

China Restaurant

Fuzhou Garden
福州花園



Schieffelingsweg 12

53123 Bonn-Duisdorf

Tel.: 0228 - 61 68 98

Fax: 0228 - 61 99 301

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 - 15:00 Uhr & 17:30 - 23:00 Uhr

Montagsabends geschlossen

(außer an Feiertagen)

China Restaurant

Fuzhou Garden
福州花園



Mittags-Bufferet mit Ente und Hummerkrabben

Montag-Samstag (außer an Feiertagen) von 12.00 - 14.30 Uhr

pro Person nur 7,90 €

(Kinder unter 6 Jahren kostenlos, bis 12 Jahren nur 4,50 €)

Abend-Bufferet

Dienstag - Donnerstag (außer an Feiertagen) von 18.00 - 22.00 Uhr

Suppen, Vorspeisen, Salate, diverse warme Gerichte (z.B. Peking Ente,
Hühner-, Schweine- und Rindfleischgerichte, Tintenfisch,
Rotbarschfilet, 3 verschiedenen Hummerkrabben,)
frisches Gemüse und vieles mehr

pro Person nur 12,50 €

Spezial Seafood-Bufferet

Freitag und Samstag von 18.00 - 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12.00 - 15.00 Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr

Dieses Bufferet entspricht dem Abend-Bufferet, aber mit einer größeren Auswahl
an Meeresfrüchten (z.B. Lachsfilet, orig. jap. Sushi, gebackene
Muscheln, Seapia und 3 Sorten Garnelen).

Unsere Spezialität: gegrilltes Lammfilet

pro Person nur 12,90 €

(Kinder unter 6 Jahren kostenlos, bis 12 Jahren nur 6,80 €)

*Alle Speisen sind auch à la Carte und gut verpackt zum Mitnehmen erhältlich
Ab einer Bestellung von 25,- €, geben wir Ihnen 10% Außerhaus-Rabatt*

*Wir empfehlen Ihnen auch unseren **Party-Service** für diverse feierliche Anlässe.
Ab 10 Personen für nur 10,50 €/Pers.*

Mittagsmenü

Mo. - Sa. (außer an Feiertagen) von 11:30 - 15:00 Uhr

Vorspeisen: nach Ihrer Wahl mit Peking-Gulaschsuppe,
Hühnerfleischsuppe oder Frühlingsrolle

- | | | | |
|------|--|---|------|
| M1. | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse |  | 6,00 |
| M2. | Nasi Goreng Spezial | | 6,50 |
| | Gebratener Reis mit Krabben, Schinken,
Hühnerfleisch, Curry und Gemüse | | |
| M3. | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse | | 6,00 |
| M4. | Bami Goreng Spezial | | 6,50 |
| | Gebratene Nudeln mit Krabben, Schinken,
Hühnerfleisch, Curry und Gemüse | | |
| M5. | Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Schinken, | | 7,00 |
| | Krabben und Gemüse | | |
| M6. | Hühnerbrust Chop-Suey (verschiedenes Gemüse) | | 6,90 |
| M7. | Hühnerbrust mit Curry und Gemüse | | 7,00 |
| M8. | Hühnerbrust mit frischen Champignons | | 7,00 |
| M9. | Huhn knusprig gebacken nach „Shanghai“ Art | | 7,30 |
| | mit Sojasprossen und pikanter Sauce | | |
| M10. | Gebackenes Huhn mit Ananas und süß-saurer Sauce | | 7,30 |
| M11. | Hühnerfleisch knusprig mit süß-saurer-, | | 7,50 |
| | Erdnuss- oder Curry-Sauce | | |
| M12. | Schweinefleisch Chop-Suey (verschiedenes Gemüse) | | 7,00 |
| M13. | Schweinefleisch mit Zwiebeln. | | 6,80 |
| M14. | Schweinefleisch mit Sojasprossen. | | 6,50 |
| M15. | Schweinefleisch mit Curry und Gemüse | | 7,00 |
| M16. | Schweinefleisch mit Morcheln und Bambussprossen. | | 7,00 |
| M17. | Gebackenes Schweinefleisch mit süß-sauer Sauce |  | 7,00 |
| M18. | Rindfleisch mit Zwiebeln. | | 7,50 |
| M19. | Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse. | | 7,40 |
| M20. | Rindfleisch mit frischen Champignons. | | 7,40 |
| M21. | Rindfleisch nach „Szechuan“ Art | | 7,40 |
| | mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Bambus(scharf) | | |
| M22. | Gebackenes Fischfilet mit süß-saurer Sauce | | 7,00 |
| M23. | Gebackenes Fischfilet mit Curry und Gemüse | | 7,00 |
| M24. | Gebackenes Fischfilet mit verschiedenen Gemüse. | | 6,80 |
| M25. | Chop-Suey (verschiedenes chinesisches Gemüse) | | 6,00 |
| M26. | Acht Schätze mit chinesischen Zutaten | | 9,00 |
| M27. | Knusprige Ente mit Ananas und süß-saurer Sauce | | 9,50 |
| M28. | Knusprige Ente nach „Szechuan“ Art | | 9,50 |
| | mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Bambus (scharf) | | |
| M29. | Peking-Ente knusprig mit Fleisch, Gemüse und | | 9,50 |
| | scharfer Sauce | | |
| M30. | Ente knusprig mit Gemüse und Curry-Sauce | | 9,50 |

Alle Preise in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.

In allen warmen Gerichten sind Geschmacksverstärker enthalten!

Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 1. | Peking-Gulaschsuppe, sauer-scharf. | 2,80 |
| 2. | Wan-Tan-Suppe | 3,00 |
| 3. | Tomatensuppe mit Hühnerfleisch | 2,70 |
| 4. | Rindfleischsuppe mit chin. Pilzen | 3,00 |
| 5. | Curry-Suppe mit Rindfleisch und Gemüse | 3,00 |
| 6. | Hühnerfleischsuppe mit Spargel | 2,70 |
| 7. | Haifischflossensuppe mit chin. Pilzen | 3,50 |
| 8. | Eiernblumensuppe mit Hühnerfleisch | 2,70 |
| 9. | „Hoi-Sin“ Suppe mit Hummerkrabben,
Tintenfisch und Gemüse (leicht scharf) | 4,80 |
| |  | |
| 10. | Krabbensuppe mit Spargel | 3,00 |
| 11. | Hühnerfleischsuppe mit chin. Pilzen | 2,80 |
| 12. | Schweinefleischsuppe mit chin. Senfgemüse | 2,80 |
| | und Glasnudeln | |
| 13. | Entenfleischsuppe mit chin. Pilzen und Maiskörnern | 3,20 |
| 14. | Chop-Suey-Suppe | 2,50 |
| 15. | Spezialsuppe à la „FuZhou-Garten“ (für 2 Personen) | 7,80 |
| | mit Hummerkrabben, verschiedenen Fleischsorten
und chinesischen Gemüse | |

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 16. | Frühlingsrolle (Loempia) | 2,60 |
| 17. | Spezial Frühlingsrolle | 3,00 |
| | (mit Hühnerfleisch, Schinken und Krabben) | |
| 18. | Mini-Frühlingsrolle (6 Stück) | 2,80 |
| 19. | Chin. Curry-Ecken mit süß-saurer Sauce | 2,80 |
| 20. | Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Sauce | 2,80 |
| 21. | Champignonsspezialität des Hauses | 3,00 |
| 22. | Saté Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Sauce | 3,00 |
| 23. | Saté Schweinefleischspieße mit Erdnuss-Sauce | 3,00 |
| 24. | Saté Rindfleischspieße mit Erdnuss-Sauce | 3,00 |
| 25. | Saté Krabbenspieße mit Erdnuss-Sauce | 3,20 |
| 26. | Geb. Tintenfischringe mit süß-saurer Sauce | 3,50 |
| 27. | Tintenfisch gebraten mit Butter-Sauce und Toast | 4,50 |
| 28. | Hummerkrabben gebraten mit Butter-Sauce und Toast | 6,50 |
| 29. | Gebackene Garnelen mit Chili-Sauce | 6,50 |
| 30. | Krabbenbrot | 2,00 |
| 31. | Spezial-China-Platte (für 1 Person) | 6,60 |
| | Gebackene Garnelen, Hühnerfleisch-Sate, gebackene
Tintenfischringe, Mini-Frühlingsrolle
und gebackene Wan-Tan | |
| 32. | Spezial-China-Platte (für 2 Personen) | 12,00 |

Salate

33. **Gemischter Salat** 2,80
34. **Sojakeim-Salat** 2,50
35. **Tomatensalat** 2,50
36. **Chinesischer Kohlsalat** 2,50
37. **Hühnerfleisch-Salat** 3,80
38. **Krabbensalat** 5,00
39. **Sam-Sin-Salat** 5,50
mit Krabben, Hühnerfleisch und Schinken

Reisgerichte

- A1. **Gebratener Reis** mit Hühnerfleisch und Gemüse 7,50
A2. **Gebratener Reis** mit Rindfleisch und Gemüse 7,80
A3. **Gebratener Reis** mit Schweinefleisch und Gemüse 7,50
A4. **Nasi Goreng Spezial** 8,50
Gebratener Reis mit Krabben, Schinken,
Hühnerfleisch, Curry und Gemüse
A5. **Gebratener Reis** mit Krabben und Gemüse 8,80
A6. **Gebratener Reis** mit Hummerkrabben und Gemüse 12,50
A7. **Gebratener Reis** mit versch. Gemüse und Eiern 6,50
A8. **Spezial chin. gebratener Reis** 9,20
mit Hummerkrabben, verschiedenen Fleischsorten
und Gemüse

Nudelgerichte



- B1. **Gebratene Nudeln** mit Hühnerfleisch und Gemüse 7,50
B2. **Gebratene Nudeln** mit Rindfleisch und Gemüse 7,80
B3. **Gebratene Nudeln** mit Schweinefleisch und Gemüse 7,50
B4. **Bami Goreng Spezial** 8,50
Gebratene Nudeln mit Krabben, Schinken,
Hühnerfleisch, Curry und Gemüse
B5. **Gebratene Nudeln** mit Krabben und Gemüse 8,80
B6. **Gebratene Nudeln** mit Hummerkrabben und Gemüse 12,50
B7. **Gebratene Nudeln** mit versch. Gemüse und Eiern 6,50
B8. **Spezial chin. gebratene Nudeln** 9,20
mit Hummerkrabben, verschiedenen Fleischsorten
und Gemüse
B9. **Gebratene spez. chin. Reisnudeln** 8,80
mit Krabben, Schinken, Hühnerfleisch, Curry und Gemüse
B10. **Gebratene Reisnudeln** mit Hummerkrabben und Gemüse 13,00

Hühnerfleisch-Gerichte

- | | | | |
|------|---|---|------|
| C1. | Hühnerbrust mit Sojasprossen. |  | 8,30 |
| C2. | Hühnerbrust Chop-Suey (versch. Gemüse) | | 8,50 |
| C3. | Hühnerbrust mit frischen Champignons | | 8,80 |
| C4. | Hühnerbrust mit Chin. Pilzen und Bambussprossen | | 9,00 |
| C5. | Hühnerbrust mit Curry und Gemüse | | 9,00 |
| C6. | Hühnerbrust mit Morcheln und Bambussprossen | | 8,80 |
| C7. | Hühnerbrust nach „Kung-Bao“ Art mit Gemüse, scharf | | 9,00 |
| C8. | Hühnerbrust nach „Sha-Cha“ Art mit Gemüse, scharf | | 9,00 |
| C9. | „Ba-Bao“ Hähnchen | | 9,50 |
| | Knusprig gebacken mit verschiedenen Fleischsorten,
Gemüse und pikanter Sauce | | |
| C10. | Hühnerbrust mit Spargel | | 8,80 |
| C11. | Gebackenes Huhn mit Ananas in süß-saurer Sauce | | 9,00 |
| C12. | Gebackenes Huhn nach „Shanghai“ Art | | 9,00 |
| | mit Sojasprossen und pikanter Sauce | | |
| C13. | Hühnerfleisch knusprig mit süß-saurer-, Erdnuss- oder | | 9,00 |
| | Curry-Sauce | | |
| C14. | Hühnerbrust mit frischer Mango, Paprika, | | 8,80 |
| | Morcheln und Bambussprossen (süß-sauer-scharf) | | |
| C15. | Hühnerbrust mit frischem Paprika | | 8,80 |

Schweinefleisch-Gerichte

- | | | | |
|------|---|---|------|
| D1. | Schweinefleisch mit Sojasprossen. |  | 8,30 |
| D2. | Schweinefleisch Chop-Suey (versch. Gemüse) | | 8,50 |
| D3. | Schweinefleisch mit frischen Champignons | | 8,80 |
| D4. | Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen | | 9,00 |
| D5. | Schweinefleisch mit Curry und Gemüse | | 9,00 |
| D6. | Schweinefleisch mit Morcheln und Bambussprossen | | 8,80 |
| D7. | Schweinefleisch nach „Kung-Bao“ Art mit Gemüse, scharf | | 9,00 |
| D8. | Schweinefleisch nach „Sha-Cha“ Art mit Gemüse, scharf | | 9,00 |
| D9. | Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Sauce | | 8,50 |
| D10. | Knuspriges Schweinefleisch mit süß-saurer-, | | 8,80 |
| | Erdnuss- oder Curry-Sauce | | |
| D12. | Doppelt gebratenes Schweinefleisch | | 9,00 |
| | mit Gemüse und Knoblauch, scharf | | |
| D13. | Schweinefleisch nach „Szechuan“ Art | | 8,80 |
| | mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Bambus (scharf) | | |
| D14. | „Tau-Si“ Schweinefleisch | | 9,00 |
| | mit schwarzer Bohnen-Sauce, Paprika, Bambus,
Zwiebeln und Knoblauch (scharf) | | |
| D15. | Schweinefleisch mit frischer Mango, Paprika, | | 8,80 |
| | Morcheln und Bambussprossen (süß-sauer-scharf) | | |

Rindfleisch-Gerichte

- | | | |
|-------------|--|------|
| E1. | Rindfleisch Chop-Suey (versch. Gemüse) | 9,00 |
| E2. | Rindfleisch mit frischen Champignons. | 9,20 |
| E3. | Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen | 9,50 |
| E4. | Rindfleisch mit Curry und Gemüse | 9,50 |
| E5. | Rindfleisch mit Morcheln und Bambussprossen. | 9,20 |
| E6. | Rindfleisch nach „Kung-Bao“ Art mit Gemüse, scharf | 9,50 |
| E7. | Rindfleisch nach „Sha-Cha“ Art mit Gemüse, scharf | 9,50 |
| E8. | Rindfleisch mit frischem Paprika. | 9,30 |
| E9. | Rindfleisch mit Zwiebeln. | 9,20 |
| E10. | Rindfleisch mit Broccoli und Zwiebeln. | 9,30 |
| E11. | Rindfleisch mit frischer Mango und süß-saurer Sauce | 9,30 |
| E12. | Rindfleisch mit frischem Paprika, Ananas,
Zwiebeln, Bambussprossen und Knoblauch (süß-sauer-scharf) | 9,20 |
| E13. | Suki-Yaki Rindfleisch mit Gemüse und Glasnudeln | 9,50 |
| E14. | Rindfleisch nach „Szechuan“ Art
mit Paprika, Zwiebeln, Morcheln und Bambus, scharf | 9,30 |
| E15. | „ Tau-Si “ Rindfleisch.
mit schwarzer Bohnen-Sauce, Paprika, Bambus,
Zwiebeln und Knoblauch, scharf | 9,50 |



Enten-Gerichte

- | | | |
|-------------|---|-------|
| F1. | Chop-Kam-Ente knusprig gebraten mit
versch. chin. Gemüse | 12,00 |
| F2. | Peking-Ente knusprig gebraten mit.
chin. Gemüse und versch. Fleischsorten | 12,80 |
| F3. | Ente knusprig mit Sojasprossen und Erdnuss-Sauce | 12,50 |
| F4. | Ente knusprig mit frischen Champignons | 12,30 |
| F5. | Ente knusprig mit chin. Pilzen und Bambussprossen | 12,50 |
| F6. | Ente knusprig mit Gemüse und Curry-Sauce | 12,50 |
| F7. | Ente knusprig nach „Kung-Bao“ Art
mit Gemüse und pikanter Sauce | 12,50 |
| F8. | Ente knusprig nach „Sha-Cha“ Art
mit Gemüse und pikanter Sauce | 12,50 |
| F9. | Ente knusprig nach „Kanton“ Art
mit Zwiebeln, Möhren, Bambussprossen und pikanter Sauce | 12,30 |
| F10. | Ente knusprig mit Ananas und süß-saurer Sauce | 12,30 |
| F11. | Ente knusprig mit frischer Mango und süß-saurer Sauce | 12,30 |
| F12. | Ente knusprig mit frischen Orangen und süß-saurer Sauce | 12,30 |
| F13. | Ente knusprig mit frischem Paprika und Bambus (scharf). | 12,30 |
| F14. | Ente knusprig nach „Szechuan“ Art mit Paprika,
Zwiebeln, Morcheln und Bambus (scharf) | 12,30 |
| F15. | Ente knusprig mit Wiesenchampignons | 12,50 |



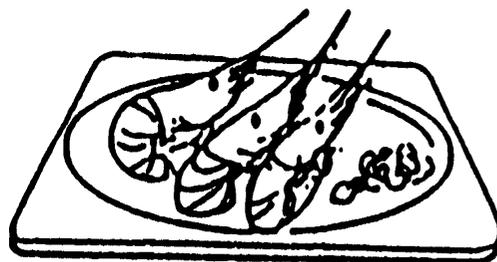
Fisch-Gerichte

- G1. Gebackenes Fischfilet** mit versch. Gemüse. 8,50
- G2. Gebackenes Fischfilet** mit frischen Champignons. 8,80
- G3. Gebackenes Fischfilet** mit chin. Pilzen 8,80
und Bambussprossen
- G4. Gebackenes Fischfilet** mit süß-saurer Sauce 8,80
- G5. Gebackenes Fischfilet** mit Gemüse und Curry-Sauce. 8,80
- G6. „Sun-Su-Yü“** Rotbarschfilet mit scharfer Sauce. 9,00
- G7. Tintenfisch nach „Tau-Si“ Art** 10,50
mit schwarzer Bohnen-Sauce, Paprika, Bambus,
Zwiebeln und Knoblauch (scharf)
- G8. Tintenfisch gebraten** mit Broccoli 10,30
- G9. Tintenfisch gebacken** mit süß-saurer Sauce 10,50



Hummerkrabben-Gerichte

- H1. Hummerkrabben** mit versch. Gemüse. 15,30
- H2. Hummerkrabben** mit frischen Champignons. 15,50
- H3. Hummerkrabben** mit chin. Pilzen und Bambussprossen. 15,30
- H4. Hummerkrabben** mit Gemüse und Curry-Sauce. 15,80
- H5. Hummerkrabben** mit Broccoli mit Zwiebeln 15,50
- H6. Hummerkrabben** nach „Kung-Bao“ Art mit Gemüse, scharf 15,80
- H7. Hummerkrabben** nach „Sha-Cha“ Art mit Gemüse, scharf 15,80
- H8. Hummerkrabben** in Teig gebacken mit süß-saurer Sauce 15,80
- H9. Hummerkrabben Spezial** 16,00
mit chin. Gewürzen und
Knoblauch-Sauce (süß-sauer-scharf)



Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|--|------|
| V1. | Chop-Suey (versch. chin. Gemüse) | 7,20 |
| V2. | Gebratene Sojakeime. | 5,50 |
| V3. | Gebratener Chinakohl | 6,00 |
| V4. | Gebratene China-Pilze , Bambus und Morcheln | 7,50 |
| V5. | Gebratene China-Pilze , Champignons und Wiesenchampignons | 7,50 |
| V6. | Ma-Po-Do-Fu. | 7,80 |
| | mit Schweinefleisch, versch. chin. Gemüse und scharfen Gewürzen | |
| V7. | Gebratenes chin. Gemüse mit süß-saurer Sauce | 7,20 |
| V8. | Gebratener Broccoli mit Zwiebeln, Möhren und Bambus | 7,50 |



Spezialitäten à la Carte

- | | | |
|------------|--|-------|
| S1. | Chow-Sam-Sing | 11,80 |
| | Hummerkrabben, Hühnerfleisch, Schweinefleisch gebraten mit versch. Gemüse und chin. Pilzen | |
| S2. | Achtkostbarkeiten. | 11,00 |
| | verschiedene Fleischsorten mit Krabben und Gemüse in scharfer Sauce mit chin. Zutaten | |
| S3. | Chop-Kam à la „FuZhou-Garten“. | 10,80 |
| | Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch gebraten mit chin. Gemüse (leicht scharf) | |
| S4. | Tau-Si-Chop-Kam | 11,20 |
| | Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch u. Entenfleisch gebraten mit schwarzer Bohnen-Sauce | |
| S5. | Curry-Topf. | 10,80 |
| | verschiedenes Fleisch mit Curry-Sauce und Gemüse | |
| S6. | Chop-Kam-Topf | 11,00 |
| | mit verschiedenen Fleischsorten und chin. Gemüse | |
| S7. | Spezial Topf à la „FuZhou-Garten“ | 12,80 |
| | mit Hummerkrabben, Tintenfisch und versch. Gemüse | |
| S8. | Vogelnest mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, chin. Gemüse und knuspriger Ente | 12,50 |
| S9. | Vogelnest mit Hummerkrabben, Tintenfisch und chin. Gemüse | 13,50 |



Spezialitäten à la Carte

- S10. **„Tik-Bang“ Ente knusprig** 13,00
mit Zuckererbsen, Zwiebeln, Möhren und Bambus
- S11. **Ente knusprig** 12,50
mit chin. Gemüse und Knoblauch (süß-sauer-scharf)
- S12. **Knuspriges Schweinefleisch** 9,80
mit spezieller Sauce (Yu-Xiang-Yü)
- S13. **„Ba-Bao“ Ente** 13,00
Ente knusprig gebacken mit verschiedenen Fleischsorten,
Gemüse und pikanter Sauce
- S14. **Spezial Hummerkrabben des Hauses** 16,00
(mit Schale) mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce
- S15. **Muscheln gebacken** mit frischer Zitronen-Sauce 15,80

„Tik-Bang“ (auf heißer Platte serviert)

- T1. **„Tik-Bang“ Hühnerbrust** 10,00
Hühnerbrustfleisch gebraten mit versch. chin. Gemüse,
aromatisch und leicht scharf
- T2. **„Tik-Bang“ Schweinefleisch** 9,50
Schweinefleisch gebraten mit versch. chin. Gemüse,
aromatisch und leicht scharf
- T3. **„Tik-Bang“ Rindfilet** 9,50
Rindfleisch gebraten mit versch. chin. Gemüse,
aromatisch und leicht scharf
- T4. **„Tik-Bang“ Ente** 12,80
Ente knusprig mit versch. Gemüse und spezieller Sauce
- T5. **„Tik-Bang“ Hummerkrabben** 16,00
mit versch. Gemüse und Knoblauch, süß-sauer-scharf
- T6. **„Tik-Bang“ Chop-Kam** 11,80
mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch und
versch. Gemüse in scharfer Sauce
- T7. **„Tik-Bang“ Tintenfisch nach „Tau-Si“ Art** 11,00
mit schwarzer Bohnen-Sauce, Paprika, Bambus,
Zwiebeln und Knoblauch (scharf)
- T8. **„Tik-Bang“ Chop-Kam nach „Tau-Si“ Art** 12,00
Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch und
verschiedenes Gemüse gebraten mit
schwarzer Bohnen-Sauce, Paprika, Bambus,
Zwiebeln und Knoblauch (scharf)



Ausgesuchte Spezialitäten

Zwei verschiedene Gerichte-Platte für 1 Person

- SP1.** 1) Peking-Ente 13,00
2) Rindfleisch mit Zwiebeln
3) Salat
- SP2.** 1) Hühnerfleisch knusprig mit süß-saurer Sauce 12,00
2) Rindfleisch nach „Kung-Bao“ Art, scharf
3) Salat
- SP3.** 1) Ente knusprig mit Ananas und süß-saurer Sauce 13,00
2) Gebackenes Fischfilet mit versch. Gemüse
3) Salat
- SP4** 1) Hühnerbrust Chop-Suey 13,00
2) Ente knusprig nach Kanton-Art
3) Salat
- SP5** 1) Chop-Kam à la „FuZhou-Garten“ 12,00
2) Gebackenes Huhn mit Ananas in süß-saurer Sauce
3) Salat
- SP6** 1) Hummerkrabben in Teig gebacken mit süß-saurer Sauce 15,80
2) Peking-Ente
3) Salat
- SP7** 1) Schweinefleisch gebacken in süß-saurer Sauce 12,00
2) Rindfleisch mit frischen Champignons
3) Salat
- SP8** 1) Hühnerbrust mit chin. Pilzen und Bambussprossen 12,30
2) Rindfleisch in Curry
3) Salat
- SP9** 1) Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen 15,80
2) Ente knusprig nach „Szechuan“ Art, scharf
3) Salat
- SP10** 1) Chow-Sam-Sing Hummerkrabben, 14,30
Hühnerbrust und Schweinefleisch mit versch. Gemüse
2) Peking-Ente
3) Salat



Drei verschiedene Gerichte-Platte für 2 Personen

Vorspeisen: Peking-Gulaschsuppe oder Frühlingsrolle

- SP11** 1) Ente knusprig mit versch. Gemüse **24,50**
2) Schweinefleisch gebacken mit süß-saurer Sauce
3) Achtkostbarkeiten
- SP12** 1) Rindfleisch mit Zwiebeln **24,50**
2) Ente knusprig mit Ananas in süß-saurer Sauce
3) Hühnerbrust in Curry-Sauce
- SP13** 1) Ente knusprig nach Kanton-Art **24,50**
2) Hühnerfleisch knusprig mit süß-saurer Sauce
3) Chop-Kam à la „FuZhou-Garten“
- SP14** 1) Hummerkrabben in Teig gebacken mit süß-saurer Sauce **28,00**
2) Peking-Ente
3) Hühnerbrust mit chin. Pilzen und Bambussprossen
- SP15** 1) Gebackenes Fischfilet mit versch. Gemüse **25,50**
2) Chow-Sam-Sing
Hummerkrabben, Hühnerbrust und Schweinefleisch
mit versch. Gemüse
3) Ente knusprig mit chin. Pilzen und Bambussprossen
- SP16** 1) Huhn gebacken nach Shanghai-Art. **24,50**
2) Gebackenes Fischfilet nach „Kung-Bao“ Art, scharf
3) Rindfleisch nach „Szechuan“ Art, scharf
- SP17** Chin-Ka-Fu für 2 Personen. **24,50**
Chinesischer Hummer, Rindfleisch, Schweinefleisch,
Hühnerfleisch, knusprige Ente und
verschiedenes chin. Gemüse
- SP18** Indonesische Reistafel für 2 Personen **28,50**
Mini-Frühlingsrolle
Chin. Kohlsalat
Rindfleisch mit Zwiebeln
Ente knusprig mit Sojasprossen und Erdnuss-Sauce
Hühnerbrust in Curry-Sauce
Schweinefleisch gebacken mit süß-saurer Sauce
- SP19** Spezial Partnerplatte für 2 Personen **25,00**
Ente und Hühnerbrust paniert mit versch. chin. Gemüse
- SP20** Chin. Reistafel à la „FuZhou-Garten“ für 2 Personen **24,50**
Ente und Hühnerbrust, chin. Hummer und
Fischfilet knusprig gebacken mit Sojasprossen und
süß-saurer Sauce

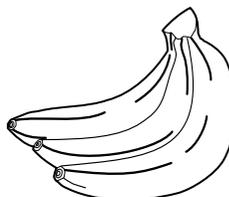
Kindergerichte

- K1. **Gebratene Nudeln** mit Hühnerfleisch und Gemüse..... 4,00
- K2. **Schweinefleisch** gebacken in süß-saurer Sauce, 4,00
Reis oder Pommes Frites
- K3. **Gebackenes Huhn**
mit süß-saurer Sauce, Reis oder Pommes Frites 4,20
- K4. **Knuspriges Hühnerfleisch** 4,20
mit süß-saurer Sauce, Reis oder Pommes Frites
- K5. **Knuspriges Schweinefleisch** 4,20
mit süß-saurer Sauce, Reis oder Pommes Frites
- K6. **Saté Hühnerfleischspieße** 4,20
mit Erdnuss-Sauce, Reis oder Pommes Frites
- K7. **Gebratenes Reis** mit Hühnerfleisch und Gemüse..... 4,00
- K8. **Gebratenes Schweinefleisch** 4,00
mit Champignons, Reis oder Pommes Frites



Beilagen

- BL1. **Gebratene Nudeln** 2,00
- BL2. **Gebratener Reis** 2,00
- BL3. **Gebratene Reismudeln** 2,30
- BL4. **Pommes Frites** 2,00
- BL5. **Gebratene Glasnudeln**..... 2,30



Aperitifs

Jap. Pflaumenwein	5 cl	2,50
Jap. Reiswein (Sake)	5 cl	2,50
Chin. Lycheewein	5 cl	2,50
Martini bianco / rosso / dry	5 cl	2,50
Sherry (Dry oder Medium)	5 cl	2,50

Alkoholfreie Getränke

Cola/Cola Light/Fanta/Sprite ^{1,3,9,11}	0,3 l	2,20
	0,4 l	2,90
Diesel (Cola+Fanta) ^{1,3,9,11}	0,3 l	2,20
	0,4 l	2,90
Mineralwasser	0,25 l	2,10
	0,4 l	3,00
	0,75 l	5,20
Stilles Wasser	0,2 l	2,10
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,20
	0,4 l	2,90
Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	2,10
Ginger Ale ^{1,3}	0,2 l	2,10
Tonic Water ³	0,2 l	2,10
Apfelsaft	0,2 l	2,10
Orangensaft	0,2 l	2,10
Traubensaft	0,2 l	2,10
Johannisbeersaft	0,2 l	2,10
Tomatensaft	0,2 l	2,10
Bananensaft	0,2 l	2,10
Ananassaft	0,2 l	2,10
Guavensaft	0,2 l	2,50
Mangosaft	0,2 l	2,50
Eistee	0,2 l	2,00
Malzbier	0,33 l	2,10
Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,00

Biere

Pils vom Fass	0,3 l	2,30
Pils vom Fass	0,4 l	3,00
Kölsch vom Fass	0,3 l	2,30
Kölsch vom Fass	0,4 l	3,00
Hefeweizen	0,5 l	3,20
Kristallweizen	0,5 l	3,20
Dunkelweizen	0,5 l	3,20
Kölschschuss	0,3 l	2,10
Kölschcola	0,3 l	2,10
Alsterwasser (mit Fanta)	0,3 l	2,10
Radler (mit Sprite)	0,3 l	2,10
Chin. Tsing Tao Bier	0,3 l	2,80

Heiße Getränke

Chin. Jasmin Tee	2,00
Chin. Grüner Tee	2,00
Schwarzer Tee	2,00
Kamillentee	2,00
Pfefferminztee	2,00
Kaffee	2,00
Cappuccino mit Sahne	2,20
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	2,80
Milchkaffee	2,50
Latte Macchiato	2,50
Kaffee HAAG	2,00



Longdrinks

Gin Tonic ³	3,80
Whisky Cola ^{1,3,9}	3,80
Barcardi Cola ^{1,3,9}	3,80
Campari Orange ¹	3,80
Campari Soda ¹	3,80
Asbach Cola ^{1,3,9}	3,80
Wodka Lemon ^{1,3,10}	3,80



Chin. Spirituosen

Mao Tai (Hirse-Reisschnaps)	2 cl	3,50
Chuh Yeh Ching (Bambusschnaps)	2 cl	3,00
Wu jia Pi (Kräuterschnaps)	2 cl	3,00
Kao Liang (Reisschnaps)	2 cl	3,00
Mei Guei Lu (Rosenschnaps)	2 cl	3,00

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	2,00
Wodka	2 cl	2,10
Fernet Branca	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,10
Underberg	2 cl	2,20
Ramazotti	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,20
Korn	2 cl	2,10
Steinhäger	2 cl	2,10
Slivoritz	2 cl	2,30
Holl. Genever	2 cl	2,10
Calvados	2 cl	2,30
Grand Marnier	2 cl	2,20
Jonnie Walker	2 cl	2,30
Hennessy V.S.O.P	2 cl	3,00
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	3,20

für detaillierte Angaben über den Alkoholgehalt diverser alkoholischer Getränke steht eine sep. Karte zur Verfügung!

1) mit Farbstoff - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel -- 9) koffeinhaltig
 - 10) Chininhaltig - 11) mit Süßungsmittel

WEINKARTE



Offene Weine, weiß

W1.	Rheinhessen Grauer Burgunder, trocken, QbA	<i>Glas 0,2 l</i>	4,00
W2.	Mosel Riesling Hochgewächs, halbtrocken, QbA	<i>Glas 0,2 l</i>	4,10
W3.	Rheinhessen Bechtheimer Pilgerpfad, milde Art	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50
W6.	Weißweinschorle	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00

Offene Weine, Rot/Rosé

W7.	Pfalz Bad Dürkheimer Feuerberg, milde Art, QbA	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80
W8.	France Cotes de Provence Rose, Appellation Provence Controlée, trocken, abgestimmter Geschmack	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80
W9.	France Cotes de Rhone Rotwein, Appellation Controlée anspruchsvoller und kräftiger Wein, trocken	<i>Glas 0,2 l</i>	4,00
W10.	Rheinhessen Kirchheimer Schwarzerde Weißherbst, trocken, QbA	<i>Glas 0,2 l</i>	4,00
W12.	Rotweinschorle	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00

Flaschenweine 0,75 l

W13.	Rheinhessen Grauer Burgunder, trocken, QbA, kraftvolles Aroma, ausgeprägtes Rebsortenbukett, ein typischer Burgunder		14,50
W14.	Mosel Riesling Hochgewächs, halbtrocken, QbA, feines Bukett mit harmonischem Säurespiel, regt an zum Trinken		14,50
W15.	Müller-Thurgau Oppenheimer Krötenbrunnen, lieblich, kabinett, fruchtig und saftig mit dezentem Muskatton		13,90
W16.	Rheinhessen Dornfelder Rotwein, halbtrocken, QbA, harmonisches Bukett, fein auf der Zunge, lang anhaltend im Gaumen		14,50
W17.	France Cotes de Provence Rose, trocken, Apellation Controlée, fein abgestimmter Geschmack, zarter Rosé, schönes Erdbeeraroma		15,80

Sekt

Henkell trocken	<i>0,75 l</i>	16,80
Piccolo trocken	<i>0,2 l</i>	4,00
Chin. Lycheesekt	<i>0,75 l</i>	15,00



