

## Mittagskarte

Montag bis Samstag (außer an Feiertagen) von 11.30 bis 14.30 Uhr  
**Vorspeise mit Peking-Suppe, Frühlingsrolle oder 5 Stk. Mini-Frühlingsrollen**

|       |  |         |
|-------|--|---------|
| M 1.  | <b>Gebratener Reis</b> mit Eiern, Gemüse und Hühnerfleisch <sup>7,10</sup>   | € 11,80 |
| M 1b. | <b>Gebratener Reis</b> mit Eiern, Gemüse und Rindfleisch <sup>7,10</sup>   | € 11,80 |
| M 2.  | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Eiern, Gemüse und Hühnerfleisch <sup>3,5,7,9</sup>   | € 11,80 |
| M 2b. | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Eiern, Gemüse und Rindfleisch <sup>3,5,7,9</sup>   | € 11,80 |
| M 3.  | <b>Geb. Schweinefleisch</b> in süß-saurer Sauce <sup>3,7,9</sup> (überbacken)  | € 11,80 |
| M 4.  | <b>Schweinefleisch</b> mit Zwiebeln, gebraten <sup>5,7</sup>   | € 11,80 |
| M 5.  | <b>Hühnerfleisch</b> Koon-Po Art (mit Knoblauch) <sup>5,7</sup>  | € 12,80 |
| M 6.  | <b>Chop Choy</b> - Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse <sup>5,7</sup> (auf Wunsch auch mit Hühnerfleisch)   | € 12,80 |
| M 7.  | <b>Rindfleisch</b> mit Hoi-Sin Soße, scharf und gewürzt <sup>5,7</sup>   | € 12,80 |
| M 8.  | <b>Kleine Reistafel</b> - Hühnerfleisch Satee Spieß, Schweinefleisch süß-sauer (überbacken) und gebackenes Hähnchen mit Curry <sup>3,5,7,8,9</sup> | € 12,80 |
| M 9.  | <b>Verschiedene Fleischsorten</b> mit Hoi-Sin Sauce, gewürzt und scharf <sup>5,9</sup>   | € 12,80 |
| M 10. | <b>Gebackene Ente</b> mit Sojasprossen und Soße <sup>5,7</sup>   | € 13,80 |
| M 11. | <b>Gebackenes Fischfilet</b> mit süß-saurer Soße <sup>3,4,7</sup>  | € 12,80 |
| M 12. | <b>Hühnerfilet im Backteig</b> mit Ananas und süß-saurer Soße <sup>3,5,7,9</sup>   | € 12,80 |
| M 13. | <b>Hühnerbrust</b> mit Curry-Soße <sup>5,6,7,8</sup>   | € 12,80 |
| M 14. | <b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln <sup>5,7,10</sup>  | € 12,80 |
| M 15. | <b>Gebackene Ente</b> süß-sauer mit Krautsalat <sup>3,5,7</sup>  | € 13,80 |
| M 16. | <b>Kombi Menü:</b> Koon-Po Schweinefleisch, gebackene Ente und Hühnerbrust mit Zwiebeln <sup>3,5,7</sup>   | € 16,80 |

### Tellergericht (ohne Vorspeise)

|       |   |         |
|-------|---|---------|
| M 17. | <b>Gebr. vegetarischer Reis oder Nudeln</b> mit Ei & Gemüse <sup>3,5,7,9,10</sup> | € 6,80  |
| M 18. | <b>Chop-Choy</b> mit Schweinefleisch, dazu Reis <sup>5,7</sup>                    | € 8,80  |
| M 19. | <b>Hühnerbrust paniert</b> mit Erdnuss-Sauce, dazu Reis <sup>3,7,8,9</sup>        | € 8,80  |
| M 20. | <b>Ente</b> mit versch. Gemüse, Reis & Sojasoße extra <sup>5,7</sup>              | € 12,80 |

### Nudelsuppe (ohne Vorspeise)

|       |   |         |
|-------|---|---------|
| M 21. | <b>Nudelsuppe</b> mit versch. Fleischsorten und Gemüse <sup>3,5,9</sup> | € 13,80 |
| M 22. | <b>Nudelsuppe</b> mit Gemüse (vegetarisch) <sup>3,5,9</sup>             | € 12,80 |

## Unser Chefkoch empfiehlt:

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 200  | <b>Chin. Reistafel</b> "Szechuan" <sup>2,4,5,7</sup> (ab 2 Personen) <b>pro Person</b>  | € 40,80 |
|      | Vorspeise: Szechuan Fischsuppe<br>Knusprige Ente<br>Dim-Sum Ta Pong   |         |
|      | Hauptspeisen: - Rindfleisch mit schwarzer Pfeffer-Soße im Vogelnest<br>- Sim Po Kai (Hühnerfleisch mit frischer Ananas)<br>- Tip Pan Ma Po Ha (Garnelen mit Ma Po Soße auf heißer Platte) |         |
|      | Beilage: Tropical-Nasi (gebr. Reis)<br>Dessert: Gebackene Banane mit Eis  |         |
| 201. | <b>Chow Sam Sin:</b> Hühnerbrust, Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem chinesisches Gemüse <sup>2,4,5,7</sup>  | € 18,80 |
| 202. | <b>Szechuan Ngau Yuk:</b> Rindfleisch scharf gewürzt <sup>5,7</sup>   | € 16,80 |
| 203. | <b>Pat Po Lat Cheung (acht Schätze)</b><br>Verschiedene Fleischsorten: Rind-, Schweine-, Hühnerfleisch, Gemüse (scharf) mit Hoi-Sin Soße <sup>5,7</sup>                                   | € 16,80 |
| 204. | <b>Keung Chung Ngau Yuk</b><br>Rindfleisch mit jungen Zwiebeln und Ingwer <sup>5,7</sup>  | € 16,80 |
| 205. | <b>Xian Mon Kai:</b> Hühnerbrust mit Mango in süß-saurer Soße und Champignons <sup>7,10</sup>   | € 16,80 |
| 206. | <b>Kong Chow Ngau Yuk Szg:</b> Geschmortes Rindfleisch mit Möhrchen und Stangensellerie, scharf <sup>2,7,10</sup>   | € 16,80 |
| 207. | <b>Wui Wall Yuk:</b> Leicht überbackenes Schweinefleisch mit Gemüse und süß-saurer, scharfer Soße <sup>3,5,7,9,10</sup>   | € 16,80 |
| 208. | <b>Sin Po Kai Pin</b> - Hühnerbrust gebraten mit frischer Ananas, süß-sauer <sup>3,5,7,9,10</sup> (leicht überbacken)   | € 18,80 |

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 209. | <b>Großgarnelen Thai-Stil</b> in Curry-Gemüse (scharf) <sup>2,4,5,7</sup>                   | € 21,80 |
| 210. | <b>Ma Por Tau Fu:</b> Rindfleisch mit Tau-Fu in Würfeln, scharf <sup>5,7</sup>              | € 17,80 |
| 211. | <b>Ma Po Ha</b><br>Großgarnelen mit Ma-Po Sauce, im Vogelnest <sup>2,4,5,7</sup>            | € 21,80 |
| 212. | <b>Cheuk Chow Dai Ha</b><br>Großgarnelen mit Gemüse im Vogelnest <sup>2,4,5,7</sup>         | € 21,80 |
| 215. | <b>Cheuk Chow Duck</b><br>Ente mit Mango und süß-saurer Soße, im Vogelnest <sup>3,5,7</sup> | € 19,80 |

## Tit-Pan-Gerichte (auf heißer Platte serviert)

**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.

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 216. | <b>Rindfleisch</b> mit schwarzer Pfeffersoße und Gemüse (leicht-scharf und Knoblauch) <sup>5,6,7</sup> | € 18,80 |
| 217. | <b>Rindfleisch</b> mit spezial chin. Soße, süß-sauer, scharf <sup>5,6,7</sup>                          | € 18,80 |
| 218. | <b>Hühnerbrust</b> mit spezial Hoisin-Soße, scharf und jungen Zwiebeln <sup>5,6,7</sup>                | € 17,80 |
| 219. | <b>Schweinefleisch</b> mit spezial chin. Hoisin-Soße, scharf und jungen Zwiebeln <sup>5,6,7</sup>      | € 17,80 |
| 220. | <b>Großgarnelen</b> mit jungen Zwiebeln und Ingwer <sup>5,6,7</sup>                                    | € 21,80 |
| 221. | <b>Hühnerbrust</b> mit Paprika, Schwarzbohnen-Soße und Knoblauch, scharf <sup>5,7</sup>                | € 17,80 |
| 222. | <b>Großgarnelen, Tintenfisch</b> nach Canton Stil <sup>6,6,7</sup>                                     | € 21,80 |
| 223. | <b>Gebackene Ente</b> mit Sojasprossen und süß-saurer Soße <sup>3,5,6,7</sup>                          | € 19,80 |
| 225. | <b>Verschiedene Fleischsorten</b> mit spezial Gewürz-Soße <sup>5,7</sup>                               | € 18,80 |
| 226. | <b>Gebratener Tintenfisch</b> mit Schwarzbohnen und Paprika, Knoblauch -scharf- <sup>4,5,6,7</sup>     | € 17,80 |
| 227. | <b>Hühnerbrust</b> mit Curry und Gemüse, scharf <sup>6,5,6,7</sup>                                     | € 17,80 |
| 228. | <b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln und Paprika <sup>5,6,7</sup>   | € 18,80 |
| 229. | <b>Gebratenes Hühnerfleisch</b> Koon-Po Art (gewürzt und scharf) <sup>5,6,7</sup>                      | € 17,80 |
| 230. | <b>Tofu Platte</b> mit chin. Champignons, Mini-Pakchoi und Brokkoli auf heiße Platte <sup>5,6,7</sup>  | € 17,80 |

## Unsere Spezialitätenkarte

|      |   |                           |
|------|---|---------------------------|
| 231. | <b>Rindfleisch</b> mit Mango, Bambus, Champignons und Paprika <sup>7,10</sup>   | € 16,80                   |
| 233. | <b>Großgarnelen</b> mit Stangensellerie & Bambussprossen <sup>2,7,10,11</sup>   | € 21,80                   |
| 234. | <b>Knusprig gegrillte Ente</b> mit frischem Ananas, Gemüse und süß-saurer Soße <sup>3,7</sup>   | € 19,80                   |
| 235. | <b>Gebackene chin. Spezialnudeln</b> mit versch. Fleisch-, Gemüsesorten, Tintenfisch und Garnelen <sup>2,3,4,5,7,9</sup>  | € 17,80                   |
| 240. | <b>Großgarnelen</b> mit hausgemachter Curry-Soße <sup>2,7</sup>   | € 21,80                   |
| 241. | <b>Tjoi Yen Ha</b> - Großgarnelen in cantonesischem Stil <sup>2,7</sup>   | € 21,80                   |
| 242. | <b>Ka-Lie Pot (heißer-Topf)</b> Tintenfisch, Großgarnelen, Krebsfleisch und Gemüse in Curry-Soße <sup>5,6,7,8</sup>   | € 21,80                   |
| 243. | <b>Sai Kan Kai Ping</b><br>Hühnerbrust mit Stangensellerie und Bambussprossen <sup>5,7,11</sup>   | € 16,80                   |
| 245. | <b>Chap Kam Pot (heißer Topf in Ma-Po Sauce, scharf)</b> <sup>5,6,7</sup><br>Ente, Großgarnelen, Schweinefleisch, Tong-Ku und Gemüse  | € 19,80                   |
| 246. | <b>Gebratene Großgarnelen</b> in Tomaten Ketjap-Sauce, süß-sauer scharf <sup>2,7</sup>  | € 21,80                   |
| 247. | <b>Hühnerbrust</b> mit Zwiebeln in süß-scharfer Chili-Soße <sup>7</sup>   | € 16,80                   |
| 249. | <b>PEKING-ENTE</b> <sup>3,5,7,9</sup> (ab 3 Personen) (Zwei Tage Vorbestellung erforderlich)<br>- Peking-Suppe<br>- Entenfilet gewürzt mit Hoisin Soße<br>- Knusprige Entenhaut mit hausgemachten Pfannkuchen, Hoisin Sauce und frischen Porreestreifen<br>- Gebratenes Entenfleisch mit delikatem Gemüse<br>- Gebackene Banane mit Honig | <b>Pro Person</b> € 35,00 |

## Suppen

Wenn Sie in ein traditionelles chinesisches Restaurant eingeladen werden, wird Ihnen sofort auffallen, wie vielfältig und abwechslungsreich die chinesischen Suppengerichte 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.  | <b>Gemüsesuppe</b> <sup>7</sup>  | € 4,00 |
| 2.  | <b>Wan-Tan Suppe</b> (mit Schweinegehacktem in der Nudeltasche)& Gemüse <sup>3,7,9</sup> | € 4,80 |
| 3.  | <b>Miso-Suppe</b> <sup>7</sup>   | € 4,00 |
| 4.  | <b>Thai-Suppe</b> mit Krabben, Tintenfisch & Gemüse <sup>2,4,7</sup>                     | € 5,80 |
| 5.  | <b>Hühnersuppe</b> mit Eiern & Gemüse <sup>7</sup>                                       | € 4,80 |
| 6.  | <b>Maiskornsuppe</b> mit Hühnerfleisch und Ei <sup>7</sup>                               | € 4,80 |
| 7.  | <b>Sam Sin Suppe</b> mit Hühner-, Schweinefleisch, Großgarnele, Gemüse <sup>2,4,7</sup>  | € 5,80 |
| 8.  | <b>Curry-Cream-Suppe</b> mit Hühnerfleisch & Gemüse <sup>5,6,7</sup>                     | € 4,80 |
| 9.  | <b>Peking-Suppe</b> (sauer-scharfe Suppe mit Entenfleisch) <sup>7</sup>                  | € 4,80 |
| 10. | <b>Fischsuppe</b> -mit Krebsen, Krabben, Fischfilet & Gemüse <sup>2,4,7</sup>            | € 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.  | <b>Gemischter Salat</b> mit paniertem Hähnchen <sup>3,7</sup>                          | € 8,80 |
| 12.  | <b>Gemüsesalat, mix</b>  | € 4,80 |
| 13.  | <b>Atjar-salat</b> (chin. Sauer-Kohl)  | € 4,80 |
| 14.  | <b>Tintenfischringe</b> (überbacken, 8 Stück) mit süß-saurer Soße <sup>3,9</sup>       | € 4,80 |
| 15.  | <b>Gebackene Wan-Tan</b> , knusprig (8 Stück) mit süß-saurer Soße <sup>3,7,9</sup>     | € 5,80 |
| 16.  | <b>Frische Champignons</b> im Wok gebraten <sup>7</sup>                                | € 5,80 |
| 17.  | <b>Verschiedenes chinesisches Wok-Gemüse</b> <sup>5,7</sup>                            | € 5,80 |
| 18.  | <b>Frühlingsrolle</b> - Loempia <sup>3,5,7,9</sup>                                     | € 5,50 |
| 19.  | <b>Herbstrolle</b> (3 Stk.) (Hühnerfleisch & Gemüse) <sup>3,7,9</sup>                  | € 5,50 |
| 20.  | <b>Krabbenbrot</b> - Kroepoek  | € 3,80 |
| 22.  | <b>Satee Ajam</b> - Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuß-Soße(3 Stück) <sup>7,8,9</sup>   | € 5,80 |
| 22a. | <b>Knusprig panierte Großgarnelen</b> (4 Stück) mit süß-saurer Soße <sup>3,7,9</sup>   | € 7,80 |
| 22b. | <b>Gebackene Gyoza</b> (5 Stück) mit Hühnerfleisch <sup>3,7,9</sup>                    | € 5,80 |
| 22c. | <b>Vegetarische Mini-Frühlingsrollen</b> (8 Stk.) mit süß-saurer Soße <sup>3,7,9</sup> | € 4,80 |
| 22d. | <b>Gebratene Sojasprossen</b> <sup>7</sup>   | € 5,80 |

## Für den kleinen Hunger

|     |   |         |
|-----|---|---------|
| 89. | <b>Klein Nasi</b> , gebratener Reis mit Eier und Hühnerfleisch <sup>5,7,10</sup>                | € 8,80  |
| 90. | <b>Klein Bami</b> , gebratene Nudeln mit Eier und Hühnerfleisch <sup>3,5,7,9</sup>              | € 8,80  |
| 91. | <b>Kleines Hühnerschnitzel</b> mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise <sup>7</sup>       | € 8,80  |
| 92. | <b>Kleine Portion knusprige Ente</b> mit Gemüse, dazu Reis und süß-saure Sauce <sup>3,5,7</sup> | € 12,80 |
| 93. | <b>4 Hühnerspieße</b> mit Erdnusssoße, Sojasprossen und Reis <sup>3,5,7,8,9</sup>               | € 8,80  |
| 94. | <b>Hühnerfleisch</b> mit Zwiebeln <sup>7</sup>  | € 8,80  |
| 95. | <b>Hühnerfilet in Teig</b> süß-sauer mit Reis <sup>3,7</sup>                                    | € 8,80  |
| 96. | <b>Nudel Suppe</b> mit Gemüse & Hühnerfilet in Teig <sup>3,5,7</sup>                            | € 12,80 |

## 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.  | <b>Nasi Goreng</b> - gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben, Eier, Gemüse und Curry <sup>2,5,6,7,10</sup> | € 13,80 |
| 24.  | <b>Gebratener Reis</b> mit Schweinefleisch, Eier, Gemüse <sup>7,10</sup>                                      | € 12,80 |
| 25.  | <b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Eier, Gemüse <sup>7,10</sup>  | € 12,80 |
| 26.  | <b>Gebratener Reis</b> mit Rindfleisch, Eier, Gemüse <sup>7,10</sup>  | € 12,80 |
| 27.  | <b>Gebratener Reis</b> mit Krabben, Eier, Gemüse <sup>2,7,10</sup>  | € 13,80 |
| 28.  | <b>Spezial-chinesisch gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Krabben, Eier, Gemüse <sup>2,7,10</sup>          | € 13,80 |
| 28a. | <b>Gebratener Reis</b> mit knuspriger Ente, Eier, Gemüse <sup>3,7,9,10</sup>                                  | € 16,80 |
| 28b. | <b>Gebratener Reis</b> mit knusprigem Hähnchen, Eier, Gemüse <sup>3,7,9,10</sup>                              | € 15,80 |

## Gebratene Nudeln

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 29.  | <b>Bami Goreng</b> - gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben, Eier, Gemüse und Curry <sup>3,5,6,7,9</sup> | € 13,80 |
| 30.  | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Schweinefleisch, Eier, Gemüse <sup>3,7,9</sup>                                    | € 12,80 |
| 31.  | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Eier, Gemüse <sup>3,7,9</sup>                                      | € 12,80 |
| 32.  | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Rindfleisch, Eier, Gemüse <sup>3,7,9</sup>  | € 12,80 |
| 33.  | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Großgarnelen, Eier, Gemüse <sup>2,3,7,9</sup>                                     | € 18,80 |
| 33a. | <b>Gebratene Nudeln</b> mit Krabben, Eier, Gemüse <sup>2,3,7,9</sup>  | € 13,80 |

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 34.  | <b>Gebratene Reissnudeln</b> mit Krabben, Hühnerfleisch, Eier und chinesischem Gemüse <sup>2,4,7</sup>       | € 14,80 |
| 35.  | <b>Gebratene Reissnudeln</b> mit Krabben, Hühnerfleisch, Eier, Gemüse und Curry, scharf <sup>2,4,5,6,7</sup> | € 14,80 |
| 36.  | <b>Spezial Reissnudeln</b> mit Großgarnelen, Eier, Gemüse <sup>3,7</sup>                                     | € 19,80 |
| 36a. | <b>Gebratene Nudeln</b> mit knuspriger Ente, Eier, Gemüse <sup>3,7,9</sup>                                   | € 16,80 |
| 36b. | <b>Gebratene Nudeln</b> mit knusprigem Hähnchen, Eier, Gemüse <sup>3,7,9</sup>                               | € 15,80 |

## 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 fleißiger Überlegung kam man zu dem Entschluß, daß das Schwein am geeignetsten sei.

|      |  |         |
|------|--|---------|
| 37.  | <b>Koon-Po Schweinefleisch</b> in gewürzter, scharfer Soße <sup>5,7,8,9</sup>                        | € 15,80 |
| 38.  | <b>Schweinefleisch</b> mit chin. Schwarzbohnen und Paprika, scharf und Knoblauch-Soße <sup>5,7</sup> | € 15,80 |
| 39.  | <b>Schweinefleisch</b> mit chin. Hoisin-Soße, scharf, Szechuan-Art <sup>5,7</sup>                    | € 15,80 |
| 40.  | <b>Schweinefleisch</b> mit Bambussprossen und Morcheln <sup>5,7</sup>                                | € 15,80 |
| 41.  | <b>Chop-Choy Tjoe</b> - Schweinefleisch mit versch. Gemüse, Sojasoße <sup>5,7</sup>                  | € 15,80 |
| 42.  | <b>Schweinefleisch</b> , süß-sauer (knusprig, überbacken) <sup>3,7,9</sup>                           | € 15,80 |
| 43.  | <b>Schweinefleisch</b> mit Curry und Gemüse <sup>5,6,7,8</sup>                                       | € 15,80 |
| 43a. | <b>Schweinefleisch</b> mit Zwiebeln, gebraten <sup>5,7</sup>   | € 15,80 |

## Rindfleisch-Gerichte

Rindfleisch ist im Norden Chinas, an der Grenze zur Mongolei, beliebter. Früher gab es dort eine unendliche Weidlandschaft, 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. | <b>Rindfleisch</b> gebraten mit Ananas, süß-sauer <sup>5,7,10</sup>  | € 16,80 |
| 45. | <b>Rindfleisch</b> gebraten mit Bambusspr. & chin. Champignons <sup>5,7,10</sup>   | € 16,80 |
| 46. | <b>Rindfleisch Koon-Po Art</b> gebraten in gewürzter, scharfer Soße mit Knoblauch <sup>5,7,8</sup>                             | € 16,80 |
| 47. | <b>Rindfleisch</b> gebraten mit Zwiebeln <sup>5,7,10</sup>   | € 16,80 |
| 48. | <b>Rindfleisch</b> gebraten mit Curry und Gemüse <sup>5,7,10</sup>   | € 16,80 |
| 49. | <b>Rindfleisch</b> gebraten mit spezial chinesischer Hoi-Sin-Soße, scharf Szechuan-Art <sup>5,7,10</sup>                       | € 16,80 |
| 50. | <b>Rindfleisch</b> gebraten mit Schwarzbohnen und Paprika, in Knoblauch-Soße <sup>5,7,10</sup>                                 | € 16,80 |
| 51. | <b>Rindfleisch</b> mit Broccoli und Bambussprossen <sup>5,7,10</sup>   | € 16,80 |
| 52. | <b>Rindfleisch</b> mit chin. Morcheln und Bambussprossen <sup>5,7,10</sup>   | € 16,80 |
| 53. | <b>Chop-Choy Ngau</b> - Rindfleisch gebr. mit versch. Gemüse und Sojasoße <sup>5,7,10</sup>                                    | € 16,80 |
| 54. | <b>Suki-Yaki</b> - japanische Spezialität - Rindfleisch gebraten in gewürzter Soße mit Glasnudeln und Gemüse <sup>3,7,10</sup> | € 16,80 |

## Hühnerfleisch-Gerichte

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

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 55.  | <b>Koon-Po Art</b> mit Hühnerbrust & scharfer, gewürzter Soße <sup>5,7,8</sup>                            | € 15,80 |
| 56.  | <b>Hühnerbrust</b> mit Bambussprossen & chin. Champignons <sup>5,7</sup>                                  | € 15,80 |
| 57.  | <b>Hühnerfleisch</b> mit Broccoli und Bambus <sup>5,7</sup>   | € 15,80 |
| 58.  | <b>Hühnerbrust</b> mit spezial chinesischer Hoisin-Soße und Wasserkastanien - Szechuan-Art <sup>5,7</sup> | € 15,80 |
| 59.  | <b>Hühnerbrust</b> mit Paprika und Schwarzbohnen, scharf <sup>5,7</sup>                                   | € 15,80 |
| 60.  | <b>Chop-Choy Kai</b> - Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Sojasoße <sup>5,7</sup>                   | € 15,80 |
| 61.  | <b>Hühnerbrust</b> m. Mandeln, Champignons & Bambussprossen <sup>5,7,8</sup>                              | € 15,80 |
| 62.  | <b>Hühnerbrust</b> mit Morcheln und Bambussprossen <sup>5,7</sup>   | € 15,80 |
| 63.  | <b>Hühnerbrust</b> mit Curry und Gemüse <sup>5,6,7,8</sup>  | € 15,80 |
| 64.  | <b>Hühnerbrust in Teig</b> knusprig, süß-sauer, mit Ananas und Sauergemüse <sup>3,5,7,9</sup>             | € 15,80 |
| 65.  | <b>Hühnerbrust</b> mit süß-saurer Sauce, Gemüse und Ananas <sup>7,10</sup>                                | € 15,80 |
| 66.  | <b>Hühnerbrust knuspr.</b> paniert mit süß-saurer oder Erdnuss-Soße <sup>3,7,8,9</sup>                    | € 15,80 |
| 67a. | <b>Gebratene Hühnerbrust</b> mit Zwiebeln <sup>5,7</sup>  | € 15,80 |
| 67b. | <b>Hühnerfleisch</b> leicht überb. mit süß-sauer-scharfer Soße <sup>3,5,7,9</sup>                         | € 15,80 |
| 67c. | <b>Hühnerfilet in Backteig</b> mit versch. Gemüse und süß-sauer Soße <sup>3,5,7,9</sup>                   | € 15,80 |

## Eiergericht

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 88. | <b>Fou Yung Hai:</b> Omelett mit Großgarnelen & Champignons <sup>2,7</sup> | € 19,80 |
|-----|--|---------|

## 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 ihren einzigartigen Geschmack.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 68. | <b>Knusprige Ente</b> mit chin. Champignons & Bambussprossen <sup>3,5,7</sup>  | € 18,80 |
| 69. | <b>Knusprige Ente</b> mit grünem Paprika, Bambussprossen und Morcheln, scharf <sup>3,5,7</sup>                         | € 18,80 |
| 70. | <b>Knusprige Ente</b> mit Mandeln, Bambussprossen, Champignons <sup>3,5,7,8,10</sup>                                   | € 18,80 |
| 71. | <b>Knusprige Ente spezial "Peking-Garden"</b> mit chinesischem Gemüse und gewürzter Soja-Sauce <sup>3,5,7</sup>        | € 18,80 |
| 72. | <b>Knusprige Ente</b> mit süß-saurer Sauce und chin. Gemüse <sup>3,5,7</sup>   | € 18,80 |
| 73. | <b>Gebackene Ente</b> , süß-sauer mit Ananas und Krautsalat <sup>3,5,7</sup>   | € 18,80 |
| 74. | <b>Knusprige Ente</b> mit Gemüse und Currysauce <sup>5,6,7,8</sup>   | € 18,80 |
| 75. | <b>Acht Schätze Ente:</b> Knusprige Ente mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, Gemüse und Hoisin-Sauce <sup>3,5,7</sup> | € 19,80 |

## 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 wohlgeschmeckenden 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.  | <b>Knusprig gebackene chin. Großgarnelen</b> (8 Stück) paniert, süß-sauer <sup>2,3,7</sup>                         | € 19,80 |
| 77.  | <b>Großgarnelen Chop-Choy</b> mit div. Gemüse <sup>2,5,7</sup>   | € 21,80 |
| 78.  | <b>Großgarnelen</b> in Curry und Gemüse <sup>2,5,7</sup>   | € 21,80 |
| 79.  | <b>Großgarnelen</b> mit Bambussprossen und chin. Champignons <sup>2,5,7</sup>                                      | € 21,80 |
| 80.  | <b>Großgarnelen</b> mit Gemüse, Ananas und süß-saurer Soße <sup>2,5,7</sup>  | € 21,80 |
| 80a. | <b>Großgarnelen</b> mit Gemüse und Hoi-Sin Soße <sup>2,5,7</sup>   | € 21,80 |
| 80b. | <b>Großgarnelen</b> mit Broccoli und Bambus <sup>2,5,7</sup>   | € 21,80 |
| 81.  | <b>Koon-Po-Ha</b> , gebratene Großgarnelen mit Gemüse und gewürzter, scharfer Soße <sup>2,5,7</sup>                | € 21,80 |
| 82.  | <b>Sie Chiu Ha</b> , gebratene Großgarnelen mit Gemüse, Schwarzbohnen-Sauce, scharf und Knoblauch <sup>2,5,7</sup> | € 21,80 |
| 83.  | <b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Austern-Soße <sup>3,4,7,9</sup>   | € 15,80 |
| 84.  | <b>Gebackenes Fischfilet</b> in süß-saurer Soße <sup>3,4,7,9</sup>   | € 15,80 |
| 84a. | <b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Currysauce <sup>4,5,6,7,8,9</sup>   | € 15,80 |

## 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.  | <b>Gebratene Sojasprossen</b> mit Möhren <sup>5,7</sup>  | € 11,80 |
| 86.  | <b>Gebratenes diverses chin. Gemüse</b> mit Sojasauce <sup>5,7</sup>                             | € 12,80 |
| 87.  | <b>Lou Hong Chai</b> - Fastenspeise der Buddhisten mit Gemüse, Tofu und Sojasauce <sup>5,7</sup> | € 13,80 |
| 87a. | <b>Vegetarischer Nasi</b> - gebratener Reis mit Ei, Gemüse <sup>5,7,10</sup>                     | € 11,80 |
| 87b. | <b>Vegetarischer Bami</b> - gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse <sup>3,5,7</sup>                     | € 11,80 |
| 87c. | <b>"Heißer Topf"</b> - chin. Tofu mit div. Gemüse, Glasnudeln und Sojasauce <sup>5,7</sup>       | € 15,80 |
| 87d. | <b>Tong Ku Pak Choi</b> <sup>5,7</sup> (Saison chin. Gemüse mit chin. Champignons)               | € 15,80 |

## Besonders zu empfehlen „Kombinationsgerichte“

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 100. | <b>Knusprige Ente</b> mit versch. Gemüse und Champignons <b>Schweinefleisch</b> mit süß-saurer Soße <sup>3,5,7</sup> | € 19,80 |
| 101. | <b>Knusprige Ente</b> mit versch. Gemüse und Champignons <b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln <sup>3,5,7</sup>            | € 19,80 |
| 102. | <b>Gebackene Ente</b> mit Ananas, süß-sauer <b>Hühnerfleisch</b> mit Curry <sup>3,5,7</sup>                          | € 19,80 |

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 103. | <b>Gebackene Ente</b> mit süß-saurer <b>Hühnerfleisch</b> Koon-Po Art <sup>3,5,7</sup>  | € 19,80 |
| 104. | <b>Gebackene Ente</b> mit süß-saurer <b>Rindfleisch</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>3,5,7</sup>   | € 19,80 |
| 105. | <b>Knusprige Ente</b> mit Curry und Gemüse <b>Hühnerfleisch</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>3,5,7</sup>   | € 19,80 |
| 106. | <b>Gebackene Ente</b> mit Ananas, süß-sauer <b>Schweinefleisch</b> mit Hoisin-Sauce, scharf gewürzt <sup>3,5,7</sup>                                  | € 19,80 |
| 107. | <b>Knusprige Ente</b> mit verschiedenem Gemüse und Champignons <b>Gebackene Großgarnelen</b> mit süß-saurer Soße <sup>2,3,5,7</sup>                   | € 19,80 |
| 108. | <b>Knusprige Ente</b> mit versch. Gemüse und Champignons <b>Gebratene Großgarnelen</b> in süß-saurer Chilisoße <sup>2,3,5,7</sup>                     | € 20,80 |
| 109. | <b>Knusprige Ente</b> mit versch. Gemüse und Champignons <b>Hühnerfleisch</b> mit Zwiebeln und Chili-Soße, scharf <sup>3,5,7</sup>                    | € 19,80 |
| C 1. | <b>Koe Yuk Chap</b> Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch süß-sauer (überbacken) und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse <sup>3,5,7</sup> | € 19,80 |
| C 2. | <b>Ya Xian Chap</b> Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch Koon-Po Soße (scharf) und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse <sup>3,5,7</sup>  | € 19,80 |
| C 3. | <b>Ya Yuk Chap</b> Gebackene Ente süß-sauer, Schweinefleisch mit Zwiebeln und gebratenes Hühnerfleisch mit versch. Gemüse <sup>3,5,7</sup>            | € 19,80 |
| C 4. | <b>Kai Xian Chap</b> Huhn knusprig süß-sauer, geb. Rotbarschfilet mit Currysoße Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln <sup>3,4,5,7</sup>                  | € 19,80 |
| C 5. | <b>Kai Ha Chap</b> Gebackene Ente süß-sauer, gebratene Großgarnelen nach Canton-Art und gebr. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse <sup>2,4,5,7</sup>     | € 20,80 |
| C 6. | <b>Ya Kai Ngau Chap</b> Gebackene Ente süß-sauer, Rindfleisch mit Koon-Po Soße Hühnerfilet knusprig paniert mit süß-saurer Soße <sup>3,5,7</sup>      | € 19,80 |

## Spezial Reistafel

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 110. | <b>Chin Ka Fu</b> <sup>3,5,7</sup> (für 2 Personen)<br>- Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>- Hühnerfilet, Schweinefleisch, Großgarnelen mit versch. Gemüse und Glasnudeln<br>Knusprige Ente<br>- Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee   | € 41,80 |
| 111. | <b>Happy Meeting</b> <sup>3,4,5,7,8</sup> (für 2 Personen)<br>- Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>- Satee Ajam (Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße)<br>Knusprige Ente, Rinderfilet Koon-Po Art<br>Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)<br>Großgarnelen paniert, Mini-Frühlingsrollen<br>- Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee   | € 45,80 |
| 112. | <b>Indonesische Reistafel</b> <sup>3,4,5,7,8</sup> (für 2 Personen)<br>- Peking-Suppe<br>- Schweinefleisch mit Zwiebeln<br>Ajam Goreng Malaysia, gebr. Hühnerfleisch mit Curry (scharf) Sojasprossen<br>Atjar (Sauerkohl), Mini-Frühlingsrollen,<br>Satee Ajam (Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuss-Soße)<br>Schweinefleisch süß-sauer (überbacken), Tintenfisch-Ringe<br>- Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee | € 40,80 |
| 113. | <b>Spezial-Reistafel "Peking-Garden"</b> <sup>3,4,5,7,8</sup> (für 2 Personen)<br>- Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>- Knusprige Ente<br>Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)<br>Hühnerbrust Koon-Po Art mit gewürzter, scharfer Soße<br>Gebr. Großgarnelen nach cantonesischem Stil, Tintenfisch-Ringe<br>Satee Ajam (Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuss-Soße)<br>- Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee  | € 45,80 |
| 114. | <b>Happy Family-Reistafel</b> <sup>3,4,5,7,8</sup> (für 4 Personen)<br>- Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>- Mini-Frühlingsrollen, Tintenfischringe paniert<br>Hühnerfleisch à la Koon-Po<br>Rindfleisch mit Zwiebeln<br>Koe Loe Yuk: Schweinefleisch in süß-saurer Soße (überbacken)<br>Siu Ab: Knusprige Ente mit Sojasauce<br>Gebackene Banane mit Honig oder Lychees oder Kaffee   | € 84,80 |

## Diner

- |      |  |
|------|--|
| 115. | <b>Diner für 1 Person</b> <sup>3,5,7</sup> ..... € 22,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Knusprige Ente mit Sojasauce und Hühnerfleisch mit Zwiebeln<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee   |
| 116. | <b>Diner für 1 Person</b> <sup>2,3,5,7</sup> ..... € 23,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Knusprige Ente mit Sojasauce und Großgarnelen in Canton-Stil<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee  |
| 117. | <b>Diner für 2 Personen</b> <sup>3,4,5,7</sup> ..... € 48,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Gebackene Wan Tan / Tintenfisch<br>Knusprige Ente Spezial mit Gemüse<br>Leicht panierte Hühnerbrust mit frischer Ananas, süß-sauer<br>Gebratene Großgarnelen mit jungen Zwiebeln und Ingwer<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee   |
| 118. | <b>Diner für 3 Personen</b> <sup>3,4,5,7</sup> ..... € 71,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße<br>Großgarnelen à la Canton-Stil<br>Knusprige Ente Spezial "Peking-Garden" mit versch. Gemüse<br>Rindfleisch Koon-Po mit gewürzter, scharfer Soße<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee   |
| 119. | <b>Diner für 4 Personen</b> <sup>3,4,5,7,8</sup> ..... € 94,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße<br>Knusprige Ente Spezial "Peking-Garden" mit versch. Gemüse<br>Rindfleisch mit Zwiebeln<br>Großgarnelen à la Canton-Stil<br>Gebackenes Rotbarschfilet in süß-saurer Soße<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee   |
| 120. | <b>Diner für 6 Personen</b> <sup>3,4,5,7,8</sup> ..... € 142,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße<br>Knusprige Ente Spezial mit Gemüse<br>Schweinefleisch nach Canton-Stil, süß-sauer (leicht paniert)<br>Rindfleisch Koon-Po Art in Vogelneest<br>Hühnerfleisch mit Zwiebeln in süß-scharfer Chili-Soße<br>Gebackenes Rotbarschfilet in Austern-Soße<br>Großgarnelen à la Canton-Stil<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |

## Spezial „Peking-Garden“ Menüs

- |      |   |
|------|---|
| 121. | <b>Peking-Garden Menü</b> <sup>3,5,7</sup> (für 1 Person) ..... € 23,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Rindfleisch mit Zwiebeln, gebackene Ente süß-sauer,<br>Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee   |
| 122. | <b>Peking-Garden Menü</b> <sup>3,5,7</sup> (für 2 Personen) ..... € 43,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Knusprige Ente, Schweinefleisch süß-sauer (überbacken)<br>Hühnerbrust mit Zwiebeln in süß-sauer-scharfer Chili-Soße<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee                                     |
| 123. | <b>Peking-Garden Menü</b> <sup>3,4,5,7</sup> (für 3 Personen) ..... € 69,80<br>Peking-Suppe oder Frühlingsrolle<br>Knusprige Ente, gebr. Großgarnelen in Tomaten Chili-Soße<br>Rindfleisch mit Zwiebeln,<br>Schweinefleisch mit süß-sauer-scharfer Soße (leicht paniert)<br>Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |

## Nachtsch

- |      |  |
|------|--|
| 601. | <b>Lychees</b> (chin. Kirsche) ..... € 4,80  |
| 602. | <b>Gebackene Banane</b> mit Honig <sup>3,9</sup> ..... € 4,80                        |
| 603. | <b>Gebackene Banane</b> mit Honig "flambiert" <sup>3,9</sup> ..... € 5,80            |
| 604. | <b>Gebackene Ananas</b> mit Honig <sup>3,9</sup> ..... € 4,80                        |
| 605. | <b>Gebackene Ananas</b> mit Honig "flambiert" <sup>3,9</sup> ..... € 5,80            |
| 609. | <b>Gebackene Banane</b> mit Vanilleis <sup>3,6,9</sup> ..... € 5,80                  |
| 610. | <b>Hausgemachte Tiramisu</b> <sup>3,6,9</sup> ..... € 5,80                           |
| 619. | <b>Kindereis 2 Kugeln</b> mit Sahne ..... € 3,80                                     |
| 620. | <b>Gebackene Sesambällchen</b> mit Vanille-Soße (4Stück) <sup>3,9</sup> ..... € 5,80 |

Allergene: Fast alle Allergene enthalten Sojasauce / Gluten  
2- Krebstiere, 3- enthält Weizen, 4- Fisch, 5- Soja-Produkte, 6- enthält Spuren von Milch, 7- Glutamat, 8- enthält Spuren von Nüsse, 9- Glutenhaltig, 10- Hülsenfrüchte, 11- Sellerie

# Chinesisches Spezialitäten Restaurant Peking Garden

北京花园

Inh.: Fam. YEH  
Bergheimer Str. 502  
41466 Neuss-Reuschenberg  
Tel.: 0 21 31 – 386 24 38  
www.chinarestaurantneuss.de

## Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 11.30 - 15.00 (Küche bis 14:30)  
und 17.00 - 22.30 Uhr (Küche bis 22:00)  
Sa., So. und Feiertage durchgehend  
von 11.30 - 22.30 Uhr (Küche bis 22:00)  
(Kein Ruhetag!)

## Asiatische Spezialitäten Buffet

### Tägliches Buffet inkl. Sushi & more

Mo. bis Sa. 17:30 - 21:30 Uhr  
So. & Feiertage 12:00 - 21:30 Uhr

21,80 €\*

### HAPPY "HOUR" Buffet (außer Feiertage & Muttertag)

Jeden Sonntag 14:30 - 17:00 Uhr  
(Verzehr)

18,80 €\*

Kinder ab 3 Jahre alt, 1,20€ pro Lebensjahr

Ostern, Muttertag, Weihnachten & Silvester Buffet-Preise: 22,80€ mit exklusiven Feiertagsbuffet.

\*Allgemein Buffet Preise ohne Getränke plus 1€ extra

**NEU BUFFET TO GO (während der Buffet Zeiten):**  
Wahl aus gesamtem Buffet + Sushi selbst zusammenstellen,  
in einer Mitnahme Box €15,80 ab 2. Box + €12,80

im traditionsreichen Haus Reuschenberg mit besonderem Stil ...



Planen Sie eine Feier ?

Neue ambientevolles „Garden Lounge“  
für Ihre private Feier. Bis zu 70 Personen.  
\* Terrasse \* großer Parkplatz

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!