

MITTAGSMENÜ

Mittwoch bis Samstag von 11:30 bis 14:00 Uhr (außer Sonn- und Feiertage)

Wahl aus folgenden Vorspeisen

Pekingsuppe^f

Mini-Frühlingsrollen^a

Große Frühlingsrolle^a

M 1	Gebratenes Gemüse in süß-saurer Soße ^a vegetarisch	8
M 2	Gebratenes Gemüse in roter Thai-Curry-Soße vegetarisch, scharf	8
M 3	Gebratenes Gemüse mit Tofu und Zitronengras in pikanter Soße ^f vegetarisch, pikant	9
M 4	Rindfleisch mit Gemüse und Ananas gebraten in süß-saurer Soße ^a	10
M 5	Rindfleisch mit Gemüse ^f leicht pikant	10
M 6	Hühnerfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Soße ^e scharf	9
M 7	Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen ^e leicht scharf	9
M 8	Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Soße ^a	9
M 9	Hühnerfleisch mit Gemüse in gelber Curry-Soße ^a pikant	9
M 10	¼ Ente in süß-saurer Soße ^a	11
M 11	¼ Ente in leicht scharfer Soße mit Gemüse nach Hong Kong Art ^{a,f}	11
M 12	¼ Ente mit Gemüse nach Zsechuan Art ^{a,e} pikant	11
M 13	¼ Ente in roter Thai-Curry-Soße ^a scharf	11
M 14	Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse und Cashew-Nüssen ^{a,e} pikant	10
M 15	Gebratene Nudeln mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse ^{e,f}	9
M 16	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{c,f}	9

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

SUPPEN

1	Pekingsuppe ^a <i>sauer-scharf</i>	4
2	Gemüsesuppe <i>vegetarisch</i>	5
3	Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch ^a	5.5
4	Wan Tan Suppe ^a Suppe mit Teigtaschen mit Hackfleischfüllung	6
5	Tom Yum Gung ^l <i>scharf</i> Säuerlich scharfe Suppe mit Garnelen, Koriander, Limettenblatt, Zitronengras, Cocktailtomaten und Austernpilzen	7
6	Tom Kar Kay <i>raffiniert scharf</i> Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblatt, wildem Ingwer, Cocktailtomaten und Austernpilzen	6

GROSSE SUPPEN UND SCHALEN

G1	Jiang Mei Mien ^a Nudeln in Kokos-Curry-Suppe mit Hühnerfleisch und Bambusstreifen	14
G2	Asia-Snack ^a Traditionelle Nudelsuppe mit Wan Tan und Char Siu	14
G3	Ramen Erdnuss Veggie ^{a,e,f} <i>vegan</i> Ramensuppe mit mariniertem Tofu, Pakchoi und Pilzen	15
G4	Ramen Erdnuss ^{a,e,f} Ramensuppe mit Char Siu, Pakchoi und Pilzen	15
G5	Udonschale ^{a,l} Udon mit Char Siu, Garnelen, Tintenfisch und Gemüse	15
G6	La La Mien ^a <i>scharf</i> Scharfe Nudeln mit Rinderscheiben und Pakchoi	15
G7	Phở ^a <i>vegan möglich</i> Typisch vietnamesische Rinderkraftbrühe mit Reisbandnudeln, Rinder-Carpaccio, Frühlingszwiebeln und Koriander	15

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



GEDÄMPFTE VORSPEISEN

Dumplings

- | | | |
|----|--|---|
| 10 | Jiao Zi Gemüse ^{a,f} <i>vegetarisch</i> | 6 |
| | Zweierlei vegetarische Teigtaschen mit Soja-Ingwer-Dip | |
| 11 | Jiao Zi Huhn ^{a,f} | 6 |
| | Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung und Soja-Ingwer-Dip | |
| 12 | Jiao Zi Garnelen ^{a,f,l} | 7 |
| | Teigtaschen mit Garnelenfüllung und Soja-Ingwer-Dip | |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|-----|
| 20 | Krabbenchips ^l | 3 |
| 21 | Frühlingsrolle ^a | 3.5 |
| | Gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse | |
| 22 | Mini-Frühlingsrollen ^a <i>vegetarisch</i> | 3 |
| 23 | Vietnamesische Frühlingsrollen in Reispapier ^a <i>vegan möglich</i> | 6 |
| | Mit Hackfleisch und Gemüse / mit Seitan und Gemüse (<i>vegan</i>) | |
| 24 | Wan Tan ^a | 5.5 |
| | Gebackene Teigtaschen mit Hackfleischfüllung und süß-sauerem Dip | |
| 25 | Satee-Spieße ^e | 5.5 |
| | Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße | |
| 26 | Hähnchenflügel in scharfer Soße <i>scharf</i> | 5.9 |
| 27 | Garnelen im Frühlingsrollenteig mit pikantem Dip ^{a,l} | 6 |
| 28 | Gemüsespieße im Teigmantel mit pikantem Dip ^a <i>vegetarisch</i> | 5.9 |
| 29 | Vorspeiseplatte ^{a,e,l} <i>für 2 Personen</i> | 26 |
| | Krabbenchips, Mini-Frühlingsrollen, Satee-Spieße,
Garnelen im Teigmantel, Wan Tan, vietnamesische Frühlingsrollen
und Krautsalat mit Hühnerfleisch | |

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



SALATE

30	Chinesischer Krautsalat <i>vegetarisch</i>	4
31	Chinesischer Krautsalat ^{e,l} Mit Hühnerfleisch, Garnelen und Cashew-Nüssen	5.9
32	Chinesischer Klatschgurkensalat ^{f,k} <i>vegetarisch, leicht scharf</i> Mit Knoblauch und Sesamöl	5
33	Morchelsalat ^{f,k} <i>vegetarisch</i> Mit Knoblauch und Sesamöl	5.5
34	Seetangsalat ^{f,k} <i>vegetarisch</i> Mit Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesamöl	6
35	Entensalat ^a <i>scharf abgeschmeckt</i> Entenscheiben auf frischem Salat	9
36	Knusperhuhn-Salat ^a <i>scharf abgeschmeckt</i> Gebackene Hühnerbrust auf frischem Salat	8
37	Glasnudelsalat ^{j,l} <i>scharf</i> Mit Hühnerhackfleisch, Garnelen, Gurken, Cocktailtomaten, Sellerie und roten Zwiebeln	8.9

KALTE VORSPEISEN

40	Sommerrollen mit mariniertem Tofu ^{a,e,f} <i>vegan</i> Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip	6
41	Sommerrollen mit gegrilltem Hühnerfleisch ^{a,e} Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip	6
42	Sommerrollen mit gegrilltem Rindfleisch ^{a,e} Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip	6.5
43	Sommerrollen mit Garnelen ^{a,e,l} Serviert mit würzigem Erdnuss-Dip	7

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



MENÜS

Shanghai für 2 Personen

46

Vorspeise	Wan Tan Suppe ^a
Hauptspeisen	Hong-Kong-Ente ^{a,f} Gebackenes Hühnchen ^a <i>süß-sauer</i> Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse und Cashew-Nüssen ^{a,e} <i>pikant</i>
Nachspeise	Honig-Banane mit Vanille-Eis ^a

Asia-Reise für 2 Personen

54

Vorspeisen	Tom Kha Gai Suppe Vietnamesische Frühlingsrolle ^a
Hauptspeisen	Garnelen in Thai-Curry ^l Verschiedene Fleischsorten und Gemüse auf knusprigen Nudeln ^a nach Singapur Art <i>pikant</i>
Nachtisch	Gedämpfte Reisküchlein in Kokossoße ^a <i>warm</i>

Peking-Ente für 4 Personen

124

Bitte zwei Tage vorher bestellen

Unsere 2,4 kg schwere Ente wird unter den Flügeln durch eine kleine Öffnung mit Luft aufgeblasen, wobei sich die Haut leicht vom Fleisch löst und das Volumen vergrößert wird. Danach wird die Ente in eine Marinade gelegt und kurz gegart. Nun muss sie 24 Stunden lang hängen, bevor sie im Enten-Ofen gebacken werden kann. So wird die Ente serviert:

Aperitif	Lychee-Sekt
Vorspeisen	Peking-Ente-Suppe ^a Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen und Salat ^a
Hauptspeisen	Entenfleisch gebraten mit Gemüse in Spezial-Soße ^{a,k}
Nachspeise	Freie Wahl aus folgenden Nachspeisen Honig-Banane mit Vanille-Eis ^a Gedämpfte Reisküchlein in Kokossoße ^a <i>warm</i> Gebackenes Eis ^a Lychee Cappuccino, Espresso, Kaffee Chinesische Schnäpse

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

AUF HEISSER PLATTE SERVIERT

SP 1	Doppelt hält besser^a <i>raffiniert würzig und scharf</i> Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in scharfer Soße	13
SP 2	Vergangene Liebe^a <i>pikant</i> ½ knusprige Ente auf Saisongemüse, mit Rum flambiert und serviert mit pikanter Soße	18
SP 3	Des Prinzen Leibgericht^a Hühnerbrustfilet mit Saisongemüse in fein würziger Soße	15
SP 4	Heiße Lady^{a,e} Zartes Rindfleisch in Satay-Soße mit vielerlei Gewürzen und Gemüse	15
SP 5	Phönixschwanz^{a,f} <i>scharf</i> Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Knoblauch und Gemüse	14
SP 6	Feuer der Mongolei^f Rindfleisch mit Gemüse in spezieller Soja-Soße auf heißer Gusseisenplatte serviert	16
SP 7	Kampf des Phönix und Drachen^{a,f} Verschiedene Fleischsorten und Entenfleisch mit Gemüse in Kung Fu Soße	16
SP 8	Schwarze Diamanten^{a,f} <i>leicht sauer-scharf</i> ½ knusprige Ente auf Sojasprossen mit pikanter Shanghai Soße	18
SP 9	Perlen der Meere^l <i>leicht scharf</i> Riesengarnelen (mit Schale), Ingwer und Saisongemüse im Wok geschwenkt	22
SP 10	Die vier Giganten^{a,l} <i>leicht scharf</i> Verschiedene Fleischsorten und Garnelen gebraten mit Gemüse	16

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

SP 11	Land und Meer^l <i>leicht scharf</i>	15
	Würzig gebratener Reis mit Meeresfrüchten, Hühnerfleisch, Tomaten und Frühlingszwiebeln	
SP 12	Feuriger Drache^a <i>scharf</i>	16
	Entenscheiben mit Gemüse, Ingwer, Pfeffer und Zitronengras	
SP 13	Glücksschwein^{a,k} <i>sauer-scharf</i>	14
	Zarte Hackbällchen in sauer-scharfer Soße geschwenkt, auf Saisongemüse serviert	
SP 14	Blitz aus heiterem Himmel^a	15
	Hühnerfleisch mit Gemüse und Pilzen auf zischendem Reis	
SP 15	Manche mögen es heiß^a <i>feurig scharf</i>	16
	Rindfleisch gebraten mit Gemüse und grünem Pfeffer	
SP 16	König des Waldes^a	16
	Rindfleisch mit Broccoli und Pilzen in Austernsoße	
SP 17	Mapo Tofu^{a,f} <i>vegan möglich, scharf</i>	15
	Gehacktes Hühnerfleisch und zarter Tofu in feurigem Chiliöl sautiert	
SP 18	Mahl der vollen Hoffnung^{a,e}	16
	Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse, Cashew-Nüssen in Erdnusscreme-Soße, im Teigkorb serviert	
SP 19	Shanghai Surprise^{a,e}	15
	Verschiedene Fleischsorten gebraten mit Nüssen und Gemüse	
SP 20	Luxus à la Peking^a	19
	Gebackene Ente und Hühnerbrustfilet auf verschiedenen Fleischsorten und Gemüse in würziger Soße	
SP 21	Aus der Spinnerei^{a,f} <i>leicht sauer-scharf</i>	15
	Glasnudeln mit Gemüse, serviert mit gegrillten Mekong-Garnelen	
SP 22	Melodie des Meeres^l <i>raffiniert sauer-scharf</i>	17
	Gegrilltes Fischfilet auf Saisongemüse	

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

V1	Sweetie Veggie^a <i>vegan</i> Gemüse in süß-saurer Soße geschwenkt	11
V2	Curry-Gemüse <i>vegetarisch, leicht scharf</i> Gemüse in leicht scharfer Curry-Soße	11
V3	Erdnuss-Gemüse^e <i>vegan</i> Gemüse gebraten in Erdnuss-Soße	11
V4	Kung Fu Tofu^{a,f} <i>vegan, pikant</i> Tofu mit Gemüse gebraten in pikanter Kung Fu Soße	12
V5	Thai Tofu^f <i>vegan, scharf</i> Tofu mit Gemüse in scharfem Thai-Curry und Kokosmilch	12
V6	Lohans Entzücken^f <i>vegan</i> Verschiedenes Gemüse gebraten, auf zischendem Reis serviert	13
V7	Wilder Kaiser^f <i>vegan</i> Tofu mit Champignons, Morcheln, Austernpilzen, Tongku-Pilzen und etwas Gemüse in feiner Sauce	14
V8	Kleiner Mönch auf Wanderschaft^f <i>vegan</i> Würzig marinierte Tofu-Scheiben mit Zitronengras an Pakchoi und Saisongemüse	14
V9	Im Reich des Buddhas^f <i>vegan, pikant</i> Tofu gebraten mit Zitronengras und Gemüse	12
V10	Gebratene Nudeln mit Gemüse^{a,c} <i>vegan</i>	12
V11	Gebratener Reis mit Gemüse^{a,c} <i>vegan</i>	12
V12	Pad Thai Tofu^{c,f} <i>vegetarisch, vegan möglich</i> Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu und Gemüse in Soja- und Tamarindensoße	14

Zu jedem vegetarischen und veganen Gericht kann eine Portion vegane Ente zum Aufpreis von 6,- dazu bestellt werden.

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

AUS DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE

T1	Glasiertes Hühnerfleisch^a	14
	Mit Ananas, Tomaten, Bohnen und Gurken in süß-saurer Soße	
T2	Rindfleisch mit Tongku-Pilzen^a leicht scharf	15
	Würzig mit schwarzen Bohnen, Zitronengras und Gemüse, säuerlich durch Limettensaft	
T3	Tintenfisch mit Tongku-Pilzen^{a,l} sauer-scharf	13
	Gemüse, schwarzen Bohnen, Zitronengras und Limettensaft	
T4	Rotes Garnelen-Curry^l scharf	19
	Garnelen mit Gemüse in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch	
T5	Grünes Hühnchen-Curry scharf	14
	Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Curry mit Kokosmilch	
T6	Rotes Hühnchen-Curry scharf	14
	Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Curry mit Kokosmilch	
T7	Rotes Fisch-Curry^{a,l} scharf	16
	Gebackenes Fischfilet mit Gemüse in roter Thai-Curry-Soße mit Kokosmilch	
T8	Rotes Rind-Curry scharf	15
	Rindfleisch in rotem Curry mit Kokosmilch und grünem Pfeffer	
T9	Rotes Enten-Curry^a scharf	18
	½ knusprige Ente auf rotem Curry mit Kokosmilch und Gemüse	
T10	Pad Thai^{a,f,l}	16
	Reisbandnudeln mit Gemüse, Hühnerfleisch und Garnelen gebraten mit Soja- und Tamarindensoße	

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

RINDFLEISCHGERICHTE

50	Rind Chop Suey^f Rindfleisch in würzig feiner Sauce und Gemüse	14
51	Rind Curry Rindfleisch mit Saisongemüse in Curry-Soße	14
52	Roter Sonnenschein^a Rindfleisch mit Gemüse in süß-saurer Soße	14
53	Dschingis Khan^f Rindfleisch gebraten mit Lauch und Zwiebeln in spezieller Soja-Soße	14
54	Rind auf der Weide^f Rindfleisch mit Paprika und Tongku-Pilzen	14

HÜHNERFLEISCHGERICHTE

60	Chop Suey Huhn^{a,f} Hühnerfleisch gebraten in würziger Soße	13
61	Glückliches Huhn^a pikant Hühnerfleisch mit Gemüse in pikanter Curry-Soße	13
62	Sommerfrische^a Gebackenes Hühnerfleisch in süß-saurer Soße	13
63	Drachenfeuer^{a,e} leicht scharf Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Karotten und Cashew-Nüssen	13
64	Kung Fu Huhn^{a,f} pikant Hühnerfleisch mit Gemüse in pikant würziger Soße	13
65	Huhn Erdnuss^{a,e} Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashew-Nüssen in Erdnusscreme-Soße	13
66	Hong Kong Huhn^{a,f} Gebackenes Hühnerbrustfilet auf Gemüse in Austern-Soße	13
67	Gumbao Huhn^{a,e} Hühnerfleisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen in Hoisin-Soße	13

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

ENTENFLEISCHGERICHTE

Wir servieren eine halbe Ente in Scheiben, ohne Knochen

70	Ente im Glück ^{a,e} Knusprige Ente mit Gemüse und Cashew-Nüssen in Erdnusscreme-Soße	18
71	Ente vom Hof ^{a,f} Knusprige Ente mit Gemüse in dunkler Spezial-Sauce	18
72	Liebesfrüchte des Gelben Phönix ^a Knusprige Ente mit Ananas und etwas Gemüse in süß-saurer Soße	18
73	Tanz des Phönix ^{a,e} <i>pikant</i> Knusprige Ente auf Gemüse und Cashew-Nüssen nach Szechuan Art	18
74	Volltreffer des Glückspiels ^a <i>leicht scharf</i> Knusprige Ente mit Gemüse in Curry-Soße	18
75	Betrunkene Ente ^{a,f} Knusprige Ente auf Sojasprossen in Reiswein-Soja-Soße	18
76	Hong Kong Ente ^{a,f} <i>leicht scharf</i> Knusprige Ente mit Gemüse in Austern-Soße	18

GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN

80	Drachentanz ^{l,f} <i>leicht scharf</i> Hummerkrabben mit Gemüse und Cashew-Nüssen	19
81	Meeresrauschen ^{a,l} <i>sauer-scharf</i> Hummerkrabben mit Gemüse in sauer-scharfer Soße	19
82	Gefangene des Meeresdrachen ^{e,l} <i>leicht scharf</i> Tintenfisch mit Gemüse und Cashew-Nüssen in Szechuan Soße	14
83	Drachenschwanz ^{j,l} <i>sauer-scharf</i> Tintenfisch mit Cocktailtomaten, Stangensellerie und Gemüse	14
84	Einsamer Goldfisch ^{a,e,l} <i>scharf</i> Gebackenes Fischfilet mit Gemüse und Cashew-Nüssen	14
85	Gelber Fisch ^{a,l} Gebackenes Fischfilet auf Gemüse in Curry-Soße	14

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert.
Andere Beilagen werden separat berechnet.

NUDEL- UND REISGERICHTE

90	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{a,c}	13
91	Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse ^{a,c,l}	13
92	Gebratene Fleischsorten und Gemüse auf knusprigen Nudeln ^a	14
93	Nasi Goreng ^{a,c,e,l} Curry-Reis mit Hühnerfleisch und Shrimps, dazu ein Satee-Spieß	14
94	Bami Goreng ^{a,c,e,l} Curry-Nudeln mit Hühnerfleisch und Shrimps, dazu ein Satee-Spieß	14
95	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^c	13
96	Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse ^{a,c}	15

KINDERTELLER

110	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch ^{a,c}	7
111	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in feiner Soße ^a	7
112	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^c	7
113	Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße ^a	7

BEILAGEN

114	Gebratener Reis mit Gemüse ^{a,c}	5
115	Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{a,c}	5
117	Schale Soße nach Wahl ^a	2

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



NACHSPEISEN

120	Gebackene Bananen mit Mandel, Honig und Kugel Vanille-Eis ^a	6.5
121	Gebackene Äpfeln mit Mandel, Honig und Kugel Vanille-Eis ^a	6.5
122	Gedämpfte Reisküchlein in Kokossoße ^a <i>warm</i>	5
123	Sticky Rice mit Kokossoße und frischer Mango <i>nur saisonal</i>	8
124	Lychee	4.5

EIS-VARIATIONEN

130	Gebackenes Eis an Erdbeersöße und Sahne ^{a,c}	5
131	Vanille-Eis mit Wan Tan Teig, Schokosöße und Sahne ^a	6
132	Heiße Liebe Vanille-Eis in heißer Himbeersöße	5
133	Affogato ⁸ Espresso mit Vanille-Eis	4.5
134	Eierlikör-Becher ^c	5.5
135	Kleines Früchtchen Obstsalat mit Kugel Vanille-Eis	4.5
136	Schokokuss Schoko- und Vanille-Eis mit Schokoladensoße und Sahne	5.5
137	Eiskaffee ⁸	5.5
	Eine Kugel Eis nach Wahl	2
	Vanille / Schokolade / Erdbeere	
	Eine Kugel Spezial-Eis nach Wahl	3
	Sesam / Ingwer / Kokos	

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



Zusatzstoffe

2: Antioxidationsmittel Askobinsäure
3: Farbstoff Carotine / 4: Chinin / 5: Phosphorsäure
8: Koffein

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Flasche Wasser Still 0,5l / Flasche Sprudelwasser 0,75l	3.9 / 6
Softgetränk 0,2l / 0,4l Mineralwasser / Cola ^{3,5,8} / Cola Light ^{3,5,8} / Fanta ^{2,8} / Zitronenlimo / Spezi ^{3,5,8}	2.5 / 3.8
Tonics 0,4l Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water	4
Saft und Nektar / Saftschorle 0,4l Apfel ³ / Orange / Guave / Lychee / Johannisbeere / Ananas / Mango / Maracuja	4 / 3.9

HEISSGETRÄNKE

Tee Jasmin-Tee / Grüner Tee	3
Frischer Tee Ingwer-Tee / Minze-Tee ⁸	3.5
Tasse Kaffee ⁸	3
Espresso ⁸	2.5
Cappuccino ⁸	3.5

HOMEMADE LIMONADE

Lime Virgin Mojito Mit Zitrone, Limette, Minze und braunem Zucker	6.5
Raspberry Virgin Mojito Mit Himbeere, Limette, Zitrone, Minze und braunem Zucker	6.5
Mango Lime Limonade Mit Mango, Limette, Honig und Minze	6.5
Guave Passionsfrucht Coco Mit Guave, Passionsfrucht und Kokossirup	6.5



Zusatzstoffe

2: Antioxidationsmittel Askobinsäure

3: Farbstoff Carotine / 4: Chinin / 5: Phosphorsäure

8: Koffein

BIERE

Schweiger Weißbier 0,5l Hell / Dunkel / Alkoholfrei	4
Schweiger Helles Bier 0,5l	4
Schweiger Alkoholfreies Helles Bier 0,5l	4
Schweiger Pilsener 0,3l	3.8
Schweiger Altbayrisch Dunkel 0,5l	4
Schweiger Sportweißbier 0,5l	4
Radler 0,5l	4
Weißbier mit Cola oder Limo 0,5l	4
Asia Biere 0,3l Tsing-Tao Bier / Singha Bier	4.2

LONGDRINKS UND COCKTAILS

Gin Tonic Gin und Tonic	8
Cuba Libre Rum, Cola und Limette	8
Hurricane Rum, Maracuja, Orange, Limette und Geradine	8
Pina Colada Rum, Ananas, Kokosmilch und Sahne	8
Virgin Colada alkoholfrei Ananas, Kokosmilch und Sahne	8



APERITIFS UND DIGESTIFS

Weinschorle 0,2l / 0,5l	5.5 / 10
Campari Orange oder Soda ^c 0,3l	6.5
Aperol Spritz 0,3l	6.5
Hugo 0,3l	6.5
Lillet Vive 0,3l Lillet blanc mit Tonic Water	6.5
Crémant 0,1l französischer Schaumwein	6
Lychee-Sekt 0,1l	4
Ramazotti 4cl	3.5
Wodka 2cl	3.2
Williamsbirne 2cl	3.2
Baileys 4cl	3.5

CHINESISCHE SCHNÄPSE UND WEINE

Mei-Kwei-Lu 2cl Rosenbrandy, 54%	3
Bambusschnaps 2cl 46%	3
Wu-Chai-Pi 2cl Kräuterschnaps rot, 62%	3
Kao Liang 2cl Reisschnaps, 63%	3
Karaffe Japanischer Sake 10cl	6
Karaffe Pflaumenwein 10cl	6

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide / b: Krebstiere / c: Eier
d: Fischerzeugnisse / e: Erdnüsse / f: Sojaerzeugnisse
g: Milch / h: Schalenfrüchte / j: Sellerie / k: Sesamsamen
l: Weichtiere / m: Lupine



WEISSWEINE

- W1 Rivaner Kabinett 0,2l** **6**
Deutschland
Weingut Philipp Lang Freiburg
Mit Aromen von Apfel, Birne und Muskat, leicht und harmonisch
- W2 Grüner Veltliner 0,2l** **6**
Österreich
Weingut Arkadenhof Buchmayer Pillersdorf
Fruchtiger, pfeffriger Wein mit feinem Bukett
- W3 Pinot Grigio 0,2l** **6**
Italien
Erz.-Abf. Cantina Danese, Verona
Feinfruchtig, weich im Abgang
- W4 Chardonnay 0,2l** **6**
Italien
Cantina Campagnola Veneto Erz.Adf.
Frisch und fruchtig mit leichter Säure

ROSÉWEIN

- W8 Spätburgunder Weißherbst 0,2l** **6**
Deutschland
Bötzingen am Kaiserstuhl
Weicher und vollmundiger Roséwein

ROTWEINE

- W9 Merlot 0,2l** **6**
Italien
Cantina Villa Rocca Veneto
Weicher vollmundiger Rotwein mit intensivem Geschmack
- W10 Blauer Zweigelt 0,2l** **6**
Deutschland
Weingut Ebner Mitterhauser Weinviertel Erz.Abf.
Feines fruchtbetontes Sortenbukett, kräftiger Rotwein



