

## **Nee - Ho !**

So begrüßt der Hausherr in China seine Gäste.

Herzlich willkommen in  **CHEN**'s Restaurant.

Es freut uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Alle Gerichte werden, soweit wie möglich, mit frischen Zutaten zubereitet, so wie es in der chinesischen Küche üblich ist.

Teilweise enthalten unsere Gerichte Geschmacksverstärker.

Selbstverständlich können Sie auch alle aufgeführten Speisen in Warmhaltepackungen mitnehmen oder unseren **Lieferservice** nutzen.

Für Gesellschaften, Familienfeiern, Jubiläen und andere Festlichkeiten können wir spezielle Wünsche in unserem Hause erfüllen.

Wünschen Sie Ihre Festlichkeiten jedoch bei sich zu Hause, können Sie unseren **Partyservice** mit **warmem Buffet** nutzen.

Als Geschenk für Freunde, Verwandte oder Geschäftspartner halten wir Verzehrgutscheine für Sie bereit.

Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Beanstandung haben, informieren Sie bitte den Geschäftsführer.

Sind Sie mit uns zufrieden, empfehlen Sie uns bitte weiter.

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch und beehren Sie uns doch bald wieder.**

## ***Familie Chhen***

„EINMAL probieren ist besser als hundertmal davon hören!“ (chin. Weisheit)

**ESSEN neu erleben - Asiatisch mal ganz anders!**

**Chinesisch - Mongolische Küche und BBQ - Buffet (All you can eat).**

Täglich

**Mittagsbuffet von 12<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr**

**Abendbuffet von 18<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup> Uhr**

**Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.**

## Suppen

1. **„Eierblumensuppe“**  
(mit Hühnerfleisch, Spargel, Champignons und chin. Gemüse) € 3,10
2. **„Wan-Tan-Suppe“**  
(gehacktes Schweinefleisch in dünnen Teigtaschen mit chin. Gemüse) € 3,50
3. **„Fleischklößchensuppe“ (Schweinefleisch)**  
mit Fense (Glasnudeln) und chin. Gemüse (Bambus, Spargel etc.) € 3,20
4. **„Curry-Creme-Suppe“**  
(mit Rindfleisch, Bambusstreifen, Paprika und Champignons) € 3,10
5. **„Chop-Suey-Suppe“**  
mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse  
(Sojasprossen, Bambus, Champignons und chin. Kohl) € 3,10
6. **„Tomaten-Crème-Suppe“**  
mit Hühnerfleisch, Bambus und Champignons € 3,20
7. **„Peking-Gulasch-Suppe“ (chin. süß-sauer-scharf-Suppe)**  
mit verschiedenem chin. Gemüse und Entenfleisch € 3,00
8. **„San-Sien-Suppe“**  
(Hühnerfleisch, Schinken, Champignons, Krabben und versch. Gemüse) € 3,40
9. **„Sea-Food-Suppe“**  
(chin. Riesengarnele mit Spargel, Champignons und Bambus) € 4,50
10. **„Chin. Seetang-Suppe“** mit Hühnerfleisch und chin. Gemüse € 3,20
11. **„Chin. Haifischflossensuppe“** mit Krebsfleisch € 4,50
12. **„Po-Yü-Suppe“** (chin. Austern mit verschiedenem Gemüse) € 4,20
13. **„Vegetarische Suppe“** mit verschiedenem chin. Gemüse € 3,00
14. **„Lucky-Marriage-Spezial-Feuertopf“**  
(Nudelsuppe für 2 Personen mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch,  
Rindfleisch und verschiedenem Gemüse *-im Feuertopf serviert-*) € 7,90

## Vorspeisen

15. **Frühlingsrolle** (Loempia) € 2,90
16. **Frühlingsrolle Spezial**  
(zusätzlich mit Krabben, Schinken und Hühnerfleisch) € 3,50
17. **Mini-Frühlingsrolle** (fernöstliche Frühlingsrolle)  
(6 kleine Loempias, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch  
und Gemüse, dazu ein kleiner Salat und süß-saure Sauce) € 3,30
18. **Vegetarische Frühlingsrolle** (mit chin. Gemüse gefüllte Loempia) € 2,90
19. **Drachenrolle-Spezial**  
(gerolltes Omelett mit Schweinefleisch, Garnelen und Chili-Sauce) € 4,10
20. **Gebackene „Wan-Tan“**  
aus gehacktem Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce € 4,00
21. **Kropoek (Krabbenchips)** € 2,10
22. **Kropoek Spezial** (scharfe Krabbenchips) € 2,10

## Dim-Sum (Kantonesische Vorspeisen)

|     |   |        |
|-----|---|--------|
| 23. | „Ha-Kau“ (4 gedämpfte Garnelen in Teig)                         | € 4,20 |
| 24. | „Siu-Mai“ (4 gedämpfte Fleischklößchen in Teig)                 | € 4,10 |
| 25. | <b>Gefüllte Krebscheren</b> , knusprig paniert, mit Chili-Sauce | € 4,00 |
| 26. | <b>2 Schweinespieße</b> mit Erdnusssauce                        | € 4,50 |
| 27. | <b>2 Rindfleischspieße</b> mit Erdnusssauce                     | € 4,50 |
| 28. | <b>2 Garnelenspieße</b> mit Erdnusssauce                        | € 6,90 |

## Salate

|      |  |        |
|------|--|--------|
| Sl 1 | <b>Gemischter Salat</b>  | € 3,00 |
| Sl 2 | <b>Tomatensalat</b> (gemischter Salat mit Tomaten)                                   | € 3,00 |
| Sl 3 | „Ja-Tsai-Salat“ (eingelegter Sojabohnenkeimsalat)                                    | € 3,00 |
| Sl 4 | <b>Hummerkrabben à la „China-Town“</b> (gemischter Salat mit Riesengarnelen)         | € 9,90 |
| Sl 5 | „San-Sien-Salat“<br>(gemischter Salat mit Hühnerfleisch, Vorderschinken und Krabben) | € 5,30 |
| Sl 6 | <b>Krabbencocktail</b> (gemischter Salat mit Krabben)                                | € 5,50 |
| Sl 7 | <b>Hühnersalat</b> (gemischter Salat mit Hühnerfleischstreifen)                      | € 4,20 |

## Spezialitäten

|      |   |         |
|------|---|---------|
| S 1  | „So-Yuk“<br>(knusrig gegrilltes Spanferkel auf Sojasprossen mit pikanter Sauce)   | € 11,80 |
| S 2  | „Sukiyaki“ (berühmte japanische Spezialität)<br>(Geschnetzeltes Rinderfilet auf Sojakeimen, Chinakohl und Erbsen in Austern-Sauce)  | € 10,50 |
| S 3  | <b>Rinderfilet</b><br>(mit Bambusstreifen, Möhren, Paprika und Zwiebeln in scharfer Sauce)  | € 10,50 |
| S 4  | <b>Hühnerleber</b> (mit Zwiebeln und Ingwer in Sojasauce gebraten)  | € 9,80  |
| S 5  | <b>Rinderfilet-Spezial, scharf gebraten</b><br>(mit Broccoli, Chinakohl, Bambus, Paprika und Morcheln in Kund-Po Sauce)   | € 10,80 |
| S 6  | „Happy Meeting“ nach Suchuang Art im Nudelnest serviert<br>(Chin. Hummerkrabben, Schweinefleisch, Rinderfilet, Tintenfisch und versch. Gemüse - Broccoli, Paprika, Morcheln, Champignons und Chinakohl) | € 18,50 |
| S 7  | „Fung-Mei-Ha Spezial“<br>(knusprig leicht panierte Riesengarnelen, mit Rum flambiert und <b>pikanter Sauce</b> )  | € 19,20 |
| S 8  | <b>Knusprig gegrilltes Hähnchen auf „Acht Kostbarkeiten“</b> mit Hoi-Sin Sauce<br>(Schweinefleisch, Rinderfilet, Krabben, Tintenfisch, Bambus, Paprika, Morcheln und Broccoli in Kung-Po-Sauce)         | € 13,20 |
| S 9  | <b>Knusprig gegrillte Ente auf „Acht Kostbarkeiten“</b> mit Hoi-Sin Sauce<br>(Schweinefleisch, Rinderfilet, Krabben, Tintenfisch, Bambus, Paprika, Morcheln, Broccoli in Kung-Po-Sauce)                 | € 13,90 |
| S 10 | <b>Hühnerfilet</b><br>(mit exotischen Früchten in süß-saurer Sauce, Serviert in einer frischen, halben Ananas)  | € 13,50 |
| S 11 | <b>Schweinerippchen</b>   | € 10,50 |

## Vegetarische Gerichte

120. **Chop-Suey** (verschiedenes chin. Gemüse) € 8,30
121. **„Buddhisten Fastenspeise“**  
(mit Bambus, Paprika, Morcheln und Tungu (chin. Pilze) € 8,80
122. To-Fu (Sojabohnenkäse) mit Spargel, Bambus, chin. Wiesenchampignons und Tungu (chin. Pilze) € 8,90
123. Cham-Kam (Zuckerschoten) mit frischem Tagesgemüse € 9,00
124. **„Tungu-choi“** (gemischte Pilz-Platte)  
(chin. Wiesenchampignons, chin. Pilze, Morcheln und Champignons) € 9,00
125. Gebratener Reis mit Ei € 6,90
126. Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen und Ei € 7,30
127. Gebratene Nudeln mit Sojasprossen und Ei € 7,30



## Single-Platten (Menue-Platten für eine Person)

- N 11 **„Schutzplatte des Kaisers Ching“**  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Geschmetzelte Hühnerbrust mit Bambus, Broccoli und Zwiebeln  
- „Ku-Lou-Yuk“ (gebackene Schweinefleischbällchen in Teig mit Bambus, Paprika, Ananas und süß-saurer Sauce)  
- Sojasprossensalat € 12,50
- N 12 **„Sunflower-Platte“**  
- Eierblumensuppe oder Frühlingsrolle  
- Knusprig gegrillte Ente mit Bambus, Paprika, Ananas, Sojasprossen und süß-saurer Sauce  
- Rinderfilet mit Bambus, Paprika in Soja-Sauce  
- Sojasprossensalat € 13,50
- N 13 **„Phonix-Platte“**  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Ente nach Hong-Kong Art  
(knusprig gegrillt mit Sojasprossen und Hoi-Sin Sauce)  
- Hühnerfilet mit Bambus und Broccoli  
- Sojasprossensalat € 13,50
- N 14 **„Koralle des Gelben Meeres“ (Meeresfrüchte-Platte)**  
- San-Sien-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Tintenfisch mit Bambusscheiben, Broccoli und Knoblauch in Tau-Si Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce)  
- Geb. Rotbarschfilet mit Bambus, Paprika und Ananas in süß-saurer Sauce)  
- Sojasprossensalat € 13,90

## Hotcook (Ty-Pan)

Kennen Sie schon Hotcook?

Hotcook ist eine uralte chinesische Zubereitungsform, die die verschiedensten Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte ofenfrisch auf den Tisch bringt. Dank des gußeisernen Brattellers, der glühend heiß von der Flamme kommt, und den geheimen Zutaten unseres Küchenchefs, wird Ihnen ein besonderer Gaumenkitzel serviert.

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| H 1  | <b>„Babi-Pangan“</b><br>(geröstetes Schweinefleisch mit Sojasprossen u. pikanter Sauce)  | € 11,80 |
| H 2  | <b>Geschnetzeltes Schweinefilet</b><br>mit Bambus, Paprika, Broccoli, Zwiebeln<br>und Knoblauch in Tau-Sin Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce)   | € 11,80 |
| H 3  | <b>Geschnetzeltes Rinderfilet</b><br>mit Bambus, Paprika, Broccoli, Zwiebeln<br>und Knoblauch in Tau-Sin Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce)   | € 12,00 |
| H 4  | <b>„Ajam-Goreng“</b><br>(knusprig gegrilltes Hähnchen mit Erdnusssauce auf versch. chin. Gemüse)   | € 12,50 |
| H 5  | <b>„Huhn à la Kanton“</b><br>(knusprig gegrillt mit Hoi-Sin-Sauce auf versch. chin. Gemüse)  | € 12,80 |
| H 6  | <b>Hähnchen Süß-Sauer</b><br>(knusprig gegrillt mit Bambus, Paprika, Ananas, Sojasprossen und<br>süß-saurer Sauce)   | € 12,80 |
| H 7  | <b>Hühnerbrustfilet nach Szechuan Art</b><br>(mit Bambus, Paprika, Morcheln, Champignons<br>und Zwiebeln in scharfer Kung-Po-Sauce)  | € 12,00 |
| H 8  | <b>Acht Schätze in scharfer Sauce</b><br>(chin. Garnelen, Schweinefleisch, Schinken, Rindfleisch, Hühnerfilet,<br>Bambus, Morcheln, Champignons und To-Fu in Kung-Po-Sauce)  | € 13,30 |
| H 9  | <b>„Ente à la Shanghai“</b><br>(knusprig, scharf gegrillte Ente mit Bambus, Paprika, Morcheln,<br>Zwiebeln und pikanter Sauce)   | € 13,30 |
| H 10 | <b>„Kanton Ente“</b><br>(knusprig gegrillt mit versch. chin. Gemüse und Hoi-Sin-Sauce)   | € 13,30 |
| H 11 | <b>„Ente Süß-Sauer“</b><br>(knusprig gegrillt mit Bambus, Paprika, Ananas, Sojasprossen<br>und süß-saurer Sauce)   | € 13,30 |
| H 12 | <b>Chin. Hummerkrabben und Tintenfisch</b><br>mit Bambus, Paprika, Broccoli, Zwiebeln<br>und Knoblauch in Tau-Si Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce)   | € 18,90 |
| H 13 | <b>„Ente à la China-Town“</b><br>(flambierte Ente auf verschiedenem chin. Gemüse)  | € 14,30 |
| H 14 | <b>„Hummer à la China-Town“</b><br>(5 frische Riesengarnelen mit Schale und Kopf)<br>Selbstverständlich wird die Schale von der Bedienung am Tisch<br>entfernt und die Garnelen anschließend mit verschiedenem Gemüse<br>(z. B. Bambus, Paprika, Champignons, Morcheln und Zwiebeln)<br>und Kon-Pau-Knoblauch-Sauce serviert. -scharf- | € 21,00 |
| H 15 | <b>„Drachenfeuer“</b><br>(geschnetzeltes Rinderfilet mit Ingwer, Lauch und Zwiebeln)   | € 12,10 |
| H 16 | <b>Durchgebratenes Rindfilet (nach thai. Art)</b><br>(mit Zitronenblättern, Zwiebeln und Nüssen)   | € 12,10 |
| H 17 | <b>Meeresfrüchte-Platte</b> (mit Knoblauch)<br>Krebefleisch, Muscheln, Krabben, Tintenfisch und versch. Gemüse   | € 13,30 |

## Bu-Zsey (Feuertopf-Gerichte)

Diese Art der Zubereitung von Feuertopf-Gerichten ist neuartig und entspricht der modernen chinesischen Küche. Sie wird grundsätzlich, wie alle anderen Gerichte, mit frischen Zutaten zubereitet und serviert.

Probieren Sie diese Gerichte mit dem Gedanken an die vergangene Kultur und dem Neubeginn des chinesischen Zeitalters...

Guten Appetit!



- |      |  |         |
|------|--|---------|
| F 1  | <b>„Choi-Feuertopf“</b><br>(mit Schweinefleisch, Rindfleisch und versch. Gemüse)   | € 11,80 |
| F 2  | <b>Vegetarischer-Feuertopf à la Kung-Po</b><br>(mit versch. chin. Gemüse)  | € 9,80  |
| F 3  | <b>„Asia-Dreierlei-Feuertopf“</b><br>(Schweinefleisch, Rinderfilet, Hühnerfilet in süß-saurer Sauce)   | € 11,80 |
| F 4  | <b>„Ka-Li-Feuertopf“</b><br>(Schweinefilet, Rinderfilet und Hühnerbrust in Curry-Sauce -scharf-)   | € 11,80 |
| F 5  | <b>Seezungenfilet-Feuertopf Süß-Sauer</b><br>(mit Bambusscheiben, Paprika, Ananas und Sojasprossen in süß-saurer Sauce)  | € 14,80 |
| F 6  | <b>Lychee-Feuertopf</b><br>(mit Hühnerbrust, Ananas, Bambus, Paprika, Mango und Lychees in süß-saurer Sauce)   | € 11,80 |
| F 7  | <b>Chin. Hummerkrabben-Feuertopf</b><br>(mit exotischen Früchten in süß-saurer Sauce)  | € 19,00 |
| F 8  | <b>„Alles-Gute-Feuertopf“</b><br>(chin. Garnelen, Schweinefleisch, Schinken, Rinderfilet, Hühnerfilet, To-Fu, Bambus, Morcheln, Paprika und Champignons in scharfer Kung-Po-Sauce) | € 13,30 |
| F 9  | <b>„Sarathai“ Fisch</b> (nach thailändischer Art)<br>(Hummerkrabben mit Zitronenblättern und fernöstlichem Gemüse in Kokosnusscreme Sauce -scharf-)                                | € 19,50 |
| F 10 | <b>„Meeres-Feuertopf“ für 2 Personen</b><br>(versch. Fischarten, Krebsfleisch, Muscheln, Krabben, Tintenfisch, chin. Garnelen und chin. Gemüse in Knoblauchsauce)                  | € 24,50 |
| F 11 | <b>„Exotischer-Feuertopf“ für 2 Personen</b><br>(versch. Fleischsorten mit Mango, Lychee und Ananas in süß-saurer Sauce)   | € 23,50 |
| F 12 | <b>„Sarathai“ Fleisch</b> (nach thailändischer Art) <b>für 1 Person</b><br>(versch. Fleischsorten und versch. chin. Gemüse in Kokosnusscreme-Sauce -scharf-)                       | € 11,80 |

## Schweinefleisch



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 30. | Schweinefleisch<br>mit Spargel und chin. Wiesenchampignons (Strohpilze)   | € 9,40 |
| 31. | Schweinefleisch<br>mit Bambusscheiben und Tungu (chin. Pilze)   | € 9,60 |
| 32. | Schweinefleisch mit Bambusscheiben und Morcheln   | € 9,40 |
| 33. | Schweinefleisch in Sojasauce gebraten,<br>mit Ja-Tsai (Sojabohnensprossen)  | € 9,20 |
| 34. | Schweinefleisch<br>mit Bambus, Paprika und Champignons in Curry-Sauce -scharf-  | € 9,20 |
| 35. | <b>Chop-Suey</b> (verschiedenes chin. Gemüse)<br>mit geschnetzeltem Schweinefleisch   | € 9,20 |
| 36. | <b>„Ku-Lou-Yuk“</b><br>(gebackene Schweinefleischbällchen in Teig,<br>mit Bambusscheiben, Paprika, Ananasstücken und Sojasprossen<br>in <b>süß-saurer Sauce</b> ) | € 9,10 |
| 37. | <b>Knusprig leicht paniertes Schweinefilet</b><br>auf Sojabohnensprossen, mit Chinakohl und Porree, mit pikanter Sauce)   | € 9,20 |
| 38. | <b>Knusprig scharf gebratenes Schweinefilet</b><br>mit Bambus-, Paprika-, Knollensellerie- und Zwiebelstreifen<br>und pikanter Sauce                              | € 9,90 |
| 39. | Gschnetzeltes Schweinefleisch<br>mit Bambus, Champignons und Cashewkernen   | € 9,40 |
| 40. | <b>Satee-Spieß</b><br>(Schweinefleischspieße in Erdnusssauce<br>auf Sojasprossen, Porree und Chinakohl)   | € 9,10 |
| 41. | Schweinefilet<br>mit frischen Champignons und Bambusscheiben  | € 9,70 |
| 42. | Schweinefilet mit Broccoli und Bambus in Knoblauchsauce   | € 9,50 |
| 43. | Schweinefilet mit Cham-Kam (Zuckerschoten)<br>und frischem Tagesgemüse  | € 9,90 |
| 44. | Gschnetzeltes Schweinefilet<br>mit To-Fu (chin. Sojabohnenkäse),<br>Ja-Tsoi (sauer-scharfes Gemüse)<br>und chin. Wiesenchampignons                                | € 9,50 |
| 45. | Doppelt gebratenes Schweinefleisch<br>mit Morcheln, Chinakohl, Bambus und Paprika<br>in Knoblauchsauce  | € 9,60 |
| 46. | <b>„Scha-Scha Schweinefleisch“</b><br>(nach indonesischer Art, mit Bambus, Paprika, Zwiebeln,<br>und Knoblauch <b>-scharf gebraten-</b> )                         | € 9,90 |

## Rindfleisch



- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 50. | Rindfleisch mit Spargel und chin. Wiesenchampignons (Strohpilze)  | € 9,80  |
| 51. | Rindfleisch mit Bambusscheiben und Tungu (chin. Pilze)  | € 9,90  |
| 52. | Rindfleisch mit Bambusscheiben und Morcheln   | € 9,80  |
| 53. | Rindfleisch in Sojasauce gebraten,<br>mit Ja-Tsai (Sojabohnensprossen)  | € 9,50  |
| 54. | Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Champignons<br>in Curry-Sauce -scharf-  | € 9,60  |
| 55. | <b>Chop-Suey</b> (verschiedenes chin. Gemüse)<br>mit geschnetzeltem Rindfleisch   | € 9,60  |
| 56. | <b>„Kun-Pao“</b><br>(geschnetzeltes Rinderfilet mit Bambusscheiben, Sojasprossen,<br>Ananasstücken, Paprika und Zwiebeln in <b>süß-saurer Sauce</b> ) | € 9,90  |
| 57. | Rindfleisch mit Mango, Lychee und Ananas in <b>süß-saurer Sauce</b> )   | € 9,80  |
| 58. | <b>Knusprig scharf gebratenes Rinderfilet</b><br>mit Bambus-, Paprika-, Knollensellerie- und Zwiebelstreifen<br>und einer pikanten Sauce              | € 10,30 |
| 59. | Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Cashewkernen  | € 9,90  |
| 60. | <b>Satee-Spieß</b><br>(Rindfleischspieße in <b>Erdnussauce</b> auf Sojasprossen,<br>Porree und Chinakohl)   | € 9,50  |
| 61. | Rinderfilet mit frischen Champignons und Bambusscheiben   | € 10,00 |
| 62. | Rinderfilet mit Broccoli und Bambus in Knoblauchsauce   | € 10,00 |
| 63. | Rinderfilet mit Cham-Kam (Zuckerdhoten)<br>und frischem Tagesgemüse   | € 10,30 |
| 64. | Gschnetzeltes Rinderfilet mit To-Fu (chin. Sojabohnenkäse),<br>Ja-Tsoi (sauer-scharfes Gemüse)<br>und chin. Wiesenchampignons                         | € 10,00 |
| 65. | Gschnetzeltes Rinderfilet mit Bambus,<br>mit Paprika und Zwiebeln in Sojasauce gebraten   | € 9,60  |
| 66. | <b>„Scha-Scha Rindfleisch“</b><br>(nach indonesischer Art, mit Bambus, Paprika, Zwiebeln,<br>und Knoblauch <b>-scharf gebraten-</b> )                 | € 10,50 |
| 67. | Gschnetzeltes Rinderfilet mit Zwiebeln und Paprika<br>in Sojasauce gebraten   | € 9,60  |
| 68. | Gschnetzeltes Rinderfilet mit Tomaten und Bambus<br>in Knoblauchsauce   | € 9,90  |



## Hühnerfleisch



- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 70. | Hühnerfilet<br>mit Spargel und chin. Wiesenchampignons (Strohpilze)   | € 9,60  |
| 71. | Hühnerfilet mit Bambusscheiben und Tungu (chin. Pilze)  | € 9,90  |
| 72. | Hühnerbrustfilet mit Bambusscheiben und Morcheln  | € 9,70  |
| 73. | Hühnerfleisch mit Ja-Tsai (Sojabohnensprossen)<br>in Sojasauce gebraten   | € 9,50  |
| 74. | <b>„Ka-Li-Kai“</b><br>(Curry-Huhn mit Bambus, Paprika und Champignons -scharf-)   | € 9,60  |
| 75. | <b>Chop-Suey</b><br>(verschiedenes chin. Gemüse) mit Hühnerfleisch  | € 9,60  |
| 76. | <b>„Ku-Lou-Kai“</b><br>(gebackene Hühnerfiletbällchen in Teig,<br>mit Bambusscheiben, Paprika, Ananasstücken und Sojasprossen<br>in <b>süß-saurer Sauce</b> ) | € 9,50  |
| 77. | <b>Knusprig leicht paniertes Hühnerbrustfilet</b><br>auf Sojabohnensprossen, Chinakohl und Porree mit pikanter Sauce  | € 9,50  |
| 78. | <b>Knusprig scharf gebratenes Hühnerfilet</b><br>mit Bambus-, Paprika-, Knollensellerie- und Zwiebelstreifen<br>und einer pikanten Sauce                      | € 10,30 |
| 79. | Geschnetzelte Hühnerbrust<br>mit Bambus, Champignons und Cashewkernen   | € 9,90  |
| 80. | <b>„Ajam-Goreng“</b> (nach malaysischer Art)<br>(knusprig gegrillt auf Sojasprossen, chin. Kohl, Porree<br>mit <b>Erdnussauce</b> -scharf-)                   | € 10,70 |
| 81. | Hühnerfilet mit frischen Champignons und Bambusscheiben   | € 10,00 |
| 82. | Geschnetzeltes Hühnerbrustfilet<br>mit frischem Broccoli, Bambus und Knoblauch  | € 10,00 |
| 83. | Hühnerfilet mit Cham-Kam (Zuckerschoten)<br>und frischem Tagesgemüse  | € 10,30 |
| 84. | Hühnerleber mit Zwiebeln und Paprika in Sojasauce gebraten  | € 9,00  |
| 85. | <b>„Huhn à la Kanton“</b><br>(knusprig gegrillt auf verschiedenem chin. Gemüse und Hoi-Sin-Sauce)   | € 10,80 |

## Ente



89. **Ente à la Malaysia**  
(knusprige Ente mit Ja-Tsai (Sojasprossen), Chinakohl, Porree und Erdnusssauce) € 12,70
90. Ente (knusprig) mit Spargel und chin. Wiesenchampignons (Strohpilze) € 12,80
91. Ente (knusprig) mit Bambusscheiben und Tungu (chin. Pilze) € 13,00
92. Ente, knusprig gegrillt mit Morcheln und Bambus € 12,80
93. **„Kanton-Ente“**  
(knusprig gegrillte Ente mit Sojabohnensprossen und Hoi-Sin-Sauce) € 12,50
94. **Curry-Ente**  
(knusprig mit Bambus, Champignons, Paprika und Curry-Sauce -scharf-) € 12,70
95. **„Bak-Po-Ente“**  
(knusprig gegrillte Ente mit Mango, Lychee und Orangen-Sauce) € 12,70
96. **Ente Süß-Sauer**  
(knusprig mit Bambus, Paprika, Ananas, Sojasprossen und süß-saurer Sauce) € 12,50
97. **„Ente à la Shanghai“**  
(knusprig gegrillt mit Morcheln, Bambus, Paprika und pikanter Sauce **-scharf gebraten-**) € 12,80
98. **„Peking-Ente“**  
(knusprig gegrillte Ente mit verschiedenem chin. Gemüse und Hoi-Sin-Sauce) € 12,80
99. Ente (knusprig) mit Champignons, Bambusscheiben und Mandeln € 12,80

## Chin. Hummerkrabben



100. Chin. Garnelen mit Spargel und chin. Wiesenchampignons (Strohpilze) € 18,00
101. Chin. Garnelen mit Bambusscheiben und Tungu (chin. Pilze) € 18,20
102. Chin. Riesengarnelen mit Bambus und Morcheln € 18,20
103. Chin. Garnelen mit Ja-Tsai (Sojabohnensprossen) € 17,80
104. **Ka-Li-Ha**  
(chin. Garnelen mit Bambus, Paprika und Champignons in **Curry-Sauce**) € 18,20
105. **Chop-Suey** (verschiedenes chin. Gemüse) mit chin. Garnelen € 18,20
106. **„Kou-Lou-Ha“**  
(chin. Hummerkrabben in Teig gebacken mit **süß-saurer Sauce**) € 18,50
107. **„Fung-Mei-Ha“**  
(knusprig leicht panierte Hummerkrabben mit Chinakohl und Porree in pikanter Sauce) € 18,50
108. **„Hummerkrabben à la China“**  
(chin. Riesengarnelen mit Bambus, Paprika, Morcheln, Chinakohl, Broccoli und Kon-Pau-Sauce **-scharf gebraten-**) € 19,00
109. **Gebratene Chin. Hummerkrabben nach Suchuang-Art** (im Nest serviert) (mit Bambus, Broccoli, Paprika, Champignons und Cashewkernen) € 19,20
110. **Riesengarnelen-Spieße** mit Sojakeimen, Chinakohl, Porree und Erdnusssauce **-scharf-** € 18,00
111. **„Scha-Scha-Hummerkrabben“** (nach indonesischer Art mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch **-scharf gebraten-**) € 19,00

## Fischgerichte



112. **Chop-Suey** (versch. chin. Gemüse) mit Seezungenfilet € 14,50
113. Geb. Rotbarschfilet mit chin. Wiesenchampignons (Strohpilze) und Spargel € 10,00
114. Geb. Rotbarschfilet mit Tomaten, Bambus und Champignons € 10,00
115. **Chop-Suey** (versch. chin. Gemüse) mit gebackenem Rotbarschfilet € 10,00
116. Geb. Rotbarschfilet **süß-sauer**, mit Ananas, Bambus, Paprika und Sojasprossen € 10,00
117. Geb. Tintenfischringe in Teig mit **süß-sauer Sauce** € 9,80
118. Tintenfisch mit Bambus, Paprika, Broccoli und Knoblauch in Tau-Si-Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce), mit Knoblauch € 10,50

## Reis- und Nudelgerichte



- |   |         |
|---|---------|
| 130. Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Ei   | € 8,00  |
| 131. Gebratener Reis mit Rindfleisch und Ei   | € 8,30  |
| 132. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Ei   | € 8,30  |
| 133. Gebratener Reis mit chin. Krabben und Ei   | € 8,90  |
| 134. <b>„Nasi-Goreng Spezial“</b><br>(gebratener Reis mit Vorderschinken, Krabben, Hühnerfleisch, Curry und Ei)                     | € 9,00  |
| 135. Gebratener Reis mit chin. Riesengarnelen und Ei  | € 14,80 |
| 140. Mifang (Reisnudeln) mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Ei   | € 8,40  |
| 141. Mifang (Reisnudeln) mit Rindfleisch, Sojasprossen und Ei   | € 8,90  |
| 142. Mifang (Reisnudeln) mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und Ei   | € 8,60  |
| 143. Mifang (Reisnudeln) mit chin. Krabben, Sojasprossen und Ei   | € 9,50  |
| 144. <b>„Mifang à la Singapur“</b><br>(gebratene Reisnudeln mit Vorderschinken, Krabben, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Curry und Ei) | € 9,20  |
| 145. Mifang (Reisnudeln) mit chin. Riesengarnelen, Sojasprossen und Ei  | € 14,80 |
| 150. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Ei  | € 8,20  |
| 151. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Sojasprossen und Ei  | € 8,70  |
| 152. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Sojasprossen und Ei  | € 8,40  |
| 153. Gebratene Nudeln mit chin. Krabben, Sojasprossen und Ei  | € 9,50  |
| 154. <b>„Bami-Goreng Spezial“</b><br>(gebratene Nudeln mit Vorderschinken, Krabben, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Curry und Ei)      | € 9,20  |
| 155. Gebratene Nudeln mit chin. Riesengarnelen, Sojasprossen und Ei   | € 14,80 |

## Spezialitätenmenues ab zwei Personen

(Selbstverständlich stellen wir die hier aufgeführten Gerichte auch für mehr als die in den Menues angegebenen Personenzahlen zusammen.)

- G 1 **Partner-Enten-Platte** ab 2 Personen  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Knusprig gegrillte Peking-Ente mit versch. Gemüse (Bambus, Paprika, Morcheln, Sojasprossen etc. und Hoi-Sin Sauce) pro Person: € 14,30
- G 2 **Sea-Food auf Broccoli-Platte** ab 2 Personen  
- San-Sien-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Schinken, Tintenfisch, chin. Riesengarnelen, To-Fu (Sojabohnenkäse), Bambus, Paprika, Morcheln, Champignons und Chinakohl pro Person: € 16,50
- G 3 **Love-Boat, serviert auf frischer Ananas-Platte** ab 2 Personen  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Hühnerbrust mit Ananas, Bambus und Lychee-Früchten in süß-saurer Sauce  
- Rinderfilet mit Bambus und Broccoli nach Szechuan-Art -scharf- pro Person: € 14,50
- G 4 **Cantonesische Reistafel** ab 2 Personen  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Canton-Ente (knusprig gegrillt mit Sojasprossen und Hoi-Sin-Sauce)  
- Rinderfilet mit Bambus, Broccoli, Paprika und Knoblauch in Tau-Si Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce) pro Person: € 13,50
- G 5 **Indonesische Reistafel** ab 2 Personen  
- Kropoek  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Hühnerbrust mit Bambus, Paprika und Champignons in Curry-Sauce -scharf-  
- Rinderfilet mit Bambus und Paprika, scharf gebraten  
- „Ku-Lou-Yuk“ (gebackene Schweinefleischbällchen in Teig mit Bambus, Sojasprossen und Ananas -süß-sauer)  
- „Satee“ (Schweinefleischspiesse mit Erdnusssauce)  
- Sojasprossensalat  
- gebackene Banane mit Honig pro Person: € 14,50
- G 6 **Cantonesische Reistafel** ab 2 Personen  
- Kropoek  
- Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle  
- Knusprig gegrillte Ente mit Ananas, Bambus, Paprika und süß-saurer Sauce  
- Hühnerfilet mit Bambus und Paprika, scharf gebraten  
- knusprig leicht paniertes Hühnerbrustfilet auf Sojabohnensprossen, Chinakohl und Porree mit pikanter Sauce  
- „Satee“ (Rindfleischspiesse mit Erdnusssauce)  
- Atja-Salat (Kohlsalat)  
- gebackene Banane mit Honig pro Person: € 15,10

### G 7 **Peking-Ente de Luxe** ab 4 Personen\*

- bitte 2 Tage vorher bestellen

Unsere Küche hat für Sie das weltberühmte **Original Peking-Enten-Menue** nach einem uraltem chin. Rezept zusammengestellt.

Zuerst werden die Innereien der Ente entfernt. Danach wird sie mit Gewürzen geschmacklich verfeinert und anschließend rundum verschlossen. Nach 24 Stunden Einlegezeit wird die Ente aufgeblasen und mit Honig, Essig und Sake-Wein übergossen. Danach wird sie nochmals für einen Tag aufgehängt, damit das Fettzwischen Haut und Fleisch abtropfen kann.

Dann wird die Peking-Ente in einem speziellen Grillofen geröstet und zum servieren vorbereitet.

1. Peking-Gulasch-Suppe
  2. Entenhaut mit hauchdünnem Pfannkuchen, Salat und Hoi-Sin-Sauce
  3. Entenfleisch mit verschiedenem chin. Gemüse
  4. Gebackene Banane, flambiert mit Honig und Eis oder Lychee-Obst
  5. Kaffee oder chin. Tee
- pro Person: € 22,50

### G 8 **Glücklicher Familienschmaus** ab 4 Personen

- Eierblumensuppe oder Frühlingsrolle (Chop-Suey-Suppe mit Hühnerfleisch oder gemischtem Salat)
  - „Babi-Pangan“ (*Hotcook*)  
(geröstetes Schweinefleisch auf Sojasprossen mit pikanter Sauce)
  - „Acht Schätze“ in scharfer Sauce (*Hotcook*)
  - „Ku-Lou-Yuk“ (gebackene Schweinefleischbällchen in Teig mit Bambus, Paprika, Ananas und süß-saurer Sauce)
  - Geschnetzeltes Rinderfilet mit Bambusscheiben und Broccoli
  - Kaffee oder chin. Tee
- pro Person: € 14,50

### G 9 **Party Dinner** ab 6 Personen

- San-Sein-Suppe oder Frühlingsrolle (Chop-Suey-Suppe mit Hühnerfleisch oder gemischtem Salat)
  - „Ku-Lou-Yuk“ (gebackene Schweinefleischbällchen in Teig mit Paprika, Bambus, Sojasprossen, Ananas und süß-saurer Sauce)
  - Knusprig scharf gebratenes Rindfleisch mit Bambus-, Paprika-, Zwiebeln-, Knollenselleriestreifen und einer pikanten Sauce
  - „Ente à la Shanghai“ (knusprig gegrillt mit Bambusscheiben, Paprika, Morcheln und pikanter Sauce -scharf gebraten- )
  - *Hotcook* Schweinefilet mit Bambus, Broccoli und Knoblauch in Tau-Si Sauce (Schwarze Bohnen-Sauce)
  - Hühnerbrustfilet mit Bambus, Champignons und Cashewkernen
  - „Happy-Meeting“ (chin. Hummerkrabben mit Schweinefleisch, Tintenfisch und verschiedenem chin. Gemüse, im Nudelnest serviert)
  - Lychees oder gebackene Banane mit Honig
  - Kaffee oder chin. Tee
- pro Person: € 16,60

### G 10 **Royal Dinner** ab 6 Personen

- Frühlingsrolle oder Haifischflossensuppe (Chop-Suey-Suppe mit Hühnerfleisch oder gemischtem Salat)
  - gefüllte Krebscheren, knusprig paniert und Chili-Sauce
  - *Hotcook* knusprig gegrillte Ente mit acht Schätzen und Hoi-Sin-Sauce
  - „Fung-Mei-Ha Spezial“  
(knusprig leicht panierte Hummerkrabben, mit Rum flambiert und einer pikanten Sauce)
  - Rinderfilet mit Bambus, Paprika und Zwiebeln in Sojasauce gebraten
  - „Peking-Ente“ (knusprig gegrillt mit versch. chin. Gemüse und Hoi-Sin-Sauce)
  - „Hummerkrabben à la China“ (scharf gebraten mit chin. Gemüse)
  - „Happy-Meeting (chin. Riesengarnelen mit Schweinefleisch, Tintenfisch und verschiedenem Gemüse, nach Suchuang-Art im Nudelnest serviert)
  - Gebackene Banane, flambiert mit Honig und Eis oder Lychee-Obst
  - Kaffee, chin. Tee oder Espresso
- pro Person: € 23,00

Zu allen Gerichten, außer Reis und Nudelgerichten,  
reichen wir als Beilage gekochten Reis.

Für Beilagenänderungen berechnen wir € 2,00.  
Es stehen folgende Möglichkeiten zur Wahl.

|     |                         |        |
|-----|-------------------------|--------|
| B 1 | Gebratener Reis*        | € 2,00 |
| B 2 | Gebratene Nudeln*       | € 2,00 |
| B 3 | Gebratene Reismudeln*   | € 2,00 |
| B 4 | Portion Pommes-Frites   | € 1,90 |
| B 5 | Extra Sauce (nach Wahl) | € 1,50 |

\* statt gekochtem Reis

## Desserts

|      |  |        |
|------|--|--------|
| D 1  | Chin. Lychees  | € 2,80 |
| D 2  | Chin. Longans  | € 2,80 |
| D 3  | Chin. Obstsalat  | € 2,60 |
| D 4  | Chin. Mandarinen   | € 2,60 |
| D 5  | Gemischtes Eis mit Sahne   | € 2,60 |
| D 6  | Gemischtes Eis mit heißen Kirschen und Sahne   | € 4,00 |
| D 7  | Früchtebecher mit gemischtem Eis und Sahne   | € 4,00 |
| D 8  | „Bananenboot“ mit gemischtem Eis, Sahne und Schokoladensauce                                 | € 4,40 |
| D 9  | Gebackene Banane mit Honig   | € 2,90 |
| D 10 | Gebackene Banane mit Honig und Eis   | € 3,90 |
| D 11 | Gebackene Banane, flambiert (Rum) mit Honig und Eis  | € 4,70 |
| D 12 | Gebackene Ananas mit Honig   | € 2,90 |
| D 13 | Gebackene Ananas mit Honig und Eis   | € 3,90 |
| D 14 | Gebackene Ananas, flambiert (Rum) mit Honig und Eis  | € 4,70 |
| D 15 | Gebackener Apfel mit Honig   | € 2,90 |
| D 16 | Gebackener Apfel mit Honig und Eis   | € 3,90 |
| D 17 | Gebackener Apfel, flambiert (Rum) mit Honig und Eis  | € 4,70 |
| D 18 | Gebackene Banane mit geraspelter Kokosnuss und Honig   | € 3,10 |
| D 19 | Überbackene Vanilleeiscreme mit geraspelter Kokosnuss  | € 3,60 |
| D 20 | Überbackene Vanilleeiscreme und Banane mit geraspelter Kokosnuss,<br>Honig und Rum flambiert | € 5,20 |





## Weinkarte

Wir empfehlen Ihnen unsere für Sie  
mit Sorgfalt ausgewählten offenen Weine



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>1. Rheinhessen</b><br>Spätlese, <b>lieblich</b> , süffig, fruchtig                          | 0,25 l € 3,30<br>0,50 l € 6,20 |
| <b>2. Mosel-Saar-Ruwer-Wein</b><br>Riesling, Kabinett, <b>halbtrocken</b>                      | 0,25 l € 3,30<br>0,50 l € 6,20 |
| <b>3. Mosel-Saar-Ruwer-Wein</b><br>Riesling, Kabinett, <b>trocken</b>                          | 0,25 l € 3,30<br>0,50 l € 6,20 |
| <b>4. Rhein-Pfalz-Weißherbst</b><br>Portugieser, <b>lieblich</b> , fruchtig                    | 0,25 l € 3,30<br>0,50 l € 6,20 |
| <b>5. Rhein-Pfalz „Edler von Mornag“</b><br><b>lieblicher</b> , süffiger, aromatischer Rotwein | 0,25 l € 3,30<br>0,50 l € 6,20 |
| <b>Klassische Qualitäten aus Frankreich</b>  |                                |
| <b>6. Blanc de Blanc</b><br>klassisch, <b>trocken</b> , kräftig                                | 0,25 l € 3,50<br>0,50 l € 6,70 |
| <b>7. Côtes de Provence A.C.</b><br>weich, <b>trocken</b> , feinduftiger Rosé                  | 0,25 l € 3,50<br>0,50 l € 6,70 |
| <b>8. Côtes du Rhône</b><br>vollreifer, <b>trockener</b> Rotwein                               | 0,25 l € 3,50<br>0,50 l € 6,70 |
| <b>CHINESISCHER ROT- oder WEISSWEIN</b><br>(trocken oder lieblich)                             | 0,25 l € 3,90<br>0,50 l € 7,20 |
| <b>Flaschenweine</b>   |                                |
| <b>1. Frankener Gössenheimer Homburg</b><br>(Kerner Kabinett, halbtrockener Weißwein)          | 0,75 l € 13,00                 |
| <b>2. Elsässer Edelzwicker A.C. Rene Muré</b> (trockener Weißwein)                             | 1,0 l € 13,00                  |
| <b>3. Château de Respide Graves Sec</b> (trockener Weißwein)                                   | 0,75 l € 15,50                 |
| <b>4. Richevel A.C. Beaujolais - Patriarche Père et Fils</b><br>(mild bis trockener Rotwein)   | 0,75 l € 14,50                 |
| <b>5. Chatigny Cotes du Rhône - Patriarche Père et Fils</b><br>(kräftig, trockener Rotwein)    | 0,75 l € 15,50                 |
| <b>6. Château St. Anne A.C. Cotes de Provence</b> (Roséwein)                                   | 0,75 l € 15,50                 |
| <b>Chinesische Flaschenweine</b>   |                                |
| <b>7. Takara Plum-Wine - Jap. Pflaumen-Wein</b> (lieblich)                                     | 0,75 l € 15,50                 |
| <b>8. Chin. Lychee-Wein</b> (lieblich und fruchtig)  | 0,75 l € 16,50                 |
| <b>9. Chin. Weiß- oder Rotwein</b> (trocken oder lieblich)                                     | 0,75 l € 13,00                 |



## Biere

### **Krombacher**

Alsterwasser (Pils und Sprite)  
Alsterwasser (Pils und Sprite)  
Alsterwasser (Pils und Sprite)

|               |       |   |      |
|---------------|-------|---|------|
| Pils vom Fass | 0,2 l | € | 1,60 |
| Pils vom Fass | 0,3 l | € | 2,00 |
| Pils vom Fass | 0,5 l | € | 3,40 |

### **Krombacher**



Franziskaner Hefe-Weissbier  
Franziskaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei

|         |       |   |      |
|---------|-------|---|------|
| Flasche | 0,5 l | € | 3,30 |
| Flasche | 0,5 l | € | 3,30 |

### **Frankenheim Alt** Der feine Unterschied.

Krefelder (Alt und Cola)  
Krefelder (Alt und Cola)  
Krefelder (Alt und Cola)

|          |       |   |      |
|----------|-------|---|------|
| vom Fass | 0,2 l | € | 1,60 |
| vom Fass | 0,3 l | € | 2,00 |
| vom Fass | 0,5 l | € | 3,40 |



Tsingtao Beer (chin. Bier)

|         |        |   |      |
|---------|--------|---|------|
| Flasche | 0,33 l | € | 2,20 |
|---------|--------|---|------|

### **Krombacher**



|         |        |   |      |
|---------|--------|---|------|
| Flasche | 0,33 l | € | 2,00 |
|         | 0,2 l  | € | 1,80 |

## Alkoholfreie Getränke



(koffeinhaltig)  
(koffeinhaltig)  
(koffeinhaltig)

|       |   |      |
|-------|---|------|
| 0,2 l | € | 1,70 |
| 0,3 l | € | 2,00 |
| 0,5 l | € | 3,40 |



(koffeinhaltig)  
(koffeinhaltig)  
(koffeinhaltig)

|       |   |      |
|-------|---|------|
| 0,2 l | € | 1,70 |
| 0,3 l | € | 2,00 |
| 0,5 l | € | 3,40 |



(gefärbt mit Betacarotin)  
(gefärbt mit Betacarotin)

|       |   |      |
|-------|---|------|
| 0,2 l | € | 1,70 |
| 0,3 l | € | 2,00 |
| 0,5 l | € | 3,40 |



|       |   |      |
|-------|---|------|
| 0,2 l | € | 1,70 |
| 0,3 l | € | 2,00 |
| 0,5 l | € | 3,40 |

### **GEROLSTEINER** SPRUDEL

|         |        |   |      |
|---------|--------|---|------|
| Flasche | 0,25 l | € | 1,80 |
| Flasche | 0,75 l | € | 4,50 |



Ginger Ale (chininhaltig)  
Bitter Lemon (chininhaltig)  
Tonic Water (chininhaltig)

|       |   |      |
|-------|---|------|
| 0,2 l | € | 2,10 |
| 0,2 l | € | 2,10 |
| 0,2 l | € | 2,10 |

Guavensaft  
Apfelsaft  
Apfelschorle  
Orangensaft  
Traubensaft  
Tomatensaft  
Eistee

|         |       |   |      |
|---------|-------|---|------|
|         | 0,2 l | € | 2,20 |
|         | 0,2 l | € | 2,10 |
|         | 0,2 l | € | 2,10 |
|         | 0,2 l | € | 2,10 |
| Flasche | 0,2 l | € | 2,10 |
| Flasche | 0,2 l | € | 2,10 |
|         | 0,2 l | € | 1,80 |

## Warme Getränke

### COFFEE & MORE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Tasse Kaffee           | € 1,60      |
| Latte Macchiato        | € 2,20      |
| Tasse Cappuccino       | € 2,00      |
| Kakao                  | € 1,60      |
| Eiskaffee              | € 1,70      |
| Tasse Espresso         | € 1,60      |
| Glas Glühwein          | € 2,80      |
| Glas Grog mit Pott-Rum | 4 cl € 2,40 |

### TEA TIME

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Tasse schwarzer Tee              | € 1,80 |
| Kännchen chin. Jasmin-Tee        | € 2,40 |
| Großes Kännchen chin. Jasmin-Tee | € 3,50 |
| Kännchen chin. Grüner-Tee        | € 2,40 |
| Großes Kännchen chin. Grüner-Tee | € 3,50 |
| Intern. Pfefferminztee           | € 1,80 |
| Früchtetee                       | € 1,80 |

### Schaumweine/Sekt

|                                 |        |         |
|---------------------------------|--------|---------|
| Henkell / Deinhard Piccolo      | 0,25 l | € 5,20  |
| Mumm Piccolo                    | 0,25 l | € 6,20  |
| Henkel trocken                  | 0,75 l | € 15,50 |
| Deinhard Lila                   | 0,75 l | € 18,00 |
| MM Extra Auslese                | 0,75 l | € 16,50 |
| Mumm Extra-Dry                  | 0,75 l | € 20,00 |
| Pommery Royal-Brut              | 0,75 l | € 44,00 |
| Moet et Chandon (Brut-Imperial) | 0,75 l | € 46,50 |

## Aperitifs

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Sandemann Sherry<br>cream, medium, dry | 5 cl | € 2,50 |
| Sandemann Portwein                     | 5 cl | € 2,50 |
| Martini rosso, bianco, extra dry       | 5 cl | € 2,35 |

## Chinesische und Japanische Spirituosen

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Chin. Lychee-Wein                          | 5 cl  | € 2,90 |
| Jap. Pflaumen-Wein                         | 5 cl  | € 2,60 |
| Sake (Jap.Reis-Wein)                       | 5 cl  | € 2,90 |
| Kao-Liang-Chiew<br>(Chin. Reisschnaps)     | 10 cl | € 2,80 |
| Mei-Kuei-Lu-Chiew<br>(Chin. Rorsenschnaps) | 0,2 l | € 2,80 |
| Chuk-Yip-Ching<br>(Chin. Bambusschnaps)    | 0,2 l | € 2,80 |
| Ng-Ka-Py<br>(Chin. Kräuterschnaps)         | 0,2 l | € 2,90 |
| Chin. Mou-Tai                              | 0,2 l | € 3,10 |
| Wu-Chia-Pi-Chiew                           | 0,2 l | € 2,80 |

## Cocktails / Longdrinks

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| China-Cocktail                                 | 10 cl | € 6,20 |
| Martini Cocktail                               | 10 cl | € 5,20 |
| Manhattan Cocktail                             | 10 cl | € 5,20 |
| Cola (koffeinh.) mit Wisky                     | 0,2 l | € 3,90 |
| Gin-Tonic (chininhaltig)                       | 0,2 l | € 3,90 |
| Wodka-Lemon (chininhaltig)                     | 0,2 l | € 3,90 |
| Wodka-Cola                                     | 0,2 l | € 3,50 |
| Baccardi-Cola                                  | 0,2 l | € 3,50 |
| Campari bitter (m. Farbst.) mit Soda           | 0,2 l | € 3,90 |
| Campari bitter (m. Farbst.)<br>mit Orangensaft | 0,2 l | € 4,40 |
| Pernod mit Sodawasser                          | 0,2 l | € 3,90 |

## Cocktails

|                  |   |        |
|------------------|---|--------|
| Zombie           | Orangensaft, Limone, Rum, Apricot Brandy  | € 5,80 |
|                  | Orangensaft, Limone, Rum-Aroma, Apricot Brandy-Aroma (alkoholfrei)                          | € 3,90 |
| Tequila Sunrise  | Orangensaft, Tequila, Limone, Grenadine   | € 5,80 |
|                  | Orangensaft, Tequila Aroma, Limone, Grenadine (alkoholfrei)                                 | € 3,90 |
| Swimming Pool    | Ananassaft, Sahne, Rum/Wodka, Coconut Cream, Blue Curacao                                   | € 5,80 |
|                  | Ananassaft, Sahne, Rum/Wodka-Aroma,<br>Coconut Cream, Blue Curacao Sirup (alkoholfrei)      | € 3,90 |
| Pina Colada      | Ananassaft, Rum, Coconut Cream, Sahne   | € 5,80 |
|                  | Ananassaft, Rum-Aroma, Coconut Cream, Sahne (alkoholfrei)                                   | € 3,90 |
| Sex on the Beach | Orangen- & Ananassaft, Maracuja, Papaya, Banane, Preiselbeere, Wodka                        | € 5,80 |
|                  | Orangen- & Ananassaft, Maracuja, Papaya, Banane,<br>Preiselbeere, Wodka-Aroma (alkoholfrei) | € 3,90 |

## Spirituosen

|                              |      |        |
|------------------------------|------|--------|
| Linie Aquavit                | 2 cl | € 2,10 |
| Malteserkreuz-Aquavit        | 2 cl | € 1,90 |
| Aalborg Jubiläums-Aquavit    | 2 cl | € 2,10 |
| Bommerlunder                 | 2 cl | € 1,80 |
| Korn                         | 2 cl | € 1,50 |
| Doornkaat                    | 2 cl | € 1,60 |
| Steinhäger                   | 2 cl | € 1,60 |
| Wacholder                    | 2 cl | € 1,60 |
| Jägermeister                 | 2 cl | € 1,80 |
| Cointreau                    | 2 cl | € 2,00 |
| Holl. Genever                | 2 cl | € 2,00 |
| Russischer Wodka             | 2 cl | € 1,80 |
| Jugoslawischer Slivovitz     | 2 cl | € 2,00 |
| Tequila                      | 2 cl | € 2,00 |
| Gordons Dry-Gin              | 2 cl | € 2,00 |
| Grand Marnier                | 2 cl | € 2,00 |
| Underberg                    | 2 cl | € 1,90 |
| Fernet Branca / Menta        | 2 cl | € 1,90 |
| Scotch Whisky Johnnie Walker | 2 cl | € 2,60 |
| Williamsbirne                | 2 cl | € 2,10 |
| Ramazotti                    | 2 cl | € 2,10 |
| Uzo                          | 2 cl | € 2,10 |
| Sambuca                      | 2 cl | € 2,10 |
| Bailey                       | 2 cl | € 2,10 |
| Grappa                       | 2 cl | € 2,10 |

## Cognac / Weinbrand

|                               |      |        |
|-------------------------------|------|--------|
| Cognac Henessy (V.S.O.P.)     | 2 cl | € 2,90 |
| Cognac Remy Martin (V.S.O.P.) | 2 cl | € 3,10 |
| Cognac Remy Martin XO Spezial | 2 cl | € 6,20 |
| Cognac Martell (V.S.O.P.)     | 2 cl | € 3,10 |
| Calvados (V.S.O.P.)           | 2 cl | € 2,60 |
| Asbach Uralt                  | 2 cl | € 1,90 |