

Liebe Gäste,

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Lassen Sie sich durch unsere chinesische Küche und unsere chinesische Gastlichkeit verwöhnen. Wählen Sie bitte in Ruhe aus unserem reichhaltigen Speiseangebot. Alle Speisen werden bei uns stets frisch zubereitet, daher bitten wir um Ihr Verständnis, sollte es einmal etwas längern dauern. Wenn Sie Bitten oder Anregungen haben, lassen Sie es uns wissen, damit wir es künftig besser machen können. Wir möchten, dass Sie immer wieder gerne bei uns einkehren und uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiterempfehlen.

Ihr China Restaurant Pagode

So können Sie unsere Sprache etwas üben!

Guten Tag!	你好	Ni hau
Auf wieder sehen!	再见	Dsai djiän
Bitte....	请	Tjing
Dank	谢谢	ssjä ssjä
Entschuldigung	对不起	Duäi bu tji
Nein	不	Bu
Prost!	干杯	gan bäi
Ich möchte zahlen.	请算帐	Tjing ssuan dschang
Stäbchen	筷子	Kuai dsi
Wie schmeckt es Ihnen?	好吃吗?	Hau tschi ma
Sehr gut!	很好!	Hen hau
Viel Erfolg!	祝你成功!	Dschu ni tschen gung
Wie viel kostet es?	多少钱?	Duo schau tjän

Pagode

Wattenscheider Hellweg 131
44867 Bochum Wattenscheid
Tel: 02327 / 954945
Website: www.pagode-bochum.de

Öffnungszeiten:
Montag ist Ruhetag (außer an Feiertagen)
Dienstag - Sonntag von 11:30 -15:00 und 17:30 – 23:00

Mittagsmenüs

Montag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Vorspeise: Sauer scharfer Suppe oder Frühlingsrolle

	<i>EUR</i>
M1. Huhn im Garten (Fleisch saftig gebraten mit verschiedene Gemüse).....	5,60
M2. Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	5,50
M3. Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch und Gemüse	5,60
M4. Sam Sien Nudeln mit Gemüse gebraten (Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch).....	6,50
M5. Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Sauce gebraten.....	5,50
M6. Glückliches Schweinchen (Paniertes Schwein mit süßsauer Sauce)	5,60
M7. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus, Morcheln, Knoblauch und scharf	5,80
M8. Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln.....	5,80
M9. Sam Sien (Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch).....	6,50
M10. Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedenen frischen Gemüsen).....	7,50
M11. Schweinefleisch mit Sojabohnenkeimlingen.....	5,50
M12. Rindfleisch mit Sojabohnenkeimlingen.....	5,50
M13. Glückliches Entlein (Knusprige Ente mit süßsauer Sauce).....	7,50
M14. Paniertes Huhn gebacken mit süßsauer Sauce.....	6,50
M15. Paniertes Huhn gebacken mit Gemüse Knoblauch und scharf.....	6,50
M16. Shrimps mit Gemüse gebraten Knoblauch und scharf.....	7,50
M17. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	5,80
M18. Schweinefleisch mit verschiedene Gemüse, Knoblauch und scharf	6,50
M19. Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Bambus Knoblauch und scharf.....	6,50

Spezialitäten des Hauses

S1.	Kombi Gericht	<i>EUR</i>
	Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsaurer Sauce)	
	Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse)	
	Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Sauce)	
	Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....	12,80
S2.	Kombi Gericht	
	Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsaurer Sauce)	
	Feuer Rind (Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)	
	Glücksschwein (Panierte Schweinefleisch mit süßsauer Sauce)	
	Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....	13,80
S3.	Kombi Gericht (ab 2 Personen)	
	Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)	
	Goldene Ringe (Paniertes Tintenfischringe mit süßsauer Sauce)	
	Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Sauce)	
	Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)	
	Gebackene Wan Tan (Teigtaschen gefüllt mit gehackenes Schweinefleisch)	
	Pikante Salat á La Haus (leicht scharf).....Für 2 Personen	24,80
	Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....Für 3 Personen	37,20
S4.	Kombi Gericht (ab 2 Personen)	
	Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)	
	Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Sauce)	
	Süße Lady (Panierte Hummerkrabben mit Süßsauer Sauce)	
	Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)	
	Satee (Hühnerbrust am Spieß in Erdnuss Sauce)	
	Pikante Salat á La Haus (leicht scharf).....Für 2 Personen	26,80
	Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....Für 3 Personen	40,20
S23.	Vogelnest Spezial	
	(Verschiedene Fleisch mit Shrimps, Gemüse, Knoblauch und scharf).....	11,80

Tie Ban Shau (heiße gusseiserne Platte)

„Tieban“ – heiße Platte ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch kochend werden die Gerichte auf einem heißen gusseisernen Bratteller serviert, eröffnet Ihnen dabei ganz neue Kulinarische Freuden. Durch den heißen Teller, zusammen mit verschiedenen Köstlichen Zutaten schafft „Tieban“ am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige visuelle Attraktivität, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

		<i>EUR</i>
S5.	Schwarzes Huhn Hühnerbrust mit Gemüse, Cashewkernen, schwarzer Bohnen, Knoblauch und scharf	10,50
S6.	8 Schätze Hühnerbrust mit Shrimps, Cashewkernen, Gemüse, Knoblauch und scharf.....	10,50
S7.	Sam Sien Shrimps, Schweinefleisch und Hühnerfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	10,80
S8.	Pagode Spezialität Verschiedene Fleischsorten mit Shrimps, Gemüse, Knoblauch u. scharf.....	11,50
S9.	Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)	9,80
S10.	Feuer Rind (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)	9,80
S11.	Feuer Ente (Knusprige Ente mit Sojasprossen) Dazu scharfe Sauce mit Gemüse und Knoblauch.....	12,50
S12.	Feuer Seite des Meers Hummerkrabben mit fein geschnittenem Gemüse in scharfe Sauce.....	14,80
S13.	Scharfe Lady (Hummerkrabben mit Gemüse Knoblauch und scharf).....	14,80
S14.	Sam Sien (Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Schweinefleisch gebraten mit Gemüse).....	12,80
S15.	Schlankes Huhn Knusprige Hähnchen mit verschiedene Gemüse, dazu brauner Sauce.....	9,80
S16.	Ente vom Land Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse.....	12,00

Spezial Menüs

A. Glückliche Familie

EUR

Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe	
Hauptgang:	Verschiedene Fleischsorten mit Hummerkrabben und Gemüse	
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig.....	Für 2 Personen 26,00

B. Knusprige Ente nach Art des Hauses

Vorspeise:	1. Sauer Scharf Suppe	
	2. Pikanter Salat á La Haus (leicht scharf)	
Hauptgang:	Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse	
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig.....	Für 2 Personen 30,00

C. Kaiser Menü

Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe oder Frühlingsrolle	
Hauptgang:	Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse)	
	Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Sauce)	
	Goldene Ringe (Panierte knusprige Tintenfischringe mit süß saurer Sauce)	
	Feuer Schwein (Schweinefl. mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)	
	Gelbes Rind (Curry Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus)	
	Pikante Salat á La Haus	
	Huhn auf dem Feld (Hühnerbrust mit und Champignons)	
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig	Für 2 Personen 35,00

D. Pagode Menü

Vorspeise:	1. Sauer scharf Suppe oder Frühlingsrolle	
	2. Pagodeteller (Ha Jiao, Minifrühlingsrolle, Curryecken und Satee)	
Hauptgang:	Gemischte Salat (mit hausgemachte Dressing)	
	Glücksente (Knusprige Ente mit süßsauer Sauce)	
	Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Sauce)	
	Gelbes Huhn (Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Sauce gebraten)	
	Feuer Rind (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Knoblauch und scharf)	
	Neugieriges Schwein (Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus)	
	Süße Lady (Panierte Hummerkrabben mit Süßsauer Sauce)	
Nachtisch:	Flammierte Bananen mit Honig.....	Für 2 Personen 42,00

Suppen

Wie in der westlichen Küche, wird auch bei uns zwischen dicke gebundene und klare Suppen unterschieden. Für dicksämige Suppen haben wir nicht so viele Rezepte, dafür aber umso mehr für klare. Das liegt wohl an der Lust der Chinesen, unterschiedliches zu mischen. Unsere klaren Suppen sind den im Westen üblichen Consommés nur zum Teil ähnlich, denn sie haben immer Gemüseeinlage, die in allerlei kunstvollen Formen geschnitten, darin verteilt sind und an der Oberfläche schwimmen.

	<i>EUR</i>
1. Sauer scharfe Suppe (Peking Suppe)	2,30
2. Eierblumensuppe (Hühnerfleisch mit verschiedene Gemüse).....	2,30
3. Sam Sien Suppe (Shrimps, Hühnerfleisch und Spargel).....	2,50
4. Fleischklößchensuppe.....	2,30
5. Wan Tan Suppe (Teigtaschen mit Schweinefleisch 5 Stück).....	2,50
6. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch.....	2,30
7. Chin. Morchelsuppe mit Hühnerfleisch.....	2,30
8. Haifischflossensuppe.....	3,00
9. Krebsfleischsuppe.....	3,00
10. Meeresfrüchte.....	3,00
10a. Chin. Gemüsesuppe.....	2,30

Vorspeisen und Salat

Eigentlich ist es in der chinesischen Küche nicht unbedingt üblich, diese kleinen Appetithappen als Vorspeise zu servieren. In den Teehäusern oder auf der Straße werden sie den ganzen Tag über angeboten. Bestimmt werden auch Sie diese Schlemmereien zwischen den Mahlzeiten naschen. Ob süß, sauer, pikant oder scharf, eine Versuchung sind sie allemal.

10b. Mini Frühlingsrollen mit „süßsauer Sauce,, (5 Stück).....	2,50
10c. Jiao zhi (Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse).....	3,50
11. Frühlingsrolle (auf Wunsch auch Vegetarisch).....	2,30
11a. Satee Hühnerbrust-Spieß mit Erdnuss Sauce (auf Wunsch auch mit Schweinefleisch).....	4,00
11b. Curryecken.....	2,50
11c. Xie Jiao (Fischfleisch paniert am Krabbenschere mit süßsauer Sauce).....	4,50
12. Krupuk (Shrimps Chips).....	2,30
13. Gebackene Wan Tan mit süß saurer Sauce (8 Stück).....	4,50
14. Gemischte Salat (mit hausgemachte Dressing).....	3,00
15. Sojabohnensprossen Salat	2,50
16. Tomatensalat mit Zwiebeln und Gemüse.....	3,00
17. Hühnerfleisch Salat.....	4,50
18. Shrimps Salat.....	6,00
19. Sam Sien Salat (Shrimps, Hühnerfleisch und Schinken).....	6,00
20. Pikante Salat á La Haus (leicht scharf).....	2,30
20a. Spezialteller (Mini Frühlingsrollen, Satee, Curryecken und Xie Jiao).....	7,50

Spezialitäten

	<i>EUR</i>
21. Schwarzes Huhn Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashewkernen, schwarzer Bohnen, Knoblauch und scharf.	9,00
22. 8 Schätze (Hühnerbrust mit Shrimps und Gemüse, Cashewkernen, Knoblauch und scharf)	9,50
23. Sam Sein (Shrimps, Hühnerfleisch und Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)	9,80
24. Süße Familie Verschiedene Fleischsorten mit Hummerkrabben und Gemüse in süßsauer Sauce gebraten.....	13,50
25. Sam Sien nach Art des Haus (Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Schweinefleisch m. Spargel u. frische Champignons).....	11,50
26. Pagode Spezialität (verschiedenes Fleisch mit Shrimps, Gemüse, Cashewkernen, Knoblauch und scharf).....	10,00
27. YuanYang (knusprige Hähnchen und Ente mit verschiedene Gemüse, dazu braune Sauce)	12,80
28. Knuspriges Schweinefleisch in süßsauer Sauce gebraten.....	9,80
29. Rindfleisch mit Broccoli, Champignons, Knoblauch und scharf.....	9,00
30a. Rindfleisch mit Tomaten und Bambus	9,00
30b. Knusprige Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,50

Hühnerfleisch Gerichte

Hühnerfleisch ist eines der vielseitigsten Nahrungsmittel in China und steht Praktisch überall zur Verfügung. Ein Hühnergericht auf dem Tisch erhebt jedes essen zu einem Festmahl, und das umso mehr, als es von einer großen Auswahl an Sauce, Dips und Beilagen begleitet wird. Immer dann, wenn unangemeldete Gäste vor der Tür stehen oder ein Familienfest gefeiert werden soll, wird aus einem Huhn ein Festschmaus zubereitet.

31. Huhn vom Feld (Hühnerbrust mit verschiedene Gemüse).....	7,50
32. Braunes Huhn (Knusprige Hähnchen auf Sojasprossen und Bambus mit brauner Sauce)	8,60
33. Huhn vom Land (Knusprige Hähnchen mit verschiedene Gemüse)	8,60
34. Gelbes Huhn (Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Sauce gebraten).....	8,50
35. Neugieriges Huhn (Hühnerbrust mit chin. Pilzen und Bambus).....	8,80
36. Verliebttes Huhn (Hühnerbrust in süßsauer Sauce gebraten mit Ananas und Bambus).....	8,50
37. Glückliches Huhn (Panierte Hühnerbrust mit süßsauer Sauce, Ananas und Bambus)	8,60
38. Ausflug in die Tropen (Hühnerbrust mit Bambus, Morcheln, Chinakohl und Glasnudeln)...	8,50
39. Huhn auf dem Feld (Hühnerbrust mit Spargel und Champignons)	8,60
40. Hühnerbrust nach Art des Hauses Panierte Hühnerbrust mit fein geschnittenem Gemüse, Knoblauch und scharfe Sauce.....	8,60

Schweinefleisch Gerichte

Nichts ist den Chinesen in der Küche lieber als ein Schwein. So ist es kein Wunder, dass es bei den Schriftzeichen eine besondere Rolle einnimmt. Das Wort für „Haus“ wird von einem stilisierten Schwein unter einem Dachbalken symbolisiert.

	<i>EUR</i>
41. Schwein vom Land (Schweinefleisch mit verschiedene Gemüse).....	7,80
42. Schlankes Schwein (Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	7,80
43. Schweinefleisch mit Weißkohl, Morcheln, Bambus, Knoblauch und scharf	8,50
44. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus, Morcheln und Knoblauch und scharf	8,10
45. Neugieriges Schwein (Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen).....	8,80
46. Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und scharf)	8,50
47. Glücksschwein (Panierte Schweinefleisch mit süßsauer Sauce).....	8,00
48. Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln.....	7,80
49. Schweinefleisch mit Spargel und frische Champignons.....	8,80
50. Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus.....	7,80
50a. Gelbes Schwein (Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus in Curry Sauce gebraten).....	7,80

Rindfleisch Gerichte

Rindfleisch wird in China bei weitem nicht soviel verwendet, wie im Westen und spielt längst keine so große Rolle wie Schweinefleisch. Eine Vielzahl von Rindfleischrezepten kommt aus der Provinz Szechung, wo man über reichlich Rindfleisch verfügt, weil man dort Ochsen zur Arbeit in den Salzminen braucht. Man kann sagen, dass die Chinesen einen Ochsen oder eine Kuh als Arbeitstier und nicht als Fleischlieferanten ansehen. Man besitzt ein, zwei oder drei und braucht sie zum ziehen des Pflugs, zur Fortbewegung, zum Einbringen der Ernte usw. Große Herden gibt es nur in den weitläufigen Weideland Regionen der westlichen Mandschurei oder der inneren Mongolei und im chinesischen Turkistan, also in der Gegenden, wo die chinesischen Moslems leben. Ist es da ein Wunder, dass ausgerechnet von den Moslems viele chinesische Rindfleischrezepte stammen ? Die Chinesen trinken niemals Milch und Sie kennen auch weder Butter noch Käse. Natürlich macht sich westlicher Einfluss in den letzten 50 Jahren auch in China bemerkbar und Milch und Käse sind Nichts gänzlich fremdes mehr.

51. Rind vom Land (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse).....	8,00
52. Schlankes Rind (Rindfleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	8,00
53. Wilder Stier (Rindfleisch mit Weißkohl, Morcheln, Bambus, Knoblauch und scharf).....	8,50
54. Gelbes Rind (Curry Rindfleisch mit verschiedene Gemüse).....	8,50
55. Neugieriges Rind (Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus).....	9,00
56. Feuer Rind (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf).....	9,00
57. Rindfleisch mit Bambussprossen, Champignons, Chinakohl und Morcheln.....	8,50
58. Sukiyaki (Rindfleisch mit Bambussprossen, Morcheln und Glasnudeln).....	8,50
59. Rindfleisch mit frischen Champignons.....	8,80
60. Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus.....	8,00

Entenfleisch Gerichte

Auf der Tafel schätzt man ihr Fleisch eine Stufe höher ein als das von Hühnern, weil Entenfleisch einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack hat, ziehen viele Leute es dem Hühnerfleisch vor. Besser gestellt leistet es sich jeden Tag. Das berühmteste Entengericht in der Chinesischen Küche ist natürlich die Pekingente. Und so wird Pekingente bei uns hier serviert:

G. Peking Ente ab 4 Personen	EUR
(Bitte 1 Tag vorbestellen)	
Vorspeise: 1. Entenfleischsuppe	
2. Salat á La Haus	
3. Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen, Lauch und Hoisin Sauce	
Hauptgang: Saftiges Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse in braune Sauce	
Nachtisch: Gebackene Bananen flambiert..... Pro Person	20,50
61. Ente auf der Wiese (knusprige Ente mit gebratenen Nudeln und braune Sauce).....	11,50
62. Braune Ente (Knusprige Ente auf Sojasprossen und Bambus mit brauner Sauce).....	11,50
63. Ente vom Land (Knusprige Ente auf verschiedenem Gemüse).....	11,50
64. Ente mit Cashewkernen	
Knusprige Ente auf mit Spargel, frische Champignons und Bambus Sauce.....	11,50
65. Neugierige Ente	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit chin. Pilzen und Bambus Sauce.....	11,80
66. Feuer Ente	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Gemüse Sauce (scharf)	11,50
67. Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsauer Sauce, Ananas, Bambus und Möhren).....	11,50
68. Ente auf dem Feld	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Spargel und Champignons Sauce.....	10,80
69. Ente im Fluss	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Spargel, Champignons und Hummerkrabben Sauce.....	14,50
70. Das gute Ente vom Haus	
mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Shrimps, Gemüse, Knoblauch und scharf....	14,00

Hummerkrabben Gerichte

71. Frühling im Meer (Hummerkrabben mit verschiedene Gemüse).....	12,50
72. Süße Lady (Panierte Hummerkrabben mit Süßsauer Sauce).....	14,00
73. Feuer Seite des Meers	
Hummerkrabben in scharfer und Knoblauch Sauce gebraten mit fein geschnittenen Gemüse...	14,50
74. Hummerkrabben mit Spargel und frische Champignons.....	14,00
75. Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen.....	14,50
76. Scharfe Lady (Hummerkrabben mit verschiedene Gemüse, Knoblauch und scharf).....	14,00
77. Hummerkrabben mit Gemüse in Curry Sauce gebraten.....	14,00
77a. Großgarnelen mit Schale saftig gebraten.....	19,00

Tofu (Sojabohnenquark)

	EUR
78. Sam Sien Tofu Tofu mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Schweinefleisch.....	11,50
79. MaiPo Tofu Tofu mit Gehacktes Schweinefleisch, Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,00
80. Jia Chan Tofu Tofu mit Schweinefleisch und Gemüse.....	9,00

Shrimps Gerichte

81. Shrimps mit verschiedene Gemüse.....	9,00
82. Shrimps mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	10,50
83. Curry Shrimps mit Gemüse.....	9,50

Fisch Gerichte (Seelachs)

Wer die Landkarte Chinas aufschlägt. Wird verstehen, warum gerade der Fisch eine wichtige Rolle in der Ernährung spielt. Eine riesige Meeresküste, viele Flüsse und Seen sind die fast unerschöpflichen Lieferanten für frischen Fisch. Chinesen bevorzugen Fisch im Ganzen zubereitet, vor allem die großen Flußfische. Am liebsten wird er unzerlegt auf einer großen Platte angerichtet, heiß, dampfend und üppig garniert. Nach dem Motto „Aus dem Wasser, auf den Tisch“

84. Fischfilet mit verschiedenen Gemüse.....	7,50
85. Fischfilet mit chin. Pilzen und Bambussprossen.....	9,00
86. Fischfilet mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	8,50
87. Fischfilet gebacken süßsauer Sauce.....	8,50
88. Schillernder Regenbogen (Fisch mit fein geschnittene Gemüse, Knoblauch und scharf)	9,50
89. Curry Fischfilet mit Gemüse.....	8,00
90. Goldene Ringe (Paniertes Tintenfischringe mit süßsauer Sauce, Ananas und Bambus)	8,50
91. Tintenfisch gebraten mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,00

Für unsere kleine Gäste

92. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	5,00
93. Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	5,00
94. Nudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	5,50
95. Nudeln gebraten mit Sam Sien und Gemüse Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch.....	5,50
96. Rindfleisch mit frischen Champignons.....	5,50
97. Schweinefleisch mit Bambussprossen und Champignons.....	5,00
98. Schweinefleisch mit Hühnerfleisch, Spargel und Champignons.....	5,80

Vegetarische Gerichte

Ein großer Teil der chinesischen Gemüserezepte ist beeinflusst von der religiösen Anschauung und Küchentradition buddhistischer Mönche. In Klöstern und Tempeln entstand eine vegetarische Küche von absoluter Vollkommenheit. Keine andere Küche achtet mehr auf das verschiedenartige Geschmacksspiel der einzelnen Gemüsesorten. Richtiges Mischen und Garen sind die wichtigsten Grundlagen für diese Delikatessen.

	<i>EUR</i>
99. Weisheit des Ostens (Gebratene Sojasprossen).....	6,00
100. Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse).....	6,50
101. Glasnudeln mit Morcheln, Sojasprossen und Bambus.....	6,50
102. Geheimnis des Schönheit (Verschiedene Gemüse mit Tofu).....	7,50
103. Gebratene Nudeln mit Gemüse.....	6,50

Reis Gerichte

Auf einem Zwölftel des bebaubaren Landes der Erde ernährt China ein Viertel der Weltbevölkerung mit Reis. Man kennt hauptsächlich drei Arten der Zubereitung: das Kochen, das Dämpfen, das braten, wobei beim gebratenen Reis das Kochen vorangeht. Er wird vorwiegend gekocht. Ob zum Frühstück der flüssigere Reisbrei oder als Abendimbiss der dickere Reisbrei mit verschiedenen kleinen Beilagen serviert wird, Reis ist bekanntlich wie die Kartoffel keine eigenständiges Gericht.

104. Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	7,50
105. Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	7,80
106. Eierreis gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	7,80
107. Nasi Goreng (Shrimps, Schinken und Hühnerfleisch).....	8,50
108. Eierreis gebraten mit Schinken und Gemüse.....	8,80
109. Eierreis gebraten mit Shrimps und Gemüse.....	9,50
110. Eierreis gebraten mit Hummerkrabben und Gemüse.....	12,80

Nudel Gerichte

Weitaus größer sind die Variationen der chinesischen Nudelküche im Vergleich zur italienischen. Neben dem Reis sind die Nudeln in China ein Hauptnahrungsmittel, und so ist es nicht verwunderlich, wenn durch Varianten der Nudelliebhaber überzeugt wird. Unterteilt werden in der chinesischen Küche folgende Sorten: die Eiernudeln, die Glasnudeln, die Reismudeln und die Weizenmehlnudeln

111. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	7,50
112. Nudeln gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	7,60
113. Nudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	7,60
114. Nudeln gebraten mit verschiedenem Fleischsorten und Gemüse Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch.....	8,80
115. Bambi Goreng Nudeln mit Shrimps, Schinken und Hühnerfleisch.....	8,50
116. Nudeln gebraten mit Schinken und Gemüse.....	8,00
117. Nudeln gebraten mit Shrimps und Gemüse.....	9,50
118. Nudeln gebraten mit Hummerkrabben und Gemüse.....	12,80
120. Reismudeln mit Hühnerfleisch, Shrimps, Schinken und Gemüse.....	8,80

Nudelsuppen

	<i>EUR</i>
121. Nudelsuppe mit Hühnerfleisch.....	7,80
122. Nudelsuppe mit Schweinefleisch	7,80
123. Nudelsuppe mit Rindfleisch	7,80
124. Nudelsuppe nach Art des Hauses Mit verschiedenem Fleischsorten, Shrimps und chin. Pilzen.....	8,80

Nachtisch

125. Gebackene Bananen mit Honig..... (auf Wunsch auch mit Vanille Eis 1,00 Zuschlag)	2,30
125a. Gebackene Bananen mit Honig und flambiert.....	3,50
126. Gebackene Apfel mit Honig.....	2,30
127. Gebackene Ananas mit Honig.....	2,30
128. Gebackene gemischtes Obst mit Honig.....	3,00
130. Lycheefrüchte.....	2,50
131. Gemischte Früchte.....	2,80

Beilage

(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

132. Gebratene Reis mit Gemüse.....	2,00
133. Gebratene Eierreis mit Gemüse.....	2,30
134. Gebratene Nudeln mit Gemüse.....	2,30
135. Pommes Frites.....	2,00
136. Sauce (süßsauer Sauce, Curry Sauce, Erdnuss Sauce, brauner Sauce usw.).....	1,80

In den aufgeführten Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

(alle Warme Gerichte sind mit Geschmackverstärker)