

# Suppen

	Euro
1 <b>Beijing Suppe</b> sauer-scharf	3,90
2 <b>Hühnersuppe</b> mit Champignons	3,90
3 <b>Wan Tan Suppe</b> gefüllte Teigtaschen in klarer Suppe	4,50
4 <b>Tomatensuppe</b> mit Hühnerfleisch	3,90
6 <b>Entenfleischsuppe</b> mit Tsa-Tsai (chinesischem Gemüse)	3,90
7 <b>Thai-Suppe</b> mit exotischem Gemüse, Hühnerfleisch und Glasnudeln (scharf)	3,90
8 <b>Haifischflossensuppe</b>	4,50

# Vorspeisen

	Euro
9 <b>Krabbenbrot</b> (Kropock)	3,50
10 <b>Käsebällchen</b>	4,50
11 <b>Frühlingsrolle</b> (hausgemacht)	4,00
12 <b>Frühlingsrolle „spezial“</b> (zwei Stück)	5,00
13 <b>Knusprige Delikatess Frühlingsrolle</b>	4,50
14 <b>Gebackende WanTan</b> mit süß-saurer Sauce	4,50
15 <b>Knusprig panierte Tintenfischringe</b> mit Chilisauce	4,50
16 <b>Gebackenes Dreierlei</b> Minirollen, Tintenfischringe, Currytaschen	4,50
17 <b>Vorspeisenteller à la Beijing</b>	8,00
Huhnsatay, Käsebällchen, Hummerkrabben, Tintenfischringe, gebackene Wan-Tan und Minirolle	
17a <b>Vorspeisenteller à la Beijing</b> (für zwei Personen)	15,00
18 <b>Gai Satay</b> Hühnerfleischspießchen mit Chilisauce	4,50
19 <b>Gemischter Salat</b>	4,50
20 <b>Atjar Salat</b> (scharf)	4,50

Die Mehrzahl der Speisen ist mit Geschmacksverstärker (Glutamat) gewürzt.  
Auf Wunsch können wir darauf verzichten.

# Reis und Nudeln

## Reis- und Nudelgerichte

	Euro
21 <b>Gebratener Reis „Beijing Art“</b> mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch, Ei	11,50
22 <b>Gebratener Reis</b> mit Ei und Hühnerfleisch	9,00
23 <b>Gebratener Reis</b> mit Ei und Krabben	11,50
24 <b>„Nasi Goreng Spezial“</b> gebratener Reis mit Schinken, Krabben und Hühnersatay (scharf)	11,50
25 <b>Gebratener Reis</b> mit Ei und Hummerkrabben	15,50
27 <b>Gebratene chinesische Nudeln</b> mit Hühnerfleisch	9,00
28 <b>Gebratene chinesische Nudeln</b> mit Rindfleisch	9,80
29 <b>Gebratene Reismudeln</b> mit Ei, Schinken, Krabben und Huhn	11,50
30 <b>„Bami Goreng Spezial“</b> gebratene Nudeln mit Schinken, Krabben, Curry und Satay (scharf)	11,50
31 <b>Gebratene Nudeln „Nach Art des Hauses“</b> mit Schweinefleisch, Hummerkrabben, Ente, Huhn und Gemüse	12,80

# Schwein

## Schweinefleisch-Gerichte

	Euro
32 <b>Gebackenes Schweinefleisch</b> in süß-saurer Sauce	11,50
33 <b>Schweinefleisch „Chop-Suey“</b> mit verschiedenem Gemüse	11,50
34 <b>Pfannengerührtes Schweinefleisch</b> mit frischen Champignons, Paprika, Broccoli, Bambus und Knoblauch in scharfer Sauce	11,50
35 <b>Schweinefleisch</b> mit Sojabohnensprossen und Morcheln	11,50
36 <b>Doppelt gebratenes Schweinefleisch</b> , Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch (scharf)	11,50
37 <b>Schweinefleisch</b> mit frischen Champignons	11,50
38 <b>Schweinefleisch</b> in pikanter Barbecuesauce	11,50

Die Mehrzahl unserer Speisen ist mit Geschmacksverstärkern (Glutamat) gewürzt.  
Auf Wunsch können wir darauf verzichten.

# Huhn

## Hühnerfleisch-Gerichte

	Euro
39 <b>Hühnerfleisch Chop-Suey</b> mit Glasnudeln	11,50
40 <b>Hühnerfleisch</b> mit Bambus, Paprika, Morcheln, Broccoli in pikanter Barbecuesauce (scharf)	11,50
41 <b>Hühnerfleisch</b> mit frischen Champignons	11,50
42 <b>Hühnerfleisch</b> mit Bambus, Champignons, Paprika und Broccoli in Currysauce (scharf)	11,50
43 <b>Hühnerfleisch</b> mit Bambus, Champignons, Paprika, Mango, Ananas und Knoblauch (scharf)	11,50
44 <b>Knusprig gebackenes Huhn à la „Malaya-Art“</b> (leicht scharf)	11,50
45 <b>Knusprig gebackenes Huhn</b> mit Ananas in süß-saurer Sauce	11,50
46 <b>Hühnerfleisch</b> mit Bambus, frischen Champignons und Mandeln	11,50
47 <b>Pfannengerührtes Huhn „Nach Art des Hauses“</b> mit Champignons, Bambus und grünen Bohnen in Knoblauchsauce (leicht scharf)	11,50
48 <b>Knusprig gebackenes Huhn „Beijing-Art“</b> mit diverssem Gemüse (scharf)	11,50
49 <b>Knusprig gebackenes Huhn</b> mit frischen Mango (je nach Saison)	11,90

# Rind

## Rindfleisch-Gerichte

	Euro
50 <b>Rindfleisch „Chop-Suey“</b> mit verschiedenem Gemüse	13,00
51 <b>Rindfleisch</b> mit Sojabohnensprossen und Morcheln	13,00
52 <b>Rindfleisch „Szechuan Art“</b> mit Paprika, Champignons, Bambussprossen, grünen Bohnen und Knoblauch (scharf)	13,00
53 <b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln	13,00
54 <b>Rindfleisch</b> mit Curry (leicht scharf)	13,00
55 <b>Rindfleisch</b> mit Bambussprossen, Morcheln, Broccoli, Glasnudeln und Knoblauch (scharf)	13,00
56 <b>Rindfleisch</b> mit schwarzen Bohnen	13,00

Die Mehrzahl unserer Speisen ist mit Geschmacksverstärkern (Glutamat) gewürzt.  
Auf Wunsch können wir darauf verzichten.

# Ente

## Enten-Gerichte

	Euro
<b>57 Knusprige Ente</b> mit Broccoli, Bambus, Krabben und Knoblauch (leicht scharf)	<b>15,50</b>
<b>58 Knusprige Ente</b> mit Bambus, Morcheln, Sojakeimen und Glasnudeln	<b>15,50</b>
<b>59 Knusprige Ente</b> mit Ananas in süß-saurer Sauce	<b>15,50</b>
<b>60 Knusprige Ente</b> mit frischen Mango (je nach Saison)	<b>15,50</b>
<b>61 Knusprige Ente</b> mit verschiedenem Gemüse (scharf)	<b>15,50</b>
<b>62 Knusprige Ente</b> mit Gemüse in Tomaten-Knoblauchsauce (scharf)	<b>15,50</b>
<b>63 Ente à la „Malaya-Art“</b> mit Currysauce und Gemüse	<b>15,50</b>
<b>64 Knusprige Ente</b> nach „Kungbao-Art“ (scharf)	<b>15,50</b>

# Meeresfrüchte

## Meeresfrüchte

	Euro
<b>65 Gebackenes Fischfilet</b> in süß-saurer Sauce	<b>11,50</b>
<b>66 Gebackenes Fischfilet</b> in Currysauce	<b>11,50</b>
<b>67 Gebackenes Fischfilet „Kungbao-Art“</b> (scharf)	<b>11,50</b>
<b>68 Tintenfisch</b> mit Paprika, Bambus, Champignons, Zwiebeln in Schwarzbohnsauce (leicht scharf)	<b>12,50</b>
<b>69 Tintenfisch</b> mit Paprika, Champignons und Bambus in Thai- Currysauce	<b>12,50</b>
<b>70 Gebackene Hummerkrabben</b> mit süßer Chilisauce	<b>17,50</b>
<b>71 Gebratene Hummerkrabben</b> mit verschiedenem Gemüse	<b>17,50</b>
<b>72 Gebratene Hummerkrabben à la „Szechuan-Art“</b>	<b>17,50</b>

Die Mehrzahl unserer Speisen ist mit Geschmacksverstärkern (Glutamat) gewürzt.  
Auf Wunsch können wir darauf verzichten.

# Ti Ban

## Ti Ban-Hotcook

### Spezialitäten auf heißer Pfanne

„Hotcook“ ist eine uralte chinesische Zubereitungsform, die die verschiedensten Fleisch- und Gemüsegerichte ofenfrisch auf den Tisch bringt. Dank des gusseisernen Brattellers, der glühend heiß von der Flamme kommt und der geheimen Zutaten des Küchenchefs wird Ihnen ein völlig neuer Gaumenkitzel serviert.

	Euro
<b>73 Sam Sin Ti Ban</b> Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen und Entenfleisch mit diversem Gemüse	<b>13,90</b>
<b>74 Rindfleisch à la „Beijing“</b> mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, und schwarzen Bohnen	<b>13,80</b>
<b>75 Drei Köstlichkeiten nach „Beijing-Art“</b> Krabben, Tintenfisch und Gemüse mit schwarzen Bohnen	<b>13,80</b>
<b>76 Ti Ban à la „Kungbao-Art“</b> Hühnerfleisch, Paprika, Bambus, Champignons und Zwiebeln (scharf)	<b>13,50</b>
<b>77 Ti Ban</b> Lammfleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Paprika, Zuckererbsen, Champignons und Broccoli	<b>14,90</b>
<b>78 Hummerkrabben à la Szechuan</b> Paprika, Champignons, Broccoli, Bambus und Zuckererbsen (scharf)	<b>17,90</b>

# Vegetarisches

## Vegetarische Gerichte

	Euro
<b>79 Gebratene chinesisches Gemüse der Saison</b>	<b>8,50</b>
<b>80 Gemischte Gemüseplatte</b> mit Tofu und Glasnudeln	<b>9,50</b>
<b>81 Gebratene Nudeln</b> mit Gemüse und Ei	<b>8,50</b>
<b>82 Gebratener Reis</b> mit Gemüse und Ei	<b>8,50</b>
<b>83 Gebratenes Gemüse</b> in süß-saurer Sauce	<b>8,50</b>

Die Mehrzahl unserer Speisen ist mit Geschmacksverstärkern (Glutamat) gewürzt.  
Auf Wunsch können wir darauf verzichten.

# Unsere Spezialitäten

## Spezialitäten des Hauses

	<b>Euro</b>
<b>84 Hühnerfleisch</b> mit Bambus, Champignons, grünen Bohnen und Knoblauch (leicht scharf)	<b>11,50</b>
<b>86 Knusprig gebackene Ente</b> mit acht Kostbarkeiten in pikanter Sauce (scharf)	<b>15,50</b>
<b>87 Tofu à la „Kungbao“</b> Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Entenfleisch, Tofu und diverse Gemüsesorten (scharf)	<b>12,90</b>
<b>88 Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet</b> mit Ananas und Mango in süß-saurer Sauce	<b>12,50</b>
<b>89 Hühnerfleisch à la „Kung Bao“</b> Hühnerfleisch, Paprika, Champignons und Bambus (scharf)	<b>11,50</b>
<b>90 „Ba Bao Lat Gia“</b> mit verschiedenem Fleisch, Hummer und diversen Gemüsesorten (scharf)	<b>12,90</b>
<b>91 Rindfleisch</b> mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, Ananas und Champignons in Thai-Curry (scharf)	<b>13,50</b>
<b>92 Blütenträume à la Beijing im Vogelneest</b> Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Entenfleisch und diverse Gemüsesorten (scharf)	<b>13,90</b>



## Unsere Spezialität ist die vielfältige Variation der Peking-Ente

In unserem Hause pflegen wir die 400 Jahre alte Tradition der kunstvollen Zubereitung der Peking-Ente. Das wahrhaft kaiserliche Gericht geht auf die Ming-Dynastie (1368-1644) zurück. Vom kaiserlichen Hof hielt die Peking-Ente Einzug in öffentliche Restaurants und gilt heute noch als Festtagsmenü. Die weltbekannte Knusprigkeit der Peking-Ente ist das Ergebnis einer ausgeklügelten kulinarischen Raffinesse.

### „Außen knusprig und innen zart“

In unserem Restaurant wird diese Ente in einem speziellen Ofen geröstet und vor dem Garen in vielen Schritten zubereitet. Chinesische Köche, die auf die Zubereitung der Peking-Ente spezialisiert sind, kaufen nur Tiere, deren Haut an keiner Stelle verletzt sein darf. Die Ente wird durch eine kleine Öffnung unter dem Flügel mit Luft gefüllt und kräftig massiert, damit sich die Haut etwas vom Fleisch löst und somit beim Garen ganz knusprig und das Fleisch ganz zart wird.

Wir möchten die jahrhundertlange überlieferte Zubereitung auch zu Ihrem Gaumenschmaus machen. Genießen Sie kulinarische, chinesische Tradition mit diesem besonderen Gericht!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wegen der langen Flugzeit bitten wir um Reservierung.



**Unser Peking-Ente-Menü (ab 2 Personen):**

4-Gang-Menü

Es wird eine ganze Ente am Tisch tranchiert.



**39,90 Euro** pro Person

# Menü des Hauses

## Menü des Hauses

Euro

### **Singapur Menü (1 Person)**

**19,50**

Thai-Suppe mit Hühnerfleisch und Glasnudeln (scharf)

Gebackene Garnelen mit süß-saurer Sauce

Knusprige Ente mit Champignons und Bambus (leicht scharf)

### **Beijing Menü (1 Person)**

**17,50**

Scharf-saure Suppe à la Beijing

Knusprige Ente mit frischem Gemüse (scharf)

### **Familienglück (für 2 Personen)**

**34,90**

Beijing-Suppe (sauer-scharf)

Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse

Knusprige Ente und gebackene Hummerkrabben

### **Lotus-Platte (für 2 Personen)**

**39,90**

Hühnersuppe oder Frühlingsrollen

Doppelt gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse

Hühnerfilet Satay

Knusprige Ente mit Ananas in süß-saurer Sauce

Dessert

### **Liebesplatte (für 2 Personen)**

**39,90**

Beijing-Suppe (sauer-scharf)

Hühnerfleisch à la Kungbao

Schweinefleisch gebacken mit Ananas in süß-saurer Sauce

Ente mit verschiedenem Gemüse

Dessert

### **Lung-Fung Platte (für 2 Personen)**

**44,90**

Thai-Suppe mit Hühnerfleisch und Glasnudeln (scharf)

Knusprige Ente in pikanter Sauce

Gebackener Hummer mit süß-saurer Sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Broccoli und Champignons

Dessert

### **Kaiser Menü (für 5 Personen)**

**99,00**

Wan Tan Suppe

Gebackener Hummer mit Chilisauce

Rindfleisch mit Schwarzbohnen auf heißer Platte

Hühnerfleisch in Thai-Curry

Acht Kostbarkeiten im Vogelneest

Knusprige Ente mit Ananas

Pfannengerührtes Schweinefleisch mit Barbecuesauce

Dessert



# Getränke

## Biere

		Euro
Reissdorf Kölsch	0,2l	1,80
Reissdorf Kölsch	0,3l	2,60
Reissdorf Kölsch	0,4l	3,50
Kölsch Schuß	0,3l	2,60
Alster	0,3l	2,60
Radler	0,3l	2,60
Bitburger Pils	0,3l	2,80
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,50
Chin. Tsingtao Bier	0,33l	3,50
Bitburger Drive	0,33l	2,80
Malz Bier	0,3l	2,60
Kölsch Cola	0,3l	2,60

## Alkoholfreie Getränke

Cola/Cola-Light <sup>12467</sup>	0,2l	2,10
Fanta/Sprite/Spezi <sup>12467</sup>	0,2l	2,10
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,50
Schwepes Tonic Water <sup>7</sup>	0,2l	2,80
Schwepes Ginger Ale <sup>1257</sup>	0,2l	2,80
Schwepes Bitter Lemon <sup>1257</sup>	0,2l	2,80
Apfelsaft	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Guavensaft	0,25l	2,90
Apfelschorle	0,25l	2,50
Eistee	0,25l	2,50

## Heiße Getränke

Kännchen Jasmin Tee		3,90
Kännchen Grüner Tee		3,90
Glas schwarzer Tee		2,50
Glas Pfefferminz Tee		2,50
Glas Kamillen Tee		2,50
Tasse Kaffee		2,50
Cappucino		2,80
Espresso		2,50

## Chinesische Schnäpse

		Euro
KaoLiang (Reisschnaps)	2cl	3,00
Mei Kwei Lu (Rosenschnaps)	2cl	3,00
Chu Yeh Ching (Bambusschnaps)	2cl	3,00
Wu Chia Pi (Magenschnaps)	2cl	3,00
Mao Tai (Hirscheschnaps)	2cl	4,90

## Aperitifs

Martini (Bianco, Rosso)	5cl	3,90
Cherry (Dry, Medium)	5cl	3,90
Campari Soda	5cl	4,90
Campari Orange	5cl	4,90
Pflaumenwein	5cl	3,90
Lycheewein	5cl	3,90
Sake (Reiswein)		5,00

## Spirituosen

Williams Birne	2cl	3,50
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,80
Bommerlunder Aquavit	2cl	2,80
Malteser Aquavit	2cl	3,00
Aalborg Jubiläumsaquavit	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	2,80
Wodka	2cl	2,80
Underberg	2cl	2,80
Fernet Branca	2cl	2,80
Branca Menta	2cl	2,80
Asbach Uralt	2cl	2,80
Ramazotti	2cl	2,80
Amaretto	2cl	2,80
Calvados	2cl	4,50
Cognac Hennessy	2cl	4,50
Cognac Martell	2cl	4,50
Cognac Remy Martin	2cl	4,80

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Süßungsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphorsäure  
5 = chininhaltig, 6 = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel

# Offene Weine

## Die offenen Weine

		Euro
<b>Chardonnay</b>	0,25l	6,90
<b>Georges Dubouef</b>		
<b>Burgund</b>		
Harmonischer Duft von Blüten und Mandeln am Gaumen würzig und intensiv mit guter Struktur und Fülle		
<b>Cotes de Provence Rose</b>	0,25l	6,90
<b>Les Maitres Vignerons</b>		
<b>Provence</b>		
Lachsrosa, mit einem erfrischendem Duft nach Erdbeeren und Himbeeren und feinen Nuancen von Vanille, verströmt er den Charme der Provence		
<b>Cotes-du-Rhone</b>	0,25l	7,50
<b>Georges Dubouef</b>		
<b>Rhone</b>		
Ein verführerischer Duft nach Kräutern und roten Beeren, am Gaumen weich und von sanfter Würze		

# Dessert

	<b>Euro</b>
<b>N1</b> <b>Gebackene Banane mit Honig</b>	<b>3,90</b>
<b>N2</b> <b>Gebackene Ananas mit Honig</b>	<b>3,90</b>
<b>N3</b> <b>Lychees</b>	<b>3,90</b>
<b>N4</b> <b>Mango</b> (frisch mit Sahne)	<b>4,50</b>
<b>N5</b> <b>Eis mit Mango und Sahne</b>	<b>4,90</b>
<b>N6</b> <b>Eis mit Obst und Sahne</b>	<b>4,90</b>
<b>N7</b> <b>Gebackener Apfel mit Honig</b>	<b>3,20</b>
<b>N9</b> <b>Eis mit Obst in Erdbeersauce</b>	<b>4,80</b>
<b>N10</b> <b>Gebackene Banane mit Mandeln und Eis</b>	<b>4,90</b>

# Cocktails

	<b>Euro</b>		<b>Euro</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>4,90</b>	<b>SINGAPUR SLING</b>	<b>6,90</b>
Tequila, Cointrau, Zitronen		Gin, Cherry, vermischt mit Sirup und Sodawasser	
<b>BUTTERFLY</b>	<b>5,90</b>	<b>BIRD`S</b>	<b>6,90</b>
Bacardi Rum, Blue Curacao, Ananassaft		Rum mit Kokos, Ananas, Blue Curacao	
<b>WHITE CLOUD</b>	<b>4,90</b>	<b>BANANA DAIQUIRI</b>	<b>6,90</b>
Wodka, Kokosnußcream, Crème de Cacao		Banane, Ananas, Kokos und Rum	
<b>PINA COLADA</b>	<b>6,90</b>	<b>ANGEL`S DREAM</b>	<b>6,90</b>
Eine Mischung aus Meyer-Rum, Kokos und Ananas		Rum mit Apricot Brandy gemixt mit Kokoscream	
<b>SCORPION</b>	<b>6,90</b>	<b>MAITAI</b>	<b>6,90</b>
Eine herrliche Mischung aus versch. Rumsorten, Brandy, Fruchtsäften		Rum, Apricot-Brandy	
<b>PINK LADY</b>	<b>5,90</b>	<b>Alkoholfreie Cocktails</b>	
Eine rosa Faszination, Sirup, Gin und Kokos		<b>PETER PAN</b>	<b>4,90</b>
<b>PASSION-PUNCH</b>	<b>6,90</b>	Mango-Ananas-Mix	
Gin, Maracuja mit herb-süßem Geschmack		<b>PINOCHIO</b>	<b>4,90</b>
<b>COCONUT COOLER</b> Mischung aus Gin, Kokosnusscream	<b>6,90</b>	Mango-Orange-Mix	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>		<b>FRUIT PUNCH</b>	<b>4,90</b>
Tequila, Orangensaft, Zitronen	<b>5,90</b>	Exotische Fruchtsaftmischung	
		<b>KISSME</b>	<b>4,90</b>
		Kokosnuss mit Ananassaft	

# Mittagstisch

## Mittagstisch

Montag-Freitag von 11:30 – 15:00 Uhr gültig (außer Feiertag)

Euro

M1	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Schinken	8,90
M2	Gebratene Reismudeln mit Krabben, Schinken und Hühnerfleisch	8,90
M3	Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch	8,90
M4	Gebratene Nudeln mit Eiern und Hühnerfleisch	8,90
M5	Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	9,00
M6	Hühnerfleisch mit Sojabohnen und Morcheln	9,00
M7	Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons und Mandeln	9,00
M8	Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce	9,00
M9	Hühnerfleisch nach „Kungbao-Art“	9,00
M10	Rindfleisch mit Paprika und verschiedenem Gemüse	9,50
M11	Gebackenes Huhn à la Malaya	9,00
M12	Gebackenes Huhn mit Champignons und Gemüse (scharf)	9,00
M13	Rindfleisch nach „Szechuan-Art“	9,50
M14	Gebackene Ente mit Gemüse	13,50
M15	Gebackene Ente mit Ananas und süß-saurer Sauce	13,50
M16	Gebackenes Huhn mit Ananas und süß-saurer Sauce	9,00
M17	Fischfilet mit süß-saurer Sauce	9,00
M18	Gebackenes Fischfilet mit Champignons	9,00

Auf Wunsch mit Tagessuppe oder Salat