

**MONGOLISCHER GRILL
CHINESISCHES BUFFET**

**China Restaurant
MONGOLEI**

vormals Herringer Hof



Inh. Meng Xiong, Lin

Fritz-Husemannstr.63 · 59077 Hamm-Herringen
Tel.: (02381) 4 36 14 64 Fax: (02381) 4 38 04 18

Nutzen Sie unseren Lieferservice!

**MONGOLISCHES
GRILL-BUFFET**

Montag bis Samstag
von 18.00 bis 22.30 Uhr

Sonn- und an allen Feiertagen
von 12.00 bis 14.30 und 18.00 bis 22.00Uhr

PRO PERSON NUR € 12,80

(KINDER BIS 12 JAHRE € 6,80)

(KINDER UNTER 5 JAHRE GRATIS)

GEBURTSTAG UND HOCHZEIT

AB 20 PERSONEN = 10% RABATT

MITTAGSBUFFET

Montag bis Samstag
(außer So. und an Feiertagen)
von 12.00 bis 14.30 Uhr

PRO PERSON NUR € 5,30

(KINDER BIS 12 JAHRE € 3,50)

Öffnungszeiten:
11.30-15.00 & 17.30-23.00 Uhr
So- und Feiertags durchgehend

ALLE GERICHTE AUSSERHAUS: 10% RABATT

MITTAGSMEMÜ

Montag bis Samstags von 11.30-15.00 Uhr außer

Sonntag und an Feiertage

Alle Mittagsmenüs sind inklusive Pekingsuppe oder
Frühlingsrolle

	€
M1. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	5,50
M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	5,50
M3. Buddhistische Fastenspeise	5,70
M4. Fischfilet gebacken in süß-saurer Soße	6,00
M5. Fischfilet gebacken in scharfer Knoblauchsoße	6,00
M6. Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse	6,20
M7. Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Soße	6,20
M8. Hühnerfleisch à la Gong-Bao in scharfer Knoblauchsoße	6,20
M9. Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	6,20
M10. Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße	6,20
M11. Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse	6,20
M12. Rindfleisch in Curry Soße	6,20
M13. Rindfleisch in scharfer Knoblauchsoße	6,20
M14. Knusprige Ente Peking-Art	7,20
M15. Knusprige Ente in süß-saurer Soße	7,20
M16. Knusprige Ente in scharfer Knoblauch-Sauce	7,20
M17. Rindfleisch mit Zwiebeln	6,20
M18. Hühnerfleisch in Curry à la Singapore, scharf	6,20

SUPPEN UND SALAT

1. Peking Suppe sauer-scharf	2,30
2. Wan-Tan Suppe	2,60
3. Mais-Suppe mit Hühnerfleisch	2,60
4. Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln	2,60
5. Haifischflossen-Suppe	3,00
6. Gemüsesuppe mit Glasnudeln	2,30
7. Suppe des Hauses mit Meeresfrüchten	3,40
7a. Eier-Blumensuppe mit Hühnerfleisch	2,60
8. Sojabohnen Salat	3,00
9. Gemischter Salat	3,30
9a. Sam-Sien Salat (Hühnerfleisch, Krabben, Schinken)	5,60
10. Shrimps Cocktail	6,20
10a. Hühnerbrustsalat	3,80

VORSPEISEN

	€
11. Knusprige Frühlingsrolle, hausgemacht	2,30
12. Mini-Gemüserollen (5 Stück) mit süß-saurer Soße	2,60
13. Knusprig gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Soße	3,40
14. Kroepoek ¹ (Hummer Chips)	2,10
15. Gegrilltes Schweinerippchen in Honig-Soße	4,40
16. Phönix Schwanz-Hummerkrabben gebacken mit süß-saurer Soße und Salat	7,50
17. Huhn-Spieß mit Erdnußsoße (2 Spieße)	4,90
18. China Platte (für 2 Personen) bestehend aus Nr. 12, 15, 14, 16, 9	9,80
19. Mongolai-Platte (für 2 Personen) bestehend aus Nr. 13, 9, 14, 20	9,80
20. Knusprig gebackene Zwiebeln und Tintenfischringe in süß-saurer Soße	4,50

GOURMET-GERICHTE DES HAUSES

eine besondere Empfehlung unseres Chefkochs für
Feinschmecker

30. Hühnerfleisch mit Broccoli in Erdnußsoße	9,50
31. Meeresfrüchte mit Zwiebellauch und Ingwersoße	13,60
32. „Schätze des Meeres“ Meeresfrüchte mit verschiedenen Obstfrüchten	13,60
33. „Die drei Reichen“ Hummerkrabben, Rinderfilet mit Mango	13,60
34. „Die aufgehende Sonne des Ostens“ Lammfleisch, scharf gewürzt mit Knoblauch	12,30
35. Lammfleisch in Ingwersoße mit Lauch	12,30
36. „Babao Lajiang“ 8 Kostbarkeiten Fleisch mit Gemüse und Knoblauch, scharf (im Nudelkörbchen serviert)	14,10
37. Filet des „Yüan Yan“ Entenbrust / Hühnerbrust u. feinem Gemüse (im Nudelkörbchen serviert)	13,60
38. Ess-Kastanien und verschiedene Fleischarten gebraten mit feinem Gemüse (im Nudelkörbchen serviert)	14,10

MEERESFRÜCHTE

40. Fischfilet gebraten mit Zwiebellauch und Ingwersoße	12,80
41. Gebratene Hummerkrabben „Yüxiang“ Geschmack	15,40

„Yüxiang“: eine populäre Zubereitungsart
der Sichuan-Küche.

Dieses Gericht hat einen unnachahmlichen
süß-sauer-scharfen Geschmack.

42. Gebratene Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen	15,40
43. Gebratene Hummerkrabben à la Gong-Bao mit Nüssen in scharfer Knoblauchsoße	15,40
44. Hummerkrabben ohne Kopf mit Schale gebraten, mit Zwiebellauch und Ingwersoße	16,30
45. Tintenfisch gebraten mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch, scharf	9,80
46. Tintenfisch gebacken mit süß-saurer Soße	10,00
47. Fischfilet gebacken mit Früchten und süß-saurer Soße	9,00
48. Fischfilet gebacken, scharf gewürzt mit Knoblauch	9,00

SCHWEINEFLEISCH €

50. **Schweinefleisch** in Curry-Soße, scharf 8,50
51. **Schweinefleisch** mit verschiedenem Gemüse 8,20
52. **Schweinefleisch** mit Paprika und Karotten,
scharf in Knoblauchsoße gebraten 8,70
53. **Schweinefleisch** mit Seidennudeln und Morcheln... 8,70
54. **Schweinefleisch gebacken**
mit süß-saurer Soße und Früchten 8,70
55. **Schweinefleisch doppelt gebraten**
nach Sichuan-Art mit Knoblauch, scharf 9,20
56. **Schweinefleisch** mit frischem Spargel 8,90
57. **Schweinefleisch gebraten** mit Sesam,
in süß-saurer und scharfer Sauce 9,00
58. **Schweinefleisch** mit 3 Sorten Pilzen
(Tongo, Strohpilze, frischen Champignons) 9,50
59. **Knuspriges Schweinefleisch** in Streifen
mit Erdnußsoße oder süß-saurer Soße 9,30

RINDFLEISCH

60. **Rindfleisch** mit Tomaten 9,20
61. **Rindfleisch** mit verschiedenen Gemüsen 8,70
62. **Rindfleisch** in Curry-Soße, scharf 9,20
63. **Rindfleisch** mit Zwiebeln 9,20
64. **Rindfleisch** mit Morcheln und Seidennudeln 9,20
65. **Rindfleisch** mit Broccoli in Austernsoße 9,40
66. **Rindfleisch** in Streifen gebraten,
mit Karotten, Paprika und Knoblauchsoße, scharf 9,30
67. **Rindfleisch** mit 3 Sorten Pilze
(Tongo, Strohpilze, frische Champignons) 9,90
68. **Rindfleisch gebraten** mit Zwiebellauch
und Ingwersoße 9,90

HÜHNERFLEISCH

70. **Hühnerfleisch** gebraten mit Ess-Kastanien 9,20
71. **Hühnerfleisch** mit verschiedenen Gemüsen 8,20
72. **Hühnerfleisch** in Curry à la Singapore, scharf 8,70
73. **Hühnerfleisch** mit Seidennudeln u. Morcheln 8,70
74. **Hühnerfleisch** à la Gong-Bao
in Knoblauchsoße, scharf 9,20
75. **Hühnerfleisch** gebacken,
süß-saurer Sauce mit Früchten 9,20
76. **Hühnerfleisch** knusprig gebacken mit acht
Kostbarkeiten in scharfer Knoblauchsoße 11,30

77. **Hühnerfleisch** mit 3 Sorten Pilzen
(Tongo, Strohpilze, frische Champignons) 9,50 €
78. **Hühnerfleisch gebacken**,
Xiansu-Art in Knoblauchsoße, scharf 9,20
79. **Hühnerfleisch gebraten** mit Sesam
in süß-saurer und scharfer Sauce 9,00
- 79a. **Knuspriges Hühnerbrustfilet** in Streifen
mit Erdnuß-Soße oder süß-saurer Soße 9,50

ENTEN

80. **Entenfleisch gebraten** mit Ess-Kastanien 11,60
81. **Ente knusprig** gebacken,
Kanton-Art mit Saison Gemüse 11,60
82. **Ente knusprig** gebacken
mit Ananas in süß-saurer Soße 11,60
83. **Ente knusprig** gebacken
mit Knoblauchsoße, scharf 11,60
84. **Ente knusprig** gebacken
mit Curry à la Singapore 11,60
85. **Ente knusprig** gebacken
mit Tongo und Bambussprossen 12,10
86. **Ente knusprig** gebacken
mit 3 Sorten Pilzen
(Tongo, Strohpilze, frische Champignons) 12,10
87. **Ente knusprig** gebacken
mit chinesischen Früchten u. süß-saurer Soße 12,10
88. **Ente knusprig** gebacken
mit 8 Kostbarkeiten in scharfer Knoblauchsoße 13,60

ORIGINAL PEKING ENTE

89. **Original Peking-Ente** ab 4 Personen...pro Pers. 19,50
(1 Tag vorher bestellen)

Peking-Ente ist heute ein weltberühmtes Gericht.

Faszination und Ruhm rühren wohl nicht nur von der Zubereitungsweise her, sondern auch von der Art, wie man die knusprige Entenhaut verspeist - eingewickelt in einen dünnen Pfannkuchen, zusammen mit jungem Lauch und großzügig mit den entsprechenden Soßen bestrichen.

Das Ganze ist einfach eine himmlische Kombination von der Knackigkeit roher Gemüse mit der Knusprigkeit der Entenhaut, der zarten Weichheit des Entenfleisches und der süßen Schärfe der Soßen.

Diese Kombination ist es, die dem Gericht seine Einzigartigkeit und seine unnachahmliche Qualität verleiht.

Und so wird die Peking-Ente bei uns serviert:

- Entensuppe
- Gemischter Salat
- Mini-Gemüserollen
- Die knusprige Haut der Ente mit kleinen Pfannkuchen, Lauch und Peking-Entensoße, dazu die knackige bunte Salatplatte
- Entenfleisch mit chinesischem Gemüse und Spezialsoße
- Frische Obstplatte nach Saison

GEMÜSE €

90. **Gebratene Nudeln** mit verschiedenem Gemüse..... 8,00
91. **3 Sorten Pilze** gebraten in Austern-Soße
(Tongo, Strohpilze und frische Champignons)..... 9,20
92. „**Schätze der Natur**“
China-Kohl gebraten mit China-Pilzen und Broccoli..... 9,00
93. **Broccoli und Blumenkohl** in Sa-Za-Soße 8,70
94. **Sojabohnensprossen** gebraten mit Knoblauch..... 7,70
95. „**Luo Han Zhai**“
Verschiedene chin. Gemüse..... 8,00
96. **Knusprig gebackenes Gemüse** mit Soße 8,40
97. **Ma-La-Tofu** gebraten mit feinem Gemüse, scharf..... 9,90

REIS UND NUDELN

100. **Gebratener Eierreis** mit Krabben..... 11,30
101. **Gebratener Eierreis** mit Hühnerfleisch..... 7,70
102. **Gebratener Eierreis** mit Schweinefleisch 7,70
103. **Gebratener Eierreis** mit Rindfleisch..... 8,20
104. **Nasi-Goreng Curryreis** mit Huhn,
Schinken und Krabben 8,20
105. **Gebratener Eierreis** mit Hummerkrabben 12,60
106. **Gebratene Nudeln** mit Hühnerfleisch 8,20
107. **Gebratene Nudeln** mit Schweinefleisch 8,20
108. **Gebratene Nudeln** mit Rindfleisch 8,50
109. **Bami-Goreng Currynudeln**
mit Huhn, Krabben und Schinken..... 8,90
110. **Reisnudeln gebraten** mit Huhn,
Krabben und Schinken 9,20
110a **Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben** 13,30

TI PA (auf heißer Eisenplatte)

111. „**Jian Cong Hai Xian**“
Meeresfrüchte gebraten mit Zwiebellauch
und Ingwer, scharfer Soße 14,40
112. „**Ba Bao Shi Jiang**“
Verschiedene Fleischarten und
Meeresfrüchte gebraten mit schwarzen
Gewürzbohnen und scharfer Soße..... 12,60
113. **Fischfilet gebacken** nach Gong-Bao-Art..... 12,80
114. **Hühnerfleisch gebacken** mit Sa-Za-Soße 12,80
115. **Ente knusprig** gebacken mit Sa-Za Soße 13,60
116. **Kombination von Ente** und Hühnerfleisch
mit Sa-Za-Soße 13,60
117. **Rindfleisch mit Broccoli** und Sa-Za-Soße..... 12,60
118. „**Babi Pangang**“
Schweinefleisch doppelt gebraten
mit süß-saurer scharfer Soße..... 12,80

Diese Gerichte sind alle mit Knoblauch und scharf.

SA-CHA-GERICHTE (Im heißen Topf)

Sa-Sha ist ein spezielles, pikantes chinesisches Gewürz. Diese Gerichte werden bei uns ausschließlich in einzelnen geschlossenen Tontöpfen gekocht. Mit dieser Kochweise verlieren Sa-Cha-Gewürze ihr ursprüngliches Aroma nicht. Sa-Cha-Gewürze gehören zu den begehrtesten Gewürzen Chinas und sie sind nicht zuletzt das Lieblingsgewürz des Hollywood-Stars „Paul Newman“.

120. **Entenfilet gebraten** mit Ess-Kastanien €
in Sa-Cha-Soße 13,10
121. **Verschiedene Fleisch- und Meeresfrüchte**
mit Gemüsesorten in Sa-Cha Soße..... 13,10
122. „**Sa-Cha**“ **Lammfleisch** mit feinem Gemüse..... 12,60
123. „**Sa-Cha**“ **Hummerkrabben** m feinem Gemüse 15,60
124. „**Jian Chang Tofu**“
Tofu mit Schweinefleisch in Sa-Cha-Soße 12,30
125. „**Sa-Cha**“ **Meeresfrüchte** nach Art des Hauses. 15,40
126. **Geschmortes Rind-, Schweine-
und Hühnerfleisch**
gebraten mit Ess-Kastanien in Sa-Cha-Soße..... 12,80
127. „**China-Town Suke Jake**“
Rindfleisch gebraten mit Seidennudeln
und Chinakohl in Sa-Cha-Soße..... 12,30

Diese Gerichte sind alle mit Knoblauch und scharf.

SPEZIALITÄTEN PLATTEN DES HAUSES

(zwei verschiedene Gerichte für 1 Person)

- 130.- **Gebackene Ente** nach Kanton-Art
- **Geb. Schweinefleisch** mit süß-saurer Soße
- Salat..... 13,50
131.- **Gebratenes Hühnerfleisch** à la Gong-Bao
mit Knoblauch und scharfer Soße
- **Knuspriges Schweinefleisch** mit Erdnuß-Soße
- Salat..... 13,30
132.- **Hühnerfleisch gebacken** mit süß-saurer Soße
- **Rindfleisch gebraten** mit Knoblauch
und scharfer Soße
- Salat..... 13,30
132a - **Hummerkrabben gebraten** mit Knoblauch, scharf
- **Knuspriges Hühnerbrustfilet** mit Erdnuß-Soße
- Salat..... 13,50

NACHTISCH UND BEILAGEN

141. **Gebackene Banane** mit Honig..... 2,10
142. **Gebackene Ananas** mit Honig..... 2,10
143. **Gebackene Banane**, flambiert..... 3,60
144. **Gebackene Ananas**, flambiert 3,60
145. **Gebackener Apfel** mit Honig 2,10
146. **Lychee-Früchte** 2,80
147. **Gebackener Apfel** flambiert..... 3,60
148. **Vanille Eisbällchen gebacken** und flambiert..... 5,00
149. **Gebratener Eierreis**..... 1,80
150. **Gebratene Eiernudeln**..... 2,80
151. **Pommes frites** 1,80
152. **Glasnudeln**..... 2,00

FAMILIEN-FESTLICHKEITEN

133. Casino-Platte à la Kanton (ab 2 Personen)

- 2x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle
 - Ente knusprig gebacken Kanton-Art
 - Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße
 - Rindfleisch, scharf gebraten mit Paprika
 - Hühnerbrust mit frischem Spargel
 - Gemischter Salat
 - Obst nach Saison.....
- € 31,20

134. Casino-Platte für 2 Personen

- 2x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle
 - Rinderfilet gebraten mit Broccoli
 - Ente knusprig gebacken Kanton-Art
 - Verschiedene Gemüse gebraten
 - Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Erdnuß-Soße
 - Gemischter Salat
 - Obst nach Saison.....
- 31,20

FAMILIEN-FESTLICHKEITEN

135. Menü für 2 Personen 31,20

- 2 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle
- Ente knusprig gebacken Kanton Art
- Hummerkrabben gebraten mit Broccoli
- Hühnerfleisch gebacken, süß-saure Soße
- Fischfilet gebacken, scharf mit Knoblauch
- Gemischter Salat, Obst nach Saison

136. Menü für 3 Personen 48,00

- 3 x sauer-scharfe Suppe o. Frühlingsrolle
- China-Platte
besteht aus Nr. 12, 13, 14, 16, 9
- Hummerkrabben gebraten
in süß-saurer, scharfer Sauce
- Ente knusprig Xiangsu-Art
- Rindfleisch scharf mit Paprika
- Knusprig gebackenes Gemüse mit Soße
- Obst nach Saison

137. Menü für 4 Personen 64,00

- 4 x sauer-scharfe Suppe od. Frühlingsrolle
- China-Platte
besteht aus Nr. 12, 13, 14, 16, 9
- Hummerkrabben à la Kong-Bao
- Ente knusprig Kanton-Art
- Schweinefleisch mit frischem Spargel
- Knusprig gebackenes Gemüse mit Soße
- Hühnerfleisch gebacken, süß-saurer Soße
- Obst nach Saison

138. Menü für 6 Personen 96,00

- 6x sauer-scharfe Suppe o. Frühlingsrolle
- China-Platte besteht
aus Nr. 12, 13, 14, 16, 9
- Hummerkrabben gebraten mit Broccoli
- Ente knusprig nach Xiansu-Art
- Rindfleisch gebr. mit Paprika
und Knoblauch in scharfer Sauce
- Lammfleisch mit Sojasoße Peking-Art
- Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße
- Hühnerfleisch à la Kong-Bao
- Knusprig gebackenes Gemüse mit Soße
- Obst nach Saison