

Riesengarnelen

82. Chop Suey mit Garnelen ^F	18,50
83. Garnelen mit Bambus und Tunku-Pilzen ^F	18,50
84. Gebratene Garnelen mit Bambus, schwarzen Bohnen, chin. Morcheln und Paprika (scharf) ^F	18,50
85. Garnelen mit Zwiebeln, Champignons und Curry	18,50
86. Gebackene Garnelen in Eierteig süß-saurer Soße ^{A1}	18,50
87. Garnelen nach "Canton Art", gehackte Zwiebeln in leicht süß-saurer Soße, pikant ^F	18,50

Eierspeisen

88. Omelette mit Schweinefleisch, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons ^F	13,00
89. Omelette mit Rindfleisch, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons ^F	13,00
90. Omelette mit Krabben, Sojabohnen, süßen Zwiebeln, Bambus und Champignons ^B	14,00
91. Omelette mit Hühnerbrustfilet, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons	13,00

Vegetarische Küche

92. Gebratene Sojabohnenkeime	9,00
93. Gebratene Tunku-Pilze und Bambus ^F	12,00
94. Gebratener Tofu mit Chinakohl ^F	11,50
95. Leicht gebratenes Saisongemüse nach "Art des Hauses" ^F	11,00

gebratener Reis

96. Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Sojasprossen	10,50
97. Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Sojasprossen	10,50
98. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Sojasprossen	10,50
99. Gebratener Reis mit Krabben, Ei und Sojasprossen ^B	12,50
100. Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Sojasprossen ^B	15,00
101. "Nasi Goreng", gebratener Curry-Reis mit Hühnerfleisch, Krabben und Schinken ^{A1,F}	12,50
125. Gebratener Reis mit Gemüse	10,50

Hausgemachte Nudeln

102. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse	11,50
103. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	11,50
104. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	11,50
105. Gebratene Nudeln mit Krabben und Gemüse	12,50
106. Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse	15,00
107. Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Krabben, Schinken und Ei	12,50
128. Gebratene Nudeln mit Gemüse	10,50

Normale Eiernudeln

162. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse	11,50
163. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	11,50
164. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	11,50
165. Gebratene Nudeln mit Krabben und Gemüse	12,50
166. Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse	15,00
167. Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Krabben, Schinken und Ei	12,50
168. Gebratene Nudeln mit Gemüse	10,50

Spezialitäten des Hauses

108. Gegrilltes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch auf Ti Pan ^F	14,00
109. Rindfleisch nach "Canton Art" auf Ti Pan mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch (scharf) ^F	14,00
110. Ti Pan "Acht Kostbarkeiten" mit Garnelen, Ente, Rind, Hühnerfleisch, Maiskölbchen, Bambus, Brokkoli, Champignons ^{2,K,B,F,A1}	16,00
111. Geröstete Ente "Szechuan Art" auf Ti Pan (scharf) ^F	17,50
112. Geröstetes Huhn mit Champignons in Sojasoße auf Ti Pan ^F	15,00
113. Garnelen mit Bambus, Paprika in Knoblauchsoße auf Ti Pan ^{B,F,K}	18,50
114. Rotbarschfilet im Stück auf Ti Pan mit süß-saurer Soße ^D	12,50

Unser Küchenchef empfiehlt:

115. Sam Sien Topf mit verschiedenen Fleisch- und Fischbällchen und verschiedene Gemüsesorten ^{F,D}	15,00
116. Entenfleisch mit Käse und Knoblauch im Topf	17,50
117. Geröstete Ente mit Mangosoße ^{2,7}	17,00
118. Gebackener Reis mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten im Topf ^F	14,00
119. Geschmorte Ente und Garnelen mit Paprika, chin. Morcheln und Bambus im Topf (scharf) ^{B,F}	18,50
121. Knusprige Ente "Acht Kostbarkeiten" (für 2 Personen)	35,00
122. Knusprige Ente und knuspriges Hähnchen (für 2 Personen) mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten	34,00
123. Chinesische Platte (für 2 Personen) Enten- und Schweinefleisch und Garnelen in Teig gebacken mit "Szechuan-" und süß-saurer Soße ^{A1,B}	36,00

Dessert

140. Gebackene Banane mit Honig ^{A1}	5,00
141. Gebackene Ananasscheiben mit Honig ^{A1}	5,00
142. Gebackene Apfelscheiben mit Honig ^{A1}	5,00
143. Flambierte Banane mit Honig ^{A1}	6,00
144. Flambierte Ananasscheiben mit Honig ^{A1}	6,00
145. Flambierte Apfelscheiben mit Honig ^{A1}	6,00
146. Lychee	4,50

Extra Beilagen

150. Gebratener Reis ^{F,C,6}	3,50
151. Gebratene Nudeln ^{A1,6} (hausgemacht)	3,50
152. Erdnußsoße	2,50
153. Süß-saure Soße	2,50
154. Curry Soße ⁶	2,50
155. Scharfe Soße ^{F,6}	2,50
156. Gebratene Nudeln (normale Eiernudeln)	3,50

Allergene:

A1: Glutenhaltiger Weizen, B: Krebstiere und Krebsprodukte, C: Eier und Eiprodukte, D: Fisch und Fischprodukte, F: Soja und Sojaprodukte, H4: Cashew-Nüsse, H8: Macadamia- oder Queenslandnüsse, K: Sesam und Sesamprodukte, N: Weichtiere und Weichtierprodukte
Liste der Zusatzstoffe: 2 chininhaltig, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Süßungsmittel, 11 mit Milcheiweiß

富城大飯店
China-Restaurant
Aumunder Garten
www.aumunder-garten.de



Mittagstisch ab 9,50
Dienstag bis Samstag
(außer an Feiertagen)

geöffnet von 12.00 bis 15.00 Uhr
(warme Küche bis 14:30 Uhr)
und von 17.45 bis 21.30 Uhr



vor und hinter dem Haus

Meinert-Löffler-Str. 97 - 28755 Bremen-Aumund

Telefon: 0421 / 66 71 10

Außer Haus Verkauf

Mittagstisch

Dienstags bis Samstags von 12.00 - 15.00 Uhr
(Mittagstisch nicht an Feiertagen - warme Küche bis 14:30 Uhr)
Zu den folgenden Gerichten werden Pekingsuppe
oder Frühlingsrolle als Vorspeise gereicht

M1	Gebratener Reis mit Rindfleisch ⁶	9,50
M2	Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet ⁶	9,50
M3	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (hausgemacht) ^{A1}	10,50
M4	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (hausgemacht) ^{A1}	10,50
M5	Chop Suey mit Hühnerbrustfilet ^F	10,50
M7	Gebratenes Hühnerbrustfilet in Currysoße (scharf)	10,50
M8	Gebratenes Hähnchenfilet "Gun Bo Art" (scharf) ^{H4}	11,00
M9	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl ^{F,6}	10,50
M10	Gebratenes Rindfleisch mit chin. Morcheln, Paprika und Bambus (scharf) ^F	11,00
M11	Panierte Hühnerbrust in süß-saurer Soße ^{A1}	11,00
M12	Gebackenes Huhn "Szechuan Soße" ^F	11,00
M13	Gebackene Ente in süß-saurer Soße	12,00
M14	Gebackene Ente in "Szechuan Soße" ^{A1,2,6,N,F}	12,00
M15	Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Soße ^{A1}	10,50
M16	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (hausgemachte Nudeln)	10,50
M17	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (normal Eiernudeln)	10,50
M18	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (normal Eiernudeln)	10,50
M19	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (normal Eiernudeln)	10,50
M20	Gebratenes Gemüse	10,00

Salate

1.	Sojasprossensalat ^F	5,00
2.	Pikanter Kohlsalat	5,00
3.	Tomatensalat	5,00
4.	Gurkensalat	5,00
5.	Gemischter Gemüsesalat ^E	5,00
6.	Hühnerfleischsalat	6,50
7.	Krabbensalat ^{B,F}	9,00
8.	Sam-Sien Salat mit Hühnerfleisch, Krabben und Schinken ^B	9,00

Suppen

9.	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch	5,00
10.	Pekingsuppe, leicht säuerlich, pikant, mit Fleisch, Pilzen und Gemüse ^{F,A1,7,C}	4,00
11.	Wan Tan Suppe ^{A1}	5,00
12.	Wan Tan Spezial nach "Art des Hauses" ⁶	5,00
14.	Tomatensuppe mit Rindfleisch	5,00
15.	Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln, Champignons ⁶	5,00
16.	Currysuppe mit Rindfleisch	5,00
17.	Hühnersuppe mit chin. Pilzen ⁶	5,00
18.	Maissuppe mit Krebsfleisch ⁶	5,00
20.	Tom Yum Suppe mit Krabben, Fischbällchen, Bambussprossen und Sellerie (scharf) ⁶	5,90

Warme Vorspeisen

21.	Frühlingsrolle ^{F,A1}	4,00
22.	Kleine knusprige Herbstrollen ^{F,K,6,A1}	3,50
23.	Kroepoek (Krabbenships) ^B	3,50
24.	Wan Tan gebacken mit süß-saurer Soße ^{A1}	6,50
27.	Gebackene Schweinerippchen	7,00
30.	Zarter Hähnchenfleischspieß mit Erdnußsoße	6,00
31.	Platte für 2 Personen nach "Art des Hauses" (gebackene Wan Tan, Herbstrollen und Sate)	10,80

Gerichte mit Schweinefleisch

32.	Chop Suey mit Schweinefleisch ^F	12,00
34.	Gebackenes Schweinefleisch nach "Hongkong Art", leicht pikant mit süß-saurer Soße	12,00
35.	Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^F	12,00
36.	Schweinefleisch mit Spargel und Champignons ^F	12,00
37.	Schweinefleischstreifen mit Sojasprossen	12,00
38.	Schweinefleischstreifen mit Senfgemüse und Bambussprossen (scharf)	12,00
39.	Schweinefleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln ^{F,1} (scharf)	12,00
40.	Schweinefleisch mit Curry, Zwiebeln, Champignons und Bambus (scharf)	12,00
41.	Gehacktes Schweinefleisch mit Tofu und Erbsen ^{F,1} (scharf)	12,00
42.	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl, chin. Morcheln, Bambus, rotem Paprika und Knoblauch ^{F,1} (scharf)	12,00

Gerichte mit Rindfleisch

43.	Chop Suey mit Rindfleisch ^{F,1}	13,00
44.	Rindfleisch mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{F,1}	13,00
45.	Rindfleisch mit Tomaten ^{F,1}	13,00
46.	Rindfleischstreifen mit Sojasprossen und Bambus ^{F,1}	13,00
47.	Rindfleischstreifen mit Zwiebeln ^{F,1}	13,00
48.	Rindfleisch Brokkoli ^{F,1}	13,00
49.	Rindfleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln ^{F,1} (scharf)	13,00
50.	Rindfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons ^{F,1} (scharf)	13,00
51.	Gebratene Rindfleischstreifen mit Sellerie, Karotten und Bambus (scharf)	13,00

Gerichte mit Hühnerfleisch

52.	Chop Suey mit Hähnchenbrustfilet ^{11,A1,N,2}	13,00
53.	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons in Currysoße	13,00
54.	Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus ^F	13,00
55.	Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Spargel und Champignons ^F	13,00
56.	Gewürfeltes Hähnchenfilet "acht Kostbarkeiten" mit verschiedenen Gemüsesorten (scharf) ^{A1,N,2}	13,00
57.	Gewürfeltes Hähnchenfilet "Gung-Bo Art" mit Knoblauch, Bambus, Paprika, Champignons, Cashew-Kerne ^{F,A2,2,H4} (scharf)	13,00
58.	Geröstetes Hähnchen wahlweise mit süß-saurer Soße "Szechuan Soße"(scharf) oder Erdnußsoße ^F	14,00
59.	Panierte Hähnchenbrust wahlweise mit süß-saurer Soße, "Szechuan Soße" (scharf) oder Erdnußsoße ^F	14,00
60.	Gebackene Hähnchenfleischbällchen mit süß-saurer Soße ^{A1}	13,00

Gerichte mit Entenfleisch

61.	Geschmorte Ente mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{F,2}	15,00
62.	Geschmorte Ente mit Ananas	15,00
63.	Geschmorte Ente im Topf nach "Art des Hauses" mit Bambus, Zwiebeln und roten Paprika (pikant) ^{A1,N}	15,00
64.	Knusprige Ente "Szechuan Soße" ^F	17,00
65.	Knusprige Ente süß-saurer Soße	17,00
66.	Knusprige Ente mit Erdnußsoße	17,00
67.	Knusprige Ente mit Currysoße	17,00
68.	Knusprige Ente mit Orangensoße ²	17,00
69.	Peking Ente für 4 Personen ^F	118,00

(Bitte 24 Stunden vorher bestellen)

- Peking Suppe
- Kleine knusprige Herbstrollen^{F,K,6,A1}
- Knusprige Entenhaut mit Porree, Spezial Soße und Mehlteig^{F,1}
- Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten
- Gebackene Banane mit Honig^{F,1}

Fischgerichte

Rotbarschfilet

70.	Gebackenes Rotbarschfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{D,6,N,A1,2}	12,00
71.	Gebackenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße ^D	12,00
72.	Gebackenes Rotbarschfilet "Szechuan Art" (scharf) ^{D,F}	12,00
73.	Gebackenes Rotbarschfilet mit Currysoße (scharf) ^D	12,00

Krabben^B

76.	Chop Suey mit Krabben ^F	14,00
77.	Krabben mit Tomaten und Erbsen ^F	14,00
78.	Krabben mit Bambus und Tunku-Pilzen ^F	14,00
79.	Krabben mit Bambus, rotem Paprika und Cashew-Kernen (scharf) ^{N,A1,2}	14,00
80.	Krabben mit Tofu und Erbsen ^F	14,00
81.	Krabben mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Curry ^F	14,00