

Mittagsmenüs

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



=scharf

€

Vorspeise: Pikantsäuerliche Suppe oder Frühlingsrolle Zu Menü M3-M20 ,25,26 wird gekochter Reis gereicht

M1A	Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch und scharf Bohnen (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 faschierem 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

Kalte Vorspeisen

€

1	Kalte Nudeln mit scharfer Sauce ^(a,f,n)	 5,90
1A	Kalte schwarze Nudeln (Buchweizennudeln) in Chilisauce ^(a,f,n)	 5,90
2	Geschnetzeltes Hühnerfleisch in Sauce der 1000 Aromen "Guaiwei" ^(a,f,n)	6,90
3	Rindfleisch in Scheiben in scharfer Sauce mit Erdnüssen und Koriander ^(a,f,h,e)	 7,90
3A	Rindersehnen mit Koriander und sauer-scharfer ^(a,f,h,e)	 7,90
4	Schweinefleisch in Knoblauchsauce ^(a,f)	 6,90
5	"Tigerhaut" Tofublätter in Sesamsauce zubereitet ^(a,f,n,o)	6,90
6	"1000-jährige" Eier mit Paprika (oder seidentofu) ^(a,c,f,o)	6,90
7	Hühnerfleisch in Chilisauce ^(a,f)	 6,90
7A	Marinierte schwarze Morcheln ^(a,f)	5,90
8	Gurken in Knoblauchsauce ^(a,f)	5,90
9	Shrimps mit Sojasprossen-Salat ^(a,f,b)	8,50
10	Gebratene Pfefferoni mit säuerliche Sauce	5,90
11	Eingelegtes Gemüse nach Sichuan-Art	5,10
12	"Glaskäse" mit scharfe Bohnen Sauce ^(a,f)	 6,90
12A	Krautsalat süß-sauer	5,00
G1	Trockener Tofu mit Koriander ^(a,f)	5,90
G2	Seetangsalat	5,90
G3	Eingelegter Kohlrabi ^(f)	5,90
G4	Melanzani in scharfer Sauce ^(a,f)	 6,90
G5	Rinderzunge mit Gurken in scharfer Sauce ^(f)	 6,90
G6	Rindermagen mit Koriander und scharfer Sauce ^(f)	 6,90
G7	Calamari mit scharf Bohnen und Koriander ^(a,f)	 6,90

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



= s c h a r f

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 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, gebratet ^(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 aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

Gerichte Vom Schwein

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



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

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 Jadenpilz ^(a,f)	11,50
85C	Gebratener Tofu und Gemüse im Tontopf ^(a,f)	12,90

 =scharf

Spezialitäten aus Sichuan vom Meisterkoch FENG

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)	9,90
87	Gebratener Reis mit Ei ^(c)	7,90
88	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(c)	8,90
89	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ,Curry und Gemüse ^(c)	8,90
90	Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse ^(c)	8,50
91	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^(a,f)	8,90
92	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ,Curry und Gemüse ^(a,f)	8,90
93	Nudeln mit verschiedenen Gemüse, gebraten ^(a,f)	8,50
93A	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ,Gemüse und roter Curry ^(a,f,g)	 8,90
94A	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch,Gemüse und roter Curry ^(g)	 8,90
94	Portion Jasminreis, als Beilage **	2,00
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

Desserts

D1	Mangokomposition mit Vanilleeis ^(g)	5,90
D2	“Yin-Yang” -Zauberkugeln(Nockerln aus klebrigem Reis mit süßer Sesamfüllung, gekochte) ⁽ⁿ⁾	5,90
D3	Gebackene Bananen ^(a,c)	4,90
D4	Gebackene Gemischte frische Früchte ^(a,c)	4,90
D5	Lychee-Kompott	4,90
D6	Eis-Marillen-Knödel vom Eissalon Tichy ^(a,g,h)	5,90
D7	Gebackenes Eis ^(a,g,c)	5,90
D8	Chinesischer Kaiserschmarrn (mit Cashewnüssen,Ei,Zucker,Mehl) ^(a,c,h)	6,90
D9	Mochi mit Mango oder Kokos-Eis	5.90
D10	Sesambällchen -Nockerln aus Klebrigem Reis mit süßer roter Bohnenfüllung, gebacken	6,90

