



富城大饭店

CHINA-RESTAURANT

AUMUNDER GARTEN

www.aumunder-garten.de

MITTAGSTISCH AB 12,00€
DIENSTAG BIS SAMSTAG
(außer an Feiertagen)



geöffnet von 11:30 bis 15:00 Uhr

(warme Küche bis 14:30 Uhr)

und von 17:30 bis 21:30 Uhr

(warme Küche bis 21:00 Uhr)



vor und hinter dem Haus
Meinert-Löffler-Str.97-28755 Bremen-Aumund

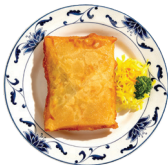


TELEFON: 0421/66 71 10

Außer Haus Verkauf

Mittagstisch

Dienstags bis Samstags von 11:30-15:00 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	12.00
M2	Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet ⁶	12.00
M3	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch(hausgemacht) ^{A1}	12.50
M4	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch(hausgemacht) ^{A1}	12.50
M5	Chop Suey mit Hühnerbrustfilet ^F	12.50
M7	Gebratenes Hühnerbrustfilet in Currysoße(scharf)	12.50
M8	Gebratenes Hähnchenfilet"Gun Bo Art"(scharf) ^{H4}	13.00
M9	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl ^{F,6}	12.50
M10	Gebratenes Rindfleisch mit chin.Morcheln, Paprika und Bambus(scharf) ^F	13.00
M11	Panierte Hühnerbrust in süß-saurer Soße ^{A1}	13.50
M12	Gebackenes Huhn"Szechuan Soße" ^F	13.50
M13	Gebackene Ente in süß-saurer Soße	14.50
M14	Gebackene Ente in"Szechuan Soße" ^{A1,2,6,N,F}	14.50
M15	Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Soße ^{A1}	13.00
M16	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{A1} (hausgemachte Nudeln)	12.50
M17	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch ^{A1} (normal Eiernudeln)	12.50
M18	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^{A1} (normal Eiernudeln)	12.50
M19	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{A1} (normal Eiernudeln) ..	12.50
M20	Gebratenes Gemüse	12.00

Salate

1.	Sojasprossensalat ^F	5.00
2.	Pikanter Kohlsalat	5.00
3.	Tomatensalat	5.00
4.	Gurkensalat	5.00
5.	Gemischter Gemüsesalat ^F	5.00
6.	Hühnerfleischsalat	6.50
7.	Garnelensalat ^{B,F}	9.00
8.	Sam-Sien Salat mit Hühnerfleisch, Garnelen und Schinken ^B	9.00



Suppen

9. Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch 5.00
10. Pekingsuppe, leicht säuerlich, pikant, mit Fleisch,
Pilzen und Gemüse ^{F,A1,7C} 4.50
11. Wan Tan Suppe ^{A1} 5.00
14. Tomatensuppe mit Rindfleisch 5.00
16. Currysuppe mit Rindfleisch 5.00
17. Hühnersuppe mit chin. Pilzen ⁶ 5.00
20. Tom Yum Suppe mit Garnelen, Fischbällchen,
Bambussprossen und Sellerie (scharf) ⁶ 6.50

Warme Vorspeisen

21. Frühlingsrolle ^{F,A1} 4.50
22. Kleine knusprige Herbstrollen ^{F,K,6,A1} 4.00
23. Kroepoek (Krabbenships) ^B 3.50
24. Wan Tan gebacken mit süß-saurer Soße ^{A1} 6.50
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 ^E 14.00
34. Gebackenes Schweinefleisch nach "Hongkong Art", 14.00
leicht pikant mit süß-saurer Soße 14.00
35. Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^F 14.00
36. Schweinefleisch mit Spargel und Champignons ^F 14.00
37. Schweinefleischstreifen mit Sojasprossen 14.00
39. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus und
chin. Morcheln ^{F,1} (scharf) 14.00
40. Schweinefleisch mit Curry, Zwiebeln, Champignons
und Bambus (scharf) 14.00
42. Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Chinakohl, chin.
Morcheln, Bambus, rotem Paprika und Knoblauch ^{F,1} (scharf) 14.00

Gerichte mit Rindfleisch

43. Chop Suey mit Rindfleisch ^{F,1} 15.50
44. Rindfleisch mit Tunku-Pilzen und Bambus ^{F,1} 15.50
45. Rindfleisch mit Tomaten ^{F,1} 15.50
46. Rindfleischstreifen mit Sojasprossen und Bambus ^{F,1} 15.50
47. Rindfleischstreifen mit Zwiebeln ^{F,1} 15.50
48. Rindfleisch Brokkoli ^{F,1} 15.50
49. Rindfleisch mit Paprika, Bambus und chin. Morcheln ^{F,1} (scharf) 15.50
50. Rindfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons ^{F,1} (scharf) 15.50
51. Gebratene Rindfleischstreifen mit Sellerie,
Karotten und Bambus (scharf) 15.50

Gerichte mit Hühnerfleisch

- 52. Chop Suey mit Hähnchenbrustfilet^{11,A1,N,2} 14.50
- 53. Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignons in Currysoße ... 14.50
- 54. Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus^F .. 14.50
- 55. Gewürfeltes Hähnchenfilet mit Spargel und Champignons^F 14.50
- 56. Gewürfeltes Hähnchenfilet "acht Kostbarkeiten" mit
verschiedenen Gemüsesorten (scharf)^{A1,N,2} 14.50
- 57. Gewürfeltes Hähnchenfilet "Gung-Bo Art" mit Knoblauch,
Bambus, Paprika, Champignons, Cashew-Kerne^{FA2,2,H4} (scharf) ... 14.50
- 58. Geröstetes Hähnchen wahlweise mit süß-saurer Soße
"Szechuan Soße" (scharf) oder Erdnußsoße^F 15.80
- 59. Panierte Hähnchenbrust wahlweise mit süß-saurer Soße,
"Szechuan Soße" (scharf) oder Erdnußsoße^F 15.80
- 60. Gebackene Hähnchenfleischbällchen mit süß-saurer Soße^{A1} ... 15.00



Gerichte mit Entenfleisch

- 61. Geschmorte Ente mit Tunku-Pilzen und Bambus^{F2} 17.00
- 62. Geschmorte Ente mit Ananas 17.00
- 63. Geschmorte Ente im Topf nach "Art des Hauses" mit Bambus,
Zwiebeln und roten Paprika (pikant)^{A1,N} 17.00
- Knusprige Ente** 64. "Szechuan Soße"^F 19.80
 - 65. süß-saurer Soße
 - 66. Erdnußsoße
 - 67. Currysoße
 - 68. Orangensoße²
- 69. Peking Ente für 4 Personen^F 128.00



Bitte 24 Stunden vorher bestellen

Fischgerichte

- 70. Gebackenes Fischfilet mit Tunku-Pilzen und Bambus^{D,6,N,A1,2} 14.50
- 71. Gebackenes Fischfilet mit süß-saurer Soße^D 14.50
- 72. Gebackenes Fischfilet "Szechuan Art " (scharf)^{D,F} 14.50
- 73. Gebackenes Fischfilet mit Currysoße (scharf)^D 14.50

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 Queenslandüsse,
 K: Sesam und Sesamprodukte, N: Weichtiere und Weichtierprodukte, Liste der Zusatzstoffe,
 2: chininhaltig, 6: mit Geschmacksverstärker, 7: mit Süßungsmittel, 11: mit Milcheiweiß

Riesengarnelen

82. Chop Suey mit Garnelen^F 19.50
83. Garnelen mit Bambus und Tunku-Pilzen^F 19.50
84. Gebratene Garnelen mit Bambus, schwarzen Bohnen,
chin. Morcheln und Paprika (scharf)^F 19.50
85. Garnelen mit Zwiebeln, Champignons und Curry 19.50
86. Gebackene Garnelen in Eierteig süß-saurer Soße^{A1} 19.50
87. Garnelen nach "Canton Art", gehackte Zwiebeln in
leicht süß-saurer Soße, pikant^F 19.50

Vegetarische Küche

92. Gebratene Sojabohnenkeime 10.00
93. Gebratene Tunku-Pilze und Bambus^F 13.50
94. Gebratener Tofu mit Chinakohl^F 13.50
95. Leicht gebratenes Saisongemüse nach
"Art des Hauses"^F 13.50

gebratener Reis

96. Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Ei und Sojasprossen 12.00
97. Gebratener Reis mit Rindfleisch, Ei und Sojasprossen 12.50
98. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei und Sojasprossen· 12.00
100. Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und Sojasprossen^B..... 15.50
101. "Nasi Goreng", gebratener Curry-Reis mit Hühnerfleisch,
Garnelen und Schinken^{A1,F} 14.00
125. Gebratener Reis mit Gemüse 12.00

Hausgemachte Nudeln

102. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse..... 13.00
103. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse 13.50
104. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse 13.00
106. Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse 16.00
107. Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry,
Hühnerfleisch, Garnelen, Schinken und Ei 14.00
128. Gebratene Nudeln mit Gemüse 12.00

Normale Eiernudeln

162. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse 12.50
163. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse 12.50
164. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse 12.50
166. Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse 15.50
167. Bami Goreng, gebratene Nudeln mit Curry,
Hühnerfleisch, Garnelen Schinken und Ei 14.00
168. Gebratene Nudeln mit Gemüse 12.00

Spezialitäten des Hauses

108. Gegrilltes Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch
auf Ti Pan ^F 16.50
109. Rindfleisch nach "Canton Art" auf Ti Pan mit schwarzen
Bohnen, Paprika und Knoblauch (scharf) ^F 17.50
110. Ti Pan "Acht Kostbarkeiten" mit Garnelen, Ente, Rind,
Hühnerfleisch, Maiskölbchen, Bambus, Brokkoli,
Champignons ^{2,K,B,F,A1} 18.50
111. Geröstete Ente "Szechuan Art" auf Ti Pan (scharf) ^F 21.00
112. Geröstetes Huhn mit Champignons in Sojasoße auf Ti Pan ^F 18.50
113. Garnelen mit Bambus, Paprika in Knoblauchsoße auf Ti Pan ^{B,FK} 21.00
114. Gebackenes pangasiusfilet im Stück auf Ti Pan mit
süß-saurer Soße ^D 15.50

Unser Küchenchef empfiehlt

115. Sam Sien Topf mit verschiedenen Fleisch- und Fischbällchen
und verschiedene Gemüsesorten ^{FD} 17.00
117. Geröstete Ente mit Mangosoße ^{2,7} 21.00
118. Gebackener Reis mit verschiedenen Fleisch- und
Gemüsesorten im Topf ^F 16.00
119. Geschmorte Ente und Garnelen mit Paprika, chin. Morcheln
und Bambus im Topf (scharf) ^{B,F} 19.50
121. Knusprige Ente "Acht Kostbarkeiten" (für 2 Personen) ... 38.00
122. Knusprige Ente und knuspriges Hähnchen (für 2 Personen)
mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten 36.00
123. Chinesische Platte (für 2 Personen) Enten- und
Schweinefleisch und Garnelen in Teig gebacken mit
"Szechuan-" und süß-saurer Soße ^{A1,B} 38.00

Dessert

140. Gebackene Banane mit Honig ^{A1} 4.50
141. Gebackene Ananasscheiben mit Honig ^{A1} 4.50
142. Gebackene Apfelscheiben mit Honig ^{A1} 4.50
146. Lychee 4.50

Extra Beilagen

150. Gebratener Reis ^{FC,6} 3.50
151. Gebratene Nudeln ^{A1,6} (hausgemacht) 4.00
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