

China-Restaurant
鸿顺酒楼
Hong Shun

Traditionell Chinesische Spezialitäten



Täglich geöffnet von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Kücheschluß 22:00 Uhr

Falkenhagener Strasse 68
14612 Falkensee

Telefon 03322 / 233 73 98
03322 / 233 73 89

Alle Speisen auch Außer Haus

China was in deutschen als „Reich der Mitte“ übersetzt wird ist eines der Ältesten, die noch bis heute existierende Kulturen der Welt. 5000 Jahre Chinas Entwicklung erzählen eine lange Geschichte. Viele der noch heute bestehenden Kulturprodukte wie die Seide, das Schwarzpulver oder das Porzellan gelangten entlang der Seidenstraße bis nach Europa. Für viele in Deutschland ist aber China sehr, sehr weit weg. Denn schließlich ist China auf der anderen Seite der Erdkugel.

Aber man muss nicht unbedingt hinreisen um Chinas Kultur genau kennen zulernen. Denn die Esskultur eines Landes zeigt Einem einen tiefen Einblick in die Lebensweise des Volkes. So bringt HONG SHUN Ihnen China ein Stückchen näher. China ist auf diesem Wege weit entfernt und doch so nah.

Damit ein herzliches Willkommen in unserem Hause oder auf chinesischesch „Ni Hao“!

Bei uns erleben Sie die traditionelle chinesische Küche und werden hofiert und bedient wie der „Kaiser von China“.

In Anbetracht der vielen chinesischen Regionen und ihrer Umweltverhältnisse bietet die chinesische Küche das Angebot an Speisen in zahlreiche Abwechslung und Variationen an.

Die Küche Nordchinas liebt es beispielsweise weniger scharf und dafür einfach. Auch ist im Norden der Reis nicht unbedingt das Hauptnahrungsmittel, sondern Weizen, mit dem die verschiedensten Nudel- und Teiggerichte hergestellt werden. Typische Speisezutaten sind z.B. Weizen, Knoblauch, Auberginen und Ente.

Die Küche Südchinas ist aufgrund des subtropischen Klimas am vielfältigsten. Der große Reichtum an verschiedenen Früchte- und Gemüsesorten sowie Meeresprodukten ermöglicht eine abwechslungsreiche Küche. Ein Beispiel für die Vielfalt ist Dim Sum. Typische Speisezutaten sind z.B. Reis, Bohnen, Meeresfrüchte und Geflügel.

Die Küche Ostchinas liebt Fisch und Meeresfrüchte. Auch werden Gerichte süßer zubereitet als in den anderen Küchen Chinas. Typische Speisezutaten sind z.B. Reis, Kohl, Fisch, Meeresfrüchte und Suppen.

Die Küche Westchinas ist für ihre scharfen Gerichte bekannt, die gerne mit roten Chilis gewürzt werden. Typische Speisezutaten sind z.B. Reis, Knoblauch, Kohl und Geflügel.

Das China-Restaurant HONG SHUN hat sich besonders auf diese vier Regionen spezialisiert.

Das Besondere an der asiatischen Küche ist zweifelsfrei die kurze Garzeit, mit der die Speisen zubereitet werden. Damit bleiben die Vitamine und das Aroma fast vollständig erhalten. So ist die chinesische Küche nicht nur was für Gaumenfreunde sondern auch für Gesundheitsbewusste.

Wir laden Sie gern dazu ein. Seien Sie unser Gast auf der Reise durch die vielfältige Esskulturen unseres Landes. Erleben Sie in aller Ruhe und in einer wunderschönen Atmosphäre die außergewöhnliche Vielfalt der traditionellen chinesischen Küche. Bei der Auswahl der Speisen sind wir Ihnen natürlich gern behilflich. Lassen Sie sich verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!

Ihr Hong Shun Team

Tagesmenüs

Montag – Freitag von 12.00 – 16.00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Tagesmenüs werden mit Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrolle serviert.

M 1.	Eierreis gebraten mit Hühnerbrust und Gemüse	6,30 €
M 2.	Nudeln gebraten mit Hühnerbrust und Gemüse	6,30 €
M 3.	Shanghai-Huhn Gebackenes Huhn mit Gemüse und Pilzen	6,70 €
M 4.	Gong-Bao Hühnerbrust mit Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	6,50 €
M 5.	Schweinefleisch mit Gemüse chin. schwarzen Bohnen und Pilzen (scharf)	6,50 €
M 6.	Gu-Lao Geb. Schweinefleisch mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	6,50 €
M 7.	Rind im Gemüsegarten Gebratene Rindfleisch mit Gemüse und Pilzen	7,00€
M 8.	Gebackenes Fischfilet mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	6,70 €
M 9.	Entenfleisch mit Gemüse und Pilzen	7,00 €
M 10.	Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Pilzen	8,80 €
M 11.	Knusprig gebackene Ente mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	8,80 €

Suppen

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. | Eierblumen-Tomaten-Suppe | 2,80 € |
| 2. | Sauer-Scharf-Suppe | 2,80 € |
| 3. | Fleischklößchensuppe
mit Glasnudeln | 3,60 € |
| 4. | Hühnerfleisch-Suppe
mit Glasnudeln und Morcheln | 3,30 € |
| 5. | Wan-Tan-Suppe
mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen und Champignons | 3,30 € |
| 6. | Krebssuppe
mit Tonku-Pilzen | 3,80 € |
| 7. | Entenfleischsuppe mit Glasnudeln | 3,80 € |
| 8. | Meeresfrüchtesuppe
mit Großgarnelen, Tintenfisch und Rotbarschfilet | 4,80 € |
| 9. | Tofu-Suppe
Tofu und Shanghai-Pak-Choi | 2,80 € |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11. | Große Frühlingsrolle | 2,80 € |
| 12. | Kleine Frühlingsrolle
5 Stück mit Süß-Sauer-Sauce | 3,50 € |
| 13. | Krupuk
Krabbenchips | 2,50 € |
| 14. | Gebackene Wan-Tan
Gebackene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce | 3,80 € |
| 15. | Chinesischer Salatgarten
Gemischter Salat | 3,50 € |
| 16. | Sam-Sin-Salat
Salat mit Großgarnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch | 5,80 € |
| 17. | Hühnerfleisch-Sate
Hühnerfleischspieß mit extra Erdnuss-Sauce | 5,30 € |
| 18. | Garnelen-Sate
Garnelenspieß mit extra Erdnuss-Sauce | 7,00 € |
| 19. | Flügeln der verbotenen Stadt
6 Hühnerflügeln mit Süß-Sauer-Sauce | 4,50 € |
| 20. | Kaiserteller
Kleine Frühlingsrolle, geb. Wan-Tan und Krupuk | 4,80 € |

Reis- und Nudelgerichte

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 21. | Orientreis
Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust und Gemüse | 7,50 € |
| 22. | Nudeln der Weisheit
Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust und Gemüse | 7,50 € |
| 23. | Chinesische Bauernhochzeit
Gebratener Eierreis mit Entenfleisch | 8,80 € |
| 24. | Bami Goreng
Gebratene Nudeln mit Eier, Großgarnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch, Curry und Cashewnüssen (scharf) | 9,80 € |
| 25. | Shaolin
Gebratene Nudeln mit Gemüse | 7,00 € |
| 26. | Nudeln der Freude
Nudelsuppe mit Hühnerbrust, Gemüse und Pilzen | 8,50 € |

Huhn

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 31. | Das kaiserliche Huhn
Gebratene Hühnerbrust mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus | 9,80 € |
| 32. | Huhn vom Lande
Gebratene Hühnerbrust mit feinem Gemüse, Broccoli und Pilzen | 9,50 € |
| 33. | Beschmücktes Huhn
Gebratene Hühnerbrust mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln | 9,50 € |
| 34. | Das Gelbe vom Huhn
Gebratene Hühnerbrust mit Gemüse, Pilzen und Curry (scharf) | 9,50 € |
| 35. | Das gute Huhn von Szechuan
Gebratene Hühnerbrust mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | 9,50 € |
| 36. | Gong-Bao
Gebratene Hühnerbrust mit Zucchini, Bambusspitzen, Möhren, Pilzen, Ingwer und Cashewnüssen (Knoblauch, scharf) | 9,80 € |
| 37. | Vogel im Nest
Knusprig gebackenes Huhn mit Obst, Lychee, Möhren im Ananasnest (süß-sauer) | 10,80 € |
| 38. | Glückliches Huhn
Knusprig gebackenes Huhn mit chin. Gemüse und Pilzen | 10,00 € |
| 39. | Der schwarze Hahn
Knusprig gebackenes Huhn mit Sojasprossen und Knoblauch-Sauce (scharf) | 10,00 € |
| 40. | Das Zwilling's-Huhn
Doppelt gebackene Hühnerbrust mit Zucchini, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | 9,80 € |

Schwein

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 41. | Das edle Schwein | 9,80 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus | |
| 42. | Des Bauerns Liebling | 8,80 € |
| | Gebratenes Schweinefl. mit feinem Gemüse, Broccoli und Pilzen | |
| 43. | Glücksschwein | 8,80 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln | |
| 44. | Die drei Musketiere | 11,50 € |
| | Schweinefl., Großgarnelen & Hühnerbrust mit Gemüse und Pilzen | |
| 45. | Das gute Schweinefleisch von Szechuan | 9,50 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | |
| 46. | Schwein auf Abwegen | 9,50 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Aubergine, chin. Gemüse, Champignons, Ingwer und schwarze Bohnen (Knoblauch, scharf) | |
| 47. | Neugieriges Schwein | 9,00 € |
| | Gebackene Schweinefleischbällchen mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce | |
| 48. | Feuriges Schwein | 8,80 € |
| | Gebr. Schweinefl. mit Gemüse, Pilzen & Süß-Sauer-Scharf-Sauce | |
| 49. | Fastenschwein | 9,80 € |
| | Doppelt gebackenes Schweinefleisch mit Zucchini, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | |
| 50. | Sa-Za Schwein | 10,00 € |
| | Gebratenes Schweinefleisch mit Strohpilzen, Bambusspitzen, Zucchini, Champignons und Sa-Za-Sauce (Knoblauch, scharf) | |

Rind

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 51. | Der stolze Stier | 11,80 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus | |
| 52. | Rind vom Hof | 10,80 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Pilzen | |
| 53. | Rind aus dem Orient | 10,80 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln, Bambus und Morcheln | |
| 54. | Der durstige Rind | 10,80 € |
| | Trocken gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln (scharf) | |
| 55. | Das gute Rindfleisch von Szechuan | 11,80 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | |
| 56. | Wilder Stier | 11,80 € |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Aubergine, chin. Gemüse, Pilzen, Ingwer und schwarze Bohnen (Knoblauch, scharf) | |

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 57. | Glückliches Rind
Gebackenes Rindfleisch mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce | 11,80 € |
| 58. | Das S-Klasse Rind
Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Gemüse, Pilzen und Hong-Shun-Sauce (mit Austern) | 11,80 € |
| 59. | Freund und Feind
Doppelt gebackenes Rindfleisch mit Zucchini, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | 11,80 € |

Ente

- | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 61. | Verschwitzte Ente
Geschmortes Entenfleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus | 11,80 € |
| 62. | Das gute Entenfleisch von Szechuan
Geschmortes Entenfleisch mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | 11,80 € |
| 63. | Shanghai-Ente
Kross gebacken mit feine Gemüse und Pilzen | 13,00 € |
| 64. | Südländische Ente
Kross gebacken mit Sojasprossen und Knoblauch-Sauce (scharf) | 13,00 € |
| 65. | Die kaiserliche Ente
Kross gebacken mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Champignons, Morcheln und Bambus | 13,50 € |
| 66. | Ente im Wald
Kross gebacken mit Zucchini, Bambus, Strohpilzen, Champignons und Paprika (Knoblauch, scharf) | 13,50 € |
| 67. | Ente im Obstgarten
Kross gebacken mit Obst, Möhren und Lychee im Ananasnest (süß-sauer) | 13,80 € |
| 68. | Des Kaisers kleine Freundin
Kross gebacken mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce | 13,00 € |
| 69. | Die vier Weisen
Kross gebacken mit Großgarnelen, Hühnerbrust, Schweinefleisch, Gemüse und Pilzen | 14,80 € |
| 70. | Ente à la Hong-Shun
Kross gebacken mit gebratenen Nudeln mit Süß-Sauer-Sauce oder pikanter Sauce | 13,80 € |
| 70a. | Mango Ente
Kross gebacken mit Spezial Mango-Sauce | 13,80 € |

Garnelen

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 71. | Der Herr der Meere
Gebratene Garnelen mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus | 14,50 € |
| 72. | Lady in Red
Gebratene Garnelen mit feinem Gemüse und Pilzen | 13,50 € |
| 73. | Melodie des Meeres
Gebratene Garnelen mit Glasnudeln, Bambus und Morcheln | 13,80 € |
| 74. | Garnelen auf dem Scheiterhaufen
Gebratene Garnelen mit Gemüse, Pilzen und Curry (scharf) | 13,80 € |
| 75. | Die guten Garnelen von Szechuan
Gebratene Garnelen mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | 13,80 € |
| 76. | Stadt, Land, Fluss
Gebratene Garnelen mit Entenfleisch, Morcheln, Bambus und Kaiserschoten | 14,80 € |
| 77. | Garnelen auf Abwegen
Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce | 14,80 € |
| 78. | König der Meere
Gebratene Garnelen mit Tintenfisch, Fischschfilet, Zucchini, Broccoli, Gemüse, Pilzen und Ingwer (Knoblauch, scharf) | 15,80 € |

Fisch

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 81. | Neugieriger Fisch
Gebratenes Fischfilet mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus | 9,80 € |
| 82. | Schillernder Regenbogen
Gebackenes Fischfilet mit feinem Gemüse, Broccoli und Pilzen | 8,80 € |
| 83. | Hochzeitsfisch
Gebackenes Fischfilet mit Obst, Möhren & Lychee (süß-sauer) | 8,80 € |
| 84. | Feuriger Fisch
Gebackenes Fischfilet mit Gemüse, Pilzen & Curry (scharf) | 9,80 € |
| 85. | Der gute Rotbarsch von Szechuan
Gebratenes Fischfilet mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf) | 9,80 € |
| 86. | Blumenfisch
In Blumenform geb. Fisch mit Obst, Möhren und mit Süß-Sauer-Sauce übergossen | 11,80 € |
| 87. | Der Herr der Ringe
Knusprig geb. Tintenfischringe mit Obst & Süß-Sauer-Sauce | 11,50 € |
| 88. | Tintenfisch in Black
Gebratener Tintenfisch mit Aubergine, chin. Gemüse, Pilzen, Ingwer und schwarze Bohnen (Knoblauch, scharf) | 11,50 € |

Tofu und Vegetarische Gerichte

91.	Weisheit des Ostens Chinesisches Blattgemüse (Shanghai-Pak-Choi) gebraten mit Tonku-Pilzen	8,80 €
92.	Gemüsegarten Gebratene verschiedene Gemüsesorten und Pilzen	7,80 €
93.	Buddhas Freude Gebratene Eier mit Tomaten	7,50 €
94.	Kung-Fu Aus Sojabohnen hergestellter Tofu gebraten mit feinem Gemüse und Pilzen	8,50 €
95.	Konfuzius Aus Sojabohnen hergestellter Tofu gebraten mit Großgarnelen, Schweinefleisch, Hühnerbrust, Gemüse und Pilzen	10,80 €
96.	Himmlischer Frieden Aus Sojabohnen hergestellter Tofu gebr. mit Schweinehackfleisch und Gemüse, Pilzen, Zwiebeln und Porree (scharf)	9,80 €

Gerichte für Kinder

K 1.	Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust und Gemüse	4,50 €
K 2.	Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust und Gemüse	4,50 €
K 3.	Gebratene Hühnerbrust mit Champignons	4,80 €
K 4.	Gu-Lao Gebackene Schweinefleischbällchen mit Obst, Möhren und Süß- Sauer-Sauce	4,80 €
K 5.	Kinder-Satee Hühnerfleischspieß mit Pommes und Ketchup	5,80 €

Beilagen

B 1.	Portion gebratener Eierreis	2,80 €
B 2.	Portion gebratene Nudeln	2,80 €
B 3.	Portion Glasnudeln	3,30 €
B 4.	Pommes frites	2,50 €
B 5.	Sauce nach Wahl (Knoblauch-, Dunkle , Curry-, Pikante , Erdnuss-, Lemon-, Süß-Sauer-Sauce)	1,50 €
B 6.	Portion Reis	1,80 €

Tie-Pan

Tie-Pan Gerichte werden auf glühend heißer Platte serviert
Alle Tie-Pan Gerichte können wahlweise ohne Knoblauch und nicht scharf serviert werden

T 1.	Rind auf dem Scheiterhaufen Rindfleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie Paprika und Bambusspitzen (Knoblauch, scharf)	11,80 €
T 2.	Feurige Ente Entenfleisch mit Morcheln, Champignons, Bambusspitzen und Paprika (Knoblauch, scharf)	12,80 €
T 3.	Die Unschlagbaren Drei Großgarnelen, Schweinefleisch und Hühnerbrust mit Zucchini, Pilze und chin. Gemüse (Knoblauch, scharf)	14,80 €
T 4.	Wunder der Meere Großgarnelen, Tintenfisch und Fischschfilet mit feinem Gemüse, Pilze und Ingwer (Knoblauch, scharf)	16,80 €
T 5.	Platte der Freude Ente kross, Rind- und Hühnerbrust mit Bambusspitzen und Tonku-Pilzen (Knoblauch, scharf)	14,80 €
T 6.	Freunde des Kaisers Ente kross, Großgarnelen, Schweinefleisch- und Hühnerbrust mit Strohpilzen, Bambusspitzen und Morcheln (Knoblauch, scharf)	16,00 €

Tontopf

Tontopf Gerichte werden in speziell hierfür angefertigte Tontöpfe angekocht und serviert

T 11.	Schweinchen allein im Wald Schweinefleisch, Tofu, Bambusspitzen, Champignons und Kaiserschoten und Paprika	10,80 €
T 12.	Die Geflügel Fraktion Entenfleisch, Hühnerbrust, Shanghai-Pak-Choi, Morcheln, Champignons und Möhren (Knoblauch, scharf)	12,80 €
T 13.	Scharfer Eber Schweinefl. mit Gemüse, Pilze Aubergine (Knoblauch, scharf)	10,80 €
T 14.	Ausflug in die Tropen Rindfleisch, Tofu, Shanghai-Pak-Choi, Champignons, Zucchini, Bambusspitzen und Paprika	11,80 €
T 15.	Schätze der Meere Großgarnelen, Tintenfisch, Fischschfilet, Sellerie, Tonku-Pilzen, Champignons, Bambusspitzen und Ingwer (Knoblauch, scharf)	16,00 €
T 16.	Zwei Dicke Freunde Großgarnelen, Krebsfleisch, Kaiserschoten, Shanghai-Pak-Choi, Bambusspitzen, Strohpilzen und Morcheln	16,00 €

Menüs

101. **Familienglück** für 2 Personen 27,00 €
1. Sauer-Scharf-Suppe
 2. Eine Platte mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Pilzen (Großgarnelen, Rind-, Schweinefleisch und Hühnerbrust)
 3. Lychee
102. **Menü Xian** für 2 Personen 36,00 €
1. Suppe nach Wahl
 2. Gebratene Hühnerbrust mit Gemüse, Pilzen und Curry (scharf)
 3. Gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln, Bambus & Morcheln
 4. Gebackene Schweinefleisch mit Obst, Möhren & Süß-Sauer-Sauce
 5. Ente kross geb. mit Sojabohnen & Knoblauch-Sauce (scharf)
 6. Gebratene Garnelen mit feinem Gemüse und Pilzen
 7. Gebackene Ananas mit Honig
103. **Menü Kanton** für 3 Personen 45,00 €
1. Wan-Tan-Suppe
 2. Krupuk
 3. Ente kross gebacken mit feine Gemüse und Pilzen
 4. Gebratene Hühnerbrust mit Sellerie, Pilzen und chin. Gemüse (Knoblauch, scharf)
 5. Gebackene Schweinefleisch mit Obst, Möhren & Süß-Sauer-Sauce
 6. Gebr. Garnelen mit Kaiserschoten, Tonku, Sellerie & Bambus
 7. Mandarinen
104. **Menü Shanghai** für 4 Personen 58,00 €
1. Hühnerfleisch-Suppe
 2. Chin. gemischter Salat
 3. Gebratenes Schweinefl. mit feinem Gemüse, Pilzen und Broccoli
 4. Gebackene Fischfilet mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce
 5. Ente kross gebacken mit Zucchini, Bambus, Strohpilzen, Champignons und Paprika (Knoblauch, scharf)
 6. Gebratene Garnelen mit Gemüse, Pilzen und Curry (scharf)
 7. Gebratene Rindfleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus
 8. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis
105. **Menü Peking** für 5 Personen (für jede weitere Peron 14,50 €) 72,50 €
1. Pflaumenwein
 2. Sauer-Scharf-Suppe
 3. Gebacken Wan-Tan mit Süß-Sauer-Sauce
 4. Gebratene Rotbarschfilet mit Kaiserschoten , Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus
 5. Gebratene Hühnerbrust mit Morcheln, Bambus & Glasnudeln
 6. Ente kross gebacken mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Champignons, Morcheln und Bambus
 7. Gebackene Schweinefleisch mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce
 8. Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Pilzen
 9. Gebratene Garnelen mit Pilzen & Gemüse (Knoblauch, scharf)
 10. Gemischtes Obst mit Vanilleeis

Peking-Ente

Vorbestellung und Anzahlung von 24 Stunden erbeten, für 4 Personen

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 199. | <ol style="list-style-type: none">1. Entenfleischsuppe2. Chinesischer Salatgarten3. Knusprige Entenhaut auf Krupuk mit Peking-Sauce4. Ausgelöste Entenfleisch mit Großgarnelen, Hühnerbrustfilet, Schweinefleisch, verschiedene Gemüse und Pilzen und mit brauner Sauce übergossen5. Chinesisches gemischtes Obst mit Vanilleeis | 80,00 € |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Verliebte-Ente

(Für 2 Personen)

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 200. | <ol style="list-style-type: none">1. Sauer-Scharf-Suppe
(heiß und sauer, scharfer Anfang)2. Kross gebackene Ente mit verschiedene Gemüse und Pilzen oder mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce
(ruhiger, genussvoller und knackiger Hautteil)3. Lychee
(süßer und leckerer Nachtisch) | 27,00 € |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Dessert

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------|--------|
| 111. | Gebackene Banane mit Honig | 3,30 € |
| 112. | Gebackene Apfel mit Honig | 3,30 € |
| 113. | Gebackene Ananas mit Honig | 3,30 € |
| 114. | Gebackenes Obst mit Honig | 4,00 € |
| 115. | Flammbierte Banane mit Honig | 4,00 € |
| 116. | Flammbiertes Obst mit Honig | 4,70 € |
| 117. | Lychee | 2,80 € |
| 120. | Gemischtes Obst | 3,50 € |
| 121. | Ein Kugel Eis nach Wahl mit Sahne | 1,50 € |
| 122. | Gemischtes Eis mit Sahne | 3,90 € |
| 123. | Feuerball à la Hong-Shun Gebackene Vanillekugel flammbiert | 4,50 € |

Dim-Sum

Dim-Sum, auf deutsch "Herzenswonnen" sind chinesische Spezialitäten Snacks für den Hunger zwischen durch. Dabei handelt es sich um köstliche kleine Leckerbissen, die in Teehäusern, auf Märkten und Restaurants in China angeboten werden. Die Vielfalt an Dim-Sums ist so zahlreich wie die chinesischen Provinzen. Jede Region hat ihre überlieferten Rezepte, ihre größte Vielfalt findet man in Südchina und Hongkong. Kleine Teigtaschen, verspielte Röllchen oder winzige Bällchen, gefüllt mit klein gehacktem Gemüse, Fleisch oder Fisch werden nach Belieben gedämpft oder in heißem Öl gebraten. Dazu werden traditionell chinesischer Tee getrunken wird.

D 1.	Xia Jiao Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung	3,90 €
D 2.	Shao Mai Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und Garnelenfüllung	3,90 €
D 3.	Jiao Zi Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung	3,90 €
D 4.	Xiao Long Bao Gedämpfte Brötchen mit Fleisch und Lauchfüllung	3,90 €
D 5.	Jiao Zi Gedämpfte Teigtaschen vegetarisch	3,90 €
D 6.	Xia Zhuan Geb. Großgarnelen mit Kartoffelstreifen umrollt	3,90 €
D 8.	Dim-Sum-Mix Kombination aus Xiao Jia, Shao Mai und Xiao Long Bao	6,50 €

Die Spezialitäten des Chefkochs

S 1.	Bao-Bao-Huhn Kross geb. Huhn mit Großgarnelen, Schweine-, Rindfl., Gemüse und Pilzen	12,80 €
S 2.	Lustiger Hahn Hühnerbrustrolle mit Banane gebacken mit Süß-Sauer-Sauce	10,80 €
S 3.	Der etwas andere Hahn Knusprig gebackenes Huhn mit Lemon-Sauce	10,80 €
S 4.	Vogelnest Hühnerbrust, Rind-, Schweinefl., Gemüse und Pilzen in einer Schale aus Nudeln (Knoblauch, scharf)	11,80 €
S 5.	Die Kartoffel-Ente Kross gebackene Ente mit Pommes Frites dazu pikante oder süß-saure Sauce	13,80 €
S 6.	Herzog Hahn von Nudel-Land Kross gebackenes Huhn mit gebratenen Nudeln mit Süß-Sauer-Sauce oder pikanter Sauce	11,80 €
S 7.	Hong-Shun-Garnelen In Schale gebratene Großgarnelen nach Hong-Shun-Art	18,80 €
S 8.	Hong-Shun-Fisch Gedämpfter ganzer Fisch mit Gräte nach Hong-Shun-Art	18,80 €
S 9.	Romeo & Julia Kross geb. Ente & Huhn mit gebr. Nudeln mit Süß-Sauer-Sauce oder pikanter Sauce	12,80 €

S 10.	Ying Yang Kross gebackene Ente und Huhn mit feinem Gemüse und Pilzen	12,80 €
S 11.	Das Dreamteam Kross gebackene Ente und Huhn mit Obst und Süß-Sauer-Sauce	12,80 €
S 12.	Familie Vogel Kross gebackene Ente und Huhn mit gebratenem Eierreis mit Süß-Sauer- oder pikanter Sauce	12,80 €
S 13.	Boss Entlein und seine Meereskomplizen Kross gebackene Ente mit Großgarnelen, Tintenfisch, Fischschilet, feinem Gemüse, Pilze und Ingwer in einer Schale aus Nudeln (Knoblauch, scharf)	16,80 €
S 14.	Die orientalische Ente Kross gebackene Ente mit chin. Gemüse, Pilzen und KokosErdnuss-Sauce	13,80 €
S 15.	Das scharfe Hühnchen Knusprig gebackenes Huhn mit chin. Gemüse, Pilzen und Hong-Shun-Kokos-Curry-Sauce (scharf)	11,80 €
S 16.	Die verbotenen Früchte Kross gebackene Ente mit Lemon-Sauce	13,00 €
S 17.	Die Welt der Vögel Kross gebackene Ente und Huhn mit chin. Gemüse, Pilzen und Hong-Shun-Kokos-Curry-Sauce (scharf)	13,50 €
S 18.	Das exotische Huhn Knusprig gebackenes Huhn mit Spezial-Mango-Sauce	11,80 €
S 19.	Die heiße Kuh Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Pilzen und Kokos-Erdnuss-Sauce auf heißer Eisenplatte	13,50 €
S 20.	Der Nussknacker Gebratenes Hühnerbrustfilet mit feinem Gemüse, Pilzen und Kokos-Erdnuss-Sauce	10,80 €
S 21.	Pflaumige-Ente Kross gebackene Ente mit Gemüse und einer besonderen Hong-Shun-Pflaumen-Sauce	14,00 €
S 22.	Hühnchen im Wunderland Mit Sesam kross gebackenes Huhn dazu Gemüse und Pilzen oder süß-sauer	12,50 €
S 23.	Das Team Entlein Doppelt gebackene Entenfleischstücke mit Gemüse, Pilzen (Knoblauch, scharf)	13,00 €
S 24.	Die tropische Ente Kross gebackene Ente mit Spezial-Orangen-Ingwer-Sauce	14,50 €
S 25.	Gestreiftes Huhn Gebackene Hühnerbruststreifen mit gebrantenen Nudeln dazu pikante oder süß-saurere Sauce	12,50 €

Getränke

Apéritifs

201.	Campari¹	4cl	2,80 €
202.	Campari¹ mit Orangensaft	4cl	4,50 €
203.	Martini - rot oder weiß	5cl	3,50 €
204.	Sherry - medium	5cl	3,50 €
205.	Lycheewein	5cl	3,50 €
206.	Pflaumenwein	5cl	3,50 €
207.	Gin Tonic²	4cl	4,50 €
208.	Weinbrand/Cola^{1,3}		4,50 €
209.	House-Cocktail		4,50 €
210.	Whiskey/Cola^{1,3}		4,50 €

Warme Getränke

211.	Kaffee	Tasse	2,50 €
212.	Latte Macchiato	Glas	3,50 €
213.	Cappuccino	Tasse	3,00 €
214.	Espresso	Tasse	2,30 €
214a.	Espresso Macchiato	Tasse	2,50 €
215.	Kaokao	Tasse	2,50 €
216.	Schwarzer Tee	Tasse	2,50 €
217.	Jasmintee	Kännchen	2,80 €
218.	Grüner Tee	Kännchen	2,80 €
220.	Sake	Karaffe	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

		klein (0,2 l)	groß (0,4 l)
221.	Sprite^{4,5}	2,10 €	3,50 €
222.	Coca Cola^{1,3}	2,10 €	3,50 €
223.	Fanta^{4,5}	2,10 €	3,50 €
224.	Spezi^{1,3,4,5}	2,10 €	3,50 €
225.	Faßbrause	2,10 €	3,50 €
226.	Gerolsteiner - Sprudel oder Still	2,10 €	3,50 €
227.	Tonic Water² - Schweppes	2,50 €	4,00 €
228.	Bitter Lemon² - Schweppes	2,50 €	4,00 €
229.	Ginger Ale¹ - Schweppes	2,50 €	4,00 €
230.	Apfelsaft	2,50 €	3,50 €
231.	Orangensaft	2,50 €	3,50 €
232.	Lycheesaft	2,80 €	4,20 €
233.	Tomatensaft	2,50 €	3,80 €
234.	Bananennektar	2,50 €	3,80 €
235.	Kirchsaft	2,50 €	3,80 €
236.	Kiba	2,80 €	4,20 €
237.	Guavenektar	2,80 €	4,20 €
238.	Mangosaft	2,80 €	4,20 €
239.	Kokosmilch	2,80 €	4,20 €
240.	Maxi Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,80 €
330.	Apfelsaftschorle		2,30 €
			3,50 €

¹ = Farbstoff, ² = chinhaltig, ³ = coffeinhaltig, ⁴ = Konservierungsstoff, ⁵ = Benzoesäure

Biere/Alkoholische Getränke

242.	Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,80 €
243.	kl. Wernesgrüner Pils Legende	v. Faß 0,3 l	2,80 €
245.	gr. Wernesgrüner Pils Legende	v. Faß 0,5 l	3,80 €
246.	kl. Köstritzer Schwarz	v. Faß 0,3l	2,80 €
247.	gr. Köstritzer Schwarz	v. Faß 0,5 l	3,80 €
249.	Erdinger Hefe Weizen	Fl. 0,5 l	3,80 €
250.	Erdinger Kristall Weizen	Fl. 0,5 l	3,80 €
251.	Erdinger Weizenbier dunkel	Fl. 0,5 l	3,80 €
252.	Tsingtao Beer (Chinesisches Bier)	Fl. 0,33 l	3,50 €
253.	Berliner Weiße (mit Schuß ¹)	Fl. 0,33 l	2,80 €

Chinesische Spirituosen

261.	Kao Liang (Reisschnaps) - stark und herb	2 cl	3,50 €
262.	Mei Kwei (Rosenschnaps) - lieblich	2 cl	3,50 €
263.	Mai-Tai - kräftig	2 cl	3,50 €
264.	Wu-Tchia-Pi (Kräuterschnaps) - herb, eigenartig, sehr bekömmlich	2 cl	3,50 €
265.	Chu-Yeh-Ching (Bambusschnaps) - lieblich	2 cl	3,50 €

Spirituosen

271.	Kümmerling	2 cl	2,50 €
272.	Fürst Bismarck	2 cl	2,50 €
273.	Malteserkreuz	2 cl	2,50 €
274.	Aalborg Jubliäums Aquavit	2 cl	2,50 €
275.	Sambuca	2 cl	2,50 €
276.	Smirnoff Wodka	2 cl	2,50 €
277.	Birnengeist	2 cl	2,50 €
278.	Himbeergeist	2 cl	2,50 €
279.	Jägermeister	2 cl	2,50 €
280.	Fernet Branca	2 cl	2,50 €
281.	Underberg	2 cl	2,50 €
282.	Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
283.	Bailey's	2 cl	2,50 €
284.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,00 €
285.	Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,00 €
286.	Batida de Coco	2 cl	2,50 €
287.	Amaretto	2 cl	2,50 €
288.	Ramazotti	2 cl	2,50 €

¹ = Farbstoff, ² = chinhaltig, ³ = coffeinhaltig, ⁴ = Konservierungsstoff, ⁵ = Benzoesäure

Schoppen – Weißwein

291.	Deutschland	Riesling QbA trocken Weingut Gustav Decker – Pfalz <i>fruchtig, aromatischer, sehr ausdrucksstarker Riesling-Typ, elegant, würzige Nase, im Bouquet Pfirsichduft und etwas Aprikose</i>	0,2 l 4,30 €
292.	Deutschland	Kerner QbA halbtrocken Weingut Gustav Decker – Pfalz <i>kräftig, lebhaft Frucht, ausgeprägtes Sortenbouquet, Anklänge von Minze und Mango</i>	4,30 €
293.	Deutschland	Müller Thurgau QbA lieblich Weingut Schales – Rheinhessen <i>ein milder Wein mit leichtem Bukett, zartes Muskat- und Mandelbouquet</i>	4,30 €
294.	China	Chinesischer Weißwein trocken Great Wall – Nordchina Hebei <i>köstliche Qualitätswein mit fruchtigen, halbtrockenen Aroma, hervorragend zu allen chinesischen Gerichten</i>	4,30 €

Schoppen – Roséwein

295.	Frankreich	„Baron Charsot“ VdP trocken Les Vignerons Réunis – Südfrankreich <i>schöne, saftige Farbe, blumiges Aroma von Himbeeren, idealer Fischbegleiter</i>	0,2 l 4,30 €
------	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

Schoppen – Rotwein

296.	Frankreich	Baron Charsot“ VdP trocken Les Vignerons Réunis – Südfrankreich <i>ansprechend, aromatisch, kräftig Struktur, wunderbar harmonischer Rotwein, ein „ehrlicher“ Schoppenwein</i>	0,2 l 4,30 €
297.	Frankreich	Vin de Pays rouge trocken Anbaugebiet – Südfrankreich <i>einfacher, guter Tischwein aus Frankreich, weiches Bouquet</i>	4,30 €
298.	Italien	Lambrusco „Cantine Riunite“ lieblich Anbaugebiet – Reggio Emilia <i>hochwertiger, naturvergorener Qualitäts-Lambrusco, körperreich, am Gaumen warm und samtig</i>	4,30 €
299.	China	Chinesischer Rotwein trocken Great Wall – Nordchina Hebei <i>eine klare, rubinähnliche Farbe, reiches, fruchtiges Aroma, hat ein mildes Bouquet und einen angenehmen Nachgeschmack</i>	4,30 €
3001.		Weinschorle	3,80 €

¹ = Farbstoff, ² = chinhaltig, ³ = coffeinhaltig, ⁴ = Konservierungsstoff, ⁵ = Benzoesäure

Flaschen – Weißwein

291.	Deutschland	Riesling QbA trocken Weingut Gustav Decker – Pfalz <i>ein reicher fein-nuancierter Duft nach grünem Apfel, geschmeidig, zrat-trocken, dicht, mit feinsten Rieslingstruktur</i>	0,75l 23,00 €
292.	Deutschland	Riesling QbA halbtrocken Weingut Gustav Decker – Pfalz <i>herrliches Riesling-Aroma, saftig, mineralisch, dabei köstlich erfrischend</i>	23,00 €
293.	Deutschland	Kerner Spätlese lieblich Weingut Gustav Decker – Pfalz <i>gelbe Farbe, ausgewogener fruchtiger Körper, blumig, duftend, am Gaumen anhaltend</i>	23,00 €
294.	China	Chinesischer Weißwein trocken Great Wall – Nordchina Hebei <i>köstliche Qualitätswein mit fruchtigen, halbtrockenen Aroma, hervorragend zu allen chinesischen Gerichten</i>	23,00 €

Flaschen – Rotwein

296.	Frankreich	Château Chauvet Rouge trocken Schlossabfüllung – Bordeaux <i>schöne tiefrote Farbe, Aroma von reifen Früchten, Zimt und einem Hauch Bitterschokolade</i>	0,75l 23,00 €
298.	Italien	Rosso di Salento mild Vinicola Botter – Apulien <i>rubinrote Farbe, sortentypisch starkes Bouquet, angehaucht mild gewürzten Tönen, im mund warm und samtig 35g/l Restzucker</i>	23,00 €
299.	China	Chinesischer Rotwein trocken Great Wall – Nordchina Hebei <i>eine klare, rubinähnliche Farbe, reiches, fruchtiges Aroma, hat ein mildes Bouquet und einen angenehmen Nachgeschmack</i>	23,00 €

Sekt & Champagner

			Glas	Piccolo	Flasche
311.	Italien	Prosecco on Ice	4,20 €		
312.	Italien	Prosecco	4,20 €		25,00 €
313.	Deutschland	Henkel trocken		5,50 €	23,00 €
314.	Österreich	Fürst von Metternich		6,60 €	25,00 €
315.	Italien	Asti - lieblich			23,00 €

¹ = Farbstoff, ² = chinhaltig, ³ = coffeinhaltig, ⁴ = Konservierungsstoff, ⁵ = Benzoesäure