

# 飽點類 Dim-Sum

(spezielle kantonesische Vorspeisen)



**A1 餃子** 4,00  
餃子  
Klößchen  
chinese dumpling



**A2 蝦餃** 3,60  
エビ団子  
Klößchen mit Shrimps  
Ha Kau prawns



**A3 紙包蝦** 3,60  
海老と筍の包み揚げ  
Frittierte Shrimps  
in Reispapier  
Deep fried prawn  
in snowy batter



**A4 乾蒸燒賣** 3,10  
シューマイ(豚肉と海  
老のすり身)  
Gedämpfte Fleischklößchen  
„Shiao-Mai“  
Pork shaomai



**A5 白雲鳳爪** 3,00  
鶏足先の香港風  
In Essig marinierte  
Hühnerfüße  
Chicken feet



**A6 豉汁蒸排骨** 2,90  
ブラックビーンソース蒸  
し豚カルビ  
Spareribs (Rippenspeer)  
in Schwarze-Bohnen-Sauce  
Black soy-bean prok ribs



**A7 梅子蒸排骨** 2,90  
蒸しスペアリブ梅  
Spareribs (Rippenspeer)  
mit Pflaumensauce  
Spareribs with plum sauce



**A8 豉汁蒸鳳爪** 2,90  
鶏足先の蒸し煮  
Hühnerfüße in  
Schwarze-Bohnen-Sauce  
Chicken feet in  
black bean sauce



**A9 西菜牛肉球** 3,10  
西洋料理の牛肉のボール  
Rindfleischklößchen  
mit Brunnenkresse  
Beef meatballs  
with watercress



**A10 姜蔥牛柏葉** 3,30  
牛ミノの八角風味  
Gedämpfte Rinderkutteln  
in Chili- und Schwarze-  
Bohnen-Sauce, Ingwer  
Steamed beef tripe  
in chili and black bean  
sauce, ginger



**A11 麻辣蒸鮮魷** 3,60  
スパイシー蒸しイカ  
Gedämpfter Tintenfisch,  
pikant  
Steamed squid, spicy



**A12 豉汁釀青椒** 3,60  
緑のピーマンは、ブラックビー  
ンソースを詰めた  
Gefüllte grüne  
Paprikaschoten, scharf  
Stuffed green peppers, hot



# 飽點類 Dim-Sum

(spezielle kantonesische Vorspeisen)



**A13 五香咸水角 2,90**  
角度スパイス塩  
Frittierte Fleischklößchen  
fried meatballs



**A14 三式糕 2,90**  
ケーキの三種類  
Frittierter Taro-Kuchen  
(aus einer Art  
Süßkartoffel)  
Fried taro cake  
(from a kind of  
sweet potatoes)



**A15 芝麻煎堆仔 2,90**  
アバディーンごまごま  
Frittierte Sesamklößchen  
Sweet lily dumpling



**A16 臘味蘿蔔糕 2,90**  
大根肉入り中華餅  
Rettichkuchen  
Tumip cake



**A17 桂林馬蹄糕 2,90**  
桂林の水の栗のケーキ  
Süßer Kastanienkuchen  
Sweet chestnut cake



**A18 臘味芋頭糕 2,90**  
ソーセージタロイモケーキ  
Taro-Kuchen  
(aus einer Art  
Süßkartoffel)  
Taro cake (from a kind  
of sweet potatoes)



**A19 牛油馬拉糕 2,90**  
マラのバターケーキ  
Gedämpfter Butter-  
Ei-Kuchen  
Chinese eggcake



**A20 蠔油叉燒飽 2,90**  
肉まん(カキソース風味)  
Dampfnudeln mit  
geröstetem Schweinefleisch  
„Cha-Siu-Bao“  
Barbecued pork pau  
(in oystersauce)



**A21 玉米餃 3,50**  
トウモロコシの団子  
Klößchen mit Mais-  
und Shrimpsfüllung  
Corn and shrimp  
dumplings with filling



**A22 北菇雞飽仔 2,90**  
キノコの鶏のパン  
Dampfnudeln mit  
Hühnerfleisch und Pilzen  
Pastry filled with chicken  
and mushrooms



**A23 珍珠糯米雞 3,80**  
パール餅米  
Hühnchen in Klebreis  
Glutinous rice  
with chicken lotus leaf



**A24 蠔油鮮竹卷 2,90**  
湯葉巻きのカキソース風味  
Sojaquarkrolle mit  
Schweinefleisch und Shrimps  
in Austernsauce  
Bean curd roll with pork and  
shrimps (in oystersauce)



# 飽點類 Dim-Sum

(spezielle kantonesische Vorspeisen)



**A25 紫菜卷 3,60**  
肉すりみの海苔包み揚げ  
Seetangrolle mit  
Schweinefleisch und  
Shrimps  
Fried meat rolled in laver



**A26 潮州粉果 3,40**  
ニラとピーナッツ入り  
の肉の包み蒸し  
Klößchen à la Chiu-Chow  
Chinese dumpling



**A27 糯米卷 2,90**  
もち米のロール  
Dampfnudeln in Klebreis  
Pastry stuffed  
with sticky rice



**A28 奶皇飽 2,90**  
卵黄と蒸し麵  
Dampfnudeln mit Eigelb  
Pastry stuffed with yolk



**A29 炸或蒸饅頭 2,70**  
揚げたり、蒸しパン  
Dampfnudel oder  
frittierte Dampfnudel  
Pastry stuffed or  
fried patstry stuffed



**A30 奶皇馬拉糕 2,90**  
卵入り蒸しパン中国風  
Gedämpfter Butter-  
Ei-Kuchen mit Eigelb  
Steamed cakes with  
butter and egg yolks



**A31 砵仔糕 2,70**  
ポーンとケーキの小麦粉  
"Bu-Zi-Gao" Bohnen  
und - Mehlkuchen  
„Bu Zhi Gao," bean-  
and - flourcake



**A32 牛孖筋 3,50**  
カウボーイバー  
Rindersehne  
bovine tendon



**A33 芝麻蝦多士 3,50**  
ごまエビのトースト  
Sesamtoast mit Shrimps  
Sesame Shrimp Toast



**A34 香茜餃 3,50**  
コリアンダーの餃子  
Blätterteigtasche  
mit Garnelen, Bambus  
und Petersilie gefüllt  
Puff pastry with shrimp,  
bamboo and parsley  
stuffed



**A35 蜂巢荔芋角 3,50**  
コロツケの八角風味  
Taro-Klößchen  
taro dumplings



**A36 煎釀豆腐 3,30**  
揚げは、豆腐を詰め  
Gebratener Tofu  
mit Schweinefleisch-  
und Shrimpsfüllung  
Fried tofu with pork  
and shrimp filling



# 飽點類 Dim-Sum

(spezielle kantonesische Vorspeisen)



**A37 唐菜鮮蝦餃 3,60**  
エビ団子  
Klößchen mit Gemüse-  
und Shrimpsfüllung  
Dumplings filled with  
vegetables and shrimps



**A38 炸蝦丸 4,80**  
エビのボール  
Frittierte Shrimpsklößchen  
Fried Shrimps-ball



**A39 鮮蝦春巻 4,60**  
エビ春巻き  
Frühlingsrollen  
mit Shrimps  
Spring rolls with shrimps



**A40 玉米蒸蝦丸 4,60**  
コーン蒸しエビのボール  
Gedämpfte Shrimps-  
klößchen mit Mais  
Steamed shrimp dumplings  
with sweet corn



**A41 五味牛舌 5,80**  
五味の舌  
Rinderzunge  
mit fünf Gewürzen  
Beef tongue in five spices



**A42 五味牛肉 5,80**  
牛肉の味  
Rindfleisch  
mit fünf Gewürzen  
Beef in five spices



**A43 五味鮮魷 5,80**  
五味イカ  
Tintenfisch  
mit fünf Gewürzen  
Squid in five spices



**A44 五味鴨舌 5,80**  
五味ミズアオイ  
Entenzunge  
mit fünf Gewürzen  
duck tongue in five spices



**A45 椒鹽鴨舌 5,80**  
塩とコショウのアヒルの舌  
Entenzunge  
mit scharfen Gewürzen  
duck with hot spices



**A46 水晶包 3,10**  
クリスタルパッケージ  
Schui-Ging-Bao  
Steamed dumplings  
(sweet)



**A47 小籠包 2,90**  
シャオロンパオ  
(肉入り小まんじゅう)  
Xiao-Long-Bao  
steamed yeast dumplings  
with meat



**A48 香煎菜肉包 3,10**  
炒めコーニッシュパッケージ  
Gebackenes  
Schweinefleisch  
mit Gemüse in Mehl  
Fried dumplings  
with vegetables



# 飽點類 Dim-Sum

(spezielle kantonesische Vorspeisen)



**A49 脆皮紅豆餅 2,90**

小豆のケーキ  
Frittierter Teig  
mit roter Bohnenfüllung  
Fried dough with  
red bean filling



**A50 甜卜餐 2,90**

ごまの粉とチャーハン  
Frittirtes Reismehl  
mit Sesam  
Fried rice-dough  
with sesame flour



**A51 葱油餅 2,70**

ねぎパンケーキ  
Knuspriger Teig  
mit Lauchzwiebeln  
Crispy batter with  
scallions



**A52 马来卷 2,90**

バター延卵  
Butter-Eirolle  
Butter egg rolls



**A53 金沙包 2,90**

卵と餃子埋め  
Gan-Sha-Bao  
dumpling filled  
with eggs



**A54 蘿蔔酥/  
榴蓮 (大) 5,40**

クリスピードウ/  
ドリアンケーキ (大)  
Knuspriger Rettich /  
Durian (Groß)  
Crunchy radish big



**A55 蘿蔔酥/  
榴蓮酥 (小) 2,70**

クリスピードウ/  
ドリアンケーキ (小)  
Knuspriger Rettich /  
Durian (Klein)  
Crunchy radish small



**A56 花卷 2,70**

花卷市  
Dampfnudeln mit  
Frühlingszwiebeln  
Dough knots spring onions



**A57 鸡丝春卷 2,90**

チキン春巻き  
Frühlingsrolle  
mit Hühnerfleisch  
Spring rolls with chicken



**A58 南瓜餅 2,80**

パンプキンパイ  
Kürbisteig  
Pumpkin dough



**A59 椒盐鱿鱼丝 5,50**

塩とコショウイカ  
Tintenfischstreifen  
mit Salz und Pfeffer  
Squid strips with salt  
and pepper



**A60 松花皮蛋 6,80**

醤油と千年の卵  
Tausendjährige Eier  
mit Sojasoße  
Thousand-year eggs  
with soy sauce

# 飽點類 Dim-Sum

(spezielle kantonesische Vorspeisen)

## A61 煎潮州粉果 3,40

ひき肉で満たされた揚げ菓子  
*Frittierte Teigtasche mit  
Hackfleischfüllung*  
*Deep-fried pastry filled  
with minced meat*

## A62 拍青瓜 3,50

ニンニクと中国のキ  
ュウリのサラダ  
*Chin. Gurkensalat mit  
Knoblauch*  
*Chinese Cucumber salad  
with garlic*

## A63 姜茸白斬鸡 5,50

生姜醤油煮鶏  
*Gekochtes Hähnchen  
mit Ingwersoße*  
*Boiled chicken with  
ginger sauce*

# 腸粉類 Klebreis-Rolle



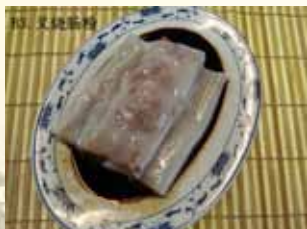
## B1 三色腸粉 3,60

餅米のロールは、エビ、  
牛肉と豚肉を詰めた  
*Klebreisrolle mit einer  
Füllung aus Garnelen,  
Rind- und Schweinefleisch*  
*Sticky rice roll stuffed with  
shrimp, beef and pork*



## B2 牛肉腸粉 3,00

牛肉チョンファン  
*Klebreisrolle mit einer  
Rindfleischfüllung*  
*Sticky rice roll  
with beef filling*



## B3 叉燒腸粉 3,00

焼き豚チョンファン  
*Klebreisrolle mit einer  
Schweinefleischfüllung*  
*Sticky rice roll stuffed  
with pork*



## B4 蝦米腸粉 3,00

桜海老のチョンファン  
*Klebreisrolle mit einer  
Shrimpsfüllung*  
*Sticky rice roll stuffed  
with shrimps*



## B5 鮮蝦腸粉 3,60

海老チョンファン  
*Klebreisrolle mit einer  
Garnelenfüllung*  
*Sticky rice roll stuffed  
with prawns*



## B6 炸兩腸粉 3,00

揚げ生地のチョンファン巻き  
*Frittierte Pfannkuchenrollen  
mit Klebreis-Rollen-Sauce  
überzogen*  
*Sticky rice roll stuffed  
with pancake rolls*



## B7 蔥花腸粉 2,70

浅葱(あさつき)入りチョンファン  
*Klebreisrolle  
mit Frühlingszwiebeln*  
*Sticky rice roll stuffed  
with spring onions*



## B8 素腸粉 2,70

チョンファン  
*Klebreisrolle*  
*Sticky rice roll*





## 湯粉麵類 **Nudelsuppen**

- C1** 雲吞麵 麵とワンタン **8,50**  
mit Wan-Tan und Nudeln  
with Wan Tan and noodles
- C2** 水餃湯麵 麵とエビ餃子 **9,20**  
mit Shrimpsklößchen und Nudeln  
with shrimps-ball and noodles
- C3** 牛腩湯麵 麵と牛肉 **8,50**  
mit Rindfleisch und Nudeln  
with beef and noodles
- C4** 叉燒湯麵 麵とローストポーク **8,50**  
mit geröstetem Schweinefleisch und Nudeln  
with roasted pork and noodles
- C5** 油雞湯麵 麵とのマリネチキン **8,50**  
mit mariniertem Hühnchen und Nudeln  
with chicken and noodles
- C6** 燒鴨湯麵 麵とローストダック **8,80**  
mit gerösteter Ente und Nudeln  
with roasted duck and noodles
- C7** 叉鴨湯麵 ローストポークと鴨肉と麵 **9,20**  
mit geröstetem Schweine- und Entenfleisch und Nudeln  
with roasted pork, duck and noodles
- C8** 雲吞湯 ワンタンスープ **8,50**  
Wan-Tan Suppe ohne Nudeln  
Wan Tan soup (without noodles)
- C9** 水餃湯 餃子スープ **9,60**  
Shrimpsklößchen-Suppe ohne Nudeln  
Soup with shrimps dumpling (without noodles)
- C10** 淨湯麵或河粉 ネット麵や米麵 **5,90**  
nur mit Nudeln oder Reismudeln  
only with noodles or rice noodles
- C11** 魚片魚蛋湯麵或河粉 **8,80**  
フィッシュボールヌードルまたは米の麵  
Fischklößchen mit Nudeln oder Reismudeln  
Noodles- or ricenoodles-soup with fish dumpling
- C12** 墨魚丸湯麵或河粉 イカの麵や米麵 **9,60**  
Sepiaklößchen mit Nudeln oder Reismudeln  
Noodles- or ricenoodles-soup with sepia dumpling

(Für Nudeln oder Reismudeln berechnen wir den gleichen Preis)

the prices with noodles or ricenoodles are the same

河粉、麵、米粉 同價

## 湯類 **Suppen**

- C13** 咸蛋肉片豆腐芥菜湯 (兩人起) 每位**2,80**  
塩漬け肉豆腐のスープのマスタード  
Gai-Cai-Tong mit Schweinefleisch,  
Tofu und salzigen Eiern  
Soup with dofu, pork, salt-egg and chinese vegetables

## 炒粉麵類 **Gebratene Nudeln**

- D1** 豉油皇炒河 醬油と米麵 **6,80**  
Reismudeln mit Sojasauce  
Ricenoodles with soy sauce
- D2** 豉油皇炒麵 醬油と麵 **6,80**  
Nudeln mit Sojasauce  
Noodles with soy sauce
- D3** 薑蔥蠔油撈麵 オイスターソース、生姜とネギと麵 **7,50**  
Nudeln mit Austernsauce, Ingwer  
und Frühlingszwiebeln  
Noodles with oyster sauce, ginger and spring onions
- D4** 乾炒牛河 牛肉と米麵 **8,50**  
Reismudeln mit Rindfleisch  
Ricenoodles with beef
- D5** 肉絲炒麵 豚肉と麵 **8,50**  
Reismudeln mit Rindfleisch in Schwarze-Bohnen-Sauce  
Noodles with pork
- D6** 豉椒牛河 黑豆ソースの唐辛子と米麵 **8,50**  
Reismudeln mit Paprika in Schwarze-Bohnen-Sauce  
Ricenoodles with pepper in black beans sauce
- D7** 牛腩炒河 牛肉と米麵 **8,50**  
Reismudeln mit Rindfleisch  
Ricenoodles with beef
- D8** 排骨炒河 スペアリブとライスパスタ **8,50**  
Reismudeln mit Spareribs (Rippenspeer)  
Ricenoodles with pork ribs
- D9** 廈門炒米 醬油と米麵 **9,30**  
Vermicelli (sehr dünne Spaghetti) „Amoy“  
Ricenoodles spcial style
- D10** 星洲炒米 スパゲティシンガポール **9,30**  
Vermicelli „Singapur“, pikant  
Rice in Singapur Style
- D11** 雜會沙河 様々な肉と米麵 **8,50**  
Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten mit Sauce  
Ricenoodles with different meats with sauce
- D12** 脆面炒大蝦 エビと卵麵 **12,00**  
Eiernudeln mit Hummerkrabben  
Eggnoodles with king prawns
- D13** 乾炒什會河 様々な肉と米麵 **8,80**  
Reismudeln mit verschiedenen Fleischsorten  
Ricenoodles with different meats
- D14** 什會炒麵 様々な肉と麵 **8,50**  
Nudeln mit verschiedenen Fleischsorten  
Noodles with different meats
- D15** 叉燒燒肉魚旦面 豚肉や魚ボールと麵 **12,80**  
Nudeln mit Schweinefleisch und Fischklößchen  
Noodles with pork and fish dumpling

## Gebratener Reis

- E1 焼鴨飯** ローストダックとライス 8,80  
 Reis mit gerösteter Ente  
 Fried rice with crispy duck
- E2 叉焼飯** ローストポークとライス 8,50  
 Reis mit geröstetem Schweinefleisch  
 Fried rice with roasted pork
- E3 火腩飯** ポークライス 8,50  
 Reis mit Schweinefleisch  
 Fried rice with pork
- E4 油雞飯** マリネチキンとライス 8,50  
 Reis mit mariniertem Hühnchen  
 Fried rice with marinated chicken
- E5 二式飯** 肉の二種類を組み合わせたライス 9,20  
 Reis mit zwei kombinierten Fleischsorten  
 Fried rice with two combined meats
- E6 牛腩飯** ビーフとライス 8,50  
 Reis mit Rindfleisch  
 Fried rice with beef
- E7 雜會飯** 様々な肉とライス 8,50  
 Reis mit verschiedenen Fleischsorten  
 Fried rice with diverse meat
- E8 揚州炒飯** チャーハン“揚州“ 8,50  
 Gebratener Reis „Yang-Zhou“  
 Fried rice „Yang Zhou“
- E9 豉椒排骨飯** 8,50  
 ブラックビーンソースのスペアリブとライス  
 Reis mit Spareribs in Schwarze-Bohnen-Sauce  
 Fried rice with spare rib in black bean sauce

## Meeresfrüchte

- E10 帶子每隻** 帆立貝 時價  
 Jacobsmuscheln (Saisonpreis)  
 Scallops
- E11 清蒸海上鮮** 蒸し魚 時價  
 Gedämpfter Fisch (Saisonpreis)  
 Steamed fish

## Gegrilltes Fleisch

- G1 明爐燒鴨, 全隻** 全体のローストダック 25,80  
 Ganze gebratene Ente  
 Whole roasted duck
- G2 明爐燒鴨, 半隻** 半分ローストダック 13,80  
 Halbe gebratene Ente  
 Half roasted duck
- G3 玫瑰豉油雞, 全隻** 醤油に丸鶏 18,00  
 Ganzes Hühnchen in Sojasauce  
 Whole chicken in soy sauce
- G4 玫瑰豉油雞, 半隻** 醤油の半分鶏 11,80  
 Halbes Hühnchen in Sojasauce  
 Half chicken in soy sauce
- G5 大紅燒肉** ローストポーク 11,80  
 Gebratenes Schweinefleisch  
 Roast pork
- G6 蜜汁叉燒** 11,50  
 蜂蜜ソースのローストポーク  
 Geröstetes Schweinefleisch in Honigsauce  
 Roasted pork in honey sauce

## Gegrilltes Fleisch

- G7 燒味雙拼** 肉二つの異なるタイプの、ロースト 14,80  
 Zwei verschiedene Fleischsorten, geröstet  
 Two different types of meat, roasted
- G8 淨海蜇** クラゲ 10,80  
 Qualle  
 Jellyfish
- G9 海蜇皮蛋** 漬けクラゲ、黒卵 10,80  
 Qualle mit eingelegten, schwarzen Eiern  
 Jellyfish with pickled black eggs
- G10 乳猪** 豚肉のサービング 15,80  
 Portion Spanferkel  
 Suckling pig
- G11 脆皮叉燒** クリスピーポーク 11,80  
 Gebackene Cha-Siu  
 Crispy pork

## Vegetarische Gerichte

- H1 蒜茸炒芥蘭** ガーリック炒めケール 10,80  
 „Gai-Lan“ mit gehacktem Knoblauch  
 „Gai Lan“ with minced garlic
- H2 蒜茸炒菜心** ハートのクッキングニンニク 10,80  
 „Choy-Sum“ mit gehacktem Knoblauch  
 „Choy Sum“ with minced garlic
- H3 蠔油時菜** 野菜とオイスターソース 10,80  
 Gemüse der Saison mit Austernsauce  
 Seasonal vegetables with oyster sauce
- H4 椒絲腐乳空心菜** 10,80  
 唐辛子の水のほうれん草の豆腐ワイヤー  
 „Oni-Choy“ mit Chili  
 „Oni Choy“ with chillies
- H5 上湯浸時菜** 新鮮なロースト野菜 11,00  
 Frisches Gemüse gebraten  
 Fresh roasted vegetables
- H6 冬菇扒菜胆** チン野菜とキノコ 11,50  
 Chin. Pilze mit Gemüse (Shanghai)  
 Chin. Mushrooms with vegetables
- H7 虎皮尖椒** 揚げは、ピーマンを指摘 9,80  
 Gebratene spitze Paprika  
 Fried pointed peppers

## Reissuppen

- S1 艇仔粥** 肉の異なる種類の粥 9,20  
 Reissuppe mit verschiedenen Fleischsorten  
 Rice soup with different meats
- S2 皮蛋瘦肉粥** 皮蛋瘦肉粥 9,20  
 Reissuppe mit Schweinegeschnetzeltem und eingelegtem, schwarzen Entenei  
 Rice soup with pork and pickled black duck egg
- S3 牛肉粥** 牛肉のお粥 9,20  
 Reissuppe mit Rindfleisch  
 Rice soup with beef
- S4 豬紅粥** 豚の血粥 9,20  
 Reissuppe mit Schweineblutpaste  
 Rice soup with pig's blood paste
- S5 虫草花滑鸡粥** チキンとライスのスープ 9,80  
 Reissuppe mit Hühnerfleisch  
 Rice soup with chicken



## 精美小菜 À la Carte

- |            |   |              |            |  |              |
|------------|---|--------------|------------|--|--------------|
| <b>F1</b>  | <b>豉椒牛肉</b> 黒豆と唐辛子と牛肉<br>Rindfleisch mit schwarzen Bohnen und Chili<br>Beef with black bean and chilli              | <b>13,50</b> | <b>F14</b> | <b>京都焗肉排</b> 甘酸っぱいソース炒めポークチョップ<br>Gebackenes Schweinekotelett<br>mit süß-saurer Sauce<br>Fried pork chop with sweet and sour sauce                     | <b>12,80</b> |
| <b>F2</b>  | <b>豉椒牛柏葉</b> 黒豆と唐辛子と牛肉の胃袋<br>Rinderkutteln mit schwarzen Bohnen und Chili<br>Beef tripe with black bean and chilli  | <b>12,80</b> | <b>F15</b> | <b>椒鹽焗肉排</b> スパイシーポークチョップ<br>Scharf gewürztes Schweinekotelett<br>Spicy pork chops   | <b>12,80</b> |
| <b>F3</b>  | <b>時菜炒牛肉</b> 野菜とローストビーフ<br>Gebratenes Rindfleisch<br>mit Gemüse der Saison<br>Roast beef with vegetables            | <b>13,80</b> | <b>F16</b> | <b>梅子蒸肉排</b> プラムソースをかけた蒸しスペアリブ<br>Gedämpfte Spareribs (Rippenspeer)<br>mit Pflaumensauce<br>Steamed Spare rib with plum sauce                          | <b>12,50</b> |
| <b>F4</b>  | <b>中式焗牛柳</b> 焼いたフィレ<br>Überbackene Rinderfilets<br>Baked fillets  | <b>13,40</b> | <b>F17</b> | <b>豉汁蒸肉排</b> ブラックビーンソース蒸しスペアリブ<br>Gedämpfte Spareribs (Rippenspeer)<br>mit Schwarzer-Bohnen-Sauce<br>Steamed Spare rib with black bean sauce           | <b>12,50</b> |
| <b>F5</b>  | <b>煎釀茄子</b> ぬいぐるみナス<br>Gefüllte Auberginen<br>Stuffed eggplant  | <b>13,80</b> | <b>F18</b> | <b>梅菜扣肉煲</b> マリネ野菜との煮込み豚肉<br>Geschmortes Schweinefleisch<br>mit mariniertem Gemüse<br>im Topf<br>Braised pork with marinated vegetables in the pot     | <b>12,90</b> |
| <b>F6</b>  | <b>豉汁釀三寶</b> ブラックビーンソース添え豆腐<br>Geb. Tofu mit Schwarzer-Bohnen-Sauce<br>Tofu with black bean sauce                   | <b>14,80</b> | <b>F19</b> | <b>荔芋扣肉煲</b> 太郎と煮込み豚肉<br>Geschmortes Schweinefleisch<br>mit Taro im Topf<br>Braised Pork with Taro in Pot  | <b>12,90</b> |
| <b>F7</b>  | <b>紅焼豆腐</b> 蒸し豆腐<br>Gebratener Tofu<br>Fried tofu   | <b>12,50</b> | <b>F20</b> | <b>海鮮豆腐煲</b> シーフードと豆腐<br>Tofu mit Meeresfrüchten<br>Tofu with Seafood  | <b>13,80</b> |
| <b>F8</b>  | <b>麻婆豆腐</b> 麻浦豆腐<br>Mapo-Tofu mit Schweinehackfleisch,<br>scharf gewürzt<br>Tofu with minced pork, spicy            | <b>12,50</b> | <b>F21</b> | <b>蠔油北菇鴨掌煲</b> 中国のきのこオイスターソースと鴨の足<br>Entenfüße mit Tungku-Pilzen<br>und Austernsauce im Topf<br>Duck feet with chin. mushrooms and oyster sauce in pot | <b>12,90</b> |
| <b>F9</b>  | <b>八珍豆腐</b> 八宝豆腐<br>Tofu „Pacheng“<br>Tofu „Pacheng“  | <b>13,50</b> | <b>F22</b> | <b>琵琶豆腐</b> 豚の肝臓と鶏肉<br>Pi-Pa Tofu (gefüllter Tofu)<br>Pi-Pa Tofu (filled Tofu)   | <b>13,30</b> |
| <b>F10</b> | <b>百花釀豆腐</b> 豆腐は、裏ごししたエビを詰めた<br>Gefüllter Tofu mit pürierten Shrimps<br>Stuffed Tofu with pureed shrimp             | <b>13,80</b> | <b>F23</b> | <b>時菜炒帶子</b> 野菜とホタテ<br>Jacobsmuscheln mit versch. Gemüse<br>Scallops with vegetables   | <b>16,80</b> |
| <b>F11</b> | <b>腰果炒雞丁</b> カシューナッツとさいの目に切った鶏肉<br>Gewürfeltes Hühnchenfleisch<br>mit Cashewnüssen<br>Diced chicken with cashewnuts | <b>12,80</b> | <b>F24</b> | <b>柱侯牛腩煲</b> 牛肉のグーラッシュ<br>Rindfleischgulasch im Topf<br>Beef stew in the pot   | <b>12,90</b> |
| <b>F12</b> | <b>北菇蒸滑雞</b> ヒラタケと蒸し鶏<br>Gedämpftes Hühnchenfleisch<br>mit Austernpilzen<br>Steamed chicken with oyster mushrooms   | <b>12,50</b> | <b>F25</b> | <b>枝竹羊腩煲</b> 鍋にラム肉<br>Lammfleisch im Topf<br>Lamb meat in the pot  | <b>12,90</b> |
| <b>F13</b> | <b>甜酸生炒骨</b> 甘酸っぱいポーク<br>Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce<br>Pork with sweet and sour sauce                     | <b>12,80</b> |            |  |              |

## 精美小菜 À la Carte

- |            |   |              |  |  |              |
|------------|---|--------------|--|--|--------------|
| <b>F26</b> | <b>魚香茄子煲</b> ナスとスパイシーポーク<br>Scharf gewürztes Schweinehackfleisch<br>mit Aubergine im Topf<br>Spicy eggplant with minced pork in the pot | <b>12,90</b> | <b>F39</b>   | <b>东坡肉</b> ローストポーク<br>Gebratenes Schweinefleisch<br>Roast pork   | <b>10,80</b> |
| <b>F27</b> | <b>油爆鮮魷</b> 揚げイカ<br>Gebratener Tintenfisch<br>Fried squid   | <b>14,40</b> | <b>F40</b>   | <b>瑶柱蒸水蛋</b> 蒸し卵<br>Gedämpfte Eier<br>Steamed eggs   | <b>10,10</b> |
| <b>F28</b> | <b>時菜炒鮮魷</b> 野菜と揚げたイカ<br>Frittierter Tintenfisch<br>mit Gemüse der Saison<br>Deep-fried squid with vegetables in season                 | <b>13,80</b> | <b>F41</b>   | <b>椒鹽鮮魷</b> クリスピースパイシーなイカ<br>Knusprig scharf gewürzter Tintenfisch<br>Crispy spicy squid   | <b>14,30</b> |
| <b>F29</b> | <b>椒鹽焗中蝦</b> スパイシーシュリンプ<br>Scharf gewürzte Garnelen<br>Spicy Shrimps  | <b>15,60</b> | <b>F42</b>   | <b>椒鹽三寶 (蝦雞魷)</b> スパイシーな海老、鶏肉とイカ<br>Shrimps, Hühnerfleisch<br>und Tintenfisch, scharf gewürzt<br>Spicy Shrimp, chicken and squid | <b>14,30</b> |
| <b>F30</b> | <b>乾煎蝦碌</b> 揚げたエビ<br>Frittierte Garnelen<br>Deep-fried shrimp   | <b>16,50</b> | <b>F43</b>   | <b>韭菜青瓜炒燒肉</b> 以下よりのニンニクの豚バラ肉<br>Gebr. Schweinebauch mit Bärlauch<br>und Gurken<br>Pork belly with garlic pickles                | <b>11,20</b> |
| <b>F31</b> | <b>花枝片</b> ブロccoliとイカ<br>Broccoli mit Tintenfisch<br>Squid with Broccoli  | <b>14,80</b> | <b>F44</b>   | <b>排骨香芋煲</b> ポットの中の太郎とスペアリブ<br>Spareribs mit Taro im Topf<br>Spareribs with Taro in Pot  | <b>12,40</b> |
| <b>F32</b> | <b>炸大腸</b> 揚げ豚<br>Gebackene Schweinedärme<br>Fried hog  | <b>12,00</b> | <b>F45</b>   | <b>酸菜炒大腸</b> 酸っぱい野菜と以下よりの豚<br>Gebr. Schweinedärme<br>mit saurem Gemüse<br>Hog with sour vegetables                               | <b>12,30</b> |
| <b>F33</b> | <b>韭菜豬紅</b> 豚の血の宮殿とネギ<br>Lauchgemüse mit Schweineblutpaste<br>Leeks with pig's blood paste  | <b>10,80</b> | <p>(乳猪整隻, 可以預訂)<br/>Spanferkel bitte 3 Tage<br/>vorher bestellen!</p>  |  |              |
| <b>F34</b> | <b>炸虾球</b> 揚げエビのボール<br>Frittierte Garnelenbällchen<br>Deep-fried shrimp balls   | <b>15,80</b> |  |  |              |
| <b>F35</b> | <b>椒鹽蟹</b> スパイシーなカニ<br>Scharf gewürzte Krebse<br>Spicy crabs  | <b>13,80</b> |  |  |              |
| <b>F36</b> | <b>薑蔥蟹</b> 生姜と春玉ねぎと癌<br>Krebs mit Ingwer und Frühlingszwiebeln<br>Crab with ginger and spring onions                                    | <b>14,30</b> |  |  |              |
| <b>F37</b> | <b>椒鹽田雞腿</b> スパイシーなカエルの足<br>Scharf gewürzte Froschschenkel<br>Spicy frog legs   | <b>13,80</b> |  |  |              |
| <b>F38</b> | <b>薑蔥田雞腿</b> 生姜と春玉ねぎとカエルの足<br>Froschschenkel mit Ingwer<br>und Frühlingszwiebeln<br>Frog legs with ginger and spring onions             | <b>14,30</b> |  |  |              |





# Mittagsmenü

Montag - Freitag von 11:30 Uhr - 15:00 Uhr

Vorspeise: Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle

- |            |  |             |
|------------|--|-------------|
| <b>M1</b>  | <b>Gebratener Reis mit versch. chin. Gemüse</b><br>杂菜炒饭 混在する中国野菜チャーハン<br><i>Fried rice with vegetables</i>   | <b>6,50</b> |
| <b>M2</b>  | <b>Gebratene Nudeln mit versch. chin. Gemüse</b><br>杂菜炒面 混在する中国野菜炒め麺<br><i>Fried noodle with vegetables</i>  | <b>6,50</b> |
| <b>M3</b>  | <b>Gebratener Reis mit Hühnerfleisch</b><br>鸡炒饭 チキンとチャーハン<br><i>Fried rice with chicken</i>  | <b>7,00</b> |
| <b>M4</b>  | <b>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch</b><br>鸡炒面 チキンと揚げ麺<br><i>Fried noodle with chicken</i>   | <b>7,00</b> |
| <b>M5</b>  | <b>Gebratener Reis mit Rindfleisch</b><br>牛炒饭 牛肉チャーハン<br><i>Fried rice with beef</i>   | <b>7,50</b> |
| <b>M6</b>  | <b>Gebratene Nudeln mit Rindfleisch</b><br>牛炒面 牛肉と揚げ麺<br><i>Fried noodle with beef</i>   | <b>7,50</b> |
| <b>M7</b>  | <b>Nasi-Goreng</b><br>马来炒饭 ナシゴレン -<br>Gebratener Reis mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch und Curry (scharf)<br><i>Fries rice with shrimps, ham, chicken and curry (hot)</i>    | <b>7,50</b> |
| <b>M8</b>  | <b>Bami-Goreng</b><br>马来炒面 カレーと揚げ麺<br>Gebratene Nudeln mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch und Curry (scharf)<br><i>Fries noodle with shrimps, ham, chicken and curry (hot)</i> | <b>7,50</b> |
| <b>M9</b>  | <b>Schweinefleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)</b><br>杂菜猪 野菜と豚肉<br><i>Pork chop-suey (diverse vegetables)</i>   | <b>7,80</b> |
| <b>M10</b> | <b>Geröstetes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin-Sauce</b><br>杂菜海鮮汁猪 ミックス野菜とホイアン - シンソース添えローストポーク<br><i>Chicken with Hoi-Sin sauce and vegetables</i>          | <b>7,80</b> |



# Mittagsmenü

Montag - Freitag von 11:30 Uhr - 15:00 Uhr

Vorspeise: Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>M11</b> | <b>Schweinefleisch mit Paprika, Champignons, Bambus in Curry-Sauce (scharf)</b>                   | <b>7,80</b> |
|            | 咖喱猪 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルーム、(ホット)付き豚肉<br>Pork with paprika, mushrooms, bamboo and currysauce (hot)   |             |
| <b>M12</b> | <b>Schweinefleisch paniert, in süß-saurer Sauce</b>   | <b>7,80</b> |
|            | 炸甜酸猪 甘酸っぱいソースでパン粉豚肉<br>Crispy pork with sweet-sour sauce  |             |
| <b>M13</b> | <b>Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Sauce</b>  | <b>7,80</b> |
|            | 炸甜酸鱼 甘酸っぱいソースで揚げた魚の切り身<br>Crispy fish with sweet-sour sauce                                       |             |
| <b>M14</b> | <b>Rindfleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)</b>   | <b>8,00</b> |
|            | 杂菜牛 野菜と牛肉<br>Beef chop-suey (diverse vegetables)  |             |
| <b>M15</b> | <b>Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus</b>  | <b>8,00</b> |
|            | 洋葱牛 玉ねぎと牛肉と竹<br>Beef with onion and bamboo  |             |
| <b>M16</b> | <b>Rindfleisch mit Paprika, Champignons, Bambus in Curry-Sauce (scharf)</b>                       | <b>8,00</b> |
|            | 咖喱牛 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルーム、(ホット)と牛<br>Beef with paprika, mushrooms, bamboo and currysauce (hot)     |             |
| <b>M17</b> | <b>Hühnerfleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)</b>   | <b>7,80</b> |
|            | 杂菜鸡 野菜とチキン<br>Chicken chop-suey (diverse vegetables)  |             |
| <b>M18</b> | <b>Hühnerfleisch mit Paprika, Champignons und Bambus in Curry-Sauce (scharf)</b>                  | <b>7,80</b> |
|            | 咖喱鸡 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルームチキン、(ホット)<br>Chicken with paprika, mushrooms, bamboo and currysauce (hot) |             |
| <b>M19</b> | <b>Hühnerbrust paniert mit Salat und süß-saurer Sauce</b>   | <b>8,00</b> |
|            | 甜酸鸡胸 サラダと甘酸っぱいソースとパン粉をまぶし鶏の胸肉<br>Crispy chicken with salad and sweet-sour sauce                   |             |
| <b>M20</b> | <b>Gebackene Ente Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)</b>  | <b>9,50</b> |
|            | 杂菜鸡 野菜と鴨<br>Crispy duck chop-suey (diverse vegetables)  |             |
| <b>M21</b> | <b>Gebackene Ente mit Sojasprossen und Pfeffersauce (scharf)</b>                                  | <b>9,50</b> |
|            | 胡椒鸭 もやしとペッパーソース(スパイシー)と焼き鴨<br>Crispy duck with soybean and pepper sauce (hot)                     |             |
| <b>M22</b> | <b>Gebackene Ente mit Salat und süß-saurer Sauce</b>  | <b>9,50</b> |
|            | 甜酸鸭 サラダと甘酸っぱいソースと焼き鴨<br>Crispy duck with salad and sweet-sour sauce                               |             |





## Suppen

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | <b>Peking-Gulasch Suppe</b><br>北京汤 北京グヤーシュスープ<br><i>Peking gulash soup</i>                     | 2,80 |
| 2 | <b>Hühnerfleisch-Gemüsesuppe</b><br>鸡汤 チキンと野菜のスープ<br><i>Vegetable soup with chicken</i>        | 2,80 |
| 3 | <b>Wan-Tan Suppe</b><br>馄饨汤 ワンタンスープ<br><i>Wan-Tan soup</i>                                     | 3,50 |
| 4 | <b>Haifischflossen-Suppe</b><br>鱼翅汤 フカヒレスープ<br><i>Sharkfin soup</i>                            | 4,80 |
| 5 | <b>Mais-Suppe mit Hühnerfleisch</b><br>玉米鸡汤 チキンとコーンのスープ<br><i>Sweet corn soup with chicken</i> | 3,00 |
| 6 | <b>Gemüsesuppe</b><br>杂菜汤 野菜スープ<br><i>Vegetable soup</i>                                       | 2,80 |

## Vorspeisen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 11 | <b>Vegetarische Frühlingsrolle</b><br>蔬卷 ベジタリアン春巻き<br><i>Vegetable springroll</i>  | 2,40 |
| 12 | <b>Frühlingsrolle mit Fleischfüllung</b><br>春卷 春巻きは肉詰め<br><i>Springroll with meat</i>  | 2,80 |
| 14 | <b>Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Sauce (6 Stück)</b><br>炸馄饨 甘酸っぱいソースとフライドワンタン(6個)<br><i>Fried wan-tan with sweet sour sauce</i> | 4,30 |
| 15 | <b>Krabbenbrot</b><br>虾片 エビのクラッカー<br><i>Prawn cracker</i>  | 2,80 |
| 16 | <b>Chinesischer Weißkohlsalat</b><br>泡菜 中国のキャベツサラダ<br><i>Chin. Cabbage salad</i>   | 2,80 |
| 17 | <b>Sojabohnensalat</b><br>芽菜沙拉 大豆のサラダ<br><i>Soybean salad</i>  | 3,20 |
| 18 | <b>Tomatensalat</b><br>番茄沙拉 トマトのサラダ<br><i>Tomato salad</i>   | 3,20 |
- 



## Reisgerichte

- 21 **Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse** 7,50  
杂菜炒饭 混合野菜チャーハン  
*Fried rice with vegetables*
- 22 **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch** 8,80  
鸡肉炒饭 チキンとチャーハン  
*Fried rice with chicken*
- 23 **Gebratener Reis mit Schweinefleisch** 8,80  
猪肉炒饭 豚肉チャーハン  
*Fried rice with pork*
- 24 **Gebratener Reis mit Rindfleisch** 9,20  
牛肉炒饭 牛肉チャーハン  
*Fried rice with beef*
- 25 **Gebratener Reis à la Sam-Sin mit Schinken, Krabben und Hühnerfleisch** 9,50  
三鲜炒饭 カニの肉と鶏肉のハムとチャーハン  
*Fried rice with ham, crabs and chicken*
- 27 **Gebratener Reis mit Krabben** 10,30  
虾仁炒饭 エビチャーハン  
*Fried rice with crabs*
- 28 **Nasi-Goreng** 9,20  
**Gebratener Reis mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch und Curry**  
马来炒饭 ナシゴレン  
*Fried rice with crabs, ham, chicken and curry*

## Nudelgerichte

- 31 **Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse** 7,50  
杂菜炒面 混合野菜炒め麺  
*Fried noodle with vegetables*
- 32 **Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch** 8,80  
鸡肉炒面 チキンと揚げ麺  
*Fried noodle with chicken*
- 33 **Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch** 8,80  
猪肉炒面 豚肉と揚げ麺  
*Fried noodle with pork*
- 34 **Gebratene Nudeln mit Rindfleisch** 9,20  
牛肉炒面 牛肉と揚げ麺  
*Fried noodle with beef*
- 35 **Gebratene Nudeln à la Sam-Sin mit Schinken, Krabben und Hühnerfleisch** 9,50  
三鲜炒面 鶏のエビのハムと揚げ麺  
*Fried noodle with ham, crabs and chicken*
- 36 **Bami-Goreng** 9,20  
**Gebratene Nudeln mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch und Curry**  
马来炒面 カレー炒め麺  
*Fried noodle with crabs, ham, chicken and curry*
- 37 **Gebratene Nudeln mit Krabben** 10,30  
虾仁炒面 海老と揚げ麺  
*Fried noodle with crabs*



# Schweinefleischgerichte

Zu allen Gerichten 1 Portion Reis

- 41 **Schweinefleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)** 8,90  
杂菜猪 野菜と豚肉  
*Pork chop-suey (diverse vegetables)*
- 42 **Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bambus** 8,90  
竹笋洋葱猪 パプリカ玉ねぎと豚肉と竹  
*Pork with paprika, onions and bamboo*
- 45 **Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus** 9,20  
冬菇竹笋猪 中国のきのこ豚肉と竹  
*Pork with chin. mushrooms and bamboo*
- 46 **Geröstetes Schweinefleisch mit versch. Gemüse und Hoi-Sin-Sauce (scharf)** 9,20  
杂菜海鲜汁猪 ミックス野菜とホイアン-罪のソース(スパイシー)とローストポーク  
*Roasted pork with vegetable and hoi-sin sauce (hot)*
- 47 **Schweinefleisch paniert in süß-saurer Sauce** 8,90  
甜酸猪 甘酸っぱいソースで揚げた豚肉  
*Crumbed pork with sweet-sour sauce*
- 48 **Schweinefleisch à la Koon-Po mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin-Sauce (scharf)** 9,20  
宫保猪 カンフーパオ豚  
*Pork with vegetable and hoi-sin sauce (hot)*
- 49 **Schweinefleisch mit Paprika, Champignons, Bambus in Currysauce (scharf)** 9,00  
咖喱猪 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルーム、(ホット)付き豚肉  
*Pork with paprika, mushrooms, bamboo and curry sauce (hot)*

# Rindfleischgerichte

Zu allen Gerichten 1 Portion Reis

- 51 **Rindfleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)** 9,50  
杂菜牛 野菜と牛肉  
*Beef chop-suey (diverse vegetable)*
- 52 **Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bambus** 9,50  
竹笋洋葱牛 ピーマン、玉ねぎと竹と牛肉  
*Beef with paprika, onion and bamboo*
- 53 **Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus** 9,80  
冬菇竹笋牛 中国のきのこ牛肉と竹  
*Beef with chin. mushrooms and bamboo*
- 54 **Suki-Yaki Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse und Glasnudeln** 10,30  
日式牛肉 すき焼き  
*Beef with vegetable and glassnoodle*
- 55 **Rindfleisch à la Koon-Po mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin-Sauce (scharf)** 10,50  
宫保牛 カンフーパオの牛肉  
*Beef with vegetables and hoi-sin sauce (hot)*
- 56 **Rindfleisch mit gebackenen Zwiebeln (scharf)** 10,30  
洋葱牛 炒めた玉ねぎと牛肉(スパイシー)  
*Beef with onion (hot)*
- 57 **Rindfleisch mit Paprika, Champignons, Bambus in Currysauce (scharf)** 10,50  
咖喱牛 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルーム、(ホット)と牛  
*Beef with paprika, mushrooms, bamboo and curry sauce (hot)*

# Hühnerfleischgerichte

Zu allen Gerichten 1 Portion Reis

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 61 | <b>Hühnerfleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)</b><br>杂菜鸡 野菜とチキン<br><i>Chicken chop-suey (diverse vegetable)</i>   | 8,90  |
| 62 | <b>Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Bambus</b><br>竹笋洋葱鸡 ピーマン、玉ねぎと竹との鶏<br><i>Chicken with paprika, onion and bamboo</i>   | 8,90  |
| 63 | <b>Hühnerfleisch mit chin. Pilzen und Bambus</b><br>冬菇竹笋鸡 中国のきのこ鶏と竹<br><i>Chicken with chin. mushrooms and bamboo</i>   | 9,20  |
| 64 | <b>Hühnerfleisch mit Champignons, Bambus und Mandeln</b><br>杏仁蘑菇鸡 キノコ、竹とアーモンドチキン<br><i>Chicken with chin. Mushrooms, bamboo and almonds</i>   | 9,20  |
| 65 | <b>Hühnerfleisch à la Koon-Po mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin-Sauce (scharf)</b><br>宫保鸡 カンフーパオチキン<br><i>Chicken with vegetables and hoi-sin sauce (hot)</i>                          | 9,20  |
| 66 | <b>Hühnerfleisch mit Paprika, Champignons, Bambus in Currysauce (scharf)</b><br>咖喱鸡 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルームチキン、(ホット)<br><i>Chicken with paprika, mushrooms, bamboo and curry sauce (hot)</i> | 9,20  |
| 67 | <b>Hühnerbrust paniert mit Salat, Ananas und süß-saurer Sauce</b><br>炸甜酸鸡柳 レタス、パイナップルと甘酸っぱいソースとパン粉をまぶし鶏の胸肉<br><i>Crumbed chicken with salad, pineapple and sweet-sour sauce</i>           | 10,30 |

# Entengerichte

Zu allen Gerichten 1 Portion Reis

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 71 | <b>Gebackene Ente Chop-Suey (verschiedenes Gemüse)</b><br>杂菜鸭 野菜と鴨<br><i>Crispy duck chop-suey (diverse vegetable)</i>  | 11,80 |
| 72 | <b>Gebackene Ente mit Champignons, Bambus und Mandeln</b><br>杏仁蘑菇鸭 キノコ、竹とアーモンドと焼いた鴨<br><i>Crispy duck with mushrooms, bamboo and almond</i>   | 12,00 |
| 73 | <b>Gebackene Ente à la Koon-Po mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin Sauce (scharf)</b><br>宫保鸭 ダックカンフーパオ<br><i>Crispy duck with vegetables and hoi-sin sauce (hot)</i>                             | 12,50 |
| 74 | <b>Gebackene Ente mit chin. Pilzen und Bambus</b><br>冬菇竹笋鸭 中国のキノコと竹と焼き鴨<br><i>Crispy duck with chin. mushrooms and bamboo</i>   | 13,00 |
| 75 | <b>Gebackene Ente mit Paprika, Champignons, Bambus in Currysauce (scharf)</b><br>咖喱鸭 カレーソースで竹ピーマン、マッシュルーム、(ホット)と焼き鴨<br><i>Crispy duck with paprika, mushrooms, bamboo and curry sauce (hot)</i>   | 13,30 |
| 76 | <b>Gebackene Ente mit Salat, Ananas und süß-saurer Sauce</b><br>菠萝鸭 レタス、パイナップルと甘酸っぱいソースと焼き鴨<br><i>Crispy duck with salad, pineapple and sweet-sour sauce</i>                                      | 12,50 |
| 77 | <b>Gebackene Ente und Hühnerbrust paniert mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin Sauce (scharf)</b><br>杂菜鸡鸭 ローストダックと鶏の胸肉<br><i>Crispy duck and chicken breast with vegetables and hoi-sin sauce</i> | 13,50 |



# Garnelen- und Fischgerichte

Zu allen Gerichten 1 Portion Reis

- 81 Garnelen Chop-Suey (verschiedenes Gemüse) 13,50**  
杂菜大虾 野菜とエビ  
*King prawns chop-suey (diverse Gemüse)*
- 82 Garnelen mit Champignons, Bambus und Morcheln 13,50**  
木耳蘑菇虾 キノコ、竹とアミガサタケのきのことエビ  
*King prawns with mushrooms, bamboo and morels*
- 83 Garnelen mit Paprika, Champignons, Bambus in Currysauce (scharf) 13,50**  
咖喱虾 ピーマン、マッシュルームとエビ、カレーソースの竹(ホット)  
*King prawns with paprika, mushrooms, bamboo and curry sauce (hot)*
- 84 Garnelen á la Koon-Po mit verschiedenem Gemüse und Hoi-Sin Sauce (scharf) 13,50**  
宫保虾 カンフーパオのエビ  
*King prawns with vegetables and hoi-sin sauce (hot)*
- 85 Garnelen paniert mit süß-saurer Sauce 13,50**  
甜酸虾 甘酸つばいソースとパン粉エビ  
*Crumbed king prawns with sweet-sour sauce*
- 86 Gebackenes Fischfilet Chop-Suey (verschiedenes Gemüse) 9,50**  
杂菜鱼 野菜炒め、魚の切り身  
*Baked fish chop-suey (diverse vegetable)*
- 87 Gebackenes Fischfilet mit süß-saurer Sauce 9,50**  
甜酸鱼 甘酸つばいソース炒め魚の切り身  
*Baked fish with sweet sour sauce*
- 88 Gebackenes Fischfilet mit Paprika, Champignons, Bambus in Currysauce (scharf) 9,80**  
咖喱鱼 ピーマン、マッシュルーム、竹のカレーソース炒め魚の切り身  
*Baked fish with paprika, mushrooms, bamboo and curry sauce (hot)*



# Lu Fung Spezialitäten

Zu allen Gerichten 1 Portion Reis

- 91 **Chop-Suey à la Lu Fung** 11,80  
**Schweine-, Rind-, Hühnerfleisch und verschiedenes Gemüse**  
猪牛鸡杂菜 豚肉、牛肉、鶏肉、様々な野菜  
*Chop-suey Lu fung with pork, beef, chicken and vegetable*
- 92 **Schweine-, Rind-, Hühnerfleisch mit Champignons und Zwiebeln in Pfeffersauce** 11,00  
洋葱蘑菇猪牛鸡 ペッパーソースにマッシュルームと玉ねぎと豚肉、牛肉、鶏肉  
*Pork, beef and chicken with mushrooms, onions and pepper sauce*
- 93 **Hühnerfleisch mit Paprika und Champignons in Pfeffersauce (scharf)** 10,30  
胡椒汁鸡 ペッパーソースのピーマンとマッシュルームとチキン(スパイシー)  
*Chicken with paprika, mushrooms and pepper sauce (hot)*
- 94 **Rindfleisch mit Zwiebeln und Champignons in Pfeffersauce (scharf)** 10,80  
洋葱蘑菇牛 ペッパーソースで玉ねぎとキノコと牛肉(スパイシー)  
*Beef with onions, mushrooms and pepper sauce*
- 95 **„Acht Schätze“** 11,00  
**Schweine-, Rind-, und Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Hoi-Sin-Sauce (scharf)**  
炒八宝 海鮮醬のミックス野菜と豚肉、牛肉、チキン(スパイシー)  
*Pork, beef, chicken and vegetable in hoi-sin sauce*
- 96 **Gebackene Ente und Garnelen mit Bambus und chin. Pilzen** 14,50  
冬菇竹笋鸭虾 竹と中国のマッシュルームとローストダックとエビ  
*Crispy duck with king prawns and bamboo*
- 97 **Tofu Chop-Kam mit verschiedenem Gemüse** 9,20  
杂菜豆腐 混合野菜と豆腐  
*Tofu with vegetable*

## Nachtisch

- 101 **Gebackene Banane mit Honig** 2,60  
炸香蕉 蜂蜜と焼きバナナ  
*Fried banana with honey*
- 102 **Flammierte Banane mit Honig** 3,50  
烧香蕉 蜂蜜とflambéedバナナ  
*Flambeed banana with honey*
- 103 **Gebackener Apfel mit Honig** 2,60  
炸苹果 蜂蜜と焼きリンゴ  
*Fried apple with honey*
- 104 **Flambierter Apfel mit Honig** 3,50  
烧苹果 蜂蜜とFlambéedリンゴ  
*Flambeed apple with honey*
- 105 **Gebackene Ananas mit Honig** 2,60  
炸菠萝 蜂蜜炒めパイナップル  
*Fried pineapple with honey*
- 106 **Flammierte Ananas mit Honig** 3,50  
烧菠萝 蜂蜜とFlambéedパイナップル  
*Flambeed pineapple with honey*
- 107 **Lychee** 2,80  
荔枝 レイチ





# Original Chinesisches Familienessen

## A. „CHIN-KA-FOK“

für 1 Person

14,00

für 2 Personen

28,00

- Frühlingsrolle oder Peking-Gulasch-Suppe
- Garnelen, gebackene Ente, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse in Hoi-Sin Sauce (scharf)
- Nachtisch

- *Springroll or peking gulash soup*
- *King prawns, crispy duck, beef, pork, chicken and vegetables in hoi-sin sauce*
- *Dessert*

• 春卷或北京汤 春巻きや北京グヤーシスープ

• 大虾, 鴨, 牛, 猪, 鸡 雑菜 ホイアン - 罪のソース(スパイシー)の混合野菜とエビ、ローストダック、牛肉、豚肉、鶏肉

• 甜点 デザート

## B. „Chinesische Reistafel“

für 2 Personen

35,80

- Frühlingsrolle oder Peking-Gulasch-Suppe
- Gebackene Ente mit Gemüse
- Geröstetes Schweinefleisch
- Schweinefleisch und Garnelen paniert in süß-saurer Sauce
- Hühnerfleisch à la Koon-Po (scharf)
- Rindfleisch mit Champignons in Pfeffersauce
- Nachtisch

- *Springroll or peking gulash soup*
- *Crispy duck with vegetable*
- *Roasted pork*
- *Crumbed pork and king prawns with sweet-sour sauce*
- *Chicken à la Koon-Po (hot)*
- *Beef with mushrooms in pepper sauce*
- *Dessert*

• 春卷或北京汤 春巻きや北京グヤーシスープ

• 雑菜鴨 野菜のオープン焼き鴨

• 香酥猪 ローストポーク

• 炸甜酸猪虾 甘酸っぱいソースで揚げた豚肉とエビ

• 宫保鸡 カンフーパオチキン

• 蘑菇胡椒汁牛 パッパーソースのキノコと牛肉

• 甜点 デザート



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3,9</sup>	0,3 l	2,20	0,4 l	3,20
Coca Cola Light <sup>1,3,9,12</sup>		2,20		3,20
Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite <sup>3</sup>		2,20		3,20
Apfelsaftschorle		2,40		3,40
Eistee		2,40		3,40
Stilles-Wasser, Mineralwasser		2,20		3,20
Gerolsteiner	0,25 l			2,10
Bitter Lemon <sup>1,3,10</sup> , Tonic Water <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>1,3</sup>	0,2 l			2,30
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l			2,30
Wang-Lao-Je	0,33 l			3,10

## Biere

König Pilsener	0,3 l	2,40	0,4 l	3,50
Schlüssel Alt		2,40		3,50
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l			2,70
Vitamalz	0,33 l			2,70
Paulaner Weißbier	0,5 l			3,80
Paulaner alkoholfreies Weißbier	0,5 l			3,80
Tsing-Tao (chinesisches Bier)	0,33 l			2,90

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>		1,90
Tasse Capuccino <sup>9</sup>		2,40
Tasse Espresso <sup>9</sup>		2,20
Tasse Schwarzer Tee		1,80
Tee mit Rum		3,50
Kanne chin. Jasmin-Tee		2,50
Kanne Grüner Tee		2,50
Kanne Bao-Li		2,50



1) mit Farbstoff - 2) mit Konservierungsstoff - 3) mit Antioxidationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phosphat - 8) mit Milcheiweiß - 9) koffeinhaltig - 10) chininhaltig - 11) mit Süßungsmittel - 12) enthält eine Phenylalaninquelle - 13) gewachst - 14) mit Taurin

## Offene Weine

Merlot	0,25 l	3,50
Chardonnay Merlot	0,25 l	3,50
Roséwein	0,25 l	3,50
Riesling, halbtrocken	0,25 l	3,50
Pflaumenwein	5 cl	2,80
Lychee-Wein	5 cl	2,80

## Sekt

Piccolo	0,25 l	5,50
Mum	0,75 l	19,50
Rotkäppchen	0,75 l	19,50

## Spirituosen

Malteserkreuz 43%	2 cl	2,10
Fernet Branca 42%	2 cl	2,10
Underberg 49%	2 cl	2,20
Killepitsch	2 cl	3,00
Jägermeister 35%	2 cl	2,10
Ramazzotti 40%	2 cl	2,10
Campari <sup>2</sup> Soda / Orange	4 cl	3,80
Scotch Whisky mit Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	3,80
Remy Martin V.S.O.P 40%	2 cl	3,80
Johnnie Walker Red Whisky 40%	2 cl	3,50

## Chinesische Schnäpse

Sake (japanischer Reiswein) 16,5%	5 cl	3,20
Mei-Kuei-Lu (Rosenschnaps) 54%	2 cl	3,00
Kao-Liang (Reißschnaps) 62%	2 cl	3,00
Bambusschnaps 46%	2 cl	3,00
Ng-Ka-Pi (Kräuterschnaps) 42%	2 cl	3,00
Mao-Tai Schnaps 53%	2 cl	4,80

## Flaschenweine

Riesling Spätlese, halbtrocken	0,75 l	18,00
Borgogne Chardonnay	0,75 l	25,00
Spätburgunder Rosé	0,75 l	18,00
Cuvee Prestige Vacqueyras	0,75 l	35,00
Dornfelder, sanfte Säure	0,75 l	18,00