

Unser Chefkoch empfiehlt

N1.	Ente Kross und knusprige Hühnerbrust mit Mandelkruste auf Sojasprossen, Mango- und Apfelstreifen mit Chili-Erdnuss-Soße	14,00
N2.	Ente Kross und knusprige Hühnerbrust mit Sesampanade auf verschiedenem Gemüse und Mangostreifen mit Kokos-Chili-Soße	14,00
N3.	In Honig-Reiswein mariniertes Fleisch (Schweine-, Hühner,- und Rindfleisch) mit Kimchi, Sojasprossen, Zwiebeln und Sesam	12,00
N4	In Honiglimonen-Sauce marinierte Rippchen mit Duftblüten und geröstetem Sesam auf Mango und Apfelstreifen	11,50

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag von 12:00-17:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu den Menüs servieren wir Sauer-Scharf-Suppe

201. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ¹⁾	6,70
202. Gebratener Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse ¹⁾	6,70
203. Verschiedenes Gemüse gebraten mit Tofu ¹⁾	7,20
204. Schweinefleischbällchen in Teigmantel gebacken übergossen mit Süßsauer-Soße, Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	7,20
205. Schweinefleisch mit Chinakohl, Paprika, Bambus, Morcheln und Knoblauch ¹⁾	7,20
206. Rotbarschfilet in Teigmantel gebacken mit Süßsauer-Soße	7,20
207. Rotbarschfilet mit Schweinefleisch , Bambus, Morcheln und Knoblauch ¹⁾	7,20
208. Hühnerbrust mit Curry, Zwiebeln, Paprika, Champ. & Erbsen ¹⁾	7,20
209. Hühnerbrust mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Cashewnüssen ¹⁾	7,20
210. Rindfleisch mit Champignons und Spargel ¹⁾	7,20
211. Rindfleisch zweimal gebacken übergossen mit King-Men-Soße, Sojasprossen, Paprika, Bambus und Knoblauch	7,90
212. Ente kross süßsauer auf Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	8,90
213. Ente kross auf verschiedenem Gemüse ¹⁾	8,90
214. Ente kross auf thailändischem rotem Kokoscurry und Gemüse	8,90
215. Ente kross auf gebratenen Nudeln mit Brauner-Soße ¹⁾	8,90
216. Knusp. Hühnerbrust süßsauer auf Ananas, Bambus, Champ. & Zwiebeln	8,50
217. Knusprige Hühnerbrust auf verschiedenem Gemüse ¹⁾	8,50
218. Knusprige Hühnerbrust auf thail. rotem Kokoscurry und Gemüse	8,50
219. Knusprige Hühnerbrust auf gebratenen Nudeln mit Brauner-Soße ¹⁾	8,50

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Suppen

1. Hühnersuppe mit Bambus ¹⁾	2,60
2. Gemüsesuppe mit Eierblumen ¹⁾	2,60
3. Garnelen und Hühnerfleisch mit Bambus und Shitakepilze ¹⁾	3,60
4. Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln, Bambus und Morcheln ¹⁾	2,90
5. Wan-Tan Suppe mit Champignons und Glasnudeln ¹⁾	3,20
6. Entenfleischsuppe mit Eierblumen, Shitakepilze, Glasnudeln und Bambus ¹⁾	3,20
7. Sauer-Scharf-Suppe ¹⁾	2,60
9. Thai-Garnelensuppe mit Ingwer, Zitronengras, Champignons & Koriander	4,00
10. Tomatensuppe mit Rindfleisch, Champignons und Sojasprossen	3,30

Vorspeisen

11. Frühlingsrolle ¹⁾ gefüllt mit Rindfleisch, Bambus, Glasnudeln und Weißkohl, dazu Süßsauer-Soße	2,90
12. 6 Wan-Tan ¹⁾ gebacken mit Süßsauer-Soße	3,60
13. Krabbenchips (Krupuk)	2,60
14. 8 Vegetarische Minifrühlingsrollen ¹⁾ mit Süßsauer-Soße	4,00
15. Geb. Dreierlei ¹⁾ mit Süßsauer-Soße (Wan-Tan, Minifrühlingsrollen und Krupuk)	4,60
16. Knusprige Hühnchenstücke und süßer Chili-Dip	6,50
17. Thai-Frühlingsrolle gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, Weißkohl, Morcheln, Karotten, Glasnudeln und Thai-Kräutern, dazu süßer Chili-Dip	4,50
18. 3 Gegrillte Hühnerfleischspieße , dazu Satay-Soße (Erdnuss)	5,00
19. 3 Gegrillte Garnelenspieße , dazu Satay-Soße (Erdnuss)	6,80

Salate

20. Hühnerfleischsalat mit Tomaten, Gurken und Eisbergsalat	5,80
21. Großer Salatteller mit Spezialitäten, Hühnerfleisch und Garnelen	8,20
22. Glasnudelsalat nach „Thai-Art“ mit gehacktem Schweinefleisch und Thai-Kräut	5,00
23. Bunter gemischter Salat	3,50
23A. Gemischter Salat mit frischer Mango und Honig-Zitronen-Dressing	4,80
24. Gemischter Salat nach „Thai-Art“ mit gehackten Shrimps	4,60
25. Knusprige Hähnchenbrust gebacken auf Salat mit Satay-Soße	6,50

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Tellergerichte

für den kleinen Hunger

T-1	Schweinefleischstreifen gebacken mit Sojasprossen, Reis, Braune-Soße ¹⁾	6,50
T-2	Hühnerfleischbällchen im Teigmantel gebacken mit Sojasprossen, Reis und Süßsauer-Soße	6,70
T-3	Rindfleisch gebraten mit China-Barbecue-Soße Lauchzwiebeln, Sojasprossen ¹⁾ und Reis	7,20
T-4	Ente kross gebacken mit Sojasprossen, Braune-Soße ¹⁾ und Reis	7,50
T-5	4 Chickenwings mit Pommes Frites und Süß-Sauer-Soße	6,90
T-6	Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch würzig gebraten mit Sojasprossen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch ¹⁾ und Reis	7,00
T-7	Entenfleisch würzig gebraten mit Sojasprossen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch ¹⁾ und Reis	7,20

Eierreis

26.	Nasi-Goreng ¹⁾ (Curryreis mit Ei, Hühnerfleisch, Großgarnelen und Cashewnüssen)	10,00
27.	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse ¹⁾	7,20
28.	Gebratener Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse ¹⁾	7,80
29.	Gebratener Reis mit Ei, Großgarnelen und Gemüse ¹⁾	10,80

Nudeln

30.	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse ¹⁾	8,20
31.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ¹⁾	8,00
32.	Gebratene Nudeln mit Gemüse ¹⁾	7,50
33.	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse ¹⁾	8,10
34.	Gebratene Nudeln mit Großgarnelen und Gemüse ¹⁾	10,80
35.	Japanische Udon-Nudeln gebraten mit Gemüse, Pilze, Großgarnelen, Fischfilet, Hühner- und Schweinefleisch ¹⁾	11,00
36.	Ente kross gebacken auf gebratenen Nudeln ¹⁾ mit Brauner- oder Süßsauer-Soße	11,20
37.	Knusprige Hühnerbrust auf gebratenen Nudeln ¹⁾ mit Brauner- oder Süßsauer-Soße	10,00

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Schweinefleisch

- Schweinefleischbällchen in Teigmantel gebacken** übergossen mit Süßsauer-Soße, Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln 8,50
- Schweinefleisch mit Chinakohl, Paprika, Morcheln, Bambus und Knoblauch**¹⁾ 9,20
- Marinierte Spareribs nach „Wu Xi Art“** mit Brokkoli¹⁾ 10,50
- Schweinefleisch zweimal gebacken** auf Ananas, Bambus, Champignons, Zwiebeln und Süßsauer-Soße 9,50
- Schweinefleisch mit Dreigeschmäcker-Soße, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf heißem Grillteller** 10,50
- Schweinefleisch zweimal gebacken** mit King-Men Soße, Sojasprossen, Paprika, Bambus und Knoblauch 9,50
- Schweinefleisch süßsauer nach „Sichuan Art“** mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch 9,50
- Schweinefleisch nach „Thai-Art“** mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus, Knoblauch und Cashewnüssen 9,50
- Schweinefleisch mit thail. rotem Kokoscurry, Chinakohl, Bambus, Champignons, Prinzessbohnen und Tomaten serviert im Steintopf** 11,00
- Schweinefleisch nach „Peking Art“** mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Shitakepilze, Cashewnüssen, Knoblauch und zwei Garnelen¹⁾ 10,00

Rindfleisch

- Rindfleisch mit Tomaten, Champignons und Zwiebeln** 9,00
- Rindfleisch nach „Peking Art“** mit grünen Bohnen und Knoblauch 9,60
- Rindfleisch mit China-Barbecue-Soße, Brokkoli und Champignons**¹⁾ 9,60
- Rindfleisch zweimal gebacken** übergossen mit süßer Chilisoße, Prinzessbohnen, Zwiebeln, Bambus und Knoblauch 10,00
- Rindfleisch mit Dreigeschmäcker-Soße, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf heißem Grillteller** 11,50
- Rindfleisch zweimal gebacken** mit King-Men Soße, Sojasprossen, Paprika, Bambus und Knoblauch 10,00
- Rindfleisch süßsauer nach „Sichuan Art“** mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch 10,00
- Rindfleisch nach „Thai-Art“** mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus, Knoblauch und Cashewnüssen 10,00
- Rindfleisch mit Hühnerfleisch** und Shitakepilze auf Bambus, Morcheln, Glasnudeln, Erbsen und Sojasprossen¹⁾ 9,80

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Hühnerfleisch

60. Hühnerbrust süßsauer mit Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	9,00
61. Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse ¹⁾	9,00
62. Hühnerbrust mit Champignons und Spargel ¹⁾	9,50
63. Hühnerbrust mit Glasnudeln und Morcheln ¹⁾	9,50
64. Hühnerbrust mit Dreigeschmäcker-Soße , Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf heißem Grillteller	11,00
65. Hühnerbrust zweimal gebacken mit King-Men Soße, Sojasprossen, Paprika, Bambus und Knoblauch	10,00
66. Hühnerbrust süßsauer nach „Sichuan Art“ mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	10,00
67. Hühnerbrust nach „Thai-Art“ mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus, Knoblauch und Cashewnüssen	9,80
68. Hühnerbrust mit Curry , Zwiebeln, Champignons Paprika und Erbsen ¹⁾	9,80
69. Hühnerbrust mit Paprika , Bambus, Champignons, Zwiebeln, Shitakepilze, Cashewnüssen und zwei Garnelen ¹⁾	10,00
70. Hühnerfleischbällchen im Teigmantel gebacken mit Süßsauer-Soße	9,80
71. Knusprig gebackene Hühnerbrust süßsauer auf Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	10,00
72. Knusprig gebackene Hühnerbrust auf Sojasprossen mit Brauner- oder Süßsauer-Soße ¹⁾	10,00
73. Hähnchenstücke gebacken mit Satay-Soße (Erdnuss)	10,00
74. Knusprig gebackene Hühnerbrust auf thail. rotem Kokoscurry , Chinakohl, Bambus, Champignons, Prinzessbohnen und Tomaten	10,00

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Spezialitäten des Hauses

- | | |
|--|-------|
| 75. Schweine- und Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln ¹⁾ | 9,50 |
| 76. Hühnerbrust mit Chinakohl und Glasnudeln im Steintopf ¹⁾ | 10,00 |
| 77. Großgarnelen und Rotbarschfilet mit Bambus, Chinakohl, Champignons und Shitakepilze ¹⁾ | 14,00 |
| 78. Gebratene Hühnerleber mit Hühnerbrust nach „Sichuan Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Morcheln und Knoblauch | 8,80 |
| 79. Ente kross gebacken auf Hühnerbrust, Schweine- und Rindfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Bambus und zwei Großgarnelen ¹⁾ | 14,00 |
| 80. Ente kross gebacken auf Rindfleisch mit Dreigeschmäcker-Soße, Prinzessbohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf heißem Grillteller | 14,00 |
| 81. Rindfleisch mit Schwarzpfeffersoße auf grünen Bohnen und Zwiebeln in einer Pfanne serviert | 13,50 |
| 82. Ente kross gebacken auf Hühnerbrust mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Shitakepilze und zwei Großgarnelen ¹⁾ auf einer heißen Pfanne serviert | 14,00 |

Vegetarisch

- | | |
|---|------|
| 83. Tofu in Streifen würzig gebraten mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus, Sojasprossen und Knoblauch ¹⁾ | 9,20 |
| 84. Verschiedenes Gemüse im Teigmantel knusprig gebacken mit Brauner ¹⁾ - oder Süßsauer-Soße | 8,20 |
| 85. Verschiedenes Gemüse gebraten mit Morcheln und Tofu ¹⁾ | 8,20 |
| 86. Chinakohl mit Morcheln und Glasnudeln ¹⁾ | 8,50 |

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Entenfleisch

87. Entenfleisch nach „Thai-Art“ mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus, Knoblauch und Cashewnüssen	10,50
88. Entenfleisch mit Cashewnüssen , Bambus, Champignons und Zwiebeln ¹⁾	10,20
89. Entenfleisch mit Chinakohl , Paprika, Bambus, Morcheln und Knoblauch ¹⁾	9,60
90. Entenfleisch süßsauer mit Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	9,60
91. Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse ¹⁾	9,60
92. Ente kross gebacken nach „Thai-Art“ mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus und Knoblauch	12,00
93. Ente kross gebacken mit Schwarzpfeffersoße auf grünen Bohnen	11,60
94. Ente kross gebacken auf thailändischem rotem Kokoscurry , Chinakohl, Bambus, Champignons, Prinzessbohnen und Tomaten	12,00
95. Ente kross gebacken auf Großgarnelen , Zwiebeln und Champignons ¹⁾	14,80
96. Ente kross gebacken süßsauer mit Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	11,00
97. Ente kross gebacken auf Sojasprossen ¹⁾ mit Brauner ¹⁾ - oder Süßsauer-Soße	11,20
97A. Ente kross gebacken auf verschiedenem Gemüse ¹⁾	11,60
98. Ente kross gebacken auf Brokkoli ¹⁾ mit China-Barbecue-Champignon-Soße	11,60
99. Ente kross gebacken auf verschiedenem Gemüse ¹⁾ , dazu zwei Tempura-Garnelen mit Süßer-Chili-Dip	14,80
99A. Ente kross gebacken nach „Peking Art“ mit gebackenem Gemüse, Porree und Pekingsoße, dazu Mandarin-Pfannkuchen zum selbst einrollen	14,80

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.

Großgarnelen

100.	Gebackene Großgarnelenbällchen und zwei Tempura-Garnelen mit Süßsauer-Soße	14,80
101.	Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse ¹⁾	14,00
102.	Großgarnelen mit Süßer-Chili-Soße, Bohnen, Paprika, Bambus, Zwiebeln und Knoblauch	16,60
103.	Großgarnelen mit Cashewnüssen, Paprika, Champignons und Bambus ¹⁾	14,60
104.	Großgarnelen mit Dreigeschmäcker-Soße, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf heißem Grillteller	16,00
106.	Großgarnelen süßsauer nach „Sichuan Art“ mit Morcheln, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	16,00
107.	Großgarnelen nach „Thai-Art“ mit Zwiebeln, Prinzessbohnen, Sellerie, Paprika, Bambus, Knoblauch und Cashewnüssen	16,60
108.	Großgarnelen mit thail. rotem Kokoscurry, Chinakohl, Bambus, Champignons, Prinzessbohnen und Tomaten serviert im Steintopf	16,00

Fisch

110.	Rotbarschfilet in Teigmantel gebacken mit Süßsauer-Soße	10,00
111.	Rotbarschfilet mit Schweinefleisch, Bambus, Morcheln und Knoblauch ¹⁾	10,00
112.	Rotbarschfilet gebacken übergossen mit Süßer-Chili-Soße, Prinzessbohnen, Paprika, Bambus, Zwiebeln und Knoblauch	10,20
113.	Rotbarschfilet gebacken mit thailändischem rotem Kokoscurry, Chinakohl, Bambus, Champignons, Prinzessbohnen und Tomaten	10,20
114.	Zanderfilet gedünstet mit würziger Sojasoße, Lauchzwiebeln und Ingwer ¹⁾	12,60
115.	Heilbuttfilet gebacken mit Hühnerbrust, Paprika, Shitakepilze und zwei Großgarnelen ¹⁾ in der Pfanne serviert	14,00
116.	Zanderfilet gebacken übergossen mit Süßsauer-Soße, Ananas, Bambus, Champignons und Zwiebeln	13,00
117.	Zanderfilet gebacken übergossen mit süßer Chilisoße, Prinzessbohnen, Paprika, Bambus, Zwiebeln und Knoblauch	13,00
118.	Zanderfilet gebacken mit thailändischem rotem Kokoscurry, Chinakohl, Bambus, Champignons, Prinzessbohnen und Tomaten	13,00

1) Glutamat

Scharf

Sehr Scharf

Alle Gerichte, außer Nudelgerichte und T-5, werden mit Reis serviert. Gebratene Nudeln statt Reis 1,50 € pro Person.