

Mittagsmenüs

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

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







		€
M1A	Gebratene Reis-Bandnudeln mit Hühnerfleisch ^(a,b,c,f)	5,30
M1	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^(a,b,c,f)	5,30
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^(a,b,c,f)	5,30
M3	Gebratene Hühnerfleisch mit Cashewnüssen a la Gongbao ^(a,f,h,o)	 6,60
M4	Gebratenes Rindfleisch mit grünem Paprik ^(a,f)	6,80
M5	Acht Schätze(mit Rindfleisch,Hühnerfleisch ,Gemüse) ^(a,f,o)	 6,20
M6	Gebratenes buntes Gemüse ^(a,f,o)	5,50
M7	Gebratene Ente nach Peking Art ^(a,f)	7,30
M8	Süss-saures, gebackenes Hühnerfleisch ^(a,f,o)	6,50
M9	Entenfleisch in Yuxiang-Sauce ^(a,c,f,o)	 7,30
M10	Mapo-Tofu mit faschiertem Fleisch ^(a,f)	 5,70
M11	Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse ^(a,f,o)	6,70
M12	Hühnerfleisch mit Curry und gemischtem Gemüse ^(a,f,o)	 6,70
M13	Rindfleisch mit Zwiebeln ^(a,f)	6,80
M14	Rindfleisch mit gemischtem Gemüse ^(a,f)	6,80
M15	Gebackenes Huhn mit Ananas (süß-sauer) ^(a,f,o)	6,40
M16	Tofu mit Acht Schätzen (vegetarisch) ^(a,f,h)	5,70
M17	Gebratenes Hühnerfleisch in Scheiben mit Ingwer ^(a,f,o)	6,60
M18	Gebratenes Hühnerfleisch mit süß-sauer Sauce ^(a,f,o)	6,60
M19	Gebratenes Rindfleisch in roter Curry Sauce ^(a,f,o,g)	 7,10
M20	Gebratene Ente mit roter Curry Sauce ^(a,f,o,g)	 7,30
		 =scharf

Eine genaue Erklärung über die Buchstabencode finden Sie auf der letzte Seite


Alle Preise inkl. Mwst & Abgaben


Spezialitäten aus Sichuan Vom Meisterkoch FENG

Kalte Vorspeisen

		€
1	Kalte Nudeln mit scharfer Sauce ^(a,f,n)	 3,70
1A	Kalte schwarze Nudeln (Buchweizennudeln) in Chilisauce ^(a,f,n)	 3,70
2	Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Aromen "Guaiwei " ^(a,f,n)	3,90
3	Rindfleisch in Scheiben in scharfer Sauce mit Erdnüssen und Koriander ^(a,f,h,e)	 5,40
3A	Rindersehnen mit Koriander und sauer-scharfer ^(a,f,h,e)	 5,30
4	Schweinefleisch in Knoblauchsauce ^(a,f)	 4,80
5	"Tigerhaut" Tofublätter in Sesamsauce zubereitet ^(a,f,n,o)	4,50
6	"1000-jährige" Eier mit Paprika ^(a,c,f,o)	4,20
7	Hühnerfleisch in Chilisauce ^(a,f)	 3,90
7A	Marinierte schwarze Morcheln ^(a,f)	4,30
8	Gurken in Knoblauchsauce ^(a,f)	3,90
9	Shrimps mit Sojasprossen-Salat ^(a,f,b)	6,70
10	Gebratene Pfefferoni mit säuerliche Sauce	3,70
11	Eingelegtes Gemüse nach Sichuan-Art	3,40
12	"Glaskäse" mit scharfe Bohnen Sauce ^(a,f)	 4,50

Suppen





13	Suppe aus Meeresfrüchten ^(a,b)	3,50
14	Pikantsäuerliche Suppe nach Sichuan-Art ^(a,f,o,c)	 2,60
15	Wan-Tan in Hühnerbouillon ^(a,f,o,c)	3,50
16	Tomatensuppe mit Eierblüten ^(c)	2,60
17	Klare Suppe mit Saisongemüse ^(a,f)	2,60
18	Mais-Eiersuppe ^(a,c)	2,60
18A	Hühnerbouillon mit Schrimps und Wintermelonen ^(a,f,b)	3,50

 =scharf

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)	4,20
20	Fleischtäschchen mit Shrimps und Bärlauch, gedämpft (4 Stk.) ^(a,b,n)	4,20
21	Kristall-Teigbeutel mit Garnelen und Fleisch, gedämpft (4 Stk.) ^(a,b,n)	4,10
22	Knusprige in Teig gebackene Garnelen (6 Stk.) ^(a,b)	3,90
23	Wan-Tan mit pikant-scharfer Sauce serviert ^(a,c,f)	 3,90
24	Sichuan-Täschchen, gefüllt mit Faschiertem vom Schwein, mit pikantscharfer Sauce serviert ^(a,c,f)	 3,90
25	Fleischtäschchen "Jiaozi", gebraten (4 Stk.) ^(a,f,n)	4,30
26	Vegetarische Täschchen "Jiaozi", gebraten ^(a,c,f)	4,30
27	Knusprige Frühlingsrolle mit Fleischfüllung ^(a,c,f)	3,20
28	Gedämpfte chinesische Brötchen in Form eines Lotosblattes ^(a)	3,20
29	Dan-Dan-mian: Pikantgewürzte Nudeln nach Sichuan-Art ^(a,f,o)	 3,80
30	Gebackene Wan-Tan ^(a,c,f)	3,80
31	Gebackene Hummerchips ^(a,o)	3,20
32	Gebackener Tofu ^(f)	3,20
33	Knusprige vegetarische Mini Frühlingsrolle ^(a,f)	 3,20

 =scharf




Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Geflügel









		€
34	Hühnerfleisch mit Pak Choi nach Feuertopf-Art ^(a,f,o)	 13,90
35	Hühnerfleisch und Gemüse in Würfeln mit Cashewnüssen à la Gongbao ^(a,f,h,o)	 10,30
35A	Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse, gebraten ^(a,f)	10,20
36	Hühnerfleisch in Scheiben mit schwarzen Morcheln, gebratet ^(a,f)	9,90
36A	Hühnerfleisch in Scheiben mit Gemüse in roter Curry Sauce ^(a,f,g)	 10,20
37	Hühnerfleisch in Würfeln mit Bambus und Pfefferoni, scharf gebraten ^(a,f,g)	 9,50
37A	Gebackenes Huhn mit Ananas(süß-sauer) ^(a,f,c)	9,50
38	Gebackenes Hühnerfleisch in Yuxiang-Sauce ^(a,c,f,o)	 9,30
38A	Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^(a,c,f,o)	9,30
39	Hühnerfleisch mit heißen Reiskrusten und Gemüse ^(a,f,o)	10,50
40	Gebratene Ente in milder Sichuan Sauce auf Sojasprossen ^(a,f)	12,30
41	Knusprig gebackene Ente mit Knoblauchsauce ^(a,c,o)	12,30
42	Gebratene Entenbrust auf Sojasprossen in Yuxiang-Sauce ^(a,c,f,o)	 12,80
42A	Entenfleisch mit Bambussprossen u. Togku-Pilze ^(a,f)	12,30
43	Gebratene Ente mit gemischtem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f)	 12,30
44	Mit Tee geräucherte, gebackene Ente mit milder Sojabohnenpaste, Jungzwiebel und Lotusbrötchen zum Einwickeln ^(a,c,f)	19,90
		 =scharf


Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Gerichte Vom Schwein

		€
45	Hui-Guo-Rou (eine Spezialität der Sichuan-Küche: zweimal gebratenes Bauchfleisch) ^(a,f,o)	 10,30
46	Süss-saures, gebackenes Schweinefleisch ^(a,c,o)	9,30
47	Geschnetzeltes Schweinefleisch nach "Yuxiang" -Geschmack mit Sojasprossen ^(a,f,o)	 10,30
48	Schweinefleisch in scharfer Sauce nach Art des Hauses ^(a,f,o)	 10,30

Gerichte vom Rind & Lammfleisch

49	Acht Schätze(mit Rindfleisch,Hühnerfleisch ,Gemüse) ^(a,f,o)	 9,80
50	Geschnetzeltes Rindfleisch mit grünem Paprika, gebraten ^(a,f)	10,50
51	Ganbian "": trocken gebratenes Rindfleisch geschnetzeltes mit Bambus nach Sichuan-Art ^(a,f)	 12,50
52	Geschnetzeltes Rindfleisch mit Bambus in Pekingsauce ^(a,f,o)	10,50
53	Rindfleisch in scharfer Sauce nach Art des Hauses ^(a,f)	 10,60
53A	Rindfleisch mit Zwiebeln und schwarzen Sojabohnen ^(a,f)	10,90
54	Rindfleisch mit Zwiebeln ^(a,f)	10,60
55	Gebratenes Rindfleisch und gemischtes Gemüse mit Curry ^(a,f)	 10,60
55A	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in roter Curry Sauce ^(a,f,g)	 10,60
56	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f)	 12,50
57	Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse nach Art des Hauses ^(a,f)	 15,30
58	Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f)	 15,40
59	Gebratenes Lammfleisch mit Jungzwiebeln nach Sichuan Art, schnell gebraten ^(a,f)	15,30

 =scharf



Spezialitäten vom Meisterkoch FENG


Fisch u. Meeresfrüchte

		€
60	"Trauben- Fisch ": in Traubenform gebackenes Fischfilet mit süß-saurer Sauce ^(a,c,d,f,o)	17,50
61	Heilbutt mit Jungzwiebeln, gedämpft ^(a,d,f)	17,50
62	Heilbutt auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,d,f)	 17,50
63	Fischfilet in Scheiben mit eingesalzenem Chinakohl gebraten,nach Sichuan-Art ^(a,d,f)	14,90
63A	Fischfilet in Scheiben nach Art des Hauses mit Pak Choi ^(a,c,d,o)	 17,50
64	Gebackenes süß-saures Fischfilet ^(a,c,d,o)	12,30
65	Fischfilet mit "Yuxiang" Sauce ^(a,c,d,f,o)	 12,60
66	Gebratenes Kabeljau-Filet nach Sichuan-Art, scharf oder mild ^(a,c,d,o)	12,50
67	Riesengarnelen mit Cashewnüssen à la Gongbao ^(a,b,f,h)	 17,50
68	Garnelen auf heißer Gußeisenpfanne mit Gemüse ^(a,b,f,h)	 17,50
69	Geröstete Garnelen (mit Schalen) mit Ingwer und Zwiebeln ^(a,b)	18,10
70	Gebratene Riesengarnelen (ohne Schalen) mit Zwiebeln und Chili ^(a,b,c,f)	 18,10
71	Gebratene Calamari à la Gongbao mit Cashewnüssen ^(a,f,o,r)	 13,50
72	Meeresfrüchte Chop-Suey, auf heißer Gußeisenpfanne serviert ^(a,f,r,b)	 17,30
73	Süß-saure Garnelen mit Ananasstücken ^(b)	17,30
74	Gebackene und panierte Riesengarnelen (Große Portion) ^(a,b,o,f)	25,00
		 =scharf

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG



Gemüse und Tofu


		€
75	Mapo-Tofu mit faschiertem Fleisch oder vegetarisch ^(a,f)	 8,30
76	Tofu mit acht Schätzen (vegetarisch) ^(a,f)	8,30
77	Tofu à la Gongbao* mit Cashewnüssen und Gemüse ^(a,f,h,o)	 8,40
78	Melanzani mit faschiertem Fleisch in Yuxiang-Geschmack oder mild ^(a,f)	9,10
79	Kurzgebratenes, frisches chinesisches Gemüse (Pak Choi)	8,10
80	Gebratenes gemischtes Gemüse ^(a,f)	7,30
81	Ganbian " -trocken gebratene Fisolen mit faschiertem Fleisch oder vegetarisch ^(a,f)	9,10
81A	zusätzlich mit Reismudeln	1,40
81B	zusätzlich mit Tofu ^(a,f)	1,40
82	"Shaolin Fastenessen " (gemischtes Gemüse, Tofu) ^(a,f)	7,20
83	Feingeschnittene Kartoffeln mit grünem Paprika in der Pfanne gebraten	7,50
84	Kurzgebratene Sojasprossen ^(a,f)	6,90
85	Kurzgebratener chinesischer Wasserspinat	9,20

 =scharf

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Reis- und Nudelgerichte

		€
86	Gebratene Reis-Bandnudeln mit Hühnerfleisch ^(a,f)	6,80
87	Gebratener Reis mit Ei ^(c)	5,80
88	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(c)	6,80
89	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ,Curry und Gemüse ^(c)	6,90
90	Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse ^(c)	6,70
91	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,f)	6,80
92	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ,Curry und Gemüse ^(a,f)	6,90
93	Nudeln mit verschiedenen Gemüse, gebraten ^(a,f)	6,70
93A	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ,Gemüse und roter Curry ^(a,f,g)	 7,00
94A	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch,Gemüse und roter Curry ^(g)	 7,00
94	Portion Jasminreis,als Beilage	1,50
95	Großer Nudelsuppentopf – mit Schweinefleisch oder Rindfleisch nach Wahl mit Gemüse, scharf oder mild ^(a)	8,50

 =scharf

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Yin-Yang###-Feuertopf

(zweigeteilter Kessel mit milder und scharfer Bouillon) €

F1: ab 2 Personen **Pro Person** **17,90**

Mit Rindfleisch, Hühnerfilet, Fisch, Pilzen, Champignonons, Tofu, Reismudeln, Pak Choi, mit verschiedenen Saucen und frischem Korriander. ^(f,b,d,r,n)

F1: ab 2 Personen **Pro Person** **20,90**

Wie oben, zusätzlich mit Lammfleisch, Calamari, Riesengarnelen u. Kartoffeln. ^(f,b,d,r,n)

Desserts

D1	Mangokomposition mit Vanilleeis ^(g)	3,90
D2	“Yin-Yang” -Zauberkugeln(Nockerln aus klebrigem Reis mit süßer Sesamfüllung, gekochte) ⁽ⁿ⁾	4,20
D3	Gebackene Bananen ^(a,c)	3,20
D4	Gebackene Gemischte frische Früchte ^(a,c)	3,20
D5	Lychee-Kompott	3,20
D6	Eis-Marillen-Knödel vom Eissalon Tichy ^(a,g,h)	4,20
D7	Gebackenes Eis ^(a,g,c)	4,20
D8	Chinesischer Kaiserschmarrn (mit Cashewnüssen,Ei,Zucker,Mehl) ^(a,c,h)	4,80
D9	Gebackene Lychee mit roter Sojabohnenfüllung ^(a,f,c)	4,20
D10	Gebackene Maronie-Taschen ^(a)	4,20

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BfG vom 10.07.2014, EG-Nr. 10/175/2014)

- *) Enthält eine Phenylalaninquelle
- **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zusatz im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.