

Mittagsmenüs

Mo.-Fr. 11:30 - 14:30, außer Feiertage



=scharf

€

Vorspeise: Pikantsäuerliche Suppe oder Frühlingsrolle Zu Menü M3-M20 ,25-27 wird gekochter Reis gereicht

M1A	Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,b,c,f)		6,90
M1	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,b,c,f)		6,90
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,b,c,f)		6,90
M3	Gebratene Hühnerfleisch mit Cashewnüssen a la Gongbao ^(a,f,h,o)		7,90
M4	Gebratenes Rindfleisch mit grünem Paprika ^(a,f)		8,90
M5	Acht Schätze(mit Rindfleisch,Hühnerfleisch ,Gemüse) ^(a,f,o)		7,90
M6	Gebratenes buntes Gemüse ^(a,f,o)		6,90
M7	Gebratene Ente nach Peking Art ^(a,f)		8,90
M8	Süss-saures, gebackenes Hühnerfleisch ^(a,f,o)		7,90
M9	Entenfleisch in Yuxiang-Sauce ^(a,c,f,o)		8,90
M10	Mapo-Tofu mit faschiertem Fleisch ^(a,f)		7,50
M11	Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse ^(a,f,o)		8,50
M12	Hühnerfleisch mit Curry und gemischtem Gemüse ^(a,f,o)		8,50
M13	Rindfleisch mit Zwiebeln ^(a,f)		8,90
M14	Rindfleisch mit gemischtem Gemüse ^(a,f)		8,90
M15	Gebackenes Huhn mit Ananas (süß-sauer) ^(a,f,o)		7,90
M16	Tofu mit Acht Schätzen (vegetarisch) ^(a,f,h)		7,50
M17	Gebratenes Hühnerfleisch in Scheiben mit Ingwer ^(a,f,o)		7,90
M18	Gebratenes Hühnerfleisch mit süß-sauer Sauce ^(a,f,o)		7,90
M19	Gebratenes Rindfleisch in roter Curry Sauce ^(a,f,o,g)		8,90
M20	Gebratene Ente mit roter Curry Sauce ^(a,f,o,g)		8,90
M21	Gebratene Reis mit Shrimps und Gemüse ^(a,b,n,f)		8,90
M22	Gebratene Nudeln mit Shrimps und Gemüse ^(a,b,n,f)		8,90
M23	Gebratene Eierreis mit Entenfleisch ^(a,b,n,f)		9,50
M24	Gebratene Nudeln mit Entenfleisch ^(a,b,n,f)		9,50
M25	Rindfleisch mit scharf Bohnen und Gemüse ^(a,b,n)		8.90
M26	Mango Huhn-Gebackenes Huhn mit Mangosoße und Mangostücke ^(a,b,n,f)		8.50
M27	Gebratenes Schweinefleisch mit Shiitake-Pilzen ^{a,b,n)}		8.90

Erklärung über die Buchstabencode finden Sie auf der letzte Seite.

Kalte Vorspeisen

		€
1	Kalte Nudeln mit scharfer Sauce ^(a,f,n)	6.50
1A	Kalte schwarze Nudeln (Buchweizennudeln) in ChilisaUCE ^(a,f,n)	6.50
2	Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Aromen "Guaiwei " ^(a,f,n)	7.50
3	Rindfleisch in Scheiben in scharfer Sauce mit Erdnüssen und Koriander ^(a,f,h,e)	8.50
3A	Rindersehnen mit Koriander und sauer-scharfer ^(a,f,h,e)	8.50
4	Schweinefleisch in Knoblauchsauce ^(a,f)	7.50
5	"Tigerhaut" Tofublätter in Sesamsauce zubereitet ^(a,f,n,o)	7.50
6	"1000-jährige" Eier mit Paprika (oder seidentofu) ^(a,c,f,o)	7.50
7	Hühnerfleisch in ChilisaUCE ^(a,f)	7.50
7A	Marinierte schwarze Morcheln ^(a,f)	6.50
8	Gurken in Knoblauchsauce ^(a,f)	6.50
9	Shrimps mit Sojasprossen-Salat ^(a,f,b)	8,90
10	Gebratene Pfefferoni mit säuerliche Sauce	6.50
12A	Krautsalat süß-sauer	5,90
T1	Trockener Tofu mit Koriander ^(a,f)	6.50
T2	Seetangsalat	6.50
T3	Eingelegter Kohlrabi ^(f)	6,50
T4	Melanzani in scharfer Sauce ^(a,f)	7.50
T5	Rinderzunge mit Gurken in scharfer Sauce ^(f)	7,50
T6	Rindermagen mit Koriander und scharfer Sauce ^(f)	7,50
T7	Calamari mit scharf Bohnen und Koriander	7.50

Suppen

13	Suppe aus Meeresfrüchten ^(a,b)	4,90
14	Pikantsäuerliche Suppe nach Sichuan-Art ^(a,f,o,c)	4,00
15	Wan-Tan in Hühnerbouillon ^(a,f,o,c)	5.90
16	Tomatensuppe mit Eierblüten ^(c)	4,00
17	Klare Suppe mit Saisongemüse ^(a,f)	4,00
18	Mais-Eiersuppe ^(a,c)	4,00
18A	Hühnerbouillon mit Bambuspilz und Krebsfleisch ^(a,f,b)	5,50

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Geflügel

€

34	Hühnerfleisch mit Pak Choi nach Feuertopf-Art ^(a,f,o)		16,90
35	Hühnerfleisch und Gemüse in Würfeln mit Cashewnüssen à la Gongbao ^(a,f,h,o)		14,90
35A	Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse, gebraten ^(a,f)		13,90
36	Hühnerfleisch in Scheiben mit schwarzen Morcheln, gebratete ^(a,f)		13,90
36A	Hühnerfleisch in Scheiben mit Gemüse in roter Curry Sauce ^(a,f,g)		13,90
37	Hühnerfleisch in Würfeln mit Pfefferoni, scharf gebraten ^(a,f,g)		13,90
37A	Gebackenes Huhn mit Ananas(süß-sauer) ^(a,f,c)		13,90
38	Gebackenes Hühnerfleisch in Yuxiang-Sauce ^(a,c,f,o)		13,90
38A	Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^(a,c,f,o)		13,90
39	Hühnerfleisch mit heißen Reiskrusten und Gemüse ^(a,f,o)		13,90
40	Gebratene Ente in milder Sichuan Sauce auf Sojasprossen ^(a,f)		14,90
41	Knusprig gebackene Ente mit Knoblauchsauce ^(a,c,o)		14,90
42	Gebratene Entenbrust auf Sojasprossen in Yuxiang-Sauce ^(a,c,f,o)		14,90
42A	Entenfleisch mit Bambussprossen u. Togku-Pilze ^(a,f)		14,90
43	Gebratene Ente mit gemischtem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f)		14,90
44	Mit Tee geräucherte, gebackene Ente mit milder Sojabohnenpaste, Jungzwiebel und Lotusbrötchen zum Einwickeln ^(a,c,f)		21,90
44A	Mango Ente - Knusprig Ente mit Mangosoße und Mangostücke ^(a,b,n)		14,90
44B	Mango Huhn-Gebackenes Huhn mit Mangosoße und Mangostücke ^(a,b,n,f)		12,90
45A	Gebratene Ente mit Kastanien und Pflaumenweinsauce ^(a,c,e,f)		16,90



Spezialitäten vom Meisterkoch FENG

Warme Vorspeisen

Traditionelle Vorspeisen aus verschiedenen Regionen Chinas

		€
19	Fleischtäschchen mit Shrimpsfüllung nach cantonesischer Art, gedämpft (4 Stk.) ^(a,b,n)	5,90
20	Fleischtäschchen mit Shrimps und Bärlauch, gedämpft (4 Stk.) ^(a,b,n)	5,90
21	Saumai (Teigtäschchen mit Garnele und Schweinefleisch) (4 Stk.) ^(a,b,n)	5,90
22	Knusprige in Teig gebackene Garnelen (6 Stk.) ^(a,b)	5,90
23	Wan-Tan mit pikant-scharfer Sauce serviert ^(a,c,f)	5,90
24	Sichuan-Täschchen, gefüllt mit Faschiertem vom Schwein, mit pikantscharfer Sauce serviert ^(a,c,f)	5,90
25	Fleischtäschchen "Jiaozi", gebraten (4 Stk.) ^(a,f,n)	5,90
26	Vegetarische Täschchen "Jiaozi", gebraten ^(a,c,f)	5,90
27	2Stk.gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Sojasprossen und faschiertemFleisch	4,90
28	Gedämpfte chinesische Brötchen in Form eines Lotosblattes ^(a)	5,90
29	Dan-Dan-mian: Pikantgewürzte Nudeln nach Sichuan-Art ^(a,f,o)	5,90
30	Gebackene Wan-Tan ^(a,c,f)	5,90
31	Gebackene Hummerchips ^(a,o)	4,90
32	Gebackener Tofu ^(f)	5,90
33	Knusprige vegetarische Mini Frühlingsrolle ^(a,f)	4,90
33	Yi-bing Nudeln (Warme gewürzte Nudeln mit scharfer Sauce und Erdnüssen) ^(a,f,h,e)	5,90



Spezialitäten vom Meisterkoch FENG




Fisch u. Meeresfrüchte

60	Gebackenes Fischfilet mit Getrockneter Chili , Sichuanfeffer ohne Sauce (a.d.f)		17,90
61	Heilbutt mit Jungzwiebeln, gedämpft (a,d,f)		18,90
62	Heilbutt auf heißer Gußeisenpfanne serviert (a,d,f)		18,90
63	Fischfilet in Scheiben mit eingesalzenem Chinakohl gebraten,nach Sichuan-Art (a,d,f)		16,90
63A	Fischfilet in Scheiben nach Art des Hauses mit Pak Choi (a,c,d,o)		18,90
64	Gebackenes süß-saures Fischfilet (a,c,d,o)		15,90
65	Fischfilet mit "Yuxiang" Sauce (a,c,d,f,o)		15,90
66	Gebratenes Kabeljau-Filet nach Sichuan-Art, scharf oder mild (a,c,d,o)		15,90
67	Riesengarnelen mit Cashewnüssen à la Gongbao ^(a,b,f,h)		18,90
68	Garnelen auf heißer Gußeisenpfanne mit Gemüse ^(a,b,f,h)		18,90
69	Geröstete Garnelen (mit Schalen) mit Ingwer und Zwiebeln ^(a,b)		19,50
70	Gebratene Riesengarnelen (ohne Schalen) mit Zwiebeln und Chili ^(a,b,c,f)		19,50
71	Gebratene Calamari à la Gongbao mit Cashewnüssen ^(a,f,o,r)		17,90
72	Meeresfrüchte Chop-Suey, auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f,r,b)		18,90
73	Süß-saure Garnelen mit Ananasstücken ^(b)		18,90
74	Gebackene und panierte Riesengarnelen (Große Portion) ^(a,b,o,f)		26,90









Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Gerichte Vom Schwein

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

45	Hui-Guo-Rou : (eine Spezialität der Sichuan-Küche: zweimal gebratenes Bauchfleisch) ^(a,f,o)		14,90
46	Süss-saures, gebackenes Schweinefleisch ^(a,c,o)		13,90
47	Geschnetzeltes Schweinefleisch nach "Yuxiang" -Geschmack mit Sojasprossen ^(a,f,o)		14,90
48	Schweinefleisch in scharfer Sauce nach Art des Hauses ^(a,f,o)		14,90
48A	Schweinerippen mit dunkler Süß-Sauer-Sauce ^(a,f,o)		13,90



Gerichte vom Rind & Lammfleisch


49	Acht Schätze(mit Rindfleisch,Hühnerfleisch ,Gemüse) ^(a,f,o)		13,90
50	Geschnetzeltes Rindfleisch mit grünem Paprika, gebraten ^(a,f)		16,90
51	Ganbian "": trocken gebratenes Rindfleisch geschnetzeltes mit Bambus nach Sichuan-Art ^(a,f)		16,90
52	Geschnetzeltes Rindfleisch mit Bambus in Pekingsauce ^(a,f,o)		16,90
53	Rindfleisch in scharfer Sauce nach Art des Hauses ^(a,f)		16,90
53A	Rindfleisch mit Zwiebeln und schwarzen Sojabohnen ^(a,f)		16,90
54	Rindfleisch mit Zwiebeln ^(a,f)		16,90
55	Gebratenes Rindfleisch und gemischtes Gemüse mit Curry ^(a,f)		16,90
55A	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in roter Curry Sauce ^(a,f,g)		16,90
56	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f)		16,90
57	Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse nach Art des Hauses ^(a,f)		17,90
58	Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f)		17,90
59	Gebratenes Lammfleisch mit Jungzwiebeln nach Sichuan Art, schnell gebraten ^(a,f)		17,90



Reis- und Nudelgerichte




€


86A	Gebratene Nudeln oder Reis mit Shrimps und Gemüse ^(a,b,n,f)	11,90
86	Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,b,c,f)	10,90
87	Gebratener Reis mit Ei ^(c)	8,90
88	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(c)	9,90
89	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ,Curry und Gemüse ^(c)	9,90
90	Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse ^(c)	9,50
91	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,f)	9,90
92	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ,Curry und Gemüse ^(a,f)	9,90
93	Nudeln mit verschiedenen Gemüse, gebraten ^(a,f)	9,50
93A	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ,Gemüse und roter Curry ^(a,f,g)	 9,90
94A	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch,Gemüse und roter Curry ^(g)	 9,90
94	Portion Jasminreis, als Beilage **	2,20
95	Großer Nudelsuppentopf – mit Rindfleisch und Gemüse scharf oder mild ^(a,f)	12,90
95A	Gebratene Eierreis oder Nudeln mit Entenfleisch ^(a,b,n,f)	11,90
95B	„Zajiang mian “Nudeln mit faschiertem in gewüze sauce ^(a,f)	11,90
95C	Gebratener Reis(oder Nudeln) mit Rindfleisch und Gmüse ^(a,f)	11,90

 =scharf

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Gemüse und Tofu

		€
75	Mapo-Tofu mit faschiertem Fleisch oder vegetarisch ^(a,f)	 11,90
76	Tofu mit acht Schätzen (vegetarisch) ^(a,f)	11,90
77	Tofu à la Gongbao* mit Cashewnüssen und Gemüse ^(a,f,h,o)	 11,90
77A	Gebratener Tofu nach Art des Hauses mit faschiertem Fleisch oder ohne ^(a,f)	 13,90
78	Melanzani mit faschiertem Fleisch in Yuxiang-Geschmack oder mild ^(a,f)	12,90
79	Kurzgebratenes, frisches chinesisches Gemüse (Pak Choi) ^(a,f)	11,90
80	Gebratenes gemischtes Gemüse ^(a,f)	10,90
81	Ganbian " -trocken gebratene Fisolen mit faschiertem Fleisch oder vegetarisch ^(a,f)	12,90
81A	zusätzlich mit Reismudeln	1,90
81B	zusätzlich mit Tofu ^(a,f)	1,90
82	"Shaolin Fastenessen " (gemischtes Gemüse, Tofu) ^(a,f)	10,90
83	Feingeschnittene Kartoffeln mit grünem Paprika in der Pfanne gebraten	11,90
84	Gebratener getrockneter Tofu mit Sellerie ^(a,f)	11,90
85	Kurzgebratener chinesischer Wasserspinat	11,90
85A	Gebratene Lotuswurzel mit Jungzwiebeln ^(a,f) ,	12,50
85B	Gebratener Weißer Jadepilz ^(a,f)	11,50
85C	Gebratener Tofu und Gemüse im Tontopf ^(a,f)	12,90

 =scharf