

Suppen – Soups

1	Silbermorchelsuppe mit Pilzen und Glasnudeln <i>Soup with white fungus and bean-noodles</i>	4,00
2	PEKING Sauer-Scharf-Suppe 🍴 <i>Beijing sour & spicy soup</i>	4,00
3	Hühner-Suppe mit chinesischen Pilzen <i>Chicken soup with Chinese mushrooms and bamboo</i>	4,50
4	Rindfleisch-Suppe mit Hühnchen und Tofu <i>Beef soup with fresh herbs</i>	4,80
5	Spezial Sauer-Scharf-Suppe mit WAN-TAN <i>Special sour & spicy soup with WON-TON</i>	7,50
6	WAN-TAN Suppe (gefüllte Teigtaschen) <i>WON-TON soup (Chinese dumplings)</i>	5,50
801	Spezial Sauer-Scharf-Suppe mit Garnelen 🍴 <i>Special sour & spicy soup with prawns</i>	6,50
802	Spezial Sauer-Scharf-Suppe mit Huhn 🍴 <i>Special sour & spicy soup with chicken breast</i>	6,00

Warme Vorspeisen – Hot Appetizers

11	Ebitempura-frittierte Garnelen mit Chilisoße <i>Fried prawns with chili sauce</i> 🍴	10,50
12	Frühlingsrolle <i>Spring roll (Egg roll)</i>	4,00
13	Edamame-Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz <i>Steamed soybeans with sea salt</i>	5,50
14	Vegetarische Minirollen mit Süß-Sauer-Soße <i>Vegetarian mini rolls with sweet & sour sauce</i>	4,00
15	WAN-TAN gebacken mit Süß-Sauer-Soße <i>Fried WON-TON with sweet & sour sauce</i>	5,50
16	Gegrillter Tintenfisch <i>Grilled squid</i>	8,50
17	Saté Hühnchenspieße mit Erdnuss-Soße <i>Grilled chicken breast with peanut sauce</i>	8,50
18	Geröstete Rippchen, süß-scharf & flambiert <i>Flambé spareribs with sweet & spicy sauce</i> 🍴	7,50
19	XIANG XU YA – Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse, Hoisin-Dip in Teigblatt eingerollt (für 2 Personen) <i>XIANG XU YA – Fried duck with fresh vegetables and Hoisin sauce</i> “TANG” – Platte für 2 Personen	16,00
20	Bestehend aus Nr. 11, 14, 15, 17 und 18 <i>Hot appetizers dish for 2 people – consist of nr. 11, 14, 17 and 18</i>	16,00

Salate – Salad

7	Garnelen-Salat <i>Shrimp salad</i>	8,50
8	Gegrillter Hühnerfleisch-Salat <i>Grilled chicken breast salad</i>	8,50
9	Gurkensalat, eingelegt in Knoblauch-Soße <i>Cucumber salad in garlic sauce</i>	5,00
10	Frisch gemischter Salat <i>Fresh mixed salad</i>	5,50

Nudelgerichte – Noodle dishes

81	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch <i>Fried noodles with pork</i>	9,80
82	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch <i>Fried noodles with beef</i>	11,80
83	Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet <i>Fried noodles with chicken breast</i>	10,50
84	Knusprige Nudeln mit 3 Sorten Fleisch <i>Fried noodles with 3 types of meat</i> “BAMI GORENG” – Curry-Nudeln mit Hühnchen, Krabben & Schinken 🍴	11,50
85	„BAMI GORENG“ – Curry-noodles with chicken breast, shrimps & homemade ham	12,50

Gebratene Reisgerichte – Fried rice dishes

86	Gebratener Reis mit Schweinefleisch <i>Fried rice with pork</i>	9,80
87	Gebratener Reis mit Rindfleisch <i>Fried rice with beef</i>	11,50
88	Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet <i>Fried rice with chicken breast</i>	10,50
89	Gebratener Reis mit 5 Sorten Fleisch <i>Fried rice with 5 types of meat</i> “NASI GORENG” – Curry-Reis mit Hühnchen, Krabben & Schinken 🍴	12,50
90	„NASI GORENG“ – Curry-Rice with chicken breast, shrimps & homemade ham	12,50

Beilagen – Side dishes

486	Gebratene Nudeln <i>Fried noodles</i>	7,00
487	Gebratener Reis <i>Fried rice</i>	7,00
488	Gebratene Glasnudeln <i>Fried bean-noodles</i>	8,50

Meeresfrüchte – Seafood dishes

Black-Tiger Riesengarnelen/Hummerkrabben mit... *Stir-fried Black-Tiger Prawns/Shrimps with...*

21	frischem Gemüse <i>Vegetables</i>	18,50
22	Morcheln & bambus <i>Morels & bamboo</i>	18,50
23	Kunpo mit Cashewnüssen 🍴 <i>KUNPO with cashew nuts</i>	19,50
24	Curry à la Singapur 🍴 <i>Curry sauce à la Singapore</i>	19,00
25	paniert mit Süß-Sauer-Soße <i>Deep fried prawns with sweet & sour sauce</i>	22,00

Goldbraun paniertes Fischfilet serviert mit... *Deep fried fish filet with...*

26	Paprika & Bambus <i>Paprika & bamboo</i>	12,50
27	Süß-Sauer-Soße <i>Sweet & sour sauce</i>	12,50

Fein eingeschnittene Tintenfischtuben mit... *Fine cut & stir-fried squid with...*

28	Schwarze-Bohne-Soße <i>Black-bean sauce</i>	15,50
29	raffinierter Reiswein-Soße <i>Chinese subtle rice-wine sauce</i>	15,50
30	würziger Pfeffer-Knoblauch-Soße <i>Pepper-garlic sauce</i>	15,50

Schweinefleisch – Pork dishes

Schmackhaftes Schweinefleisch mit... *Stir-fried pork with...*

31	frischem Gemüse <i>Vegetables</i>	11,50
32	Morcheln & Bambus <i>Morels & bamboo</i>	12,00
33	Teriyaki-Soße & Gemüse <i>Teriyaki sauce & vegetables</i>	13,50
34	Curry à la Singapur 🍴 <i>Curry sauce à la Singapore</i>	13,50
35	Szechuan Art (doppelt gebraten) 🍴 <i>Double fried pork</i>	13,50
36	paniert mit Süß-Sauer-Soße <i>Deep fried pork with Sweet & sour sauce</i>	10,50
37	chinesischen Pilzen & Bambus <i>Chinese mushrooms & bamboo</i>	13,50

Hühnerfleisch – Chicken dishes

Zartes Hühnerbrustfilet, gebraten mit... *Stir-fried chicken breast with...*

51	frischem Gemüse <i>Vegetables</i>	11,00
52	Morcheln & Bambus <i>Morels & bamboo</i>	12,50
53	chinesischen Pilzen & Bambus <i>Chinese mushrooms & bamboo</i>	15,50
54	Curry à la Singapur 🍴 <i>Curry sauce à la Singapore</i>	15,50
58	Teriyaki-Soße & Gemüse <i>Teriyaki sauce & vegetables</i>	17,50
59	Kunpo mit Cashewnüssen 🍴 <i>KUNPO with cashew nuts</i>	17,00

Goldbraun paniertes Hühnerbrustfilet mit... *Deep fried chicken breast with...*

55	Champignon-Soße <i>Mushroom sauce</i>	13,00
56	Süß-Sauer-Soße <i>Sweet & sour sauce</i>	13,00
57	Zitrone-Soße <i>Lemon sauce</i>	14,00

Rindfleisch – Beef dishes

Qualitätsrindfleisch aus dem heißen Wok mit... *Stir-fried beef with...*

41	frischem Gemüse <i>Vegetables</i>	14,50
42	Morcheln & Bambus <i>Morels & bamboo</i>	14,50
43	Teriyaki-Soße & Gemüse <i>Teriyaki sauce & vegetables</i>	17,00
44	Curry à la Singapur 🍴 <i>Curry sauce à la Singapore</i>	15,00
45	Szechuan Art (doppelt gebraten) 🍴 <i>Double fried beef with paprika</i>	15,00
46	Ingwer & Frühlingszwiebeln <i>Ginger & scallion</i>	15,00
47	chinesischen Pilzen & Bambus <i>Chinese mushrooms & bamboo</i>	17,00
48	Zwiebeln <i>Onions</i>	17,00

Entenfleisch – Duck dishes

Knusprig gegrillte Ente aus dem Spezial-Entenofen (Holzkohlegrill) mit...

Crispy grilled duck from special oven (charcoal grill) with...

61	frischem Gemüse <i>Vegetables</i>	19,50
62	Morcheln & Bambus <i>Morels & bamboo</i>	19,50
63	8 Kostbarkeiten 🍴 <i>8 precious variations</i>	21,00
64	Curry à la Singapur 🍴 <i>Curry sauce à la Singapore</i>	21,00
65	Knoblauch-Soße <i>Garlic sauce</i>	19,50
66	Süß-Sauer-Soße <i>Sweet & sour sauce</i>	19,50
67	Zitronen-Soße <i>Lemon sauce</i>	19,50
68	chinesischen Pilzen <i>Chinese mushrooms</i>	19,50

Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes

71	“LO-HAN-CHAI“- Frisches Gemüse mit Silbermorcheln, Maiskölbchen & Tofu <i>Stir-fried assorted Chinese vegetables and tofu</i>	10,50
72	Im Wok geschwenkter Chinakohl mit Glasnudeln <i>Chinese cabbage with bean-noodles soup</i>	11,00
73	Shanghai Pak-Choi, gebraten in Knoblauch & Austern-Soße <i>Stir-fried Shanghai Pak-Choi with garlic & oyster sauce</i>	13,50
74	Frisches gebratenes Asia-Gemüse der Saison <i>Stir-fried Asia vegetables of season</i>	13,50
75	Tofu mit frischem Gemüse in Curry-Soße 🍴 <i>Tofu with fresh vegetables in curry sauce</i>	13,50
76	Tofu mit Bambus & chinesischen Pilzen <i>Tofu with bamboo & Chinese mushrooms</i>	13,50

TOFU mit Fleisch – TOFU with meat

77	“MA-LA-TO-FU“ mit Schweinefleisch & Bambus 🍴 <i>“MA-LA-TO-FU“ with pork & bamboo</i>	15,00
78	“TO-FU“ mit Krabben <i>“TO-FU“ with shrimps</i>	18,00

“Sa-Cha“ – heißer Gusseisentopf 🍴

“Sa-Cha,, – Hot cast-iron pot

Sa-Cha ist ein spezielles Gewürz und schmeckt einen Hauch nach Garnelen. Dieses Gewürz gehört zu den begehrtesten in China!

101	Schweinefleisch – <i>Pork</i>	15,00
102	Rindfleisch – <i>Beef</i>	18,50
103	Hähnchen – <i>Chicken</i>	17,50
104	3 Sorten Fleisch – <i>3 types of meat</i>	18,50
105	Lammfleisch – <i>Lamb</i>	19,50
106	Hummerkrabben – <i>Prawns</i>	21,50
107	Meeresfrüchte – <i>Seafood</i>	22,50
108	Gemüsetopf – <i>Vegetables with Tofu</i>	15,00

70

Die berühmte PEKING-ENTE

Pro Person

In 5 Gängen servieren wir ab 4 Personen. Bitte beachten Sie, dass wir dafür mindestens einen Tag Vorlauf benötigen. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!

Original Beijing Duck

We serve a special 5-course meal from 4 people. Please preorder at least 1 day in advance. We are willing to answer every question for more information!

35,00

Gourmetgerichte des Hauses

Gourmet dishes

- "Schätze des Meeres"**
Meeresfrüchte mit verschiedenen chinesischen Früchten und süß-saurem Geschmack, serviert im Nudelnetz
91 *Stir-fried seafood with Chinese fruits sweet-sour, served in a noodle-net* 20,00
- "Gaumen voller Glück"**
Verschiedene Fleischsorten gebraten mit spezieller Soße, serviert im Nudelnetz
92 *Stir-fried mixed meats with special sauce, served in a noodle-net* 20,00
- "Wunsch-Erfüller" 🍴**
Knusprig gebackenes Lammfleisch & süß-scharfer Knoblauch-Soße mit gebackenen Glasnudeln
93 *Crispy lamb with sweet hot garlic sauce & baked bean-noodles* 21,50
- "Die aufgehende Sonne" 🍴**
Lammfleisch mit Curry à la Singapur
94 *Stir-fried lamb with curry sauce à la Singapore* 21,50
- "Drachens Krallen" 🍴**
Frittierte Spareribs mit gerösteter Knoblauchbutter
95 *Fried spare ribs with roasted garlic butter* 18,50
- "Herrlichkeit des Mondscheins" 🍴**
Forelle im Ganzen, gebacken mit verschiedenem Gemüse
96 *Whole baked trout with vegetables* 20,00
- "Königin des Meeres" 🍴**
Hummerkrabben mit Zitronengras, Knoblauch & Chili, serviert im Nudelnetz
97 *Prawns with lemon grass, garlic & chili* 21,50
- "Szechuan Design" 🍴🍴**
Würzig scharfe Rindfleischsuppe nach Szechuan Art
98 *Spicy beef soup in Szechuan style* 21,50
- "Heißer Kuss" 🍴**
Rindfleisch gebraten in Pfeffer-Soße, würzig-süß-scharf
99 *Stir-fried beef in pepper-garlic sauce, spicy sweet hot* 21,50
- "Liebe auf den ersten Blick" 🍴**
Lammfleisch gebraten in Pfeffer-Soße, würzig-süß-scharf
100 *Stir-fried lamb with pepper-garlic sauce, spicy sweet hot* 21,50

"Tit-Pan" – heiße Gusseisenplatte

"Tit-Pan,, – Hot cast-iron plate

Einstanden durch phantasievollen Essgenuss werden diese Gerichte auf einer zischend heißen Gusseisenplatte serviert.

Created by imaginative eating pleasure, these dishes are served on a sizzling hot cast-iron plate.

- 201 Gegrillte Ente auf "Tit Pan" mit Hoisin-Soße & Gemüse 🍴 21,50
"Tit-Pan" flambé duck with Hoisin sauce & vegetables
- 202 Gegrillte Ente auf "Tit Pan" mit Sa-Cha-Soße & Gemüse 🍴 21,50
"Tit-Pan" flambé duck with Sa-Cha sauce & vegetables
- 203 Feine Kombination von Enten- & Hühnerfleisch auf "Tit Pan" mit Hoisin-Soße & Gemüse 🍴 21,50
"Tit-Pan" flambé duck & crispy chicken with Hoisin sauce & vegetables
- 204 Phönixschwanz-Hummerkrabben (mit Schale) auf "Tit Pan" mit Süß-Sauer-Soße 22,50
"Tit-Pan" flambé stir-fried prawns with sweet & sour sauce
- 205 Phönixschwanz-Hummerkrabben (mit Schale) auf "Tit Pan" mit Knoblauch-Ingwer-Soße 🍴 22,50
"Tit-Pan" flambé stir-fried prawns with garlic & ginger sauce
- 206 Rindfleisch nach Hong-Kong-Art mit spezieller Soße 🍴 21,50
"Tit-Pan" flambé stir-fried beef in Hongkong style with special sauce
- 207 Rindfleisch mit Zitronengras & Chili 🍴 21,50
"Tit-Pan" flambé beef with lemon grass & chili
- 208 Hühnerfleisch mit Zitronengras & Chili 🍴 19,50
"Tit-Pan" flambé stir-fried chicken with lemon grass & chili
- 209 3 Sorten Fleisch mit Zitronengras & Chili 19,50
"Tit-Pan" flambé 3 types of meat with lemon grass & chili

301**Reistafel
für 2 Personen****48,- €**

- **2x Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen**
2x Sour-hot soup or Mini Egg rolls
- **Kanton-Ente mit verschiedenem Gemüse**
Duck in Cantonese style with vegetables
- **Schweinefleisch, Süß-Sauer-Soße mit Ananas**
Sweet & sour pork
- **Hühnerfleisch Curry à la Singapur** 🍴
Chicken with curry sauce à la Singapore
- **Rindfleisch mit Bambus & Morcheln**
Beef with bamboo & morels
- **Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte**
Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card

303**Reistafel
für 2 Personen****48,- €**

- **2x Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen**
2x Sour-hot soup or Mini Egg rolls
- **Hühnerfleisch gebacken in Süß-Sauer-Soße**
Fried Chicken with sweet & sour sauce
- **Geröstete Schweinerippchen, süß-sauer-scharf** 🍴
Roasted spare ribs with sweet-sour-hot taste
- **Ente knusprig mit Morcheln & Bambus**
Crispy duck with morels & bamboo
- **Lammfleisch Curry à la Singapur** 🍴
Lamb Curry à la Singapore
- **Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte**
Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card

302**Reistafel
für 2 Personen****50,- €**

- **2x Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen**
2x Sour-hot soup or Mini Egg rolls
- **Hummerkrabben mit Sa-Cha-Soße** 🍴
Prawns with Sa-Cha sauce
- **Ente knusprig gegrillt in Süß-Sauer-Soße mit Ananas**
Crispy grilled duck with sweet & sour sauce
- **Hühnerbrust „KUNPO“ mit Cashewnüssen** 🍴
Chicken breast „KUNPO“ with cashew nuts
- **2x Schweinefleischspieße mit Erdnuss-Soße**
2x Grilled pork with peanut sauce
- **Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte**
Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card

304**Reistafel
für 2 Personen****48,- €**

- **2x Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen**
2x Sour-hot soup or Mini Egg rolls
- **Ente knusprig gegrillt mit Knoblauch-Soße**
Crispy duck with garlic sauce
- **Spezial doppelt gebratenes Schweinefleisch**
Special double fried pork 🍴
- **2x Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße**
2x Grilled chicken with peanut sauce
- **Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen & Bambus**
Chicken with Chinese mushrooms & bamboo
- **Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte**
Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card

305	Reistafel für 3 Personen	75,- €
<ul style="list-style-type: none"> • 3x Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrollen <i>3x Sour-hot soup or Mini Egg rolls</i> • Lammfleisch gebacken mit süß-scharfer Knoblauchsoße 🍴 <i>Fried lamb with sweet & spicy garlic sauce</i> • Kanton Ente knusprig gegrillt mit Gemüse <i>Crispy Cantonese duck with vegetables</i> • Spezial doppelt gebratenes Rindfleisch 🍴 <i>Special double fried beef</i> • Hühnerfleisch Curry à la Singapur 🍴 <i>Chicken Curry à la Singapore</i> • Schweinefleisch mit frischem Gemüse <i>Pork with vegetables</i> • Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte <i>Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card</i> 		

306	Reistafel für 4 Personen	104,-€
<ul style="list-style-type: none"> • 1x Flasche China Rotwein oder Weißwein, trocken <i>1x bottle Chinese red- or white wine, dry</i> • 4x Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen mit Süß-Sauer-Soße <i>4x Sour-hot soup or Mini Egg rolls</i> • Knusprige Kanton Ente mit Gemüse <i>Crispy Cantonese duck with vegetables</i> • Hühnerbrust „KUNPO“ mit Cashewnüssen <i>Chicken breast „KUNPO“ with cashew nuts</i> • Schweinefleisch gebacken mit Süß-Sauer-Soße und Ananas <i>Fried pork with sweet & sour sauce</i> • Rindfleisch in Pfeffer-Soße, würzig-scharf <i>Beef with pepper sauce</i> • Lammfleisch knusprig gebacken in süß-scharfer Knoblauch Soße mit gebackenen Glasnudeln <i>Fried lamb with sweet & spicy garlic sauce & baked bean-noodles</i> • LO-HAN-CHAI Chinesisches Gemüse mit Tofu <i>LO-HAN-CHAI Chinese vegetables with tofu</i> • Sa-Cha Hummerkrabben mit Gemüse <i>Sa-Cha prawns with vegetables</i> 🍴 • Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte <i>Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card</i> 		

307	Reistafel für 5 Personen	135,-€
<ul style="list-style-type: none"> • 1x Flasche China Rotwein oder Weißwein, trocken <i>1x bottle Chinese red- or white wine, dry</i> • 5x Sauer-Scharf-Suppe <i>5x Sour-hot soup</i> • Sam-Sein-Salat mit Minirollen, Süß-Sauer-Soße <i>Sam-Sein-Salad with Mini Egg rolls, sweet & sour sauce</i> • Knusprige Kanton Ente mit Gemüse <i>Crispy Cantonese duck with vegetables</i> • Hummerkrabben gebacken, Süß-Sauer-Soße <i>Fried prawns with sweet & sour sauce</i> • Doppelt gebratenes Schweinefleisch 🍴 <i>Double fried pork</i> • Hühnerfleisch mit Sa-Cha-Soße 🍴 <i>Chicken with Sa-Cha sauce</i> • Rindfleisch nach Hong Kong Art auf „Tit Pan“ <i>Beef in Hongkong style „Tit-Pan“</i> • Gebratener Ananas-Reis <i>Fried Pineapple-Rice</i> • Dessert: Café Espresso oder freie Auswahl von Dessert-Karte <i>Dessert: Café Espresso or free choice from Dessert Card</i> 		

<u>Dessert</u>		
401	Gebackene Banane mit Honig und Mandelsplitter <i>Baked bananas with honey & crashed almonds</i>	4,50
402	Matcha-Eis (Grüntee-Eis) <i>Matcha/Green-tea ice cream</i>	4,30
403	Mochi Eis – 2 Stück Reiskuchen mit Eis-Füllung <i>Mochi ice cream – 2 pieces of rice cake with ice cream inside</i>	6,30
409	Vanilleeis mit Mandelsplitter <i>Vanilla ice cream with crashed almonds</i>	4,50
410	Gemischtes Eis <i>Mixed ice creams</i>	5,00
411	Vanilleeis, gebacken und flambiert <i>Vanilla ice cream balls, deep fried & flambé</i>	7,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser spritzig	0,33l	2,50	0,75l	5,80
Tafelwasser	0,3l	2,20	0,5l	3,50
Cola, Cola light, Spezi, Sprite	0,3l	2,50	0,5l	4,30
Fanta, Cola zero			0,33l	4,00
Säfte (Apfel, Orangen, Trauben)			0,2l	3,20
Tropische Säfte (Ananas, Maracuja, Mango, Guave, Lychee)			0,2l	3,40
Saftschorle			0,5l	4,50
Apfel-Kirsch-Schorle			0,5l	4,50
Bitter Lemon			0,2l	3,50
Hausgemachter Eistee	0,3l	3,00	0,5l	4,80

Nordbräu Biere

Helles Bier-vom Fass	0,25l	2,50	0,5l	4,20
Pils-vom Fass			0,3l	3,50
Dunkles Bier			0,5l	4,20
Alkoholfreies Promillos extraherb			0,33l	3,50
Hefeweizen-vom Fass	0,25l	2,50	0,5l	4,20
Dunkles Hefeweizen			0,5l	4,20
Leichtes Hefeweizen			0,5l	4,20
Alkoholfreies Hefeweizen			0,5l	4,20
Radler	0,25l	2,50	0,5l	4,20
Diesel (Colabier)	0,25l	2,50	0,5l	4,20
Colaweizen	0,25l	2,50	0,5l	4,20
Russen	0,25l	2,50	0,5l	4,20
Tsingtao China Bier			0,33l	4,20

Warme Getränke

Jasmintee	3,00
Grüner Tee	3,30
Formosa Oolong Tee	3,80
Schwarzer Tee	2,50
Frischer Ingwertee	4,80

Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80

Aperitifs		
Martini bianco/rosso	5cl	5,0
Campari Soda	4cl	7,5
Campari Orange	4cl	8,5
Aperol Sprizz	0,2l	7,50
Hugo	0,2l	7,50
Lillet Wildberry	0,2l	7,50

Spirituosen		
Williamsbirne	2cl	5,50
Underberg	2cl	6,00
Jägermeister	2cl	5,50
Ramazotti	2cl	5,50
Moskovskaya Wodka	2cl	5,50

Whisky – Cognac		
Johnnie Walker Red Label	2cl	6,50
Chivas Regal	2cl	6,50
Jim Beam	2cl	6,50
Jack Daniels No. 7	2cl	7,00
Hennessy – V.S.O.P.	2cl	8,00
Remy Martin – V.S.O.P.	2cl	8,50

Chinesische Spezialitäten		
Pflaumenwein, kalt oder warm	5cl	5,50
Sake (Reiswein, warm)	5cl	6,00
Kao Liang 62% - aus Reis und Gerste	2cl	6,00
Mei Kuei Lu 54% - aus Rosenblüten	2cl	6,00
Wu Chia Pi 54% - aus Reis und Kräuter	2cl	6,00
Chu Yeh Ching 45% - aus Reis und Bambus	2cl	6,00

Cocktails	
<p>“SEX ON THE BEACH” verführerisch mit Pfirsichlikör, Vodka, Zitrone, Orange und einem Hauch von Grenadine</p>	7,50
<p>“PINA COLADA” karibisch, creamig, süß, mit Jamaika Rum, Kokos und Ananas</p>	7,00
<p>“MOJITO” Die Frische der Minze und das fruchtige Aroma von Limetten abgerundet mit feinem Rum, prickelnd mit Soda. (2,3)</p>	7,00
<p>“LONG ISLAND ICED TEA” Temperamentvoller Mix aus Vodka, Gin, Triple Sec, Rum und Tequila, fein ausbalanciert mit dem Saft der Zitrone, prickelnd frisch mit Cola.</p>	7,00
<p>“CAIDIRINHA” Die Sonne Brasiliens – Cachaca aus frischem Zuckerrohrsaft, mit Lime Juice und Rohrzucker. (2,3)</p>	6,90
<p>“TROPICAL MYSTERY” – ALKOHOLFREI Fruchtiger Cocktail mit Pfirsich, Banane, Kiwi, Ananas, Maracuja und einem Hauch Kakao. (1,4)</p>	6,00
<p>“VIRGIN COLADA” – ALKOHOLFREI Ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas und Kokos. (4)</p>	6,00
<p>“RED BERRY” – ALKOHOLFREI Fruchtig-frisch aus roten Beeren, abgerundet mit Orange und Zitrone und einem Hauch von Minze. (1,4)</p>	6,00

(1) mit Farbstoff,

(2) mit Antioxidationsmittel,

(3) koffeinhaltig,

(4) chininhaltig

Allergieliste bitte beim Personal erfragen.

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Weißweine White wine	0,2l	0,7l	Weißweine White wine	0,2l	0,7l	
China Weißwein Trocken – würzig – aromatisch. <u>Speiseempfehlung:</u> Gemüsegerichte, Suppen, gebratene Nudeln, Fleisch, Fisch.	5,50	20,00	Bacchus Spätlese Lieblich – saftig – animierend. Tropische Früchte, Saftigkeit mit einer animierenden Säure. Ein geradliniger Wein, ausgewogen und harmonisch. <u>Speiseempfehlung:</u> Gemüsegerichte, asiatische milde Küche, zum Dessert oder auch gerne "solo".	5,50	21,00	
Müller-Thurgau Trocken – wenig – frisch. Ein angenehmer und fruchtiger Speisenbegleiter. <u>Speiseempfehlung:</u> Herrlich zu Schweinefleisch und herzhaften Gerichten. Er passt zu Salaten aller Art und hellem Fleisch (Geflügelfleisch).	5,50	21,00	Pinot Grigio Trocken – frisch – elegant. Der Wein hat eine geringe Säure, ist frisch und fruchtig. <u>Speiseempfehlung:</u> Besonders gut passt zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.	5,50	21,00	
Chardonnay Fruchtbetont – saftig - trocken – animierend. Ein saftiger, frischer Wein, der zum Weitertrinken animiert, mit einer erfrischenden Säure. <u>Speiseempfehlung:</u> Guter Begleiter zu Gebratenem.	5,50	21,00	Weinschorle	5,00		
Silvaner Trocken – fruchtig – leicht. Typischer Franke mit ausgewogenem Säure-Süße Verhältnis. <u>Speiseempfehlung:</u> Fischgerichte, Geflügelfleisch.	5,50	21,00	Sekt und Co.	0,1l	0,2l	0,7l
			Prosecco Valdo	5,00	9,00	26,00

Rotweine Red wine	<i>0,2l</i>	<i>0,7l</i>	Rotweine Red wine	<i>0,2l</i>	<i>0,7l</i>
<p>China Rotwein Trocken – würzig – aromatisch.</p> <p><u>Speiseempfehlung:</u> Gemüsegerichte, Suppen, gebratene Nudeln, Fleisch, Fisch.</p>	5,50	20,00	<p>Dornfelder Trocken – würzig – aromatisch. Dunkelrote Farbe & Intensives Aroma von Süßkirschen und Pflaumen mit leichten Gewürznoten. Ein unkomplizierter Rotwein für den täglichen Genuss.</p> <p><u>Speiseempfehlung:</u> Schwein, Rind und zum Grillen.</p>	5,50	21,00
<p>Chianti Viel Frucht um Bukett und Aroma-gute Textur. Ein Rotwein aus der Toskana, der im Wesentlichen aus der Sangiovese-Traube besteht.</p> <p><u>Speiseempfehlung:</u> passt bestens zu Nudelgerichten.</p>	5,50	21,00	<p>Dornfelder Rosé Halbtrocken – würzig – aromatisch.</p> <p><u>Speiseempfehlung:</u> passt zu allen Grillgerichten, tropischem Salat, asiatischen Gerichte.</p>	5,50	21,00
<p>Merlot Köstliche Frucht – viel Saft. Dunkelrote Farbe mit leichter Tanninstruktur. Der Merlot besticht durch den Duft und Geschmack von eingekochten Früchten.</p> <p><u>Speiseempfehlung:</u> gegrilltes Fleisch und Gemüse, Wildgerichte, Rindfleisch, Schmorgerichte.</p>	5,50	21,00	<p>Nerimatti Trocken – würzig – aromatisch. Vigne di San Donaci Nerimatti Riserva 2012. Herkunftsbezeichnung: Das Weingut Cantine Paololeo, Salice Salentino. Der zeichnet sich durch die Verarbeitung von Trauben des Erntejahres 2012 aus. Ein Rotwein, der von Drinks & Co- Nutzern mit 4 von 5 Punkten bewertet wurde.</p> <p><u>Speiseempfehlung:</u> passt zu allen Grillgerichten, besonders Rindfleisch.</p>	10,00	30,00