



F94 Pekingente
Peking Duck

pro Stk 78,00
halber Tag Vorbestellung

Liebe Gäste ,

die chinesische Küche ist immer ein Erlebnis. Viele Gewürze wie Kurkuma, Szechuan-Pfeffer, Kung Pao Soße, Sojasoße oder Sternanis sorgen für den typischen Duft der chinesischen Restaurants und geben den Spezialitäten eine unverwechselbare Note

In unserer Küche schwingt Xiaodong Fan das Zepter, der im Jahre 2009/10 die Auszeichnung „International Famous Restaurant for Chinese Cuisine“ erhielt

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Team von Hai Xian

Bei Fragen zu Allergien, informieren wir Sie gern. Bitte sprechen Sie uns an. Unsere Speisen können Glutamat (Geschmacksverstärker) enthalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. EC-Karten- / Kreditkartenzahlung ab 20,00€

Allergene: (A)=Glutenhaltiges Getreide; (B)=Krebstiere; (C)=Eier; (D)=Fische; (E)=Erdnüsse; (F)=Sojabohnen; (G)=Milch; (H)=Schalenfrüchte; (I)=Sellerie; (J)=Senf; (K)=Sesamsamen; (L)=Schwefeldioxid und Sulfite; (M).=Lupinen; (N)=Weichtiere

KONSERVIERUNGSSTOFFEN: 1 coffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 mit Konservierungsstoffen, 6 mit Antioxidationsmitteln, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 enthält eine Phenylalaninquelle,

Dear Guests ,

The Chinese cuisine is always an experience. Many spices such as szechuan pepper, Kung Pao sauce and soya sauce provide the typical aroma of Chinese restaurants and give the Specialities a distinctive flavour

In the kitchen, Xiaodong Fan, who newly redecorated one of the oldest Chinese restaurants in Dusseldorf and in 2009/10, Fan received the award "International Famous Restaurant for Chinese Cuisine"

We look forward to seeing you !
Your Team from Hai Xian

If you have questions about allergies, we are happy to give you information. Please talk to us. Our dishes may contain MSG (flavor enhancer). All prices include VAT and service charge. Payment by EC card or credit card should be more than 20€.

Dim Sum / Snack



C21 von jeder 2 Stk 9,50
Dim Sum Mix (C23 / C29 / C32)
Dim Sum Mix (C23 / C29 / C32)

C23 4,90
**Gedämpfte Teigtaschen mit
Schweinehackfl., 3 Stk**
Steamed dumplings (Xiaolongbao)



C22 6 Stk 6,80
Gebr. Maultasche gefüllt mit Gemüse
Fried dumplings with vegetables

C24 6 Stk 6,80
**Geb. Maultasche gefüllt
mit Schweinefleisch & Schnittlauch,**
Fried dumplings with pork & chives



C25 4,80
**Hühnerfüße mit schwarze
Bohnen Soße**
Chicken feet with black
bean sauce

C26 6,90
**Gebr. Reisbällchen mit
Seesam Füllung, 4 Stk**
Fried riceballs with sesame



C29 6,80
**Gedämpfte Reisteigtaschen mit
Garnelen, 4 Stk**
Steamed shrimp dumplings (Har gow)

C32 4 Stk 5,80
**Gedämpfte Fleischklößchen
Garnelen im Teig,**
Steamed meatballs
and shrimps dumplings (Siu Mai)





C28

Dim Sum / Snack

C28 5,80
Tofu Teig mit Schweinefl.
Crispy tofu dumplings with pork



C30

C30 6,80
**Gebackene Garnelen
Teigtaschen^A, 4 Stk**
Deep fried shrimp
dumpling



C33

C31 8,80
Tintenfisch mit Salz und Pfeffer 🌶️
Squid with salt and pepper

C33 7,50
Süßkartoffel mit gesalzenem Eigelb^C
Sweet potatoes with salted egg yolk



C34

C34 5,80
Rindermagen mit schwarze Bohnen Soße
Beef belly with black bean sauce

C36 8,80
**Frittierte Schweinerippen
in Knoblauch Geschmack^A**
Deep fried pork spare ribs
with garlic flavour



C36

C37 5,80
**Reibekuchen mit Rettich^A
und Fleisch, 3 Stk**
Turnip cake



C37

Dim Sum / Snack



C27 **3 Stk** 5,80
Gebratene Klebreiskuchen^K (Süßigkeit)
 Fried sticky rice cakes



C38 **2 Stk** 6,80
Gedämpfte Brötchen mit Fleischfüllung in Austernsoße^A,
 Cantonese barbecue-pork bun



C39^{A,C,G} **2 Stk** 5,50
Gedämpfte Brötchen mit cremigen Vanillepudding^A
 Steamed creamy custard bun



C40 **6,80**
Klebreis mit verschiedenen Fleischsorten in Lotusblatt gedämpft (Lo mai gai)
 Steamed sticky rice with meat in lotus leaf



C41 **6,50**
Gebackene Seetangrolle mit Schweinefl.^A
 Fried seaweed rolls with pork



C44 **Kürbis Kuchen^A, 3 Stk⁹** **5,80**
 Pumpkin cakes

C46 **Reisnudelrollen mit Garnelen** **6,80**
 Rice noodle roll with Shrimps

C47 **Reisnudelrollen mit Rindfleisch** **6,80**
 Rice noodle roll with beef

C48 **FrISChe Reisnudelrollen mit Frühlingszwiebeln** **6,80**
 Rice noodle roll with spring onions

C49 **Reisnudelrollen mit Schweinefleisch** **6,80**
 Rice noodle roll with pork

C50 **Reisnudelrollen mit Youtiao^K** **6,80**
 Rice noodle roll with Youtiao



C44

C46

Suppen / Soups

- 1 Pekingsuppe (sauer, scharf)^K** 4,90
Peking soup (sour, hot)
- 2 Gemüsesuppe^A** 5,80
Vegetable soup
- 3 Seetang mit Eierblumen Suppe^C** 5,80
Seagrass with egg drop soup
- 4 Wan Tan Suppe^A** 6,50
(Schweinehackfleisch Tasche)
Pork wonton soup
- 6 Garnelenklößchen Suppe^A** 6,90
Shrimp dumpling soup



- 7 Meeresfrüchte Suppe^{K,A}** 6,80
Seafood soup
- 8 Hühnersuppe mit Champignon^A** 5,80
Chicken soup with mushrooms
- F1 Fischklößchen Suppe^A** 6,90
Fish ball soup

Vorspeise & Salate / Appetizers & Salads



- 9a Mini-Frühlingsrollen, vegetarisch, 6 Stk^A** 4,90
Mini spring rolls, vegetable

- 9 Frühlingsrolle mit Schweinefl., 1 Stk^A** 4,90
Spring roll with pork



- 10 Krabbenchips** 5,90
Crab chips

- 11 Gebackene Wan Tan mit Schweinefl., 5 Stk^A** 7,80
Baked Wontons with pork

- 12 Gemischter Salat** 5,90
Mixed salad



- 13 Weißkohl Salat süß sauer mit Koriander (Atjar)** 5,90
Sweet and sour salad with koriander (Atjar)

Vorspeise & Salate / Appetizers & Salads



B4

B4
Schwarze Eier mit Tofu^F
Black egg with tofu

8,80



B6

B6
Schwarze Eier mit Sojasauce
Black egg with soy sauce

8,50



B7

B7
Qualle mit Gurken^K
Jellyfish with cucumber

12,80



B9

B9
Lotuswurzel Salat^K
Lotus root salad

6,80



B12

B12
Algensalat mit Sesam
Seagrass salad with sesame

6,80



B13

B13
Gekochtes Edamame^F
Cooked edamame

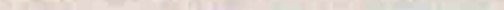
6,80



B15

B15
Tofu mit Koriander^{K,F}
Tofu with coriander

5,80



B17

B17
**Marinierter Schweinebauch mit
Sojasaße Geschmack**
Marinated pork belly with soya sauce

8,80

Vorspeise & Salate / Appetizers & Salads



B16 7,80
Marinierte Rindfleisch- und Rinderpansen in Chili Soße^K
Beef and beef belly slices in chili sauce



B19 6,80
Rinderpansen mit chilisoße
Spicy beef belly

B20 6,90
Gedämpftes Hähnchen mit Knochen in Chilisauce^{E,K}
Steamed chicken with bone with chili sauce



B22 4,80
Gurkensalat mit Knoblauch, sojasoße & Essig^K
Cucumber salad (sweet vinegar sauce)



B24 7,80
Spinat mit Erdnusssoße^{A,E}
Spinach with peanut sauce



B25 8,80
Erdnüsse mit Reissessig
Peanuts with Rice Vinegar

B26 7,80
Mu-Err Pilzen mit Reissessig^K
Black fungus in rice vinegar

Gebratener Reis / Fried rice

- | | | |
|-----------|---|------------|
| 14 | Gebr. Reis mit Eiern & Hühnerfleisch
Fried rice with chicken & egg | 11,80 |
| 15 | Gebr. Reis mit Eiern & Rindfleisch
Fried rice with beef & egg | 14,80 |
| 16 | Nasi Goreng (Gebr. Reis mit Krabben, Hühnerfl., Schinken, Eiern & Curry)
Nasi Goreng (fried rice with egg, shrimps, ham, chicken & curry) | -----16,80 |
| 17 | Gebr. Reis mit Eiern & Hummerkrabben
Fried rice with egg & king prawns | -----18,80 |
| 18 | Gebr. Reis mit Eiern, Krabben & gegrilltes Schweinefleisch
Fried rice with egg, crab and grilled pork, (Yangzhou Art) | -----16,80 |
| 20 | Gebr. Reis mit Eiern, Rind-, Hühner-, Schweinefleisch, Garnelen
Fried rice with eggs, beef, chicken, pork, shrimp | -----16,80 |
| 21 | Gebr. Reis mit Eiern und Gemüse
Fried rice with egg and veggie | ---- 13,80 |



14



121

Gebratene Nudeln / Fried noodles

- | | | |
|------------|--|------------|
| 114 | Gebr. Nudeln mit Eiern & Hühnerfl.
Fried noodles with chicken & egg | -----11,80 |
| 116 | Bami Goreng (Gebr. Nudeln mit Krabben, Hühnerfl., Schinken, Eiern & Curry)
Bami Goreng (fried noodles with egg, shrimps, ham, chicken & curry) | -----16,80 |
| 119 | Gebr. Nudeln mit Meeresfrüchten
Fried noodles with seafood | -----17,80 |
| 121 | Gebr. Nudeln mit Eiern & Gemüse
Fried noodles with egg & vegetables | -----13,80 |
| 31 | Gebr. Nudeln mit panierte Hähnchenbrust und Süß-Sauersauce
Fried noodles with crispy chicken and sweet and sour sauce | -----18,80 |
| 123 | Gebr. Reismudeln mit Eiern, geröstetem Schweinefl. & Shrimps
Fried rice noodles with egg, barbecued pork & shrimps | -----18,80 |
| 124 | Gebr. Reismudeln mit Eiern und Rindfleisch
Fried rice noodles with egg and beef | -----16,80 |

Beilagen für alle Hauptgerichte
gekochten Reis,
berechnen wir 1,00€ Aufpreis.
gebratenen Reis oder Nudeln,
berechnen wir 4,50 € Aufpreis

Side Dishes for all main courses
cooked rice is 1,00€ extra.
fried rice or noodles,
is 4.50 € extra.

Hühnerfleisch Gerichte

Chicken Dishes



- | | |
|--|-------------------|
| <p>24 Hühnerbrust 17,80
mit gemischtem Gemüse (chop Suoy)^A
Chicken with vegetables</p> | <p>F46</p> |
| <p>25 Hühnerbrust mit Curry & Gemüse^G 🌶️
Chicken with curry & vegetables</p> | <p>17,80</p> |
| <p>26 Hühnerbrust mit Ananas Süß Sauer-Sauce^A
Chicken with pineapple sweet and sour sauce</p> | <p>18,80</p> |
| <p>27 Hühnerbrust mit schwarzen Bohnen, Paprika, Bambus, Champignons & Knoblauch^A 🌶️
Chicken with black beans, pepper, bamboo shoots, mushrooms & garlic</p> | <p>18,80</p> |
| <p>28 Hühnerbrust mit Gemüse & Cashewnüssen in Kung Pao Soße 🌶️
Chicken with vegetables & cashews in Kung Pao sauce</p> | <p>19,80</p> |
| <p>29 Panierte Hühnerbrust mit Erdnuss-Soße^A
Crispy chicken with peanut sauce</p> | <p>18,80</p> |
| <p>30 Panierte Hühnerbrust mit Süß-Sauer-Soße^A
Crispy chicken with sweet and sour sauce</p> | <p>17,80</p> |
| <p>F46 Hühnerflügel mit getrockneten^{E,K} roten Chilischoten
Chicken wings with dried red chili</p> | <p>17,80</p> |

Nudelsuppe / Reissnudeln

Noodle Soup / rice noodles

- | | |
|--|-------------------|
| <p>E42 Rindfleisch 14,80
Nudelsuppe
beef noodle soup</p> | <p>E42</p> |
| <p>E48 Garnelen, Hühner-, Rind- & Schweinefleisch^F 15,80
Shrimps, chicken, beef & pork</p> | <p>15,80</p> |
| <p>E50 Wan-Tan (Schweinefüllung)^F 14,80
Wan-Tan(pork dumplings)</p> | <p>14,80</p> |



- | | |
|---|--------------|
| <p>E53 Geröstete Ente^F 15,80
Roast duck</p> | <p>15,80</p> |
| <p>E55 Meeresfrüchte^F 17,80
Seafood</p> | <p>17,80</p> |

Schweinefleisch Gerichte Pork Dishes



32 18,80
Schweinefleisch mit Ananas Süß Sauer-Sauce^A
 Pork with pineapple sweet and sour sauce



33 18,80
Schweinefleisch mit Gemüse nach Szechuan-Art^A 🌶️🌶️
 Pork & vegetables, Szechuan Style



F23 18,80
Rippchen mit Süß Saurer Soße^A
 Spare ribs with sweet and sour sauce

F24 18,80
Frittierte Rippchen mit Knoblauch Geschmack^A
 Deep fried Spare Ribs with Garlic



F24b 18,80
Schweinefleisch mit Süß-Sauer-Soße^A
 Pork with sweet and sour sauce

F28 13,80
Mapo Tofu mit gehacktem Schweinefleisch 🌶️
 Mapo tofu with minced port

F36 14,80
Gebackene Aubergine Szechuan-Art mit gehacktem Schweinefleisch 🌶️
 Szechuan roasted eggplant with minced pork

F37 15,80
Doppelt gegartes Schweinebauch 🌶️
 Twice cooked pork belly (Hui Guo Rou)

F38 1 Stk /1 pieces 6,80
Schweinebauch (Dong Po Rou)^F serviert ohne Reis
 Pork belly (Dong Po Rou) without rice



F97 18,80
Schweinebauch Krustenbraten (Shao Rou)
 Pork belly crust roast

F98 18,80
Gegrilltes Schweinefleisch (Chao Shao Rou)
 grilled pork

Beilagen für alle Hauptgerichte

gekochten Reis,
berechnen wir 1,00€ Aufpreis.

gebratenen Reis oder Nudeln,
berechnen wir 4,50 € Aufpreis

Side Dishes for all main courses

cooked rice is 1,00€ extra.

fried rice or noodles,
is 4.50 € extra.

Rindfleisch Gerichte

Beef Dishes

- 35 Rindfleisch mit gemischtem Gemüse^A(Chop suey) -----20,80
Beef with vegetables
- 36 Rindfleisch mit Zwiebeln^A -----20,80
Beef with onions
- 37 Rindfleisch mit Gemüse & Cashewnüssen in Kung Pao Soße^A 🌶️ ----- 22,80
Beef with vegetables & cashew in Kung Pao sauce
- 38 Rinderfiletstreifen mit Black Trüffel Paté ----- 29,80
Beef fillet strips with black trüffel paté
- 39 Rinderfiletstreifen mit Paprika^A 21,80
Beef fillet strips with paprika
- F96 Rinderfiletstreifen mit Koriander und chili^A 🌶️🌶️ 21,80
Beef fillet strips with coriander and chili



Enten Gerichte

Duck Dishes

- 43 Knusprige Ente mit gemischtem Gemüse^A (Chop suey)----- 22,80
Crispy duck with vegetables
- 44 Knusprige Ente mit Ananas & Süß-Sauer-Soße^A ----- 22,80
Crispy duck with pineapple & sweet and sour sauce
- 46 Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln & Süß-Sauer-Soße^A ----- 23,80
Crispy duck with fried noodles & sweet and sour sauce
- 47 Knusprige Ente mit Gemüse nach Szechuan Art^A 🌶️🌶️ ----- 22,80
Crispy duck with vegetables, Szechuan style
- 48 Knusprige Ente mit Gemüse 🌶️ 23,80
& Currysoße^{A,G}
Crispy duck with vegetables
& curry sauce
- 50 Kanton-Ente mit Sojasauce 27,80
(mit Knochen)
Cantonese roast duck with soy sauce
(with bones)



Gerichte auf der heißen Eisenplatte / Hot Iron Plate Dishes



- 51 23,80
Rindfleisch mit schwarzen Bohnen, 🌶️
Paprika, Bambus & Champignons^A
 Beef with black bean, paprika,
 mushrooms, bamboo shoots & garlic

- 52 **Garnelen mit Gemüse, Knoblauch-Soße^A** ----- 26,80
 King prawns with vegetables, garlic sauce
- 53 **Knusprige Ente mit Gemüse & pikante Sojasauce auf der heißen Eisenplatte** 24,80
 Duck with vegetables & soy sauce on a hot iron plate
- 54 **Garnelen, Tintenfisch, Fischfilet mit chin. Gemüse, Knoblauch- & Austersoße^A** ----- 25,80
 King prawns, squid, fillet of fish with vegetables, garlic & oyster sauce
- 55 **Ente-, Huhn-, Schwein- & Rindfleisch mit Gemüse und pikante Sauce^A** ---- 24,80
 Duck, chicken, pork, beef & vegetables and spicy sauce
- 56 **Acht Kostbarkeiten mit Garnelen, Tintenfisch, Schweine-, Hühner- & Rindfleisch im Topf^A** 23,80
 Eight treasures with prawns, squid, pork, beef, chicken & vegetables in a pot
- F19 **Schwein Hackfleisch mit Glasnudeln im Topf^J 🌶️** ----- 14,80
 Minced pork and rice noodle in a pot

Szechuan-Gerichte / Szechuan Dishes 🌶️🌶️

Alle mit Bohnensprossen, Gurken & Chili
 All served with bean sprouts, cucumber & chili

- F73 **Gekochter Fischfilet^{K,J}** ----- 21,80
 Poached fish fillet
- F83 **Gekochter Fischfilet^{K,J}** ----- 21,80
mit Sauer Chinakohl und Chili
 Poached fish fillet with sauer chinese
 cabbage and chili
- F75 **Gekochtes Rindfleisch^{FK}** ----- 24,80
 Poached beef - spicy



F73

Wokgerichte / Wok Dishes 🍲

Alle mit Stangensellerie, Lotuswurzel, Chili & Erdnuss
all served with stick celery, lotus root, chili & peanuts

- F85 Shrimps mit Schale^{E,I,K}** 22,80
Whole shrimps with shell & head
- F85a Garnelen ohne Schale^{E,I,K}** 24,80
Whole shrimps with shell & head
- F88 Würziger Schweinebauch^{E,I,K}** 19,80
Pork belly
- F89 Garnelen und Tintenfisch^{B,N}** 23,80
Shrimps and squid



F85

Vegetarische Gerichte / Vegetable Dishes



F77



F78

- F77 Gebr. Wasserspinat mit Knoblauch^A** 16,80
Fried Chinese water spinach with garlic
- F78 Gebr. Kai-lan mit Knoblauch^A** 16,80
Fried Gai Lan (Chinese broccoli) with garlic
- 69 Gebraten Gemischtes Gemüse^A** 14,80
Fried vegetables
- 70 Gebackener Tofu mit Gemüse^A** 14,80
Fried tofu with vegetables
- F42 Gebr. Stangensellerie und Cashewnüssen^A** 15,80
Fried stick celery with cashew nuts
- F74 Spinat mit Enoki-Pilz** 14,80
Spinach with enoki mushroom
- F76 Gebr. Pak Choi (Chinesischer Blätterkohl) mit Shiitake-Pilze^A** 14,80
Fried Bok Choy (Chinese cabbage) with shiitake mushrooms

Fisch und Meeresfrüchte / Fish & Seafood Dishes



F58 pro Stück / per piece 9,80
Frische Jakobsmuschel mit Schale mit Knoblauch & Glas Nudeln
Fresh scallops in the shell with garlic & glass noodles



F54 pro Stück / per piece 3,80
Frische Austern
Fresh oysters



F56 pro Stück / per piece 38,80
Gebratener Taschenkrebs mit Ingwer & Frühlingszwiebeln / Chili & Pfeffer^A
Fried crab with ginger & spring onions / chili & pepper



F62 38,80
Flusskrebs mit chili
Crayfish with chili



F57 / F57a Tagespreis
Hummer (500-600 g) gebraten mit Ingwer & Frühlingszwiebeln / gedämpft mit Knoblauch & Glasnudeln^A
Lobster (500-600 g) fried with ginger & spring onions / steamed with garlic & glass noodles



- | | | |
|------------|---|-------|
| F59 | Gebratener Haibutt Sojasoße
Fried halibut with soy sauce | 28,80 |
| F60 | Gedämpfter Haibutt Sojasoße & Frühlingszwiebeln^A
Steamed halibut with soy sauce & spring onions - | 28,80 |
| F61 | Gedämpfter oder gebackener Wolfsbarsch (500-600 g) mit Sojasoße & Frühlingszwiebeln
Steamed or fried sea bass (500-600 g) with soya sauce & spring onions | 22,80 |
| F67 | Gebratene Riesengarnelen mit Schale, Chili & Pfeffer
Fried king prawns in shell, with chili & pepper sauce | 28,80 |
| F68 | Gedämpfte Riesengarnelen mit Schale mit Knoblauch & Glasnudeln
Steamed king prawns in shell with garlic & glass noodles | 28,80 |
| F52 | Garnelen mit Paprika und Tomatensoße^A 🌶️
King prawns with paprika and tomato sauce | 23,80 |
| 59 | Gebackene Garnelen paniert mit Süß-Sauer-Soße^A
Prawns tempura with sweet & sour sauce | 24,80 |
| 61 | Garnelen mit Gemüse & Cashewnüsse in Kung Pao Soße^A 🌶️
King prawns with vegetables, cashews & Kung Pao sauce | 26,80 |
| 62 | Garnelen mit Gemüse & Curry Soße^E 🌶️
King prawns with vegetables & curry sauce | 24,80 |
| 64 | Paniertes Pangasiusfilet mit Süß-Sauer-Soße^A
Fried pangasius fillet with sweet and sour sauce | 18,80 |
| 65 | Paniertes Pangasiusfilet mit Gemüse^A
Fried pangasius fillet with vegetables | 19,80 |
| 68 | Tintenfisch nach Szechuan-Art^A 🌶️🌶️
Squid Szechuan Style | 19,80 |



Menü 1 für 2 Personen / Menu 1 for 2 persons 59,80

Vorspeisen:

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße^A
- Hühnerfleisch mit Gemüse^E

Nachspeise:

- Tasse Kaffee oder gebackene Bananen

Appetizers:

- Peking soup or spring roll

Main courses:

- Crispy duck with sweet and sour sauce
- Chicken with vegetables

Dessert:

- Coffee or deep fried bananas

Menü 2 für 2 Personen / Menu 2 for 2 persons 64,80

Vorspeisen:

- Wan Tan Suppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Tintenfisch, Garnelen, Fischfilet mit Staudensellerie & Cashewnüssen
- Knusprige Ente mit Gemüse 🌶️

Nachspeise:

- Kaffee oder gebackene Bananen

Appetizers:

- Wonton soup or spring roll

Main courses:

- Squid, prawns and fish fillet with stick celery & cashew nuts
- Crispy duck & vegetables

Dessert:

- Coffee or deep fried bananas

Menü 3 für 3 Personen / Menu 3 for 3 persons 92,80

Vorspeisen:

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Hühnerbrust mit Curry & Gemüse^G
- Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße^A
- Rindfl. mit Gemüse nach Szechuan-Art 🌶️

Nachspeise:

- China Tee oder Kaffee

Appetizers:

- Peking soup or spring roll

Main courses:

- Chicken with curry & vegetables
- Crispy duck with sweet and sour sauce
- Spicy Szechuan beef with vegetables

Dessert:

- Tee or coffee

Menü 4: Pekingente / Menu 4: Peking Duck

p P / pp 59,00

ab 2 Personen, bitte ein Tag vorher bestellen /
min. 2 persons, please order one day in advance

Vorspeisen:

- Pekingsuppe^A
- Knusprige Entehaut mit Salat^A
- Pfannkuchen & spezial Soße^A

Hauptspeisen:

- Entenfleisch mit chinesischem Gemüse
- Entenfleisch mit Shiitake-Pilze & Bambus

Nachspeise:

- Kaffee oder gebackene Bananen

Appetizers:

- Peking soup
- Duck skin & salad
- Pancake & special sauce

Main courses:

- Duck with Chinese vegetables
- Duck with shiitake mushrooms & bamboo shoots

Dessert:

- Coffee or deep fried bananas

Menü 5 für 8 Personen / Menu 5 for 8 persons

258,00

Vorspeisen:

- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle^A

Hauptspeisen:

- Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße^A
- Garnelen mit Tomatensauce 🍷
- Fischfilet mit Süß-Sauer-Soße^A
- Schweinefleisch mit Pilzen & Bambus
- Rindfleisch auf der heißen Eisenplatte
- Hühnerbrust mit Chop Suey
- Acht Kostbarkeiten im heißen Topf
- Knusprige Ente nach Szechuan-Art^A 🍷

Nachspeise:

- China Tee oder Kaffee

Appetizers:

- Peking soup or spring roll

Main courses:

- Crispy duck with sweet and sour sauce
- Shrimps with tomato sauce
- Fish with sweet and sour sauce
- Pork with mushrooms & bamboo shoots
- Beef on a hot iron plate
- Chicken with chop suey
- Eight treasures pot
- Szechuan crispy duck

Dessert:

- Tee or coffee

Beilagen / Side Dishes

D1 Gebratene Nudeln ----- 4,50	D4 Gebratene Reissnudeln ----- 5,90
Fried noodles	Fried rice noodles
D2 Gebratener Reis ----- 4,50	D5 Extra Soße ----- 2,80
Fried rice	Extra sauce
D3 Gebratene Glasnudeln ----- 6,90	D6 Süßkartoffeln Pommes ----- 4,80
Fried glass noodles	Sweet potato fries

Kinderteller / Children Dishes

unter 12 Jahre / below 12 years old

K1 Hühnerbrust in Süß-Sauer-Soße mit Reis ----- 13,80
Chicken in sweet and sour sauce with rice
K2 Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust ----- 10,80
Fried noodles with chicken

Chinesischer Feuertopf

Hot Pot 8,90 €

- A60 Normaler Topf mit Suppe
- A61 Scharfer Topf
- A62 Zweigeteilter Topf mit normaler & Scharfer Suppe

Soßen / Sauces

- Sesamöl mit gehacktem Knoblauch
- Sesamöl mit Erdnuss - Soße
- Koriander & Frühlingszwiebeln

Jede extra Portion kostet 2,80 €



Nudeln & Tofu / Noodles & Tofu

- A29 Tofu Teig 4,90
- A30 Frischer Tofu 3,90
- A31 Glasnudeln 4,90
- A32 Reiskuchen 4,80
- A34 Gebackener Tofu 4,90
- A35 Taru 5,90
- A36 Wantan (schweinehackfleisch) 5,90
Pork Wonton
- A37 Jiaozi – Teigtaschen mit 5,90
Schweinefl. & Schnittlauch
- A38 Garnelentaschen 6,90
- A39 Nudeln 3,90

Meeresfrüchte / Seafood

- A5 Tintenfisch 6,80
- A8 Geklopfte Garnele in Streifen 6,80
- A9 Fischklößchen 5,80
- A10 Shrimps ohne Schale & Kopf 8,80
- A11 Shrimps mit Schale 8,80
- A14 Krebs 25,80
- A15 Pangasius Fischfilet 5,90

Fleisch / Meat

- A18 Fleischklößchen 6,80
aus Schweinebauch
- A20 Schweinebauch 7,80
- A21 Rindfleisch 10,80
- A23 Rindermagen 6,80
- A24 Lammfleisch 10,80
- A25 Hühnerfleisch 5,80

Gemüse / Vegetables

- A40 Pak Choi 3,90
(Chin. Blätterkohl)
- A41 China-Kohl 3,90
- A42 China Mu-Err Pilze 5,80
- A43 Koriander 3,80
- A44 Spinat 3,90
- A45 Chrysantheme 4,80
- A46 Shiitake Pilze 6,90
- A47 Enoki Pilz 5,80
- A48 Mungobohnensprossen 4,80
- A50 Broccoli 5,80
- A52 Champignons 3,90
- A53 Spitzkohl 3,90
- A58 Lotuswurzel 5,80

Nachtische / Desserts



N1		5,80	N8	6,90
Gebackene Bananen mit Honig			Gemischtes Eis mit Sahne	
Fried bananas with honey			Mixed ice cream	
N2	Gebackene Bananen mit Honig & Eis^A		/Fried bananas with honey & ice cream	8,80
N3	Flambierte Bananen mit Cointreau^A		/Bananas flambé with Cointreau	---- 8,80
N9	Gebackene Vanilleeis Kugel^A		/ Fried vanille ice cream	----- 5,80
N10	jiu niang dumplings (Jiu Niang Yuan Zi)			----- 6,80
C26	Gebr. Reisbällchen mit Sesam Füllung 4 Stk.			----- 6,90
	Fried rice balls with sesame filling 4 pcs.			

Getränke / Drinks

Bier

301	Warsteiner Pils	0,3 L	3,60
307	Warsteiner Pils	0,4 L	4,60
303	Radler	0,3 L	3,60
304	Frankenheim Alt	0,3 L	3,60
308	Frankenheim Alt	0,4 L	4,60
306	Japan. Bier Kirin	0,3 L	4,30
309	Chin. Bier Tsingtao	Fl. 0,33 L	3,90
310	Weissbier	Fl. 0,5 L	5,20
370	Weissbier alkoholfrei	Fl. 0,5 L	5,20
312	Warsteiner Pils	0,33 L	3,70
	<i>Alkoholfreies</i>		



Säfte

325	Apfelsaft	0,2 L	3,20
326	Orangensaft	0,2 L	3,20
389	Aloe Vera King	0,3 L	4,80
345	Lycheesaft	0,25 L	4,20



Getränke / Drinks

Alkoholfreie Getränke

313	Coca-Cola ^{1,2}	0,2 L	2,60
376	Coca-Cola ^{1,2}	0,4 L	4,80
314	Fanta ^{2,5,6}	0,2 L	2,60
377	Fanta ^{2,5,6}	0,4 L	4,80
315	Sprite ^{5,6}	0,2 L	2,60
378	Sprite ^{5,6}	0,4 L	4,80
388	Eistee	0,3 L	3,80
316	Cola zero ^{1,2,4,5,8,9}	0,2 L	2,60
386	Cola zero ^{1,2,4,5,8,9}	0,4 L	4,80
353	China Kräutertee	0,3 L	4,20
317	Apfelschorle	0,2 L	2,80
348	Apfelschorle	0,4 L	4,90
318	Bitter Lemon ³	0,2 L	3,40
319	Tonic Water	0,2 L	3,40
320	Ginger Ale	0,2 L	3,40
321	Mineralwasser	0,25 L	2,70
322	Stilles Wasser	0,25 L	2,70
323	Fl. Mineralwasser	0,75 L	6,90
324	Fl. Stilles Wasser	0,75 L	6,90
327	Kokosmilch	0,2 L	4,20
328	Oolong Tee, zuckerfrei	0,5 L	5,50

Longdrinks

0,4 L

357	Aperol Spritz	6,90
358	Wodka Lemon	7,80
359	Gin Tonic	7,80
360	Whiskey Cola ^{1,2}	8,50
362	Campari Orange	6,90



Chinesische Spirituosen 2 cl

340	Chu Yeh Ching	3,80
	<i>Bambusschnaps 45%</i>	
341	Mei Kuei Lu	3,80
	<i>Rosenblüten Schnaps 54%</i>	
342	Kaoliang	3,80
	<i>Reisschnaps 62%</i>	
343	Maotai	5,80
	<i>Chinesischer Schnaps 52%</i>	

Aperitifs

338	Pflaumenwein	5 cl	4,50
339	Sake, japanischer	0,1 L	8,80
	Reiswein(warm)		

Spirituosen

350	Underberg	2 cl	3,20
351	Jägermeister	2 cl	3,20
354	Aquavit	2 cl	3,20
355	Whisky	4 cl	6,80
	Johnnie Walker		
356	Wodka Absolut	4 cl	6,80

Warme Getränke

330	Espresso	2,60
332	Tasse Kaffee	2,90
333	Schwarzer Tee	3,80
334	Grüntee	2,90
403	Jasmintee	2,90
336	Yuzu Zitronen Tee	4,90
337	Ingwer Tee mit Honig	4,90



Weissweine



W1
Grauer Burgunder trocken, Deutschland

Kraftvoller, von der Erzeugergemeinschaft Simmerner Hof w.V. mit einem feinen Bukett.

Glas 0,2 L 6,80
Fl. 0,75 L 22,80



W5
Sauvignon Blanc Domaines Auriol, Frankreich

Mineralien und intensive Kräuternoten. Am Gaumen cremig und süffig.

Fl. 0,75 L 19,80



W2
LUGANA MARIA MARIA D.O.C. Trebbiano di Lugano 100% Italien

Intensiv und komplex mit blumigen Noten von Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von reifen Früchten, Petit Fleurs und Röstaromen.

Glas 0,2 L 6,90
Fl. 0,75 L 25,80



W6
MARIA MARA, GRECO DI TUFO trocken, D.O.C.G., Italien

intensivem und angenehmem Aroma. Frischer, delikater und verführerischer Geschmack.

Fl. 0,75 L 29,80



W3
Riesling Classic feinherb, Riesling, Pfalz, Deutschland, DLG

Mit viel Frucht, einer harmonischen Restsüsse und dem richtigen Maß an Säure Winzergenossenschaft

Fl. 0,75 L 25,80



W7
Rheingau Künstler, Hochheim VDP erste Lage, Riesling, trocken Deutschland

Auf dem Kies der Mainterrassen gewachsen, besticht der Wein durch Frische, Eleganz und feinnervige Säure.

Fl. 0,75 L 38,80



W4
Chardonnay - Domaine la Croix Belle, trocken, Frankreich IGP

Frisch und intensiv in der Nase mit Noten von Zitrusfrüchten und Nüssen.

Fl. 0,75 L 28,80

Roséwein



W8
Domaine la Croix Belle Rosé - Caringole, Frankreich

Aromen von Rosen und süssen Bonbons. Leicht, frisch und feinwürzig im Geschmack

Glas 0,2 L 6,80
Fl. 0,75 L 22,80

Rotweine



W10
Malbec Lorca
Argentinien, trocken

Tief rubinrot, lang anhaltendes Bukett, Aromen von Waldfrüchten und Maraschkirschen. Ein toller Begleiter zum Fleisch.

Glass 0,2 L Fl. 0,75 L
7,50 23,80



W14
Merlot „Elegance“
Joseph Castan,
trocken, Südfrankreich

Tiefdunkel, intensive Nase von Cassis und Minze, im Mund frisch, samtig und rund.

Glass 0,2 L Fl. 0,75 L
5,90 19,80



W11
Primitivo di mare 15' Cantolio
DOP, Italien

Dass dieser herrlich fruchtige, aromatische, komplexe und intensive Rotwein die Sonne und die frische Meeresluft des ionischen Meeres in sich vereint.

Fl. 0,75 L
26,80



W15
Brunetti Rosso di Toscana
Italien

Rebsorten: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Er hat ein kräftiges Bukett von Kirschen und Pflaumen, sowie etwas Lakritze. Ausbau: 18 Monate in französischen Barrique-Fässern.

Fl. 0,75 L
45,80



W12 Unsere Empfehlung!
Lorca, 100% Malbec
Trocken
Mendoza, Argentinien

intensiv rote Farbe. In der Nase mischen sich Noten von Minze und weißen Pfeffer mit weichen Aromen von französischer Eiche. Samtig am Gaumen, süffig, langer Abgang.

Fl. 0,75 L
36,80



W16
Chateau La Tour de Mons
Margaux, Frankreich

Wuchtig, schwarz, konzentriert, mittig und feine geschliffene Tannine. Ein leicht eindimensionaler, leckerer, dichter Wein.

Fl. 0,75 L
68,80

Prosecco



W13
Côtes du Rhône A.C. - Perrin
Reserve Frankreich

Im Bouquet findet man Gewürze, rote Früchte und Karamell. Der Wein ist im Mund kraftvoll, mit weicher Fülle und guter Länge.

Fl. 0,75 L
29,80



W9
Cantine Vedova Casa Farive
Cuvée Brut, Trocken, Italien

Fruchtig mit zarten Anklängen an sauren Apfel.

Fl. 0,75 L
28,80

W17
Prosecco Scavi
& Ray Frizzante

Glas 0,2 L
7,80