambiert, und einer pikanten Sauce serviert | |
| SP3. | " Mongolei Tit pan " | 13,00 |
| | Filet von Hühnerfleisch gebacken auf gebratenem Gemüse in leicht scharfer Satay-Sauce | |
| SP4. | " Heiße Lady " | 13,50 |
| | Scheiben von zartem Rinderfleisch in Satay - Sauce gebraten, mit vielerei Gewürzen und Gemüse, leicht scharf | |
| SP5. | " Glück im Geschäft " | 12,50 |
| | Gebratenes Hühnerbrustfilet mit chinesischen Gewürzbohnen und Gemüse, leicht scharf | |
| SP6 | " Phönix - Schwanz " | 12,50 |
| | Scheiben vom Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras, scharf | |
| SP7 | " Kampf des Phönix und Drachen " | 14,00 |
| | Verschiedene Fleischsorten und Entenfleisch gebraten mit Gemüse in Kung Fu Sauce, scharf | |
| SP8 | " Schwarze Diamanten " | 17,50 |
| | Knusprige halbe Ente auf einer Unterlage von gebratenen Sojasprossen,dazu pikante Shang- Hai Sauce, separat serviert (leicht sauer u. scharf) | |
| SP10 | " Die vier Giganten " | 14,50 |
| | Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Garnelen und Gemüse, leicht scharf , auf heißer Platte serviert | |



兩門泊東 吳萬里船 西嶺千秋 壹門泊東 青天窗舍 行白鷺上 鳴翠柳一 兩個黃鸝

Spezialitäten im Wok

EUR

- SP11. " Buddha´s Gaumenfreude "
Versch. Gemüse mit Tofu gebraten in feiner Austern-Sauce 12,00
- SP12. " Rückkehr der Phönix "
Entenfleisch gebraten mit Gemüse in feiner Austern-Sauce 17,50
- SP13. " Rote Münzen "
Hummerkrabben gebraten mit Gemüse in Austern-Sauce 18,00
- SP14. " Der Schatz des Meeres "
Hummerkrabben und Tintenfisch mit Gemüse in sauer-scharfer Sauce 16,00

Spezialitäten im Tontopf

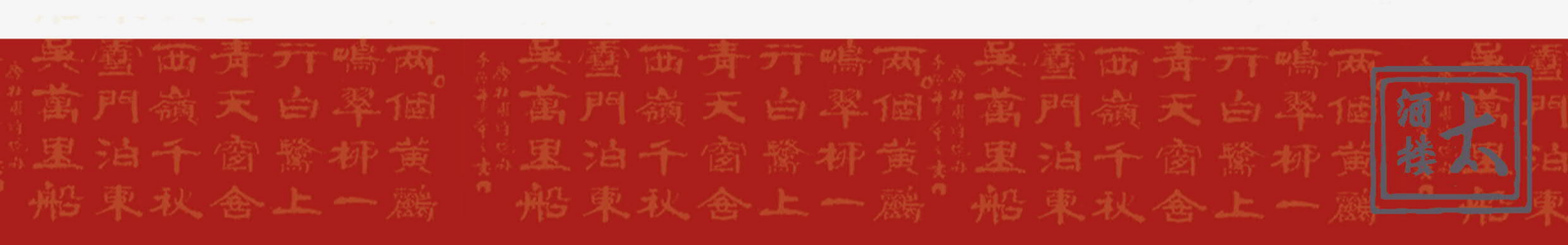
EUR

- SP15. " Ngau Yuk Po "
Rindfleisch gebraten mit Gemüse und grünem Pfeffer, feurig 13,50
- SP16. " Gelber Mondschein "
Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse in Curry-Sauce 13,50
- SP17. " Tai Ping Tontopf "
Hühnerfleisch mit versch. Pilzen und Gemüse in Austern-Sauce 13,00
- SP18. " Wahl der Glückwünsche "
Hummerkrabben und Tintenfisch mit Gemüse in feiner Sauce, pikant 16,00

Spezialitäten aus den Provinzen Chinas

EUR

- SP19. " Shanghai Surprise "
Versch. Fleischsorten und Nüsse gebraten mit Gemüse 13,50
- SP21. " Topf voller Jade "
Zartes Rindfleisch gebraten mit Lauch und Frühlingszwiebeln
in Soja - Sauce nach traditioneller Peking Art 13,50



Spezialitäten vom Chefkoch empfohlen

EUR

- SP23. " Glück der Familie " 14,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Garnelen und Gemüse, mild
- SP24. " Ba Bao La Jiang " 13,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Gemüse in Hoisin-Sauce, pikant
- SP26. " König des Waldes " 13,50
Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli in Austern-Sauce
- SP27. " Manche mögen es heiß " 13,50
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Zitronengras, pikant
- SP28. " Dau Chi Ja " 17,50
Halbe Ente auf Gemüse und schwarzen Bohnen, pikant
- SP29. " Blitz aus heiterem Himmel " 13,50
Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Pilzen auf zischendem Reis
- SP30. " Mahl der vollen Hoffnung " 14,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Cashewnüssen
in einer mit Erdnußcreme verfeinerten Sauce, im Teigkorb serviert.
- SP31. " Dau Chi Vogelnest " 14,50
Versch. Fleischsorten gebraten mit Gemüse und
schwarzen Bohnen, im Teigkorb serviert.
- SP34. " Perle des Phönix " 17,50
Halbe Ente auf gebratenem Gemüse und Tung-Ku-Pilzen
- SP37. " Luxus a` la Peking " 18,50
Gebackene Ente und Hühnerbrustfilet auf einer Unterlage
von verschiedenen Fleischsorten und Gemüse
in feiner brauner Sauce
- SP38. Hühnerbrustfilet gebacken mit gebratenen Gemüse 13,00
in süß saurer Sauce, auf heißer Platte serviert
- SP39. " Feuer der Mongolei " 15,00
Rindfleisch in einer Marinade aus verschiedenen
Gewürzen, wird auf heißem Gußeisenteller serviert



兩門泊東 吳萬里船 西嶺千秋 壺門泊東 青天窗舍 行白鷺上 鳴翠柳一 兩門泊東 吳萬里船 西嶺千秋 壺門泊東 青天窗舍 行白鷺上 鳴翠柳一

Schweinefleischgerichte

	EUR
40. " Des Bauern Liebling "	11,50
Schweinefleisch gebraten mit versch. Saison-Gemüse	
41. " Scharfes Schwert "	11,50
Schweinefleisch mit Gemüse in pikanter Curry-Sauce	
42. " Des Kaisers Schwein "	11,50
Gebrautes Schweinefleisch mit Gemüse in süß-saurer Sauce	
43. " Szechuan Zhu Yuk "	11,50
Schweinefleisch gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen, leicht scharf	
45. " Glücksschwein "	11,50
Schweinefleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten und Glasnudeln, leicht scharf	
47. " Gum Bao Zhu Yuk "	11,50
Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in Hoisin-Sauce, leicht scharf	
48. " Pejing Zhu Ru "	11,50
Schweinefleisch mit Karotten und Stangensellerie, pikant	
49. " Kung Fu Schwein "	11,50
Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in Kung Fu-Sauce, scharf	

Rindfleischgerichte

	EUR
50. " Schatz des Kaisers Ching "	13,00
Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse	
51. " Ca Li Ngau "	13,00
Rindfleisch gebraten mit Gemüse in pikanter Curry-Sauce	
52. " Roter Sonnenschein "	13,00
Rindfleisch gebraten mit Gemüse in süß-saurer Sauce	
53. " Dschingis Khan "	13,00
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln in Spezial-Sojasauce	
54. " Tung Ku Ngau Yuk "	13,00
Rindfleisch gebraten mit Tungku-Pilzen und Bambussprossen	
55. " Rind auf der Weide "	13,00
Rindfleisch mit Paprika gebraten, pikant abgeschmeckt	
56. " Sukiyaki "	13,00
Gebrautes Rindfleisch mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln	
57. " Truhe mit Gold und Jade "	13,00
Rindfleisch mit Lauch, Karotten und Zwiebeln in Soja-Sauce	
58. " Pejing Ngau "	13,00
Rindfleisch mit Karotten und Stangensellerie, pikant	



Hühnerfleisch

EUR

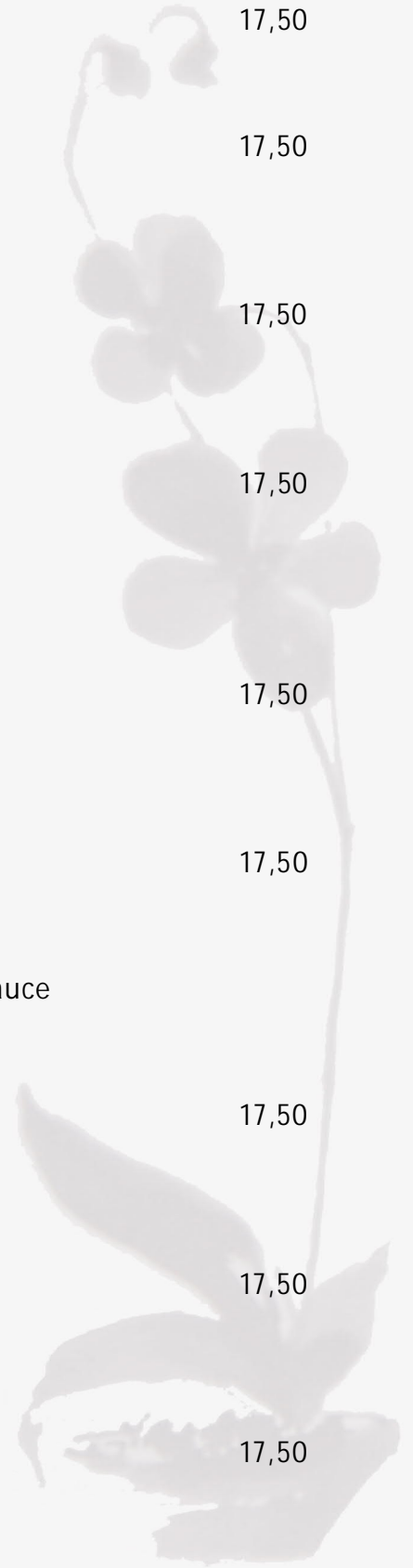
- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | " Frühlingsduft " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit versch. Gemüse | |
| 61. | " Glückliches Huhn " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch mit Gemüse in pikanter Curry-Sauce | |
| 62. | " Sommerfrische " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch in dünnem Teigmantel
gebacken, in süß-saurer Sauce serviert | |
| 63. | " Drachenfeuer " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten
und Cashewnüssen, leicht scharf | |
| 64. | " Tung Ku Kay Yuk " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch mit Tung Ku-Pilzen und Bambussprossen
abgeschmeckt mit Austern- Sauce, leicht scharf | |
| 65. | " Zauberstimme " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten
und Glasnudeln, leicht scharf | |
| 66. | " Hong Kong Huhn " | 12,00 |
| | Marinierte Scheiben vom Hühnerbrustfilet gebacken
auf versch. Gemüse in Austern -Sauce, pikant | |
| 67. | " Gum Bao Kay Yuk " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Bambussprossen, Karotten,
und Cashewnüssen in Hoisin-Sauce, leicht scharf | |
| 68. | " Honan Kay Yuk " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse, Cashewnüssen in
einer mit Erdnußcreme verfeinerten Sauce | |
| 69. | " Kung Fu Kay Yuk " | 12,00 |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in Kungfu-Sauce, scharf | |



Entenfleischgerichte

EUR

70. " Ente vom Hof " 17,50
Halbe Ente mit versch. Gemüse in feiner Sauce
71. " Ba Buu Ente " 17,50
Halbe Ente mit Bambussprossen, Karotten,
und Cashewnüssen in Hoisin-Sauce, leicht scharf
72. " Liebesfrüchte der gelben Phönix " 17,50
Halbe Ente mit Ananas und etwas Gemüse
in süß-saurer Sauce serviert
73. " Tanz der Phönix " 17,50
Halbe Ente auf einer Unterlage
von gebratenem Gemüse und Cashewnüssen, nach
Szechuan Art, leicht scharf
74. " Volltreffer des Glückspiels " 17,50
Halbe Ente auf einer Unterlage
von gebratenem Gemüse in Curry-Sauce, leicht scharf
75. " Betrunkene Ente " 17,50
Halbe Ente, auf einer Unterlage von
gebratenen Sojasprossen, mit einer aus japanischem
Reiswein und vielerlei Gewürzen zusammengesetzten Sauce
separat serviert.
76. " Hong Kong Ente " 17,50
Halbe Ente mit gebratenem verschiedenem
Gemüse in Austern - Sauce , leicht scharf
77. " Ba Bao Ya Yuk " 17,50
Halbe Ente mit verschiedenem Gemüse
in dunkler Spezial - Sauce
78. " Ente im Glück " 17,50
Halbe Ente mit Gemüse, Cashewnüssen
in einer mit Erdnusscreme verfeinerten Sauce



80. " Drachen-Tanz " 18,50
 Garnelen gebraten mit Bambussprossen, Karotten
 und Cashewnüssen nach Szechuan Art, **leicht scharf**
81. " Schatzhöhle der Macau-Piraten " 18,50
 Garnelen gebraten mit grünem Pfeffer und Gemüse, **scharf**
83. " Melodie des Meeres " 18,50
 Garnelen gebraten mit sauer-scharfer Sauce,
 auf zischendem Reis serviert
84. " Gefangener Meeresdrache " 18,50
 Garnelen gebraten mit Bambussprossen, Morcheln,
 Karotten und Glasnudeln, **leicht scharf**
85. " Drachenschwanz " 12,50
 Tintenfischstücke gebraten mit Bambussprossen, Karotten
 und Cashewnüssen nach Szechuan Art, **leicht scharf**
86. " Blumiger Tintenfisch " 12,50
 Tintenfischstücke gebraten mit Gemüse und chinesischen
 schwarzen Gewürzbohnen, **pikant**
87. " Einsamer Goldfisch " 12,50
 Gebackene Fischfiletstücke mit Gemüse und Cashewnüssen,
 nach Szechuan Art, **leicht scharf**
88. " Herrlichkeit des Mondscheins " 12,50
 Gebackene Fischfiletstücke mit Ananas in süß-saurer Sauce
89. " Der gelbe Fisch " 12,50
 Gebackene Fischfiletstücke mit Gemüse in **pikanter** Curry-Sauce



Nudeln und Reisgerichte

EUR

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90. | " Tai Ping Nudelteller " | 11,50 |
| | Gebratene Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse | |
| 91. | " Quang Chau Chao Mien " | 12,00 |
| | Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse in pikanter Sauce auf Nudeln serviert. | |
| 92. | " Hong Kong Mien " | 12,00 |
| | Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse in Austern- Sauce auf knusprig gebackenen Nudeln | |
| 93. | " Bauern Nudelteller " | 12,00 |
| | Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse | |
| 94. | " Chinesische Bauernhochzeit " | 11,50 |
| | Gebratener Reis mit versch. Fleischsorten und Gemüse | |
| 95. | " Orientreise " | 11,50 |
| | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | |
| 96. | " Shao mien Ya " | 14,00 |
| | Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ente. | |
| 97. | " Nasi - Goreng " | 13,50 |
| | Gebratener Curry-Reis mit Hühnerfleisch und Shrimps, dazu ein Satee- Spieß | |
| 98. | " Bambi - Goreng " | 13,50 |
| | Gebratene Curry-Nudeln mit Hühnerfleisch und Shrimps, dazu ein Satee- Spieß | |
| 99. | Glasnudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse | 12,00 |

Gemüsegerichte

EUR

- | | | |
|------|--|-------|
| 100. | " Lohans Entzücken " | 12,00 |
| | Verschiedenes Gemüse gebraten, auf zischendem Reis serviert | |
| 101. | Gebratenes Gemüse in Curry-Sauce | 10,50 |
| 102. | " Lu Han Zai " | 10,50 |
| | Verschiedenes Gemüse gebraten in feiner Sauce. | |
| 103. | Gebratenes Gemüse in süß-saurer Sauce | 10,50 |
| 104. | " Shao Lin Tofu " | 11,50 |
| | Tofu gebraten mit Bambus, Karotten, Morcheln und Glasnudeln, leicht scharf | |
| 105. | " Zichuan Tofu " | 11,50 |
| | Tofu gebraten mit Gemüse in scharfer roter Thai - Curry- Sauce, scharf | |
| 106. | " Kung Fu Tofu " | 11,50 |
| | Tofu gebraten mit Gemüse in Kungfu-Sauce, pikant | |
| 107. | Gebratener Nudeln mit Gemüse | 9,50 |
| 108. | Gebratener Reis mit Gemüse | 9,50 |



Kinderteller

EUR

110.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	7,00
111.	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit versch. Gemüse	7,00
112.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	7,00
113.	Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Sauce	7,00

Beilage

EUR

114.	Gebratener Reis	5,00
115.	Gebratene Nudeln	5,00
116.	Gebratene Glasnudeln	6,00
117.	1 Schale Soße	1,50

Nachspeisen

EUR

120.	Gebackene Ananas mit Honig (flambiert EUR 5,50)	4,50
121.	Gebackene Äpfel mit Honig (flambiert EUR 5,50)	4,50
122.	Gebackene Bananen mit Honig (flambiert EUR 5,50)	4,50
123.	Gebackene gemischte Früchte mit Honig (flambiert EUR 6,00)	5,00
124.	Lychee	4,00
130.	Gebackenes Eis mit Erdbeersauce und Sahne	4,90

Wir verwenden reines Rapsöl und wenig Geschmacksverstärker



Alkoholfreie Getränke

EUR

Wasser / Cola ^{3,5,8} / Fanta ^{2,3}	0,2l	2,00 EUR	0,4l	3,20
Zitronenlimo / Colalight / Spezi ^{3,3,8}				
Stilles Wasser (Wasser ohne Kohlensäure)			0,5l	3,90
Flasche Wasser (mit Kohlensäure)			0,75l	5,90
Bitterlemon / Tonic Water ⁴	0,2l	2,20 EUR	0,4l	3,80
Ginger Ale				
Apfelsaft ³ /Orangensaft / Goavensaft / Lycheesaft / Johannisbeernektar / Traubensaft / Ananassaft / Mangosaft	0,2l	2,20 EUR	0,4l	3,80
Saft- Schorle	0,2l	2,00 EUR	0,4l	3,40
Weinschorle Weiß / Rot	0,25l	4,00 EUR	0,5l	6,80
Leitungswasser			0,5l	1,00

Warme Getränke

EUR

Chinesischer Jasmin Tee / grüner Tee / schwarzer Tee ⁸				3,00
Frischer Ingwertee				3,50
Tasse Kaffee ⁸				2,90
Espresso ⁸				2,50
Capuccino ⁸				3,50
Latte Macchiato ⁸				4,50

Biere

EUR

Schweiger-Weißbier(hell oder dunkel)	0,25l	2,50 EUR	0,5l	3,90
Schweiger-Helles Bier vom Fass	0,25l	2,50 EUR	0,5l	3,90
Schweiger Pilsener			0,3l	3,60
Schweiger Altbayrisch Dunkel			0,5l	3,90
Schweiger Sportweißbier			0,5l	3,90
Schweiger alkoholfreies Bier			0,5l	3,90
Schweiger alkoholfreies Weißbier			0,5l	3,90
Radler	0,25l	2,40 EUR	0,5l	3,80
Weißbier mit Cola oder Limo	0,25l	2,40 EUR	0,5l	3,80
Chinesisches Tsing Tao Bier			0,3l	3,90



²: Antioxidationsmittel Ascobinsäure ; ³: Farbstoff Carotine; ⁴: Chinin; ⁵:Phosphorsäure; ⁸:Koffein



Offene Weine Weiss

EUR

W2. PINOT GRIGIO G. I. T Erz.-Abf. Cantina Campanola Veneto fruchtbetonter, von leichten Taninen durchgezogener Wein	Italien	0,25l	5,50
W5. GRÜNER VELTINER QbA Erz.-Abf. Weingut Ebner / Mitterhauser feiner, junger und spritziger Wein, mit lebhafter Säure	Österreich	0,25l	5,50
W7. CHARDONNAY del Veneto DOC Erz.-Abf. Cantina Campagnola Veneto feinfruchtig, begleitet von einer leichten Säure	Italien	0,25l	5,50

Offener Weine Rosé

EUR

W8. SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA Erz.-Abf. WG Bötzingen am Kaiserstuhl weicher und fruchtiger Rosewein aus dem Breisgau	Baden	0,25l	5,50
--	-------	-------	------

Offene Weine Rot

EUR

W16. MERLOT del Veneto DOC Erz. Abf. Cantina Villa Rocca Veneto weicher und rassiger Rotwein, mit einem sehr intensiven Geschmack.	Italien	0,25l	5,50
W17. BLAUER ZWEIFELT QbA Erz.-Abf. Winzer Krems kräftiger, körperreicher Rotwein trocken, dunkelrote Farbe	Österreich	0,25l	5,50



兩。個。黃。鸝。一。鳴。翠。柳。上。一。天。窗。舍。青。天。窗。舍。西。嶺。千。秋。壺。門。泊。東。吳。萬。里。船。吳。萬。里。船。壺。門。泊。東。吳。萬。里。船。壺。門。泊。東。吳。萬。里。船。

Flaschenweine weiß

EUR

W22.	LUGANA Tommasi DOC Erz.-Abf. Cantina Tommasi Valpolicella / San Benedetto Gardasee fruchtiger und sehr markanter Wein mit einer kräftigen Säure.	Italien	0,75l	28,00
W24.	CHARDONNAY Classic QbA Erz.-Abf. Weingut Flick Rheinhessen feinfruchtiger filigraner Wein mit einer milden Säure.	Rheinhessen	0,75l	26,00

Flaschenweine rosé

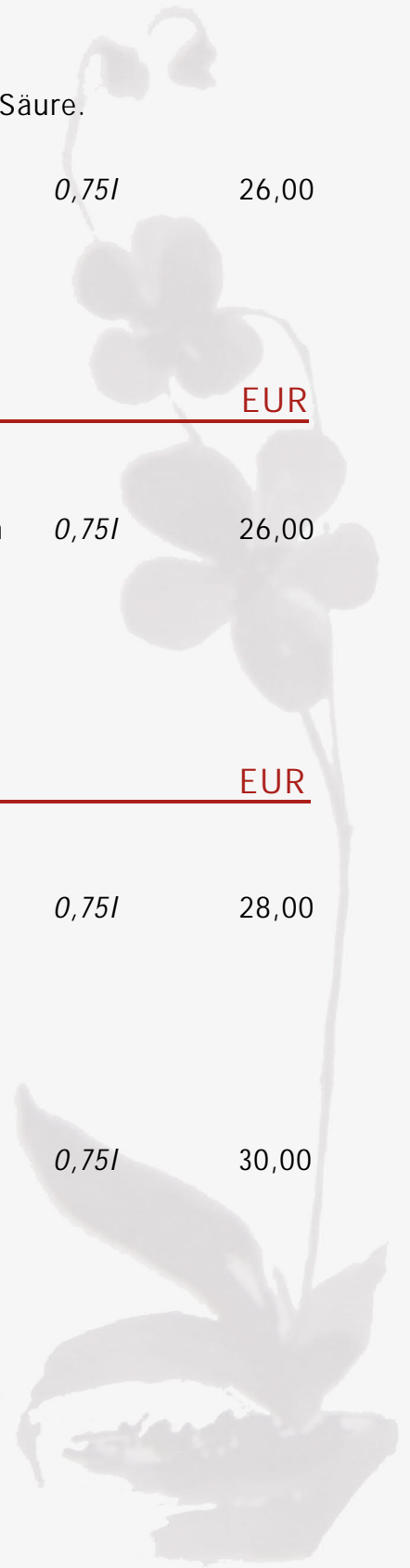
EUR

W28.	ZWEIGELT ROSE´ QbA Erz.-Abf. Winzer Krems, Kremstal fruchtiger und harmonischer Rosewein mit einer angenehmen und weichen Säure.	Österreich	0,75l	26,00
------	---	------------	-------	-------

Flaschenweine rot

EUR

W31.	CABERNET SAUVIGNON DOC Erz.-Abf. Cantina Castel Firmian Trentino / Norditalien intensiver und komplexer Rotwein, das an reife Kirschen erinnert.	Italien	0,75l	28,00
W32.	NERO D. AVOLA IGT DE ROTHSCHILD Erz. - Abf. Cantina Feudo Aracio Sizilien kräftiger, vollmundiger und feinfruchtiger Rotwein. idealer Begleiter zu einem Entengericht.	Italien	0,75l	30,00



Chinesische Schnäpse und Weine

EUR

Mei-Kwei-Lu (Rosenbrandy, 54%)	2 cl	3,00
Kao-Liang (Reisschnaps, 63 %)	2 cl	3,00
Bambusschnaps (46%)	2 cl	3,00
Wu- Cai- Pi (Kräuterschnaps rot, 62 %)	2 cl	3,00
Sake (Reiswein warm, 13 %)	5 cl	3,00
Karaffe Sake	10cl	5,50
Pflaumenwein (warm oder kalt 13 %)	5 cl	2,50
Karaffe Pflaumenwein	10cl	5,00
Lychee Wein (kalt, 14 %)	5 cl	3,00
Mautai (Hirseschnaps, 53 %)	2 cl	3,50

Aperitifs

EUR

Ramazotti	5cl	3,50
Martini bianco	5cl	5,50
Campari Orange 5	0,4l	5,50
Aperol Spritz	0,4l	5,50
Hugo, Sekt auf Holundersirup	0,4l	5,50
Prosecco Piccolo Valdo.	0,4l	5,00

Spirituosen

EUR

Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Williamsbirne	2 cl	3,00
Russischer Vodka	2 cl	3,00

Cognacs

EUR

Hennessy Bras V. S. O. P.	2 cl	4,50
Remy Martin V. S. O. P	2 cl	4,50



吳萬里泊船 西嶺千窗 青天白鷺 行鳴翠柳 兩個黃鸝 吳萬里泊船 西嶺千窗 青天白鷺 行鳴翠柳 兩個黃鸝 吳萬里泊船 西嶺千窗 青天白鷺 行鳴翠柳 兩個黃鸝