

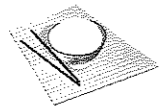
Gebratene Nudeln



Man sagt, dass die italienische Pasta ihren Ursprung in den chinesischen Nudeln habe und niemand anders als Marco Polo soll sie im 14. Jahrhundert nach Europa eingeführt haben. Der Hauptunterschied zwischen der italienischen Pasta und chinesischen Nudel liegt nicht in ihrer Form oder ihrer Substanz, sondern vielmehr in der Art und Weise, wie man sie kocht und zubereitet.

- 90. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch^{1,2,a,c,f}10,90 €
- 91. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch^{1,2,a,c,f}11,30 €
- 92. Bami-Goreng^{2,b,c,f}12,50 €
Curry Nudeln mit Hühnerfleisch,
Krabben und Schinken (scharf)
- 93. Gebratene Nudeln mit Krabben^{1,2,a,b,c,f}13,90 €
- 94. Gebratene Nudeln
mit Hummerkrabben^{1,2,a,b,c,f}17,90 €

Beilagen



- 85a. Reis2,50 €
- 85. Gebratener Reis^{1,2,a,c,f}3,80 €
- 95. Gebratene Nudeln^{1,2,a,c,f}3,80 €
- 96. Gebratene Glasnudeln^{1,2,a,f}5,20 €
- 97. Pommes Frites3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

- 98. Reis mit Hühnerbrust und Champignons^{1,2,a,f}5,90 €
- 99. Reis mit paniertes Hühnerbrust^a5,90 €
und süß-sauer Sauce

Spezialitäten des Hauses

"Tit Pan"



"Tit-Pan" - heiße Platte - ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch köchelnd werden die Gerichte auf einem heißen gusseisernen Bratteller serviert. Durch den heißen Teller - zusammen mit verschiedenen köstlichen Zutaten - schafft "Tit-Pan" am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige visuelle Attraktivität, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

- 100. "Feuerochs" Rinderfilet^{1,2,a,f}14,50 €
mit schwarzer Bohnen-Gewürz
- 101. "Drachenflug" ½ knusprige Ente^{1,2,a,f}16,50 €
in scharfer Knoblauch-Sauce
- 102. "Phönixtanz" ½ knusprige Ente^{1,2,a,f,n}16,90 €
mit Hühnerfleisch in Austern-Sauce
- 103. "Phönixschwarz" Hummerkrabben^{1,2,a,b,f}19,90 €
mit pikanter Barbecue-Sauce
- 104. "Heiße Lady" ^{1,2,a,b,f}16,90 €
Hummerkrabben, Rinderfilet und Hühnerfilet
mit Broccoli und Bambus (scharf)

"Sa-Cha-Topf"



Neben dem „heißen Teller“ gibt es noch „Sa-Cha-Pon“, eine der beliebtesten Speisen Chinas. Diese Gerichte werden im geschlossenen Tontopf gegart. Durch diesen Kochvorgang behält „Sa-Cha-Pon“ sein ursprüngliches Aroma. Der Geschmack von „Sa-Cha“ ist würzig und scharf.

- 105. "Sa-Cha" Schweinefleisch^{1,2,a,d,f}12,90 €
mit versch. Gemüse
- 106. "Sa-Cha" Rindfleisch
mit versch. Gemüse^{1,2,a,d,f}13,90 €
- 107. "Sa-Cha" Hühnerbrust^{1,2,a,d,f}12,90 €
mit versch. Gemüse
- 108. "Sa-Cha" 4 Fleischsorten^{1,2,a,d,f}14,50 €
mit versch. Gemüse
- 109. "Sa-Cha" Hummerkrabben^{1,2,a,b,d,f}19,90 €
mit versch. Gemüse
- 110. "Blitz" aus heiterem Himmel^{1,2,a,f}14,50 €
4 Fleischsorten mit zischendem Reis
- 111. "Sam-Sin-Vogelnest" ^{1,2,a,d,f}15,90 €
mit Hühnerfleisch, Schinken und Krabben
- 112. "Acht Schätze" ^{1,2,b,f}15,90 €
mit versch. Fleisch, Krabben und Gemüse
in scharfer Sauce (sehr schmackhaft)
- 113. "Yuan-Yang" ^{1,2,a,f}15,50 €
knusprige Ente und Huhn
in scharfer Knoblauch-Sauce

Originelle chinesische Familien-Menü



Wenn ein größerer Anlass gefeiert werden soll, dann stellen Sie ein paar Speisen mehr als gewöhnlichen auf die Tafel. Dabei lassen Sie sich von den Jahreszeiten leiten, suchen Speisen aus, die zu der speziellen Gelegenheit passen oder die dem Geschmack der geladenen Gäste entsprechen.

- 119. Glücksteller für 2 Personen^{1,2,a,f,k}27,90 €
1. Schweinefleisch gebacken süß-sauer
2. Knusprige Ente mit Gemüse (scharf)
3. Hühnerbrust gebacken mit Gemüse
- 120. Familienglück für 2 oder 3 Personen^{1,2,a,b,e,f}
.....pro Person 15,90 €
Vorspeise: Sauer-scharfe Suppe
Hauptgang: Gemischte Fleischsorten gebraten
mit versch. Gemüse
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig
- 121. Reistafel für 2 oder 3 Personen^{1,2,a,e,f,g}
.....pro Person 18,90 €
Vorspeise: Sauer-scharfe Suppe
Hauptgang: -Schweinefleisch gebacken, süß-sauer
-Rindfleisch Chop-Suey
-Hühnerbrust in Curry-Sauce (scharf)
-Knusprige Ente mit Gemüse
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff, 2)Geschmacksverstärker, 3)Konservierungsstoff, 4)Süßungsmitteln, 5)Phosphat, 6)koffein, 7)Chinin, 8)Antioxid, 9)Milchweiß, 10)geschwärzt, 11)geschwefelt, 12)gewachst, 13)Nitrat, 14)Taurin, 15)Nitritpökelsalz, 16)Phenylalaninquelle

Allergenen: a)glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte, i)Sellerie, j)Senf, k)Sesamsamen, l)Schwefeldioxid u. Sulfite, m)Lupinen, n)Weichtiere

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

- 122. China-Platte (für 2 - 3 Personen)^{1,2,a,e,f,k}
.....pro Person 18,90 €

Vorspeise: Sauer-scharfe Suppe
Hauptgang: -Schweinefleisch mit chin.
Pilzen und Bambus
-Rindfleisch mit Zwiebeln
-Hühnerbrust gebacken
mit süß-sauer Sauce
-Knusprige Ente à la Pa-Pao (scharf)
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig

- 123. Europa-Platte (für 2 - 4 Personen)^{1,2,a,d,f,g}
.....pro Person 18,90 €

Vorspeise: Frühlingsrolle
Hauptgang: -"Yuan-Yang" knusprige Ente und Huhn
-"Suki Yaki" Rindfleisch mit Glasnudeln
-"Gumbao" Schweinefleisch
mit Gemüse (scharf)
-Fischfilet gebacken süß-sauer
Nachtsch: Gemischtes Eis

- 124. Peking-Ente ab 4 Personen^{1,2,a,c,f,g,k}
.....pro Person 29,50 €

(Bitte 2 Tage vorbestellen)
Vorspeise: Entenfleischsuppe
Hauptgang: -Knackige Entenhaut eingewickelt in
einen dünnen Pfannkuchen, zusammen
mit jungem Lauch und großzügig
mit den entsprechenden
Saucen bestrichen
-Entenfleisch mit versch.
Gemüse und Sauce
Nachtsch: Gebackenes Vanille-Eis mit Himbeersauce

Nachtsch



- 130. Gebackene Banane ^{a,e}3,80 €
mit Honig und Nussplitern
- 131. Flambierte Banane ^{a,e}5,90 €
mit Honig und Nussplitern
- 132. Gebackene Banane ^{a,e,g}4,90 €
mit 1 Kugel Vanille-Eis
- 133. Gebackene Ananas ^{a,e}3,80 €
mit Honig und Nussplitern
- 134. Flambierte Ananas ^{a,e}5,90 €
mit Honig und Nussplitern
- 135. Gebackene Ananas mit 1 Kugel Vanille-Eis^{a,e,g} 4,90 €
- 136. Gebackenes Vanille-Eis mit Himbeersauce^{a,g} 5,50 €
- 137. Lychee-Früchte4,50 €
- 138. Drachen-Auge4,50 €
- 139. Vanille-Eis mit Mango^g5,90 €
- 140. Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne^g3,90 €
- 141. Gemischtes Eis mit Lychees^g5,90 €
- 142. Gemischtes Eis mit chin. Früchte^g5,90 €
- 143. Vanille-Eis mit heißer Himbeer-Sauce^g5,90 €
- 144. Bananensplitt^g5,90 €
- 145. Coupé Danmark^{c,g}5,90 €
(Vanille-Eis, Eierlikör, Schokoladensauce)
- 146. Ertrunkener (Vanille-Eis, Amaretto, Whisky)^g ..5,90 €

中華大酒樓 China Restaurant China Town



Dreifaltigkeitsplatz 1
94249 Bodenmais

Tel: 09924 / 90 57 00

Öffnungszeiten:

von 11:30 bis 14:30 Uhr
und 17:30 bis 22:00 Uhr
(kein Ruhetag)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
und wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagsmenüs

Montag bis Samstag von 11:30-14:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Als Vorspeise servieren wir zu jedem Gericht
eine Pekingsuppe oder eine Frühlingsrolle

- M1. **Vegetarische Mönchskost** ^{1,2,a,f} 8,30 €
- M2. **Gebratener Reis mit Hühnerfleisch** ^{1,2,a,c,f} 8,90 €
- M3. **Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch** ^{1,2,a,c,f} 8,90 €
- M4. **Schweinefleisch mit Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 9,70 €
- M5. **Rindfleisch mit Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 9,70 €
- M6. **Hühnerfleisch mit Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 9,70 €
- M7. **Entenfleisch mit Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 9,90 €
- M8. **Gebackenes Schweinefleisch** süß-sauer ^a 9,90 €
- M9. **Gebackenes Hühnerfleisch** süß-sauer ^a 9,90 €
- M10. **Gebratenes Rindfleisch** mit Zwiebeln ^{1,2,a} 9,90 €
- M11. **Hühnerbrust** in Curry-Sauce² 9,90 €
mit Gemüse (scharf)
- M12. **Gebackenes Fischfilet** ^{2,a} 9,90 €
in Curry-Sauce mit Gemüse (scharf)
- M13. **Knusprig gegrilltes Hühnerfleisch** ^{2,a,f} 9,90 €
à la Hong Kong (scharf)
- M14. **Knusprig gegrillte Ente** in süß-sauer Sauce ^a 10,90 €
- M15. **Knusprig gegrillte Ente** ^{1,2,a,f} 10,90 €
mit versch. Gemüse
- M16. **Gebackene Hühnerbrust** ^{1,2,a,f} 9,90 €
mit Gemüse (scharf)
- M17. **Gebratene Nudeln mit Krabben** ^{1,2,a,f,c} 9,90 €
- M18. **Chow-Sam-Sin** ^{1,2,a,f} 10,20 €
Ente-, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch (scharf)

Suppen

Es gibt sehr unterschiedliche Suppen in China,
die Palette reicht von einer einfachen Brühe bis hin zur
dicken eintopfartigen Suppe. Sie werden in China nicht nur
vor dem Hauptgang, sondern auch zwischendurch serviert.
Chinesen essen eine klare Suppe auch ohne Löffel.
Die festen Zutaten werden mit den Stäbchen
herausgefischt, die Brühe aus der Schale getrunken.

- 1. **Pekingsuppe** (sauer-scharf) ^{1,2,a,c,f} 3,80 €
- 2. **Buddhasuppe** ^{1,2,a,f} 3,80 €
mit versch. Gemüse und Glasnudeln
- 3. **Hühnerbrustsuppe** ^{1,2,a,f} 4,20 €
mit Bambus und chin. Pilzen
- 4. **Kung-Fu-Suppe** (scharf) ^{2,g} 4,90 €
Rindfleisch mit Curry
- 5. **Chinas bekannte Wan-Tan-Suppe** ^{1,2,a} 4,90 €
- 6. **Sam-Sin Suppe** ^{1,2,a,b} 4,90 €
mit Krabben, Schinken und Hühnerfleisch
- 7. **Hummerkrabbensuppe** ^{1,2,a,b,d,f} 5,90 €

Vorspeisen & Salate

- 10. **Frühlingsrolle** ^{1,2,a,c,f} 3,80 €
- 11. **Mini-Frühlingsrollen** mit süß-sauer Sauce ^{2,a,f} 3,80 €
- 12. **Krabben-Chips** ^{2,b} 3,80 €
- 13. **Gebackene Wan-Tan** mit süß-sauer Sauce ^{2,a,c} 4,90 €
- 14. **Gebackenes Gemüse** mit süß-sauer Sauce ^a 4,90 €
- 15. **Sojabohnensprossensalat** ^{a,c,f,i,k} 4,50 €
- 16. **Kleiner Salat** ^{a,c,f,i,k} 3,80 €
- 17. **Kleiner Salat** mit Krabben ^{a,b,c,f,i,k} 7,30 €
- 18. **Sam-Sin Salat** ^{a,b,c,f,i,k} 7,30 €
mit Krabben, Hühnerfleisch und Schinken

Schweinefleisch

Da sich Schweinefleisch hervorragend mit anderen Zutaten
kombinieren lässt, gehört er zu den beliebtesten
Fleischsorten der chinesischen Hausfrauen. Das Schwein
spielt auch in der Kultur eine große Rolle. Es gilt als das
letzte der zwölf Tiere im chinesischen Tierkreis und
symbolisiert die männliche Kraft und Stärke. So darf z.B.
bei einem Hochzeitsfestessen ein ganzes, rot gebranntes
Schwein als Hauptgang nicht fehlen.

- 20. **Schweinefleisch Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 11,50 €
mit versch. frischem Gemüse
- 21. **Schweinefleisch** ^{1,2,a,f} 11,50 €
mit Bambus und Morcheln
- 22. **Schweinefleisch** in Curry-Sauce ^{2,g} 11,50 €
mit verschiedenem Gemüse (scharf)
- 23. **Schweinefleisch** ^{1,2,a,f} 11,50 €
mit Bambus und chin. Pilzen
- 24. **Gumbau-Schweinefleisch** (scharf) ^{2,e,h} 11,80 €
mit versch. Gemüse und Cashewkernen
- 25. **Gebackenes Schweinefleisch** ^a 11,50 €
mit Ananas und süß-sauer Sauce

Rindfleisch

Traditionell dient das Rind, wie der Wasserbüffel, als
bäuerliches Arbeitstier, vor allem zum Pflügen der
Reisfelder. Aus diesem Grund wird sein Fleisch nicht so
häufig verzehrt. Rindfleisch gilt somit als Delikatesse.
Es ist teuer und nicht so populär wie Schweine- oder
Hühnerfleisch. Damals konnten sich nur die wenigsten
leisten, das wertvolle Fleisch der Rinder zu essen.

- 30. **Rindfleisch Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 12,50 €
mit versch. frischem Gemüse
- 31. **Rindfleisch** mit Bambus und Morcheln ^{1,2,a,f} 12,50 €
- 32. **Rindfleisch** in Curry-Sauce ^{2,g} 12,50 €
mit verschiedenem Gemüse (scharf)
- 33. **Rindfleisch** mit Bambus und chin. Pilzen ^{1,2,a,f} 12,50 €
- 34. **Gumbau-Rindfleisch** (scharf) ^{2,e,h} 12,50 €
mit versch. Gemüse und Cashewkernen
- 35. **Suki-Jaki Rindfleisch** ^{1,2,a,f} 12,50 €
mit Morcheln, Bambus und Glasnudeln
- 36. **Rindfleisch** mit Zwiebeln ^{1,2,a,f} 12,50 €

Hühnerfleisch

In China ist Hühnerfleisch genauso beliebt
wie Schweinefleisch. Aus einem Huhn kann man
durchaus ohne weitere Zutaten ein eigenständiges
Gericht zubereiten. Da China bis heute noch sehr viel
Agrarwirtschaft betreibt, profitiert sein Volk vom vielfältigen
Angebot der frischen Lebensmittel.

- 40. **Hühnerfleisch Chop-Suey** ^{1,2,a,f} 11,50 €
mit verschiedenem frischem Gemüse
- 41. **Hühnerfleisch** mit Bambus und Morcheln ^{1,2,a,f} 11,50 €
- 42. **Hühnerfleisch** in Curry-Sauce ^{2,g} 11,50 €
mit verschiedenem Gemüse (scharf)
- 43. **Hühnerfleisch** ^{1,2,a,f} 11,50 €
mit Bambus und chin. Pilzen
- 44. **Gumbau-Hühnerfleisch** (scharf) ^{2,e,h} 11,80 €
mit verschiedenem Gemüse und Cashewkernen
- 45. **Knusprig gegrilltes Hühnerfleisch** ^{a,f} 11,80 €
à la Hong Kong (süß-sauer-scharf)
- 46. **Panierte Hühnerbrust** ^a 11,50 €
mit Ananas (süß-sauer)
- 47. **Hühnerbrust** mit Zwiebeln ^{1,2,a,f} 11,50 €
- 48. **Knusprig gegrilltes Huhn** mit Gemüse ^{2,a,g} 11,80 €
- 49. **Panierte Hühnerbrust** ^{2,a,g} 11,80 €
auf Curry-Sauce (scharf)
- 49a. **Panierte Hühnerbrust** ^{1,2,a,f} 11,80 €
mit Gemüse in scharfer Sauce
- 49b. **Knusprig gegrilltes Huhn** ^{1,2,a,f} 11,80 €
mit Sojakeimen und Bambus

Entenfleisch

Entenfleisch ist etwas ganz Besonderes
in China und wird fast nur zu festlichen
Anlässen serviert, denn seine Zubereitung erfordert meist
etwas mehr Geschick und auch Zeit. Die Peking-Ente tri-
umphiert über seinen Siegeszug nach Europa.
Inzwischen kennt sie fast jeder und hat sie probiert.

- 50. **Knusprig gegrillte Ente** ^{1,2,a,f} 15,50 €
mit verschiedenem Gemüse
- 51. **Knusprig gegrillte Ente** ^{1,2,a,f} 15,50 €
mit Bambus und chin. Pilzen
- 52. **Knusprig gegrillte Ente** ^a 15,50 €
mit Ananas (süß-sauer)
- 53. **Knusprig gegrillte Ente** in Curry-Sauce ^{2,a,g} 15,50 €
mit verschiedenem Gemüse (scharf)
- 54. **Knusprig gegrillte Ente** ^{1,2,a,b,f,g} 15,90 €
à la Pa-Pao (scharf)
- 55. **Entenfleisch Chop-Suey** (nicht knusprig) ^{1,2,a,f} 13,90 €
mit verschiedenem Gemüse



Flasche Pflaumenwein 9 €
Glückskekse 0,25 € / Stk.

Meeresfrüchte

Wir Chinesen essen jeden genießbaren Fisch.
Es gibt zahlreiche Sorten und für viele davon kennt man
im Westen wohl keine Namen, Einige der beliebtesten
sind Seebarsch, Brasse, Karpfen, Kabeljau, Seezunge,
Forelle usw. Die wichtigsten Garmethoden für Fisch sind
das Dämpfen, Frittieren und in der Pfanne braten.

- 60. **Fischfilet gebacken** süß-sauer mit Ananas ^{a,d} 11,90 €
- 61. **Fischfilet gebacken** in Curry-Sauce ^{2,a,d,g} 11,90 €
mit verschiedenem Gemüse (scharf)
- 62. **Fischfilet gebacken** ^{1,2,a,d,f} 11,90 €
mit Bambussprossen und chin. Pilzen
- 63. **Tintenfisch gebacken**
süß-sauer mit Ananas ^{a,n} 12,50 €
- 64. **Tintenfisch** mit Bambus, Paprika ^{1,2,a,f,n} 12,50 €
und schwarzer Bohnensauce (scharf)
- 65. **Hummerkrabben gebacken** ^{a,b} 18,90 €
mit süß-sauer Sauce
- 66. **Gumbau-Hummerkrabben** (scharf) ^{2,b,e,h} 18,90 €
mit versch. Gemüse und Cashewkernen
- 67. **Hummerkrabben** ^{1,2,a,b,f} 18,90 €
mit Bambussprossen und chin. Pilzen

Vegetarisch

Die Rezepte für Gemüse und vegetarische Gerichte sind
aus den Küchentraditionen buddhistischer Mönche
entstanden und vervollkommen.

- 70. **Lo Han Entzücken** mit zischendem Reis ^{1,2,a,f} 11,50 €
- 71. **Lo Han Chai** ^{1,2,a,f} 11,50 €
mit versch. Gemüse, Glasnudeln und Tofu
- 72. **Gumbau Tofu** ^{2,e,f,h} 11,50 €
mit Gemüse und Cashewkernen (scharf)
- 73. **Gebratene Sojakeime** ^{2,a,e,f} 11,50 €
mit Bambussprossen, Morcheln und Tofu
- 74. **Tofu** mit versch. Gemüse ^{2,f,g} 11,50 €
in Curry-Sauce (scharf)
- 75. **Gebratenes Gemüse** in süß-sauer Sauce 10,90 €
- 76. **Gebratenes Gemüse** in Curry-Sauce (scharf) ^{2,g} 10,90 €
- 77. **Gebratenes Gemüse** in scharfer Sauce ^{1,2,a,f} 10,90 €

Gebratener Reis

Reis ist das wichtigste Grundnahrungsmittel in China
und wird dort in der gleichen Weise gegessen wie
im Westen Brot oder Kartoffeln, Reis hat also eine Menge
wichtiger Funktionen in der chinesischen Küche,
ganz abgesehen davon, dass auch seine Farbe eine be-
deutende Rolle spielt. Mischt und brät man nun gekochten
Reis zusammen mit anderen Zutaten und Gewürzen, ent-
steht der so genannte "Gebratener Reis"

- 80. **Gebratener Reis** mit Hühnerfleisch ^{1,2,a,c,f} 10,90 €
- 81. **Gebratener Reis** mit Rindfleisch ^{1,2,a,c,f} 11,30 €
- 82. **Nasi-Goreng** Curry-Reis ^{2,b,c,f} 12,50 €
mit Hühnerfleisch, Krabben und Schinken (scharf)
- 83. **Gebratener Reis** mit Krabben ^{1,2,a,b,c,f} 13,90 €
- 84. **Gebratener Reis** mit Hummerkrabben ^{1,2,a,b,c,f} 17,90 €