

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 Feng-Hua

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

Feng-Hua

Wattenscheider Hellweg 131
44867 Bochum Wattenscheider
Tel: 02327 / 954945
www.feng-hua.de

Öffnungszeiten:
Montag ist Ruhetag (außer an Feiertagen)
Dienstag bis Sonntag von 12:00 -15:00 und 17:30 – 22:00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

Spezialitäten des Hauses

S1. Kombi Gericht ^{a,c,#}		
Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsaurer Soße)		
Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse)		EUR
Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsaurer Soße)		
Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....		16,00
S2. Kombi Gericht ^{a,c,#}		
Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsaurer Soße)		
Feuer Rind (Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)		
Glückliches Hähnchen (Hähnchen-Sticks mit süßsaurer Soße)		
Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....		17,00
S3. Kombi Gericht ^{a,c,#} (<i>für 2 Personen</i>)		
Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)		
Goldene Ringe (Paniertes Tintenfischringe mit süßsaurer Soße)		
Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsaurer Soße)		
Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)		
Gebackene Wan Tan (Teigtaschen gefüllt mit gehacktes Schweinefleisch)		
Pikante Salat á La Haus (leicht scharf)		
Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....	<i>Für 2 Personen</i>	35,00
S4. Kombi Gericht ^{a,c,#} (<i>für 2 Personen</i>)		
Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)		
Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsaurer Soße)		
Süße Lady (Panierte Garnelen mit Süßsaurer Soße)		
Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf)		
Satee (Hühnerbrust am Spieß in Erdnuss Soße)		
Pikante Salat á La Haus (leicht scharf)		
Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....	<i>Für 2 Personen</i>	37,00

Spezial Menüs

A. Glückliche Familie^{a,b,c,#}		EUR
Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe	
Hauptgang:	Verschiedene Fleischsorten mit Garnelen und Gemüse	
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig..... Für 2 Personen	40,00
B. Knusprige Ente nach Art des Hauses^{a,b,c,#}		
Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe	
Hauptgang:	Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse	
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig..... Für 2 Personen	42,00
C. Bambus Menü^{a,b,c,#}		
Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe oder Frühlingsrolle	
Hauptgang:	Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse) Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Soße) Goldene Ringe (Panierte knusprige Tintenfischringe mit süß saurer Soße) 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	50,00
D. Feng-Hua Menü^{a,b,c,#}		
Vorspeise:	Sauer scharf Suppe oder Frühlingsrolle	
Hauptgang:	Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse) Goldene Ringe (Knusprige Tintenfischringe mit süßsauer Soße) Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Soße) Gelbes Huhn (Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Soße gebraten) Feuer Rind (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen, Knoblauch und scharf) Neugieriges Schwein (Schweinefleisch mit Morcheln und Bambus) Süße Lady (Panierte Garnelen mit Süßsauer Soße)	
Nachtisch:	Flammierte Bananen mit Honig..... Für 2 Personen	55,00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

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 ^{b,#} (Peking Suppe)	3,50
2. Eierblumensuppe ^{b,c} (Hühnerfleisch mit verschiedene Gemüse).....	5,00
3. Sam Sien Suppe ^l (Garnelen, Hühnerfleisch und Spargel).....	5,00
4. Chinesische Gemüsesuppe.....	5,00
5. Wan Tan Suppe [#] (Teigtaschen mit Schweinefleisch 6 Stück).....	5,00
6. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch.....	5,00
7. Chin. Morchelsuppe mit Hühnerfleisch.....	5,00
8. Haifischflossensuppe.....	6,50
9. Krebsfleischsuppe ^l	6,50

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.

10. Kleine Frühlingsrolle ^c mit süß saurer Soße (3 Stück vegetarisch).....	5,00
10b. Mini Frühlingsrollen mit „süß saurer Soße,, (8 Stück vegetarisch).....	5,00
10c. Jiao Zhi (Maultaschen mit Hühnerfleisch)	6,00
11. Frühlingsrolle ^c (auf Wunsch auch Vegetarisch).....	5,00
11a. Satee Hühnerbrust-Spieß mit Erdnuss Soße (auf Wunsch auch mit Schweinefleisch)	6,50
12. Krupuk (Garnelen Chips).....	4,00
13. Gebackene Wan Tan [#] mit süß saurer Soße (8 Stück).....	6,00
14. Gemischte Salat ^c (mit hausgemachte Dressing).....	6,50
16. Tomatensalat mit Zwiebeln und Gemüse.....	7,50
18. Shrimps Salat.....	11,00
20. Pikante Salat á La Haus (leicht scharf).....	7,50

Spezialitäten

	<i>EUR</i>
21. Schwarzes Huhn [#] Hühnerfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf.	13,50
22. 8 Schätze ^{l,#} (Hühnerbrust mit Garnelen und Gemüse, Knoblauch und scharf)	13,50
23. Rotes Schwein [#] Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und sehr scharf	13,50
24. Süße Familie ^l Verschiedene Fleischsorten mit Garnelen und Gemüse in süßsauer Soße gebraten.....	16,00
25. Sam Sien ^{l,#} nach Art des Haus (Garnelen, Hühnerfleisch und Schweinefleisch m. Spargel u. frische Champignons).....	16,00
26. Feng-Hua Spezialität ^{l,#} (verschiedenes Fleisch mit Garnelen, Gemüse, Knoblauch und scharf).....	15,00
27. YuanYang ^{a,c,#} (knusprige Hähnchen und Ente mit verschiedene Gemüse, dazu braune Soße)	15,00
28. Knuspriges Schweinefleisch in süßsauer Soße gebraten.....	14,00
29. Kängurufleisch [#] mit Gemüse, Knoblauch und scharf	15,00
30. Hühnerleber mit Gemüse	13,00
30b. Knusprige Schweinefleisch [#] mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	14,00

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 Soße, 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 ^{c,#} (Hühnerbrust mit verschiedene Gemüse).....	11,50
32. Schlankes Huhn ^a (Hähnchen-Sticks mit süß saurer Soße)	12,00
33. Huhn vom Land ^{a,c,#} (Knusprige Hähnchen mit verschiedene Gemüse)	12,00
34. Gelbes Huhn (Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Soße gebraten).....	12,00
35. Neugieriges Huhn [#] (Hühnerbrust mit Morcheln und Bambus).....	12,00
36. Verliebttes Huhn (Hühnerbrust in süßsauer Soße gebraten mit Ananas und Bambus).....	12,00
37. Glückliches Huhn ^a (Panierte Hühnerbrust mit süßsauer Soße, Ananas und Bambus)	12,00
38. Ausflug in die Tropen [#] (Hühnerbrust mit Bambus, Morcheln, Weißkohl und Glasnudeln)...	12,00
39. Huhn auf dem Feld [#] (Hühnerbrust mit Spargel und Champignons)	12,00
40. Hühnerbrust nach Art des Hauses ^{a,#} Panierte Hühnerbrust mit Gemüse, Knoblauch und scharfe Soße	12,00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

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.**

	EUR
41. Schwein vom Land ^{c, #} (Schweinefleisch mit verschiedene Gemüse).....	11,50
42. Schlankes Schwein ^{c, #} (Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	12,00
44. Gelbes Schwein (Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus in Curry Soße gebraten).....	12,00
45. Neugieriges Schwein [#] (Schweinefleisch mit Morcheln und Bambussprossen).....	12,00
46. Feuer Schwein [#] (Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und scharf)	12,00
48. Schweinefleisch [#] mit Bambussprossen und Morcheln.....	12,00
49. Schweinefleisch [#] mit Spargel und frische Champignons.....	12,00
50. Schweinefleisch [#] mit Zwiebeln und Bambus.....	12,00

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 Fleischlieferant 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 ^{c, #} (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen).....	12,50
52. Schlankes Rind ^{c, #} (Rindfleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	13,00
54. Gelbes Rind (Curry Rindfleisch mit verschiedene Gemüse).....	13,00
55. Neugieriges Rind [#] (Rindfleisch mit Morcheln und Bambus).....	13,00
56. Feuer Rind [#] (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf).....	13,00
57. Rindfleisch [#] mit Bambussprossen, Champignons, Weißkohl und Morcheln.....	13,00
58. Sukiyaki [#] (Rindfleisch mit Bambussprossen, Morcheln und Glasnudeln).....	13,00
59. Rindfleisch [#] mit frischen Champignons.....	13,00
60. Rindfleisch [#] mit Zwiebeln und Bambus.....	13,00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

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 Soße	
Hauptgang: Saftiges Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse ^c in braune Soße	
Nachtisch: Gebackene ^a Bananen flambiert..... Pro Person	30,00
61. Ente auf der Wiese ^{a,c,#} (knusprige Ente mit gebratenen Nudeln und braune Soße).....	15,00
62. Ente im Sumpf ^{a,c,#} (Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Erdnuss Soße).....	15,00
63. Ente vom Land ^{a,c,#} (Knusprige Ente auf verschiedenem Gemüse).....	15,00
64. Ente im Gelben Fluss ^{a,c,#}	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Curry Soße	15,00
65. Neugierige Ente ^{a,c,#}	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Morcheln und Bambus Soße.....	15,00
66. Feuer Ente ^{a,c,#}	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Gemüse Soße (scharf)	15,00
67. Ente im Glück ^{a,c} (Knusprige Ente mit süßsauer Soße, Ananas, Bambus und Möhren).....	15,00
68. Ente auf dem Feld ^{a,c,#}	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Spargel und Champignons Soße.....	15,00
69. Ente im Meer ^{a,c,#}	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Spargel, Champignons und Garnelen Soße.....	17,50
70. Das gute Ente vom Haus ^{a,l,#}	
mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Garnelen, Gemüse, Knoblauch und scharf....	17,50

Garnelen Gerichte

71. Frühling im Meer ^{l,#} (Garnelen mit verschiedene Gemüse).....	16,00
72. Süße Lady ^{la,l} (Panierte Garnelen mit Süßsauer Soße).....	18,00
74. Garnelen ^{l,#} mit Gemüse in Curry Soße gebraten.....	18,00
75. Garnelen ^{l,#} mit Morcheln und Bambussprossen.....	18,00
76. Scharfe Lady ^{l,#} (Garnelen mit verschiedene Gemüse, Knoblauch und scharf).....	18,00
77. Garnelen ^l mit Spargel und frische Champignons.....	18,00
77a. Großgarnelen ^{l,#} mit Schale saftig gebraten.....	25,00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

Tofu (Sojabohnenquark)

		<i>EUR</i>
78.	Sam Sien Tofu ^{c,#} Tofu mit Garnelen, Hühnerfleisch und Schweinefleisch.....	17,00
79.	MaiPo Tofu ^{c,#} Tofu mit Gehacktes Schweinefleisch, Gemüse, Knoblauch und scharf.....	14,00
80.	Jia Chan Tofu ^{c,#} Tofu mit Schweinefleisch und Gemüse.....	14,00

Fisch Gerichte (Pangasius)

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 ^{a,c,#} mit verschiedenen Gemüse ^c	13,00
85.	Fischfilet ^{a,#} mit Morcheln und Bambussprossen.....	13,00
86.	Fischfilet ^{a,#} mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	13,00
87.	Fischfilet ^a gebacken süßsauer Soße.....	13,00
89.	Curry Fischfilet ^{a,#} mit Gemüse.....	13,00

Für unsere kleine Gäste

92.	Nudeln ^{a,b,#} gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse ^c	8,00
93.	Eierreis ^{b,#} gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	8,00
94.	Nudeln ^{a,b,#} gebraten mit Rindfleisch und Gemüse ^c	8,00
95.	Nudeln ^{a,b,#} gebraten mit Sam Sien und Gemüse ^c Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch.....	8,00
96.	Hähnchen Sticks ^a mit süß-saurer Soße	8,00
97.	Schweinefleisch [#] mit Bambussprossen und Champignons.....	8,00
98.	Schweinefleisch [#] mit Hühnerfleisch, Spargel und Champignons.....	8,00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

Vegetarische & Vegane 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 ^{c,#} (Gebratene Sojasprossen).....	10,00
100. Gemüse Garten ^{c,#} (Verschiedene Gemüse).....	11,00
101. Glasnudeln ^{c,#} mit Morcheln, Sojasprossen und Bambus.....	12,00
102. Geheimnis des Schönheit ^{c,#} (Verschiedene Gemüse mit Tofu).....	13,00
103. Gebratene Nudeln ^{a,b,c,#} mit Gemüse ^c und Ei (<i>nicht vegan</i>)	10,00
103a. Eierreis ^{b,#} gebraten mit Gemüse (<i>nicht vegan</i>)	10,00

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 ^{b,#} gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	11,50
105. Eierreis ^{b,#} gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	11,50
106. Eierreis ^{b,#} gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	13,00
107. Nasi Goreng ^{b,I,#} (mit Curry, Garnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch)....	15,00
110. Eierreis ^{b,I,#} gebraten mit Garnelen und Gemüse.....	17,00

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 ^{a,b,#} gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse ^c	11,50
112. Nudeln ^{a,b,#} gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse ^c	11,50
113. Nudeln ^{a,b,#} gebraten mit Rindfleisch und Gemüse ^c	13,00
114. Nudeln ^{a,b,#} gebraten mit verschiedenem Fleischsorten und Gemüse ^c Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch.....	13,00
115. Bambi Goreng ^{a,b,c,I,#} Curry-Nudeln mit Garnelen, Schweinefleisch und Hühnerfleisch.....	15,00
118. Nudeln ^{a,b,I,#} gebraten mit Garnelen und Gemüse ^c	17,00

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

Nachtisch

125.	Gebackene ^a Bananen mit Honig..... (auf Wunsch auch mit Vanille-Eis ^c 1,50 € Zuschlag)	5,00
127.	Gebackene ^a Ananas mit Honig.....	5,00
128.	Gebackene ^a Banane und Ananas mit Honig.....	6,00
130.	Lycheefrüchte.....	5,00
131.	Gemischte Früchte.....	6,00

Beilage

(133 und 134 nur in Verbindung mit einem Hauptgericht anstatt der Reis, ansonsten 2 € Zuschlag)

133.	Gebratene Eierreis ^{b,#} mit Gemüse (auf Wunsch auch ohne Ei).....	3,50
134.	Gebratene Nudeln ^{a,b,c,#} mit Gemüse ^c	3,50
135.	Pommes Frites.....	3,50
136.	Süß-Saurer Soße	2,50
137.	Erdnuss Soße ^d	2,50
138.	Scharfe Soße [#]	2,50
139.	Curry Soße	2,50
140.	Braune Soße [#]	2,50

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

Alle Warme Gerichte sind mit Geschmacksverstärker (auf Wunsch natürlich auch ohne)

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Gerichte enthalten Sojasoße (Sojasoße enthält fermentiertes Weizen) !!!! Achtung bei Gluten-Allergie

b) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

c) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

d) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

e) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

f) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

g) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

i) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

j) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

k) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

l) Schwefeldioxid und Sulfite (=Salze) (E200-E228)

m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf (zum Mitnehmen). Die Preise für Verzehr in Restaurant ist abweichend.

Allergenkennzeichnung (过敏症)

A. Gluten 面筋 (Getreide wie Weizen 小麦, Roggen 黑麦, Gerste 大麦, Hafer 燕麦)	H. Schalenfrüchte 坚果 wie Mandeln 扁桃, Haselnüsse 榛子, Walnüsse 胡桃, Pistazien 开心果
B. Eier 鸡蛋	I. Krebstiere 螃蟹
C. Sojabohnen 豆芽	J. Fische 鱼
D. Erdnüsse 花生	K. Senf 芥末
E. Milch 牛奶	L. Schwefeldioxid und Sulphite (E220-E228) 亚硫酸盐
F. Sesam 芝麻	M. Lupinen 羽扇豆
G. Sellerie 芹菜	N. Weichtiere 软体动物

Buffet-Speisen

Nudeln, Baguette sowie alle frittierte Speisen enthalten Gluten.

Nudeln-Gerichte enthalten Eier.

Milch, Senf, Erdnüsse sowie Schalenfrüchte verwenden wir in unsere Küche nicht (Ausnahme Erdnuss-Soße)

Unser selbstgemachten "Hausgebäck" enthält Erdnüsse und Sesam!!!

Milch ist der Vanille-Soße, Joghurt und Speiseeis enthalten.

!!!Sojasoße enthält fermentiertes Weizen (Achtung bei Gluten-Allergie)