

Suppen - Soups

| | € |
|--|------|
| 1. Pikante Peking Suppe ^{1, 2, 3, 4} <i>Spicy Sour Soup</i> | 6,00 |
| 2. Hühnerbrust Suppe mit Gemüse ⁴ <i>Chicken breast Soup with vegetables</i> | 6,00 |
| 3. Wan Tan Suppe ^{4, 5} <i>Wan Tan Soup</i> | 6,30 |
| 4. Curry Rindfleisch Suppe mit Glasnudeln ⁴ <i>Curry Beef Soup with Glass noodles</i> | 6,30 |
| 5. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch ¹ <i>Sweet Corn Chicken Soup</i> | 6,00 |
| 6. Tomatensuppe <i>Tomatoe Soup</i> | 6,00 |
| 7. Hühnerfleisch und Spargel Suppe ⁸ <i>Chicken and Asparagus Soup</i> | 6,00 |
| 8. „Hong Kong“ Suppe <i>„Hong Kong“ Soup</i> | 5,60 |
| 9. Gemüsesuppe <i>Vegetables Soup</i> | 5,60 |

Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

| | € |
|--|-------|
| 10. Gemischter Salatteller ¹¹ <i>Mixed Salad</i> | 6,00 |
| 11. Chinesischer Krautsalat (scharf) <i>Chinese Salad -spicy-</i> | 6,30 |
| 12. Eingelegte Gurken sauer-scharf <i>Prevered Cucumber spicy-sour</i> | 6,30 |
| 13. Ban Ban Dji (Hühnchenstreifen mit Erdnusssauce) ⁷ <i>Shredded Chicken with Peanut Sauce</i> | 9,50 |
| 14. Königsgarnelen-Salat ^{3, 11} <i>Kingprawns Salad</i> | 12,00 |



Vorspeisen - Appetizers

| | € |
|--|-------|
| 20. Krupuk-Krabbenchips ³ <i>Prawncrackers</i> | 4,50 |
| 21. Frühlingsrollen ^{1,5} <i>Spring Rolls</i> | 6,00 |
| 22. Herbstrollen ^{2,5} <i>Autumn Rolls</i> | 6,00 |
| 23. Vegetarische Rollen ⁵ <i>Vegetarian Rolls</i> | 5,80 |
| 24. Siu-Mei (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch) ⁵ <i>Siu-Mei (steamed dumplings with pork filling)</i> | 6,50 |
| 25. Giao-Zhi (Gedämpfte Teigtaschen) ⁵ <i>Giao-Zhi (steamed dumplings)</i> | 6,50 |
| 26. Ha-Kau (gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen) ^{3,5} <i>Ha-Kau (steamed dumplings with prawn filling)</i> | 7,20 |
| 27. Gebackene Wan-Tan ⁵ <i>Deep fried Wan-Tan</i> | 7,50 |
| 28. Dim-Sum Teller für 2 Personen ^{3,5} <i>Dim-Sum Plate für 2 Person</i> | 15,20 |
| 29. Gemischte Vorspeisenplatte „Hong Kong“ für 2 Personen ^{2,3,5,6} <i>Mixed Appetizers plate „Hong Kong“ for 2 persons</i> | 27,80 |
| 30. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen, -ab 2 Stück, pro Stk. ⁵ <i>Peking duckskin on Pancake, -min. 2 pcs., each pcs.</i> | 5,60 |
| 31. Riesengarnele -Zubereitung nach Wahl, pro. Stk. ³ <i>Giant Prawn -taste as you like, each prawn</i> | 7,20 |
| 32. Shu Bao (gedämpfte Teigtaschen mit vegetarischer Füllung) ^{4,5} <i>Shu Bao (steamed dumplings with vegetarian filling)</i> | 6,50 |



Rindfleisch - Beef

€

- | | |
|--|-------|
| 40. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln ⁴ <i>Sliced roastbeef with Onions</i> | 17,60 |
| 41. Roastbeefstreifen „Sechuan Art“ -scharf- ⁴ <i>Sliced roastbeef „Sechuan Style“ -spicy-</i> | 17,60 |
| 42. Roastbeefscheiben mit Winterbambus und Pilzen ⁴ <i>Sliced roastbeef with winter bamboo and mushrooms</i> | 17,60 |
| 43. Roastbeefscheiben „Chenpen“ -exotisch scharf- ⁴ <i>Sliced roastbeef „Chenpen“ -exotic spicy-</i> | 17,60 |
| 44. Roastbeefscheiben mit Broccoli in Austernsauce ^{4, 12} <i>Sliced roastbeef with Broccoli in oyster sauce</i> | 17,60 |
| 45. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse ⁴ <i>Sliced Roastbeef with mixed vegetables</i> | 17,60 |
| 46. Roastbeefscheiben in pikanter Sauce ⁴ <i>Sliced roastbeef in spicy sauce</i> | 17,60 |

Hühnerfleisch - Chicken

€

- | | |
|---|-------|
| 50. Hühnerbrustfilets „Kung Bao Art“ -scharf- ^{4, 10} <i>Chickenbreasts „Kung Bao Style“ -spicy-</i> | 16,30 |
| 51. Hühnerbrustfilets mit Ananas in süß-saurer Sauce ⁴ <i>Chickenbreasts with pineapples in sweet-sour sauce</i> | 16,30 |
| 52. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“ ^{4, 9, 10} <i>Crispy chicken „Hong Kong Style“</i> | 16,30 |
| 53. Hühnerbrustfilets mit Sesam paniert mit Erdnuss-Sauce ^{4, 6, 7} <i>Chickenbreasts breaded with sesame with peanut-sauce</i> | 16,30 |
| 54. Hühnerbrustfilets in Curry-Sauce ^{4, 8} <i>Chickenbreasts in curry-sauce</i> | 16,30 |
| 55. Hühnerbrustfilets mit gemischtem Gemüse ⁴ <i>Chickenbreasts with mixed vegetables</i> | 16,30 |
| 56. Hühnerbrustfilets mit Paniermehl paniert mit Süß-Sauer-Sauce ^{4, 14} <i>Chickenbreasts breaded with breadcrumbs with sweet-sour sauce</i> | 16,30 |
| 57. Gebratene Hühnerbrustfilets in süß-sauer-scharfer Sauce ⁴ <i>Crispy Chickenbreasts in sweet-sour-spicy sauce</i> | 16,30 |

Entenfleisch - Duck

€

- | | |
|---|--------|
| 60. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-Sauer-Sauce ^{4, 5} <i>Roasted duck with pineapple and sweet-sour sauce</i> | 20,20 |
| 61. Geröstete Ente mit acht Kostbarkeiten -scharf- ^{3, 4, 5, 10} <i>Roasted duck with eight treasures</i> | 20,20 |
| 62. Geröstete Ente mit Winterbambus und Pilzen ^{4, 5} <i>Roasted duck with winterbamboo and mushrooms</i> | 20,20 |
| 63. Geröstete Ente mit gemischtem Gemüse ^{4, 5} <i>Roasted duck with mixed vegetables</i> | 20,20 |
| 64. Geröstete Ente mit Curry-Sauce ^{4, 5} <i>Roasted duck with curry-sauce</i> | 20,20 |
| 65. Geröstete Ente „Sechuan Art“ ^{4, 5} <i>Roasted duck „Sechuan Style“</i> | 20,20 |
| 66. Geröstete Ente „Canton Art“ mit Pflaumensauce und Gemüse ^{4, 5} <i>Roasted duck „Canton Style“ with plum sauce and vegetables</i> | 28,60 |
| 67. Original lackierte Peking Ente- 1.Gang: Entenhaut auf ^{4, 5} Pfannkuchen 2.Gang: Entenfleisch in ^{4, 5} pikanter Sauce <i>Original Peking Duck- 1. Course: Duck skin on pancake 2. Course: Duck meat in spicy sauce</i> | 116,00 |
| 68. Halbe lackierte Peking Ente -Zubereitung wie oben- ^{4, 5} <i>Half of the original Peking Duck -done as above-</i> | 69,00 |

Schweinefleisch - Pork

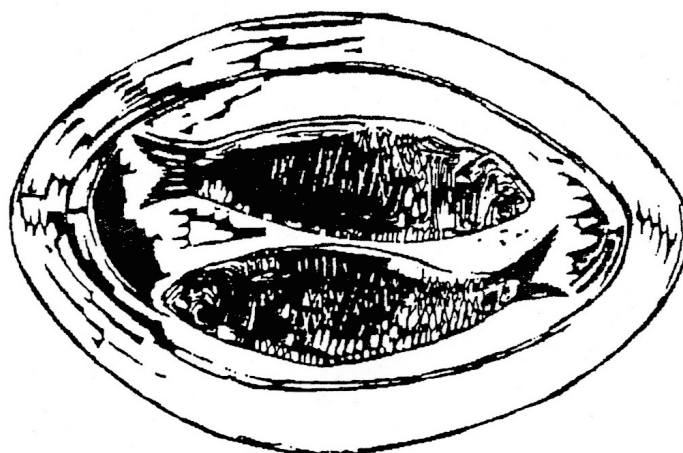
€

- | | |
|--|-------|
| 70. Schweinefleisch in pikanter Sauce ⁴ <i>Pork in spicy sauce</i> | 16,00 |
| 71. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse ⁴ <i>Pork with mixed vegetables</i> | 16,00 |
| 72. Schweinefleisch mit Winterbambus und Pilzen ⁴ <i>Pork with winter bamboo and chinese mushrooms</i> | 16,00 |
| 73. Gu-Lau-Yuk - Schweinefleisch in süß-saurer Sauce ⁴ <i>Gu-Lau-Yuk - Pork in sweet-sour Sauce</i> | 16,00 |
| 74. Schweinefleisch „Sechuan Art“ ⁴ <i>Spicy pork with Chinese cabbage „Sechuan Style“</i> | 16,00 |
| 75. Schweinefleisch „Jiang Bao Art“ ⁴ <i>Sliced pork „Jiang Bao Style“</i> | 16,00 |

Meeresfrüchte - Seafood

€

- | | |
|---|-------|
| 80. Riesengarnelen „Hong Kong Art“ ^{2, 3, 4} <i>Giant prawns „Hong Kong Style“</i> | 31,00 |
| 81. Riesengarnelen im Bierteig mit Süß-Sauer-Sauce ^{2, 3, 4, (2)} <i>Giant prawns with sweet-sour sauce</i> | 31,00 |
| 82. Königsgarnelen mit Ananas in Süß-Sauer-Sauce ³ <i>King prawns with pineapple in sweet-sour sauce</i> | 27,50 |
| 83. Königsgarnelen mit Gemüse in Knoblauchsauce ^{2, 3, 4} <i>King prawns with vegetables in garlic sauce</i> | 27,50 |
| 84. Königsgarnelen mit Paprika und schwarzer Bohnen Sauce ^{2, 3, 4} <i>King prawns with paprica and black beans sauce</i> | 27,50 |
| 85. Königsgarnelen „Kung Bao Art“ ^{2, 3, 4} <i>King prawns „Kung Bao Style“</i> | 27,50 |
| 86. Königsgarnelen mit Broccoli ^{2, 3, 4} <i>King prawns with Broccoli</i> | 27,50 |
| 87. Königsgarnelen „Sechuan Style“ ^{2, 3, 4} <i>King prawns „Sechuan Style“</i> | 27,50 |
| 88. Jakobsmuscheln mit Broccoli in Austernsauce ^{2, 3, 4, 12} <i>Scallops with Broccoli in oyster sauce</i> | 36,00 |
| 89. Drei Meeresjuwelen auf gebackenem Reis ^{2, 3, 4} <i>Three kinds of seafood on baked rice</i> | 35,60 |
| 90. Gedämpftes Seezungenfilet mit Ingwer und Lauchzwiebeln ^{2, 3, 4} <i>Steamed sole with ginger and spring onions</i> | 25,60 |
| 91. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-saurer Sauce ^{2, 3, 4, 15} <i>Crispy red snapper sweet-sour Sauce</i> | 18,60 |
| 92. Knuspriges Rotbarschfilet „Sechuan Art“ ^{2, 3, 4, (1)} <i>Crispy red snapper „Sechuan Style“</i> | 18,60 |
| 93. Knuspriges Rotbarschfilet mit Soja Sauce ^{2, 3, 4, (1)} <i>Crispy red snapper with Soja Sauce</i> | 18,60 |
| 94. Knusprige Fischstreifen „Hong Kong Art“ ^{2, 3, 4, (2)} <i>Crispy Fish Stripes „Hong Kong Style“</i> | 18,60 |



(1) mit Paniermehl paniert
(2) mit Bierteig

Gemüse - Vegetables

€

| | |
|---|--------------|
| 100. Gebratene Sojasprossenkeimlinge ⁴ | 12,00 |
| <i>Fried beans sprouts</i> | |
| 101. Gemischte Gemüseplatte ⁴ | 15,80 |
| <i>Mixed vegetables plate</i> | |
| 102. Gebratene Aubergine „Sechuan Art“ ⁴ | 16,80 |
| <i>Fried aubergine „Sechuan Style“</i> | |
| 103. Tofu in Soja-Sauce ⁴ | 16,00 |
| <i>Tofu in Soja-Sauce</i> | |
| 104. Pilzplatte mit drei verschiedenen Pilzsorten ⁴ | 17,80 |
| <i>Mushroom plate with three kinds of mushrooms</i> | |
| 105. Gebratener Winterbambus und Tungku-Pilze ⁴ | 18,00 |
| <i>Fried winterbamboo and chinese Tungku mushrooms</i> | |

Reis - Rice

€

| | |
|--|--------------|
| 110. Gebratener Reis mit Gemüse ⁴ | 14,80 |
| <i>Fried rice with vegetables</i> | |
| 111. Gebratener Reis mit Schweinefleisch ⁴ | 15,50 |
| <i>Fried rice with Pork</i> | |
| 112. Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet ⁴ | 16,00 |
| <i>Fried rice with Chickenbreast</i> | |
| 113. Gebratener Reis mit Roastbeef ⁴ | 17,20 |
| <i>Fried rice with roast-beef</i> | |
| 114. Gebratener Reis „Hong Kong Art“ ^{3, 4} | 18,30 |
| <i>Fried rice „Hong Kong Style“</i> | |
| 115. Gebratener Reis mit Krabben ^{3, 4} | 17,80 |
| <i>Fried rice with shrimps</i> | |
| 116. Gebratener Reis „Singapur Art“ ^{3, 4} | 18,30 |
| <i>Fried rice „Singapore Style“</i> | |
| 117. Gebratener Reis mit Königsgarnelen ^{3, 4} | 23,90 |
| <i>Fried rice with King prawns</i> | |

| <i>Nudeln - Noodles</i> | € |
|---|-------|
| 120. Gebratene Nudeln mit Gemüse ⁴ <i>Fried noodles with vegetables</i> | 14,80 |
| 121. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch ⁴ <i>Fried noodles with pork</i> | 15,50 |
| 122. Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet ⁴ <i>Fried noodles with chicken breast</i> | 16,00 |
| 123. Gebratene Nudeln mit Roastbeef ⁴ <i>Fried noodles with roast beef</i> | 17,20 |
| 124. Gebratene Nudeln „Hong Kong Art“ ^{3, 4} <i>Fried noodles „Hong Kong Style“</i> | 18,30 |
| 125. Gebratene Nudeln mit Krabben ^{3, 4} <i>Fried noodles with shrimps</i> | 17,80 |
| 126. Gebratene Nudeln „Singapur Art“ ^{3, 4} <i>Fried noodles „Singapore Style“</i> | 18,30 |
| 127. Gebratene Nudeln mit Königsgarnelen ^{3, 4} <i>Fried noodles with King prawns</i> | 23,90 |
| 128. Gebratene Reismudeln „Singapur Art“ ^{3, 4} <i>Fried rice noodles „Singapore Style“</i> | 19,20 |

| <i>Beilagen - Side Dishes</i> | € |
|--|------|
| 130. Gebratener Reis ⁴ <i>Fried rice</i> | 5,00 |
| 131. Gebratene Nudeln ⁴ <i>Fried noodles</i> | 5,00 |
| 132. Pommes Frites <i>French fries</i> | 5,00 |

| <i>Tit Pan - Tit Pan</i> | € |
|---|-------|
| 140. Lachssteak auf Tit Pan ² <i>Salmon steak on Tit Pan</i> | 28,60 |
| 141. Riesengarnelen auf Tit Pan ³ <i>Giant prawns on Tit Pan</i> | 32,60 |
| 142. Geröstete Ente auf Tit Pan ⁴ <i>Roasted duck on Tit Pan</i> | 25,60 |
| 143. Schweinefiletspieße „Mongolei Art“ <i>Pork filet sticks „Mongolian Style“</i> | 24,60 |
| 144. Knuspriges Huhn auf Tit Pan ⁴ <i>Crispy chicken on Tit Pan</i> | 25,20 |
| 145. Roastbeef „Ulan Bator“ ⁴ <i>Roastbeef „Ulan Bator“</i> | 26,20 |

Tontopf - Hot Pot

€

| | |
|--|-------|
| 150. Meeresfrüchte im Tontopf ^{2, 3, 4} | 33,60 |
| <i>Seafood in Hot Pot</i> | |
| 151. Verschiedenes Fleisch und Königsgarnelen im Tontopf ^{3, 4} | 31,90 |
| <i>Assorted Meat and King prawns in Hot Pot</i> | |
| 152. Geröstete Ente mit Gemüse im Tontopf ^{4, 5} | 25,20 |
| <i>Roasted duck with vegetables in Hot Pot</i> | |
| 153. Lammfilet im Tontopf „Peking Art“ ⁴ | 28,60 |
| <i>Mutton in Hot Pot „Peking Style“</i> | |
| 154. Curry Roastbeef im Tontopf ⁴ | 24,90 |
| <i>Curry roastbeef in Hot Pot</i> | |
| 155. Tofu mit verschiedenen Fleischsorten in Soja Sauce ⁴ | 23,90 |
| <i>Tofu with assorted meat in Soja sauce</i> | |
| 156. Hühnerbrustfilet mit verschiedenen Pilzen im Tontopf ⁴ | 24,20 |
| <i>Chickenbreast with assorted mushrooms in Hot Pot</i> | |
| 157. Aubergine mit Schweinefleisch im Tontopf „Sechuan Art“ ⁴ | 24,20 |
| <i>Aubergine with pork in Hot Pot „Sechuan Style“</i> | |
| 158. Pikantes Lachssteak mit Gemüse im Tontopf ^{2, 4} | 28,60 |
| <i>Spicy Salmonsteak with vegetables in Hot Pot</i> | |

Empfehlungen des Hauses - Recommendations

€

| | |
|--|------------------|
| 161. Frischer Hummer -Zubereitung nach Wahl ⁽¹⁾ | Tagespreis |
| <i>Fresh lobster -taste as you like ⁽¹⁾</i> | <i>Day Price</i> |
| 162. Frischer Edelfisch gedämpft mit Ingwer und Lauchzwiebeln ⁽¹⁾ | Tagespreis |
| <i>Steamed fresh fish with ginger and spring onion ⁽¹⁾</i> | <i>Day Price</i> |
| 164. Gebackenes Gemüse „Hong Kong Art“ ^{5, (2)} | 19,90 |
| <i>Deep fried vegetables „Hong Kong Style“</i> | |
| 165. Lammfilet in pikanter sauce ⁴ | 27,20 |
| <i>Mutton in spicy sauce</i> | |
| 166. Acht Kostbarkeiten -scharf- ^{3, 4} | 19,90 |
| <i>Eight treasuries -spicy-</i> | |
| 167. Mapor Tofu ⁴ | 19,30 |
| <i>Mapor Tofu</i> | |

¹ 1 Tag Vorbestellung
¹ Order 1 day before
⁽²⁾ mit Bierteig

| <i>Nachspeisen - Dessert</i> | | € |
|---|--|-------|
| 170. Frische exotische Früchte für 1 Person <i>Fresh exotic fruits for 1 person</i> | | 9,60 |
| 171. Karamellisierte Äpfel ⁽²⁾ <i>Caramel apples</i> | | 13,80 |
| 172. Flambierte Banane mit Vanille-Eis ⁽²⁾ <i>Flamed Banana with vanilla Ice Cream</i> | | 10,60 |
| 173. Frische Früchte mit Eis nach Wahl <i>Fresh fruits with Ice Cream of your choice</i> | | 9,90 |
| 174. Vanille Eis mit heißer Schokoladensauce <i>Vanilla ice Cream with hot chocolate sauce</i> | | 9,90 |
| 175. Vanille Eis mit heißen Kirschen <i>Vanilla Ice Cream with hot cherries</i> | | 9,90 |
| 176. Bananen-Boot <i>Banana-Boat</i> | | 10,20 |
| 177. Champagner-Sorbet <i>Champagner-Sorbet</i> | | 9,30 |
| 178. Zitronensorbet mit Wodka <i>Lemon Sorbet with Wodka</i> | | 8,90 |
| 179. Gemischtes Eis nach Wahl <i>Mixed Ice Cream</i> | | 8,90 |
| 180. Gebackene Banane mit Honig ⁽²⁾ <i>Deep fried banana with honey</i> | | 8,80 |
| 181. Lychee-Früchte <i>Lychee-fruits</i> | | 7,30 |



(2) mit Bierteig

Menüs - Set menus

190. Menü „Shanghai“ ab 1 Person

- a. **Pikante Peking Suppe** ^{1, 2, 3, 4}
oder
Frühlingsrolle ⁵
- b. **Hühnerbrustfilets mit Paniermehl**
paniert ^{4, 14}
und
Roastbeef „Sechuan Art“ ⁴
- c. **Eis**

Set Menue „Shanghai“ min 1 pers.

- a. *Spicy sour soup*
or
Spring Roll
- b. *Chickenbreasts breaded with*
breadcrumbs
and
Roastbeef „Sechuan Style“
- c. *Ice Cream*

Pro Person 26,20 €

Each person

191. Menü „Nankin“ ab 1 Person

- a. **Pikante Peking Suppe** ^{1, 2, 3, 4}
oder
Frühlingsrolle ⁵
- b. **Geröstete Ente „Sechuan Art“** ^{4, 9}
und
Gemischtes Gemüse mit vers. Fleisch ³
- c. **Lychee Früchte**

Set Menue „Nankin“ min 1 pers.

- a. *Spicy sour soup*
or
Spring Roll
- b. *Roasted duck „Sechuan Style“*
and
Mixed vegetables with assorted meat
- c. *Lychee fruits*

Pro Person 28,20 €

Each person

192. Menü „Yangzhou“ ab 1 Person

- a. **Pikante Peking Suppe** ^{1, 2, 3, 4}
oder
Frühlingsrolle ⁵
- b. **Königsgarnelen „Kung Bao“** ^{3, 4}
und
Schweinefleisch süß-sauer
- c. **Zitronen-Sorbet**

Set Menue „Yangzhou“ min 1 pers.

- a. *Spicy sour soup*
or
Spring Roll
- b. *King prawns „Kung Bao“*
and
Pork sweet-sour
- c. *Lemon-Sorbet*

Pro Person 28,90 €

Each person

Spezial Menüs - Special Menues

€

| | | |
|--|---|--------------|
| 193. Menü Hong Kong (ab 2 Personen) <i>Menue Hong Kong (min. 2 persons)</i> |pro Person <i>.....each person</i> | 32,60 |
| a. Hong Kong Suppe | <i>Hong Kong Soup</i> | |
| b. Frühlings- und Herbstrolche ^{2,5} | <i>Spring- and Autumn Roll</i> | |
| c. Königsgarnelen mit Gemüse ^{3,4} | <i>King prawns with vegetables</i> | |
| d. Knuspriges Huhn „Hong Kong Art“ ⁴ | <i>Crispy chicken „Hong Kong Style“</i> | |
| e. Gebratener Reis ⁴ | <i>Fried rice</i> | |
| f. Gemischtes Eis | <i>Mixed Ice Cream</i> | |
| | | |
| 194. Menü Sechuan (ab 2 Personen) <i>Menue Sechuan (min. 2 persons)</i> |pro Person <i>.....each person</i> | 37,20 |
| a. Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch ³ | <i>Sweet Corn Chicken Soup</i> | |
| b. Herbstrolche und geb. Wan Tan ^{2,5} | <i>Autumn roll and fried Wan Tan</i> | |
| c. Königsgarnelen „Sechuan Art“ ^{3,4} | <i>King prawns „Sechuan Style“</i> | |
| d. Roastbeefstreifen mit Zwiebeln ⁴ | <i>Sliced roastbeef with onions</i> | |
| e. Gebratene Nudeln ⁴ | <i>Fried noodles</i> | |
| f. Gebackenes Gemüse ^{5, (2)} | <i>Deep fried vegetables</i> | |
| g. Lychee Früchte | <i>Lychee fruits</i> | |
| | | |
| 195. Menü Peking (ab 2 Personen) <i>Menue Peking (min. 2 persons)</i> |pro Person <i>.....each person</i> | 50,80 |
| a. Pikante Peking Suppe ^{1, 2, 3, 4} | <i>Spicy sour soup</i> | |
| b. Gedämpfte Peking Delikatessen | <i>Steamed Peking Dumplings</i> | |
| c. Peking Entenhaut auf Pfannkuchen | <i>Peking duck skin on pancakes</i> | |
| d. Peking Entenfleisch in pikanter sauce ⁴ | <i>Peking duck meat in spicy sauce</i> | |
| e. Gemischte Gemüseplatte ⁴ | <i>Mixed vegetables plate</i> | |
| f. Gebratene Nudeln ⁴ | <i>Fried noodles</i> | |
| g. Flambierte Bananen ⁵ | <i>Flamed bananas</i> | |

Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 12:00 Uhr bis 14:15 Uhr
Außer an Sonn- und Feiertagen

Vorspeise: Wahlweise pikante Peking Suppe oder Frühlingsrolle
Dessert: Eis oder Lychee

| | € |
|---|-------|
| 1. Gemischte Gemüseplatte ⁴ | 13,00 |
| 2. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Krabben ^{3, 4} | 14,20 |
| 3. Gebratener Reis mit verschiedenem Fleisch und Krabben ^{3, 4} | 14,20 |
| 4. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse ⁴ | 14,80 |
| 5. Knuspriges Rotbarschfilet mit süß-sauer-scharf Sauce ^{2, 4} | 15,20 |
| 6. Hühnerbrustfilets paniert mit Süß-Sauer-Sauce ^{4, 14} | 15,60 |
| 7. Geschmorte Entenscheiben in Lauchzwiebeln ⁴ und Zucchini in pikanter Sauce | 16,80 |
| 8. Acht Kostbarkeiten -scharf- ^{3, 4} | 16,80 |
| 9. Roastbeefscheiben mit gemischtem Gemüse ⁴ | 17,20 |
| 10. Geröstete Ente mit Ananas und Süß-sauer Sauce ^{4, 5} | 18,60 |