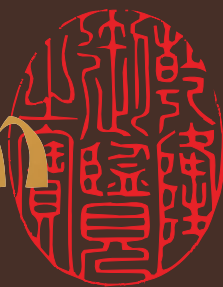


北京花園



Peking
Garden





Luftfoto „**PEKING-GARDEN**“ NEUSS
(Ehemalig Haus Reuschenberg)

- * *Restaurant*
- * *Gesellschaftsraum*
- * *Terrasse*

Sehr geehrte Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Auf unserer Speisekarte finden Sie neben den typisch chinesischen Gerichten auch spezielle „Cantonesische und Sichuanische Speisen“, die nach alten, traditionellen chinesischen Rezepten zubereitet werden.

Wir versichern Ihnen, daß wir Ihren Aufenthalt bei uns zu einem Erlebnis gestalten werden.

Wir sind Ihnen gerne jederzeit bei der Auswahl der Gerichte behilflich und stehen für Informationen zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Bergheimer Str. 502
41466 Neuss-Reuschenberg
Tel.: 0 21 31 – 386 24 38
Fax: 0 21 31 – 386 24 23

Peking-Garden-Team
Fam. YEH



欢迎

Unser Chefkoch empfiehlt:

- 200 **Chin. Reistafel "Szechuan"**^{1,7} (ab 2 Personen)pro Person € 39,80
 Lycheewein
 Vorspeise: Szechuan Fischsuppe
 Knusprige Ente
 Dim-Sum Ta Pong
 Hauptspeisen: - Rindfleisch mit schwarzer Pfeffer-Sauce im Vogelnest
 - Sim Po Kai (Hühnerfleisch mit frischer Ananas)
 - Tip Pan Ma Po Ha (Garnelen mit Ma Po Sauce auf heißer
 Platte)
 Beilage: Tropical-Nasi (gebratener Reis)
 Dessert: Gebackene Banane mit Eis
201. **Chow Sam Sin:** Hühnerbrust, Schweinefleisch, Garnelen und
 verschiedenes chinesisches Gemüse^{1,7}€ 16,80
202. **Szechuan Ngau Yuk:** Rindfleisch scharf gewürzt^{1,7}€ 15,80
203. **Pat Po Lat Cheung** Verschiedene Fleischsorten: Rind-, Schweine-,
 (acht Schätze) Hühnerfleisch, Gemüse (scharf) mit Hoi-Sin Sauce^{1,7}€ 15,80
204. **Keung Chung Ngau Yuk** Rindfleisch mit jungen Zwiebeln und Ingwer^{1,7}€ 15,80
205. **Xian Mon Kai:** Hühnerbrust mit Mango in süß-saurer Sauce
 und Champignons^{1,7}€ 15,80
206. **Kong Chow Ngau Yuk Szg:** Geschmortes Rindfleisch mit Möhrchen
 und Stangensellerie, scharf^{1,7}€ 15,80
207. **Wui Wall Yuk:** Leicht überbackenes Schweinefleisch mit Gemüse
 und süß-saurer, scharfer Sauce^{1,7}€ 15,80
208. **Sin Po Kai Pin** Hühnerbrust gebraten mit frischer Ananas,
 süß-sauer^{1,7} (leicht überbacken).....€ 16,80
209. **Tai-Großgarnelen** in Kurri-Gemüse^{1,7}€ 21,80
210. **Ma Por Tau Fu** Rindfleisch mit Tau-Fu in Würfeln, scharf^{1,7}€ 16,80
211. **Ma Po Ha** Großgarnelen mit Ma-Po Sauce, im Vogelnest^{1,7}€ 21,80
212. **Cheuk Chow Dai Ha** Großgarnelen mit Gemüse im Vogelnest^{1,7}€ 21,80
215. **Cheuk Chow Duck** Ente mit Mango und süß-saurer Sauce, im Vogelnest^{1,7}€ 18,80

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

“Tit-Pan“ ist eine uralte chinesische Zubereitungsform, die die verschiedensten Fleisch- und Fischgerichte ofenfrisch auf den Tisch bringt. Dank des gußeisernen Brattellers, der glühendheiß von der Flamme kommt und der geheimen Zutaten des Küchenchefs, wird Ihnen ein völlig neuer Gaumenkitzel serviert.

Tit-Pan-Gerichte

(auf heißer Platte serviert)

- | | | |
|------|---|---------|
| 216. | Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersauce und Gemüse (leicht-scharf und Knoblauch) ^{1,7} | € 16,80 |
| 217. | Rindfleisch mit spezial chin. Sauce, süß-sauer, scharf ^{1,7} | € 16,80 |
| 218. | Hühnerbrust mit spezial Hoisin-Sauce, scharf und jungen Zwiebeln ^{1,7} | € 15,80 |
| 219. | Schweinefleisch mit spezial chin. Hoisin-Sauce, scharf und jungen Zwiebeln ^{1,7} | € 15,80 |
| 220. | Großgarnelen mit jungen Zwiebeln und Ingwer ^{1,7} | € 21,80 |
| 221. | Hühnerbrust mit Paprika, Schwarzbohnen-Sauce und Knoblauch, scharf ^{1,7} | € 15,80 |
| 222. | Großgarnelen, Tintenfisch nach Canton Stil ^{1,7} | € 21,80 |
| 223. | Gebackene Ente mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce ^{1,7} | € 18,80 |
| 225. | Verschiedene Fleischsorten mit spezial Gewürz-Sauce ^{1,7} | € 16,80 |
| 226. | Gebratener Tintenfisch mit Schwarzbohnen und Paprika, Knoblauch -scharf- ^{1,7} | € 15,80 |
| 227. | Hühnerbrust mit Curry und Gemüse, scharf ^{1,7} | € 15,80 |
| 228. | Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika ^{1,7} | € 16,80 |
| 229. | Gebratenes Hühnerfleisch Koon-Po Art (gewürzt und scharf) ^{1,7} | € 15,80 |
| 230. | Tofu Platte mit chinesischen Champignons, Mini-Pakchoi und Brokkoli auf heiße Platte. | € 15,80 |

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

Unsere Spezialitätenkarte

231. **Rindfleisch** mit Mango, Bambus, Champignons und Paprika^{1,7,8}€ 15,80
233. **Großgarnelen** mit Stangensellerie & Bambussprossen^{1,7,8}€ 21,80
234. **Knusprig gegrillte Ente** nach original HONG-KONG Rezept
mit süß-saurer Sauce und Krautsalat^{1,7}€ 18,80
235. **Gebackene chin. Spezialnudeln** mit versch. Fleisch-,
Gemüsesorten, Tintenfisch und Garnelen^{1,7}€ 16,80
240. **Großgarnelen** mit hausgemachte Kurri-Soße^{1,7}€ 21,80
241. **Tjoi Yien Ha**
Großgarnelen in cantonesischem Stil^{1,7}€ 21,80
242. **Ka-Lie Pot** (heißer-Topf) Tintenfisch, Großgarnelen,
Krebsfleisch und Gemüse mit hausgemacher Kurri-Soße^{1,7}€ 21,80
243. **Sai Kan Kai Ping**
Hühnerbrust mit Stangensellerie und Bambussprossen^{1,7,8}€ 15,80
245. **Chap Kam Pot** (heißer Topf in Ma-Po Sauce, scharf)^{1,7}
Ente, Großgarnelen, Schweinefleisch, Tong-Ku und Gemüse.....€ 19,80
246. **Gebratene Großgarnelen**
in Tomaten Ketjap-Sauce, süß-sauer scharf^{1,7}€ 21,80
247. **Hühnerbrust** mit Zwiebeln in süß-scharfer Chili-Sauce^{1,7}€ 15,80
249. **PEKING-ENTE**^{1,7} (ab 3 Personen)
(Zwei Tage Vorbestellung erforderlich)
- Peking-Suppe
- Entenfilet gewürzt mit Hoisin Sauce
- Knusprige Entenhaut mit hausgemachten Pfannkuchen,
Hoisin Sauce und frischen Porreestreifen
- Gebratenes Entenfleisch mit delikatem Gemüse
- Gebackene Banane mit HonigPro Person € 33,00

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

Suppen

Wenn Sie in ein traditionelles chinesisches Restaurant eingeladen werden, wird Ihnen sofort auffallen, wie vielfältig und abwechslungsreich die chinesischen Suppengерichte sind.

Im Peking Garden wird besonderen Wert auf die Zubereitung der Suppen gelegt. In der hohen chinesischen Kochkunst wird der Geschmack der Suppen der Jahreszeit bzw. der Region angepasst.

Im Sommer haben die Suppen einen leichten Geschmack, um die Last der Hitze zu mildern. Im Winter hingegen sind die Suppen mit vielen stärkenden Zutaten angereichert, um dem Menschen Wärme und Energie zuzuführen.

1. **Gemüsesuppe**⁷€ 4,00
2. **Wan Tan Suppe**
(mit Schweinegehacktem in der Nudeltasche) & Gemüse⁷€ 4,80
3. **Sojabohnenpaste-Suppe** mit Tofu und Lauchzwiebeln⁷€ 4,00
4. **Tai-Suppe** mit Krabben, Tintenfisch & Gemüse⁷€ 5,80
5. **Hühnersuppe** mit Eiern & Gemüse⁷€ 4,80
6. **Maiskornsuppe** mit Hühnerfleisch & Ei⁷€ 4,80
7. **Sam Sin Suppe** mit Hühner-, Schweinefleisch,
Großgarnele und Gemüse⁷€ 5,80
8. **Curry-Cream-Suppe** mit Hühnerfleisch & Gemüse⁷€ 4,80
9. **Peking-Suppe** (sauer-scharfe Suppe mit Entenfleisch)^{1,7}€ 4,80
10. **Fischsuppe** - mit Krebsen, Krabben, Fischfilet & Gemüse⁷€ 6,80

Vorspeisen - Salate

Eine chin. feierliche Festmahlzeit beginnt mit einer kalten oder warmen Vorspeise. Die Köche des Peking Gardens werden die außergewöhnlichsten Zutaten verwenden, um für Sie die Variantenvielfalt der Vorspeisen zum Ausdruck zu bringen.

11. **Gemischter Salat** mit paniertem Hähnchen¹€ 8,80
12. **Gemüsesalat, mix**€ 4,80
13. **Atjar-salat** (chin. Sauer-Kohl)¹€ 4,80
14. **Tintenfischringe** (überbacken, 8 Stück)
mit süß-saurer Soße€ 4,80
15. **Gebackene Wan-Tan**, knusprig⁷ (8 Stück) mit süß-saurer Soße€ 5,80
16. **Frische Champignons** im Wok gebraten.....€ 5,80
17. **Verschiedenes chinesisches Wok-Gemüse**€ 5,80
18. **Frühlingsrolle** - Loempia⁷€ 4,80
19. **Herbstrolle** mit Enten-, Hühnerfleisch & Gemüse (3 Stück)^{7,8}€ 4,80
20. **Krabbenbrot** - Kroepoek.....€ 3,80
22. **Satee Ajam** - Hühnerfleisch am Spieß
mit Erdnuss-Sauce (3 Stück)⁷€ 5,80
- 22a. **Knusprig panierte Großgarnelen** (4 Stück)
mit süß-saurer Soße⁷€ 7,80
- 22b. **Gebackene Jiaozi** (chinesische Maultasche)
mit Hühnerfleisch (5 Stück)€ 5,80
- 22c. **Vegetarische Mini-Frühlingsrollen** (8 Stück)
mit süß-saurer Sauce⁷€ 4,80
- 22d. **Gebratene Sojasprossen**⁷€ 5,80

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

Gebratener Reis

Aus Marco Polos Tagebuch während seiner Reise nach China wissen wir, daß zu seinen unvergesslichen Erlebnissen die unendliche Vielfalt der Nudelgerichte und Maultaschenarten (Jiao Zi) zählte.

23. **Nasi Goreng** - gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben, Schinken, Ei, Gemüse und Curry^{1,7}€ 12,80
24. **Gebratener Reis** mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse^{1,7}€ 11,80
25. **Gebratener Reis** mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse^{1,7}€ 11,80
26. **Gebratener Reis** mit Rindfleisch, Ei, Gemüse^{1,7}€ 11,80
27. **Gebratener Reis** mit Krabben, Ei, Gemüse^{1,7}€ 12,80
28. **Spezial-chinesisch gebratener Reis** mit Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Krabben, Ei, Gemüse^{1,7}€ 12,80
- 28a. **Gebratener Reis** mit knuspriger Ente, Ei, Gemüse^{1,7}€ 15,80
- 28b. **Gebratener Reis** mit knusprigem Hähnchen, Ei, Gemüse^{1,7}€ 14,80

Gebratene Nudeln

29. **Bami Goreng** - gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben, Schinken, Ei, Gemüse und Curry^{1,7}€ 12,80
30. **Gebratene Nudeln** mit Schweinefleisch, Ei, Gemüse^{1,7}€ 11,80
31. **Gebratene Nudeln** mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse^{1,7}€ 11,80
32. **Gebratene Nudeln** mit Rindfleisch, Ei, Gemüse^{1,7}€ 11,80
33. **Gebratene Nudeln** mit Großgarnelen, Ei, Gemüse^{1,7}€ 18,80
- 33a. **Gebratene Nudeln** mit Krabben, Ei, Gemüse^{1,7}€ 12,80
34. **Gebratene Reismudeln** mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch, Ei und chinesischem Gemüse^{1,7}€ 13,80
35. **Gebratene Reismudeln** mit Krabben, Schinken,, Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Curry, scharf^{1,7}€ 13,80
36. **Spezial Reismudeln** mit Großgarnelen, Ei, Gemüse^{1,7}€ 19,80
- 36a. **Gebratene Nudeln** mit knuspriger Ente, Ei, Gemüse^{1,7}€ 15,80
- 36b. **Gebratene Nudeln** mit knusprigem Hähnchen, Ei, Gemüse^{1,7}€ 14,80



Schweinefleisch-Gerichte

Man erzählt, daß das Schwein das erste Haustier gewesen sei. Damals als der Kaiser „Sheng Nong“ (3000 v. Chr.) merkte, daß die Jagd die Nachfrage nach Fleisch nicht decken konnte, befahl er, wilde Tiere zu züchten. Nach reiflicher Überlegung kam man zu dem Entschluß, daß das Schwein am geeignetsten sei.

- 37. **Koon-Po Schweinefleisch** in gewürzter, scharfer Sauce^{1,7}€ 14,80
- 38. **Schweinefleisch** mit chin. Schwarzbohnen und Paprika, scharf und Knoblauch-Sauce^{1,7}€ 14,80
- 39. **Schweinefleisch** mit chin. Hoisin-Sauce, scharf, Szechuan-Art^{1,7}€ 14,80
- 40. **Schweinefleisch** mit Bambussprossen und Morcheln^{1,7,8}€ 14,80
- 41. **Chop-Choy Tjoe** - Schweinefleisch mit versch. Gemüse^{1,7}€ 14,80
- 42. **Schweinefleisch**, süß-sauer^{1,7} (knusprig, überbacken).....€ 14,80
- 43. **Schweinefleisch** mit Curry und Gemüse^{1,7}€ 14,80
- 43a. **Schweinefleisch** mit Zwiebeln, gebraten^{1,7}€ 14,80

Rindfleisch-Gerichte

Rindfleisch ist im Norden Chinas, an der Grenze zur Mongolei, beliebter. Früher gab es dort eine unendliche Weidelandschaft, die für die Haltung von Rindern und Schafen bestens geeignet war. Der Sage nach nahmen die Mongolen auf ihren Feldmärschen, um in der Steppe beweglich zu sein, keine Kochausrüstung mit. Statt dessen warfen die Soldaten ihre Helme aufs Feuer und grillten darin Rinder- bzw. Lammfleisch.

- 44. **Rindfleisch** gebraten mit Ananas, süß-sauer^{1,7}€ 15,80
- 45. **Rindfleisch** gebraten mit Bambusspr. & chin. Champignons^{1,7,8}€ 15,80
- 46. **Rindfleisch Koon-Po Art** gebraten in gewürzter, scharfer Sauce mit Knoblauch^{1,7}€ 15,80
- 47. **Rindfleisch** gebraten mit Zwiebeln^{1,7}€ 15,80
- 48. **Rindfleisch** gebraten mit Curry und Gemüse^{1,7}€ 15,80
- 49. **Rindfleisch** gebraten mit spezial chinesischer Hoi-Sin-Sauce, scharf Szechuan-Art^{1,7}€ 15,80
- 50. **Rindfleisch** gebraten mit Schwarzbohnen und Paprika, in Knoblauch-Sauce^{1,7}€ 15,80
- 51. **Rindfleisch** mit Broccoli und Bambussprossen^{1,7}€ 15,80
- 52. **Rindfleisch** mit chin. Morcheln und Bambussprossen^{1,7,8}€ 15,80
- 53. **Chop-Choy Ngau** - Rindfleisch gebr. mit versch. Gemüse^{1,7}€ 15,80
- 54. **Suki-Yaki** - Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und verschiedene Gemüse.....€ 15,80



(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

Hühnerfleisch-Gerichte

Für das Huhn kennt der Chinese die vielseitigsten Zubereitungsarten. Ein Hühnergericht auf dem Tisch erhebt jedes Essen zu einem Genuss und das um so mehr, als es von einer großen Auswahl an Saucen, Dips & Beilagen begleitet wird. Immer dann, wenn unangemeldet Gäste vor der Tür stehen oder ein Familienfest gefeiert werden soll, wird aus einem Huhn ein Festschmaus zubereitet.

- 55. **Koon-Po Art** mit Hühnerbrust & scharfer, gewürzter Sauce^{1,7}€ 14,80
- 56. **Hühnerbrust** mit Bambussprossen & chin. Champignons^{1,7,8}€ 14,80
- 57. **Hühnerfleisch** mit Broccoli und Bambus^{1,7}€ 14,80
- 58. **Hühnerbrust** mit spezial chinesischer Hoisin-Sauce und Wasserkastanien - Szechuan-Art^{1,7}€ 14,80
- 59. **Hühnerbrust** mit Paprika und Schwarzbohnen, scharf^{1,7}€ 14,80
- 60. **Chop-Choy Kai** - Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse^{1,7}€ 14,80
- 61. **Hühnerbrust** mit Mandeln, Champignons und Bambussprossen^{1,7,8}€ 14,80
- 62. **Hühnerbrust** mit Morcheln und Bambussprossen^{1,7}€ 14,80
- 63. **Hühnerbrust** mit Curry und Gemüse^{1,7}€ 14,80
- 64. **Hühnerbrust** in Teig knusprig, süß-sauer, mit Ananas und Sauergemüse^{1,7}€ 14,80
- 65. **Hühnerbrust** mit süß-saurer Sauce und Ananas^{1,7}€ 14,80
- 66. **Hühnerbrust** knusprig paniert mit süß-saurer oder Erdnuss-Sauce^{1,7}€ 14,80
- 67a. **Gebratene Hühnerbrust** mit Zwiebeln^{1,7}€ 14,80
- 67b. **Hühnerfleisch** leicht überbacken mit süß-sauer-scharfer Sauce^{1,7}€ 14,80
- 67c. **Hühnerfilet in Backteig** mit verschiedenem Gemüse und süß-sauer Sauce^{1,7}€ 14,80

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 dämpfen, fritieren, kochen, schmoren, braten, räuchern oder pökeln. Jede der Zubereitungsarten hat ihre einzigartigen Geschmack.

- 68. **Knusprige Ente** mit chin. Champignons & Bambussprossen^{1,7,8}€ 18,30
- 69. **Knusprige Ente** mit grünem Paprika, Bambussprossen und Morcheln, scharf^{1,7}€ 18,30
- 70. **Knusprige Ente** mit Mandeln, Bambussprossen, Champignons^{1,7,8}€ 18,30
- 71. **Knusprige Ente spezial „Peking-Garden“** mit chinesischem Gemüse und gewürzter Soja-Sauce^{1,7}€ 18,30
- 72. **Knusprige Ente** mit süß-saurer Sauce und chin. Gemüse^{1,7}€ 18,30
- 73. **Gebackene Ente**, süß-sauer mit Ananas und Krautsalat^{1,7}€ 18,30
- 74. **Knusprige Ente** mit Gemüse und Currysauce^{1,7}€ 18,30
- 75. **Acht Schätze Ente**: Knusprige Ente mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, Gemüse und Hoisin-Sauce^{1,7}€ 19,80

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

Großgarnelen und Fisch-Gerichte

Die chinesischen Meere, Flüsse und Seen liefern uns unzählige Arten von Meeresfrüchten, Fischen und Schalentieren. 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, vermisste 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 (8 Stück) paniert, süß-sauer ^{1,7} | € 19,80 |
| 77. | Großgarnelen Chop-Choy mit div. Gemüse ^{1,7} | € 21,80 |
| 78. | Großgarnelen in Curry und Gemüse ^{1,7} | € 21,80 |
| 79. | Großgarnelen mit Bambussprossen und chin. Champignons ^{1,7,8} | € 21,80 |
| 80. | Großgarnelen mit Gemüse, Ananas und süß-saurer Sauce ^{1,7} | € 21,80 |
| 80a. | Großgarnelen mit Gemüse und Hoi-Sin Sauce ^{1,7} | € 21,80 |
| 80b. | Großgarnelen mit Broccoli und Bambus ^{1,7} | € 21,80 |
| 81. | Koon-Po-Ha , gebratene Großgarnelen mit Gemüse, gewürzter, scharfer Sauce ^{1,7} | € 21,80 |
| 82. | Sie Chiu Ha , gebratene Großgarnelen mit Gemüse, Schwarzbohnen-Sauce, scharf und Knoblauch ^{1,7} | € 21,80 |
| 83. | Gebackenes Fischfilet mit Austern-Sauce ^{1,7} | € 14,80 |
| 84. | Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Sauce ^{1,7} | € 14,80 |
| 84a. | Gebackenes Fischfilet mit Curry Sauce ^{1,7} | € 14,80 |



Zu jedem Hauptgericht reichen wir Reis
(Anstatt Reis mit gebratenen Reis, gebr. Nudeln, Pommes frites: Aufpreis € 3,00 pro Portion)

Wir machen auch auf Anfrage eine kleinere Portion für alle Gerichte
(3,00 € Abzug vom regulären Preis)

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)



Vegetarisches - Gemüse

Die traditionellen vegetarischen Gerichte Chinas enthalten sowohl zahlreiche pflanzliche Eiweiße als auch Kalzium 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. erfunden worden sei. 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 Möhren**⁷€ 10,80
- 86. **Gebratenes diverses chin. Gemüse mit Sojasauce**⁷€ 11,80
- 87. **Lou Hong Chai**
Fastenspeise der Buddhisten mit Gemüse, Tofu und Sojasauce⁷€ 12,80
- 87a. **Vegetarischer Nasi** gebratener Reis mit Ei, Gemüse⁷€ 10,80
- 87b. **Vegetarischer Bami** gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse⁷€ 10,80
- 87c. **“Heißer Topf“**
chin. Tofu mit div. Gemüse, Glasnudeln und Sojasauce⁷€ 14,80
- 87d. **Tong Ku Pak Choi**⁷
(Saison chin. Gemüse mit chin. Champignons)€ 14,80

Eiergericht

- 88. **Fou Yung Hai**
Omelett mit Großgarnelen & Champignons^{1,7}€ 19,80



Für den kleinen Hunger

- 89. **Klein Nasi**, gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse^{1,7}€ 7,80
- 90. **Klein Bami**, gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse^{1,7}€ 7,80
- 91. **Kleine paniertes Hühnerfleisch** mit Pommes frites
und Ketchup oder Mayonnaise⁷€ 7,80
- 92. **Kleine Portion knusprige Ente** mit Gemüse, dazu Reis und süß-saure Soße⁷€ 11,80
- 93. **4 Hühnerspieße** mit Erdnuss-Sauce, Sojasprossen und Reis⁷€ 7,80
- 94. **Hühnerfleisch** mit Zwiebeln⁷€ 7,80
- 95. **Hühnerfilet süß-sauer** mit Reis¹€ 7,60
- 96. **Nudelsuppe** mit Gemüse & Hühnerfleisch knusprig€ 11,80

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)



Besonders zu empfehlen

„Kombinationsgerichte“

- | | | |
|------|--|---------|
| 100. | Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Champignons
Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce ^{1,7} | € 18,80 |
| 101. | Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Champignons
Rindfleisch mit Zwiebeln ^{1,7} | € 18,80 |
| 102. | Gebackene Ente mit Ananas, süß-sauer
Hühnerfleisch mit Curry ^{1,7} | € 18,80 |
| 103. | Gebackene Ente mit süß-saurer
Hühnerfleisch Koon-Po Art ^{1,7} | € 18,80 |
| 104. | Gebackene Ente mit süß-saurer
Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1,7} | € 18,80 |
| 105. | Knusprige Ente mit Gemüse und Currysauce, scharf
Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{1,7} | € 18,80 |
| 106. | Gebackene Ente mit Ananas, süß-sauer
Schweinefleisch mit Hoisin-Sauce, scharf gewürzt ^{1,7} | € 18,80 |
| 107. | Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Champignons
Gebackene Großgarnelen mit süß-saurer Sauce ^{1,7} | € 19,80 |
| 108. | Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Champignons
Gebratene Großgarnelen in süß-saurer Chilisauce ^{1,7} | € 20,80 |
| 109. | Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse und Champignons
Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Chili-Sauce, scharf ^{1,7} | € 18,80 |
| C 1. | Koe Yuk Chap
Gebackene Ente süß-sauer,
Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{1,7} | € 18,80 |
| C 2. | Ya Xian Chap
Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch Koon-Po Sauce (scharf)
und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{1,7} | € 18,80 |
| C 3. | Ya Yuk Chap
Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch mit Zwiebeln
und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{1,7} | € 18,80 |
| C 4. | Kai Xian Chap
Huhn knusprig süß-sauer, geback. Rotbarschfilet mit Currysauce
Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln ^{1,7} | € 18,80 |
| C 5. | Kai Ha Chap
Gebackene Ente süß-sauer, gebratene Großgarnelen nach
Canton-Art und gebr. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{1,7} | € 19,80 |
| C 6. | Ya Kai Ngau Chap
Gebackene Ente süß-sauer, Rindfleisch mit Koon-Po Sauce
Hühnerfilet knusprig paniert mit süß-saurer Sauce ^{1,7} | € 18,80 |

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)

Spezial Reistafel

110. **Chin Ka Fu**^{1,7} (für 2 Personen)€ 39,80
 - 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**^{1,7} (für 2 Personen)€ 43,80
 - 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. **Reistafel**^{1,7} (für 2 Personen)€ 38,80
 - Peking-Suppe
 - Schweinefleisch mit Zwiebeln
 Ajam Goreng Malaysia, gebr. Hühnerfleisch mit Curry (scharf) Sojasprossen
 Atjar (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-Garden"**^{1,7} (für 2 Personen)€ 43,80
 - Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 - Knusprige Ente
 Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Hühnerbrust Koon-Po Art mit gewürzter, scharfer Sauce
 Gebr. Großgarnelen in cantonesischem Stil, Tintenfisch-Ringe
 Satee Ajam (Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuss-Sauce)
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee
114. **Happy Family-Reistafel**^{1,7} (für 4 Personen)€ 80,80
 - 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)
 Siu Ab: Knusprige Ente mit Sojasauce
 - Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee



(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)



Diner

115. **Diner für 1 Person**^{1,7}€ 21,80
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**^{1,7}€ 22,80
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**^{1,7}€ 46,80
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**^{1,7}€ 68,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce
Großgarnelen à la Canton-Stil
Knusprige Ente Spezial "Peking-Garden" mit versch. Gemüse
Rindfleisch Koon-Po mit gewürzter, scharfer Sauce
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee
119. **Diner für 4 Personen**^{1,7}€ 90,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce
Knusprige Ente Spezial "Peking-Garden" 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**^{1,7}€ 136,80
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-Garden“ Menüs



121. **Peking-Garden Menü^{1,7}** (für 1 Person) € 22,80
*Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Rindfleisch mit Zwiebeln, gebackene Ente süß-sauer,
 Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee*
122. **Peking-Garden Menü^{1,7}** (für 2 Personen) € 41,80
*Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Knusprige Ente, Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)
 Hühnerbrust mit Zwiebeln in süß-sauer-scharfer Chili-Sauce
 Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee*
123. **Peking-Garden Menü^{1,7}** (für 3 Personen) € 66,80
*Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 Knusprige Ente, gebr. Großgarnelen in Tomaten Chili-Sauce
 Rindfleisch mit Zwiebeln,
 Schweinefleisch mit süß-sauer-scharfer Sauce (leicht paniert)
 Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee*

Nachtisch

601. **Lychees** (chin. Kirsche) € 4,80
 602. **Gebackene Banane mit Honig** € 4,80
 603. **Gebackene Banane mit Honig „flambiert“** € 5,80
 604. **Gebackene Ananas mit Honig** € 4,80
 605. **Gebackene Ananas mit Honig „flambiert“** € 5,80
 609. **Gebackene Banane mit Vanilleeis** € 5,80
 619. **Kindereis 2 Kugeln mit Sahne** € 3,80
 620. **Gebackene Sesambällchen** (4 Stück) mit Vanille-Sauce € 5,80



(1)=mit Farbstoff (7)=mit Geschmacksverstärker (8)=mit Konservierungsstoff

(Preise enthalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer)