

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

Tellergericht (ohne Vorspeise)

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

Nudelsuppe (ohne Vorspeise)

M 21.	Nudelsuppe mit versch. Fleischsorten und Gemüse ^{3,5,9}	€ 13,80
M 22.	Nudelsuppe mit Gemüse (vegetarisch) ^{3,5,9}	€ 12,80

Unser Chefkoch empfiehlt:

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

209.	Großgarnelen Thai-Stil in Curry-Gemüse (scharf) ^{2,4,5,7}	€ 21,80
210.	Ma Por Tau Fu: Rindfleisch mit Tau-Fu in Würfeln, scharf ^{5,7}	€ 17,80
211.	Ma Po Ha Großgarnelen mit Ma-Po Sauce, im Vogelnest ^{2,4,5,7}	€ 21,80
212.	Cheuk Chow Dai Ha Großgarnelen mit Gemüse im Vogelnest ^{2,4,5,7}	€ 21,80
215.	Cheuk Chow Duck Ente mit Mango und süß-saurer Soße, im Vogelnest ^{3,5,7}	€ 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.	Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersoße und Gemüse (leicht-scharf und Knoblauch) ^{5,6,7}	€ 18,80
217.	Rindfleisch mit spezial chin. Soße, süß-sauer, scharf ^{5,6,7}	€ 18,80
218.	Hühnerbrust mit spezial Hoisin-Soße, scharf und jungen Zwiebeln ^{5,6,7}	€ 17,80
219.	Schweinefleisch mit spezial chin. Hoisin-Soße, scharf und jungen Zwiebeln ^{5,6,7}	€ 17,80
220.	Großgarnelen mit jungen Zwiebeln und Ingwer ^{5,6,7}	€ 21,80
221.	Hühnerbrust mit Paprika, Schwarzbohnen-Soße und Knoblauch, scharf ^{5,7}	€ 17,80
222.	Großgarnelen, Tintenfisch nach Canton Stil ^{6,6,7}	€ 21,80
223.	Gebackene Ente mit Sojasprossen und süß-saurer Soße ^{3,5,6,7}	€ 19,80
225.	Verschiedene Fleischsorten mit spezial Gewürz-Soße ^{5,7}	€ 18,80
226.	Gebratener Tintenfisch mit Schwarzbohnen und Paprika, Knoblauch -scharf- ^{4,5,6,7}	€ 17,80
227.	Hühnerbrust mit Curry und Gemüse, scharf ^{6,5,6,7}	€ 17,80
228.	Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika ^{5,6,7}	€ 18,80
229.	Gebratenes Hühnerfleisch Koon-Po Art (gewürzt und scharf) ^{5,6,7}	€ 17,80
230.	Tofu Platte mit chin. Champignons, Mini-Pakchoi und Brokkoli auf heiße Platte ^{5,6,7}	€ 17,80

Unsere Spezialitätenkarte

231.	Rindfleisch mit Mango, Bambus, Champignons und Paprika ^{7,10}	€ 16,80
233.	Großgarnelen mit Stangensellerie & Bambussprossen ^{2,7,10,11}	€ 21,80
234.	Knusprig gegrillte Ente mit frischem Ananas, Gemüse und süß-saurer Soße ^{3,7}	€ 19,80
235.	Gebackene chin. Spezialnudeln mit versch. Fleisch-, Gemüsesorten, Tintenfisch und Garnelen ^{2,3,4,5,7,9}	€ 17,80
240.	Großgarnelen mit hausgemachter Curry-Soße ^{2,7}	€ 21,80
241.	Tjoi Yen Ha - Großgarnelen in cantonesischem Stil ^{2,7}	€ 21,80
242.	Ka-Lie Pot (heißer-Topf) Tintenfisch, Großgarnelen, Krebsfleisch und Gemüse in Curry-Soße ^{5,6,7,8}	€ 21,80
243.	Sai Kan Kai Ping Hühnerbrust mit Stangensellerie und Bambussprossen ^{5,7,11}	€ 16,80
245.	Chap Kam Pot (heißer Topf in Ma-Po Sauce, scharf) ^{5,6,7} Ente, Großgarnelen, Schweinefleisch, Tong-Ku und Gemüse	€ 19,80
246.	Gebratene Großgarnelen in Tomaten Ketjap-Sauce, süß-sauer scharf ^{2,7}	€ 21,80
247.	Hühnerbrust mit Zwiebeln in süß-scharfer Chili-Soße ⁷	€ 16,80
249.	PEKING-ENTE ^{3,5,7,9} (ab 3 Personen) (Zwei Tage Vorbestellung erforderlich) - Peking-Suppe - Entenfilet gewürzt mit Hoisin Soße - Knusprige Entenhaut mit hausgemachten Pfannkuchen, Hoisin Sauce und frischen Porreestreifen - Gebratenes Entenfleisch mit delikatem Gemüse - Gebackene Banane mit Honig	Pro Person € 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.	Gemüsesuppe ⁷	€ 4,00
2.	Wan-Tan Suppe (mit Schweinegehacktem in der Nudeltasche)& Gemüse ^{3,7,9}	€ 4,80
3.	Miso-Suppe ⁷	€ 4,00
4.	Thai-Suppe mit Krabben, Tintenfisch & Gemüse ^{2,4,7}	€ 5,80
5.	Hühnersuppe mit Eiern & Gemüse ⁷	€ 4,80
6.	Maiskornsuppe mit Hühnerfleisch und Ei ⁷	€ 4,80
7.	Sam Sin Suppe mit Hühner-, Schweinefleisch, Großgarnele, Gemüse ^{2,4,7}	€ 5,80
8.	Curry-Cream-Suppe mit Hühnerfleisch & Gemüse ^{5,6,7}	€ 4,80
9.	Peking-Suppe (sauer-scharfe Suppe mit Entenfleisch) ⁷	€ 4,80
10.	Fischsuppe -mit Krebsen, Krabben, Fischfilet & Gemüse ^{2,4,7}	€ 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 Hähnchen ^{3,7}	€ 8,80
12.	Gemüsesalat, mix	€ 4,80
13.	Atjar-salat (chin. Sauer-Kohl)	€ 4,80
14.	Tintenfischringe (überbacken, 8 Stück) mit süß-saurer Soße ^{3,9}	€ 4,80
15.	Gebackene Wan-Tan , knusprig (8 Stück) mit süß-saurer Soße ^{3,7,9}	€ 5,80
16.	FrISChe Champignons im Wok gebraten ⁷	€ 5,80
17.	Verschiedenes chinesisches Wok-Gemüse ^{5,7}	€ 5,80
18.	Frühlingsrolle - Loempia ^{3,5,7,9}	€ 5,50
19.	Herbstrolle (3 Stk.) (Hühnerfleisch & Gemüse) ^{3,7,9}	€ 5,50
20.	Krabbenbrot - Kroepoek	€ 3,80
22.	Satee Ajam - Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnuß-Soße(3 Stück) ^{7,8,9}	€ 5,80
22a.	Knusprig panierte Großgarnelen (4 Stück) mit süß-saurer Soße ^{3,7,9}	€ 7,80
22b.	Gebackene Gyoza (5 Stück) mit Hühnerfleisch ^{3,7,9}	€ 5,80
22c.	Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (8 Stk.) mit süß-saurer Soße ^{3,7,9}	€ 4,80
22d.	Gebratene Sojasprossen ⁷	€ 5,80

Für den kleinen Hunger

89.	Klein Nasi , gebratener Reis mit Eier und Hühnerfleisch ^{5,7,10}	€ 8,80
90.	Klein Bami , gebratene Nudeln mit Eier und Hühnerfleisch ^{3,5,7,9}	€ 8,80
91.	Kleines Hühnerschnitzel mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise ⁷	€ 8,80
92.	Kleine Portion knusprige Ente mit Gemüse, dazu Reis und süß-saure Sauce ^{3,5,7}	€ 12,80
93.	4 Hühnerspieße mit Erdnusssoße, Sojasprossen und Reis ^{3,5,7,8,9}	€ 8,80
94.	Hühnerfleisch mit Zwiebeln ⁷	€ 8,80
95.	Hühnerfilet in Teig süß-sauer mit Reis ^{3,7}	€ 8,80
96.	Nudel Suppe mit Gemüse & Hühnerfilet in Teig ^{3,5,7}	€ 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.	Nasi Goreng - gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben, Eier, Gemüse und Curry ^{2,5,6,7,10}	€ 13,80
24.	Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Eier, Gemüse ^{7,10}	€ 12,80
25.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Eier, Gemüse ^{7,10}	€ 12,80
26.	Gebratener Reis mit Rindfleisch, Eier, Gemüse ^{7,10}	€ 12,80
27.	Gebratener Reis mit Krabben, Eier, Gemüse ^{2,7,10}	€ 13,80
28.	Spezial-chinesisch gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben, Eier, Gemüse ^{2,7,10}	€ 13,80
28a.	Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Eier, Gemüse ^{3,7,9,10}	€ 16,80
28b.	Gebratener Reis mit knusprigem Hähnchen, Eier, Gemüse ^{3,7,9,10}	€ 15,80

Gebratene Nudeln

29.	Bami Goreng - gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben, Eier, Gemüse und Curry ^{3,5,6,7,9}	€ 13,80
30.	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch, Eier, Gemüse ^{3,7,9}	€ 12,80
31.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Eier, Gemüse ^{3,7,9}	€ 12,80
32.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Eier, Gemüse ^{3,7,9}	€ 12,80
33.	Gebratene Nudeln mit Großgarnelen, Eier, Gemüse ^{2,3,7,9}	€ 18,80
33a.	Gebratene Nudeln mit Krabben, Eier, Gemüse ^{2,3,7,9}	€ 13,80

34.	Gebratene Reissnudeln mit Krabben, Hühnerfleisch, Eier und chinesischem Gemüse ^{2,4,7}	€ 14,80
35.	Gebratene Reissnudeln mit Krabben, Hühnerfleisch, Eier, Gemüse und Curry, scharf ^{2,4,5,6,7}	€ 14,80
36.	Spezial Reissnudeln mit Großgarnelen, Eier, Gemüse ^{3,7}	€ 19,80
36a.	Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente, Eier, Gemüse ^{3,7,9}	€ 16,80
36b.	Gebratene Nudeln mit knusprigem Hähnchen, Eier, Gemüse ^{3,7,9}	€ 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 reiflicher Überlegung kam man zu dem Entschluß, daß das Schwein am geeignetsten sei.

37.	Koon-Po Schweinefleisch in gewürzter, scharfer Soße ^{5,7,8,9}	€ 15,80
38.	Schweinefleisch mit chin. Schwarzbohnen und Paprika, scharf und Knoblauch-Soße ^{5,7}	€ 15,80
39.	Schweinefleisch mit chin. Hoisin-Soße, scharf, Szechuan-Art ^{5,7}	€ 15,80
40.	Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln ^{5,7}	€ 15,80
41.	Chop-Choy Tjoe - Schweinefleisch mit versch. Gemüse, Sojasoße ^{5,7}	€ 15,80
42.	Schweinefleisch , süß-sauer (knusprig, überbacken) ^{3,7,9}	€ 15,80
43.	Schweinefleisch mit Curry und Gemüse ^{5,6,7,8}	€ 15,80
43a.	Schweinefleisch mit Zwiebeln, gebraten ^{5,7}	€ 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.	Rindfleisch gebraten mit Ananas, süß-sauer ^{5,7,10}	€ 16,80
45.	Rindfleisch gebraten mit Bambusspr. & chin. Champignons ^{5,7,10}	€ 16,80
46.	Rindfleisch Koon-Po Art gebraten in gewürzter, scharfer Soße mit Knoblauch ^{5,7,8}	€ 16,80
47.	Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln ^{5,7,10}	€ 16,80
48.	Rindfleisch gebraten mit Curry und Gemüse ^{5,7,10}	€ 16,80
49.	Rindfleisch gebraten mit spezial chinesischer Hoi-Sin-Soße, scharf Szechuan-Art ^{5,7,10}	€ 16,80
50.	Rindfleisch gebraten mit Schwarzbohnen und Paprika, in Knoblauch-Soße ^{5,7,10}	€ 16,80
51.	Rindfleisch mit Broccoli und Bambussprossen ^{5,7,10}	€ 16,80
52.	Rindfleisch mit chin. Morcheln und Bambussprossen ^{5,7,10}	€ 16,80
53.	Chop-Choy Ngau - Rindfleisch gebr. mit versch. Gemüse und Sojasoße ^{5,7,10}	€ 16,80
54.	Suki-Yaki - japanische Spezialität - Rindfleisch gebraten in gewürzter Soße mit Glasnudeln und Gemüse ^{3,7,10}	€ 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.	Koon-Po Art mit Hühnerbrust & scharfer, gewürzter Soße ^{5,7,8}	€ 15,80
56.	Hühnerbrust mit Bambussprossen & chin. Champignons ^{5,7}	€ 15,80
57.	Hühnerfleisch mit Broccoli und Bambus ^{5,7}	€ 15,80
58.	Hühnerbrust mit spezial chinesischer Hoisin-Soße und Wasserkastanien - Szechuan-Art ^{5,7}	€ 15,80
59.	Hühnerbrust mit Paprika und Schwarzbohnen, scharf ^{5,7}	€ 15,80
60.	Chop-Choy Kai - Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Sojasoße ^{5,7}	€ 15,80
61.	Hühnerbrust m. Mandeln, Champignons & Bambussprossen ^{5,7,8}	€ 15,80
62.	Hühnerbrust mit Morcheln und Bambussprossen ^{5,7}	€ 15,80
63.	Hühnerbrust mit Curry und Gemüse ^{5,6,7,8}	€ 15,80
64.	Hühnerbrust in Teig knusprig, süß-sauer, mit Ananas und Sauergemüse ^{3,5,7,9}	€ 15,80
65.	Hühnerbrust mit süß-saurer Sauce, Gemüse und Ananas ^{7,10}	€ 15,80
66.	Hühnerbrust knuspr. paniert mit süß-saurer oder Erdnuss-Soße ^{3,7,8,9}	€ 15,80
67a.	Gebratene Hühnerbrust mit Zwiebeln ^{5,7}	€ 15,80
67b.	Hühnerfleisch leicht überb. mit süß-sauer-scharfer Soße ^{3,5,7,9}	€ 15,80
67c.	Hühnerfilet in Backteig mit versch. Gemüse und süß-sauer Soße ^{3,5,7,9}	€ 15,80

Eiergericht

88.	Fou Yung Hai: Omelett mit Großgarnelen & Champignons ^{2,7}	€ 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. | Knusprige Ente mit chin. Champignons & Bambussprossen ^{3,5,7} | € 18,80 |
| 69. | Knusprige Ente mit grünem Paprika, Bambussprossen und Morcheln, scharf ^{3,5,7} | € 18,80 |
| 70. | Knusprige Ente mit Mandeln, Bambussprossen, Champignons ^{3,5,7,8,10} | € 18,80 |
| 71. | Knusprige Ente spezial "Peking-Garden" mit chinesischem Gemüse und gewürzter Soja-Sauce ^{3,5,7} | € 18,80 |
| 72. | Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce und chin. Gemüse ^{3,5,7} | € 18,80 |
| 73. | Gebackene Ente , süß-sauer mit Ananas und Krautsalat ^{3,5,7} | € 18,80 |
| 74. | Knusprige Ente mit Gemüse und Currysauce ^{5,6,7,8} | € 18,80 |
| 75. | Acht Schätze Ente: Knusprige Ente mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, Gemüse und Hoisin-Sauce ^{3,5,7} | € 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. | Knusprig gebackene chin. Großgarnelen (8 Stück) paniert, süß-sauer ^{2,3,7} | € 19,80 |
| 77. | Großgarnelen Chop-Choy mit div. Gemüse ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 78. | Großgarnelen in Curry und Gemüse ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 79. | Großgarnelen mit Bambussprossen und chin. Champignons ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 80. | Großgarnelen mit Gemüse, Ananas und süß-saurer Soße ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 80a. | Großgarnelen mit Gemüse und Hoi-Sin Soße ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 80b. | Großgarnelen mit Broccoli und Bambus ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 81. | Koon-Po-Ha , gebratene Großgarnelen mit Gemüse und gewürzter, scharfer Soße ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 82. | Sie Chiu Ha , gebratene Großgarnelen mit Gemüse, Schwarzbohnen-Sauce, scharf und Knoblauch ^{2,5,7} | € 21,80 |
| 83. | Gebackenes Fischfilet mit Austern-Soße ^{3,4,7,9} | € 15,80 |
| 84. | Gebackenes Fischfilet in süß-saurer Soße ^{3,4,7,9} | € 15,80 |
| 84a. | Gebackenes Fischfilet mit Currysauce ^{4,5,6,7,8,9} | € 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. | Gebratene Sojasprossen mit Möhren ^{5,7} | € 11,80 |
| 86. | Gebratenes diverses chin. Gemüse mit Sojasauce ^{5,7} | € 12,80 |
| 87. | Lou Hong Chai - Fastenspeise der Buddhisten mit Gemüse, Tofu und Sojasauce ^{5,7} | € 13,80 |
| 87a. | Vegetarischer Nasi - gebratener Reis mit Ei, Gemüse ^{5,7,10} | € 11,80 |
| 87b. | Vegetarischer Bami - gebratene Nudeln mit Ei, Gemüse ^{3,5,7} | € 11,80 |
| 87c. | "Heißer Topf" - chin. Tofu mit div. Gemüse, Glasnudeln und Sojasauce ^{5,7} | € 15,80 |
| 87d. | Tong Ku Pak Choi ^{5,7} (Saison chin. Gemüse mit chin. Champignons) | € 15,80 |

Besonders zu empfehlen „Kombinationsgerichte“

- | | | |
|------|--|---------|
| 100. | Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Champignons Schweinefleisch mit süß-saurer Soße ^{3,5,7} | € 19,80 |
| 101. | Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Champignons Rindfleisch mit Zwiebeln ^{3,5,7} | € 19,80 |
| 102. | Gebackene Ente mit Ananas, süß-sauer Hühnerfleisch mit Curry ^{3,5,7} | € 19,80 |

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

Spezial Reistafel

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

Diner

- | | |
|------|--|
| 115. | Diner für 1 Person ^{3,5,7} € 22,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Knusprige Ente mit Sojasoße und Hühnerfleisch mit Zwiebeln
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |
| 116. | Diner für 1 Person ^{2,3,5,7} € 23,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Knusprige Ente mit Sojasoße und Großgarnelen in Canton-Stil
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |
| 117. | Diner für 2 Personen ^{3,4,5,7} € 48,80
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 ^{3,4,5,7} € 71,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße
Großgarnelen à la Canton-Stil
Knusprige Ente Spezial "Peking-Garden" mit versch. Gemüse
Rindfleisch Koon-Po mit gewürzter, scharfer Soße
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |
| 119. | Diner für 4 Personen ^{3,4,5,7,8} € 94,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße
Knusprige Ente Spezial "Peking-Garden" mit versch. Gemüse
Rindfleisch mit Zwiebeln
Großgarnelen à la Canton-Stil
Gebackenes Rotbarschfilet in süß-saurer Soße
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |
| 120. | Diner für 6 Personen ^{3,4,5,7,8} € 142,80
Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Satee Ajam: Hühnerfleisch-Spieße mit Erdnuss-Soße
Knusprige Ente Spezial mit Gemüse
Schweinefleisch nach Canton-Stil, süß-sauer (leicht paniert)
Rindfleisch Koon-Po Art in Vogelneest
Hühnerfleisch mit Zwiebeln in süß-scharfer Chili-Soße
Gebackenes Rotbarschfilet in Austern-Soße
Großgarnelen à la Canton-Stil
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig, Lychees oder Kaffee |

Spezial „Peking-Garden“ Menüs

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

Nachtsch

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

Allergene: **Fast alle Allergene enthalten Sojasoße / 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!