



Speisekarte

Suppen

- | | |
|---|---------------|
| 1. Tom Yam (Sauer scharf) | € 3,80 |
| Fischsuppe mit Bambussprossen, Morcheln, Paprika, Lachs, Garnelen und Welsfilet. Mit Ingwer und Zitronengras verfeinert. | |
| 2. Maiscremesuppe | € 3,80 |
| Pürierter Mais zu einer cremigen Suppe gekocht mit Hühnerfleisch. | |
| 3. Pekingsuppe | € 3,80 |
| mit Glasnudeln und Entenfleisch (sauer-scharf) | |
| 4. Wantan Suppe | € 4,00 |
| Hackfleisch und Garnelen in einem zarten Teig gewickelt mit Champignons und Bambus. Mit Koriander und Sesamöl abgeschmeckt. | |

Zwischengerichte

- | | |
|--|--------------------------|
| 11. Hummerkrabben Tempura | € 7,50 |
| 4 gebackene Hummerkrabben mit Chili-Knoblauch und Lemon-Gras-Dip, mit kleiner Salatbeilage. | |
| 12. Hühnerfleisch-Saté | € 4,50 |
| 3 Hühnerfleisch-Saté mit Erdnuss-Kokossauce und kleiner Salatbeilage | |
| 13. Gebackenes Gemüse | € 4,00 |
| mit Mange Chutney und Minzsauce | |
| 14. Große Frühlingsrolle | € 3,50 |
| gefüllt mit Lauchzwiebeln, Hühnerfleisch, Sojasprossen, Pilzen und Kohl. | |
| 15. Dim-Sum | pro Person € 5,50 |
| Verschiedene Dim-Sum, im Bambuskorb serviert, mit roter thailändischer Chili Sauce (scharf) und Soja Sauce. | |
| Dim-Sum sind gedämpfte und gebackene asiatische Delikatessen, die in aufwendiger Handarbeit zubereitet werden. | |
| Ab 2 Personen | |

Hauptgerichte

- 21. Knusprige Ente** € 13,80
mit Pflaumensauce auf Kartoffelstroh
- 22. Zanderfilet** € 13,80
im Tempura Teig, umhüllt von sahniger Safransauce mit Lauchzwiebeln und mit Garnelen garniert
- 23. Krabben "Mikado"** € 17,50
Hummerkrabben mit Frühlingsgemüse und verfeinert mit Zimtblütenwein
- 24. Ente Laksa (Malaysischer Nudeltopf)** € 11,00
Mie-Nudeln in einer süß-scharfen, leicht sämigen Suppe aus Curry und Kokoscreme, mit knuspriger Ente und Shitake Pilze.
- 25. Ingwer-Ente** € 13,80
Knusprige Ente mit buntem Gemüse, herzhaft gewürzt und mit Sesamöl verfeinert, scharf!
- 26. Bonsai Garten** € 11,80
Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse auf knusprigen Glasnudeln mit Brokkoli und rotem Saté Gewürz zubereitet.
- 27. Lotosblüten im Park** € 17,50
Ein Nest geflochten aus Kartoffelstreifen, gefüllt mit gebratenen Hummerkrabben in Schwarzbohngewürz und Gemüse (scharf)
- 28. In Reiswein marinierter zarter Lammrücken** € 13,80
in Scheiben mit Pfifferlingen, Zwiebeln und roter Paprika gebraten. Vollendet mit einem Hauch Knoblauch und auf heißer Tepan serviert.
- 29. Eine halbe, kross gebratene Ente** € 15,80
nach Malaysia Art mit Erdnussbutter-Kokossauce
- 30. Pangang Gai** € 11,00
Knusprig gebackenes Huhn mit Paprikagemüse und Bambussprossen in einer thailändischen Lemonleaf-Currysauce.
- 31. Ente klassisch** € 13,80
Knusprige Ente mit Ananas und fruchtiger, süß-saurer Sauce
- 32. Rindfleisch und Meer** € 13,80
Ensemble aus Rindfleisch nach Sezchuan Art mit Sellerie, Paprika, Bambus und gebratenem Lachs. Scharf!
- 33. "Chow Sam Sin"** € 13,80
Hühnerfleisch, Entenfleisch und Krabben gebraten mit verschiedenem Gemüse
- 34. Gebratene Mie-Nudeln** € 11,80
mit knusprig gebackener Ente, serviert mit einer pikanten Sauce
- 35. Hummerkrabben** € 18,50
der Ming Dynastie auf heißer Platte scharf zubereitet nach dem original kaiserlichen Rezept der Ming-Dynastie in einer Ingwer-Knoblauch-Sauce
- 36. Duett von Lachs und Wels** € 13,80
Duett von gegrilltem Zander & Lachs auf knusprigem Kartoffelnest, gebratenes Gemüse.
- 37. Sizzling Lamm** € 13,80
Zarter Lammrücken mit Lemongras und Knoblauch, serviert auf heißer Tepan.
- 38. Nasi-Goreng** € 10,00
Gebratener Reis nach indonesischer Art mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Gemüse
- 39. Orangen Ente** € 14,80
Knusprige Ente mit einer Sauce aus filetierten Orangen und mit Cointreau flambiert.

40. Tzui Ji (betrunkenes Huhn)**€ 11,80**

In Reiswein eingelegte Hühnerbrust mit Ingwer und Shitake Pilzen gebraten und mit frischem Koreander garniert.

41. Peking Ente**€ 100,00**

Für 4 Personen (2 Tage Vorbestellung) bestehend aus:

- 1) Entensuppe
- 2) Knusprige Entenhaut serviert mit chinesischem Pfannkuchen und Soße
- 3) Entenfleisch und Chow Sam Sin (Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Entenfleisch) mit Gemüse
- 4) Eiscreme "Feuerball" (flambiert)

Zuerst wird das Innere der Ente entfernt, danach wird mit Gewürzen geschmacklich verfeinert und anschließend rundum verschlossen. Nach 24 Stunden Einlegezeit wird die Ente aufgeblasen und mit Honig, Essig und Sakewein übergossen. Danach wird sie nochmals für einen Tag aufgehängt, damit das Fett zwischen Haut und Fleisch abtropfen kann. Die Peking Ente wird in einem Grillofen geröstet und zum Servieren vorbereitet.

Guten Appetit!

Dessert**N 1. Gebackene Milch mit Vanille Sauce****€ 4,50****N 2. Tutti Frutti****€ 4,50**

Frische Früchtespieße, serviert mit Quarkschnee oder Vanilleeis

N 3. Tempura von Exotenfrüchten**€ 4,50**

gebackene Banane, Lychees und Ananas mit sahnigem Vanilleeis und Schokoladensauce

N 4. Mango mit Eis**€ 4,50**

Die klassische Frucht Asiens mit cremigem Vanilleeis

N 5. Feuerball - flambiertes Eis**€ 6,00**

Vanilleeis in einer knusprigen Umhüllung versteckt, mit Orangenlikör flambiert.