

**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<br>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<br>(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)<br>mit süß-saurer Soße                     | 2,60 |
| 13. Knusprig gebackene Wan-Tan<br>mit süß-saurer Soße                      | 3,40 |
| 14. Kroepoek <sup>1</sup> (Hummer Chips)                                   | 2,10 |
| 15. Gegrilltes Schweinerippchen in Honig-Soße                              | 4,40 |
| 16. Phönix Schwanz-Hummerkrabben<br>gebacken mit süß-saurer Soße und Salat | 7,50 |
| 17. Huhn-Spieß mit Erdnußsoße (2 Spieße)                                   | 4,90 |
| 18. China Platte (für 2 Personen)<br>bestehend aus Nr. 12, 15, 14, 16, 9   | 9,80 |
| 19. Mongolai-Platte (für 2 Personen)<br>bestehend aus Nr. 13, 9, 14, 20    | 9,80 |
| 20. Knusprig gebackene Zwiebeln<br>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<br>und Ingwersoße   | 13,60 |
| 32. „Schätze des Meeres“<br>Meeresfrüchte mit verschiedenen Obstfrüchten                                       | 13,60 |
| 33. „Die drei Reichen“<br>Hummerkrabben, Rinderfilet mit Mango   | 13,60 |
| 34. „Die aufgehende Sonne des Ostens“<br>Lammfleisch, scharf gewürzt mit Knoblauch                             | 12,30 |
| 35. Lammfleisch in Ingwersoße mit Lauch  | 12,30 |
| 36. „Babao Lajiang“<br>8 Kostbarkeiten Fleisch mit Gemüse und Knoblauch, scharf<br>(im Nudelkörbchen serviert) | 14,10 |
| 37. Filet des „Yüan Yan“<br>Entenbrust / Hühnerbrust u. feinem Gemüse<br>(im Nudelkörbchen serviert)           | 13,60 |
| 38. Ess-Kastanien und verschiedene Fleischarten<br>gebraten mit feinem Gemüse<br>(im Nudelkörbchen serviert)   | 14,10 |

## MEERESFRÜCHTE

|  |       |
|--|-------|
| 40. Fischfilet gebraten<br>mit Zwiebellauch und Ingwersoße | 12,80 |
| 41. Gebratene Hummerkrabben<br>„Yüxiang“ Geschmack         | 15,40 |

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

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

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

- 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