

China- Kulinarische Reise in das Land des Lächelns

...

Vorspeisen

Pikante Nudelsuppe
mit buntem Gemüse und Ingwer^{a1,c,f}
Tasse 4,50 €
Teller 6,20 €

Hausgemachte Frühlingsrolle (vegetarisch)
auf Chinakohlsalat
dazu sweet-chilli-Dip^{1,3,a1,a3,f,n} 6,50 €

Hausgemachte „Dim Sum“
Gefüllte Teigtaschen mit Shrimps
und Gemüse auf Sesam-Mangold,
dazu Chili-Knoblauch-Öl^{a1,f,k,m} 7,80 €

Fleischgerichte

Gebackenes Schweinefilet „süß-sauer“
mit Ananas und Paprika,
dazu Basmatireis^{1,3,a1,a3,n} 13,90 €

„Kung Pao Huhn“
Scharf mariniertes Hähnchenfleisch
mit Szechuan Pfeffer, Erdnüssen und
Lauchzwiebel, dazu Basmatireis^{e,f} 12,90 €

Knusprige Entenbrust
auf Curry- Gemüse-Nudeln 16,90 €

Vegetarische Alternativen

Gebackener Tofu in Cashew-Kern-Panade
mit buntem Wok-Gemüse
und Austernsoße^{1,4,a1,h,f,m} 11,90 €

Gebratene Mie-Nudeln
mit buntem Gemüse, Bambussprossen,
Ei und Sojasoße^{a1,c,f} 10,90 €

Fischgerichte

Lachswürfel aus dem Wok
mit grünem Spargel und buntem Gemüse
in feiner Kokos-Soße 17,90 €

„Asia-Nudeln“
Gegrillte Riesengarnelen mit Glasnudeln,
Paprika, Pak Choi und Lauchzwiebel^m 21,50 €

Süßes

Gebackene Banane
mit Honig und
Kokos-Limetten-Creme^{a1,g} 6,50 €

Für kleine Abenteurer

Rinderhackbällchen
in milder Currysoße,
dazu Basmatireis^{a1,c} 7,90 €

Gebackenes Hähnchenfleisch
mit Paprika-Brokkoli-Gemüse in Kokossoße
dazu Basmatireis^{a1} 8,90 €