

VORSPEISEN UND SALATE

	<i>Euro</i>
1. MUNGOBOHNEN-SPROSSEN -SALAT	3,00
2. GEMISCHTER SALAT	3,40
3. PIKANTER KOHL-SALAT	3,00
4. GURKENSALAT, mit Tomaten und Icebergsalat	3,40
5. HÜHNERFLEISCH-SALAT	4,90
6. KRABBEN-SALAT <i>K</i>	5,50
7. FRÜHLINGSROLLE (Rindfleisch mit Gemüse in Teig) <i>J</i>	2,80
8. GEBACKENE WAN-TAN, Süß-Sauer <i>J</i>	4,90
9. CHIN. KROEPOEK (Krabben Chips)	2,50
10. Kleine Vegetarische Frühlingsrollen (6 Stk.) <i>J</i>	2,80
20. Kleine Vegetarische Curry-Ecken (6 Stk.) <i>J</i>	2,80

SUPPEN

11. GEMÜSE-SUPPE mit Eierstrich(Hühnerbrühe) <i>G</i>	2,60
12. HÜHNERFLEISCH-SUPPE mit Spargel	2,60
13. FLEISCHKLÖSSCHEN-SUPPE	2,80
14. WAN-TAN-SUPPE <i>J</i>	2,80
15. SAUER-SCHARF-SUPPE	2,70
16. TOMATEN-SUPPE mit Rindfleisch	2,80
18. VIER JUWELEN-SUPPE, (mit Huhn, Schinken Krabben und Pilze) <i>K</i>	3,50

Gerichten, die mit ☪ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

HÜHNERFLEISCH – GERICHTE

(Natur)

21. HÜHNERBRUST mit Mungobohnen-Sprossen	8,80
22. HÜHNERBRUST Chop-Suey	8,80
23. HÄHNCHENLEBER mit Zwiebeln und Champignons	8,50
☉ 25. HUHN mit Chashew-Nüssen nach Szechuan Art, scharf c	9,80
26. HÜHNERBRUST m. Bambus u. Zwiebeln in Curry-Soße	9,30
27. HÜHNERBRUST mit Bambus und Tung-Ku	9,80
28. HÜHNERBRUST mit Champignons	9,50
29. HÜHNERBRUST mit Spargeln	9,80
30. HÜHNERBRUST mit Morcheln	9,80
31. HÜHNERBRUST mit Bambus und Mandeln	9,60
33. HÜHNERBRUST mit Tomaten	9,60
34. HÜHNERBRUST mit Bambus und Ananas	9,60
35. HÜHNERBRUST mit Broccoli	9,60
36. HÜHNERBRUST mit Babymais	9,80
431. HÜHNERBRUST mit Lychees, Pfirsich und Ananas	9,60
432. HÜHNERBRUST mit Paprika	9,60
433. HÜHNERBRUST Süß-Sauer	9,60
435. HÜHNERBRUST mit Zwiebeln	9,60
☉437. HÜHNERBRUST m. Bambus, Zwiebeln u. schw. Bohnen	9,60
438. HÜHNERBRUST mit Zwiebeln und chin. BBQ-Soße	9,60

HÜHNERFLEISCH - GERICHTE

(Knusprig paniert)

Gerichten, die mit ☉ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

24. GEBACKENE HÜHNERBRUST, mit vers. Gemüse J	9,90
32. GEBACKENES HUHN mit Mandel u. Süß-Sauer-Soße J	9,90
423. GEBACKENE HÜHNERBRUST, mit Süß-Sauer-Soße J	9,90
425. GEBACKENE HÜHNERBRUST, mit scharfer Soße J	9,90
426. GEBACKENE HÜHNERBRUST, m. Curry u. Gemüse J	9,90

SCHWEINEFLEISCH – GERICHTE

Euro

37. SCHWEINEFLEISCH mit Babymais	9,90
38. KU-LAU-ROU, Geb. Schweinefleisch Süß-Sauer J	9,60
39. ZAU-WU-SI, gebratenes Schweinefleisch mit Huhn Bambussprossen und Morcheln	9,60
40. SCHWEINEFLEISCH mit Morcheln	9,90
41. SCHWEINEFLEISCH mit Mungobohnen-Sprossen	9,50
42. SCHWEINEFLEISCH Chop-Suey	9,50
43. SCHWEINEFLEISCH mit Paprika	9,50
☉44. HUI-GUO-ROU, gebratenes Schweinefleisch nach Szechuan-Art, scharf	10,20
45. SCHWEINEFLEISCH, scharf mit vers. Gemüse	9,50
46. SCHWEINEFLEISCH mit Bambussprossen und Zwiebeln, in Curry-Soße	9,50
47. SCHWEINEFLEISCH mit Bambussprossen und Tung-Ku, (Chinesische Pilze)	10,20
48. SCHWEINEFLEISCH mit Champignons	10,20
49. SCHWEINEFLEISCH mit Spargeln	10,20
50. SCHWEINEFLEISCH mit Broccoli	9,90
441. SCHWEINEFLEISCH mit Lychees und Ananas	9,90

Gerichten, die mit ☉ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

443. SCHWEINEFLEISCH Süß-Sauer	9,90
445. SCHWEINEFLEISCH mit Zwiebeln	9,90
447. SCHWEINEFLEISCH mit Bambus, Zwiebeln und schw. Bohnen	9,90
448. SCHWEINEFLEISCH mit Zwiebeln und chin. BBQ-Soße	9,90

RINDFLEISCH- GERICHTE

51. RINDFLEISCH mit Mungobohnen-Sprossen	9,90
52. RINDFLEISCH CHOP-SUEY	9,90
53. RINDFLEISCH mit Tomaten	10,30
54. RINDFLEISCH mit ZWIEBELN	10,30
55. RINDFLEISCH, scharf mit vers. Gemüse	10,30
56. RINDFLEISCH mit Bambussprossen und Zwiebeln, in Curry-Soße	10,30
57. RINDFLEISCH mit Bambussprossen und Tung-Ku	10,50
58. RINDFLEISCH mit Champignons	10,30
59. Rindfleisch mit Spargeln	10,30
60. RINDFLEISCH mit Morcheln	10,30
61. RINDFLEISCH mit Broccoli	10,30
451. RINDFLEISCH mit Lychees, Pfirsich und Ananas	10,30
453. RINDFLEISCH SüSS-Sauer	10,30
☉457. RINDFLEISCH mit Bambus, Zwiebeln und schw. Bohnen	10,30
458. RINDFLEISCH mit Zwiebeln und chin. BBQ-Soße	10,30

KNUSPRIGE ENTEN –GERICHTE

64. GEBACKENE ENTE mit Gemüse _J	11,60
☉ 69. ENTE A LA PANDA, scharf, mit 8 Kostbarkeiten mit Sauer-Scharf-Suppe (für 2 Personen) _{CJK}	26,00

Gerichten, die mit ☉ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

70. SHANG-SU-ENTE, gebacken <i>J</i> mit Mungobohnen-Sprossen und Soße	13,00
461. Gebackene Ente mit Lychees und Ananas <i>J</i>	11,60
463. Gebackene Ente Süß-Sauer <i>J</i>	11,60
465. Gebackene Ente mit scharfer Soße <i>J</i>	11,60
466. Gebackene Ente mit Zwiebeln und Curry-Soße <i>J</i>	11,60
467. Gebackene Ente mit Bambus und Tung-Ku <i>J</i>	12,00
468. Gebackene Ente mit Garnelen und Champignons <i>JK</i>	15,50
☉469. Ente à la Panda, mit 8 Kostbarkeiten, scharf <i>CJK</i>	14,50
472. Gebackene Ente mit Garnelen und Gemüse <i>JK</i>	15,50

ENTEN- GERICHTE

62. ENTE CHOP-SUEY	10,50
63. ENTE SÜSS-SAUER mit MANDELN	11,20
65. ENTE SCHARF, mit verschiedenen Gemüse	11,20
66. GESCHMORTE ENTE mit chin. Gemüse	11,20
67. ENTE mit Bambussprossen und Tung-Ku	11,50
68. ENTE mit Großgarnelen und Champignons <i>K</i>	13,20

GARNELEN – GERICHTE

72. GARNELEN CHOP-SUEY <i>K</i>	15,00
73. GARNELEN mit TOMATEN <i>K</i>	15,50
74. GEBACKENE GARNELEN, mit Süß-Sauer-Soße <i>JK</i>	15,50
☉75. GARNELEN mit Chashew-Nüssen,	15,50
76. GARNELEN mit Bambus und Zwiebeln, in Curry-Soße <i>K</i>	15,50
77. GARNELEN mit Bambussprossen und Tung-Ku, (Chin. Pilze) <i>K</i>	15,70
☉78. GARNELEN mit Bambussprossen und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt. <i>K</i>	15,50
471. GARNELEN mit Lychees und Ananas <i>K</i>	15,50
473. GARNELEN Süß-Sauer <i>K</i>	15,50
477. GARNELEN m. Zwiebeln u. schw. Bohnen <i>K</i>	15,50

Gerichten, die mit ☉ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

478. GARNELEN mit Zwiebeln und chin. BBQ-Soße _K 15,50

FISCH – GERICHTE

81. FISCHFILET mit Morcheln (Natur) _M	10,20
82. FISCHFILET CHOP-SUEY (Natur) _M	9,60
83. FISCHFILET mit Tomaten (Natur) _M	9,60
84. FISCHFILET Süß-Sauer (Natur) _M	9,60
☉85. FISCHFILET mit Cashewnüssen, scharf nach Szechuan-Art (Natur) _{CM}	9,60
86. FISCHFILET mit Bambus u. Zwiebeln in Curry-Soße (Natur) _M	9,60
87. FISCHFILET mit Bambuss und Tung-Ku (Natur) _M	10,20
88. FISCHFILET mit Bambussprossen und Morcheln (Natur) _M	9,60
89. GEBACKENES FISCHFILET Süß-Sauer _{JM}	10,60

ORIGINAL CHINESISCHE SPEZIALITÄTEN

90. TSAU-SAN-BAO, mit Schweinefleisch, Huhn Großgarnelen und Babymais _K	12,00
91. TSAU-SAN-SIEN, mit Schweinefleisch, Huhn Garnelen und Gemüse _K	11,80
☉92. HÜHNERFLEISCH mit 8 KOSTBARKEITEN, _K scharf, darunter auch Krabben und Schweinefleisch _C	11,50
93. MABO-TO-FU, Sojaquark und Hackfleisch, scharf _F	10,50
94. TSAU-SAN-SIE TO-FU, Sojaquark mit Garnelen, Huhn und Schweinefleisch _{KF}	12,00
95. PEKINGER KOTELETT, Süß-Sauer _J	11,50
96. RINDFLEISCH mit BABYMAIS	11,00
98. SUKIYAKI, RINDFLEISCH mit BAMBUS, Pilzen und Glasnudeln	11,50

Gerichten, die mit ☉ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

- | | |
|--|-------|
| 99. TSCHUAN-KA-FU (für 2 Personen), Gericht mit
10 vers. Einlagen (mit Sauer-Scharf-Suppe
und Nachtisch) <i>κ</i> | 27,00 |
| 101. PEKINGENTE (für 3-4 Personen) Bestellung 24 Stunden vorher erbeten.
mit Sauer-Scharf-Suppe und Nachtisch. <i>ι</i> | 68,00 |


VEGETARISCHE GERICHTE

- | | |
|--|------|
| 106. GEBRATENE JA-TSAI, (MUNGOBOHNEN SPROSSEN) | 7,00 |
| 107. CHOP-SUEY, (verschiedene Gemüse) | 7,50 |
| 108. GEBRATENE BAMBUS mit TUNG-KU | 9,20 |
| 109. GEBRATENE MORCHELN | 9,20 |
| 110. GEBRATENE BROCCOLI | 9,00 |

REISTAFELN

Euro

- | | |
|---|-------|
| 102. CHINESISCHE REISTAFEL A (für 2 Personen)
Sauer Scharf-Suppe, Gemischter Salat
Ente Chop-Suey, Fischfilet mit Bambus und
Morcheln <i>m</i> , Schweinefleisch Süß-Sauer <i>ι</i> ,
Curry Rindfleisch und Dessert | 28,00 |
| 103. CHINESISCHE REISTAFEL B (für 3 Personen)
Sauer Scharf-Suppe, Gemischter Salat
Ente Chop-Suey, Fischfilet mit Bambus und
Morcheln <i>m</i> , Schweinefleisch Süß-Sauer <i>ι</i> ,
Schweinefleisch mit Maiskolbchen
Zau-Wu-Si, Curry Rindfleisch und Dessert | 39,90 |
| 105. CHINESISCHE REISTAFEL Á LA PANDA (pro Person)
Aperitif : Pflaumenwein
Vorspeise : 1. Sauer Scharf-Suppe
oder Wan-Tan-Suppe <i>ι</i> | 16,00 |

Gerichten, die mit  gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

2. Krabben-Salat *K*

Gebackene Garnelen Süß-Sauer *JK*

Rindfleisch mit Ananas und Lychees

☉ Hühnerfleisch mit Zwiebeln und chin. BBQ-Soße

Schweinefleisch mit Bambussprossen und Tung-Ku

Gebackene Ente mit vers. Gemüse *J*

Pekinger Kotelett und Dessert *J*

EIERREIS – GERICHTE

111. GEBRATENE EIERREIS mit Hühnerfleisch <i>G</i>	8,80
112. GEBRATENE EIERREIS mit Schweinefleisch <i>G</i>	8,80
113. GEBRATENE CURRYREIS mit Rindfleisch <i>G</i>	9,00
114. GEBRATENE EIERREIS mit Krabben <i>GK</i>	9,20
115. GEBRATENE EIERREIS mit verschiedenen Einlagen <i>GK</i>	9,40
116. NASI-GORENG <i>GK</i>	10,50
117. GEBRATENE EIERREIS A LA PANDA <i>GK</i>	25,00
118. GEBRATENE EIERREIS MIT Ananas und vers. Einlagen <i>GK</i>	10,00
119. GEBRATENE EIERREIS mit Garnelen <i>GK</i>	13,50
120. GEBRATENE EIERREIS nach jap. Art <i>GK</i>	10,50

NUDEL – GERICHTE

121. Gebratene Nudeln mit Ei und Hühnerfleisch <i>GJ</i>	8,80
122. GEBRATENE NUDELN mit Ei und Schweinefleisch <i>GJ</i>	8,80
123. GEBRATENE NUDELN mit Ei und Rindfleisch <i>GJ</i>	9,00
124. GEBRATENE NUDELN mit Ei und Krabben <i>GJK</i>	9,20
125. GEBRATENE NUDELN mit Ei und vers. Einlagen <i>GJK</i>	9,40
126. BAMI-GORENG <i>GJK</i>	10,50
127. SAN-SIEN NUDELTOPF, mit Schwein Huhn, Großgarnelen und verschiedenem Gemüse <i>JK</i>	12,20
129. GEBRATENE NUDELN mit Ei und Garnelen <i>GJK</i>	13,50
130. GEBRATENE NUDELN mit Ei nach jap. Art <i>JK</i>	10,50

Gerichten, die mit ☉ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

BEILAGEN

132. Portion Pommes-Frites	2,60
133. Portion Glasnudeln	4,20
134. Portion gekochte Nudeln <i>J</i>	1,80
135. Portion Reis	1,80
136. Portion Curry-Soße	1,50
137. Portion Süß-Sauer-Soße	1,50
138. Portion gebratene Nudeln <i>GJ</i>	3,80
139. Portion gebratene Eierreis <i>G</i>	3,80

NACHTISCH

140. Gebackene Apfel	2,90
141. Gebackene Banane	2,90
142. Gebackene Ananas	2,90
143. Gebackene Obst	4,00
148. Chinesische Lychees	2,60
151. Gemischtes Eis	2,60
153. Portion Sahne	0,80

Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

Allergenbezeichnung

A = Sellerie/-erzeugnisse - Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

B = Weichtiere/-erzeugnisse – u. a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares

C = Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse – u. a. Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewnüsse


D = Sesam/-erzeugnisse – u. a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen

E = Schwefeldioxid/Sulfid – E220 – E228, u. a. Trockenobst, Tomatenpüree, Wein

F = Soja/-erzeugnisse – Alle Sorten von Sojabohnen

G = Eier /-erzeugnisse. Alle Eiersorten

H = Senf/-erzeugnisse – u. a. Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner

Gerichten, die mit  gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.

I = Milch/-erzeugnisse - alle Milchprodukte einschließlich Laktose

J = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnis – u. a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer

K = Krebstiere/-erzeugnisse – u. a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer

L = Lupinie/-erzeugnisse – u. a. Lupinienmehl, Lupinienproteine, Lupinienkonzentrat

M = Fisch/-erzeugnisse – Alle Fischarten, u. a. Anchovis, Kaviar

N = Erdnüsse/-erzeugnisse – Alle Erdnusssorten



Gerichten, die mit ☪ gekennzeichnet sind werden mit Knoblauch zubereitet.