China-Restaurant

鸿 顺 酒 楼

Hong Shun

Traditionell Chinesische Spezialitäten

Täglich geöffnet von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Küchenschluß - 22:00 Uhr

Falkenhagener Strasse 68
14612 Falkensee
Telefon 03322 / 233 73 98
03322 / 233 73

Alle Speisen auch außer Haus

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

Suppen

1.	**Eierblumen-Tomaten-Suppe**	3,30 €
2.	**Sauer-Scharf-Suppe**	3,30 €
3.	**Fleischklößchensuppe** mit Glasnudeln	4,10 €
4.	**Hühnerfleisch-Suppe** mit Glasnudeln und Morcheln	3,80 €
5.	**Wan-Tan-Suppe** mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen und Champignons	4,20 €
6.	**Krebssuppe** mit Tonku-Pilzen	4,10 €
7.	**Entenfleischsuppe** mit Glasnudeln	4,10 €
8.	**Meeresfrüchtesuppe** mit Großgarnelen, Tintenfisch und Rotbarschfilet	5,20 €
9.	**Tofu-Suppe** Tofu und Shanghai-Pak-Choi	3,30 €

Vorspeisen

11.	**Große Frühlingsrolle**	3,20 €
12.	**Kleine Frühlingsrolle** 5 Stück mit Süß-Sauer-Sauce	3,90 €
13.	**Krupuk** Krabbenchips	3,00 €
14.	**Gebackene Wan-Tan** Gebackene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Sauce	4,30 €
15.	**Chinesischer Salatgarten** Gemischter Salat	4,00 €
16.	**Sam-Sin-Salat** Salat mit Großgarnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch	6,50 €
17.	**Hühnerfleisch-Sate** Hühnerfleischspieß mit extra Erdnuss-Sauce	5,60 €
18.	**Garnelen-Sate** Garnelenspieß mit extra Erdnuss-Sauce	7,50 €
19.	**Flügeln der verbotenen Stadt** 6 Hühnerflügeln mit Süß-Sauer-Sauce	5,00 €
20.	**Kaiserteller** Kleine Frühlingsrolle, geb. Wan-Tan und Krupuk	5,30 €

Reis und Nudelgerichte

21.	**Orientreis** Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust und Gemüse	8,50 €
22.	**Nudeln der Weisheit** Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust und Gemüse	8,50 €
23.	**Chinesische Bauernhochzeit** Gebratener Eierreis mit Entenfleisch	9,50 €
24.	**Bami Goreng** Gebratene Nudeln mit Eiern, Großgarnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch, Curry und Cashewnüssen (scharf)	10,50 €
25.	**Shaolin** Gebratene Nudeln mit Gemüse	7,80 €
26.	**Nudeln der Freude** Nudelsuppe mit Hühnerbrust, Gemüse und Pilzen	9,00 €

Huhn

31.	**Das kaiserliche Huhn** Gebratene Hühnerbrust mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus	10,80 €
32.	**Huhn vom Lande** Gebratene Hühnerbrust mit feinem Gemüse, Broccoli und Pilzen	10,50 €
33.	**Beschmücktes Huhn** Gebratene Hühnerbrust mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln	10,50 €
34.	**Das Gelbe vom Huhn** Gebratene Hühnerbrust mit Gemüse, Pilzen und Curry (scharf)	10,50 €
35.	**Das gute Huhn von Szechuan** Gebratene Hühnerbrust mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	10,50 €
36.	**Gong-Bao** Gebratene Hühnerbrust mit Zucchini, Bambusspitzen, Möhren, Pilzen, Ingwer und Cashewnüssen (Knoblauch, scharf)	10,80 €
37.	**Vogel im Nest** Knusprig gebackenes Huhn mit Obst, Lychee, Möhren im Ananasnest (süß-sauer)	11,80 €
38.	**Glückliches Huhn** Knusprig gebackenes Huhn mit chin. Gemüse und Pilzen	11,00 €
39.	**Der schwarze Hahn** Knusprig gebackenes Huhn mit Sojasprossen und Knoblauch-Sauce (scharf)	11,00 €
40.	**Das Zwillings-Huhn** Doppelt gebackene Hühnerbrust mit Zucchini, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	11,00 €

Schwein

41.	**Das edle Schwein** Gebratenes Schweinefleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus	10,80 €
42.	**Des Bauerns Liebling** Gebratenes Schweinefl. mit feinem Gemüse, Broccoli und Pilzen	9,80 €
43.	**Glücksschwein** Gebratenes Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln	9,80 €
44.	**Die drei Musketiere** Schweinefl., Großgarnelen & Hühnerbrust mit Gemüse und Pilzen	12,50 €
45.	**Das gute Schweinfleisch von Szechuan** Gebratenes Schweinefleisch mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	10,50 €
46.	**Schwein auf Abwegen** Gebratenes Schweinefleisch mit Aubergine, chin. Gemüse, Champignons, Ingwer und schwarze Bohnen (Knoblauch, scharf)	10,50 €
47.	**Neugieriges Schwein** Gebackene Schweinefleischbällchen mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	10,00 €
48.	**Feuriges Schwein** Gebr. Schweinefl. mit Gemüse, Pilzen & Süß-Sauer-Scharf-Sauce	10,80 €
49.	**Fastenschwein** Doppelt gebackenes Schweinefleisch mit Zucchini, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	11,00 €
50.	**Sa-Za Schwein** Gebratenes Schweinefleisch mit Strohpilzen, Bambusspitzen, Zucchini, Champignons und Sa-Za-Sauce (Knoblauch, scharf)	11,00 €

Rind

51.	**Der stolze Stier** Gebratenes Rindfleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus	12,80 €
52.	**Rind vom Hof** Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Pilzen	11,80 €
53.	**Rind aus dem Orient** Gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln, Bambus und Morcheln	11,80 €
54.	**Der durstige Rind** Trocken gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln (scharf)	12,80 €
55.	**Das gute Rindfleisch von Szechuan** Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	12,80 €
56.	**Wilder Stier** Gebratenes Rindfleisch mit Aubergine, chin. Gemüse, Pilzen, Ingwer und schwarze Bohnen (Knoblauch, scharf)	12,80 €

57.	**Glückliches Rind** Gebackenes Rindfleisch mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	12,80 €
58.	**Das S-Klasse Rind** Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli, Gemüse, Pilzen und Hong-Shun-Sauce (mit Austern)	12,80 €
59.	**Freund und Feind** Doppelt gebackenes Rindfleisch mit Zucchini, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	12,80 €

Ente

61.	**Verschwitzte Ente** Geschmortes Entenfleisch mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus	12,80 € 12,80 €
62.	**Das gute Entenfleisch von Szechuan** Geschmortes Entenfleisch mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	14,00 €
63.	**Shanghai-Ente** Kross gebacken mit feine Gemüse und Pilzen	14,00 €
64.	**Südländische Ente** Kross gebacken mit Sojasprossen und Knoblauch-Sauce (scharf)	
65.	**Die kaiserliche Ente** Kross gebacken mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Champignons, Morcheln und Bambus	14,50 €
66.	**Ente im Wald** Kross gebacken mit Zucchini, Bambus, Strohpilzen, Champignons und Paprika (Knoblauch, scharf)	14,50 €
67.	**Ente im Obstgarten** Kross gebacken mit Obst, Möhren und Lychee im Ananasnest (süß-sauer)	14,80 €
68.	**Des Kaisers kleine Freundin** Kross gebacken mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	14,00 €
69.	**Die vier Weisen** Kross gebacken mit Großgarnelen, Hühnerbrust, Schweinefleisch, Gemüse und Pilzen	15,80 €
70.	**Ente à la Hong-Shun** Kross gebacken mit gebratenen Nudeln mit Süß-Sauer-Sauce oder pikanter Sauce	14,80 €
70a.	**Mango Ente** Kross gebacken mit Spezial Mango-Sauce	14,80 €

Garnelen

71.	**Der Herr der Meere** Gebratene Garnelen mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus	15,50€
72.	**Lady in Red** Gebratene Garnelen mit feinem Gemüse und Pilzen	14,50 €
73.	**Melodie des Meeres** Gebratene Garnelen mit Glasnudeln, Bambus und Morcheln	14,80 €
74.	**Garnelen auf dem Scheiterhaufen** Gebratene Garnelen mit Gemüse, Pilzen und Curry (scharf)	14,80 €
75.	**Die guten Garnelen von Szechuan** Gebratene Garnelen mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	14,80 €
76.	**Stadt, Land, Fluss** Gebratene Garnelen mit Entenfleisch, Morcheln, Bambus und Kaiserschoten	15,80 €
77.	**Garnelen auf Abwegen** Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce	15,80 €
78.	**König der Meere** Gebratene Garnelen mit Tintenfisch, Fischschfilet, Zucchini, Broccoli, Gemüse, Pilzen und Ingwer (Knoblauch, scharf)	17,50 €

Fisch

81.	**Neugieriger Fisch** Gebratenes Fischfilet mit Kaiserschoten, Tonku-Pilzen, Sellerie und Bambus	10,80 €
82.	**Schillernder Regenbogen** Gebackenes Fischfilet mit feinem Gemüse, Broccoli und Pilzen	10,80 €
83.	**Hochzeitsfisch** Gebackenes Fischfilet mit Obst, Möhren & Lychee (süß-sauer)	10,80 €
84.	**Feuriger Fisch** Gebackenes Fischfilet mit Gemüse, Pilzen & Curry (scharf)	10,80 €
85.	**Der gute Rotbarsch von Szechuan** Gebratenes Fischfilet mit Sellerie, chin. Gemüse und Pilzen (Knoblauch, scharf)	10,80 €
86.	**Blumenfisch** In Blumenform geb. Fisch mit Obst, Möhren und mit Süß-Sauer-Sauce übergossen	13,00 €
87.	**Der Herr der Ringe** Knusprig geb. Tintenfischringe mit Obst & Süß-Sauer-Sauce	12,50 €
88.	**Tintenfisch in Black** Gebratener Tintenfisch mit Aubergine, chin. Gemüse, Pilzen, Ingwer und schwarze Bohnen (Knoblauch, scharf)	12,50 €

Tofu und Vegetarische Gerichte

91.	**Weisheit des Ostens** Chinesisches Blattgemüse (Shanghai-Pak-Choi) gebraten mit Tonku-Pilzen	9,80 €
92.	**Gemüsegarten** Gebratene verschiedene Gemüsesorten und Pilzen	8,80 €
93.	**Buddhas Freude** Gebratene Eier mit Tomaten	8,50 €
94.	**Kung-Fu** Aus Sojabohnen hergestellter Tofu gebraten mit feinem Gemüse und Pilzen	9,50 €
95.	**Konfuzius** Aus Sojabohnen hergestellter Tofu gebraten mit Großgarnelen, Schweinefleisch, Hühnerbrust, Gemüse und Pilzen	11,80 €
96.	**Himmlischer Frieden** Aus Sojabohnen hergestellter Tofu gebr. mit Schweinehackfleisch und Gemüse, Pilzen, Zwiebeln und Porree (scharf)	10,80 €

Gerichte für Kinder

K 1.	**Gebratener Eierreis** mit Hühnerbrust und Gemüse	5,00 €
K 2.	**Gebratene Nudeln** mit Hühnerbrust und Gemüse	5,00 €
K 3.	**Gebratene Hühnerbrust** mit Champignons	5,80 €
K 4.	**Gu-Lao** Gebackene Schweinefleischbällchen mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce	5,80 €
K 5.	**Kinder-Satee** Hühnerfleischspieß mit Pommes und Ketchup	6,30 €

Beilagen

B 1.	**Portion gebratener Eierreis**	3,00 €
B 2.	**Portion gebratene Nudeln**	3,00 €
B 3.	**Portion Glasnudeln**	3,50 €
B 4.	**Pommes frites**	3,00 €
B 5.	**Sauce nach Wahl** (Knoblauch-, Dunkle , Curry-, Pikante , Erdnuss-, Lemon-, Süß-Sauer-Sauce)	1,80 €
B 6.	**Portion Reis**	2,00 €

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)	12,80 €
T 2.	**Feurige Ente** Entenfleisch mit Morcheln, Champignons, Bambusspitzen und Paprika (Knoblauch, scharf)	13,80 €
T 3.	**Die Unschlagbaren Drei** Großgarnelen, Schweinefleisch und Hühnerbrust mit Zucchini, Pilze und chin. Gemüse (Knoblauch, scharf)	15,80 €
T 4.	**Wunder der Meere** Großgarnelen, Tintenfisch und Fischschfilet mit feinem Gemüse, Pilze und Ingwer (Knoblauch, scharf)	17,80 €
T 5.	**Platte der Freude** Ente kross, Rind- und Hühnerbrust mit Bambusspitzen und Tonku-Pilzen (Knoblauch, scharf)	15,80 €
T 6.	**Freunde des Kaisers** Ente kross, Großgarnelen, Schweinefleisch- und Hühnerbrust mit Strohpilzen, Bambusspitzen und Morcheln (Knoblauch, scharf)	17,00 €

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	11,80 €
T 12.	**Die Geflügel Fraktion** Entenfleisch, Hühnerbrust, Shanghai-Pak-Choi, Morcheln, Champignons und Möhren (Knoblauch, scharf)	13,80 €
T 13.	**Scharfer Eber** Schweinefl. mit Gemüse, Pilze Aubergine (Knoblauch, scharf)	11,80 €
T 14.	**Ausflug in die Tropen** Rindfleisch, Tofu, Shanghai-Pak-Choi, Champignons, Zucchini, Bambusspitzen und Paprika	12,80 €
T 15.	**Schätze der Meere** Großgarnelen, Tintenfisch, Fischschfilet, Sellerie, Tonku-Pilzen, Champignons, Bambusspitzen und Ingwer (Knoblauch, scharf)	17,00 €
T 16.	**Zwei dicke Freunde** Großgarnelen, Krebsfleisch, Kaiserschoten, Shanghai-Pak-Choi, Bambusspitzen, Strohpilzen und Morcheln	17,00 €

Menüs

101. **Familienglück** für 2 Personen — 28,00 €
1. Sauer-Scharf-Suppe
2. Eine Platte mit verschieden Fleischsorten, Gemüse und Pilzen (Großgarnelen, Rind-, Schweinefleisch und Hühnerbrust)
3. Lychee

102. **Menü Xian** für 2 Personen — 38,00 €
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 — 48,00 €
1. Wan-Tan-Suppe
2. Krupuk
3. Ente kross gebacken mit feinem 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 — 60,00 €
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 €) — 75,00 €
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. 88,00 €

1. Entenfleischsuppe
2. Chinesischer Salatgarten
3. Knusprige Entenhaut auf Krupuk mit Peking-Sauce
4. Ausgelöste Entenfleisch mit Großgarnelen, Hühnerbrustfilet, Schweinefleisch, verschiedene Gemüse und Pilzen und mit brauner Sauce übergossen
5. Chinesisches gemischtes Obst mit Vanilleeis

Verliebte-Ente

(Für 2 Personen)

200. 29,00€

1. Sauer-Scharf-Suppe
   (heiß und sauer, scharfer Anfang)
2. Kross gebackene Ente mit verschiedenen Gemüsen und Pilzen oder mit Obst, Möhren und Süß-Sauer-Sauce
   (ruhiger, genussvoller und knackiger Hauptteil)
3. Lychee
   (süßer und leckerer Nachtisch)

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.	**Flambierte Banane** mit Honig	4,00 €
116.	**Flambiertes 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 flambiert	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	4,50 €
D 2.	**Shao Mai** Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und Garnelenfüllung	4,50 €
D 3.	**Jiao Zi** Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung	4,50 €
D 4.	**Xiao Long Bao** Gedämpfte Brötchen mit Fleisch und Lauchfüllung	4,50 €
D 5.	**Jiao Zi** Gedämpfte Teigtaschen vegetarisch	4,50 €
D 6.	**Xia Zhuan** Geb. Großgarnelen mit Kartoffelstreifen umrollt	4,50 €
D 8.	**Dim-Sum-Mix** Kombination aus Xiao Jia, Shao Mai und Xiao Long Bao	7,00 €

Die Spezialitäten des Chefkochs

S 1.	**Bao-Bao-Huhn** Kross geb. Huhn mit Großgarnelen, Schweine-, Rindfl., Gemüse und Pilzen	13,80 €
S 2.	**Lustiger Hahn** Hühnerbrustrolle mit Banane gebacken mit Süß-Sauer-Sauce	13,00 €
S 3.	**Der etwas andere Hahn** Knusprig gebackenes Huhn mit Lemon-Sauce	11,80 €
S 4.	**Vogelnest** Hühnerbrust, Rind-, Schweinefl., Gemüse und Pilzen in einer Schale aus Nudeln (Knoblauch, scharf)	12,80 €
S 5.	**Die Kartoffel-Ente** Kross gebackene Ente mit Pommes Frites dazu pikante oder süß-saure Sauce	14,80 €
S 6.	**Herzog Hahn von Nudel-Land** Kross gebackenes Huhn mit gebratenen Nudeln mit Süß-Sauer-Sauce oder pikanter Sauce	12,80 €
S 7.	**Hong-Shun-Garnelen** In Schale gebratene Großgarnelen nach Hong-Shun-Art	19,90 €
S 8.	**Hong-Shun-Fisch** Gedämpfter ganzer Fisch mit Gräte nach Hong-Shun-Art	19,90 €
S 9.	**Romeo & Julia** Kross geb. Ente & Huhn mit gebr. Nudeln mit Süß-Sauer-Sauce oder pikanter Sauce	13,80 €

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

Getränke

Aperitifs

201.	**Campari**[1], 25%	4cl	2,80 €
202.	**Campari**[1] **mit Orangensaft**	4cl	4,50 €
203.	**Martini** - rot oder weiß , 14,4%	5cl	3,50 €
204.	**Sherry** - medium , 15%	5cl	3,50 €
205.	**Lycheewein** , 10,5%	5cl	3,50 €
206.	**Pflaumenwein** , 10,5%	5cl	3,50 €
207.	**Gin Tonic**[2] , 37,5%	4cl	4,50 €
208.	**Weinbrand/Cola**[1,3], 35%		4,50 €
209.	**House-Cocktail** , 10%		4,50 €
210.	**Whiskey/Cola**[1,3] , 37%		4,50 €

Warme Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

			(0,2 l)	(0,4 l)
221.	**Sprite**[4,5]		2,50 €	3,80 €
222.	**Coca Cola**[1,3]		2,50 €	3,80 €
223.	**Fanta**[4,5]		2,50 €	3,80 €
224.	**Spezi**[1,3,4,5]		2,50 €	3,80 €
225.	**Faßbrause**		2,50 €	3,80 €
226.	**Gerolsteiner -** Sprudel oder Still		2,80 €	3,80 €
227.	**Tonic Water**[2] - Schweppes		2,80 €	4,50 €
228.	**Bitter Lemon**[2] - Schweppes		2,80 €	4,50 €
229.	**Ginger Ale**[1] – Schweppes		2,80 €	4,50 €
230.	**Apfelsaft**		2,80 €	4,50 €
231.	**Orangensaft**		2,80 €	4,50 €
232.	**Lycheesaft**		3,00 €	4,80 €
233.	**Tomatensaft**		2,80 €	4,50 €
234.	**Bananennektar**		2,80 €	4,50 €
235.	**Kirchsaft**		2,80 €	4,50 €
236.	**Kiba**		3,00 €	4,50 €
237.	**Guavenektar**		2,80 €	4,50 €
238.	**Mangosaft**		2,80 €	4,50 €
239.	**Kokosmilch**		3,00 €	4,80 €
240.	**Maxi Malztrunk**	Fl. 0,33 l	3,00 €	
330.	**Apfelsaftschorle**		2,30 €	3,50 €

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

Getränke

Aperitifs

201.	**Campari**[1], 25%	4cl	2,80 €
202.	**Campari**[1] **mit Orangensaft**	4cl	4,50 €
203.	**Martini** - rot oder weiß , 14,4%	5cl	3,50 €
204.	**Sherry** - medium , 15%	5cl	3,50 €
205.	**Lycheewein** , 10,5%	5cl	3,50 €
206.	**Pflaumenwein** , 10,5%	5cl	3,50 €
207.	**Gin Tonic**[2] , 37,5%	4cl	4,50 €
208.	**Weinbrand/Cola**[1,3], 35%		4,50 €
209.	**House-Cocktail** , 10%		4,50 €
210.	**Whiskey/Cola**[1,3] , 37%		4,50 €

Warme Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

			(0,2 l)	(0,4 l)
221.	**Sprite**[4,5]		2,50 €	3,80 €
222.	**Coca Cola**[1,3]		2,50 €	3,80 €
223.	**Fanta**[4,5]		2,50 €	3,80 €
224.	**Spezi**[1,3,4,5]		2,50 €	3,80 €
225.	**Faßbrause**		2,50 €	3,80 €
226.	**Gerolsteiner -** Sprudel oder Still		2,80 €	3,80 €
227.	**Tonic Water**[2] - Schweppes		2,80 €	4,50 €
228.	**Bitter Lemon**[2] - Schweppes		2,80 €	4,50 €
229.	**Ginger Ale**[1] – Schweppes		2,80 €	4,50 €
230.	**Apfelsaft**		2,80 €	4,50 €
231.	**Orangensaft**		2,80 €	4,50 €
232.	**Lycheesaft**		3,00 €	4,80 €
233.	**Tomatensaft**		2,80 €	4,50 €
234.	**Bananennektar**		2,80 €	4,50 €
235.	**Kirchsaft**		2,80 €	4,50 €
236.	**Kiba**		3,00 €	4,50 €
237.	**Guavenektar**		2,80 €	4,50 €
238.	**Mangosaft**		2,80 €	4,50 €
239.	**Kokosmilch**		3,00 €	4,80 €
240.	**Maxi Malztrunk**	Fl. 0,33 l	3,00 €	
330.	**Apfelsaftschorle**		2,30 €	3,50 €

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

Schoppen – Weißwein

			0,2 l
291.	Deutschland	**Riesling QbA trocken** Weingut Gustav Decker – Pfalz 12% *fruchtig, aromatischer, sehr ausdrucksstarker Riesling-Typ, elegant, würzige Nase, im Bouquet Pfirsichduft und etwas Aprikose*	4,50€
292.	Deutschland	**Kerner QbA halbtrocken** Weingut Gustav Decker – Pfalz 11% *kräftig, lebhafte Frucht, ausgeprägtes Sortenbouquet, Anklänge von Minze und Mango*	4,50€
293.	Deutschland	**Müller Thurgau QbA lieblich** Weingut Schales – Rheinhessen 10% *ein milder Wein mit leichtem Bukett, zartes Muskat- und Mandelbouquet*	4,50€
294.	China	**Chinesischer Weißwein trocken** Great Wall – Nordchina Hebei 12% *köstliche Qualitätswein mit fruchtigen, halbtrockenen Aroma, hervorragend zu allen chinesischen Gerichten*	4,50€

Schoppen – Roséwein

			0,2 l
295.	Frankreich	**„Baron Charsot“ VdP trocken** Les Vignerons Réunis – Südfrankreich 13,5% *schöne, saftige Farbe, blumiges Aroma von Himbeeren, idealer Fischbegleiter*	4,50€

Schoppen – Rotwein

			0,2 l
296.	Frankreich	**Baron Charsot“ VdP trocken** Les Vignerons Réunis – Südfrankreich 13,5% *ansprechend, aromatisch, kräftig Struktur, wunderbar harmonischer Rotwein, ein „ehrlicher“ Schoppenwein*	4,50€
297.	Frankreich	**Vin de Pays rouge trocken** Anbaugebiet – Südfrankreich 12,5% *einfacher, guter Tischwein aus Frankreich, weiches Bouquet*	4,50€
298.	Italien	**Lambrusco „Cantine Riunite“ lieblich** Anbaugebiet – Reggio Emilia 8% *hochwertiger, naturvergorener Qualitäts-Lambrusco, körperreich, am Gaumen warm und samtig*	4,50€
299.	China	**Chinesischer Rotwein trocken** Great Wall – Nordchina Hebei 13% *eine klare, rubinähnliche Farbe, reiches, fruchtiges Aroma, hat ein mildes Bouquet und einen angenehmen Nachgeschmack*	4,50€
3001.		**Weinschorle**	4,00€

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

Flaschen – Weißwein

			0,75l
291.	Deutschland	**Riesling QbA trocken** Weingut Gustav Decker – Pfalz 12% *ein reicher fein-nuancierter Duft nach grünem Apfel, geschmeidig, zart-trocken, dicht, mit feinster Rieslingstruktur*	23,00 €
292.	Deutschland	**Riesling QbA halbtrocken** Weingut Gustav Decker – Pfalz 11% *herrliches Riesling-Aroma, saftig, mineralisch, dabei köstlich erfrischend*	23,00 €
293.	Deutschland	**Kerner Spätlese lieblich** Weingut Gustav Decker – Pfalz 10% *gelbe Farbe, ausgewogener fruchtiger Körper, blumig, duftend, am Gaumen anhaltend*	23,00 €
294.	China	**Chinesischer Weißwein trocken** Great Wall – Nordchina Hebei 12% *köstliche Qualitätswein mit fruchtigen, halbtrockenen Aroma, hervorragend zu allen chinesischen Gerichten*	23,00 €

Flaschen – Rotwein

			0,75l
296.	Frankreich	**Château Chauvet Rouge trocken** Schlossabfüllung – Bordeaux 12% *schöne tiefrote Farbe, Aroma von reifen Früchten, Zimt und einem Hauch Bitterschokolade*	23,00 €
298.	Italien	**Rosso di Salento mild** Vinicola Botter – Apulien 11% *rubinrote Farbe, sortentypisch starkes Bouquet, angehaucht mild gewürzten Tönen, im mund warm und samtig 35g/l Restzucker*	23,00 €
299.	China	**Chinesischer Rotwein trocken** Great Wall – Nordchina Hebei 10% *eine klare, rubinähnliche Farbe, reiches, fruchtiges Aroma, hat ein mildes Bouquet und einen angenehmen Nachgeschmack*	23,00 €

Sekt & Champagner

			Glas	Piccolo	Flasche
311.	Italien	**Prosecco on Ice** 11%	4,20 €		
312.	Italien	**Prosecco** 11%	4,20 €		25,00 €
313.	Deutschland	**Henkel** trocken 11,5%		5,50 €	23,00 €
314.	Österreich	**Fürst von Metternich** 12,5%		6,60 €	25,00 €
315.	Italien	**Asti** - lieblich 7%			23,00 €

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