

喜 来 登 酒 楼



China Restaurant

“Shilton”

Karl-Böhm-Str.2 D-85598 Baldham

Tel.: 08106- 999168

Fax.: 08106- 999182

Web.: [www.china-restaurant-shilton.de](http://www.china-restaurant-shilton.de)

Täglich geöffnet:

von 11:30- 14:30 und 17:30- 23:30 Uhr

## Mittagskarte

Montag bis Samstag von 11.30 - 14.30 Uhr (außer an Sonntag und Feiertagen)  
Alle Mittagsmenüs sind inklusive Pekingsuppe oder Frühlingsrolle und Dessert

	Euro
M1. <b>Gebratener Eierreis</b> mit Hühnerfleisch .....	5,90
M2. <b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch .....	5,90
M3. <b>Hühnerfleisch</b> mit verschiedenem Gemüse .....	7,00
M4. <b>Schweinefleisch</b> mit verschiedenem Gemüse .....	7,50
M5. <b>Rindfleisch</b> gebraten mit verschiedenem Gemüse .....	8,10
M6. <b>Hühnerfleisch</b> gebraten mit Curry und Gemüse, scharf .....	7,00
M7. <b>Schweinefleisch</b> gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer .....	7,50
M8. <b>Fischfilet</b> gebacken mit Ananas und Gemüse, süß-sauer .....	7,50
M9. <b>Acht Schätze</b> (versch. Sorten Fleisch und Krabben) mit scharfen Gewürzen (mit Knoblauch) .....	9,10
M10. <b>Knusprige Ente</b> gebacken mit Ananas, süß-sauer .....	9,10
M11. <b>Knusprige Ente</b> gebacken mit Gemüse, scharf .....	9,10
M12. <b>Hühnerfleisch</b> gebacken mit süß-saurer Soße .....	7,00
M13. <b>Hühnerfleisch</b> gebacken „Shanghai“ Art .....	7,00
M14. <b>Rindfleisch in Streifen</b> mit Zwiebeln .....	8,10
M15. <b>Rindfleisch</b> in Streifen, scharf gebraten (mit Knoblauch) mit Karotten und Paprika .....	8,10
M16. <b>Fastenspeisen</b> (Verschiedenes chin. Gemüse und Seidnudeln) .....	6,90

## Suppen - Soups

	Euro
1. <b>PEKING</b> sauer-scharf-Suppe .....	2,60
<i>Peking sour-hot soup</i>	

2.	<b>WANG-TANG-Suppe</b> ..... <i>Wang-Tang soup</i>	3,10
3.	<b>Hühnersuppe</b> mit chinesischen Pilzen ..... <i>Chicken soup with chinese mushrooms</i>	3,30
4.	<b>Tom Yam Kung Gai</b> Thai spezial Suppe, pikant mit Hummerkrabben und Hühnerfleisch ..... <i>Tom Yam Kung special soup with prawns and chicken</i>	4,40
5.	<b>Rindfleischsuppe</b> mit Tomaten ..... <i>Beef soup with tomatoes</i>	3,50
6.	<b>Chinesische Maissuppe</b> mit Hühnerfleisch ..... <i>Chinese corn soup with chicken</i>	3,10
7.	<b>Eierblumensuppe</b> mit Hühnerfleisch ..... <i>Egg-flower soup with chicken</i>	2,60
8.	<b>Gemüsesuppe</b> nach chinesischer Art ..... <i>Chinese vegetable soup</i>	2,90
9.	<b>Hühnerfleischsuppe</b> mit Spargel und Champignons ..... <i>Chicken soup with asparagus and mushrooms</i>	2,90

## **Vorspeisen - Appetizer**

11.	<b>Knusprige Frühlingsrolle</b> Hausgemacht ..... <i>Crispy springroll house made</i>	2,60
12.	<b>Mini Gemüserolle</b> (5 Stück) mit süß-saurer Soße ..... <i>Mini vegetable-roll (5 pieces) with sweet and sour sauce</i>	3,30
13.	<b>Knusprig gebackene WANG-TANG</b> mit süß-saurer Soße (7 Stück) ..... <i>Crispy fried Wang-Tang with sweet-sour sauce</i>	3,60
14.	<b>Kroepoek</b> (Hummer chips) ..... <i>Kroepoek (Lobster chips)</i>	2,60
15.	<b>Gegrillte Schweinerippchen</b> in Honig-Soße ..... <i>Grilled sparribs in honey sauce</i>	5,30
		<b>€uro</b>
16.	<b>Curry Kok</b> (Teig gefüllt mit Gemüse und Curry, dreieckig) mit süß-saurer Soße ..... <i>Curry Kok (dough filled with vegetables and curry, triangle) with sweet-sour sauce</i>	3,30
17.	<b>PHÖNIX SCHWANZ</b> Hummerkrabben gebacken mit süß-saurer Soße ..... <i>Fried king prawns with sweet-sour sauce</i>	9,90
18.	<b>HUHN-Spieß</b> mit Sa-Za-Soße (4 Spieße) ..... <i>Sateè with chicken and Sa-Za sauce</i>	5,80
19.	<b>„Shilton“-PLATTE</b> (für 2 Personen) besteht aus Nr. 12, 13, 14, 15, 21 ..... <i>„Shilton“ plate (for 2 persons) contains No. 12, 13, 14, 15, 21</i>	11,80
20.	<b>Sojabohnensprossen-Salat</b> ..... <i>Soyabean sprouts salad</i>	2,60

21.	<b>Gemischter Salat</b> ..... <i>Mixed salad</i>	3,60
22.	<b>Hühnerfleisch-Salat</b> ..... <i>Chicken salad</i>	4,60
23.	<b>Krabben-Salat</b> ..... <i>Shrimp salad</i>	5,70
24.	<b>Weißkohl-Salat, scharf</b> ..... <i>Chinese cabbage, hot</i>	3,30

## Gourmet Gerichte des Hauses

(besondere Empfehlung unseres Chefkochs für Feinschmecker)

### *Gourmet dishes of the house*

(Special recommendation of our chefcook for gourmets)

31.	<b>FÜNFMAL GLÜCK VOR DER TÜR</b> (für 2 Personen) ..... * Phönix Schwanz Hummerkrabben mit Gemüsesalat * Schweinefleisch gebacken süß-sauer * Rindfleisch in Curry-Soße * Hühnerfleisch mit Erdnüssen und Gongbao-Soße (Knoblauch, scharf) * Ente gebacken mit verschiedenem Gemüse  <i>5 times luck in front of the door (for 2 persons)</i> * <i>Phoenix tale king prawns with vegetable salad</i> * <i>Pork sweet-sour</i> * <i>Beef in curry sauce</i> * <i>Chicken with peanuts and Gongbao sauce (garlic, hot)</i> * <i>Duck with mixed vegetables</i>	33,50
-----	--	-------

## Gourmet Gerichte des Hauses

(besondere Empfehlung unseres Chefkochs für Feinschmecker)

### *Gourmet dishes of the house*

(special recommendation of our chefcook for gourmets)

		<b>€uro</b>
32.	<b>„San Xian“</b> Vogelnest ..... (Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Hummerkrabben) <i>„San Xian“ Birdnest (Chicken, pork and king prawns)</i>	16,90
33.	<b>„Babao LAJIANG“</b> Vogelnest ..... 8 Kostbarkeiten Fleisch und Gemüse (Knoblauch, scharf) <i>„Babao LAJIANG“ Birdnest 8 preciousnesses meat and vegetables (garlic, hot)</i>	16,90
34.	<b>„Obst Hummerkrabben“</b> ..... Hummerkrabben mit verschiedenen Obstfrüchten, mit leichtem süß-sauer, scharfer Geschmack <i>„Fruits king prawns“ King prawns with mixed fruits with a sweet-sour hot taste</i>	18,90

35. **„Yuan Yang-Ente“** ..... 14,90  
 A. Shanghai Ente und Ente knusprig gebacken mit süß-saurer Soße  
 B. Shanghai Ente und Hühnerfleisch knusprig gebacken mit süß-saurer Soße  
 C. Shanghai Ente und Hühnerfleisch mit Curry-Soße (scharf)  
 D. Shanghai Ente und Hühnerfleisch Szechuan-Art (scharf)
- „Yuan Yang duck“  
 A. Shanghai duck and crispy duck with sweet-sour sauce  
 B. Shanghai duck and crispy chicken with sweet-sour sauce  
 C. Shanghai duck and chicken with curry sauce (hot)  
 D. Shanghai duck and chicken Szechuan style (hot)
36. **„Sa-Za“ Meeresfrüchte des Hauses** ..... 16,50  
 „Shilton“ Seafruits with „Sa-Za“-Sauce
37. **„Sa-Za“ Hummerkrabben** mit feinem Gemüse ..... 18,50  
 „Sa-Za“ king prawns with delicate vegetables

## Familien-Festlichkeiten - *Family meal*

- €uro**
- F1. **Familienplatte für 2 Personen** ..... 30,90  
 \* 2 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle  
 \* Familienplatte  
 \* Frisches Obst nach Saison
- F2. **Menü für 2 Personen** ..... 34,50  
 \* 2 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle  
 \* Gegrillte Schweinerippchen mit Honigsoße  
 \* Hühnerfleisch Szechuan-Art (scharf)  
 \* Ente knusprig in süß-saurer Soße  
 \* Fastenspeisen (versch. chin. Gemüse und Seidnudeln)  
 \* Frisches Obst nach Saison
- F3. **Menü für 2 Personen** ..... 34,50  
 \* 2 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle  
 \* Gegrillte Schweinerippchen mit Honigsoße  
 \* Ente knusprig gebacken Shanghai-Art  
 \* Hühnerfleisch mit Erdnüssen und Gongbao-Soße, Knoblauch-scharf  
 \* Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße mit Früchten  
 \* Frisches Obst nach Saison
- F4. **Menü für 3 Personen** ..... 52,50  
 \* 3 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle  
 \* Gegrillte Schweinerippchen mit Honigsoße  
 \* Ente knusprig gebacken Kanton-Art mit Sojasprossen und scharfer Soße  
 \* Hühnerfleisch mit Erdnüssen und Gongbao-Soße, Knoblauch-scharf  
 \* Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus und Seidnudeln  
 \* Fischfilet gebacken mit Ananas, Gemüse und süß-saurer Soße  
 \* Frisches Obst nach Saison

F5.	<b>Menü für 4 Personen</b> .....	69,00
	* 4 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle	
	* Gegrillte Schweinerippchen mit Honigsoße	
	* Ente knusprig Shanghai-Art	
	* Gebratene Hummerkrabben mit Curry-Soße, scharf	
	* Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße	
	* Geröstetes Schweinefleisch mit Gemüse und Hoi-sin-Soße (Knoblauch, scharf)	
	* Fastenspeisen (Verschiedenes chin. Gemüse und Seidnudeln)	
	* Frisches Obst nach Saison	

## Familien-Festlichkeiten - *Family meal*

		<b>€uro</b>
F6.	<b>„Das Glücksrad“</b> für 6 Personen.....	97,50
	* 6 x sauer-scharfe Suppe oder Frühlingsrolle	
	* „Shilton“ Platte	
	* Gebackene Hummerkrabben, „PHÖNIX SCHWANZ“	
	* Ente knusprig gebacken Shanghai-Art	
	* Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Soße mit Früchten	
	* Hühnerfleisch Szechuan-Art (scharf)	
	* Fastenspeisen (Verschiedenes chin. Gemüse und Seidnudeln)	
	* Rindfleisch mit Morcheln, Seidennudeln und Bambus	
	* Tintenfisch gebraten mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch	
	* Frisches Obst nach Saison	

## **TIT PAN** (Heisse Pfanne) & **TIT BAO** (Heisser Topf)

T1.	<b>„TIT PAN ENTE“</b> .....	15,50
	Knusprig gebacken mit spezieller Enten-Soße <i>Fried duck with special duck sauce</i>	
T2.	<b>„TIT PAN KAI“</b> .....	12,50
	Hühnerfleisch gebacken mit Sa-Za-Soße <i>Crispy roasted chicken with Sa-Za sauce</i>	
T3.	<b>„BABI PANGANG“</b> .....	13,50
	Schweinefleisch doppelt gebacken mit süß-sauer-scharfer Soße <i>Double fried pork with sweet-sour and hot sauce</i>	
T4.	<b>Krabben</b> mit gebackener Reiskruste.....	13,90
	<i>Shrimps with fried ricecrust</i>	
T5.	<b>Rindfleisch in Streifen</b> mit Zwiebeln in Sa-Za-Soße.....	13,90
	<i>Beef with onions and Sa-Za sauce</i>	

- T6. **Acht Schätze**  
 versch. Fleisch, Hummerkrabben mit 8 Kostbarkeiten  
 (Knoblauch, scharf) ..... 14,50  
*Pork, chicken, prawns, beef with 8 ingredients (garlic, hot)*

## Hühnerfleisch - *Chicken*

- |     |  | <b>€uro</b> |
|-----|--|-------------|
| 40. | <b>Hühnerfleisch</b> mit verschiedenem Gemüse .....<br><i>Chicken with mixed vegetables</i>  | 10,40       |
| 41. | <b>Hühnerfleisch</b> mit Morcheln, Bambus und Seidennudeln.....<br><i>Chicken with Fen-Si and morels</i>                                 | 10,40       |
| 42. | <b>Hühnerfleisch Szechuan-Art</b> (scharf) .....<br><i>Chicken Szechuan style, hot</i>   | 10,90       |
| 43. | <b>Hühnerfleisch</b> mit Curry-Soße (scharf).....<br><i>Chicken with curry sauce, hot</i>  | 10,90       |
| 44. | <b>Hühnerfleisch</b> mit Erdnüssen und Gongbao-Soße, Knoblauch-scharf.....<br><i>Chicken with peanuts and Gongbao sauce, garlic-hot</i>  | 10,90       |
| 45. | <b>Hühnerfleisch</b> mit Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch, scharf .....<br><i>Chicken with bamboo, black beans and garlic, hot</i> | 10,90       |
| 46. | <b>Hühnerfleisch</b> mit chinesischen Pilzen und Bambus .....<br><i>Chicken with chinese mushrooms and bamboo</i>                        | 10,90       |
| 47. | <b>Knusprig gebackenes Hühnerfleisch</b> mit süß-saurer Soße .....<br><i>Crispy roasted chicken with sweet-sour sauce</i>                | 11,40       |
| 48. | <b>Knusprig gebackenes Hühnerfleisch</b> XIAN SU-Art.....<br><i>Crispy roasted chicken XIAN SU style</i>                                 | 11,40       |

## Schweinefleisch - *Pork*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 50. | <b>Schweinefleisch</b> mit verschiedenem Gemüse .....<br><i>Pork with mixed vegetables</i>   | 10,40 |
| 51. | <b>Schweinefleisch</b> mit Morcheln, Bambus und Seidennudeln.....<br><i>Pork with Fen-Si, morels and bamboo</i>  | 10,90 |
| 52. | <b>Schweinefleisch Szechuan-Art</b> (scharf).....<br><i>Pork Szechuan style, hot</i>   | 10,90 |
| 53. | <b>Geröstetes Schweinefleisch</b> mit Gemüse<br>und Hoi-sin-Soße (Knoblauch, scharf) .....<br><i>Double fried pork with vegetables and Hoi-sin sauce (garlic, hot)</i> | 10,90 |
| 56. | <b>Schweinefleisch</b> mit chinesischen Pilzen und Bambus.....<br><i>Pork with chinese mushrooms and bamboo</i>  | 10,90 |
| 57. | <b>Schweinefleisch</b> gebacken in süß-saurer Soße mit Früchten .....<br><i>Pork sweet and sour with fruits</i>  | 10,40 |

## Rindfleisch-Gerichte - *Dishes with beef*

**€uro**

60.	<b>Rindfleisch</b> mit verschiedenem Gemüse.....	10,50
	<i>Beef with mixed vegetables</i>	
61.	<b>Rindfleisch</b> mit Morcheln, Seidennudeln und Bambus .....	11,00
	<i>Beef with Fen-Si, morels and bamboo</i>	
62.	<b>Rindfleisch Szechuan-Art</b> (scharf).....	11,00
	<i>Beef Szechuan style, hot</i>	
63.	<b>Rindfleisch</b> mit Curry-Soße (scharf).....	11,00
	<i>Beef with curry sauce, hot</i>	
65.	<b>Rindfleisch</b> gebraten mit Bambus, schwarzen Bohnen und Knoblauch, scharf.....	11,00
	<i>Beef with bamboo, black beans and garlic, hot</i>	
66.	<b>Rindfleisch in Streifen</b> , gebraten mit Karotten & Paprika (Knoblauch, scharf) .....	11,00
	<i>Dry fried beef with carrots and pepper, garlic-hot</i>	
67.	<b>Rindfleisch in Streifen</b> mit Zwiebeln.....	11,00
	<i>Beef with onions</i>	

## Meeresfrüchte - Seafood

70.	<b>Gebratene Hummerkrabben</b> mit verschiedenem Gemüse .....	16,90
	<i>Fried king prawns with mixed vegetables</i>	
71.	<b>Gebr. Hummerkrabben</b> mit Erdnüssen & Gongbao-Soße, Knoblauch-scharf .....	18,90
	<i>Fried king prawns with peanuts and Gongbao sauce, garlic-hot</i>	
72.	<b>Gebratene Hummerkrabben</b> mit Curry-Soße, scharf.....	18,90
	<i>Fried king prawns with curry sauce, hot</i>	
73.	<b>Hummerkrabben</b> gebacken mit süß-saurer Soße .....	18,90
	<i>Fried king prawns with sweet-sour sauce</i>	
74.	<b>Tintenfisch</b> gebraten mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch .....	12,80
	<i>Cuttlefish fried with black beans and garlic (hot)</i>	
75.	<b>Tintenfischringe</b> gebacken mit süß-saurer Soße .....	12,80
	<i>Deep fried cuttlefish with sweet-sour sauce</i>	
76.	<b>Fischfilet</b> gebacken mit verschiedenem Gemüse .....	10,40
	<i>Fried fillet of fish with mixed vegetables</i>	
77.	<b>Fischfilet</b> gebacken mit Erdnüssen und Gongbao-Soße, Knoblauch-scharf .....	10,90
	<i>Fried fillet of fish with peanuts and Gongbao sauce, garlic-hot</i>	
78.	<b>Fischfilet</b> gebacken mit Curry-Soße .....	10,90
	<i>Fried fillet of fish with curry sauce</i>	
79.	<b>Fischfilet</b> gebacken mit Ananas, Gemüse und süß-saurer Soße.....	10,90
	<i>Fried fillet of fish with fruit, vegetables and sweet-sour sauce</i>	

## Reis & Nudeln - Rice and noodles

		<b>€uro</b>
80.	<b>Gebratener Eierreis</b> mit Hühnerfleisch .....	9,80
	<i>Fried rice with chicken</i>	
81.	<b>Gebratener Eierreis</b> mit Schweinefleisch / <i>Fried rice with pork</i> .....	9,80
82.	<b>Gebratener Eierreis</b> mit Krabben / <i>Fried rice with shrimps and eggs</i> .....	12,40
83.	<b>Nasi Goreng Curryreis</b> mit Huhn, geröstetem Schweinefleisch und Krabben.....	11,40
	<i>Curry rice with chicken, roasted pork and shrimps</i>	
84.	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch / <i>Fried noodles with chicken</i> .....	9,90

85. **Gebratene Nudeln** mit Schweinefleisch / *Fried noodles with pork* ..... 9,90
86. **Gebratene Nudeln** mit Krabben / *Fried noodles with shrimps* ..... 12,40
87. **Bami Goreng Currynudeln** mit Huhn,  
geröstetem Schweinefleisch und Krabben..... 11,40  
*Fried noodles with chicken, roasted pork, shrimps and curry*
88. **Gebratene Nudeln oder Eierreis** mit Hummerkrabben ..... 14,40  
*Fried noodles or rice with king prawns*
89. **Gebratene Nudeln oder Eierreis** mit verschiedenem Gemüse..... 9,40  
*Fried noodles or rice with mixed vegetable*

## **Ente - Duck**

90. **Ente** knusprig gebacken KANTON-ART  
mit Sojabohnensprossen und scharfer Soße..... 13,90  
*Fried duck KANTON STYLE with soybean-sprouts and hot sauce*
91. **Ente** knusprig gebacken SHANGHAI-ART  
mit verschiedenem Gemüse und extra Soße ..... 13,90  
*Fried duck SHANGHAI STYLE with mixed vegetables and special sauce*
92. **Ente** knusprig gebacken mit Ananas und süß-saurer Soße..... 13,90  
*Fried duck sweet and sour*
93. **Ente** knusprig gebacken mit Curry-Soße ..... 14,60  
*Fried duck with curry sauce*
94. **Ente** knusprig gebacken mit acht Kostbarkeiten (Knoblauch, scharf) ..... 15,60  
*Fried duck with 8 preciousnesses*
95. **„Ba Bao Ente“** in 3 Gängen für 2 Personen ..... 33,90  
\* Sauer-scharfe Suppe  
\* Ente knusprig gebacken mit acht Kostbarkeiten (Knoblauch, scharf)  
\* Frisches Obst nach Saison  
*„Ba Bao duck“ for two*  
\* *Chinese sour-hot soup*  
\* *Crispy roasted duck with eight preciousnesses (garlic, hot)*  
\* *Dessert*

**€uro**

96. **„Shilton-Ente“**  
Ente knusprig gebacken mit versch. Gemüse und Erdnuß-Soße ..... 14,50  
*Fried duck with peanuts sauce*

97. **Original PEKING-Ente** ab 4 Personen ..... pro Person 23,50  
(1 Tag vorher bestellen)

*Peking Ente ist heute ein weltberühmtes Gericht.*

*Faszination und Ruhm rühren wohl nicht nur von der Zubereitungsweise her.*

*Sondern auch von der Art, wie man die Entenstücke verspeist - eingewickelt in einem dünnen Pfannkuchen, zusammen mit jungem Lauch und großzügig mit den entsprechenden Soßen bestrichen.*

*Das Ganze ist einfach eine himmlische Kombination von der Knackigkeit roher Gemüse mit der Knusprigkeit der Entenhaut, der zarten Weichheit des Entenfleisches und der süßen Schärfe der Soßen - alles in einem Pfannkuchenmantel gehüllt. Diese Kombination ist es, die dem Gericht seine Einzigartigkeit und seine unnachahmliche Qualität verleiht.*

Und so wird die Peking Ente bei uns serviert:

\* Entensuppe.

\* Mini Gemüserolle mit süß-sauer Soße,

knusprig gebackene WANG-TANG mit süß-sauer Soße,

gegrillte Schweinerippchen in Honig-Soße und gemischter Salat.

\* Die knusprige Haut der Ente mit Kleinen Pfannkuchen Lauch und Peking-Entensoße.

\* Entenfleisch mit chinesischem Gemüse und Spezialsoße.

\* Früchtezauber (mit Trockeneisbebel) nach Saison.

## Gemüse - *Vegetable dishes*

100.	<b>Fastenspeisen</b> (Verschiedenes chin. Gemüse und Seidennudeln) ..... <i>Fried assorted chinese vegetables and Fen-Si</i>	9,80
101.	<b>Sojabohnensprossen</b> gebraten..... <i>Soybean-sprouts fried</i>	7,80
102.	<b>Chinesische Pilze</b> mit Bambus und Morcheln ..... <i>Chinese mushrooms with bamboo and morels</i>	9,80
103.	<b>Knusprig gebackenes Gemüse</b> mit süß-saurer Soße ..... <i>Deep fried vegetables with sauce</i>	9,80

## Kindergerichte - *Child dishes*

K1.	<b>Mini Gemüserolle (3 Stück) und gebackene WANG-TANG (3 Stück)</b> mit süß-saurer Soße ..... <i>Mini vegetable-roll (3 pieces) and fried Wang-Tang (3 pieces) with sweet and sour sauce</i>	3,50
K2.	<b>Ente knusprig gebacken</b> mit Pommes frites oder Reis und süß-saurer Soße ..... <i>Crispy fried duck with french fries or rice and sweet-sour sauce</i>	7,80
K3.	<b>Schweine-Schnitzel</b> gebacken mit Champignon-Soße und Pommes frites oder Reis ..... <i>Pork escalope fried with mushroom sauce and french fries or rice</i>	5,90
K4.	<b>Knusprig gebackenes Hühnerfleisch</b> mit süß-saurer Soße und Pommes frites oder Reis ..... <i>Deep fried chicken with sweet-sour sauce and french fries or rice</i>	5,90
K5.	<b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse..... <i>Fried rice with chicken, eggs and vegetables</i>	4,30
K6.	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse ..... <i>Fried noodles with chicken, eggs and vegetables</i>	4,30

## Beilage - *Choice of side-dishes*

		<b>€uro</b>
B1.	<b>Gekochter Reis / White rice</b> .....	2,80
B2.	<b>Pommes frites / French fries</b> .....	2,80
B3.	<b>Gebratener Reis / Fried rice</b> .....	3,20
B4.	<b>Gebratene Nudeln / Fried noodles</b> .....	3,20
B5.	<b>Gebratene Glasnudeln / Fried vermicelli</b> .....	3,50
B6.	<b>Portion Soße / Portion sauce</b> .....	1,60

## Nachtisch - Dessert

110.	<b>Gebackene Bananen</b> mit Honig .....	3,20
	<i>Banana with honey</i>	
111.	<b>Gebackene Ananas</b> mit Honig .....	3,20
	<i>Pineapple with honey</i>	
112.	<b>Gebackene Bananen</b> mit Honig und flambiert .....	4,30
	<i>Banana with honey and flambee</i>	
113.	<b>Gebackene Ananas</b> mit Honig und flambiert .....	4,30
	<i>Pineapple with honey and flambee</i>	
114.	<b>Drachen-Augen</b> (tropische Frucht) .....	3,20
	<i>Dragon eyes (tropical fruit)</i>	
115.	<b>Lychee-Früchte</b> .....	3,20
	<i>Lychee fruits</i>	
116.	<b>Arbutus-Früchte</b> .....	3,20
	<i>Arbutus fruits</i>	
117.	<b>Loquats-Früchte</b> .....	3,20
	<i>Loquats fruits</i>	
118.	<b>Chinesischer Fruchtcocktail</b> .....	3,80
	<i>Chinese fruit cocktail</i>	
119.	<b>Vanille Eisbällchen</b> , gebacken und flambiert .....	5,90
	<i>Vanilla ice-cream balls and flambe</i>	

## Biere

		<b>€uro</b>
Helle Export vom Faß .....	0,5 l	2,80
Helle Export vom Faß .....	0,25 l	1,90
Pilsener .....	0,33 l	2,30
Alt Bairisch Dunkel .....	0,5 l	2,80
Schmankerl - Weiße hell oder dunkel .....	0,5 l	2,80
Cola-Weißbier .....	0,5 l	2,60
Russ' n .....	0,5 l	2,60
Sport - Weiße Light .....	0,5 l	2,80
Alkoholfreies Bier .....	0,5 l	2,60
Radler .....	0,5 l	2,60
Original chinesisches Tsing-Tao Bier .....	0,33 l	2,60

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser .....	0,25 l	1,90
Mineralwasser .....	0,75 l	4,70
Stilles Wasser .....	0,20 l	1,30
Stilles Wasser .....	0,40 l	2,50
Stilles Wasser .....	0,50 l	3,00

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
	<b>€uro</b>	<b>€uro</b>
Cola <sup>(1)</sup> .....	1,60	2,60
Fanta <sup>(2)</sup> .....	1,60	2,60
Spezi.....	1,60	2,60
Limonade .....	1,60	2,60
Schweppes Bitter Lemon <sup>(3)</sup> .....	2,10	3,10
Schweppes Tonic Water.....	2,10	3,10
Schweppes Ginger Ale.....	2,10	3,10
Apfelsaft.....	1,90	2,90
Apfelsaftschorle .....	1,80	2,80
Orangensaft .....	2,10	3,10
Orangensaftschorle.....	2,10	3,10
Guaven-Saft .....	2,50	3,50
Guavenschorle.....	2,30	3,30
Tomatensaft.....	2,20	3,20

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
	<b>€uro</b>	<b>€uro</b>
Johannisbeer-Nektar.....	2,20	3,20
Johannisbeerschorle .....	2,00	3,00
Bananen-Nektar .....	2,20	3,20
Bananenschorle .....	2,00	3,00
Maracuja-Nektar .....	2,20	3,20
Maracujaschorle .....	2,00	3,00
Kirsch-Nektar.....	2,20	3,20
Kirschschorle .....	2,00	3,00
Mangosaft .....	2,50	3,50
Mangosaftschorle.....	2,30	3,20
Lychee-Nektar.....	2,50	3,50
Lycheeschorle .....	2,30	3,20
Ananassaft.....	2,20	3,20
Ananassaftschorle .....	2,00	3,00

## Warme Getränke

	<b>€uro</b>
Tasse schwarzer Tee / Kamillentee.....	2,10
Kännchen Jasmin Tee .....	2,60
Kännchen Grüner Tee .....	3,10
Tasse Kaffee.....	2,10
Tasse Cappuccino .....	2,60
Tasse Espresso .....	2,10
Doppelter Espresso .....	3,70

Latte Macchiato.....	3,60
Warme Kakao .....	2,50
Irishkaffe .....	5,20

## Aperitifs

Pflaumenwein kalt oder warm .....	5 cl	2,80
Lycheewein kalt oder warm .....	5 cl	2,80
Martini weiß, rot, dry .....	5 cl	3,20
Sherry medium, trocken .....	5 cl	3,20
Campari Soda.....	4 cl	5,90
Campari Orange .....	4 cl	6,00
Portwein .....	5 cl	3,20
Bacardi-Cola .....	5 cl	5,90
Sake .....	Karaffe	4,80

## Chine. Schnäpse

Bambusschnaps „Chu-Yeh-Ching“ .....	2 cl	2,70
Rosenschnaps „Mei-Kui-Lu“ .....	2 cl	2,70
Kräuterschnaps „Wu-Chia-Pi“ .....	2 cl	2,80
Reisschnaps „Gao-Liang“ .....	2 cl	2,80
„Mau-Tai-Jiu“ .....	2 cl	3,80

## Spirituosen

€uro

Amaretto .....	2 cl	2,50
Ramazotti .....	2 cl	2,70
Williams Birne .....	2 cl	2,70
Wodka Moskovskaya .....	2 cl	2,40
Malteserkreuz Aquavit .....	2 cl	2,40
Himbeergeist .....	2 cl	2,40
Kirschwasser .....	2 cl	2,40
Fernet Branca .....	2 cl	2,40
Underberg .....	2 cl	2,40

## Cognac / Whisky

Asbach Uralt .....	2 cl	2,40
--------------------	------	------

Remy Martin .....	2 cl	2,70
Johnny Walker - Red Label.....	2 cl	2,70
Jack Daniel's - Bourbon.....	2 cl	3,20

## Sekt & Champagner

Prosecco Spumante		
D.O.C. ....piccolo	0,20 l	5,30
Prosecco Spumante		
D.O.C. ....piccolo	0,75 l	22,00
Henkell Trocken .....	piccolo 0,20 l	5,30
Henkell Trocken.....	0,75 l	21,00
Fürst v. Metternich		
trocken .....	piccolo 0,20 l	5,80
Fürst v. Metternich		
trocken .....	0,75 l	28,00
Moët & Chandon		
Brut Imperial.....	0,75 l	79,00
Happy Lychee .....	0,75 l	19,00

## Offene Weine - Weiss

		€uro
<b>China</b>	Greatwall-Weißwein (trocken, würzig, aromatisch) .....	0,20 l 4,20
<b>Italien</b>	Soave Secco DOC (trocken, leicht, bekömmlich) .....	0,20 l 3,70
<b>Italien</b>	Pinot Grigio „Garganego IGT“ (strohgelbe Farbe, fein, anhaltende Frucht &, spritzig) .....	0,20 l 4,20
<b>Rheinpfalz</b>	Niederkirchner Klostersgarten (Riesling, Qualitätswein b.A., halbtrocken, elegant, feinfruchtig) .....	0,20 l 3,70
<b>Österreich</b>	Grüner Veltliner (Qualitätswein, trocken, leicht, fruchtig) .....	0,20 l 3,70
<b>Frankreich</b>	Chardonnay Vin de Pays DOC (trocken, rund und süffig, mit Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch) .....	0,20 l 4,20

## Offene Weine - Rosé

<b>Frankreich</b>	Vin de Pays Rosé (französischer Landwein, trocken, fruchtig) .....	0,20 l 3,70
<b>Italien</b>	Chiaretto rosé IGT (trocken, spritzig, leicht) .....	0,20 l 3,70

## Offene Weine - Rot

<b>China</b>	Greatwall-Rotwein (trocken, fruchtig) .....	0,20 l 4,20
--------------	---	-------------

<b>Italien</b>	Montepulciano D.O.C. <i>(trocken, fruchtig, Anklänge von roten Beeren, mild und leicht)</i> .....	0,20 l	3,70
<b>Chile</b>	Cabernet Sauvignon <i>(kräftig, trocken, vollmundig)</i> .....	0,20 l	4,10
<b>Italien</b>	Merlot delle Venezia IGT <i>(trocken, klar, frisch und fruchtig)</i> .....	0,20 l	3,70
<b>Frankreich</b>	Chateau Cramet AC <i>(Grand Vin de Bordeaux, trocken, frisch, charaktervoller Bordeaux, kräftig und vollmundig)</i> .....	0,20 l	4,20
<b>Wuttemb. deutschland</b>	Haberschlachter Heuschelberg <i>(trollinger mit Lemberger, Qualitätswein b.A. halbtrocken, harmonisch und weich)</i> .....	0,20 l	4,40
<b>Italien</b>	Lambrusco .....	0,20 l	3,70