

SPEISEN

SUPPEN	<i>Euro</i>
1. Sauer-scharf Suppe ^C Sour and spicy soup	2,50
2. Gemüsesuppe mit Glasnudeln Vegetable soup with glass noodles	2,50
3. Tomatensuppe mit Hähnchenfleisch Tomato soup with chicken	3,00
4. Currysuppe mit Rindfleisch Curry soup with beef	3,30
5. WAN-TAN Suppe ^A WAN-TAN soup	3,50
6. Falsche Haifischflossen Suppe ^C Mock shark fin soup	3,30

VORSPEISEN	<i>Euro</i>
7. Herbstrollen (Hähnchenfleisch und Glasnudeln) ^{C,R} Autumn rolls (chicken and glass noodles)	4,00
8. Kroepoek (Krabbenbrot) ^B Kroepoek (prawn chips)	2,50
9. Frühlingsrolle ^A Spring roll	3,00
10. Mini-Frühlingsrollen (vegan) ^A Mini spring roll (vegan)	2,50
11. Curry-Taschen (vegan) ^A Curry bag (vegan)	2,50
12. Knusprige Krabben im Teigmantel mit süß-sauer Soße ^{A,B} Fried shrimps with sweet sour sauce	6,50
13. Hähnchenfiletspieße mit Satee-Soße ^E Chicken skewers with satee sauce	4,50
14. Gemischter Salat Mixed salad	3,00
15. Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{B,R} Hähnchenfiletspieße, Currytaschen, Krabben im Teigmantel, Hähnchen in BAI-TAI Blättern und Mini-Frühlingsrollen Starterplate for two people Chicken skewers, curry bags, fried shrimps, chicken in BAI-TAI leaves, mini spring rolls	9,00

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

REISGERICHTE	<i>Euro</i>
16. Gebratener Reis mit Hähnchenbrust ^C Fried rice with chicken	8,00
17. Gebratener Reis mit Rindfleisch ^C Fried rice with beef	9,00
18. Gebr. Reis mit Krabben, Schinken und Hähnchenfleisch ^{B,C} Fried rice with shrimps, ham, and chicken	9,00
19. NASI-GORENG ^{B,C,H} gebr. Reis mit Krabben, Schinken, Hähnchen und Curry Fried curry rice with shrimps, ham, and chicken	9,50
20. Gebratener Reis mit Hummerkrabben ^{B,C} Fried rice with prawns	12,00

NUDELGERICHTE	<i>Euro</i>
21. Nudelsuppe mit Rindfleisch, Hähnchen & Hummerkrabben ^{A,B} (wahlweise auch mit Glasnudeln) Noodle soup (optionally with glass noodles) with beef, chicken, and prawns	12,50 + 0,50
22. Gebratene Nudeln mit Hähnchenbrust ^A Fried noodles with chicken	8,50
23. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^A Fried noodles with beef	9,50
24. BAMI-GORENG gebr. Nudeln mit Krabben, Schinken, Hähnchen und Curry ^{A,B,C,H} Fried curry noodles with shrimps, ham, and chicken	10,00
25. Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben ^{A,B,C} Fried noodles with prawns	13,00
26. Gebr. Reismudeln m. Krabben, Schinken, Hähnchen u. Curry ^{B,C} Fried rice noodles with shrimps, ham, chicken, and curry	10,00
27. Glasnudeln mit Krabben, Schinken und Hähnchen ^{B,C} Glass noodles with shrimps, ham and chicken	10,00

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

ALLE FOLGENDEN HAUPTGERICHTE WERDEN MIT REIS SERVIERT!

GERICHTE VOM SCHWEIN *Euro*

- | | |
|--|-------|
| 28. CHOP-SUEY mit Schweinefleisch
CHOP-SUEY with pork | 9,00 |
| 29. Schweinefleisch im Teigmantel, süß-sauer ^A
Fried pork with sweet sour sauce | 9,50 |
| 30. Schweinefleisch mit gemischtem Gemüse, scharf
Pork with mixed vegetables, spicy | 10,00 |
| 31. Schweinefleisch SZE-CHUAN Art mit Knoblauch, scharf
Pork SZE-CHUAN style with garlic, spicy | 10,50 |
| 32. Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen
Pork with chinese mushrooms and bamboo shoots | 11,50 |

GERICHTE VOM RIND *Euro*

- | | |
|--|-------|
| 33. CHOP-SUEY mit Rindfleisch
CHOP-SUEY with beef | 9,50 |
| 34. Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Sojakeimen ^F
Beef with bell pepper, onions and soy sprouts | 10,00 |
| 36. Rindfleisch mit gemischtem Gemüse, scharf
Beef with mixed vegetables, spicy | 11,00 |
| 37. Rindfleisch mit Zwiebeln
Beef with onions | 11,00 |
| 38. Rindfleisch mit Gemüse und Curry
Beef with vegetables and curry | 11,00 |
| 39. Rindfleisch mit Tomatensoße, scharf
Beef with tomato sauce, spicy | 11,50 |
| 40. Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen
Beef with Chinese mushrooms and bamboo shoot | 12,00 |
| 41. Rindfleisch HA-WAN mit Knoblauch, scharf
Beef HA-WAN with garlic, spicy | 12,00 |

GERICHTE VOM HÄHNCHEN *Euro*

- | | |
|--|-------|
| 42. CHOP-SUEY mit Hähnchenbrust
CHOP-SUEY with chicken | 8,50 |
| 43. Hähnchenbrust mit Champignons und Bambussprossen
Chicken with champignons and bamboo shoots | 9,50 |
| 44. Hähnchenbrust mit Gemüse und Curry
Chicken with vegetables and curry | 10,00 |

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

45. Knuspriges Hähnchen mit Ananas, süß-sauer ^A Fried chicken with pineapple, sweet-sour	10,50
46. Knuspriges Hähnchen mit Sojakeimen ^{A,F} Fried chicken with soy sprouts	10,50
47. BA-BAO Hähnchen mit Gemüse, leicht scharf ^A Fried chicken BA-BAO with vegetables, slightly spicy	11,00
48. Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf ^H Chicken with vegetables and cashew nuts, spicy	11,00
49. Hähnchenbrust mit chin. Pilzen und Bambussprossen Chicken with Chinese mushrooms and bamboo shoots	11,00
50. Knusprige panierte Hähnchenbrust mit süß-sauer Soße ^A Fried chicken breast with sweet-sour sauce	11,50

ENTENGERICHTE

Euro

51. Knusprige Ente mit Ananas, süß-sauer ^A Fried duck with pineapple, sweet sour	13,50
52. Knusprige Ente mit Sojakeimen ^{A,F} Fried duck with soy sprouts	13,50
53. Gebratene Entenbrust mit Gemüse und Knoblauch, scharf Duck with vegetables and garlic, spicy	15,00
54. BA-BAO Ente mit Gemüse, scharf ^A BA-BAO duck with vegetables, spicy	14,00
55. Ente Kross mit pikanter Soße ^A Crispy duck with piquant sauce	14,00
56. Knusprige Ente in Chilisoße, sehr scharf ^A Fried duck with chili sauce, very spicy	14,50

FISCH- UND HUMMERGERICHTE

Euro

57. Fischfilet im Teigmantel, süß-sauer ^A Fried fish, sweet-sour	9,00
58. Krabben mit Gemüse, scharf ^B Shrimps with vegetables, spicy	9,00
59. Hummerkrabben mit Gemüse und Curry ^B Prawns with vegetables and curry	15,00
60. Hummerkrabben mit Gemüse u. Cashewnüssen, scharf ^{B,H} Prawns with vegetables and cashew nuts, spicy	15,00
61. Knusprige Hummerkrabben, süß-sauer ^{A,B} Fried prawns, sweet-sour	15,50
62. Hummerkrabben mit Tomatensoße, scharf ^B Prawns with tomato sauce, spicy	16,00

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

DIVERSES	<i>Euro</i>
63. Gemüse CHOP-SUEY Vegetables CHOP-SUEY	7,50
65. Tofu mit Gemüse in Kokosmilch-Currysoße, scharf ^F Tofu with vegetables in coconut milk curry sauce, spicy	9,00
67. Hühnerleber mit Zwiebeln Chicken liver with onions	9,50
68. CHAO-SAN-SIN, Hummerkrabben, Rind, Huhn und Gemüse ^B CHAO-SAN-SIN prawn, beef, chicken and vegetables	12,50
69. Glückliche Familie für 2 Personen ^B Rind-, Schweine-, Hähnchenfleisch, Hummerkrabben, Entenbrust, Glasnudeln und gemischtes Gemüse Lucky family for 2 people: beef, pork, chicken, prawn, duck, glass noodles and vegetables	24,50
70. Reistafel für 2 Personen ^{A,B,E,F} Vorspeise: Mini-Frühlingsrollen und Curry-Taschen Hauptgang: Knuspriges Schweinefleisch und Hummerkrabben, süß-sauer Knusprige panierte Hähnchenbrust mit Satee-Soße Knusprige Ente mit pikanter Soße Rindfleisch mit Curry und gebratenen Sojakeimen Nachtisch: Banane gebacken mit Honig und Nüssen Rice-table for two people Starter: Mini spring rolls and curry bags Main course: Fried pork and fried prawns, sweet-sour Fried chicken with satee-sauce Crispy duck with spicy sauce Beef with curry and fried soy sprouts Dessert: Fried bananas with honey and nuts	29,00
90. BA-BAO-YUN-YAN für 2 Personen ^A Knusprige Ente und Hähnchen mit Gemüse BA-BAO-YUN-YAN for 2 people: fried duck and chicken with vegetable, slightly spicy	24,00
„TI-PAN“ (AUF HEISSER GUSSPLATTE SERVIERT)	<i>Euro</i>
76. Hähnchenbrust mit Gemüse, Schwarzbohnen, Cashewnüssen, scharf ^H Chicken with vegetables, black beans, garlic and cashew nuts, spicy	12,00
77. Rindfleisch mit Gemüse, Schwarzbohnen und Knoblauch, scharf Beef with vegetables, black beans and garlic, spicy	13,00
78. Gebratene Entenbrust mit Gemüse, Schwarzbohnen und Knoblauch, scharf Duck with vegetables, black beans and garlic, spicy	15,50

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

AUS DEM TROPISCHEN SÜDEN CHINAS		<i>Euro</i>
71.	Zitronengrassuppe mit Hähnchenbrust, scharf Lemongras soup with chicken, spicy	4,50
72.	Zitronengrassuppe mit Garnelen, scharf ^B Lemongras soup with shrimps, spicy	5,00
73.	Zitronengrassuppe mit Kokosnussmilch und Hähnchenbrust Lemongras soup with coconut milk and chicken	4,50
74.	Hähnchenbrust in BAI-TAI Blättern ^R Chicken in BAI-TAI leaves	5,00
81.	Fischfilet in Weinteig, süß-sauer ^A Fish in wine pastry, sweet-sour	10,00
82.	Hähnchenbrust mit Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry, scharf Chicken with vegetables in coconut milk and red curry, spicy	11,00
83.	Hähnchenbrust mit Gemüse in Kokosmilch-Erdnusssoße ^E Chicken with vegetables in coconut milk peanut sauce	11,00
84.	Rindfleisch mit Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry, scharf Beef with vegetables in coconut milk and red curry, spicy	12,00
86.	Knusprige Ente mit Gemüse und Kokosmilch-Curry Soße, leicht scharf ^A Fried duck with vegetables and coconut milk curry sauce	15,00
87.	Knusprige Ente und Hummerkrabben mit Gemüse, scharf ^{A,B} Fried duck and prawns with vegetables, spicy	16,00
88.	Hummerkrabben mit Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry, scharf ^B Prawns with vegetables in coconut milk and red curry, spicy	16,00

EXTRAS		<i>Euro</i>
79.	Gebratener Reis statt weißem Reis Fried rice instead of plain rice	2,00
80.	Gebratene Nudeln statt weißem Reis ^A Fried noodles instead of plain rice	2,00
111.	Glasnudeln statt weißem Reis Glass noodles instead of plain rice	2,50
112.	Reisnudeln statt weißem Reis Rice noodles instead of plain rice	2,50

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

NACHSPEISE

	<i>Euro</i>
93. Chinesische Lychees	2,50
94. Banane gebacken mit Honig und Nüssen ^{A,E}	3,00
95. Apfel gebacken mit Honig und Nüssen ^{A,E}	3,00
96. Flambierte Banane mit Honig und Nüssen ^{A,E}	4,00
97. Gemischtes Eis	3,00
98. Kokoseis in Kokosnussschale	5,00

FAMILIEN-ESSEN

Euro

103. Menü für 3 Personen ^{A,B,H} 44,00
- Vorspeise
Sauer-scharf Suppe
- Hauptspeisen
- Schweinefleisch im Teigmantel, süß-sauer
 - CHAO-SAN-SIN, Hummerkrabben, Rind, Huhn mit Gemüse
 - Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf
- Nachspeise
Lychees
- Menu for 3 people
- a. Sweet sour soup
 - b. Fried pork, sweet-sour / CHAO-SAN-SIN, prawn, beef, chicken and vegetables / Chicken with vegetable and cashew nuts, spicy
 - c. Lychees
104. Menü für 4 Personen ^{A,B,H} 61,00
- Vorspeise
Mini-Frühlingsrollen und Curry-Taschen
- Hauptspeisen
- Schweinefleisch im Teigmantel, süß-sauer
 - CHAO-SAN-SIN, Hummerkrabben, Rind, Huhn mit Gemüse
 - Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf
 - Ente Kross mit pikanter Soße
- Nachspeise
Lychees
- Menu for 4 people
- a. Mini spring rolls and curry bags
 - b. Fried pork sweet-sour / CHAO-SAN-SIN, prawn, beef, chicken and vegetables / Chicken with vegetable and cashew nuts, spicy / Crispy duck with spicy sauce
 - c. Lychees
105. Menü für 4 Personen ^{A,B,H} 65,50
- Vorspeise
Mini-Frühlingsrollen und Curry-Taschen
- Hauptspeisen
- Hähnchenbrust mit Gemüse und Cashewnüssen, scharf
 - CHAO-SAN-SIN, Hummerkrabben, Rind, Huhn mit Gemüse
 - Ente Kross mit pikanter Soße
 - Knusprige Hummerkrabben, süß-sauer
- Nachspeise
Lychees
- Menu for 4 people
- a. Mini spring rolls and curry bags
 - b. Chicken with vegetable and cashew nuts, spicy / CHAO-SAN-SIN, prawn, beef, chicken and vegetable / Crispy duck with spicy sauce / Fried prawns, sweet-sour
 - c. Lychees

Unsere Speisen werden unter Anwendung von Glutamat zubereitet.
Auf Anfrage ist eine glutamatfreie sowie eine nicht scharfe Zubereitung möglich.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI		<i>Euro</i>
Coca-Cola	0,2 l	1,80
Fanta	0,2 l	1,80
Mineralwasser	0,25 l	1,80
Mineralwasser	0,75 l	5,00
Bitter Lemon <small>(Chininhaltig)</small>	0,2 l	2,00
Apfelsaft	0,2 l	2,00
Traubensaft	0,2 l	2,00
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,00
Tomatensaft	0,2 l	2,00
Orangensaft	0,2 l	2,00
Guavensaft	0,2 l	2,50

HEISSE GETRÄNKE

Schwarzer Tee		1,80
Jasmintee		1,80
Kaffee		2,00
Espresso		2,30
Cappuccino		2,30

APERITIFS

Cinzano rosso/bianco	5 cl	2,50
Sherry	5 cl	2,50
Martini rosso/bianco	5 cl	2,50

CHINESISCHE SPIRITUOSEN

Pflaumenwein	5 cl	2,50
Mei-Kwey-Lu	2 cl	3,50
Bambusschnaps	2 cl	3,50
Mao-Tai	2 cl	5,50
Kau-Liang	2 cl	3,50
Sake (Reiswein)	12 cl	4,50

BIERE		<i>Euro</i>
Gaffel Kölsch	0,33 l	2,50
Warsteiner Pils	0,33 l	2,50
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,50
Vita-Malz	0,33 l	2,30
Schuß	0,2 l	1,80
TSING-TAO Bier	0,33 l	3,00
Weizenbier	0,5 l	4,00
<small>(naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)</small>		

OFFENE WEINE

Kerner	0,2 l	4,00
Edelzwicker	0,2 l	4,00
Blanc de Blancs	0,2 l	3,50
Kaiserstühler	0,2 l	4,00
Rosé	0,2 l	3,50
Weißherbst	0,2 l	4,50
Beaujolais	0,2 l	4,50

FLASCHENWEINE

Beaujolais	0,75 l	16,00
Henkell, trocken	0,75 l	16,00
Piccolo	0,2 l	4,00

SPIRITUOSEN

Aquavit	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	3,50

LISTE DER 14 „EU-ALLERGENE“

A. Glutenhaltiges Getreide

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a) Glucosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glucosesirup auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamine- und Karotinoidzubereitung verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblasen, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), Natürliche D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojaquellen
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojaquellen

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

H. Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O. Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 g/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anwendungshinweisen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisse zu berechnen sind

P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Q. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse