

Enten-Gerichte

Das im Norden Chinas wohl bekannteste Gericht, die „Peking Ente“ war früher der kaiserlichen Familie vorbehalten. Erst seit der „Ming Dynastie“ wird die „Peking Ente“ von breiten Kreisen der Bevölkerung genossen und stellt heute ein weltberühmtes chin. Gericht dar. Die chin. Küche ist voller Abwechslung. Eine Ente kann man nicht nur grillen, sondern auch dampfen, frittieren, kochen, schmoren, braten, räuchernd oder pökeln. Jede der Zubereitungsarten hat ihren einzigartigen Geschmack.

68. **Knusprige Ente** mit chin. Champignons & Bambussprossen^{1/4} € 13,80
 69. **Knusprige Ente** mit grünem Paprika, Bambussprossen und Morcheln, scharf¹ € 13,80
 70. **Knusprige Ente** mit Mandeln, Bambussprossen, Champignons^{1/2} € 13,80
 71. **Knusprige Ente speziell „Peking-Garten“** mit chinesischem Gemüse und gewürzter Soja-Sauce¹ € 13,80
 72. **Knusprige Ente** mit süß-saurer Sauce und chin. Gemüse¹ € 13,80
 73. **Knusprige Ente**, süß-sauer mit Ananas und Krautsalat¹ € 13,80
 74. **Knusprige Ente** mit Gemüse und Currysauce¹ € 13,80
 75. **Acht Schätze Ente**: Knusprige Ente mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, Gemüse und Hoisin-Sauce¹ € 14,50

Großgarnelen und Fisch-Gerichte

Die chinesischen Meere, Flüsse und Seen liefern uns unzählige Arten von Meerestricheln, Fischen und Schälentieren. Die Zubereitung dieser Produkte auf einen hohen Stand gebracht zu haben, wird der Legende nach dem Kaiser „Qian Long“ zugeschrieben. Er galt allgemein als Feinschmecker. Auf seinen Reisen, die er oftmals zivil unternahm, hatte er einst einen sehr wohlschmeckenden Fisch gekostet. Nachdem er wieder zu seinem Kaiserpalast zurückgekehrt war, vermählte er den Wohlgeschmack des Fisches. So ließ er die kaiserlichen Köche den Fisch nach seiner Erinnerung zubereiten. Da die Köche sehr um ihre Köpfe besorgt waren, taten sie ihr Bestes, um den Fisch auf unterschiedlichste Weisen zuzubereiten. Trotzdem gelang es ihnen nicht, den vom Kaiser beschriebenen Geschmack zu treffen. Auf diese Weise entstanden aber sehr viele neue Kochrezepte für Fischgerichte.

76. **Knusprig gebackene chin. Großgarnelen** (7 Stück) paniert, süß-sauer¹ € 18,80
 77. **Großgarnelen Chop-Choy** mit div. Gemüse^{1/2} € 18,80
 78. **Großgarnelen in Curry** und Gemüse^{1/2} € 18,80
 79. **Großgarnelen** mit Bambussprossen und chin. Champignons^{1/2} € 18,80
 80. **Großgarnelen** mit Ananas und süß-saurer Sauce¹ € 18,80
 80a. **Großgarnelen** mit Hor-Sin Sauce^{1/2} € 18,80
 80b. **Großgarnelen** mit Broccoli und Bambus¹ € 18,80
 81. **Koon-Po-Ha**, gebratene Großgarnelen mit gewürzter, scharfer Sauce^{1/2} € 18,80
 82. **Sie Chiu Ha**, gebratene Großgarnelen mit Schwarzbohnen-Sauce, scharf und Knoblauch^{1/2} € 18,80
 83. **Gebackenes Rotbarschfilet** mit Austern-Sauce^{1/2} € 10,50
 84. **Gebackenes Rotbarschfilet** in süß-saurer Sauce^{1/2} € 10,50
 84a. **Gebackenes Rotbarschfilet** mit Currysauce^{1/2} € 10,50

Vegetarisches - Gemüse

Die traditionellen vegetarischen Gerichte Chinas enthalten sowohl zahlreiche pflanzliche Erzeugnisse als auch Kitzum und sind daher sehr nahrhaft. Es gibt eine Vielzahl an chinesischen Gemüsen, Obst und Tofu. Man sagt, daß Tofu von einem Minderheitenvolk im 6. Jahrhundert nach Chr. erfinden worden sein. Die Entwicklung bis heute hat gezeigt, daß Tofu nicht nur für die Chinesen, sondern auch für die Vegetarier in aller Welt unentbehrlich geworden ist.

85. **Gebratene Sojasprossen** mit Möhren¹ € 7,80
 86. **Gebratenes diverses chin. Gemüse** mit Sojasauce¹ € 8,80
 87. **Lou Hong Chai** - Fastenspeise der Buddhisten mit Gemüse, Tofu und Sojasauce¹ € 9,80
 87a. **Vegetarischer Nasi** - gebratener Reis mit Ei, Gemüse¹ € 7,80
 87b. **Vegetarischer Bami** - gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse¹ € 7,80
 87c. **„Heißer Topf“** - chin. Tofu mit div. Gemüse, Glasnudeln und Sojasauce¹ € 11,80
 87d. **Tong Ku Pak Choi** (Saison chin. Gemüse mit chin. Champignons) € 11,80

Besonders zu empfehlen „Kombinationsgerichte“

100. **Knusprige Ente** mit versch. Gemüse und Champignons Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce^{1/2} € 14,30
 101. **Knusprige Ente** mit versch. Gemüse und Champignons Rindfleisch mit Zwiebeln^{1/2} € 14,30
 102. **Gebackene Ente** mit Ananas, süß-sauer Hühnerfleisch mit Curry^{1/2} € 14,30

103. **Gebackene Ente** mit süß-saurer Chilisauce Hühnerfleisch Koon-Po Art, scharf^{1/2} € 14,30
 104. **Gebackene Ente** mit süß-saurer Chilisauce Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse^{1/2} € 14,30
 105. **Knusprige Ente** mit Curry und Gemüse Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse^{1/2} € 14,30
 106. **Gebackene Ente** mit Ananas, süß-sauer Schweinefleisch mit Hoisin-Sauce, scharf gewürzt¹ € 14,30
 107. **Knusprige Ente** mit verschiedenem Gemüse und Champignons **Gebackene Großgarnelen** mit süß-saurer Sauce^{1/2} € 16,80
 108. **Knusprige Ente** mit versch. Gemüse und Champignons **Gebratene Großgarnelen** in süß-saurer Chilisauce^{1/2} € 16,80
 109. **Knusprige Ente** mit versch. Gemüse und Champignons **Hühnerfleisch** mit Zwiebeln und Chili-Sauce, scharf^{1/2} € 14,30
 C. 1. **Koe Yuk Chap** Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch süß-sauer (überbacken) und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse^{1/2} € 15,30
 C. 2. **Ya Xian Chap** Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch Koon-Po Sauce (scharf) und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse^{1/2} € 15,30
 C. 3. **Ya Yuk Chap** Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch mit Zwiebeln und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse^{1/2} € 15,30
 C. 4. **Kai Xian Chap** Huhn knusprig süß-sauer, geback. Rotbarschfilet mit Currysauce Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln^{1/2} € 15,30
 C. 5. **Kai Ha Chap** Gebackene Ente süß-sauer, gebratene Großgarnelen nach Canton-Art und gebr. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse^{1/2} € 17,30
 C. 6. **Ya Kai Ngau Chap** Gebackene Ente süß-sauer, Rindfleisch mit Koon-Po Sauce Hühnerfilet knusprig paniert mit süß-saurer Sauce^{1/2} € 15,30

Spezial Reistafel

110. **Chin Ka Fu**^{1/2} (für 2 Personen) € 30,80
 - Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 - Hühnerfilet, Schweinefleisch, Großgarnelen mit versch. Gemüse und Glasnudeln
 Knusprige Ente
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee
 111. **Happy Meeting**^{1/2} (für 2 Personen) € 34,80
 - Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 - Satee Ajam (Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce)
 Knusprige Ente, Rinderfilet Koon-Po Art
 Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Großgarnelen paniert, Mini-Frühlingsrollen
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee
 112. **Indonesische Reistafel**^{1/2} (für 2 Personen) € 31,80
 - Peking-Suppe
 - Schweinefleisch mit Zwiebeln
 Ajam Goreng Malaysia, gebr. Hühnerfleisch mit Curry (scharf)
 Sojasprossen
 Ajjar (Sauerkohl), Mini-Frühlingsrollen,
 Satee Ajam (Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuss-Sauce)
 Schweinefleisch süß-sauer (überbacken), Tintenfisch-Ringe
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee
 113. **Spezial-Reistafel „Peking-Garten“**^{1/2} (für 2 Personen) € 36,80
 - Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 - Knusprige Ente
 Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Hühnerbrust Koon-Po Art mit gewürzter, scharfer Sauce
 Gebr. Großgarnelen nach cantonesischem Stil, Tintenfisch-Ringe
 Satee Ajam (Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuss-Sauce)
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee
 114. **Happy Family-Reistafel**^{1/2} (für 4 Personen) € 66,00
 - Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 - Mini-Frühlingsrollen, Tintenfischringe paniert
 Hühnerfleisch à la Koon-Po
 Rindfleisch mit Zwiebeln
 Koe Loe Yuk: Schweinefleisch in süß-saurer Sauce (überbacken)
 Su Ab: Knusprige Ente mit Sojasauce
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee

Diner

115. **Diner für 1 Person**¹ € 16,80
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Knusprige Ente mit Sojasauce und Hühnerfleisch mit Zwiebeln
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 116. **Diner für 1 Person**¹ € 18,80
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Knusprige Ente mit Sojasauce und Großgarnelen in Canton-Stil
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 117. **Diner für 2 Personen**¹ € 39,80
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Gebackene Wan Tan / Tintenfisch
 Knusprige Ente Spezial mit Gemüse
 Leicht panierte Hühnerbrust mit frischer Ananas, süß-sauer
 Gebratene Großgarnelen mit jungen Zwiebeln und Ingwer
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 118. **Diner für 3 Personen**¹ € 57,00
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce
 Großgarnelen à la Canton-Stil
 Knusprige Ente Spezial „Peking-Garten“ mit versch. Gemüse
 Rindfleisch Koon-Po mit gewürzter, scharfer Sauce
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 119. **Diner für 4 Personen**¹ € 76,00
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce
 Knusprige Ente Spezial „Peking-Garten“ mit versch. Gemüse
 Rindfleisch mit Zwiebeln
 Großgarnelen à la Canton-Stil
 Gebackenes Rotbarschfilet in süß-saurer Sauce
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 120. **Diner für 6 Personen**¹ € 114,00
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce
 Knusprige Ente Spezial mit Gemüse
 Schweinefleisch nach Canton-Stil, süß-sauer (leicht paniert)
 Rindfleisch Koon-Po Art in Vogelnest
 Hühnerfleisch mit Zwiebeln in süß-scharfer Chili-Sauce
 Gebackenes Rotbarschfilet in Austern-Sauce
 Großgarnelen à la Canton-Stil
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee

Spezial „Peking-Garten“ Menüs

121. **Peking-Garten Menü**^{1/2} (für 1 Person) € 17,80
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Rindfleisch mit Zwiebeln, gebackene Ente süß-sauer,
 Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 122. **Peking-Garten Menü**^{1/2} (für 2 Personen) € 34,00
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Knusprige Ente, Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Hühnerbrust mit Zwiebeln in süß-sauer-scharfer Chili-Sauce
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
 123. **Peking-Garten Menü**^{1/2} (für 3 Personen) € 55,00
 Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Knusprige Ente, gebr. Großgarnelen in Tomaten Chili-Sauce
 Rindfleisch mit Zwiebeln,
 Schweinefleisch mit süß-sauer-scharfer Sauce (leicht paniert)
 Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee

Nachtsch

601. **Lychees** (chin. Kirsche) € 3,50
 602. **Gebackene Banane** mit Honig € 3,50
 603. **Gebackene Banane** mit Honig „flambiert“ € 4,50
 604. **Gebackene Ananas** mit Honig € 3,50
 605. **Gebackene Ananas** mit Honig „flambiert“ € 4,50
 606. **Gebackene Äpfel** mit Honig € 3,50
 607. **Gebackene Äpfel** mit Honig „flambiert“ € 4,50
 609. **Gebackene Banane** mit Vanilleeis € 4,50
 610. **Gebackenes Eis** € 3,50
 619. **Kindereis** € 2,50
 620. **Gebackene Sesambällchen** mit Vanille-Sauce (3 Stück) € 3,50

(1)=mit Farbstoff (7)=mit Geschmacksverstärker (8)=mit Konservierungsstoff
 Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

