

Chinesische Spezialitäten

Suppen

C1)	Gebundene, sauer-pikante Suppe (scharf)	3,90 €
C2)	Wan Tan Suppe Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer Hühnerbrühe mit Szechuan-Rettich	4,20 €
C3)	Tomatensuppe mit Hühner- oder Rindfleisch	3,50 €
C4)	Aromatische, klare Shanghai-Suppe mit Shiitake-Pilzen, Schnittlauch und Entenfleisch	4,20 €

Vorspeisen

C5)	Lumpia Frühlingsrolle mit Hackfleisch und Weißkohl	3,90 €
C6)	Lumpia Isi Sayuran 6 vegetarische Frühlingsrollen	3,50 €
C7)	4 Jakobsmuscheln mit Szechuanpfeffer und roten Zwiebeln	7,50 €
C8)	Pangsit Goreng 8 gebackene Wan Tan mit Süß-Sauer-Sauce	5,00 €
C9)	Krupuk Gebackene Krabbenchips	3,20 €
C10)	Empfehlung des Hauses Vorspeise für 2 Personen, 4 Riesen-Garnelen, 4 gebackene Wan Tan, 4 Curry-Ecken, 4 vegetarische Mini-Frühlingsrollen, Krupuk	p.p. 6,90 €
C11)	6 panierte Riesengarnelen mit Süß-Sauer-Sauce	6,90 €
C12)	2 Pfannkuchen mit auf Teeblättern geröstete Ente	4,50 €

Salate

C13)	Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salaten der Saison	4,50 €
C14)	Gemischter Salat	3,90 €
C15)	Shanghai-Salat mit Huhn und Shrimps	6,90 €

Teigtaschen

C16)	Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse	7,50 €
C17)	Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse	7,50 €
C18)	Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch	7,50 €
C19)	Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochsenschwanz und Rettich	7,50 €
C20)	Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit Limonen-Ingwer und Rettich	7,50 €
	4 Stücke für den kleinen Appetit	7,50 €
	8 Stücke für den großen Appetit	14,50 €

Nasi Goreng (Kantonesischer Reis)

C21)	Nasi Goreng Sapi oder Ayam Gebratener Reis mit Hühner- oder Rindfleisch	9,90 €
C22)	Nasi Goreng Sayuran Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse	9,90 €
C23)	Nasi Goreng Batavia (scharf) Gebratener Reis in Curry mit Hühner- oder Rindfleisch (scharf)	10,50 €
C24)	Nasi Gorneg Udang Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse und Garnelen	11,50 €
C25)	Gebratener Reis mit knuspriger Ente	12,50 €

Bami, Bihun (Kantonesische Nudeln)

C26)	Bami Goreng Sapi oder Ayam Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Krabben	10,90 €
C27)	Bami Goreng Sayuran Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse	9,90 €
C28)	Bun Xao Ga Gebratene Reismudeln mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet, Gemüse	10,90 €
C29)	Hu Tieu Xao Thap Cam Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühner- und Rindfleisch und Gemüse	12,50 €
C30)	Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente	12,50 €

Feuertopf

- | | | |
|------|--|---------|
| C31) | Cap Cay | 13,50 € |
| | 8 Kostbarkeiten, Hühner- und Rindfleisch, Garnelen und verschiedenes Gemüse | |
| C32) | Würzig gedünstete Riesengarnelen mit Gemüse und Ingwer (scharf) | 18,50 € |
| C33) | Würzig gedünstete Meeresfrüchte | 19,50 € |
| | Riesengarnelen, verschiedene Muschelarten, Calamari mit Gemüse und Ingwer (scharf) | |

Mongolen-Heiplatte

- | | | |
|------|--|---------|
| C34) | Bebek Saus Tso | 14,50 € |
| | Geröstete Ente in Garnelen-Toss-Sauce (säuerlich-pikant) mit 8 Kostbarkeiten | |
| C35) | Sapi Masak Saus Sa-Tan | 13,50 € |
| | Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in kräftiger Süß-Sauer-Sauce | |

Ayam (Huhn)

- | | | |
|------|---|---------|
| C36) | Ayam Szechuan | 11,80 € |
| | Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Szechuan- Art mit Cashewnüssen und Chilisauce (sehr scharf) | |
| C37) | Ayam Kacang Mede | 11,90 € |
| | Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Champignons, Bambus und Karotten | |
| C38) | Ayam 8 Aneka | 10,50 € |
| | Gebratenes Hühnerfleisch Chop Suey mit 8 Kostbarkeiten | |
| C39) | Cap Cay Ayam | 11,80 € |
| | Hühnerfleisch Chop Suey mit verschiedenem Gemüse | |
| C40) | Panierte Hühnerbrust mit Sojasprossen und Süß-Sauer-Sauce | 11,80 € |
| C41) | Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen | 11,90 € |
| C42) | Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, garniert mit frittierten Zwiebeln (scharf) | 12,90 € |

Bebek (Ente)

C43)	Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoisin-Sauce	14,50 €
C44)	Geröstete Ente in frischer Ananas mit einer leichten Orangen-Sauce	15,50€
C45)	Shanghai Palace Ente Spezial, knusprig gegarte, halbe Ente mit Pilzen und chinesischem Gemüse	16,50 €
C46)	Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln	13,50 €
C47)	Bebek Bali Geröstete Ente mit Paprika, Bambus und Karotten	14,50 €
C48)	Bebek Jamur Tungku Geröstete Ente mit chinesischen Pilzen und Bambus	15,50 €
C49)	Bebek Kacang Mede Geröstete Ente mit Cashewnüssen, Champignons, Bambus und Karotten	14,50 €
C50)	Cap Cay Bebek Geröstete Ente Chop Suey mit verschiedenem Gemüse	17,50 €
C51)	Geröstete Ente auf kaiserlichen Hummerkrabben	17,50 €
C52)	Geröstete Ente auf Rindfleisch nach Szechuan-Art (scharf)	17,50 €

Babi (Schwein)

C53)	Traditionelles Schweinefleisch süß-sauer	11,90 €
C54)	Babi 8 Aneka Schweinefleisch mit Huhn und 8 Kostbarkeiten (scharf)	12,50 €

Sapi (Rind)

C55)	Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln und Szechuanpfeffer	15,80 €
C56)	Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai-Pak Choi	15,80 €
C57)	Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art (scharf)	15,80 €
C58)	Cap Cay Sapi Rinderfleisch Chop Suey mit diverssem Gemüse	12,80 €
C59)	Sapi Cah Jamur Tungku Rinderfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	13,80 €
C60)	Sapi Cah Pak Choi Rinderfleisch mit chinesischem Gemüse und Knoblauch	14,50 €

Ikan (Fisch- und Rotbarschfilet)

C61)	Ikan Goreng Masak Asam Manis Knuspriger Fisch mit Süß-Sauer-Sauce	14,50 €
C62)	Ikan Goreng Kare Knuspriger Fisch mit Bambus und Champignons in Currysauce (scharf)	13,20 €
C63)	Ikan Goreng Masak Jamur Tungku Knuspriger Fisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	14,50 €

udang (Garnelen)

C64)	Udang Szechuan-Art Garnelen Szechuan-Art mit Bambus, Paprika und Karotten (scharf)	18,50 €
C65)	Kare Udang Curry-Garnelen mit Bambus und Champignons (scharf)	18,50 €
C66)	Udang Cah Jamur Tungku Garnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus	18,50 €

Vegetarische Gerichte

C67)	Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu	11,50 €
C68)	Im Wok kurz gebratener Shanghai-Paksoi	10,50 €
C69)	Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art	12,50 €

Beilagen

B1)	Im Wok kurz gebratenes, frisches Saisongemüse	3,90 €
B2)	Gebratener Eierreis mit Gemüse	3,90 €
B3)	Gebratene Eiernudeln	3,90 €
B4)	Bratnudeln, gebratener Reis oder gebratene Reismudeln	3,90 €
B5)	Pommes	2,50 €
B6)	Eine Portion beliebige Sauce	2,00 €

Thailändische Spezialitäten

Suppen

T1)	Tom Kha Gai Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Thai-Gewürzen (pikant)	4,90 €
T2)	Tom Kha Gung Garnelensuppe mit Kokosmilch und Thai-Gewürzen (pikant)	4,50 €
T3)	Tom Yam Gai Hühnerfleischsuppe mit Champignons und Thai-Gewürzen (pikant-sauer)	4,90 €
T4)	Tom Yam Gung Garnelensuppe mit Champignons und Thai-Gewürzen (scharf-sauer)	4,90 €

Vorspeisen

T5)	Seafoodsalat Garnelen, Tintenfisch, Surimi, Lotussprossen	7,50 €
T6)	Wakame Sandra Marinierter Seetang-Salat	4,50 €
T7)	Sate Gai Hühnerfleischspieß mit Erdnuss-Sauce	5,40 €
T8)	Tempura Gemüse Gebackenes Gemüse mit würziger Sauce	4,90 €

Hauptgerichte

T9)	Nua Phad Gra Prau Gebratenes Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch (scharf)	12,50 €
T10)	Rindfleisch Soi Sam Rindfleisch mit Cashewnüssen, Ingwer, Mongobohnen und Basilikum	13,50 €
T11)	Gang Khiau wahn Gai/nua Hühner- oder Rindfleisch, gebraten mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch mit grünem Curry (leicht scharf)	12,50 €

T12)	Gang pat Gai/nua Hühner- oder Rindfleisch, gebraten mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch und rotem Curry (leicht scharf)	12,50 €
T13)	Rindfleisch á la Singapur mit gelbem Curry	12,50 €
T14)	Speziell geröstetes Huhn Singapur in Erdnuss-Curry-Sauce (pikant oder scharf gewürzt)	14,50 €
T15)	Gäng Khiau Wahn Muh/ Pat Muh Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch mit grünem Curry (scharf) oder rotem Curry (leicht scharf)	11,50 €
T16)	Knusprig gegrillte Ente Nordthailändische Art mit Chili-Sauce (scharf)	14,80 €
T17)	Ped Nang Panäng Knusprige Ente mit Gemüse und Kokosmilch und Panäng-Curry (scharf)	14,80 €
T18)	Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Thai-Curry	11,80 €

Vietnamesische Spezialitäten

Vorspeisen

V1)	Cha Gio Knusprige Kaiserrolle	4,20 €
V2)	Goi Ga Vietnamesischer Hühnerfleischsalat	5,20 €

Spezialitäten

V3)	Flammierte Ente mit 8 Kostbarkeiten	14,80 €
V4)	Ananasboot Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen mit Gemüse in Süß-Sauer-Sauce (scharf)	14,50 €
V5)	Bo Xao Gung Rindfleischplatte mit Pilzen und Bambus, Knoblauch-Ingwer-Sauce	14,50 €
V6)	Vit Ot Gung Ente mit Ingwer und Knoblauch	14,50 €
V7)	Tom Sot Cam Knusprig gebackene Garnelen mit Orangen-Sauce (leicht pikant)	18,50 €
V8)	Ga Chua Ngot Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in süß-saurer-scharfer Sauce	13,80 €
V9)	Muc Xao Ot Gebratener Tintenfisch (scharf)	13,50 €
V10)	Vit Sot Chua Ngot Ente mit Gemüse in süß-saurer-pikanter Sauce	14,50 €
V11)	Ga Xa Ot Hühnerbrust in Zitronengras-Sauce	13,50 €
V12)	Heo xa xiu Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse	11,90 €

Desserts

D1)	Gebackene Eis-Spezialität Vanilleeis, heiß überbacken mit Honig	5,20 €
D2)	Pisang Goreng Gebackene Banane mit Honig	4,30 €

D3)	Nenas Goreng Gebackene Ananas mit Honig	4,30 €
D4)	Pisang Bakar Gebackene Banane mit Honig und Likör, flambiert	5,50 €
D5)	Nenas Bakar Gebackene Ananas mit Honig und Likör, flambiert	5,50 €
D6)	Che chuoi nuroc dura Vietnamesisches Cocktail-Dessert mit gekochter Banane in Kokosmilch	4,30 €
D7)	Kokosnuss-Eis in halber Kokosnussschale	4,50 €
D8)	Banana Split Eiscreme mit Banane	4,50 €

Getränke

Weißweine

Chardonnay- Cellier de Marrenon Ein Aroma von Grapefruit, frisch und fruchtig im Gaumen	0,2 l	5,50 €	0,5 l	13,50 €
Badischer Grauburgunder - WG Gengenbach Gehaltvoller und fruchtiger Geschmack	0,2 l	5,50 €	0,5 l	13,50 €
Sauvignon Blanc Paso Del Sol Central Valley, Chile Rassig, Citrus im Duft, ein Aroma von grünen Äpfeln und Melone	0,2 l	5,20 €	0,5 l	12,90 €
Pfälzer Riesling trocken-25- Aloisiushof Ein rassiges und mineralisches Prachtstück	0,2 l	5,50 €	0,5 l	13,50 €
Mosel Riesling feinherb- Rebenhof Herrlich fruchtig, vibrierend rassig und von einer beeindruckenden Mineralität, intensiver Duft reifer Äpfel und tropischer Früchte	0,2 l	5,50 €	0,5 l	12,90 €

Rotweine

Cabernet Sauvignon- El Huique, Chile Eindringlicher Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roter Paprika	0,2 l	6,20 €	0,5 l	14,90 €
Merlot- Cellier de Marrenon, Frankreich Ein Aroma von schwarzen Beeren mit eleganter seidiger Struktur	0,2 l	5,50 €	0,5 l	13,50 €
Shiraz Osaado- San Juan, Argentinien Schöne Anklänge an Kirschen und Beerenfrüchten	0,2 l	5,90 €	0,5 l	14,20 €

Roséweine

Rosado Vina Vilano –R. Del Duero	0,2 l	5,50 €	0,5 l	13,50 €
Fruchtige, intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren gepaart mit blumigen Noten				

Biere

Duckstein vom Fass	0,4 l	3,50 €	0,5 l	4,20 €
Holsten vom Fass	0,4 l	3,50 €	0,5 l	4,20 €
Alsterwasser	0,4 l	3,50 €	0,4 l	4,20 €
Erdinger Weißbier	0,5 l			4,50 €
Erdinger Weißbier Dunkel	0,5 l			4,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l			4,50 €
Holsten Alkoholfrei	0,33 l			3,20 €
Tsing Tao Chinesisches Bier	0,33 l			3,10 €
Singha Thailändisches Bier	0,33 l			3,10 €

Soft Drinks

Apfelschorle	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,30 €
Cola Cola	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,30 €
Cola Cola Light	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,30 €
Fanta	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,30 €
Sprite	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,30 €
Spezi	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,30 €
Schweppes Tonic	0,2 l			2,50 €
Bitter Lemon	0,2 l			2,50 €
Ginger Ale	0,2 l			2,50 €
Vitamalz	0,33 l			3,10 €
Red Bull	0,25 l			3,50 €
Kombucha	0,25 l			3,50 €
Magnus Mineralwasser	0,25 l	2,20 €	0,75 l	5,60 €
Magnus ohne Kohlensäure	0,25 l	2,20 €	0,75 l	5,60 €
Klindworth Traubensaft	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Tomatensaft	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Apfelsaft	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €

Klindworth Ananassaft	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Bananensaft	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Kirsch-Nektar	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Mango-Nektar	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Cranberry-Nektar	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Maracuja-Nektar	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €
Klindworth Johannisbeer-Nektar	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,50 €

Apéritifs

Prosecco Frizzante	0,1 l	4,50 €
Geldermann Sekt Brut	0,1 l	4,50 €
Prosecco Aperol	0,1 l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Pflaumenwein	5 cl	4,50 €
Japanischer Sake	5 cl	5,50 €

Longdrinks

Gordon's Gin Tonic	7,50 €
Johnnie Walker Red Label Cola	7,50 €
Havana Club Blanco Cola	7,50 €
Smirnoff Wodka Red Bull	7,50 €
Southern Comfort Ginger Ale	7,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	6,50 €
Limette; Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	
Moskito	6,50 €
Limette, Rohrzucker, Minze, Bitter Lemon	
Virgin Colada	6,50 €
Sahne, Kokossirup, Ananassaft	

Virgin Mary

Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco

6,50 €

Worcestersauce, Tomatensaft

Virgin Geisha

6,50 €

Erdbeerpüree, Limette, Karamellsirup, Maracujanektar

*Cocktails***Caipirinha**

8,00 €

Canario Cachaça, Limette, Lime Juice, Rohrzucker

Mojito

8,00 €

Havana Club Añejo Blanco, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

Piña Colada

8,50 €

Havana Club Blanco, Kokossirup, Sahne, Ananasaft

Sex on The Beach

8,50 €

Smirnoff Vodka, Peach Tree, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft, Cranbeery

Long Island Ice Tea

11,00 €

Smirnoff Vodka, Cuervo Tequila, Havana Club Anejo Blanco, Gordon's Gin, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Coca Cola

Mai Tai

11,00 €

Havana Club Blanco, Myers`s Rum, 73% Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft

Zombie

11,00 €

Myers's Rum, Havana Club Blanco, 73% Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

White Russian

8,00 €

Smirnoff Vodka, Kahlúa, Sahne

*Spirituosen**Bitters*

Aperol	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,50 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Fernet Branca	4 cl	4,50 €
Fernet Menta	4 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Aquavit Jubiläum	2 cl	3,00 €

Liköre

Amaretto Disaronno	4 cl	5,50 €
Bailey's	4 cl	5,50 €
Southern Comfort	4 cl	5,50 €

Tequila

Cuervo Tequila Especial Silver	2 cl	3,30 €
Cuervo Tequila Especial Gold	2 cl	3,30 €

Aus Fernost

Kao Liang Chiew	2 cl	3,00 €
Wu Chia Pi Chiew	2 cl	3,00 €
Mei Kuei Lu Chiew (von Rosen)	2 cl	3,00 €
Zhuye Qingjiu (Bambuslikör)	2 cl	3,00 €

Heissgetränke

Kaffee		2,50 €
Espresso		2,20 €
Cappuccino		3,50 €
Koffeinfreier Kaffee		2,50 €
Milch Kaffee		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Flavours		0,50 €
(Mandel, Vanille, Haselnuss, Karamel)		

Tee (Teekännchen)

Jasmin Tee	klein 2,50 €	groß 3,60 €
Grüner Tee	klein 2,50 €	groß 3,60 €
Schwarzer Tee	klein 2,50 €	groß 3,60 €
Pfefferminz Tee	klein 2,50 €	groß 3,60 €