



Hammermühlweg 10  
96317 Kronach

09261 / 965798 oder 96 57 99

Öffnungszeiten von Dienstag bis Sonntag  
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr und 17:30 Uhr bis 23:30 Uhr

## Online-Speisekarte



### Buffet:

Di-Sa mittags, 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Erwachsene: 7,90€

Kinder: 3-6 Jahre 3€

7-12 Jahre 5€

Di-Do abends, 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Erwachsene: 13,90€

Kinder: 3-6 Jahre 4€

7-12 Jahre 8€

Sonn- und Feiertags, 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Erwachsene: 10,90€

Kinder: 3-6 Jahre 4€

7-12 Jahre 7€

Fr-so und Feiertags abends

17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Erwachsene: 15,90€

Kinder: 3-6 Jahre 5€

7-12 Jahre 9€

## Schneller Teller

Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr

(Außer an Feiertagen)

<b>S 1. Luo Han Zha</b> Buddistische Fastenspeise (vegetarisch) und Reis	4,40 €
<b>S 2. Shi Jin Ji Si</b> Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse und Reis	5,00 €
<b>S 3. Shin Jin Zhu</b> Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse und Reis	5,40 €
<b>S 4. Shi Jin Niu</b> Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse und Reis	5,90 €
<b>S 5. Ka Li Ji</b> Hühnerfleisch mit Gemüse in Currysoße und Reis	5,70 €
<b>S 6. Ka Li Niu</b> Rindfleisch mit Gemüse in Currysoße und Reis	5,90 €
<b>S 7. Tian Suan Yhua Yu</b> Gebackenes Fischfilet mit süß-sauer Soße und Reis	5,00 €
<b>S 8. Gu Lao Rou</b> Gebackenes Schweinefleisch mit süß-sauer Soße und Reis	5,00 €
<b>S 9. Tian Suan Zha Ji</b> Gebackenes Hühnerbrustfilet mit süß-sauer Soße und Reis	5,70 €
<b>S10. Zha Ji Tiao</b> Huhn der Konkubine Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Panko paniert in süß-sauer-scharfer soße und Reis	6,40 €
<b>S11. Tian Suan Ya</b> Knusprige Ente in süß-sauer Soße und Reis	7,00 €
<b>S12. Shanghai Ya</b> Knusprige Ente nach Shanghai-Art und Reis	7,00 €
<b>S13. Ji Si Chao Mian</b> Gemüsesalat, Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch	5,40 €
<b>S14. Ji Si Chao Fan</b> Gemüsesalat, Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	5,40 €
<b>S15. Ba Bao La Jiang</b> Acht Kostbarkeiten in scharfer Soße und Reis	6,00 €
<b>S16. Knusprige Ente und Huhn</b> mit süß-sauer Soße und Reis	7,00 €
<b>S17. Gebratene Krabben</b> mit versch. Gemüse und Reis	6,00 €
<b>S18. Ente knusprig gebacken à la Singapore</b> in Curry-Soße und Reis	7,00 €
<b>S19. Hühnerfleisch knusprig gebacken</b> in Curry-Soße mit Gemüse und Reis	6,00 €

## Mittagsmenü

Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr

(außer an Feiertagen)

Alle Mittagsmenüs sind mit Pekingsuppe oder Frühlingsrolle und Dessert

<b>201. Ji-Si Chao-Fan</b> Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	6,40 €
<b>202. Ji-Si Chao-Mian</b> Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch	6,40 €
<b>203. Luo-Han-Zha</b> Buddhistische Fastenspeise (vegetarisch)	6,40 €
<b>204. Ka-Li Zha-Yü</b> Fischfilet gebacken mit Curry-Soße	7,40€
<b>205. Tian-Suan Zha-Yü</b> Fischfilet gebacken mit süß-sauer Soße	7,40 €
<b>206. La-Zi Tha-Yü</b> Fischfilet gebacken mit scharfer Knoblauch-Soße	7,40 €
<b>207. Shi-Jin Ji-Si</b> Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse	7,00 €
<b>208. Shanghai Zha-Ji</b> Gebackenes Hühnerbrustfilet nach Shanghai-Art	7,40 €
<b>209. Tian-Suan Zha-Ji</b> Gebackenes Hühnerbrustfilet mit süß-sauer Soße	7,40 €
<b>210. La-Zi Zha-Ji</b> Gebackenes Hühnerbrustfilet mit scharfer Knoblauch-Soße	7,40 €
<b>211. Shi-Jin Zhu-Rou</b> Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse	7,70 €
<b>212. Gu-Lao-Rou</b> Schweinefleisch gebacken mit süß-sauer Soße	7,70 €
<b>213. Shi-Jin Niu-Rou</b> Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse	7,90 €
<b>214. Ka-Li Niu Rou</b> Rindfleisch mit Curry-Soße	7,90 €
<b>215. La-Zi Niu-Rou</b> Rindfleisch mit scharfer Knoblauch-Soße	7,90 €
<b>216. Shanghai-Ya</b> Knusprige Ente nach Shanghai-Art	9,00 €

<b>217. Tian-Suan Ya</b> Knusprige Ente in süß-sauer Soße	9,00 €
<b>218. La-Zi Ya</b> Knusprige Ente mit scharfer Knoblauch-Soße	9,00 €
<b>219. Shi-Jin Ya</b> Entenfleisch mit verschiedenen Gemüse	7,90 €
<b>220. Ba-Bao La-Jiang</b> Acht Kostbarkeiten in scharfer Soße	8,00 €
<b>221. Cai-Zu Huo</b> Kombination aus 2 Mittagsmenüs für 1 Person	10,00 €
<b>222. Huhn der Konkubine</b> Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Panko paniert in süß-sauer-scharfer Soße	9,00 €
<b>223. Ka li Ji</b> Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in Currysoße	8,00 €
<b>224. Hua Sheng Ji</b> Hühnerfleisch gebacken mit Erdnusssoße	8,00 €
<b>225. Ka Li Ji</b> Hühnerfleisch gebacken á la Singapur in Currysoße	8,00 €
<b>226. Hua Sheng Ya</b> Ente knusprig gebacken mit Erdnusssoße	9,00 €
<b>227. La Li Ya</b> Ente knusprig gebacken á la Singapur in Currysoße	9,00 €
<b>228. Cai Zu Huo</b> Gemischter Salat mit gebackene Hühnerbrustfilet, Pank paniert in süß-sauer Soße	9,50 €
<b>229. Cai Zu Huo</b> Bambus-Bao-La-Jiang acht Kostbarkeiten in scharfer Soße mit gemischten Salat	9,50 €
<b>230. Cai Zu Huo</b> Gemüse Salat, gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	7,50 €
<b>231. Cai Zu Huo</b> Gemüse Salat, gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch	7,50 €
<b>232. Cai Zu Huo</b> Gemüse Salat, Schweinefleisch gebacken mit Süß-sauer Soße	8,50 €
<b>233. Cai Zu Huo</b> Gemüse Salat, Rindfleisch mit scharfer Knoblauchsoße	9,00 €
<b>234. Cai Zu Huo</b> Gemüse Salat, Schweinefleisch gebacken mit süß-sauer-scharfer Soße, Gebratene verschiedene Fleischsorten in Knoblauch-scharfer Soße	10,00 €
<b>235. Cai Zu Huo</b> Gemüse Salat, Schweinefleisch gebacken mit süß-sauer-scharfen Soße, Gebackene Hong-Kong ente mit Gemüse in Soja-Soße	10,00 €
<b>236. Zha Su Cai</b> Gebackenes verschiedenes Gemüse mit süß-sauer Soße	6,40 €
<b>237. La Zi Ji</b> Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in scharfer Soße	8,00 €

<b>238. Ka Li Zhu</b> Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in Curry-Soße	8,30 €
--	--------

## Vorspeisen

Als guten Anfang empfehlen wir Ihnen besonders:

<b>11. Knusprige Frühlingsrolle</b> hausgemacht	3,10 €
<b>12. Mini-Gemüserollen</b> (6Stück) mit süß-sauer Soße	3,30 €
<b>13. Knusprig gebackene Wang-Tang</b> mit süß-sauer Soße	3,60 €
<b>14. Kroepoek</b> (Hummer Chips)	3,00 €
<b>15. Gegrilltes Schweinefleisch</b> in Honig-Soße	4,90 €
<b>16. Gegrilltes Schweinerippchen</b> in Honig-Soße	4,90 €
<b>17. Gebackene Hummerkrabben</b> Phönix-Schwanz mit süß-sauer Soße	8,70 €
<b>18. Vorspeisen Platte</b> bestehend aus Nr. 12, 13, 14, 16 und 2	11,00 €
<b>19. Sojabohnensalat</b>	3,60 €
<b>20. Gemischter Salat</b>	4,10 €
<b>21. Hühnerfleisch Salat</b>	5,10 €
<b>22. Krabbenfleisch Salat</b>	5,80 €
<b>23. Hühnerfleisch Spieße</b> mit Erdnuss-Soße (2 Spieße)	4,10 €
<b>24. Hühnerfleisch, Krabben und Schinken</b> Salat	6,40 €
<b>25. Vorspeisen Platte</b> besteht aus Nr. 12, 13, 14 und 23	6,00 €
<b>26. Da-Su-Juan</b> Herbstrolle	3,10 €

## Suppen

Wie man schon kennt, sind die traditionellen chinesischen Suppengerichte so vielfältig und abwechslungsreich. Sie enthalten fast immer eine Fleisch, Fisch oder Gemüseeinlage. Einige sind sogar eine vollständige Mahlzeit, aber sie sind nie mächtig und schwer.

<b>1. Suan-La-Tang</b> Peking sauer-scharf-Suppe	3,10 €
<b>2. Hun-Tun-Tang</b> Wang-Tang Suppe (Teigtaschen mit Fleischfüllung)	3,60 €
<b>3. Ji-Rong Su-Mi-Tang</b> Maiscreme Suppe mit Hühnerfleisch	3,60 €
<b>4. Xie-Rou Fu-Rong-Tang</b> Spargelcreme suppe mit Krebsfleisch	4,40 €
<b>5. Yü-Chi-Tang</b> Haifischflossen Suppe	4,40 €
<b>6. San-Si-Tang</b> 3 Streifen Suppe mit Ente, Huhn und Schinken	4,40 €
<b>7. Hai-Xian-Tang</b> Meeresfrüchte Suppe des Hauses	4,90 €
<b>8. Shi-Cai-Tang</b> Saison Gemüse Suppe	3,10 €
<b>9. Gong-Fu-Tang</b> Kong-Fu suppe mit Entenfleisch (sehr scharf)	3,50 €
<b>10. Rou-Wan Fen-Si Tang</b> Fleischbällchen Suppe mit Seidennudeln	4,00 €

Folgende Nudelsuppen sind als eine vollständige Mahlzeit vorgesehen:

<b>301. Nudelsuppe</b> mit Hun-Ton Edelgemüse	11,00 €
<b>302. Nudelsuppe</b> mit geröstetem Schweinefleisch und Edelgemüse	11,00 €
<b>303. Nudelsuppe</b> mit geröstetem Entenfleisch und Edelgemüse	11,00 €
<b>304. San-Xian Nudelsuppe</b> mit Edelgemüse	11,50 €
<b>305. San-Xian Reisnudelsuppe</b> mit Edelgemüse	11,50 €
<b>306. San-Xian Seidennudelsuppe</b> mit Edelgemüse	11,50 €

## Thai-Spezialitäten

### Thai-Suppen & Salat

<b>T1. Tom Yang Gung pikant</b> Exotische Garnelensuppe mit feinen Champignons, sauer	5,90 €
<b>T2. Tom Yam Gai pikant</b> Exotische Hühnerfleischsuppe mit Champignons, sauer	4,90 €
<b>T3. Gai Plamuk</b> Hühnerfleischsalat, angemacht mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Chilli in Limonensoße	5,40 €
<b>T4. Yam Plamuk</b> Tintenfischsalat, angemacht mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Chilli in spezieller Limonensoße	7,90 €

### Thai-Hühnerfleisch

<b>T5. Gai Phat Bei Grapao pikant</b> Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, frischen Champignons und Basilikum	10,20 €
<b>T6. Pan Näng Gai pikant</b> Gebratenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Paprika und Basilikum in Kokosmilch, rotem Curry und Erdnuss-Soße	11,50 €
<b>T7. Gäng Kiow Waan Gai pikant</b> Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosnussmilch, grünem Curry, Bambus, Auberginen, grüne Bohnen und Basilikum	11,50 €
<b>T8. Gäng Phed Gai pikant</b> Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosnussmilch, rotem Curry, Bambus, Auberginen, grünen Bohnen und Basilikum	11,00 €

### Thai-Schweinefleisch

<b>T9. Muh Grathem Prig Thai</b> Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch und Gemüse	10,50 €
<b>T10. Muh Phat Bei Grapao pikant</b> Gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, frischen Champignons und Basilikum	11,00 €
<b>T11. Pan Näng Muh pikant</b> Gebratenes Schweinefleisch mit grünen Bohnen, Paprika und Basilikum in Kokosnussmilch, rotem Curry und Erdnuss-Soße	11,00 €

### Thai-Rindfleisch

<b>T12. Nüa Grathem Prig Thai</b> Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Gemüse	11,00 €
<b>T13. Nüa Phat bei Grapao pikant</b> Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, frischen Champignons und Basilikum	11,00 €
<b>T14. Pan Näng Nüa pikant</b> Gebratenes Rindfleisch mit grünen Bohnen, Paprika und Basilikum in Kokosmilch, rotem Curry und Erdnuss-Soße	12,00 €
<b>T15. Gäng kiow Waan Nüa pikant</b> Gebratenes Rindfleisch in Kokosnussmilch, rotem Curry, Bambus, Auberginen, grünen Bohnen und Basilikum	12,00 €

### Thai-Ente

<b>T16. Gäng Kiow Waan Ped pikant</b> Gebratenes Entenfleisch mit Bambus, Auberginen, grünen Bohnen und Basilikum in grünem Curry	13,50 €
<b>T17. Gäng Phed Ped Yang pikant</b> Gebratenes Entenfleisch in rotem Curry und Kokosnussmilch mit Bambus, Paprika und Basilikum	13,50 €
<b>T18. Ped Grathem</b> Knusprig gegrillte Ente mit Sojakeimen, Spargel und Knoblauchsoße	14,30 €

### Thai-Meeresfrüchte

<b>T19. Gung Grathem Prig Thai</b> Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Gemüse	16,90 €
<b>T20. Pan Näng Gung pikant</b> Gebratene Garnelen mit grünen Bohnen, Paprika und Basilikum in Kokosmilch, rotem Curry und Erdnuss-Soße	17,90 €
<b>T21. Plahmük Pad Nam Man Hoi pikant</b> Gebratener Tintenfisch mit Paprika, Zwiebeln, grünen Bohnen und Basilikum	12,00 €



## Gourmet Gerichte des Hauses

Der Chefkoch unseres Hauses empfiehlt für Kenner und Feinschmecker seine idealen Spezialgerichte des China-Restaurants "Shanghai".  
Probieren Sie es aus, dann erleben Sie das Geheimnis auch.

<b>31. Schätze der Natur</b> Chinakohl gebraten mit China Pilzen und Broccoli	11,70 €
<b>32. Schätze des Meeres</b> Meeresfrüchte mit verschiedenen Obstfrüchten in leichtem süß-sauer	16,50 €
<b>33. Huhn der Konkubine</b> Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Panko paniert in süß-sauer-scharf	14,50 €
<b>34. Die Aufgehende Sonne des Ostens</b> Lammfleisch mit verschiedenen Gemüse in scharfer Knoblauch-Soße	14,50 €
<b>35. Fünf Mal Glück vor der Tür für 2 Personen</b> Vorspeise: Peking Suppe oder Frühlingsrolle Hauptgang: * Gebackene Hummerkrabben Phönix-Schwanz * Schweinefleisch gebacken in süß-sauer * Rindfleisch in Curry-Soße * Hühnerbrust in scharfer Knoblauch-Soße * Knusprig gebackene Ente nach Shanghai-Art Nachtisch: Gebackene Banane mit Eis	32,00 €
<b>36. Ba-Bao La-Jiang</b> Acht Kostbarkeiten, Fleisch und Gemüse, Scharf (im Nudelnetzchen serviert)	14,00 €
<b>37. Netzchen des Yuan-Yan</b> Entenbrust und Hühnerbrust mit feinem Gemüse (im Nudelnetzchen serviert)	14,50 €
<b>38. Gebackene Dreierlei</b> Huhn, Rind, Schweinefleisch mit Panko paniert in scharfer süß-sauer Soße	14,50 €
<b>39. Die Drei Reiche</b> Hummerkrabben und Rindfleisch mit Mango	17,00 €

## Meeresfrüchte

Das Fischgericht ist eines der beliebtesten Speisen Chinas, vor allem im Süden. Die meisten Fische und Garnelen stammen in China nicht aus dem Meer, sondern aus den Flüssen. Sie werden am liebsten unzerteilt, frisch zubereitet und dann in der Pfanne gerührt. Dadurch bleiben hochwertige Vitamine und Mineralstoffe erhalten. So ist es nicht wunderlich, wenn wir Chinesen sagen: "Wer Fisch isst, wird klüger"

<b>41. Gebratene Hummerkrabben</b> in Yü-Xian Soße	17,00 €
<b>42. Gebratene Hummerkrabben</b> mit chinesischen Pilzen und Bambus	17,00 €
<b>43. Gebratene Hummerkrabben</b>	17,00 €

nach Gongbao Art	
<b>44. Hummerkrabben gebacken</b> mit süß-sauer Soße	17,00 €
<b>45. Tintenfisch</b> mit Schwarzer-Gewürzbohne und scharfer Knoblauch-Soße	11,00 €
<b>46. Tintenfisch</b> gebacken mit süß-sauer Soße	11,00 €
<b>47. Fischfilet</b> gebacken in süß-sauer Soße mit Früchten	10,50 €
<b>48. Fischfilet</b> gebacken in scharfer Knoblauch-Soße	10,50 €
<b>49. Gebratene Krabben</b> mit verschiedenen Gemüse	13,00 €
<b>50. Fischfilet</b> gebacken in Curry-Soße	10,50 €

## Fleischgerichte

### Schweinefleisch

**Schweinefleisch ist für die Chinesen ebenso wichtig wie für die Deutschen. Außer in der chinesischen Küche kennt man eine unendlich große Anzahl der verschiedensten Zubereitungsmöglichkeiten**

<b>51. Schweinefleisch</b> mit verschiedenen Gemüse	9,80 €
<b>52. Schweinefleisch</b> mit schwarzen Gewürzbohnen und scharfer Knoblauch-Soße	10,50 €
<b>53. Schweinefleisch</b> mit Seidennudeln und Morcheln	10,50 €
<b>54. Schweinefleisch</b> gebacken mit Früchte in süß-sauer Soße	10,00 €
<b>55. Schweinefleisch</b> doppelt gebraten nach Sichuan-Art mit Knoblauch (scharf)	11,00 €
<b>56. Schweinefleisch</b> mit frischem Spargel	10,50 €
<b>57. Schweinefleisch</b> gebraten in Yü-Xiang Geschmack	10,70 €
<b>58. Schweinefleisch</b> mit Tongo-, Strohpilzen und frischen Champignons	11,20 €
<b>59. Schweinefleisch</b> gebraten mit Curry-Soße	11,20 €

## Rind und Lamm

Eigentlich kann man alle Rezepte auch mit Rindfleisch und Lammfleisch zubereiten. Allerdings muss man dabei stets bedenken, dass Rindfleisch, wenn es zart sein soll, nur ganz kurz gebraten werden darf. Ein weiterer Unterschied zwischen beiden Fleischsorte: Lammfleisch hat einen sehr viel kräftigeren Geschmack.

<b>61. Rindfleisch</b> mit verschiedenen Gemüse	10,20 €
<b>62. Rindfleisch</b> mit Gemüse in Curry-Soße	10,50 €
<b>63. Rindfleisch</b> gebraten mit Zwiebeln	10,20 €
<b>64. Rindfleisch</b> gebraten mit Seidennudeln	10,70 €
<b>65. Rindfleisch</b> gebraten mit Broccoli in Austern-Soße	11,00 €
<b>66. Rindfleisch</b> mit Paprika und Karotten in scharfer Knoblauch-Soße	11,00 €
<b>67. Lammfleisch</b> mit Lauch in Ingwer-Soße	14,00 €
<b>68. Lammfleisch</b> mit getrockneten Orangenschalen	14,00 €
<b>69. Lammfleisch</b> mit schwarzen Gewürzbohnen in scharfer Knoblauch-Soße	14,00 €

## Hühnerfleisch

Hühnerfleisch ist eines der vielseitigsten Nahrungsmittel in China und steht praktisch überall zur Verfügung. Außerdem bleibt es bei kurzer Garzeit saftig und zart.

<b>71. Hühnerfleisch</b> gebraten mit verschiedenen Gemüse	9,50 €
<b>72. Hühnerfleisch</b> gebraten in Curry-Soße mit Gemüse	10,50 €
<b>73. Hühnerfleisch</b> gebraten mit Morcheln und Seidennudeln	10,50 €
<b>74. Hühnerfleisch</b> gebraten nach Gong-Bao-Art (scharf)	11,00 €
<b>75. Hühnerfleisch</b> in süß-sauer Soße mit Früchte	10,70 €
<b>76. Hühnerfleisch</b> gebraten mit Äpfel	11,00 €
<b>77. Hühnerfleisch</b>	11,50 €

mit Tongo-, Strohpilzen und Champignons	
<b>78. Hühnerfleisch</b> gebacken nach Xiang-Su-Art mit Hoisin Soße	11,00 €
<b>79. Hühnerfleisch</b> gebraten mit schwarzen Bohnen in scharfer Knoblauch-Soße	11,00 €
<b>80. Hühnerfleisch</b> gebacken mit Erdnuss-Soße	11,00 €

### Ente

**In der chinesischen Küche schätzt man das Entenfleisch eine Stufe höher ein als das von Hühnern. Nachdem das Entenfleisch einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack aufweist, halten es viele für wohlschmeckender als Hühnerfleisch, welches Bessergestellte sich jeden Tag leisten können. Das berühmteste Entengericht in der chinesischen Küche ist natürlich die Grillente.**

<b>81. Ente</b> knusprig gebacken nach Kanton-Art mit Gemüse	13,50 €
<b>82. Ente</b> knusprig gebacken in süß-sauer mit Ananas	13,50 €
<b>83. Ente</b> knusprig gebacken mit Erdnuss-Soße	13,50 €
<b>84. Ente</b> knusprig gebacken á la Singapur in Curry-Soße	13,50 €
<b>85. Ente</b> knusprig gebacken mit Tongopilzen und Bambus	14,00 €
<b>86. Ente</b> knusprig gebacken mit Tongo-, Strohpilzen und Champignons	14,00 €
<b>87. Ente</b> knusprig gebraten mit frischen Früchten der Saison	14,00 €
<b>88. Ente</b> knusprig gebacken mit 8 Kostbarkeiten (scharf)	14,50 €
<b>89. Entenfleisch</b> gebraten mit verschiedenem Gemüse	13,00 €

## Original Peking-Ente

Peking-Ente ist heute ein weltberühmtes Gericht. Die Zubereitung der Peking-Ente zeichnet sich durch eine lange Tradition aus, in der sich das besondere Röstverfahren zu einer wahren Kunst entwickelt hat. Die Ente wird nach traditionellen Rezepten zubereitet und in einem verschlossenen Spezialofen, auf einer Eisenstange hängend geröstet. Das Ergebnis ist dann eine knusprige Haut, zartes Fleisch und ein Geschmack, der selbst den verwöhnten Gourmet überrascht. Mit großem Stolz bieten wir Ihnen die traditionelle Peking-Ente an, welche als blütenreichste Wunderblume des botanischen Gartens der chinesischen Kochkunst bezeichnet wird. Kein anderes Gericht der Welt kommt ihrem charakteristischen Geschmack gleich. Ein altes chinesisches Sprichwort besagt: Wer nicht die große Chinesische Mauer bestiegen hat, darf sich nicht als Held rühmen. Ein bedauernswerter Mensch ist der, wer noch nie Peking-Ente gegessen hat.

### **90. Peking-Ente ab 4 Personen (bitte einen Tag vorher bestellen)**

- \*Die ganze Ente wird gezeigt und die Wartezeit wird mit Reiskeks verkürzt
- \* Peking-Enten Suppe
- \* Knusprige Haut der Ente mit zahlreichen Beilagen, Gewürzen und Pfannkuchen dazu gebratener Eierreis als Beilage
- \* Nachtisch Obstteller

pro  
Person  
20,00 €

## Vegetarisch

Mönche entstanden. In vielen Klöstern und Tempeln mit ihren großen Mönchsgemeinschaften, die an strenger hierarchistischer Ordnung und jahrhundertalter Überlieferungen festhielten, entwickeln sich die Küchen zu selbstständigen Institutionen mit eigenständigen Traditionen und Methoden, auf die manche Schlossküche stolz sein könnte. Dort wurde die vegetarische Küche erfunden und vervollkommenet.

<b>91. Gebratene grüne Bohnen</b> mit Zwiebeln	9,80 €
<b>92. Gebratene Morcheln</b> mit Seidennudeln	9,80 €
<b>93. Gebratene Zuckerschoten</b> mit Bambus	10,00 €
<b>94. Gebratener Broccoli</b> mit Blumenkohl	9,80 €
<b>95. Gebratene Sojabohnensprossen</b> mit Knoblauch	8,50 €
<b>96. Gebratenes verschiedenes chinesisches Gemüse</b>	8,80 €
<b>97. Knusprig gebackenes Gemüse</b> mit süß-sauer Soße	9,80 €

<b>98. Gebratener Bohnenkäse</b> mit Gemüse in scharfer Knoblauch-Soße	10,70 €
<b>99. Gebratener Bohnenkäse</b> mit Gemüse in Soja-Soße	10,70 €

## Reis & Nudeln

Reis und Nudeln sind das Hauptnahrungsmittel der Chinesen. Damit ernährt China ein Viertel der Weltbevölkerung. So ist es sicher, dass China weitaus mehr verschiedene Reis- und Nudelgerichte kennt, als die anderen Länder.

<b>101. Gebratener Eierreis</b> mit Hühnerfleisch	8,50 €
<b>102. Gebratener Eierreis</b> mit Schweinefleisch oder Rindfleisch	9,00 €
<b>103. Gebratener Eierreis</b> mit Krabben	10,50 €
<b>104. Gebratener Curry Eierreis</b> mit Huhn, Schinken und Krabben	10,00 €
<b>105. Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch	9,00 €
<b>106. Gebratene Nudeln</b> mit Schweinefleisch oder Rindfleisch	9,50 €
<b>107. Gebratene Nudeln</b> mit Krabben	10,00 €
<b>108. Gebratene Curry Nudeln</b> mit Huhn, Schinken und Krabben	10,50 €
<b>109. Gebratene Reismudeln</b> mit Huhn, Schinken und Krabben	10,50 €

## Tie-Ban Gerichte

Heiße Platte ist eine uralte chinesische Zubereitungsform, die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstanden ist. Die Gerichte werden nach altem Rezept zubereitet und auf einer heißen, gusseisernen Platte serviert. Glühend heiß kommt diese Platte gerade von der Flamme auf den Tisch. Durch die heiße Platte, zusammen mit verschiedenen köstlichen Zutaten, schafft "Heiße Platte" am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige visuelle Attraktion. Mit der "Heißen Platte" haben Sie bereits einen weiteren Schritt auf Ihrer Expedition in die kulinarische Welt des Reiches der Mitte getan.

<b>111. Tie-Ban Ka-Li</b>	13,50 €
---------------------------	---------

Curry mit 5 Sorten Fleisch und verschiedenem Gemüse	
<b>112. Ka.Li You-Yu</b> Tintenfisch mit Curry-Soße	13,50 €
<b>113. Gong-Bao Yu-Pai</b> Heilbutt gebraten nach Gong-Bao Art	13,50 €
<b>114. Jing-Jian Ji-Pai</b> Hähnchenbrustfilet gebacken mit Hoi-Sin Soße	14,00 €
<b>115. Tie-Ban-Ya</b> Halbe Ente knusprig gebacken mit Sha-Cha-Soße	15,00 €
<b>116. Tie-Ban Yuan-Yan</b> Kombination von ente und Huhn mit Hoi-Sin Soße	15,00 €
<b>117. Gan-Lan Niu-Rou</b> Rindfleisch mit Broccoli in Austern-Soße	13,50 €
<b>118. Babi-Pangan</b> Schweinefleisch doppelt gebacken mit süß-sauer-scharfer Soße	13,50 €
<b>119. Chi-Jian You-Yu</b> Gebratener Tintenfisch mit schwarzen Gewürzbohnen und Gemüse (scharf)	13,50 €

## Sha-Cha Gerichte

**Sha-Cha ist ein spezielles, pikantes chinesisches Gewürz. Diese Gerichte werden bei uns ausschließlich in einzelnen geschlossenen Tontöpfchen gekocht. mit dieser Kochweise verlieren die Sha-Cha Gewürze ihr ursprüngliches Aroma nicht. Sha-Cha-Gewürze gehören zu den begehrtesten Gewürzen Chinas und sie sind nicht zuletzt das Lieblingsgewürz des Hollywood-Stars Paul Newman.**

<b>121. Shi-Jin Sha-Cha Bao</b> verschiedene Fleischsorten und Gemüse in Sha-Cha Soße	13,50 €
<b>122. Sha-Cha Yang-Rou Bao</b> Lammfleisch mit feinem Gemüse in Sha-Cha Soße	14,50 €
<b>123. Sha-cha Da-Xia Bao</b> Hummerkrabben mit feinem Gemüse in Sha-Cha Soße	17,50 €
<b>124. Ba-Zhen Dou-Fu Bao</b> Gebratener Bohnen-Käse mit 8 Kostbarkeiten in Sha-Cha Soße	14,00 €
<b>125. Sha-Cha Hai-Xian Bao</b> Meeresfrüchte in Sha-Cha Soße	17,00 €
<b>126. Sha-Cha Niu-Rou</b> Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse in Sha-Cha Soße	13,50 €
<b>127. Sha-Cha You-Yu</b> Gebratener Tintenfisch mit Gemüse in Sha-Cha Soße	13,50 €
<b>128. Xia-Ren Dou-Fu</b> Dou-Fu mit Krabben und verschiedenen Gemüse	12,00 €
<b>129. San-Gu Dou-Fu</b> Dou-Fu mit drei Sorten Pilzen	12,00€

## Spezial-Menüs

Wenn ein größerer Anlass gefeiert werden soll, dann kommen ein paar Speisen mehr als gewöhnlich auf die Tafel. Dabei lassen Sie sich von den Jahreszeiten leiten, und suchen Speisen aus, welche zu einer speziellen Gelegenheit passen oder welche dem Geschmack des geladenen Gäste entsprechen. Wir empfehlen Ihnen folgende Menüs, wenn Sie andere Vorstellungen haben, so sprechen Sie mit unseren Personal. Wir können ein entsprechendes Menü gemäß Ihren Wünschen zusammenstellen.

<b>131. Liebe auf den ersten Blick für 1 Person</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Geröstete Schweinerippchen mit Honig-Soße * Knusprig geröstete Ente mit süß-sauer Soße * Buddhistische Fastenspeise * Nachtisch	20,00 €
<b>132. Familienglück für 2 Personen</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Familienplatte mit verschiedenen Sorten Fleisch und Gemüse * Nachtisch	27,00 €
<b>133. Doppelte Freude vor der Tür für 2 Personen</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Geröstete Schweinerippchen mit Honig-Soße * Knusprige Ente nach Xiang-Su Art * Hühnerfleisch gebacken süß-sauer * Buddhistische Fastenspeise * Nachtisch	32,00 €
<b>134. Glück genug für drei Leben für 3 Personen</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Geröstete Schweinerippchen mit Honig-Soße * Hühnerfleisch nach gong-Bao Art * Knusprige Ente nach Kanton Art * Gebratene Garnelen mit Tongopilzen und Bambus * Buddhistische Fastenspeise * Nachtisch	48,00 €



<b>135. Friede über Vier Jahreszeiten für 4 Personen</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Geröstete Schweinerippchen mit Honig-Soße * Gebratenes Rindfleisch in Curry-Soße * Gebratene Garnelen in Yu-Xian Soße * Hühnerfleisch gebacken mit 3 Sorten Pilzen * Knusprige Ente mit Bambus und chinesischen Pilzen * Buddhistische Fastenspeise * Nachtisch	64,00 €
<b>136. Strahlender Sonnenschein für 5 Personen</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Geröstete Schweinerippchen mit Honig-Soße * Knusprig gebackene Ente mit 8 Kostbarkeiten * Hühnerfleisch gebacken nach Xiang-Su Art * Gebratene Garnelen nach Gong-Bao Art * Rindfleisch in Sha-Cha Soße mit Broccoli * Schweinefleisch gebacken süß-sauer * Buddhistische Fastenspeise * Nachtisch	80,00 €
<b>137. Das Glücks Rad für 6 Personen</b> * Peking Suppe oder Frühlingsrolle * Shanghai Platte * Gebackene Hummerkrabben Phönix-Schwanz * Knusprige Ente nach Xiang-Su Art * Rindfleisch in Sha-Cha Soße * Lammfleisch nach Peking Art * Schweinefleisch gebacken mit süß-sauer Soße * Hühnerfleisch nach Gong-Bao Art * Fischfilet in Curry Soße * Buddhistische Fastenspeise * Nachtisch	96,00 €

## Neue Menüs

<b>A. Yuan Yang Tong Pan</b> Ente knusprig gebacken und Hühnerfleisch gebacken mit feinem Gemüse, süß-sauer Soße	12,80 €
<b>B. Yuan Yang Tong Pan</b> Ente knusprig gebacken und Hühnerfleisch gebacken mit feinem Gemüse, Sha-Cha Soße	12,80 €
<b>C. Yuan Yang Tong Pan</b> Ente knusprig gebacken und Hühnerfleisch gebacken mit feinem Gemüse, Curry-Soße	12,80 €
<b>D. La Zi Ji</b>	11,00 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit scharfer Knoblauchsoße	
<b>E. Sha Cha Ya</b> Ente knusprig gebacken mit Sha-Cha Soße	13,50 €

## Nachtisch

Ende gut, alles gut. Zum guten Schluss empfehlen wir Ihnen exotische Früchte in verschiedenen Kombinationen.

<b>141. Gebackene Bananen</b> mit Honig und Mandelsplittern	3,00 €
<b>142. Gebackene Ananas</b> mit Honig und Mandelsplittern	3,00 €
<b>143. Gebackene Äpfel</b> mit Honig und Mandelsplittern	3,00 €
<b>144. Gebackener 3-er Mix</b> mit Honig und Mandelsplittern	3,30 €
<b>145. Gebackenen Bananen</b> mit Honig, flambiert	4,10 €
<b>146. Gebackenen Ananas</b> mit Honig, flambiert	4,10 €
<b>147. Gebackener Apfel</b> mit Honig, flambiert	4,10 €
<b>148. Gebackener 3-er Mix</b> mit Honig, flambiert	4,70 €
<b>149. Drachenaugen (tropische Frucht)</b>	3,00 €
<b>150. Lychee-Früchte</b>	3,00 €
<b>151. Loquats-Früchte</b>	3,00 €
<b>152. Chinesischer Fruchtcocktail</b>	3,50 €
<b>153. Gebackene Vanille-Eisbällchen</b> flambiert (2 Kugeln)	4,10 €
<b>154. Frische Obstplatte</b>	3,50 €

## Beilage Änderung

Alle Gerichte (außer gebratener Reis und Nudelgerichte) werden mit Reis serviert. Wenn Sie andere Beilagen möchten, so bitten wir Sie, bei der Bestellung (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) folgende Beilagen mitzubestellen.

<b>161. Pommes</b> mit Ketchup	2,50 €
<b>162. Extra Soße</b>	1,50 €

<b>163. Portion gekochten Reis</b>	3,00 €
<b>164. Portion gebratener Eierreis</b>	5,00 €
<b>165. Portion gebratene Nudeln mit Eier</b>	4,00 €
<b>166. Portion gebratene Reismudeln mit Eier</b>	4,60 €
<b>167. Portion gebratene Glasnudeln mit Morcheln</b>	4,60 €

Für alle Gerichte bilden die Gewürze 1,3,4,5,7, die Basis. Es gilt eine Ausnahme: für sämtliche Nudelgerichte wird Gewürz Nr. 4 nicht verwendet.

Bei allen Currygerichten werden zu den bestehenden Gewürzen noch folgende hinzugefügt: Nr. 2

Bei allen süß-sauren Gerichten werden zu den bestehenden Gewürzen noch folgende hinzugefügt: Nr. 6

Ebenso gelten für die aus den Einzelgerichten bestehenden Menükombinationen Gewürzkombinationen.

Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Team, dass Ihnen gerne weiter hilft.

Gewürzliste: 1. Pfeffer, 2. Milch, 3. Salz, 4. Zucker, 5. Sojasoße, 6. Essig, 7. Geschmacksverstärker

# Weinkarte

## Offene Weine

<b>W1. China</b> Greatwall (peking), trocken, fruchtig	0,2l	4,60 €
<b>W2. Deutschland</b> Frankenwein Silvaner, Müller-Thurgau und Bachuss	0,2l	3,50€
<b>W3. Italien</b> Pinot Grigio D.O.C., Trentino, trocken, frisch, fruchtig und elegant	0,2l	3,50€
<b>W4. Italien</b> Soave	0,2l	3,50€
<b>W5. Italien</b> Frascati	0,2l	3,50€
<b>W6. Weinschorle</b> aus deutschem Wein (weiß oder rot)	0,2l	3,50€

## Offene Rot- & Rosèweine

<b>W7. China</b> Greatwall (Peking), trocken, fruchtig	0,2l	4,60€
<b>W8. Frankreich</b> Beaujolais Reserve A.O.C. trocken, duftig, bukettreich, angenehme Art	0,2l	4,60€
<b>W9. Italien</b> Chianti Classico D.O.C (Toskana) trocken, würzig, harmonisch	0,2l	3,60€
<b>W10. Italien</b> Lambrusco D.O.C. (Emilia Romagna) Frisch, blumig, prickelnd, dezent süß, erfrischend	0,2l	3,60€
<b>W11. Italien</b> Bardolino	0,2l	3,60€
<b>W12. Frankreich</b> Landwein	0,2l	3,00€
<b>W13. Frankreich</b> Landwein (Rosè)	0,2l	3,00€
<b>W14. Italien</b> Bardolino Chiaretto D.O.C. (Venetien) Trocken, weich, fruchtig, frisch (Rosè)	0,2l	3,60€

## Flaschenweine

<b>W21. China</b> Greatwall, trocken, fruchtig	0,75l	13,00€
<b>W22. Deutschland</b> Volkacher Kirchberg (franken B.B.) Müller-Thurgau, halbtrocken	0,75l	16,00€
<b>W23. Italien</b> Pionot Grigio D.O.C. (Trentino) Trocken, elegant, frisch	0,75l	15,00€
<b>W24. Australien</b> Chardonnay (Lindemans) Trocken, heller Goldton, fein	0,75l	16,00€

## Flasche Rot- & Rosèweine

<b>W25. China</b> Greatwall, trocken, fruchtig	0,75l	13,00€
<b>W26. Frankreich</b> Beaujolais reserve Chateaubriand A.C. Trocken, frisch, fruchtiges Bukett, kernig	0,75l	16,00€
<b>W27. Italien</b> Chianti Classico (Toskana) Trocken, würzig, Veilchennote	0,75l	24,00€
<b>W28. Italien</b> Bardolino (Rosè)	0,75l	13,00€

## Getränke

### Aperitif

<b>Martini</b> (bianco, rosso oder dry)	5cl	2,10€
<b>Sherry</b> (medium oder dry)	5cl	2,10€
<b>Portwein</b>	5cl	2,10€
<b>Campari Orange/Soda</b>	4cl	3,00€
<b>Gin Tonic</b>	4cl	3,00€
<b>Pflaumenwein</b> (kalt oder warm)	5cl	2,10€
<b>Lycheewein</b> (kalt oder warm)	5cl	2,10€
<b>Gui Hua Jiu</b> (Zimtblütenwein, kalt oder warm)	5cl	2,10€
<b>Shao Xing Jiu</b> (Chin. Reiswein, warm)	5cl	2,10€
<b>Sake</b> (Japanischer Reiswein, warm)	5cl	2,10€
<b>Prosecco</b>	0,1l	3,00€
<b>Kwai Fai Prosecco</b>	0,1l	3,00€
<b>Guaven Prosecco</b>	0,1l	3,00€

### Biere

<b>Tsing-Tao-Bier</b>	0,33l	2,50€
<b>Puels Pils vom Fass</b>	0,5l	3,00€
<b>Puels Kellertrunk</b>	0,5l	3,00€
<b>Puels Hefeweizen hell vom Fass</b>	0,5l	3,00€
<b>Erdinger Kristallweizen</b>	0,5l	3,00€
<b>Henninger Gerstel alkoholfrei</b>	0,5l	3,00€
<b>Colaweizen</b> <sup>1,2</sup>	0,5l	3,00€
<b>Radler</b>	0,5l	3,00€

### Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2</sup>	1,40€	2,50€
<b>Coca-Cola light</b> <sup>1,2,4</sup>	1,40€	2,50€
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	1,40€	2,50€
<b>Sprite</b>	1,40€	2,50€
<b>Spezi</b> <sup>1,2</sup>	1,40€	2,50€
<b>Mineralwasser</b>	1,20€	2,20€
<b>Volvic Naturelle (stilles Wasser)</b>	1,20€	2,20€
<b>Ginger Ale</b> <sup>2</sup>	1,80€	3,20€
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	1,80€	3,20€
<b>Tonic Water</b>	1,80€	3,20€

<b>Apfelsaft</b>	1,60€	3,00€
<b>Orangensaft</b>	1,60€	3,00€
<b>Traubensaft</b>	1,60€	3,00€
<b>Apfelschorle</b>	1,40€	2,60€
<b>Orangenschorle</b>	1,50€	2,60€
<b>Traubenschorle</b>	1,50€	2,60€
<b>Eistee</b>	1,60€	3,00€
<b>Ananassaft</b>	2,50€	
<b>Mangosaft</b>	2,50€	
<b>Guavensaft</b>	2,50€	
<b>Lycheesaft</b>	2,50€	
<b>Exotische Säfte als Schorle</b>	3,20€	

### Warme Getränke

<b>Kännchen Jasmin Tee</b>		2,00€
<b>Kännchen Olong-Tee</b>		2,00€
<b>Kännchen Drachenbrunnen-Tee</b>		2,00€
<b>Glas Schwarzer Tee</b>		1,50€
<b>Glas Kamillentee</b>		1,50€
<b>Glas Pfefferminztee</b>		1,50€
<b>Tasse Espresso</b>		1,50€
<b>Tasse Kaffee</b>		1,50€
<b>Tasse Cappuccino (mit Sahne)</b>		2,00€

### Original chin. Spezialitäten

<b>Gao Liang-Jiu (Reisschnaps)</b>	2cl	2,10€
<b>Mei-Kui-Lu-Jiu (Rosenschnaps)</b>	2cl	2,10€
<b>Chu-Yeh-Ching-Jiu (Bambusschnaps)</b>	2cl	2,10€
<b>Wu-Chia-Pi-Jiu (Kräuterschnaps)</b>	2cl	2,10€
<b>Mau-Tai-Jiu (die Nr. 1 in China)</b>	2cl	3,20€

### Spirituosen

<b>Asbach Uralt</b>	2cl	2,10€
<b>Remy Martin</b>	2cl	3,10€
<b>Johnnie Walker (Scotch)</b>	2cl	2,10€
<b>Jack Daniels (Bourbon)</b>	2cl	2,10€
<b>Williamsbirne</b>	2cl	2,10€
<b>Himbeergeist</b>	2cl	2,10€
<b>Kirschwasser</b>	2cl	2,10€
<b>Grappa</b>	2cl	2,10€
<b>Tequila</b>	2cl	2,10€
<b>Wodka</b>	2cl	2,10€
<b>Bacardi</b>	2cl	2,10€
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	2,10€
<b>Gin</b>	2cl	2,10€
<b>Underberg</b>	2cl	2,10€
<b>Fernet Branca</b>	2cl	2,10€
<b>Ramazotti</b>	2cl	2,10€
<b>Jägermeister</b>	2cl	2,10€

### Sekt & Champagner

<b>Fürst von Metternich</b>	0,2l	6,20€
<b>Fürst von Metternich</b>	0,75l	20,00€
<b>Mumm</b>	0,2l	5,80€
<b>Mumm</b>	0,75l	19,00€
<b>Happy Lychee</b>	0,75l	12,00€
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75l	45,00€

### **Kennzeichnungspflicht für Getränke**

1= koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3= chininhaltig, 4= mit Süßungsmittel