



Chinesisches

Spezialitäten-Restaurant

CHINA GARTEN

中華園酒樓



GETRÄNKEANGEBOT

Aperitifs

Pflaumenwein.....	5 cL	3,50
Saké.....	5 cL	3,50
Sherry:medium,dry,sec.....	5 cL	3,00
Port.....	5 cL	3,00
Martini:dry,rosso,bianco.....	5 cL	3,00
Campari.....	5 cL	3,50

Longdrinks

Campari Soda*(1).....		6,50
Campari Orange*(1)		6,50
Pernod Cola*(1)(3)		6,50
Whisky Cola*(1)(3)		6,50
Whisky Soda*(1)		6,50
Gin Tonic*(4)		6,50
Wodka Lemon.....		6,50
Wodka Orange.....		6,50
Rum Cola*(1)(3)		6,50

Bier vom Faß

Pils.....	0,3 L.	3,80
Pils.....	0,2 L.	3,00
Alt.....	0,3 L.	3,80
Alt.....	0,2 L.	3,00

Flaschen Bier

Malzbier*(1)	0,3 L.	3,50
Fl.alkoholfreies Bier.....	0,3 L.	3,50
Fl.Weizenbier.....	0,5 L.	5,00
Fl.chin.Bier(Tsing Tao)	0,33 L.	4,00

Alkoholfreie Getränke

FL.Cola Light*(1)(3)(5)(6)	0,33 L.	4,50
Cola*(1)(3)	0,2 L.	3,00
Fanta*(1)(2)	0,2 L.	3,00
Sprite*(2)	0,2 L.	3,00
Mineralwasser.....	0,25 L.	3,50
Stilles Wasser.....	0,25 L.	3,50
Schweppes Tonic.....	0,2 L.	3,50
Schweppes Bitter Lemon.....	0,2 L.	3,50
Schweppes Ginger Ale.....	0,2 L.	3,50
Apfelsaft.....	0,2 L.	3,50
Traubensaft.....	0,2 L.	3,50
Orangensaft.....	0,2 L.	3,50
Gr.Flasche Wasser.....	0,7 L.	7,00

Heisse Getränke

Heisser Kakao.....	p.Glas	3,50
Chiniesischer Tee.....	p.Person	3,50
Schwarzer Tee.....	p.Glas	3,00
Kaffee*(3)	p.Tasse	3,00
Espresso*(3)	p.Tasse	3,00
Cappuccino*(3)	p.Tasse	3,50
Kaffee HAG.....	p.Tasse	3,00
Doppelter Espresso*(3)	p.Tasse	4,50
Latte Macchiato*(3)	p.Tasse	4,50



Cognac

Remy Martin VSOP.....	2 cL.	5,50
Hennessy.....	2 cL.	5,50

Whisky

Johnnie Walker*(1).....	2 cL.	4,50
Ballantines.....	2 cL.	4,50

Chinesische Spirituosen

MeiKwei Lu (Rosenschnaps).....	2 cL.	4,00
Kao Liang(Rcisschnaps).....	2 cL.	4,00
Ng Ka Pei(Kräuterschnaps).....	2 cL.	4,00
Chuk Yip Ching(Bambusschnaps).....	2 cL.	4,00

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit.....	2 cL.	3,50
Linic Aquavit/Jubi Aquavit.....	2 cL.	3,50
Doornkaat.....	2 cL.	3,50
Asbach Uralt.....	2 cL.	3,50
Korn.....	2 cL.	3,50
Bommerlunder.....	2 cL.	3,50
Wodka.....	2 cL.	3,50
Gin.....	2 cL.	3,50
Grand Marnier.....	2 cL.	3,50
Cointreau.....	2 cL.	3,50
Fernet Branca.....	2 cL.	3,50
Underberg.....	2 cL.	3,50
Jägermeister.....	2 cL.	3,50
Baileys*(1).....	2 cL.	3,50
Ramazotti.....	2 cL.	3,50

Weißwein

212	Sancerre A.C.	0,75 L	50,00
	Fruchtig,frisch.....		
214	Chablis A.C.1er Cru.....	0,75 L	56,00
	herzhaft-fruchtig,viel Charakter.....		



Offene Weine

301	Kerner.....	0,1 L	4,00
	Trocken	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00
302	Riesling.....	0,1 L	4,00
	halbtrocken,herzhaft	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00
304	A.C.Blanc de Blanc.....	0,1 L	4,00
	Trocken und kräftig	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00
306	Côtes de Provence A.C.Rose.....	0,1 L	4,00
	Trocken,feinfruchtig.....	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00
307	Weissherbst Portugieser.....	0,1 L	4,00
	Lieblich,fruchtig	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00
308	Côtes du Rhonc A.C.....	0,1 L	4,00
	Samtig trocken	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00
309	Dorfelder	0,1 L	4,00
	halbtrocken	0,25 L	7,00
	0,5 L	13,00

Champagne & Sekt

231	Moët & Chandon Brut.....	0,75 L	90,00
234	Henkell Trocken.....	0,75 L	26,00
235	Mumm Dry Pikkolo.....	0,2 L	8,50
236	Mumm Dry.....	0,75 L	26,00



Haben Sie Schon, ,GEHOTCOOKT“?

„Hotcook“ist eine uralte chinesische Zubereitungsform,die die verschiedensten Fleisch-und Gemüsegerichte ofenfrisch auf den Tisch bringt.Dank des gußeisernen Brattellers,der gliihendheiß von der Flamme kommt und der geheimen Zutaten des köichenchefs,wird ihnen ein völlig neuer Gaumenkitzel serviert.

€

- | | | | |
|---|----|---|-------|
| H | 1 | Hotcook Rindfleisch
mit Paprika und schwarzen Bohnen..... | 21,00 |
| H | 2 | Hotcook Schweinefleisch
mit Paprika und schwarzen Bohnen..... | 19,00 |
| H | 3 | Hotcook Hühnerfleisch
Mit Paprika und schwarzen Bohnen..... | 19,00 |
| H | 8 | Hotcook Ente
mit Gemüse und Hoi Sin Sauce..... | 25,00 |
| H | 9 | Hotcook Ente mit Ananas(süß-sauer) | 25,00 |
| H | 10 | Hotcook Ente
mit Sojabohnen und pikanter Sauce..... | 25,00 |
| H | 11 | Hotcook ‘Alles Gute’
(diverses Fleisch,Garnelen und Gemüse,scharf)..... | 21,00 |
| H | 12 | Hotcook ‘Hoi Sin’
Sea Food und Gemüse mit Ingwer..... | 23,50 |
| H | 13 | Hotcook Garnelen
mit Knoblauch und schwarzen Bohnen (scharf)..... | 27,00 |



PARTNERPLATTEN

€

- | | | |
|------|--|-------|
| P 21 | PARTNER ENTE | 48,00 |
| | Gegrilltes Entenfleisch mit versch.Gemüse
und Hoi Sin Sauce | |
| P 22 | JING-JONG | 43,50 |
| | Peking Ente und Rindfleisch mit Barbecue Sauce | |
| P 23 | LUCKY MARRIAGE | 41,50 |
| | Peking Ente und Schweinefleisch mit versch.
Gemüwestreifen | |
| P 24 | HONEY-MOON | 40,00 |
| | Chin. Garnelen,Hühner-und Rindfleisch auf Kung Po Art,
Im Nest serviert | |
| P 25 | SEAFOOD AUF BROCCOLI-PLATTE | 49,00 |
| | Gebr. Meer Garnelen Seezungenfilet, Tintenfisch,
Krebsfleisch,und chin.Champignons | |
| P 26 | FOUR SEASONS | 49,00 |
| | Gebr.Rindfleisch und Schweinefleisch mit Tausie Sauce,
Gebr.Garnelen,Hühnerfleisch mit Kung Po Sauce(scharf)
auf Broccoli-Platte | |



MENÜ-REISTAFEL (ab 2 Personen)

€

- R 1 **Kantonesische Reistafel**..... Pro Person 27,00
- Wan Tan Suppe
 - Knusprige Ente
 - Geschnetzeltes Rindfleisch
 - Mit Bambussprossen und Barbecue Sauce
 - Chin. Garnelen und Hühnerfilet à la Kung Po(scharf)
 - Geb.Banane oder Lychee
- R 3 **Chinesische Reistafel** Pro Person 28,00
- Wan Tan Suppe
 - Geb.Chin Garnelen
 - Knusprig Schweinefleisch
 - Peking Ente
 - Rindfleisch mit Zwiebeln
 - Hühnerfleisch mit Barbecue Sauce
 - Geb.Banane oder Lychee
- R 5 **Reistafel „Mongolian Mixed Grill“**..... Pro Person 32,00
- Sam Sin Suppe
 - Dreierlei Saté
 - (Chin. Garnelen Rindfleisch,Hühnerfilet)
 - Peking Ente and Schweinefleisch mit versch.
 - Gemüstreifen und Barbeeue Sauce
 - Dessert:Lychee oder geb.Banane
 - Kaffee*(3)oder Tee



MEERESFRÜCHTE

€

A 1	Knusprige chin Garnelen „Fung Mei“ mit süß-sauer Sauce(6 Stück).....	25,00
A 3	Panierte chin.Garnelen mit pikanter Sauce.....	23,50
A 4	Chin.Garnelen mit verschiedenem Gemüse.....	23,50
A 5	Chin.Garnelen mit Curry Sauce	23,50
A 6	Chin.Garnelen mit chin.Champignons Und Bambussprossen.....	23,50
A 7	Chin.Garnelen à la Kung Po , im Nest serviert.....	24,50
A 8	Chin.Garnelen mit Pikanter Sauce.....	25,00
A 9	Chin.Garnelen mit tagesfrischem Gemüse.....	23,50
A 10	SAM SIN (Chin.Garnelen Hühnerfleisch.Schweinefleisch Und tagesfrischem Gemüse).....	19,50
A 11	Acht Kostbarkeiten (Chin.Garnelen Hühnerfleisch.Schweinefleisch und versch.Gemüse,scharf).....	18,50
A 12	Chin.Garnelen und Hühnerfleisch ,à la Kung Po. Im Nest serviert.....	22,50
A 13	St.Jacobs Muscheln und chin.Garnelen mit tagesfrischem Gemüse,im Nest serviert.....	29,50
A 14	Panierter Tintenfisch mit süß-saurer Sauce, Knusprig gebraten.....	16,50
A 15	Chin.Garnelen und Tintenfisch mit Tausie-Sauce(schwarzen Bohnen).....	22,50
A 19	HOI NIN (Chin.Garnelen,Seezungenfilet,Tintenfisch. Chin.Champignon und tagesfrischem Gemüse).....	22,50



SUPPEN

		€
1	Gulasch Suppe(sauer-scharf).....	5,70
2	Wan Tan Suppe.....	6,30
3	Hühnersuppe mit Champignons*(2)	5,70
8	Garnelen Suppe.....	8,00
10	Suppe à la"China Garten"	7,00

VORSPEISEN

		€
11	Loempia(Frühlingsrolle)	6,30
12	Kroepoek(Krabbenchips)	5,00
14	Gegrillter Spieß vom Hühnerfleisch,2 Stück,mit Sauce.....	6,00
16	Gegrillter Spieß vom Garnelen,2 Stück,mit Sauce.....	9,00
17	Sojasprossen Salat	5,00
22	Atjer Salat(süß-saurer Kohlsalat).....	5,00

DIM SUM

		€
23	Mini Loempia (mit Schweinefleisch,Bambus,Karotten).....	6,00
24	Wo Tip,4 Stück(gebratene Fleischtaschen).....	6,00
25	Ha Kau,4 Stück(gedämpfte Hummer in Teig).....	6,00
26	Siu Mai,4 Stück (gedämpfte Fleischklößchen in Teig).....	6,00



SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

	€
32 Schweinefilet mit tagesfrischem Gemüse.....	17,80
33 Schweinefilet mit Kung Po Sauce(scharf).....	17,80
37 Schweinefilet mit chin.Champignons und Bambussprossen.....	17,80
40 Knusprig paniertes Schweinefilet mit pikanter oder süß-sauer Sauce	17,80
45 Schweinefilet mit verschiedenen Gemüsestreifen(scharf).....	17,80

RINDFLEISCHGERICHTE

51 Rindfleisch mit chin.Gemüse.....	19,80
52 Rindfleisch mit tagesfrischem Gemüse.....	19,80
55 Chop Suey(div.Gemüse mit Rindfleisch).....	19,80
61 Rindfleisch mit Mango(süß-sauer Sauce).....	19,80
65 Geschnetzeltes Rindfleisch mit versch. Gemüsestreifen(scharf).....	19,80
66 Rindfleisch mit Zwiebeln.....	19,80

ENTENGERICHTE

71 Kanton Ente (knusprig,mit Sojabohnen und Hoi Sin Sauce).....	24,00
73 Peking Ente (gegrillte Ente mit versch.Gemüse und Hoi Sin Sauce).....	24,00
75 Gebratene Ente mit Ananas und süß-sauer Sauce.....	24,00
78 Gebratene Ente mit verschiedenen Gemüse(scharf).....	24,00
79 Gebratene Ente mit Mango und süß-sauer Sauce.....	24,00

HÜHNERFLEISCHGERICHTE

82 Hühnerfilet mit tagesfrischem Gemüse.....	17,80
83 Hühnerfilet mit Kung Po Sauce(scharf).....	17,80
85 Chop Suey mit Hühnerfilet.....	17,80
91 Hühnerfilet mit Ananas süß-saurer Sauce.....	17,80
92 Knusprig gebr.Hühnerfilet mit pikanter oder süß-asuer Sauce.....	17,80
95 Hühnerfilet mit verschiedenen Gemüsestreifen(scharf).....	17,80



REIS-UND NUDELGERICHTE

€

101	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Eiern,Schinken und Hühnerfleisch).....	12,50
104	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch.....	13,50
105	Gebratener Reis kleinen Shrimps.....	14,00
106	Gebratener Reis mit Garnelen.....	21,50
107	Mifang Goreng (gebr.Reisnudeln mit Shrimps,Schinken,Eiern, Hühnerfleisch und Cemüse).....	14,50
108	Mifang à la Singapore..... (gebr.Reisnudeln mit Shrimps,Schinken Eiern,Hühnerfleisch,Gemüse und Curry).....	16,50
109	Mifang mit Garnelen.....	22,00
110	Mifang à la China Garten" (Reisnudeln mit verch.Fleisch, Garnelen und Gemüse).....	18,50
111	Bami Goreng (gebr.Nudeln mit Eiern,Schinken und Hühnerfleisch).....	12,50
113	Gebratene Nudeln mit Schweinflisch.....	13,50
114	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch.....	13,50
116	Gebratene Nudeln mit Garnelen.....	21,50

VEGETARISCHE GERICHTE UND BEILAGEN

121	Chop Suey Natur mit Reis.....	14,00
122	Chin.Gemüse mit Austern Sauce und Reis.....	16,00
123	Chop Kam(versch.tagesfrisches Gemüse mit Reis).....	15,00
124	Chin.Champignons(Tung-Ku).....	9,00
125	Sojabohnen.....	7,00
126	Bambussprossen.....	8,50
916	Tofu mit Gemüse.....	16,50
129	Reisnudeln.....	7,00
181	Statt Reis,gebratener Reis(Aufpreis).....	5,00
182	Statt Reis,gebratene Nudeln(Aufpreis).....	5,00
183	Gebratener Reis(Beilage zum Hauptgericht).....	6,00
184	Gebratene Nudeln(Beilage zum Hauptgericht).....	6,00
186	Pommes Frites.....	5,50



KINDERTELLER (nur für Kinder bis 12 Jahre)

	€
191 Kinderteller-gebr.Reis mit Schweinefleisch.....	9,50
192 Kinderteller-gebr.Nudeln mit Hühnerfilet.....	9,50
194 Kinderteller-paniertes Hühnerfilet mit süß-saurer Sauce.....	12,50

NACHSPEISEN

131 Lychee.....	6,00
133 Gebackene Banane mit Honig.....	6,00
134 Gebackene Ananas mit Honig.....	6,00
135 Gebackene Banane mit Honig,flambiert mit Likör.....	9,00
136 Gebackene Ananas mit Honig,flambiert mit Likör.....	9,00
137 Gebackene Banane mit Eis*(1),flambiert mit Likör.....	10,00
138 Gebackene Ananas mit Eis*(1),flambiert mit Likör.....	10,00
139 Gebackene Banane mit Eis*(1)	7,50
140 Gebackene Ananas mit Eis*(1)	7,50

EISSPEZIALITÄTEN

141 Bambino.....	4,00
143 Gemischtes Eis.....	5,50
144 Bananen Boot.....	5,50
145 Eiskaffee.....	5,50
146 Eisschokolade.....	5,50
147 Tropicana.....	5,50
148 Coupe Danmark.....	5,50



GROUP -DINNER

€

- A CONTINENTAL DINNER(ab 5 Personen).....p.Person 27,50**
- 1.Peking Gulasch Suppe
 - 2.Paniertes Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce
 - 3.Knusprige Kanton Ente mit Hoi Sin Sauce
 - 4.Hühnerfleisch mit Barbecue Sauce
 - 5.Geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüsestreifen
 - 6.SAM SIN(Garnelen Hühnerfleisch, Schweinefleisch und tagesfrisches Gemüse)
 - 7.Kaffee*(3)oder Tee

- B PARTY DINNER(ab 6 Personen)p.Person 30,00**
1. Wan Tan Suppe oder Peking Gulasch Suppe
 2. Knuspriger Garnelen„Fung Mei“mit pikanter Sauce
 3. Knusprige Peking Ente mit Hoi Sin Sauce
 4. Hotcook Schweinefleisch mit Paprika und Tau Sie Sause
 5. Hühnerfleisch in Würfeln à la Kung Po
 6. Rindfleisch mit chin.Champignons
 7. „Alles Gute“(versch.Fleisch und Gemüse)im Nest serviert
 8. Lychee oder gebackene Banane
 9. Kaffee*(3)oder Tee

- C FEST DINNER(ab 6 Personen)p.Person 38,00**
1. Sam Sin Suppe(mit Hühnerfleisch,Krabben,Schinken)
 2. Dim Sum
 3. Knuspriger Garnelen mit pikanter Sauce,flambiert mit Likör
 4. Ming Lo Ente(gegrillte Ente mit Gemüse)
 5. Schweinefleisch mit Barbecue Sauce
 6. Hotcook Acht Kostbarkeiten(versch.Fleisch und Gemüse)
 7. Rindfleisch mit chin.Champignons,serviert auf Broccoli Platte
 8. Hoi Sin im Nest serviert(versch.Meeresfrüchte)
 9. Dessert:flambierte Banane oder Ananas
 - 10 Kaffee*(3)oder Tee

D CHINESISCHES ÜBERRASCHUNGSDINNER

Für Ihr Familienfest,Geburtstag,Betriebsfest usw.bietet unser Chefkoch etwas ganz Besonderes.

Dieses Überraschungs-Dinner enthält verschiedene Gänge:

- Suppe
- Vorspeise
- Verschiedene Hauptspeisen
- Dessert

Hiermit erleben Sie eine besondere Gaumenfreude.

Ab 4 Personen bieten wir Ihnen dieses Überraschungs-Dinner an,

In drei Preisklassen:

A 30,00 p.Person

B 35,00 p.Person

C 40,00 p.Person



MITTAGSKARTE

Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr

(Ausser an Feiertagen)

Vorspeisen: Tagessuppe, Loempia

		€
M1	Nasi oreng.....	13.50
M2	Bami Goreng.....	13.50
M6	Rindfleisch Chop Suey.....	18.00
M7	Hühnerfilet Chop Suey.....	15.00
M9	Mifang Goreng.....	16.00
M12	Hühnerfilet mit Ananas.....	16.00
M13	Rindfleisch mit Zwiebel.....	18.00
M15	Hühnerfilet mit Kung Po scharf.....	16.50
M17	Rindfleisch mit Kung Po scharf.....	18.50
M18	Kanton Ente.....	24.00
M20	Acht Kostbarkeit(scharf)	18.00
M21	Hotcook vom Huhn..... (mit Paprika und schwarzen Bohnen)	18.00
M22	Hotcook vom Rind.....	20.00
M23	Hotcook Ente mit pikanter Sauce.....	25.00
M25	Garnelen mit pikanter Sauce.....	22.00

Unsere Gerichte werden mit Geschmacksverstärker zubereitet

*(1)=mit Farbstoff *(2)=mit Antioxidationsmittel *(3)=koffeinhaltig

*(4)=chininhaltig *(5)=enthält eine Phenylalaninquelle *(6)=süßungsmittel