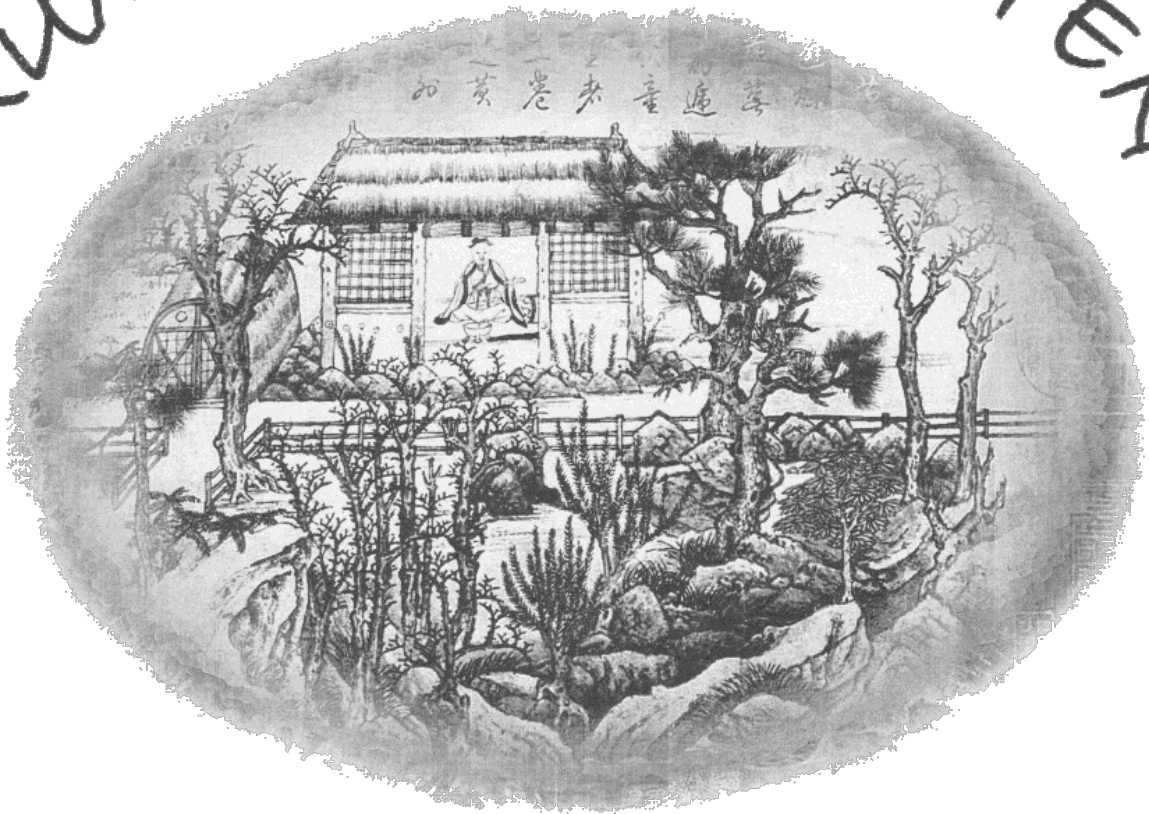


# 富城大飯店

CHINA-  
RESTAURANT

AUMUNDER GARTEN



Inhaber: Nhan  
Meinert – Löffler – Str. 97  
28755 Bremen-Aumund  
Tel. 0421 / 667110

[www.aumunder-garten.de](http://www.aumunder-garten.de)

# Eiskarte



## **331 Coupe Dänemark**

Zartes Vanille<sup>1</sup>-Eis, garniert  
mit Sahne und Schokosauce

**6,50**



## **332 Früchtegarten**

Ein herrlicher Genuss mit Erdbeer-  
und Vanille<sup>1</sup>-Eis, vielen Früchten  
Sahne und Fruchtsauce

**6,50**



## **333 Bananen-Split**

Vanille<sup>1</sup>-Eis auf halbierten Bananen  
mit Schokosauce, Sahne und  
Mandelsplittern verziert

**6,50**



## **334 Gemischtes Eis**

3 Kugeln Eis oder Fruchteis  
nach Wahl mit oder ohne Sahne

**6,00**



## **335 Eisschokolade**

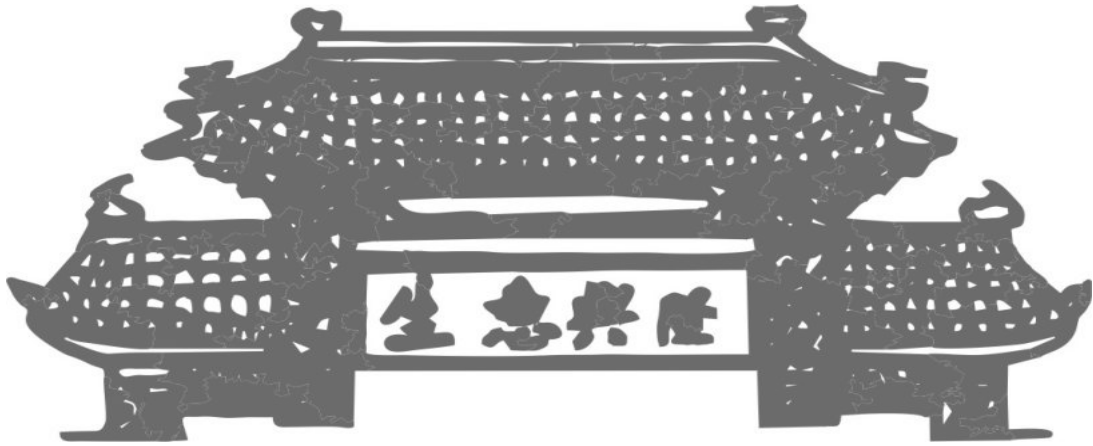
Köstliches Schokoladengetränk  
mit Vanille<sup>1</sup>-Eis und Sahnehaube

**4,50**

## **336 Eiskaffee**

Aromatischer Kaffee

mit Vanille<sup>1</sup>-Eis und Sahnehaube **4,50**



## 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 <sup>6</sup> .....	11,00
M2	Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet <sup>6</sup> .....	11,00
M3	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (hausgemachte Nudeln) <sup>A1</sup> .....	11,50
M4	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (hausgemachte Nudeln) <sup>A1</sup> .....	11,50
M5	Chop Suey mit Hühnerbrustfilet <sup>F</sup> .....	11,50
M7	Gebratenes Hühnerbrustfilet in Currysoße (scharf) .....	11,50
M8	Gebratenes Hähnchenfilet "Gun Bo Art" (scharf) <sup>H4</sup> .....	12,00
M9	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl <sup>F,6</sup> .....	11,50
M10	Gebratenes Rindfleisch mit chin. Morcheln, Paprika und Bambus (scharf) <sup>F</sup> .....	12,00
M11	Panierte Hühnerbrust in süß-saurer Soße <sup>A1</sup> .....	12,50
M12	Gebackenes Huhn "Szechuan Soße" <sup>F</sup> .....	12,50
M13	Gebackene Ente in süß-saurer Soße .....	13,50
M14	Gebackene Ente in "Szechuan Soße" <sup>N,F,A1,2,6</sup> .....	13,50
M15	Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Soße <sup>A1</sup> .....	12,00
M16	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (hausgemachte Nudeln) .....	11,50
M17	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch (normal Eiernudeln) .....	11,50
M18	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch (normal Eiernudeln) .....	11,50
M19	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch (normal Eiernudeln) .....	11,50
M20	Gebratenes Gemüse <sup>F</sup> .....	11,00

*Preis pro Verpackung für Restspeisen zum Mitnehmen – 0,60*

# Vorspeisen

## Salate

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

## Suppen

9.	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch .....	5,00
10.	Pekingsuppe, leicht säuerlich, pikant, mit Fleisch, Pilzen und Gemüse <sup>F,A1,7,C</sup> .....	4,50
11.	Wan Tan Suppe <sup>A1</sup> .....	5,00
12.	Wan Tan Spezial nach "Art des Hauses" <sup>6</sup> .....	5,00
14.	Tomatensuppe mit Rindfleisch .....	5,00
15.	Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln und Champignons <sup>6</sup> .....	5,00
16.	Currysuppe mit Rindfleisch .....	5,00
17.	Hühnersuppe mit chin. Pilzen <sup>6</sup> .....	5,00
20.	Tom Yum Suppe mit Krabben, Fischbällchen, Bambussprossen und Sellerie (scharf) <sup>6</sup> .....	5,90

## Warme Vorspeisen

21.	Frühlingsrolle <sup>F,A1</sup> .....	4,50
22.	Kleine knusprige Herbstrollen <sup>F,K,6,A1</sup> .....	4,00
23.	Kroepoek (Krabbenships) <sup>B</sup> .....	3,50
24.	Wan Tan gebacken mit süß-saurer Soße <sup>A1</sup> .....	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) .....	9,80

# Fleischgerichte

## Gerichte mit Schweinefleisch<sup>6</sup>

32.	Chop Suey mit Schweinefleisch <sup>F</sup> .....	13,00
34.	Gebackenes Schweinefleisch nach "Hongkong Art", leicht pikant mit süß-saurer Soße .....	13,00
35.	Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus <sup>F</sup> .....	13,00
36.	Schweinefleisch mit Spargel und Champignons <sup>F</sup> .....	13,00
37.	Schweinefleischstreifen mit Sojasprossen .....	13,00
38.	Schweinefleischstreifen mit Senfgemüse und Bambussprossen (scharf) .....	13,00
39.	Schweinefleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln <sup>F,1</sup> (scharf) .....	13,00
40.	Schweinefleisch mit Curry, Zwiebeln, Champignons und Bambus (scharf) .....	13,00
41.	Gehacktes Schweinefleisch mit Tofu und Erbsen (scharf) <sup>F,1</sup> .....	13,00
42.	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl, chinesischen Morcheln, Bambus, rotem Paprika und Knoblauch (scharf) <sup>F,1</sup> .....	13,00

## Gerichte mit Rindfleisch<sup>6</sup>

43.	Chop Suey mit Rindfleisch <sup>F,1</sup> .....	14,50
44.	Rindfleisch mit Tunku-Pilzen und Bambus <sup>F,1</sup> .....	14,50
45.	Rindfleisch mit Tomaten <sup>F,1</sup> .....	14,50
46.	Rindfleischstreifen mit Sojasprossen und Bambus <sup>F,1</sup> .....	14,50
47.	Rindfleischstreifen mit Zwiebeln <sup>F,1</sup> .....	14,50
48.	Rindfleisch Brokkoli <sup>F,1</sup> .....	14,50
49.	Rindfleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln <sup>F,1</sup> (scharf) .....	14,50
50.	Rindfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons (scharf) <sup>F,1</sup> .....	14,50
51.	Gebratene Rindfleischstreifen mit Sellerie, Karotten und Bambus (scharf) .....	14,50

# Geflügel

## Gerichte mit Hühnerfleisch<sup>6</sup>

52.	Chop Suey mit Hähnchenbrustfilet <sup>11,A1,N,2</sup> .....	14,00
53.	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons in Currysoße .....	14,00
54.	Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus <sup>F</sup> .....	14,00
55.	Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Spargel und Champignons <sup>F</sup> .....	14,00
56.	Gewürfeltes Hähnchenfilet "acht Kostbarkeiten" mit verschiedenen Gemüsesorten (scharf) <sup>A1,N,2</sup> .....	14,00
57.	Gewürfeltes Hähnchenfilet "Gung-Bo Art" mit Knoblauch, Bambus, Paprika, Champignons und Cashew-Kernen (scharf) <sup>F,A2,2,H4</sup> .....	14,00
58.	Geröstetes Hähnchen, wahlweise mit süß-saurer Soße, "Szechuan Soße"(scharf) oder Erdnußsoße <sup>F</sup> .....	15,00
59.	Panierte Hähnchenbrust, wahlweise mit süß-saurer Soße, "Szechuan Soße" (scharf) oder Erdnußsoße <sup>F</sup> .....	15,00
60.	Gebackene Hähnchenfleischbällchen mit süß-saurer Soße <sup>A1</sup> .....	14,00

## Gerichte mit Entenfleisch<sup>6</sup>

61.	Geschmorte Ente mit Tunku-Pilzen und Bambus <sup>F,2</sup> .....	16,00
62.	Geschmorte Ente mit Ananas .....	16,00
63.	Geschmorte Ente im Topf nach "Art des Hauses" mit Bambus, Zwiebeln und roten Paprika (pikant) <sup>A1,N</sup> .....	16,00
64.	Knusprige Ente "Szechuan Soße" mit scharfer Soße <sup>F</sup> .....	19,00
65.	Knusprige Ente süß-saurer Soße .....	19,00
66.	Knusprige Ente mit Erdnusssoße .....	19,00
67.	Knusprige Ente mit Currysoße .....	19,00
68.	Knusprige Ente mit Orangensoße <sup>2</sup> .....	19,00
69.	Peking Ente für 4 Personen .....	128,00

### **(Bitte 24 Stunden vorher bestellen)**

a. Peking Suppe

b. Kleine knusprige Herbstrollen<sup>F,K,6,A1</sup>

c. Knusprige Entenhaut mit Porree, Spezial Soße und Mehlteig<sup>F,1</sup>

d. Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten

e. gebackene Banane mit Honig<sup>F,1</sup>

# Fischgerichte

## Rotbarschfilet

70.	Gebackenes Rotbarschfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus <sup>D,6,N,A1,2</sup> .....	13,50
71.	Gebackenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße <sup>D</sup> .....	13,50
72.	Gebackenes Rotbarschfilet "Szechuan Art" (scharf) <sup>D,F</sup> .....	13,50
73.	Gebackenes Rotbarschfilet mit Currysoße (scharf) <sup>D</sup> .....	13,50

# Garnelen und Krabben

## Krabben<sup>B</sup>

76.	Chop Suey mit Krabben <sup>F</sup> .....	15,00
77.	Krabben mit Tomaten und Erbsen <sup>F</sup> .....	15,00
78.	Krabben mit Bambus und Tunku-Pilzen <sup>F</sup> .....	15,00
79.	Krabben mit Bambus, rotem Paprika und Cashew-Kernen (scharf) <sup>N,A1,2</sup> .....	15,00
80.	Krabben mit Tofu und Erbsen <sup>F</sup> .....	15,00
81.	Krabben mit Bambus, Zwiebeln, Champignons und Curry <sup>F</sup> .....	15,00

## Riesengarnelen<sup>B</sup>

82.	Chop Suey mit Garnelen <sup>F</sup> .....	19,50
83.	Garnelen mit Bambus und Tunku-Pilzen <sup>F</sup> .....	19,50
84.	Gebratene Garnelen mit Bambus, schwarzen Bohnen, chin. Morchel und Paprika (scharf) <sup>F</sup> .....	19,50
85.	Garnelen mit Zwiebeln, Champignons und Curry .....	19,50
86.	Gebackene Garnelen in Eierteig süß-saurer Soße <sup>A1</sup> .....	19,50
87.	Garnelen nach "Canton Art", gehackte Zwiebeln in leicht süß-saurer Soße, pikant <sup>F</sup> .....	19,50

# Eierspeisen

88.	Omelette mit Schweinefleisch, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons <sup>F</sup> .....	14,00
89.	Omelette mit Rindfleisch, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons <sup>F</sup> .....	14,00
90.	Omelette mit Krabben, Sojabohnen, süßen Zwiebeln, Bambus und Champignons <sup>B</sup> .....	15,00
91.	Omelette mit Hühnerbrustfilet, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln, Bambus und Champignons .....	14,00

## Die Vegetarische Küche

92.	Gebratene Sojabohnenkeime .....	10,00
93.	Gebratene Tunku-Pilze und Bambus <sup>F</sup> .....	13,00
94.	Gebratener Tofu mit Chinakohl <sup>F</sup> .....	13,00
95.	Leicht gebratenes Saisongemüse nach "Art des Hauses" <sup>F</sup> .....	12,00

## Gebratener Reis

96.	Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Sojasprossen .....	11,50
97.	Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Sojasprossen .....	11,50
98.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Sojasprossen .....	11,50
99.	Gebratener Reis mit Krabben, Ei und Sojasprossen <sup>B</sup> .....	13,00
100.	Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Sojasprossen <sup>B</sup> .....	15,00
101.	"Nasi Goreng", gebratener Curry-Reis mit Hühnerfleisch, Krabben und Schinken .....	13,00
125.	Gebratener Reis mit Gemüse .....	11,00

## Hausgemachte Nudeln

102.	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse <sup>A1,F</sup> .....	12,50
103.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse <sup>A1,F</sup> .....	12,50
104.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>A1,F</sup> .....	12,50
105.	Gebratene Nudeln mit Krabben und Gemüse <sup>A1,F,B</sup> .....	13,00
106.	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse <sup>A1,F,B</sup> .....	15,00
107.	Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Krabben, Schinken und Ei <sup>A1,F</sup> .....	13,00
128.	Gebratene Nudeln mit Gemüse .....	11,00

## Normale Eiernudeln

162.	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse .....	12,00
163.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse .....	12,00
164.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse .....	12,00
165.	Gebratene Nudeln mit Krabben und Gemüse .....	13,00
166.	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse .....	15,00
167.	Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry, Hühnerfleisch, Krabben, Schinken und Ei <sup>A1,F</sup> .....	13,00
168.	Gebratene Nudeln mit Gemüse .....	11,00



## Spezialitäten des Hauses

*Die folgenden Gerichte werden alle auf einer heißen Gusseisenplatte (Ti Pan) serviert.*

108.	Gegrilltes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch <sup>F</sup> .....	15,00
109.	Rindfleisch nach "Canton Art" mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch (scharf) <sup>F</sup> .....	16,00
110.	"Acht Kostbarkeiten" mit Garnelen, Ente, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Maiskölbchen, Bambus, Brokkoli und Champignons <sup>2,K,B,F,A1</sup> .....	17,00
111.	Geröstete Ente "Szechuan Art" (scharf) <sup>F</sup> .....	19,00
112.	Geröstetes Huhn mit Champignons in Sojasoße <sup>F</sup> .....	17,00
113.	Garnelen mit Bambus, Paprika in Knoblauchsoße <sup>B,F,K</sup> .....	19,50
114.	Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße <sup>D</sup> .....	14,00

## Unser Küchenchef empfiehlt:

115.	Sam Sien Topf mit verschiedenen Fleisch- und Fischbällchen Gemüsesorten <sup>F,D</sup> .....	16,50
116.	Entenfleisch mit Käse und Knoblauch im Topf .....	19,00
117.	Geröstete Ente mit Mangosoße <sup>2,7</sup> .....	19,00
118.	Gebackener Reis mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten im Topf <sup>F</sup> .....	15,00
119.	Geschmorte Ente und Garnelen mit Paprika, chin. Morcheln und Bambus im Topf (scharf) <sup>B,F</sup> .....	19,50
121.	Knusprige Ente "Acht Kostbarkeiten" <b>(für 2 Personen)</b> .....	38,00
122.	Knusprige Ente und knuspriges Hähnchen <b>(für 2 Personen)</b> mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten .....	36,00
123.	Chinesische Platte <b>(für 2 Personen)</b> Enten- und Schweinefleisch und Garnelen in Teig gebacken mit "Szechuan-Soße" und süß-saurer Soße <sup>A1,B</sup> .....	38,00



## Dessert

140.	Gebackene Banane mit Honig <sup>A1</sup> .....	4,50
141.	Gebackene Ananasscheiben mit Honig <sup>A1</sup> .....	4,50
142.	Gebackene Apfelscheiben mit Honig <sup>A1</sup> .....	4,50
143.	Flambierte Banane mit Honig <sup>A1</sup> .....	6,00
144.	Flambierte Ananasscheiben mit Honig <sup>A1</sup> .....	6,00
145.	Flambierte Apfelscheiben mit Honig <sup>A1</sup> .....	6,00
146.	Lychee .....	4,50

### Für Eisbestellungen schauen Sie bitte in unsere Eiskarte

150.	Gebratener Reis <sup>F,C,6</sup> .....	3,00
151.	Gebratene Nudeln <sup>A1,6</sup> (hausgemachte Nudeln) .....	3,50
152.	Erdnuss-Soße .....	2,50
153.	Süß-saure Soße .....	2,50
154.	Curry Soße <sup>6</sup> .....	2,50
155.	Scharfe Soße <sup>F,6</sup> .....	2,50
156.	Gebratene Nudeln (Normale Eiernudeln) .....	3,00

#### **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

# Menüs

für 2 Personen

## 130. „Frühlingserwachen“

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolle<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Gung Bo Art“  
mit Cashew Kernen (pikant)<sup>H8</sup>

\*\*\*\*\*

Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer-Soße

### **Dessert:**

Fruchtcocktail mit Vanilleeis

– 42,00 –



## 131. „Drachen von Szechuan“

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolle<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer-Soße<sup>F,1,A1</sup>

Rindfleisch „Szechuan Art“ (scharf)<sup>F</sup>

Hähnchenbrustfilet mit Champignons<sup>F</sup>

Knusprige Ente mit Szechuan-Soße (scharf)<sup>F</sup>

### **Dessert:**

Gebackene Banane mit Honig<sup>A1</sup>

– 42,00 –

Preis pro Verpackung für Restspeisen zum Mitnehmen – 0,60

# Menüs

für 3 Personen

## 132. „Lotusblüte“

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolle<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Gebratenes Schweine-, und Rindfleisch und  
Hähnchenbrustfilet mit Krabben und Gemüse<sup>F,D</sup>

\*\*\*\*\*

Rindfleisch mit Paprika und schwarzen Bohnen (scharf)<sup>F</sup>

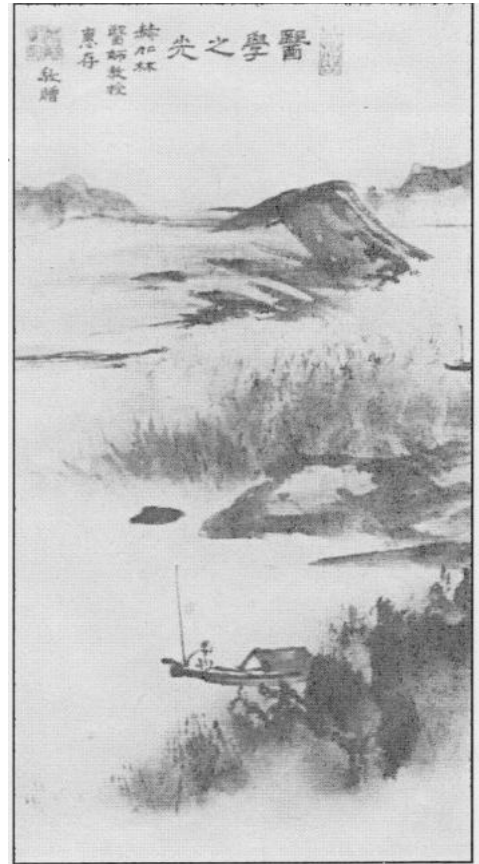
\*\*\*\*\*

Knusprige Ente mit süß-saurer-Soße

### **Dessert:**

Gebackene Banane mit Honig<sup>A1</sup>

– 75,00 –



## 133. „Drei Königreiche“

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolle<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Hähnchenbrustfilet mit Champignons,  
Zwiebeln, Bambus und Lauch<sup>F,6</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Ente mit Szechuan-Soße (scharf)<sup>F</sup>

\*\*\*\*\*

Schweinefleisch „Canton Art“  
pikant und leicht süß-sauer

### **Dessert:**

Fruchtcocktail mit Vanilleeis

– 75,00 –

# Menüs

für 4 Personen

## 134. „Vier Jahreszeiten“<sup>6</sup>

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolche<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Gebratenes Schweine-, Rindfleisch und  
Hähnchenbrustfilet mit Krabben und Gemüse<sup>F,B</sup>

\*\*\*\*\*

Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer-Soße<sup>A1</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Ente nach „Szechuan Art“<sup>F</sup>

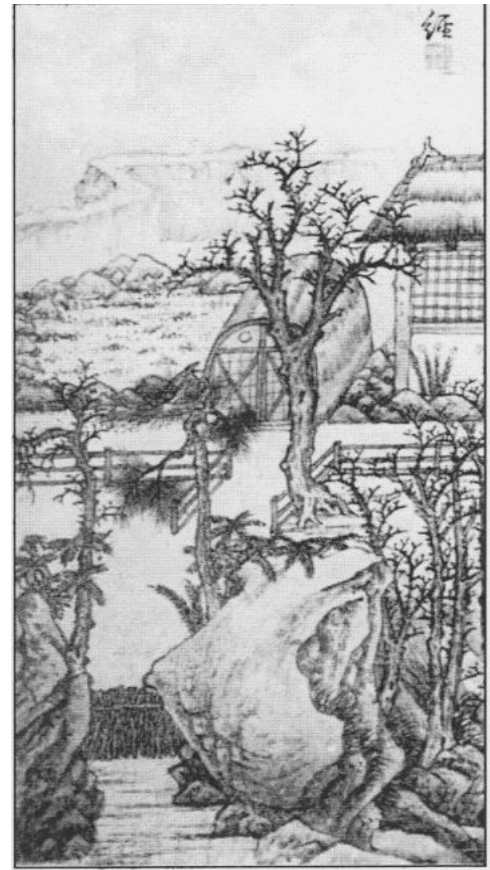
\*\*\*\*\*

Gebratene Krabben mit Tofu und Erbsen<sup>B,F</sup>

### **Dessert:**

Gebackene Banane mit Honig<sup>A1</sup>

– 96,00 –



## 135. „Kaiserliche Mahlzeit“

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolche<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Rindfleisch mit Champignons in Austernsoße<sup>A1,N,6,2</sup>

\*\*\*\*\*

Garnelen mit schwarzen Bohnen  
und Paprika (pikant)<sup>B,F</sup>

\*\*\*\*\*

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer-  
Soße<sup>A1</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Ente mit Erdnuss-Soße

### **Dessert:**

Fruchtcocktail mit Vanilleeis<sup>C</sup>

– 96,00 –

# Menüs

für 6 Personen

## 136. „Familienglück“

### **Vorspeise:**

Peking Suppe<sup>C,F,A1,7</sup>

\*\*\*\*\*

Knusprige Herbstrolle<sup>B,A1</sup>

### **Hauptgerichte:**

Gebackenes Fischfilet mit süß-saurer-Soße

\*\*\*\*\*

Rindfleisch mit Brokkoli<sup>F</sup>

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Champignons

\*\*\*\*\*

Knusprige Ente mit Erdnuss-Soße

\*\*\*\*\*

Zweimal gebratenes Schweinefleisch nach „Szechuan Art“  
mit Chinakohl, chin. Morcheln, Bambus,  
rotem Paprika und Knoblauch (scharf)<sup>F</sup>

\*\*\*\*\*

Omelett mit Krabben, Sojabohnen, Erbsen, Zwiebeln und Bambus<sup>B,C</sup>

### **Dessert:**

Fruchtcocktail mit Vanilleeis<sup>C</sup>

– 138,00 –



## Getränke

### Chinesische Spezialitäten

Kao Liang, Reisschnaps .....	62,0%	2 cl	3,20
Chu Yen Ching, Bambuslikör .....	45,0%	2 cl	3,20
Mei Kwei Lu, Rosenblätterlikör .....	54,0%	2 cl	3,20
Mao Tei, Hirsebranntwein .....	53,0%	2 cl	3,50

### Aperitif

Schale Sake, Reiswein (heiß) .....	16,5%	5 cl	3,00
Fläschchen Sake, Reiswein (heiß) .....	16,5%	10 cl	6,00
Pflaumenwein .....	14,0%	5 cl	3,50
Martini, Rosso/Bianco .....	16,0%	5 cl	3,50
Baileys .....	17,0%	5 cl	3,50
Campari .....	25,0%	5 cl	3,50
La Paloma .....	38,0%	5 cl	3,50
Longdrink .....		0,2 l	6,00

### offene Weine

Rheinhessen, Weißwein (lieblich) .....		0,2 l	6,00
Pinot Grigio, Weißwein (trocken) .....		0,2 l	6,00
Chardonnay, Weißwein (trocken) .....		0,2 l	6,00
Weißer Burgunder, Weißwein (trocken) .....		0,2 l	6,00
Kallfels Riesling, Weißwein (halbtrocken) .....		0,2 l	6,00
Rosé d'Anjo, Rosé (trocken) .....		0,2 l	6,00
Portugiesischer Weißherbst, Rosé (lieblich) .....		0,2 l	6,00
Merlot, Rotwein (trocken) .....		0,2 l	6,00
Bordeaux, Rotwein (trocken) .....		0,2 l	6,00
Weißweinschorle .....		0,2 l	6,00

### Spirituosen

Weizenkorn .....	38,0%	2 cl	2,50
Bommerlunder .....	38,0%	2 cl	3,00
Underberg .....	44,0%	2 cl	3,00
Asbach uralt .....	38,0%	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit .....	42,0%	2 cl	3,00
Malteser Kreuz .....	40,0%	2 cl	3,00
Jägermeister .....	35,0%	2 cl	3,00
Fernet Branca .....	42,0%	2 cl	3,00
Rum .....	40,0%	2 cl	3,00
Bacardi .....	37,5%	2 cl	3,00
Johnnie Walker .....	40,0%	2 cl	4,50
Moskowskaja Wodka .....	40,0%	2 cl	3,00

### Cognac

Ramazzotti .....	30,0%	2 cl	3,50
------------------	-------	------	------

## Getränke

### Biere vom Fass

		€		€
Veltins Pilsener .....	Gl. 0,3 l	3,50	0,4 l	4,20
Alsterwasser .....	Gl. 0,3 l	3,50	0,4 l	4,20

### Flaschenbiere

Veltins, alkoholfrei .....			Fl. 0,33 l	3,80
Hefe Weizen, Dunkel Weizen, Alkoholfrei Weizen .....			Fl. 0,50 l	5,20
Vitamalz .....			Fl. 0,33 l	3,20
Chinesisches Tsingtao Bier .....			Fl. 0,33 l	3,80

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3</sup> .....	Gl. 0,2 l	2,50	0,4 l	4,20
Coca Cola light <sup>1,3</sup> .....	Gl. 0,2 l	2,50	0,4 l	4,20
Fanta <sup>3,4,5</sup> .....	Gl. 0,2 l	2,50	0,4 l	4,20
Zitronenlimonade .....	Gl. 0,2 l	2,50	0,4 l	4,20
Spezi .....	Gl. 0,2 l	2,50	0,4 l	4,20
Apfelschorle .....	Gl. 0,2 l	2,50	0,4 l	4,20
Ginger Ale <sup>3</sup> .....			Fl. 0,2 l	3,00
Bitter Lemon <sup>2</sup> .....			Fl. 0,2 l	3,00

### Mineralbrunnen

Vilsa .....	Fl. 0,2 l	2,50	0,4 l	3,80
Wasser Mineral/Still .....			Fl. 0,75 l	6,90

### Säfte

Orangensaft .....	Gl. 0,2 l			3,00
Apfelsaft .....	Gl. 0,2 l			3,00
Traubensaft .....	Fl. 0,2 l			3,00

### Nektare

Guaven-Nektar .....	Gl. 0,2 l			3,00
Kirsch-Nektar .....	Fl. 0,2 l			3,00
Schwarzer Johannisbeere-Nektar .....	Fl. 0,2 l			3,00
Fruchtschorle .....	Gl. 0,4 l			4,50

### Warme Getränke

Tasse Kaffee .....				2,80
Kännchen Kaffee .....				5,50
Espresso oder Cappuccino .....				3,00
Glas Schwarzer Tee .....				2,50
Kännchen Jasmin- oder Grüner Tee .....				4,00
Glühwein .....	Gl. 0,2 l			4,00

<sup>1</sup>coffeinhaltig, <sup>2</sup>chininhaltig, <sup>3</sup>mit Farbstoff, <sup>4</sup>Ascorbinsäure, <sup>5</sup>Antioxidationsmittel