

– Suppe –

1. Peking sauer-scharfe Suppe	4,50
2. Wan Tan Suppe (mit Fleischfüllung)	4,90
3. Kokos Curry Suppe mit Hummerkrabben 🌶️	6,50
4. Gemüsesuppe mit Glasnudeln	4,50

– Vorspeisen –

11. Edamame Sojabohnen mit leichtem Salzgeschmack	4,50
12. Frühlingsrolle (mit Fleischfüllung)	4,50
13. Mini-Gemüserollen mit süß-saurer Soße	4,50
14. Krabbenchips	3,50
15. Gebackene Wan Tan (mit Fleischfüllung)	6,90
16. Gebackene Surimi mit süß-saurer Soße	6,50
17. Knusprig gebackene Tintenfischringe	7,50
18. Hähnchenspieß mit Erdnusssoße	6,50

– Salate –

20. Gemischter Salat	6,50
21. Sojasprossen-Salat (hausgemacht)	5,50
22. Kraut-Salat (hausgemacht)	5,50
23. Hühnerfleisch Salat	7,90

Informationen zu veganen Gerichten und Allergenen,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

– Heiße Platte –

P1. Knusprige Ente auf Sojakeimen mit Peking-Soße 🌶️	19,50
P2. Knusprige Ente auf Sojakeimen mit süß-saurer Soße	19,50
P3. Knusprige Ente auf Sojakeimen mit Hongkong-Soße	19,50
P4. Gebratenes Rindfleisch in schwarzer Bohnensoße 🌶️	18,50
P5. Gebratene Riesengarnelen in schwarzer Bohnensoße 🌶️	19,90
P6. Douchi San Xian 🌶️ (Gebratenes dreierlei Fleisch mit schwarzer Bohnensoße)	17,50
P7. Knuspriges Rindfleisch nach Art des Hauses	18,50

Douchi (豆豉) ist eine schwarze Bohnensoße ausfermentierten Bohnen mit besonders aromatisch-würzigem Geschmack.

– Heißer Topf –

T1. Sacha-Ente mit buntem Gemüse	19,50
T2. Sacha-Rindfleisch mit buntem Gemüse	18,50
T3. Sacha-Schweinefleisch mit buntem Gemüse	15,90
T4. Sacha-Hühnerfleisch mit buntem Gemüse	16,90
T6. Knusprige Ente mit süß-sauer-scharfem Gemüse 🌶️	19,50
T7. Sacha San Xian 🌶️ (Gebratenes dreierlei Fleisch mit buntem Gemüse)	17,50
T8. Mapo Tofu mit Champignons und Brokkoli (vegan) 🌶️	15,50
T9. Meeresfrüchte-Topf mit saisonalem Gemüse 🌶️	20,50

Sacha-Soße (沙茶醬) ist eine aromatisch-würzige Spezialität der asiatischen Küche mit milden, leicht süßlichen Nuancen und ausgewogenen Schärfe.

Sämtliche Gerichte werden mit duftendem Reis serviert.

AUS DEM WOK
frisch, würzig, voller Aroma

30. Schweinefleisch mit Spargel und Champignons	14,50
31. Schweinefleisch „Chop Suey“ mit buntem Gemüse	13,50
32. Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln	13,90
33. Schweinefleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse 🌶️	13,90
34. Schweinefleisch mit Zwiebeln, leicht scharf	13,90
35. Schweinefleisch mit Gemüse in Kokos-Curry-Soße 🌶️	14,90
36. Gebackenes Schweinefleisch mit Ananas in süß-saurer Soße	13,90
40. Rindfleisch mit Spargel und Champignons	17,00
41. Rindfleisch „Chop Suey“ mit buntem Gemüse	16,50
42. Rindfleisch mit Bambussprossen und Morcheln	16,90
43. Rindfleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse 🌶️	16,90
44. Rindfleisch mit Zwiebeln, leicht scharf	16,50
45. Rindfleisch mit Gemüse in Kokos-Curry-Soße 🌶️	17,00
50. Hühnerfleisch mit Spargel und Champignons	15,50
51. Hühnerfleisch „Chop Suey“ mit buntem Gemüse	14,50
53. Hühnerfleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse 🌶️	14,90
54. Hühnerfleisch mit Zwiebeln, leicht scharf	14,90
55. Hühnerfleisch mit Gemüse in Kokos-Curry-Soße 🌶️	15,90
56. Hühnerfleisch mit Ananas in süß-saurer Soße dazu Gemüse	14,50
57. Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas in süß-saurer Soße	13,90
58. Kung Pao Hühnerfleisch mit Gemüse und Nüssen 🌶️	15,90
59. Acht Schätze –Gebratenes dreierlei Fleisch mit buntem Gemüse 🌶️	15,90

Sämtliche Gerichte werden mit duftendem Reis serviert.

– Ente –

60. Knusprige Ente auf Spargel und Champignons	18,90
61. Knusprige Ente „Chop Suey“ mit buntem Gemüse	18,50
62. Knusprige Ente auf Bambussprossen und Morcheln	18,90
63. Knusprige Ente nach Szechuan-Art mit buntem Gemüse 🌶️	18,90
64. Knusprige Ente mit Gemüse in Kokos-Curry-Soße 🌶️	18,90
65. Knusprige Mango-Ente auf Sojakeimen dazu süß-saure Soße	19,50
66. Knusprige Ente mit Ananas in süß-saurer Soße	18,50
67. Hongkong-Ente auf gebratenen Nudeln oder Reis	18,50
68. Ente „Dschingis Khan“ mit dreierlei Fleisch und Gemüse 🌶️	18,90

– Meeresfrüchte –

70. Gebackener Rotbarsch mit Bambussprossen und Morcheln	15,50
71. Gebackener Rotbarsch „Chop Suey“ mit buntem Gemüse	15,50
72. Gebackener Rotbarsch mit Gemüse in Kokos-Curry-Soße 🌶️	16,90
73. Gebackener Rotbarsch mit Ananas in süß-saurer Soße	15,00
74. Gebratene Riesengarnelen „Chop Suey“ mit buntem Gemüse	19,50
75. Gebratene Riesengarnelen nach Szechuan-Art mit Gemüse 🌶️	19,90
76. Gebackene Riesengarnelen mit Ananas in süß-saurer Soße	19,50
79. Gebackene Tintenfischringe mit Ananas in süß-saurer Soße	16,90

Beilagen und kleine Extras:

B1. Gebratener Reis	/	B2. Gebratene Nudeln	3,50
B3. Dunkle Soße	/	B4. Süß-Saure-Soße	1,50
B5. Erdnuss Soße	/	B6. Curry Soße	2,00

Jasmin-Reis kl. 2,00 / gr. 3,50

Mitnahmebox • Verpackung +0,50

Der Umwelt zuliebe empfehlen wir eigene Behälter mitzubringen – danke!

– Reis –

80. Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	11,90
81. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	13,50
82. Gebratener Reis mit Schweinefleisch	12,90
83. Gebratener Reis mit Rindfleisch	14,90
84. Gebratener Reis mit Entenfleisch	14,90
85. Scharfe Curry-Bratreis mit Hühnerfleisch, Garnelen und Ei 🌶️	15,50

– Nudeln –

90. Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei	11,90
91. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	13,50
92. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch	12,90
93. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch	14,90
94. Gebratene Nudeln mit Entenfleisch	14,90
95. Scharfe Curry-Bratnudeln mit Huhn, Garnelen und Ei 🌶️	15,50
97. Gebratene Reismudeln mit Schweinefleisch und Ei	14,00
98. Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Gemüsestreifen und Ei	15,90

– Vegan –

100. Fastenspeise der Buddhisten (gebratenes Gemüse)	13,00
101. Aromatische Tofu-Glasnudeln mit Gemüse	13,90
102. Gemüse Tempura, gebacken mit süß-saurer Soße	13,50
103. Asiatische gebratene Sojasprossen	11,90
104. Gebratener Brokkoli mit Knoblauch	12,90
105. Buntes Gemüse mit Tofu in Kokos-Curry-Soße 🌶️	14,90

Informationen zu veganen Gerichten und Allergenen,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

MENÜ FÜR BESONDERE ANLÄSSE

108. **Chan-Platte** (gilt ab 2 Personen) P.P. 23,50

1. Vorspeise: Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
2. Hauptgericht:
 - Knusprige Ente auf buntem Gemüse
 - Rindfleisch mit Zwiebeln, leicht scharf
 - Garnelen mit Bambussprossen und Morcheln
 - Gebackenes Schweinefleisch mit Ananas in süß-saurer Soße
3. Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig oder Lychee (fruchtig und mild-süß)

168. **Peking-Ente** P.P. 35,00

(gilt ab 4 Personen und 2 Tage Vorbestellung)

1. Vorspeise: Peking Suppe mit zartem Entenfleisch
2. Zwischengericht: Knusprige Entenhaut nach Peking-Art mit Pfannkuchen, feinen Gemüsestreifen und passenden Soßen
3. Hauptgericht: Saftiges Entenfleisch mit Gemüse und würziger Soße, dazu Reis
4. Nachtisch: Auswahl verschiedener Desserts

Lassen Sie sich von der königlichen Küche Pekings verwöhnen –
perfekt für besondere Momente mit Familie und Freunden.

– Nachtisch –

N1-N3. Gebackene Banane • Apfel • Ananas mit Honig	4,90
N4. Gebackenen Früchte mit Honig	5,50
	+ Kugel Eis 1,50
N5. Sesambällchen gefüllt mit süßer roter Bohnenpaste	5,50
N6. Chinesische Lychees – fruchtig und mild süß	4,90
Eis – verschiedene Sorten, mit Sahne	2,90
Café Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,90