



## SAISONSPEZIAL

### UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

	€
<b>S 1</b> <i>MALAYSIA RINDFLEISCH</i> <i>Gebratenes mit schwarzer Pfeffer und Gemüse, scharf</i>	13,90
<b>S 2</b> <i>LACHS A LA ROYAL</i> <i>Gegrilltes Lachsfilet in spezieller Curry-Wein-Soße</i>	15,30
<b>S 3</b> <i>CHINA-WOK</i> <i>Gebratenes Hühnerfleisch, Entenfleisch und Garnelen mit schwarzen Bohnen pikant gewürzt</i>	15,30
<b>S 4</b> <i>MEERESFRÜCHTE IM WOK</i> <i>Lachsfilet, Garnelen, Vitoriabarsch Filet und Krabben in spezieller Curry-Wein-Soße</i>	16,50

## *Suppen*

€

1 <b>Tomaten-Gemüsesuppe</b> mit Hühnerfleisch	4,50
2 <b>Fleischklößchen</b> mit Glasnudeln	4,50
3 <b>Wan Tan Suppe</b> gefüllte Teigtaschen	4,50
4 <b>Tom Kha Gai</b> Hähnchen-kokos Suppe (sauer-scharf)	4,50
5 <b>Tom Yam Suppe</b> sauer- scharf mit Krabben und Hühnerfleisch	4,50
6 <b>Hühnersuppe</b> mit chin. Pilzen	4,50
7 <b>Peking-Suppe</b> sauer-scharf	4,50
8 <b>Curry-Rindfleisch-Suppe</b>	4,50
9 <b>Tomatensuppe</b> mit Rindfleisch	4,50
10 <b>Vegetarische Tofu Suppe</b> mit Gemüse	4,50
11 <b>Hühnersuppe</b> mit Spargel u. Champignons	4,50

## *Vorspeisen*

19 <b>Kaiserplatte</b> panierte Garnelen mit Minifrühlingsrollen	9,00
20 <b>Frühlingsrolle</b> Hausgemachter Teig	4,50
21 <b>Krupuk</b> Krabbenchips	4,50
22 <b>Gebackene Wan Tan</b> Teigtaschen mit Fleischfüllung	6,00
31 <b>Mini-Frühlingsrollen</b> Vegetarisch (5 Stück )	4,50

## *Salate*

23 <b>Süß-sauer-scharf Salat</b> *	4,50
25 <b>Sojasprossensalat</b> *	4,50
26 <b>Hühnerfleischsalat</b> *	7,00
29 <b>Gemischter Salat</b> *	4,50

\* mit American Dressing

## *Für unsere kleinen Gäste*

43 <b>Bratnudeln</b> mit Hühnerfleisch	7,50
44 <b>Hühnerfleisch</b> mit Champignons und Bambus	7,50
45 <b>Gebackenes Hühnerfleisch</b> mit süß-saurer Sauce	7,50

## *Fisch ( Vitoriabarsch )*

€

50	<i>Fischfilet mit Krabben, Knoblauch (scharf)</i>	14,50
51	<i>Knuspriges Fischfilet mit süß-saurer Sauce</i>	14,00
52	<b>Curry</b> <i>Fisch mit Gemüse</i>	13,50
53	<i>Fischfilet mit Chili-Sauce und Gemüse (scharf)</i>	13,50
54	<i>Fischfilet Si-Chuan Art mit Cashew-Nüssen (scharf)</i>	13,50

## *Garnelen*

60	<b>Chop-Suey</b> <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	21,50
61	<i>Panierte Garnelen Spezial mit süß-saurer Sauce</i>	22,90
62	<i>Garnelen mit chin. Pilzen und Bambus</i>	22,50
63	<i>Garnelen Si-Chuan Art mit Cashew-Nüssen (scharf)</i>	21,50
64	<i>Garnelen Curry und Gemüse</i>	21,50
65	<i>Garnelen mit Chili-Sauce (scharf)</i>	21,50

## *Hühnerfleisch*

70	<b>Chop Suey</b> <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	12,90
71	<i>Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer</i>	13,30
72	<i>Hühnerfleisch mit chin. Pilzen und Bambus</i>	13,90
73	<i>Hühnerfleisch Si-Chuan Art mit Cashew-Nüssen (scharf)</i>	12,90
74	<i>Gebackenes Hühnerfleisch mit Rindfleischspieß dazu Satay-Sauce</i>	13,30
75	<i>Hühnerfleisch Spezial mit Krabben (scharf)</i>	13,90
76	<i>Hühnerfleisch mit Champignons und Bambus</i>	12,90
77	<i>Hühnerfleisch nach Art des Hauses</i> <i>mit grünem Gemüse-Shanghai Pak Choy</i>	13,90
78	<b>Curry Huhn</b> <i>mit Gemüse</i>	12,90
79	<i>Hühnerfleisch mit Cashew - Nüssen</i>	12,90
80	<i>Hühnerfleisch mit Sojasprossen</i>	12,90
81	<i>Sam Shin drei verschiedene Fleischsorten</i> <i>(Hühnerfleisch, Garnelen und Schweinefleisch)</i>	14,90
82	<i>Malay Gai gebackenes Hühnerfleisch (scharf)</i> <i>»Malaysian Art« mit Satay-Sauce</i>	13,30

<i>Ente</i>	<i>€</i>
90 Halbe geröstete Ente »Chop-Suey« mit versch. Gemüse	16,50
91 Halbe geröstete Ente süß-sauer	16,50
92 Halbe geröstete Ente mit chin. Pilzen und Bambus	16,50
93 Halbe geröstete Ente mit Sojasprossen und Chinakohl	16,50
95 Halbe geröstete Ente (für 2 Personen) mit 8 verschiedenen Zutaten (Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Krabben und versch. frisches Gemüse)	30,00

---

## *Tagesempfehlung*

### *Gericht A*

*Schweinefleisch, Hühnerfleisch und  
Rindfleisch mit frischem Gemüse  
auf Knusprig Gebackenen Nudeln*

*€ 12,50*

### *Gericht B*

*Geröstete Ente,  
Schweinefleisch, Hühnerfleisch und  
Rindfleisch mit frischem Gemüse  
auf Knusprig Gebackenen Nudeln*

*€ 15,90*

## *Schweinefleisch*

€

100	<b>Chop-Suey</b> mit vers. Gemüse	12,90
101	<b>Gu Lo Yuk</b> Schweinefleisch süß-sauer	12,90
102	Schweinefleisch mit <b>chin. Pilzen</b> und <b>Bambus</b>	13,90
103	<b>Doppelt-Gebratenes</b> Schweinefleisch mit Gemüse (scharf)	12,90
104	Schweinefleisch mit <b>Broccoli</b> und <b>Bambus</b>	12,90
105	Schweinefleisch mit Chili-Sauce (scharf)	12,90
106	Schweinefleisch mit <b>Champignons</b> und <b>Bambus</b>	12,90
108	<b>Ba Bao</b> mit 8 verschiedenen Zutaten: Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Krabben und vers. Gemüse (scharf)	13,30
110	<b>Gebackenes Schweinefleisch</b> in Streifen, süß-sauer (scharf)	13,30

## *Rindfleisch*

119	<b>Doppelt gebratenes</b> Rindfleisch mit Gemüse (scharf)	13,90
120	<b>Chop-Suey</b> Rind mit vers. Gemüse	13,90
121	Rindfleisch <b>Spezial</b> nach Art des Hauses (mit grünem <b>Shanghai Pak-choy</b> Gemüse)	14,90
122	Rindfleisch mit <b>chin. Pilzen</b> und <b>Bambus</b>	14,90
123	Rindfleisch » <b>Si-Chuan Art</b> « (scharf)	13,90
124	Rindfleisch mit Broccoli und Bambus	13,90
125	Rindfleisch mit <b>Paprika</b> und <b>Bambus</b> (scharf)	13,90
126	Rindfleisch mit <b>Champignons</b> und <b>Bambus</b>	13,90
127	Rindfleisch mit <b>Glasnudeln</b> und <b>Bambus</b>	13,90
128	<b>Curry Rind</b> mit Gemüse	13,90
129	Rindfleisch mit <b>Sojasprossen</b>	13,90
130	Rindfleisch mit Zwiebeln	13,90

## *Vegetarisch*

131	<b>Buddhistische Fastenspeise</b> (verschiedene Gemüsesorten)	10,50
132	Sojasprossen, Bambus und Chinakohl	9,50
133	<b>Broccoli</b> mit Bambus	9,50
134	<b>Chin. Pilzen</b> und Bambus	12,00
135	<b>Ausgewähltes frisches Gemüse</b>	12,00
136	Frisches Gemüse mit <b>Curry</b> zubereitet	10,50

... Mal etwas Besonderes  
Malaysische Spezialitäten

€

M 1	Gebratenes <b>Schweinefleisch</b> mit <b>Knoblauch</b> (scharf)	12,90
M 2	Gebratenes <b>Rindfleisch</b> mit <b>Knoblauch</b> (scharf)	13,90
M 3	<b>Doppeltes Glück</b> Geröstete <b>Ente</b> und <b>Gebackenes Hühnerfilet</b> mit süß-saurer Sauce auf einer Platte serviert	15,00
M 4	<b>TIEK BAN HEISSE PLATTE</b> <b>Ente geröstet</b> Beilage: Champignons, Zwiebeln und Knoblauch	17,50
M 5	<b>TIEK BAN SPEZIAL-PLATTE</b> bestehend aus Rindfleisch, Garnelen, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Gemüse und Knoblauch	16,50
M 6	<b>SAP GAM</b> Geröstete <b>Ente</b> mit verschiedenem Fleisch, Krabben und Gemüse gebraten	16,00
M 7	<b>SATAY DAGING</b> gegrillter Spieß aus Rind mit Sateysauce (scharf)	15,00
M 8	<b>SATAY MIX</b> gegrillter Spieß aus Rind, Garnelen und Hühnerfleisch mit Sateysauce (scharf)	17,00
M 9	<b>Ying -Yang Huhn</b> nach Art des Hauses gebackene Hühnerbrust mit süß-saurer Sauce, Hühnerfleisch, mit Gemüse auf einer Platte serviert	13,90
M 10	<b>Spezial-Feuertopf</b> mit verschiedenem Fleisch, Garnelen und Gemüse, pikant Lassen Sie sich überraschen!	15,50
M 11	<b>Verschiedene Fleischarten</b> gebraten Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Krabben mit Knoblauch, versch. Gemüse, scharf	13,90

## Gebratene Nudeln

€

140	Gebratene Nudeln »Spezial« mit versch. Fleisch und Krabben	11,90
141	Gebratene Nudeln mit <b>Krabben</b>	11,90
142	Gebratene Nudeln mit <b>Hühnerfleisch</b>	11,50
143	Gebratene Nudeln mit <b>Schweinefleisch</b>	11,50
144	Gebratene Nudeln mit <b>Rindfleisch</b>	11,50
145	<b>Bami Goreng</b> mit versch. Fleischsorten & Krabben, Curry-Gewürz	11,90
146	Gebratene Nudeln mit gebackene Ente (mit Champion Sauce)	13,50
147	Gebratene Nudeln ( <b>vegetarisch</b> ) mit versch. Gemüse	10,90

## Bratreis

149	Bratreis (vegetarisch)	10,90
150	Bratreis »Spezial« mit versch. Fleisch und Krabben	11,50
151	Bratreis mit <b>Krabben</b>	11,50
152	Bratreis mit <b>Hühnerfleisch</b>	10,90
153	Bratreis mit <b>Schweinefleisch</b>	10,90
154	Bratreis mit <b>Rindfleisch</b>	10,90
155	<b>Nasi Goreng</b> mit versch. Fleischsorten & Krabben. Curry-Gewürz	11,50

## ( Beilagen )

Port. gebratener Reis mit Ei	3,50
Port. gebratene Nudeln mit Ei	4,00
Gemüse	3,50
Pommes	2,90
Cashew Nüsse	2,00
Portion Reis	2,00
Sauce	2,00
Sahne	0,50

## Dessert

160	<b>Lychees</b>	3,90
161	Eis (3 Kugel)	3,00
162	Gebackene <b>Banane</b> mit <b>Eis</b>	4,00
163	Bananensplit	5,00
164	<b>Lychees</b> mit <b>Vanilleeis</b>	4,00
166	Gebackene <b>Banane</b> mit Honig	4,30
167	Gebackene <b>Ananas</b> mit Honig	4,30
168	Gebackene <b>Banane</b> mit <b>Honiglikör</b> (flambiert)	6,50
169	Gebackene <b>Ananas</b> mit <b>Honiglikör</b> (flambiert)	6,50

Bier		€
Jever Pils vom Fass	0,3l	3,10
Jever Pils vom Fass groß	0,4l	4,10
Alsterwasser	0,3l	3,10
Alsterwasser groß	0,4l	4,10
Duckstein, Fl.	0,5l	4,80
Franziskaner Hefe-Weissbier, Fl.	0,5l	4,80
Alkoholfrei Franziskaner, Fl.	0,5l	4,80
Alkoholfrei Jever Fun Fl.	0,33l	3,10
Chin. <b>Tsingtao</b> Bier, Fl.	0,33l	3,50

*Ein großes chinesisches Bier, seit 100 Jahren  
nach deutschem Reinheitsgebot gebraut.*

### Alkoholfreie Getränke

Sprudel Wasser	0,25l	2,50
Natürliches stilles Wasser	0,25l	2,50
Mineralwasser groß Fl.	0,70l	6,00
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0,2l	2,50
Groß * * *	0,4l	4,00
Spezi / Apfelschorle / Kirschorle	0,2l	2,50
Groß * * *	0,4l	4,00
SÄFTE - Apfel, Orangen, Kirsch, Bananen, Tomaten	0,2l	2,50
Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,00
KiBa / Eis-Tee	0,3l	3,50
Malzbier, Fl.	0,33l	3,50

### Exotische Erfrischungen

Lycheesaft, Mangosaft	0,25l	3,50
Lychee / Mangoschorle	0,4l	4,00

### Wein 0,2l - Glas

Weißwein <i>Pinot Grigio, trocken,</i>		5,00
Mosel <i>Riesling, halbtrocken,</i>		5,00
Deutscher Weißwein, <i>mild-lieblich,</i>		5,00
Rotwein, <i>trocken</i>		5,00
Portugiesischer Weissherbst, <i>lieblich</i>		5,00
Weinschorle		4,00

### Aperitifs und Longdrinks

Martini Weiß, Sherry dry / medium	5 cl	4,00
Bacardi-Cola / Whisky-Cola	4 cl	6,50
Wodka-Lemon	4 cl	6,50



## Coffee or Tee

€

Tasse Kaffee, frisch gemahlen



2,50

Espresso

2,50

Doppelter Espresso

4,00

TEE - Schwarzer / Pfefferminz / Früchte

3,00

Jasmin-Tee / Grüner-Tee

3,00

Der hoch qualitative Jasmin Tee hat ein mildes, volles und blumiges Aroma.  
Der angenehme und leibliche Geruch wirkt beruhigend.

## Chinesische Getränke



Japan-Sake, 15% (warmer Reiswein) Kännchen  
der leicht erwärmt sein Bukett voll entfaltet

5,00

Lychee-Wein, 14,4%

5 cl

4,00

Ein fruchtiger Aperitif aus dem warmen Süden Chinas

Pflaumen-Wein, 10%

5 cl

4,00

Ein Aperitif mit dem vollen Geschmack reifer Pflaumen

Kao-Liang (Hirseschnaps) 62%

2 cl

3,50

Der große, kräftige Klare aus dem Norden Chinas, gebrannt aus Hirse

Mei Kuei Lu (Rosenschnaps) 54%

2 cl

3,50

Reisbranntwein mit dem zarten Aroma taufrischer Rosenblätter

Bambus (Schnaps) 45%

2 cl

3,50

Ein exklusiver Branntwein, destilliert aus den Blättern der Bambuspflanze

## Spirituosen (2 cl)

Malteser 40%

2,80

Jubiläums Aquavit 42%

2,80

Wodka 40%

2,80

Remy Martin 40%

3,50

Bourbon Whisky 40%

3,00

Rum 54%

2,80

Glühwein 9,9 %

3,50

## Liköre – Bitter (2 cl)

Grappa 30 %

2,80

Cointreau 40%

2,80

Sambuca 40%

2,80

Fernet Branca 40%

2,80

Jägermeister 35%

2,80

## Sekt

Halbtrocken Fl. 11%

0,75l

20,00

Piccolo 11,5%

0,2l

4,80