

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 Pagode

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

Pagode

Wattenscheider Hellweg 131
44867 Bochum Wattenscheid
Tel: 02327 / 954945
Website: www.pagode-bochum.de

Öffnungszeiten:
Montag ist Ruhetag (außer an Feiertagen)
Dienstag bis Sonntag von 11:30 -15:00 und 17:30 – 23:00

Mittagsmenüs

Dienstag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
(außer an Feiertagen)

Vorspeise: Sauer scharfe Suppe oder Frühlingsrolle

	<i>EUR</i>
M1. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	6,50
M2. Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	6,50
M3. Gebratene Eiernudeln mit Rindfleisch und Gemüse	6,50
M4. Sam Sien Nudeln mit Gemüse gebraten (Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch).....	6,50
M5. Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Soße gebraten.....	6,50
M6. Glückliches Hähnchen (Hähnchen-Sticks mit süß saurer Soße)	6,50
M7. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus, Morcheln, Knoblauch und scharf	6,50
M8. Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln.....	6,50
M9. Sam Sien (Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch).....	6,50
M10. Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedenen frischen Gemüse).....	7,90
M11. Schweinefleisch mit Sojabohnenkeimlingen.....	6,50
M12. Rindfleisch mit Sojabohnenkeimlingen.....	6,50
M13. Glückliches Entlein (Knusprige Ente mit süß saurer Soße).....	7,90
M14. Paniertes Huhn gebacken mit süß saurer Soße.....	6,50
M15. Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Bambus Knoblauch und scharf.....	6,50
M16. Shrimps mit Gemüse gebraten Knoblauch und scharf.....	7,90

Spezialitäten des Hauses

S1. Kombi Gericht

Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsaurer Soße)	
Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse)	EUR
Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Soße)	
Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig.....	12,80



S2. Kombi Gericht

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.....	13,80

S3. Kombi Gericht (für 2 Personen)

Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)	
Goldene Ringe (Paniertes Tintenfischringe mit süßsauer Soße)	
Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer 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..... Für 2 Personen	25,80

S4. Kombi Gericht (für 2 Personen)

Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)	
Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süßsauer Soße)	
Süße Lady (Panierte Hummerkrabben mit Süßsauer 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..... Für 2 Personen	26,80

Tie Ban Shao (heiße gusseiserne Platte)

„Tieban“ – heiße Platte ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch kochend werden die Gerichte auf einem heißen gusseisernen Bratteller serviert, eröffnet Ihnen dabei ganz neue Kulinarische Freuden. Durch den heißen Teller, zusammen mit verschiedenen Köstlichen Zutaten schafft „Tieban“ am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige visuelle Attraktivität, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

		<i>EUR</i>
S5.	Schwarzes Huhn auf heißer Platte Hühnerbrust mit Gemüse, schwarzer Bohnen, Knoblauch und scharf	11,50
S6.	8 Schätze auf heißer Platte Hühnerbrust mit Shrimps, Gemüse, Knoblauch und scharf.....	11,50
S7.	Rotes Schwein auf heißer Platte Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und sehr scharf.....	11,50
S8.	Pagode Spezialität auf heißer Platte Verschiedene Fleischsorten mit Shrimps, Gemüse, Knoblauch u. scharf.....	11,80
S9.	Feuer Schwein auf heißer Platte Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf	11,80
S10.	Feuer Rind auf heißer Platte Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf	11,80
S11.	Feuer Ente auf heißer Platte Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Knoblauch und scharfe Soße	12,80
S13.	Scharfe Lady auf heißer Platte (Hummerkrabben mit Gemüse Knoblauch und scharf).....	15,80
S14.	Sam Sien auf heißer Platte (Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Schweinefleisch gebraten mit Gemüse).....	13,80
S15.	Huhn vom Land auf heißer Platte Knusprige Hähnchen mit verschiedene Gemüse, dazu brauner Soße.....	10,50
S16.	Ente vom Land auf heißer Platte Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse.....	12,80

Spezial Menüs

A. Glückliche Familie



Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe		
Hauptgang:	Verschiedene Fleischsorten mit Hummerkrabben und Gemüse		
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig.....	Für 2 Personen	28,00

EUR

B. Knusprige Ente nach Art des Hauses

Vorspeise:	Sauer Scharf Suppe		
Hauptgang:	Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse		
Nachtisch:	Gebackene Bananen mit Honig.....	Für 2 Personen	32,00

C. Kaiser Menü

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	35,00


D. Pagode Menü

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 chin. Pilzen und Bambus)		
	Süße Lady (Panierte Hummerkrabben mit Süßsauer Soße)		
Nachtisch:	Flammierte Bananen mit Honig.....	Für 2 Personen	42,00




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.

		EUR
1. Sauer scharfe Suppe (Peking Suppe)		2,30
2. Eierblumensuppe (Hühnerfleisch mit verschiedene Gemüse).....		2,30
3. Sam Sien Suppe (Shrimps, Hühnerfleisch und Spargel).....		2,50
4. Chinesische Gemüsesuppe.....		2,30
5. Wan Tan Suppe (Teigtaschen mit Schweinefleisch 5 Stück).....		2,50
6. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch.....		2,30
7. Chin. Morchelsuppe mit Hühnerfleisch.....		2,30
8. Haifischflossensuppe.....		3,50
9. Krebsfleischsuppe.....		3,50

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 mit süß saurer Soße (2 Stück vegetarisch).		2,50
10b. Mini Frühlingsrollen mit „süß saurer Soße,, (5 Stück vegetarisch).....		2,50
10c. Jiao Zhi (Maultaschen mit Schweinefleisch)		3,50
11. Frühlingsrolle (auf Wunsch auch Vegetarisch).....		2,50
11a. Satee Hühnerbrust-Spieß mit Erdnuss Soße (auf Wunsch auch mit Schweinefleisch)		4,00
12. Krupuk (Shrimps Chips).....		2,30
13. Gebackene Wan Tan mit süß saurer Soße (8 Stück).....		4,50
14. Gemischte Salat (mit hausgemachte Dressing).....		3,50
15. Sojabohnensprossen Salat		2,50
16. Tomatensalat mit Zwiebeln und Gemüse.....		3,50
18. Shrimps Salat.....		6,00
20. Pikante Salat á La Haus (leicht scharf).....		2,50

Spezialitäten

	<i>EUR</i>
21. Schwarzes Huhn Hühnerfleisch mit Gemüse, schwarzer Bohnen, Knoblauch und scharf.....	10,50
22. 8 Schätze (Hühnerbrust mit Shrimps und Gemüse, Knoblauch und scharf)	10,50
23. Rotes Schwein Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und sehr scharf	9,80
24. Süße Familie Verschiedene Fleischsorten mit Hummerkrabben und Gemüse in süßsauer Soße gebraten.....	13,50
25. Sam Sien nach Art des Haus (Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Schweinefleisch m. Spargel u. frische Champignons).....	11,50
26. Pagode Spezialität (verschiedenes Fleisch mit Shrimps, Gemüse, Knoblauch und scharf).....	10,50
27. YuanYang (knusprige Hähnchen und Ente mit verschiedene Gemüse, dazu braune Soße)	12,80
28. Knuspriges Schweinefleisch in süßsauer Soße gebraten.....	9,80
29. Kängurufleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf	10,90
30b. Knusprige Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,50

Hühnerfleisch Gerichte

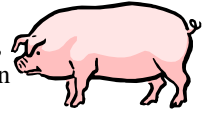


Hühnerfleisch ist eines der vielseitigsten Nahrungsmittel in China und steht Praktisch überall zur Verfügung. Ein Hühnergericht auf dem Tisch erhebt jedes essen zu einem Festmahl, und das umso mehr, als es von einer großen Auswahl an Soße, Dips und Beilagen begleitet wird. Immer dann, wenn unangemeldete Gäste vor der Tür stehen oder ein Familienfest gefeiert werden soll, wird aus einem Huhn ein Festschmaus zubereitet.

31. Huhn vom Feld (Hühnerbrust mit verschiedene Gemüse).....	7,50
32. Schlankes Huhn (Hähnchen-Sticks mit süß saurer Soße)	8,80
33. Huhn vom Land (Knusprige Hähnchen mit verschiedene Gemüse)	8,60
34. Gelbes Huhn (Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Soße gebraten).....	8,50
35. Neugieriges Huhn (Hühnerbrust mit chin. Pilzen und Bambus).....	8,80
36. Verliebttes Huhn (Hühnerbrust in süßsauer Soße gebraten mit Ananas und Bambus).....	8,50
37. Glückliches Huhn (Panierte Hühnerbrust mit süßsauer Soße, Ananas und Bambus)	8,60
38. Ausflug in die Tropen (Hühnerbrust mit Bambus, Morcheln, Chinakohl und Glasnudeln)...	8,50
39. Huhn auf dem Feld (Hühnerbrust mit Spargel und Champignons)	8,60
40. Hühnerbrust nach Art des Hauses Panierte Hühnerbrust mit Gemüse, Knoblauch und scharfe Soße	8,60

Schweinefleisch Gerichte

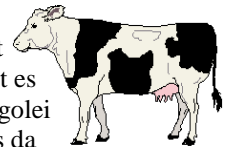
Nichts ist den Chinesen in der Küche lieber als ein Schwein. So ist es kein Wunder, dass es bei den Schriftzeichen eine besondere Rolle einnimmt. Das Wort für „Haus“ wird von einem stilisierten Schwein unter einem Dachbalken symbolisiert.



	<i>EUR</i>
41. Schwein vom Land (Schweinefleisch mit verschiedene Gemüse).....	7,80
42. Schlankes Schwein (Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	7,80
43. Schweinefleisch mit Weißkohl, Morcheln, Bambus, Knoblauch und scharf	8,50
44. Gelbes Schwein (Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus in Curry Soße gebraten).....	7,80
45. Neugieriges Schwein (Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen).....	8,80
46. Feuer Schwein (Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und scharf)	8,50
48. Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln.....	7,80
49. Schweinefleisch mit Spargel und frische Champignons.....	8,80
50. Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus.....	7,80

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 Fleischlieferanten 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 Mandchurei 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 (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen).....	8,50
52. Schlankes Rind (Rindfleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	8,50
53. Wilder Stier (Rindfleisch mit Weißkohl, Morcheln, Bambus, Knoblauch und scharf).....	8,50
54. Gelbes Rind (Curry Rindfleisch mit verschiedene Gemüse).....	8,50
55. Neugieriges Rind (Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus).....	9,80
56. Feuer Rind (Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf).....	9,80
57. Rindfleisch mit Bambussprossen, Champignons, Chinakohl und Morcheln.....	8,50
58. Sukiyaki (Rindfleisch mit Bambussprossen, Morcheln und Glasnudeln).....	8,50
59. Rindfleisch mit frischen Champignons.....	8,80
60. Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus.....	8,80

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 in braune Soße	
Nachtisch: Gebackene Bananen flambiert..... Pro Person	25,00
61. Ente auf der Wiese (knusprige Ente mit gebratenen Nudeln und braune Soße).....	11,80
62. Ente im Sumpf (Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Erdnuss Soße).....	11,80
63. Ente vom Land (Knusprige Ente auf verschiedenem Gemüse).....	11,80
64. Ente im Gelben Fluss	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Curry Soße	11,80
65. Neugierige Ente	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit chin. Pilzen und Bambus Soße.....	12,80
66. Feuer Ente	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Gemüse Soße (scharf)	11,80
67. Ente im Glück (Knusprige Ente mit süßsauer Soße, Ananas, Bambus und Möhren).....	11,80
68. Ente auf dem Feld	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Spargel und Champignons Soße.....	11,80
69. Ente im Meer	
Knusprige Ente auf Sojasprossen mit Spargel, Champignons und Hummerkrabben Soße.....	14,80
70. Das gute Ente vom Haus	
mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Shrimps, Gemüse, Knoblauch und scharf....	14,80

Hummerkrabben Gerichte

71. Frühling im Meer (Hummerkrabben mit verschiedene Gemüse).....	12,80
72. Süße Lady (Panierte Hummerkrabben mit Süßsauer Soße).....	14,80
74. Hummerkrabben mit Gemüse in Curry Soße gebraten.....	14,80
75. Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen.....	15,80
76. Scharfe Lady (Hummerkrabben mit verschiedene Gemüse, Knoblauch und scharf).....	14,80
77. Hummerkrabben mit Spargel und frische Champignons.....	14,80
77a. Großgarnelen mit Schale saftig gebraten.....	24,00



Tofu (Sojabohnenquark)

	<i>EUR</i>
78. Sam Sien Tofu Tofu mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Schweinefleisch.....	11,50
79. MaiPo Tofu Tofu mit Gehacktes Schweinefleisch, Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,00
80. Jia Chan Tofu Tofu mit Schweinefleisch und Gemüse.....	9,00

Shrimps Gerichte

81. Shrimps mit verschiedene Gemüse.....	9,50
82. Shrimps mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	10,50
83. Curry Shrimps mit Gemüse.....	9,80

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 mit verschiedenen Gemüse.....	7,50
85. Fischfilet mit chin. Pilzen und Bambussprossen.....	9,00
86. Fischfilet mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	8,50
87. Fischfilet gebacken süßsauer Soße.....	8,50
89. Curry Fischfilet mit Gemüse.....	8,00
90. Goldene Ringe (Paniertes Tintenfischringe mit süßsauer Soße, Ananas und Bambus)	8,50
91. Tintenfisch gebraten mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,00

Für unsere kleine Gäste

92. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	5,00
93. Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	5,00
94. Nudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	5,50
95. Nudeln gebraten mit Sam Sien und Gemüse Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch.....	5,50
96. Hähnchen Sticks mit süß-saurer Soße	5,50
97. Schweinefleisch mit Bambussprossen und Champignons.....	5,00
98. Schweinefleisch mit Hühnerfleisch, Spargel und Champignons.....	5,80

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.



EUR

99.	Weisheit des Ostens (Gebratene Sojasprossen).....	6,50
100.	Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse).....	6,50
101.	Glasnudeln mit Morcheln, Sojasprossen und Bambus.....	6,50
102.	Geheimnis des Schönheit (Verschiedene Gemüse mit Tofu).....	7,50
103.	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Ei (<i>nicht vegan</i>)	6,80
103a.	Eierreis gebraten mit Gemüse (<i>nicht vegan</i>)	6,80

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 Reibrei oder als Abendimbiss der dickere Reibrei mit verschiedenen kleinen Beilagen serviert wird, Reis ist bekanntlich wie die Kartoffel keine eigenständiges Gericht.

104.	Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	7,50
105.	Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	7,80
106.	Eierreis gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	7,80
107.	Nasi Goreng (mit Curry, Shrimps, Schweinefleisch und Hühnerfleisch).....	8,50
109.	Eierreis gebraten mit Shrimps und Gemüse.....	9,50
110.	Eierreis gebraten mit Hummerkrabben und Gemüse.....	12,80

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 gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	7,50
112.	Nudeln gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	7,60
113.	Nudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	7,60
114.	Nudeln gebraten mit verschiedenem Fleischsorten und Gemüse Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch.....	8,80
115.	Bambi Goreng Curry-Nudeln mit Shrimps, Schweinefleisch und Hühnerfleisch.....	8,50
117.	Nudeln gebraten mit Shrimps und Gemüse.....	9,50
118.	Nudeln gebraten mit Hummerkrabben und Gemüse.....	12,80

Nachtisch

125.	Gebackene Bananen mit Honig..... (auf Wunsch auch mit Vanille Eis 1,00 € Zuschlag)	2,30
125a.	Gebackene Bananen mit Honig und flambiert.....	3,80
127.	Gebackene Ananas mit Honig.....	2,30
128.	Gebackene Banane und Ananas mit Honig.....	3,00
130.	Lycheefrüchte.....	2,50
131.	Gemischte Früchte.....	3,80



Beilage

(133 und 134 nur in Verbindung mit einem Hauptgericht anstatt der Reis, ansonsten 1 €Zuschlag)

133.	Gebratene Eierreis mit Gemüse (auf Wunsch auch ohne Ei).....	2,30
134.	Gebratene Nudeln mit Gemüse	2,30
135.	Pommes Frites.....	2,00
136.	Süß-Saurer Soße	1,80
137.	Erdnuss Soße	1,80
138.	Scharfe Soße	1,80
139.	Curry Soße	1,80
140.	Braune Soße	1,80

In den aufgeführten Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

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