

Dschingis-Khan Buffet & Chinesisches Buffet

Dschingis-Khan Buffet

In einem Extra-Bereich an unserem Buffet finden Sie eine große Auswahl an rohen Fleischsorten und frischem Gemüse. Hier können Sie sich ein Gericht ganz nach Ihren Wünschen selbst zusammen stellen. Wir servieren Ihnen Ihr Gericht frisch gekocht und heiß am Tisch

Spezialitäten Chinesisches Buffet

- Suppen
- Mini-Frühlingsrollen
- Krabben
- Putenfleisch
- Rindfleisch
- Känguruh
- Fisch
- Haifisch
- geb. Bananen & Äpfel^a
- versch. Eissorten
- Salate
- Curry Cock
- Entenfleisch
- Hühnerfleisch
- Schweinefleisch
- Strauß
- Muscheln
- versch. Gemüse
- Pudding
- u.v.m

Unser Buffet können Sie jeden Abend zwischen 18:00 und 22:00 Uhr genießen
Mehr Infos finden Sie in unserem Extra Buffet-Flyer.

SUPPEN

	€uro
1 Pekingsuppe (sauer scharf)^{1,7,c}	3,00
2 Fleischklößchen-Suppe mit Hühnerfleisch⁷	3,50
3 Haifischflossen-Suppe⁷	4,00
4 Seetang Suppe mit Hühnerfleisch⁷	3,50
5 Chinesische Pilzsuppe mit Hühnerfleisch⁷	3,50
6 Wan-Tan-Suppe^{7,c}	3,50
7 Tomatensuppe mit Hühnerfleisch^{1,7}	3,50
8 Krabbensuppe mit Spargel und Champignons⁷	3,50
9 Spargelsuppe mit Hühnerfleisch⁷	3,00
10 China Suppe à la „WONG-KING“ (für 2 Personen) mit Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Gemüse⁷	9,50
12 Hai-Sin-Suppe mit Krabben, Tintenfisch und Muscheln⁷	4,50
13 Currysuppe mit Rindfleisch und frischen Champignons⁷	3,50

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) Süßungsmittel, 4) mit Konservierungsstoff, 5) koffeinhaltig, 6) enthält ein Phenylalaninquelle, 7) mit Geschmacksverstärker
Allergen-Kennzeichnung: a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, m) Lupinen, n) Weichtiere. * Schinken = Fpmfleisch-Schinken

VORSPEISEN

	Euro
14 Frühlingsrolle (Lompia) ⁷	3,00
15 Frühlingsrolle „spezial“ mit Schinken* und Hühnerfleisch ⁷	3,50
16 Wan-Tan gebacken mit süß-saurer Sauce ^{1,7,c}	4,00
17 Hummerkrabben ohne Schale, knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce ^{1,7,a}	8,50
19 Krabbensalat ⁷	7,00
20 Gemischter Salat	3,50
21 Kropok (Krabbenbrot) ⁷	2,50
23 Maissalat	3,50

KANTONESISCHE VORSPEISEN

25 Dreierlei gebacken Mini Rolle, Curry Kok, Wantan ^{7,a}	4,50
26 Saté mit Hühnerfleisch in Erdnuss-Sauce ⁷	5,00
27 Mini Rolle ⁷ 8 Stück	4,00
28 Curry Kok ⁷ 8 Stück Curryfleisch in Teighülle gebacken	4,00

VEGETARISCHE GERICHTE

30 Chop-Suey (gemischtes Gemüse) ^{7,f}	9,00
31 Chinesisches Gemüse (Soja, Morcheln und China-Kohl) ⁷	9,00

RINDFLEISCH

33 Rindfleisch Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse ^{7,f}	9,60
34 Rindfleisch mit Zwiebeln ⁷	9,60
35 Rindfleisch mit grünem Paprika (leicht scharf) ⁷	9,60
36 Rindfleisch mit frischen Champignons ⁷	10,60
37 Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{7,8}	10,60
38 Rindfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Morcheln (scharf) ^{7,8}	10,60
39 Suki-Jaki Rindfleisch mit Porree, Pilzen, Glasnudeln (leicht scharf) ⁷	10,60
40 Rindfleisch mit Wiesen-Champignons und frischen Champignons ⁷	10,60
41 Rindfleisch mit Mango-Früchten (süß-sauer) ^{1,7}	10,60
42 Rindfleisch mit Lychee-Früchten (süß-sauer) ^{1,7}	10,60
43 Rindfleisch „Spezial“ mit Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	10,60
44 Rindfleisch mit Saté-Sauce / Erdnuss-Sauce (scharf) ⁷	10,60
45 Rindfleisch „Spezial“ mit Knoblauch- und schwarzer Bohnensauce (leicht scharf) ⁷	10,60
46 Rindfleisch mit Cashew-Nüssen (scharf) ⁷	10,60
47 Rindfleisch mit Curry, frischen Champignons und Bambus (leicht scharf) ^{4,7}	9,60
48 Rindfleisch mit Sojakeimen ⁷	9,60
48a Rindfleisch mit Früchten und Gemüse (süß-sauer) ^{1,7}	10,60

SCHWEINEFLEISCH

		Euro
49	Schweinefleisch Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse ^{7,f}	9,60
50	Schweinefleisch mit Paprika, Bambussprossen und Morcheln (scharf) ^{4,7}	9,60
51	Schweinefleisch mit frischen Champignons ⁷	9,60
52	Ba-Bi-Pangang Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit süß-sauer-scharfer Sauce ^{1,7}	10,60
53	Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce ^{1,7}	9,60
54	Schweinefleisch mit Wiesen-Champignons und frischen Champignons ⁷	9,60
55	Schweinefleisch mit Mango-Früchten (süß-sauer) ^{1,7}	9,60
56	Schweinefleisch mit Curry, Bambussprossen und frischen Champignons (leicht scharf) ^{1,4,7}	9,60
57	Schweinefleisch „Spezial“ mit Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	9,60
58	Schweinefleisch „Spezial“ mit Knoblauch- und schwarzer Bohnensauce (leicht scharf) ⁷	9,60
59	Schweinefleisch mit Erdnuss-Sauce ⁷	9,60
60	Schweinefleisch mit Sojakeimen ⁷	9,60
61	Schweinefleisch mit Cashew-Nüssen (Kuang-Bao) (scharf) ⁷	9,60
62	Schweinefleisch mit Zwiebeln ⁷	9,60

ENTENFLEISCH (knusprig)

63	Ente mit Paprika (leicht scharf) ^{7,a}	13,50
64	Ente mit Ananas (süß-sauer) ^{1,7,a}	13,50
65	Ente mit Mandeln ^{7,a}	13,50
66	Ente Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse ^{7,a,f}	13,50
67	Ente à la „Hong-Kong“ mit chin. Pilzen, Spargel und Bambussprossen ^{4,7}	13,50
68	Ente mit acht Kostbarkeiten (mit versch. Fleischsorten und Gemüse) (leicht scharf) ^{7,a}	13,50
69	Ente mit Wiesenchampignons und frischen Champignons ^{7,a}	13,50
70	Ente „Spezial“ mit Knoblauch- und schwarzer Bohnensauce ^{7,a}	13,50
71	Ente mit Mango-Früchten (süß-sauer) ^{1,7,a}	13,50
72	Ente mit Sojakeimen (leicht scharf) ^{7,a}	13,50
73	Ente mit Früchten (süß-sauer) ^{1,7,a}	13,50
74	Ente mit Erdnuss-Sauce ^{7,a}	13,50
75	Ente mit Currysauce ^{1,7,a}	13,50
76	Ente „Spezial“ mit Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7,a}	13,50
77	Ente „Spezial“ mit Orangensauce ^{7,a}	13,50
77a	Ente à la „WONG KING“ mit gebratenem Reis ^{7,a,c,f}	13,50

HÜHNERFLEISCH

	Euro
78 Hühnerfleisch mit 8 Kostbarkeiten (mit verschiedene Fleischsorten mit Gemüse) (leicht scharf) ⁷	10,00
79 Hühnerfleisch Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse ^{7,f}	9,50
80 Hühnerfleisch mit frischen Champignons ⁷	9,50
81 Hühnerfleisch mit Paprika (leicht scharf) ⁷	9,50
82 Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{4,7}	9,50
83 Hühnerfleisch mit Mandeln, frischen Champignons und Bambussprossen ^{4,7}	9,50
84 Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen (scharf) ⁷	9,50
85 Hühnerfleisch mit Curry (scharf) ^{1,7}	9,50
86 Hühnerfleisch mit Ananas und Bambus (süß-sauer) ^{1,4,7}	9,50
87 Hühnerfleisch mit Wiesen-Champignons und frischen Champignons ⁷	10,00
88 Hühnerfleisch mit Mango-Früchten ^{1,7}	10,00
89 Hühnerfleisch mit Lychee-Früchten ⁷	10,00
90 Hühnerfleisch „Spezial“ mit Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	9,50
91 Hühnerfleisch mit Saté-Sauce (scharf) ⁷	9,50
92 Hühnerfleisch „Spezial“ mit Knoblauch- & schwarzer Bohnensauce (leicht scharf) ⁷	9,50
93 Hühnerfleisch in Streifen knusprig mit süß-saurer Sauce ^{1,7}	11,00
93a Hühnerfleisch in Streifen knusprig mit Currysauce (scharf) ^{1,7}	10,50
94 Hühnerfleisch mit Sojakeimen ⁷	9,50
95 Hühnerfleisch mit Zwiebeln ⁷	9,50
96 Hühnerfleisch in Scheiben gebacken mit Ananas (süß-sauer) ^{1,7}	10,00
97 Hühnerfleisch in Scheiben mit Knoblauchsauce (süß-sauer) ^{1,7}	10,00
98 Hühnerfleisch in Scheiben gebacken mit Knoblauch- & schwarzer Bohnensauce (leicht scharf) ⁷	10,00
99 Hühnerfleisch in Streifen knusprig mit Erdnuss-Sauce ⁷	11,00
100 Hühnerfleisch in Streifen knusprig mit Orangen-Sauce ⁷	11,00
100a Hühnerfleisch mit Spargel ⁷	10,00

FISCH

	Euro
101 Paniert gebackenes Fischfilet mit frischer Champignonsauce ^{7,a}	9,50
102 Paniert gebackenes Fischfilet mit süß-saurer Sauce ^{1,7,a}	9,50
103 Paniert geb. Fischfilet mit Curry, Champignons & Bambussprossen (leicht scharf) ^{1,4,7,a}	9,50
104 Chinesische Krabben mit Paprika (leicht scharf) ⁷	13,50
105 Paniert gebackene chin. Krabben mit süß-saurer Sauce ^{1,7,a}	20,00
106 Paniert gebackenes Fischfilet mit Gemüse ^{7,a}	9,50
107 Paniert gebackenes Fischfilet mit Knoblauchsauce, (süß-sauer-scharf) ^{1,7,a}	12,50

LEBER

108 Hühnerleber mit Zwiebeln ⁷	10,50
109 Schweineleber mit schwarzen Bohnen und Knoblauch-Sauce (leicht scharf) ⁷	10,50
110 Schweineleber mit Zwiebeln ⁷	10,50

HUMMER

111 Hummerkrabben mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{4,7}	22,50
112 Hummerkrabben mit frischen Champignons ⁷	22,00
113 Hummerkrabben gebacken „Spezial“ mit süß-saurer Sauce ^{1,7}	22,00
114 Hummerkrabben mit Curry, Champignons und Bambussprossen (leicht scharf) ^{1,7}	22,00
115 Hummerkrabben „Spezial“ mit Knoblauch- und schwarzer Bohnensauce (leicht scharf) ⁷	22,00
116 Hummerkrabben mit Wiesen-Champignons und frischen Champignons ⁷	22,50
117 Hummerkrabben „Spezial“ mit Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	22,20
118 Hummerkrabben mit Cashew-Nüssen (scharf) ⁷	22,50
118a Hummerkrabben mit Gemüse ⁷	21,50

NUDELGERICHTE

	€uro
119 Bami-Goreng „Spezial“ (mit Hühnerfleisch, Krabben, Schinken* und Curry) ^{1,7,c,f}	9,50
120 Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch ^{7,c,f}	10,50
121 Nudeln gebraten mit Rindfleisch ^{7,c,f}	10,50
122 Reisnudeln à la „WONG-KING“ mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Hummerkrabben ^{7,f}	13,00
123 Gebratene Nudeln mit Krabben ^{7,c,f}	12,00
124 Gebratene Nudeln à la „WONG-KING“ mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Hummerkrabben ^{7,c,f}	13,00
125 Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben ^{7,c,f}	16,50
126 Gebratene Reisnudeln mit Hummerkrabben ^{7,f}	16,50
127 Reisnudeln mit Hühnerfleisch ^{7,f}	10,00
128 Reisnudeln à la Singapur mit Curry, Schinken*, Krabben & Hühnerfleisch (scharf) ^{1,7,f}	10,50
129 Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch ^{7,c,f}	10,00
130 Gebratene Nudeln mit Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch ^{7,c,f}	10,50
130a Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse (ohne Fleisch) ^{7,c,f}	9,00

REISGERICHTE

131 Nasi-Goreng „spezial“ (mit Hühnerfleisch, Krabben, Schinken* und Curry) ^{7,c,f}	9,50
132 Gebratener Eierreis mit Rindfleisch ^{7,c,f}	10,00
133 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ^{7,c,f}	10,00
134 Gebratener Eierreis mit Krabben ^{7,c,f}	10,00
135 Gebratener Reis à la „WONG-KING“ mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Hummerkrabben ^{7,c,f}	12,00
136 Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben ^{7,c,f}	15,50
137 Gebratener Eierreis mit Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch ^{7,c,f}	12,00
137a Gebratener Eierreis mit Gemüse (ohne Fleisch) ^{7,c,f}	9,00

VOGELNEST

138 Vogelnest mit Schweine-, Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Gemüse ⁷	15,50
139 Vogelnest à la „Hoi Sin“ mit Hummer und Tintenfisch ⁷	15,50
140 Vogelnest à la „Jing-Jang“ gebackenes Hühnerfleisch und gebackene Ente mit versch. Gemüse ^{7,a}	15,00
141 Entennest à la „Kung Bao“ mit Cashew-Nüssen (scharf) ⁷	15,00

SPEZIALITÄTEN

	Euro
143 Schweinefleisch knusprig mit süß-saurer Sauce (extra serviert) ^{1,7,a}	11,50
144 Schweinefleisch knusprig mit Kokossauce (extra serviert) und Ananas ^{7,a}	11,50
145 8 Kostbarkeiten mit scharfer Sauce, verschiedenen Fleischsorten, Krabben und Gemüse ⁷	12,50
146 Familienglück (für 2 Personen) Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse ⁷ Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	31,00
147 Chinesische Reistafel (für 2 Personen) Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ süß-saurer Salat, Kropok ⁷ gebackene Ente à la Shanghai (leicht scharf) ⁷ Schweinefleisch süß-sauer ^{1,7,a} Hühnerfleisch à la Kuang-Bao (scharf) ⁷ Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	33,50
148 Peking Ente ⁷ mit 5 Gängen (Bitte 1 Tage vorher bestellen)	pro Person 25,00
149 Chinesische Reistafel (für 2 Personen) Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ Hühnerfleisch mit Bambus und Champignons ^{7,8} Rindfleisch mit Zwiebeln ⁷ Schweinefleisch süß-sauer ^{1,7} Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	33,00
150 Indonesische Platte (für 2 Personen) (wenn Sie gerne scharf essen) Vorspeise: Pekingsuppe (sauer-scharf) oder Frühlingsrolle ⁷ Rindfleisch mit Curry, Bambussprossen und frischen Champignons ^{4,7} Hühnerfleisch mit Saté-Sauce und Schweinefleisch à la Kuang Bao ⁷ Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	33,00
152 Chinesische Reistafel (für 1 Person) Vorspeise: Pekingsuppe ⁷ Schweinefleisch (süß-sauer-scharf) ^{1,7} Rindfleisch mit Zwiebeln ⁷ Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	16,00

	€uro
153 Reistafel (für 1 Person) Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ Knusprig gebratene Ente à la Kuang-Bao ^{7,a} Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen (scharf) ⁷ Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	17,50
154 Reistafel (für 1 Person) Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ Rindfleisch mit Knoblauch-Sauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7} Knusprig gebratene Ente à la Kuang-Bao ^{7,a} Nachttisch: Gebackene Bananen mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	17,50
155 Rindfleisch à la „WONG-KING“ mit jungen Zwiebeln und Ingwer ⁷	14,00
156 Rindfleisch à la Szechuan (scharf)⁷	14,00
157 Knusprige Nudeln à la „WONG-KING“ (verschiedene Sorten Fleisch mit Gemüse) ⁷	13,00
158 Feuertopf à la Canton Hummer, Schweine- und Hühnerfleisch, Tofu, Gemüse ^{7,f}	16,50
159 Feuertopf à la „Hai-Sin“ mit Meeresfrüchten und Gemüse ⁷	16,50

HAUSMENUE

160 Für 2 Personen Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle und Kropok ⁷ Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen (scharf) ⁷ Rindfleisch „Spezial“ mit süß-sauer-scharfer Knoblauchsauce ^{1,7} Nachttisch: Gebackene Banane mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	35,00
161 Für 3 Personen Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle und Kropok ⁷ Ente knusprig gebraten mit Sojakeimen und Porree-Sauce ⁷ Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{4,7} Hummerkrabben mit Knoblauchsauce (süß-sauer) ^{1,7} Nachttisch: Gebackene Banane mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	50,00
162 Für 4 Personen Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle und Kropok ⁷ Ente mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{7,8} Hummerkrabben mit Knoblauchsauce (scharf) ⁷ Schweinefleisch à la Szechuan ⁷ Hühnerfleisch knusprig gebraten mit süß-saurer Sauce ^{1,7,a} Nachttisch: Gebackene Banane mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	65,00

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

	Euro
163 Gebackene Seezunge mit Zwiebeln und Champignons ^{4,7,a}	16,00
164 Seezungenfilet mit Broccoli, Knoblauch und Ingwer ⁷	17,00
165 Seezungenfilet Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse ^{7,f}	16,00
166 Seezunge knusprig gebraten mit süß-saurer Sauce (extra Serviert) ^{1,7,a}	17,00
167 Rindfleisch mit Broccoli, Knoblauch und Ingwer ⁷	14,00
168 Verschiedene Sorten Fleisch mit Broccoli, Knoblauch und Ingwer ⁷	14,00
169 Hummerkrabben mit Broccoli, Knoblauch und Ingwer ⁷	22,00
170 Tschau-Sam-Syn mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Entenfleisch, Gemüse und Knoblauch ⁷	17,00
171 8 Kostbarkeiten mit Ente und Huhn ⁷ (für 2 Personen)	28,50
172 Ente à la „WONG-KING“ (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ knusprige Ente mit Knoblauch (süß-sauer) und pikanter Sauce ^{7,a} gebackene Banane mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	33,00
173 Peking-Platte (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ⁷ knusprig gebratenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^{1,7,a} Rindfleisch mit Zwiebeln ⁷ gebackene Banane mit Honig ^a oder 1 Tasse Kaffee	31,00

TI BAN SCHAU (Heiße Pfanne)

174 „TI BAN SCHAU“ mit Rindfleisch und Gemüse ⁷	15,00
175 „TI BAN SCHAU“ mit Rindfleisch, Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	15,00
176 „TI BAN SCHAU“ mit Schweinefleisch und Gemüse ⁷	14,00
177 „TI BAN SCHAU“ mit Schweinefleisch, Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	14,50
178 „TI BAN SCHAU“ mit Hühnerfleisch und Gemüse ⁷	14,50
179 „TI BAN SCHAU“ mit Hühnerfleisch, Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	15,00
180 „TI BAN SCHAU“ mit Ente und Gemüse ^{7,a}	16,00
181 „TI BAN SCHAU“ mit Ente, schwarzen Bohnen, Knoblauch und Gemüse ^{7,a}	16,50
182 „TI BAN SCHAU“ mit Ente, Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7,a}	16,50
183 „TI BAN SCHAU“ mit verschiedenen Sorten Fleisch in Currysauce ^{1,7}	14,00
184 „TI BAN SCHAU“ mit Hummerkrabben, Knoblauchsauce (süß-sauer-scharf) ^{1,7}	23,00
185 „TI BAN SCHAU“ mit Hummerkrabben, Knoblauch- und schwarzer Bohnensauce ⁷	23,00
186 „TI BAN SCHAU“ mit Tintenfisch, frischen Champignons, Bambus, Knoblauch- und schwarzer Bohnensauce (scharf) ⁷	17,00

EXTRAS

	Euro
Gebratener Reis ^{7,c,f}	2,60
Gebratene Nudeln ^{7,c,f}	2,60
Sauce nach Wahl ⁷	2,50
Pommes Frites	2,00

NACHTISCH

188 Lychees	4,00
189 Mango	4,00
190 Mango mit Himbeergeist	4,50
191 Gemischter chinesischer Obstsalat	4,00
192 Gebackene Banane mit Honig ^a	4,00
193 Banane gebacken, flambiert mit Honig und Mandeln ^a	5,00
194 Gebackene Ananas mit Honig ^a	4,00

EIS-SPEZIALITÄTEN

199 Vanilleeis mit Lychees ^g	4,50
200 Vanilleeis mit Mangofrüchten ^g	4,50
201 Eis mit gemischten Früchten und Eierlikör ^g	5,00
202 Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis ^{a,g}	4,50
203 Kinder-Eis ^g	3,00
204 Gebackenes Eis (2 Kugeln) ^g	4,00

BIERE

		€uro
König Pilsener	0,3 l	2,50
König Pilsener	0,4 l	3,00
KöPi Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,50
Alt	0,3 l	2,50
Alt	0,4 l	3,00
Weißbier	Fl. 0,5 l	3,50
Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,50
Malzbier	Fl. 0,33 l	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,5}	0,3 l	2,50
Fanta ^{1,5}	0,3 l	2,50
Sprite ²	0,3 l	2,50
Spezi ^{1,5}	0,3 l	2,50
Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser Still	0,25 l	2,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Traubensaft	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,2 l	2,50
Apfelschorle (groß)	0,4 l	3,50
Bitter Lemon ⁸	0,2 l	2,50
Tonic-Water ⁸	0,2 l	2,50
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,50
Eistee	0,25 l	2,50

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,20
Espresso		2,20
Kaffee koffeinfrei		2,20
Cappuccino		3,00
Glas Tee		2,50
Chinesischer Jasmin Tee		2,50
Chinesischer grüner Tee		2,50
Grog vom Rum	4 cl	4,00
Tee mit Rum	4 cl	4,00
Kännchen Tee		4,00
Tasse Schokolade mit Sahne		3,00

SPIRITUOSEN

		€uro
Malteserkreuz	2 cl	2,50
Korn	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Ouzo	2 cl	2,50
Grapha	2 cl	2,50
Kümmerling	2 cl	2,50
Bommerlunder	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50

ORIGINAL CHIN. GETRÄNKE

Lychee-Wein	5 cl	3,00
Pflaumen-Wein	5 cl	3,00
Reiswein (Sake)	8 cl	5,00
Reisschnaps	2 cl	3,00
Rosenschnaps	2 cl	3,00
Bambus-Schnaps	2 cl	3,00

ORIGINAL AUSL. SPIRITUOSEN

Asbach	2 cl	2,50
Remy Martin VSOP	2 cl	3,50
Scotch Whisky mit Soda	4 cl	4,00
Campari ¹ -Soda	4 cl	4,00
Campari ¹ -Orange	4 cl	4,00
Bommi-Lychee	4 cl	3,50
Bacardi-Cola ^{1,5}	4 cl	4,00
Campari ¹	2 cl	3,50
Whisky	2 cl	3,50

APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	3,00
Martini Rosso	5 cl	3,00
Portwein	5 cl	3,00
Sherry Dry sack	5 cl	3,00

SCHAUMWEINE

Henkell Piccolo		8,00
Henkell Trocken	1 Fl.	21,00

OFFENE WEINE

ROTWEINE

		Karaffe 0,2 l	Karaffe 0,5 l
1.	DE Rotwein (trocken oder lieblich)	4,50	8,50
2.	France Rotwein (trocken oder lieblich)	4,50	8,50
3.	China Rotwein (trocken)	4,50	8,50

ROSÉWEINE

4.	DE Roséwein (trocken oder lieblich)	4,50	8,50
5.	France Roséwein (trocken oder lieblich)	4,50	8,50

WEIßWEINE

7.	DE Weißwein (trocken oder lieblich)	4,50	8,50
8.	France Weißwein (trocken oder lieblich)	4,50	8,50
9.	China Weißwein (trocken)	4,50	8,50

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

		FLASCHE 0,75 l
20.	DE Rotwein (trocken oder lieblich)	16,50
21.	France Rotwein (trocken oder lieblich)	16,50

ROSÉWEINE

22.	DE Roséwein (trocken oder lieblich)	16,80
23.	France Roséwein (trocken oder lieblich)	16,80

WEIßWEINE

24.	DE Weißwein (trocken oder lieblich)	15,50
25.	France Weißwein (trocken oder lieblich)	15,50

CHINESISCHE und JAPANISCHE WEINE

26.	CHINESISCHER ROTWEIN	trocken	16,50
27.	CHINESISCHER WEIßWEIN	trocken	16,50
29.	JAPANISCHER PFLAUMENWEIN	mild	16,50

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) Süßungsmittel, 4) mit Konservierungsstoff, 5) koffeinhaltig, 6) enthält ein Phenylalaninquelle, 7) mit Geschmacksverstärker
Allergen-Kennzeichnung: a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, m) Lupinen, n) Weichtiere. * Schinken = Fpmfleisch-Schinken