



SPEISEN &
GETRÄNKE

GEÖFFNET

Dienstag bis Sonntag:

11:30 - 14:30 Uhr

17:30 - 22:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte.

Information on allergens and additives can be found on the last page.



Folge uns auf Facebook:

www.facebook.com/ChinaWhiteLeipzig

MITTAG · LUNCH

DIE - FR | 11.30 - 14.30 Uhr | nicht an Feiertagen
TUE to FRI | 11.30 a.m. to 2.30 p.m. | not on holidays

Alle unsere Mittagsgerichte werden mit gedämpftem Reis serviert. Nudeln oder weitere Portionen Reis kosten extra. Die Preise finden Sie am Ende der Karte.

Auf Wunsch servieren wir eine Tagessuppe (Peking- oder Glasnudelsuppe) oder eine Frühlingsrolle als Vorspeise. Bitte beachten Sie den Aufpreis von 3,50 €.

All our lunches are served with steamed rice. Noodles or additional portions of rice are extra. You will find the prices at the end of the menu.

On request we serve a soup of the day (Beijing or glass noodle soup) or a spring roll as a starter. Please note the surcharge of 3,50 €.

M1 **Nasi Goreng** (indonesisch, leicht scharf // *indonesian, slightly hot*) **9,90 €**

gebratener Eierreis mit Hühnchen und Garnelen, verfeinert mit gelbem Currypulver // *egg rice, fried with prawn and chicken, flavored with yellow curry powder (E, K, So)*

M2 **Bami Goreng** (indonesisch, leicht scharf // *indonesian, slightly hot*) **9,90 €**

gebratene Nudeln mit Hühnchen und Garnelen, verfeinert mit gelbem Currypulver // *fried noodles with prawn and chicken, flavored with yellow curry powder (E, G1, K, So)*

M3 **Thai-Curry mit Huhn** (scharf // *hot*) **11,50 €**

in scharfer gelber Kokos-Curry-Soße, aromatisiert mit Koriander // *hot Yellow Thai Curry with chicken, flavored with coriander (F)*

M4 **Magere Hähnchenbrust** (gegrillt // *grilled*) **11,50 €**

in würziger Panade aus Knoblauch und Zitronengras, serviert mit Currysoße und grünem Salat // *chicken breast in spicy breading of garlic and lemon grass, served with curry sauce and green salad (F, G1)*

M5 **Bún Bò Nam Bộ** (kalt-warmes Gericht // *cold-warm dish*) **13,50 €**

gedämpfte Reisnudeln mit Salat, Rinderfilet und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Fisch-Limetten-Dip und Hoisin-Soße // *steamed rice noodle with salad and beef fillet, served with fish lime dip, Hoisin sauce and roasted peanuts (Er, F, 1, 5)*



M6 **Knusprig gebratene Entenbrust**

mit erlesenem Gemüse und einer pikanten Soße aus Soja-, Austernsoße und Entensud // *crispy duck with vegetables and a spicy sauce of soy and oyster sauce and duck stock* (G1, So)

11,90 €



M7 **Entenbrust, kross gebraten**

angerichtet auf einem Obst- und Gemüsebett, serviert mit Mangosoße // *crisply fried duck breast on a bed of fruit and vegetables, served with mango sauce* (G1, 6, Z)

11,90 €

M8 **Knusprige Entenbrust à la Malaysia** (scharf // hot)

knusprig gegrillte Entenbrust mit Sojasprossen und einer cremigen Erdnusssoße // *crispy grilled duck breast with bean sprouts and a creamy peanut sauce* (Er, G1)

11,90 €

M9 **Tofu gebraten Chop Choi**

auf Glasnudeln, mit zehn erlesenen Gemüsesorten und einer herzhaften Sojasoße, abgerundet mit Sesamöl, auf Wunsch statt Tofu auch mit Hühnerfilet // *tofu on glass noodles, with ten selected vegetables and a hearty soy sauce, rounded with sesame oil, on request also with chicken instead of tofu* (So, Se)

10,50 €

M10 **Pad Thai mit Garnelen**

gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse und gerösteten Erdnüssen // *fried rice ribbon noodles with prawn, egg, vegetables and roasted peanuts* (Er, F, E)

12,90 €

M11 **Filet vom Kap-Seehecht** 14,90 €

knusprig auf der Haut gegrillt, serviert mit grünem Salat und Fisch-Limetten-Dip // *crispy grilled hake fillet, served with green salad and lime-fish dip* (F, G1,)



VEGETARISCHE UND VEGANE GENÜSSE VEGETARIAN AND VEGAN DELICACIES

3 **vegane Suppe** (vegan // vegan)

6,90 €

mild-würzige Gemüsebrühe mit Pilzen, Chinakohl, Kräutern und frittierten Tofublättern // *mildly spicy vegetable broth with mushrooms, Chinese cabbage, herbs and deep-fried tofu leaves* (So)

169 **Vegetarische Mini-Frühlingsrollen** (6 Stück // 6 pieces)

6,90 €

mit süßer Chilisoße und einer Füllung aus Gemüse und Salat // *mini spring rolls with sweet chili sauce and a filling of vegetables and salad* (G1)

170 **Kimchi Salat** (scharf // spicy)

7,50 €

fermentierter Chinakohl, nach einem koreanischen Rezept, scharf gewürzt mit Zwiebeln, Karotten, Ingwer und Knoblauch // *fermented Chinese cabbage, prepared according to a Korean recipe, spicy with onions, carrots, ginger and garlic* (M1, 6)



171 **Gemischte Dim Sum** (vegan // vegan)

7,50 €

Mix von gedämpften Teigtaschen mit Kimchi- und Gemüsefüllungen, serviert mit Sojasoße // *mix of steamed dumplings with Kimchi and vegetable fillings, served with soy sauce* (G1, So)

172 **Wan Tan** (6 Stück, vegan // 6 pieces, vegan)

6,90 €

gebackene, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit einer Sojasoße mit Sweet Chili // *baked dumplings filled with vegetables, served with a soy sauce with sweet chilli* (G1, So)



173 **Jackfruitsalat mit frittierten Tofuscheiben** (vegan // vegan) 13,90 €



Jackfruit mit Gurke, Karotten, frischem Koriander und Thaibasilikum, gewürzt mit Sojasoße, Limettenabrieb und geröstetem Sesam, das Topping: gewürzte, knusprige Tofuscheiben // *Jackfruit with cucumber, carrots, fresh coriander and Thai basil, seasoned with soy sauce, lime zest and roasted sesame seed, the topping: spiced & crispy tofu slices* (Ses, So)

174 **Bratnudeln mit Jackfruit & Austernpilzen*** (vegan // vegan) 15,90 €



Fadennudeln, Jackfruit und gebratene Austernpilze in einer würzigen Bohnensoße (scharf oder mild) // *XXXXX noodles, jackfruit and fried oyster mushrooms in a spicy bean sauce (hot or mild)* (So, G1, 5,6)

175 **Vegetarisches Curry nach Art des Hauses** 17,90 €

frittierte Tofu-Würfel mit Champignons, Möhren- und Kartoffelbällchen in scharfer Currysoße – **auf Wunsch vegan** // *deep-fried tofu cubes with mushrooms, carrot and potato balls in spicy curry sauce – also served vegan* (So)

176 **Tofu Chop Choi** (vegan // vegan) 16,90 €

frittierte Tofu-Ecken, gebraten mit verschiedenen Gemüsen der Saison, verfeinert mit Sojasoße und Sesamöl // *fried tofu corners, fried with fresh seasonal vegetables, refined with soy sauce and sesame oil* (Ses, Sff, So)

177 **Tofu mit Zitronengras** (scharf & vegan // spicy & vegan) 17,90 €

ein duftendes Gericht mit frischen Gemüsesorten und gebratenem Tofu // *a fragrant dish with fresh vegetables, lemon grass and fried tofu wedges* (Se, So)

179 **Carpaccio von Kräuterseitlingen** (vegan // vegan) 15,90 €

 gebratene Austernpilze, angemacht mit einer herzhaften Bohnensoße (wahlweise scharf oder mild), serviert auf einem Bett von hauchdünnen, gegrillten Scheiben von Kräuterseitlingen, gewürzt mit Soja-Balsamico – etwas Limettenabrieb gibt dem Ganzen einen besonderen Pfiff // *fried oyster mushrooms, dressed with a savory bean sauce (either hot or mild), served on a bed of skin-thin, grilled slices of king oyster mushrooms, seasoned with soy balsamic vinegar, a little lime zest gives the whole thing a special zing* (Se, So, G1, 5, 6)



180 **Geschmorter Tofu mit Champignons** (vegan // vegan) 17,90 €

geschmorter Tofu mit Champignons in Bohnensoße (wahleise scharf oder mild) // *braised tofu with mushrooms in bean sauce (either hot or mild)*, (So, G1, 5, 5)



VIETNAMESISCHE GAUMENFREUDEN VIETNAMESE TREATS

Genießen Sie diese **außergewöhnliche Küche** mit ihrer Vielfalt an exotischen Kräutern. // *Enjoy this extraordinary cuisine with its variety of exotic herbs.*

Gỏi Cuốn Sommerrollen (2 Stück // 2 pieces)

- | | | |
|-----|-------------------------------------|---------|
| 130 | mit Garnelen // <i>with shrimps</i> | 10,50 € |
| 131 | mit Hühnchen // <i>with chicken</i> | 9,50 € |
| 132 | mit Tofu // <i>with tofu</i> | 9,50 € |

gedämpfte Reisnudeln, mit Rührei und Salat-Kräutermix in feuchtes Reispapier gewickelt und mit einer süß-sauren Fischsoße serviert // *summer rolls: steamed rice noodles with scrambled eggs and a mix of herbs and salad, wrapped in dampened rice paper, served with a sweet and sour fish sauce* (E, Er, F, K, bei Tofu: So)

S4 **Bánh Canh** 14,90 €

gedämpfte Udon-Nudeln in Rinderfond mit gebratenen Rinderfiletscheiben // *steamed udon noodles in beef stock with slices of fried beef fillet* (F, G1)

123 **Phở Xào Gà** 14,90 €

gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfiletscheiben, serviert mit knackigem Gemüse // *fried rice noodles with chicken slices served with crispy vegetable* (F, Se, E)



Phở Gà / Bò Đập

- 121 mit Hühnchen // with chicken 12,90 €
122 mit Rinderfilet-Scheiben // with beef fillet slices 14,90 €

Reisbandnudeln in einer kräftigen Hühner-Rindfleischbrühe (aromatisiert mit Ingwer, Anis, Zimt und Nelke) mit Hähnchen- oder Rinderfilet // rice ribbon noodles in a strong chicken and beef broth (flavored with ginger, aniseed, cinnamon and cloves) with chicken or beef (F, So)

Changos & Thamys Lieblingessen! Chango's & Thamy's favourite!

- 126 **Bún Bò Nam Bộ** (kalt-warmes Gericht // cold-warm dish) 18,90 €

gedämpfte Reisnudeln mit Rinderfilet serviert auf einem Salatbett mit Fisch-Limetten-Dip, Hoisin-Soße und gerösteten Erdnüssen // steamed rice noodle with beef fillet and salad, served with fish lime dip, Hoisin sauce and roasted peanuts (Er, F, 1, 5)

- 124 **Bún Nem** (kalt-warmes Gericht // cold-warm dish) 16,90 €

Frühlingsrolle auf frischem Salat, serviert mit Reisnudeln, Fischsoße und Koriander // spring roll on fresh salad, served with rice noodles, fish sauce and coriander (F, Er)

- 127 **Bánh Canh Xào** 16,90 €

gebratene Udon-Nudeln mit zartem Hühnerfilet, Gemüse und Koriander // fried udon noodles with tender chicken, vegetables and coriander (G1, F, Se, E)

- 128 **Bò Xào Hành** (scharf // spicy) 21,90 €

Rinderfilet, gebraten mit verschiedenen Zwiebelsorten, verfeinert mit fernöstlichen Kräutern und gerösteten Erdnüssen // beef fillet, fried with an assortment of onions, refined with Asian herbs and roasted peanuts (F, Se)

- 129 **Miến Xào Bò** 18,90 €

mit Glasnudeln und Gemüse gebratenes Rinderfilet, abgerundet mit frischen asiatischen Kräutern // with glass noodles and vegetables roasted fillet of beef, rounded with fresh Asian herbs (F, Se)



Das Lieblingessen von Changos Oma! Chango's grandma's favourite!

- 134 **Tôm Rim** 24,90 €

geschmorte Riesengarnelen mit Eigelb angemacht, gewürzt mit süßem Paprikapulver und Fischsoße // braised king prawns seasoned with sweet pepper powder and fish sauce, dressed with egg yolk (F, E)

- 125 **Bún Thịt Nuong*** (kalt-warmes Gericht // cold-warm dish) 17,90 €

NEU Reisfadennudeln mit gegrilltem Schweinefleisch*, frischen Kräutern und frischem Salat, angemacht mit einer Fischsoße // rice noodles with grilled pork*, fresh herbs and fresh salad, dressed with a fish sauce (F)

- 120 **Sườn nướng*** (kalt-warmes Gericht // cold-warm dish) 16,90 €

NEU marinierte, gegrillte Schweinefleisch*-Rippchen mit Salat, serviert auf einem Bananenblatt mit einer würzigen Hoisin-Zitronengras-Soße // marinated, grilled pork* ribs with salad, served on a banana leaf with a spicy hoisin-lemongrass sauce

* Wir verwenden ausschließlich Susländer Schweinefleisch. Die Marke Susländer bietet das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein. // We only use Susländer pork, a brand that offers „pure“ pork – without antibiotics, without chemical additives, naturally grown in Schleswig-Holstein.

NUDEL- UND REISGERICHTE AUS ASIEN ASIAN RICE AND PASTA SPECIALS

111 **Nasi Goreng** (leicht scharf // *slightly hot*)

Eierreis, gebraten mit Garnelen, Hähnchenfilet, Erbsen, Möhren, Sojasprossen und Curry-Pulver // *egg rice, fried with prawn, chicken, soy sprouts and curry powder (E, F, So)*

15,50 €

112 **Bami Goreng** (leicht scharf // *slightly hot*)

Nudeln, gebraten mit Garnelen, Hähnchenfilet, Curry-Pulver und erlesenem Gemüse // *noodles, fried with prawn, chicken fillet and select vegetables (E, F, G1, So)*

15,50 €

113 **Nudel Classic**

mit gebratenem Hähnchenfilet und verschiedenem Gemüse // *noodle with fried chicken fillet and vegetables (G1, So, E)*

12,90 €

114 **Eierreis Yangzhou**

mit Garnelen, Erbsen, Möhren und Lap Cheong (einer süßlichen chinesischen Wurst aus Schweinefleisch, ähnlich Salami) // *with prawns, peas, carrots and Lap Cheong (a sweetish chinese sausage made from pork) (F)*

16,90 €

CHINA WHITE'S SPEZIALITÄTEN · SPECIALS

SP1 **Maispouardenbrust-Supreme** (Sous-vide)

Hühnchen, Sous-vide-gegart und gegrillt, auf knackigem Bratgemüse, serviert mit einer Mango-Curry-Soße // *cooked Sous vide and then grilled corn-fed chicken breast on crispy fried vegetables, served with mango curry sauce (So, F)*

19,90 €

SP2 **Rinderfilet, zweimal gebraten** (scharf // *spicy*)

saftige Rinderfiletscheiben mit einer pikanten Marinade aus Zitronengras, Bambussprossen, Zwiebeln und Paprika // *juicy twice fried beef fillet slices with a spicy lemongrass marinade, bamboo shoots, onions and peppers (Se, So)*

22,90 €



SP3 **Garnelen mit Pak Choi und Kräuterseitlingen**

24,90 €

Garnelen, Pak Choi und Kräuterseitlinge in Austernsoße angemacht // *prawns, pak choy and king oyster mushrooms in oyster sauce (F)*

SP4 **Riesengarnelen mit Zitronengras**

25,50 €

(scharf // *spicy*)

ein duftendes Gericht mit frischen Gemüsesorten und ungelösten Riesengarnelenschwänzen // *a fragrant dish with fresh vegetables, lemon grass and king prawn tails (K, Se, So)*

SP5 **Filet vom edlen Zander**

20,90 €

in Weißwein-Zitronengras-Marinade eingelegt, knusprig auf der Haut gebraten und mit Salat und Fisch-Limetten-Dip serviert // *fillet of pikeperch in a marinade of white wine and lemongrass, fried on the skin and served with salad and fish-lime dip (F, G1)*



SP6 **Bò bít têt Rindersteak Saigon Art** (leicht scharf // *slightly hot*)

34,50 €

zart marmoriertes, südamerikanisches Rinderfilet, exotisch herzhaft gewürzt mit Changos Spezialpfeffermischung, serviert mit knackigem Salat in einer Hoisin-Barbecue-Soße // *delicately marbled, South American beef tenderloin, exotic heartily spiced with Changos special pepper mixture, served with crisp salad in a Hoisin-Barbecue-sauce (So)*

SP7 **Thunfischsteak**

24,90 €



gegrilltes Thunfischsteak auf frischem Salat, angerichtet mit Tomatensoße und Gemüse aus den Stängeln der Taropflanze, gewürzt mit frischem Limettenabrieb // *grilled tuna steak on fresh salad, served with tomato sauce and vegetables from the stems of the taro plant, seasoned with fresh lime zest (F)*



SUPPEN · SOUPS

186 **Chảo Quẩy** (1 Stück // 1 sticks)

chinesische Weißbrotstange, knusprig gebacken – ein Klassiker in der fernöstlichen Küche, der zu Suppen und Currys besonders gut schmeckt // *chinese white bread stick, fried crispy – a classic in Far Eastern cuisine, which is perfect with soups and curries. (G1)*

1 **Beijing-Suppe** (scharf-sauer // hot and sour)

mit gehackter Grillente, Bambus, Paprika, Champignons und Eiweiß, abgeschmeckt mit Zitronensaft, Sojasoße und Chilipaste // *soup with chopped fried duck, bamboo, peppers, mushrooms and egg white, seasoned with lemon juice, soy sauce and chili paste (G1, So, E)*

2 **Glasnudelsuppe**

kräftige Hühnerbrühe mit Hühnchen-Filet, Morcheln, Champignons, Zucchini und einem Schuss Sesamöl // *glass noodles in strong chicken broth with chicken fillet, morels, mushrooms, zucchini and a shot of sesame oil (Ses)*

4 **WanTan-Suppe**

WanTan-Teig mit einer leckeren Hack-Füllung aus Garnelen, Schweinefilet und Lauchzwiebeln, serviert in Hühnerbrühe // *wantan dumplings filled with a delicious mixture of grounded prawns, pork and finely chopped spring onions, served in chicken broth (G1, K, Ses)*

5 **Rinderfiletsuppe** (scharf // spicy)

gewürfeltes Filet mit Möhren, Bambussprossen und Wasserkastanien, mit Kokosmilch und Koriander aromatisiert // *soup with diced beef fillet with carrots, bamboo shoots and water chestnuts, flavored with coconut milk and coriander (F)*

6 **Entensuppe** (scharf // spicy)

zarte Entenbrustscheibchen mit erlesenem Gemüse in kräftigem Entenfond, verfeinert mit Koriander // *delicate duck breast slices with exquisite vegetables in a rich duck broth, seasoned with coriander (F)*

2,50 €

5,90 €

5,90 €

6,90 €

7,20 €

7,20 €

SALAT · SALAD

Alle Salate servieren wir mit einem Dressing nach Art des Hauses und exotischen Kräutern. // *All salads are served with our special home made dressing and exotic herbs.*

13 **Feldsalat mit Ente**

13,50 €

gegrillte Entenscheiben auf einem Bett aus Feldsalat, serviert mit Mango-Dressing // *grilled duck slices on a bed of lamb's lettuce, served with mango dressing (F, G1, 5, 6)*

14 **Bò Lúc Lắc** (leicht scharf // slightly hot)

15,90 €

zarte Rinderfiletwürfel mit Knoblauch, herzhaft angebraten, mit Sojasoße, serviert auf Ruccola-Salat und gewürzt mit Changos Spezialpfeffermischung // *tender diced beef fillet with garlic, soy sauce, savoury fried, seasoned with Changos special pepper mixture and served on rocket salad (So)*

16 **Glasnudelsalat mit Kimchi und Hühnchen** (scharf // hot)

12,50 €

mit Hühnchen, Knoblauch, frischem Koriander und gerösteten Erdnüssen // *with chicken, garlic, fresh coriander and roasted peanuts (Er, M1, 6)*

♥ **Liebe Vegetarier und Veganer**, wir haben unsere Karte um einige fantastische vegane Spezialitäten erweitert. Diese finden Sie einige Seiten weiter vorn in der Karte. //

♥ **Dear vegetarians and vegans**, we have added some fantastic vegan specialties to our menu. Please find them a few pages further up in the menu.



VORSPEISEN · APPETIZERS · FINGERFOOD

20 Edamame mit Chili-Meersalz (vegan // vegan) 6,50 €

mit Chili-Meersalz gewürzte Sojabohnen // Soybeans seasoned with chilli sea salt (F)

21 Frühlingsrolle nach Art des Hauses (1 Stück // 1 piece) 4,50 €

gefüllt mit gehacktem, gegrilltem Entenfilet, Gemüse und Glasnudeln, serviert mit süßer Chilisoße // spring roll filled with minced and grilled duck meat, vegetables and glass noodles, served with a sweet chili sauce (G1, 1, 4)

22 Minifrühlingsrollen (4 Stück // 4 pieces) 6,50 €

gehacktes Schweinefilet in Reispapier frittiert, serviert mit unserem leckeren Fisch-Limetten-Dip // minced pork, fried in rice paper, served with our delicious fish and lime dip (G1, K, So, F)

23 Há Cảo (4 Stück // 4 pieces) 6,50 €

gedämpfte Reismaultaschen mit Garnelenfüllung, serviert im Bambuskorb mit Sojasoße // steamed rice squares with shrimp filling, served in a bamboo basket with soy sauce (G, K, So)

24 Riesen-Kroepuk (Krabbenchips // Crab Crackers XXL) 4,50 €

mit Sesamkörnern // with sesame seeds (G1, K, Ses)

25 Hühnerfilet-Saté 8,90 €

(3 Spieße // 3 skewers)

mit leicht scharfer Erdnusssoße // chicken satay with slightly spiced peanut sauce (Er)

33 Bánh cuốn 9,90 €

(4 Stück // 4 pieces)

gedämpfte, gerollte Crêpes aus Reismehl gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch und Morcheln in einer frischen Limettensoße, serviert mit Salat und Schweinefleischpastete // steamed, rolled rice flour crêpes filled with minced pork and morels, served with a fresh lime sauce, salad and pork pie



26 Xiu Mai (4 Stück // 4 pieces) 6,50 €

im Bambuskorb gedämpfter Wan-Tan-Teig mit einer herzhaften Hackfüllung aus Garnelen und Schweinefilet, mit Chili-Hoisinsoße serviert // wantan dumplings filled with a tasty mixture of finely chopped shrimp and pork, steamed to perfection in a bamboo basket and served with a Chili-Hoisin sauce (G1, K, 1, 4)

27 Bánh Pao (2 Stück // 2 pieces) 6,90 €

im Bambuskorb gedämpfte Weizenküchlein, gefüllt mit gehacktem Schweinefilet, Gemüse und Glasnudeln, serviert mit einer Chilisoße // wheat cakes steamed in a bamboo basket filled with minced pork, vegetables and glass noodles, served with chili sauce (G1, 6)

28 gebackene Wan Tan (6 Stück // 6 pieces) 6,50 €

knusprig gebacken, gefüllt mit Hackfleisch und Garnelen, serviert mit einer süßen Chilisoße // crispy baked, with a stuffing of minced meat and prawn, served with a sweet chili sauce (F, G, 6)

29 Fung Mai Ha (6 Stück // 6 pieces) 13,50 €

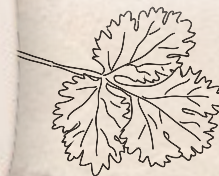
knusprig gebackene Tempura-Garnelenschwänze mit Salat und Mangosoße angerichtet // crispy baked tempura shrimp tails, served with salad and mango sauce (G1, K, 5)

30 Entenhaut am Spieß (3 Stück // 3 pieces) 6,90 €

die neue knusprige Spezialität für den Entefan, serviert mit Chilisoße // duck skin on a spit, our crispy specialty for every duck enthusiast, served with chilli sauce (Er, G1)

31 Gemischte Vorspeisenplatte (2 Personen // 2 people) 22,90 €

4 Minifrühlingsrollen, 2 Hühnerfleisch-Saté, 2 Stück Xiu Mai, 2 Stück Fung Mai Ha und 2 Stück Há Cao, serviert mit Salat // 4 spring rolls, 2 skewers chicken satay, 2 pieces Xiu Mai, 2 pieces Fung Mai Ha and 2 pieces Há Cao, served with fresh salad (G1, K, So, F, Er, 1, 4, 5)



SPEZIALITÄTEN MIT ENTE DUCK SPECIALITIES



Alle Hauptspeisen werden mit einer Portion gedämpftem Reis serviert.
All main courses are served with a portion of steamed rice.

41 Knusprige Entenscheiben auf gebratenen Nudeln 18,90 €

serviert mit süßer Chilisoße, ein lauwarmes Gericht // *crunchy duck slices on fried turmeric noodles served with sweet chili sauce, a lukewarm dish (G1, So)*

42 Canton Ente 21,90 €

knusprig gebratene Ente auf frischem Bratgemüsebett, serviert mit einer cantonesischen Soßenmischung aus Entensud und Sojasoße // *crispy fried cantonese duck, served on fried vegetables with a Cantonese sauce mix made of a thick and rich duck broth and soy sauce (G1, So)*

43 Hong Kong Ente 21,90 €

knusprig, mit angeschwenkter, bunter Gemüsemischung und süßlich würziger Hoisin-Grillsoße // *crispy duck with a colourful vegetable mix and sweet spicy Hoisin barbecue sauce (G1, So, 1, 4)*

44 Ente Ying Yang 22,90 €

(scharf, sehr zu empfehlen // *spicy, highly recommended*)

zarte Entenbrust mit Sesamöl und Ingwer angebraten, dazu werden in Sojasoße geschmorte Kai-Choi, Morcheln, Erbsen, Bohnen und Bambusscheiben gereicht // *tender duck breast, fried in sesame oil and ginger, served with soy sauce braised kai-choi, morels, peas, beans and sliced bamboo slices (G1, So, Se)*

45 Pak Bo Ente (leicht scharf // slightly hot) 22,90 €

edle, exotische Gemüsesorten wie PakChoi, Broccoli, Kaiserschoten in einem pikanten Entensud gegart, angereichert mit zarten, knusprigen Entenscheiben // *noble, exotic vegetables such as pak choi, broccoli and snow peas cooked in a spicy duck brew, enriched with delicate crispy duck slices (G1, So)*

46 Saté Ente (leicht scharf // slightly hot) 22,90 €

zarte, knusprige Entenfiletscheiben mit Champignons, Sojasprossen, Möhrchen und Bambussprossen auf cremiger Kokos-Erdnusssoße // *tender crispy duck slices with mushrooms, bean sprouts, carrots and bamboo shoots in creamy coconut and peanut sauce (G1, Er)*

47 Mango-Curry-Ente (leicht scharf // slightly hot) 22,90 €

knusprig gebackene Entenfiletscheiben, Obst- und Gemüsewürfel in einer cremigen Kokos-Mango-Currysoße // *crispy baked duck fillet slices, fruit and vegetable cubes in a creamy coconut-mango curry sauce (G1, F)*



48 Barbarie-Entenbrust mit grünem Spargel (Sous-vide) 26,90 €

knusprige Barbarie-Entenbrust mit grünem Spargel, serviert mit einer cremigen Kokos-Currysoße // *crispy Barbarie duck breast with green asparagus served with a creamy coconut curry sauce (G1, F)*



Sous-vide ist DER FOOD-TREND und die derzeit schonendste Methode, Fleisch und Gemüse zu garen. Die Lebensmittel werden in einem speziellen Plastikbeutel luftleer eingeschweißt und anschließend bei Niedrigtemperatur (konstant 60°) im Wasserbad gegart. // **Sous vide is a FOOD TREND** and currently the gentlest method of cooking meat and vegetables. The food is sealed in a special plastic bag and then cooked at low temperature (constant 60°) in a water bath.



BASICS MIT HÄHNCHEN CHICKEN BASICS



51 Hühnerbrustfilet Gong Po (scharf // hot) 17,90 €

gewürfelte Filetstücke mit Reiswein angebraten und anschließend mit gewürfeltem Gemüse in Hoisin-Soße geschmort, abgeschmeckt mit Chilipaste und angerichtet mit Cashewnüssen // *diced chicken breast fried in rice wine and braised in a Hoisin sauce with vegetables, seasoned with chili paste and topped with cashew nuts (Stk4, So, 1)*

61 Hühnerbrustfilet Chop Choi 16,90 €

Fleisch mit saisonalen Gemüsesorten in Streifen im Wok kurz mit Sesamöl angebraten sowie mit Weißwein und Sojasoße verfeinert // *chicken with seasonal vegetable strips, shortly fried in a wok with sesame oil, refinded with white wine and soy sauce (Ses, So)*

71 Hühnerbrustfilet mit rotem Thai-Curry (scharf // hot) 19,90 €

zarte Filetstücke mit Zitronengras, Limettenblättern und Gemüsewürfeln in einer cremigen Curry-Kokosmilch-Soße gegart und mit Koriander verfeinert // *tender chicken pieces with lemon grass, lime leaves and vegetable cubes cooked in a creamy curry coconut milk sauce (Red Thai Curry), refined with coriander (F)*

81 Canton Hähnchen 18,90 €

knusprig gebratenes, mehliertes Hähnchenbrustfilet auf frischem Bratgemüse, serviert mit einer cantonesischen Soße aus Entensud und Sojasoße // *crispy fried, floured chicken breast fillet with fresh fried vegetables, served with a Cantonese sauce made of duck stock and soy sauce (G1, So)*

91 Hühnerfiletstreifen, zweimal gebraten (scharf // spicy) 19,90 €

mit duftendem Zitronengras und Paprika, scharf abgeschmeckt // *chicken breast strips, fried twice spiced up with fragrant lemongrass and peppers (Se, So)*

MENÜS FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE MENU FOR OUR JUNIORS

Jedes Kindergericht wird mit einem alkoholfreien Getränk (0,2l) und einer Kugel Eis nach Wunsch serviert (bis 10 Jahre). // *Each Junior Menu is served with a non-alcoholic drink (0,2 l) and a scoop of ice cream of your choice (kids under 11).*

K1 Nudeln gebraten 11,50 €

mit Hühnerbrustfilet und Gemüse // *fried noodles with chicken breast fillet and vegetables (G1, So, E)*

K2 Zarte Hähnchenstreifen im Rührei-Mantel 11,50 €

serviert mit Pommes Frites und Ketchup // *delicate chicken strips in a coat of scrambled eggs served with French fries and ketchup (G1, E)*

K4 Knusprige Ente 12,90 €

auf gebratenen Nudeln // *crispy duck with fried noodles (G1, So, E)*

EXTRAS

181 gebratene Nudeln // fried noodles (G1, So) 3,50 €

183 gebratene Udon-Nudeln // fried udon noodles 5,50 €

184 gedämpfter Reis (Schale) // bowl steamed rice 1,90 €

185 extra Soße (Schale) // bowl extra sauce 1,90 €

Canton, Hong Kong (Hoisin), Erdnuss, Curry, Chili (süß), Fisch-Limetten-Dip // *Cantonese, Hong Kong (Hoisin), peanut, curry, chili (sweet), Fish-Lime Dip*



GERICHTE FÜR UNSERE SENIOREN MENU FOR OUR SENIORS

Unsere Senioren-Portionen sind etwas kleiner als unsere normalen Portionen und eignen sich hervorragend auch für den „kleinen Hunger“. // Our senior portions are slightly smaller than our normal portions and are also perfect for a snack in between.

SG1 Knusprige Entenscheiben auf gebratenen Nudeln

(lauwarm // lukewarm)

serviert mit Chilisoße // *crunchy duck slices on fried turmeric noodles served with chili sauce (E, G1, So)*

14,90 €

SG2 Canton Ente

knusprig gebratene Ente auf frischem Bratgemüsebett, serviert mit einer cantonesischen Soße aus Entensud und Sojasoße // *crispy fried duck with fresh fried vegetables, served with a Cantonese sauce made of duck broth and soy sauce (G1, So)*

15,90 €

SG3 Hong Kong Ente

knusprige Ente mit bunter Gemüsemischung und süßlich würziger Hoisin-Grillsauce // *crispy duck with colourful vegetable mix and sweet spicy Hoisin barbecue sauce (G1, 1)*

15,90 €



DESSERTS · DESSERT

201 gebackene Ananas

6,50 €

im Teig ausgebackene Ananasringe, garniert mit Honig und Mandelsplittern, versüßt mit einer Kugel Vanille-Eis // *dough baked pineapple rings, garnished with honey and almond slivers, sweetened with a scoop of vanilla ice cream (G1, M, 4)*

203 Lycheebecher

6,50 €

eingelegte Lychees mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne // *a scoop of vanilla ice cream topped with lychees in sweet syrup and whipped cream (M, 4)*

204 gebackenes Eis

7,90 €

Kugel Eis, in Kokosteigkruste mit Früchten, Sahne und Erdbeersoße // *Baked Ice: a scoop of vanilla ice cream, in a coconut dough crust with fruit, whipped cream and strawberry sauce (G1, M)*

202 gebackene Bananen

6,50 €

im Teig ausgebackene Banane, garniert mit Honig und Mandelsplittern, serviert mit einer Kugel Vanille-Eis // *dough baked banana, garnished with honey and almond slivers, sweetened with a scoop of vanilla ice cream (G1, M, 4)*

208 Joghurtbecher

6,50 €

gemischte Beerenfrüchte auf zwei Kugeln Joghurt-Eis, garniert mit Sahne // *mixed berries on two scoops of yogurt ice, topped with cream (M)*



215 **Apfelstrudel mit Eis**

warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Sahne, Mandelblättchen und Puderzucker garniert // *warm apple strudel with a scoop of bourbon vanilla ice cream with whipped cream, garnished with almond flakes and powdered sugar (MG1, M, 4)*



5,90 €



5,90 €

210 **Tartufo Classico**

italienische Eisspezialität mit einem Kern aus feinsten Schokolade, umhüllt von zartem Schokoladen- und Zabaione-Eis // *italian ice cream specialty with a core of the finest chocolate, coated with delicate chocolate and zabaione ice cream (Classico: M, 4)*

209 **Tartufo Bianco**

italienische Eisspezialität mit einem Kern aus Kaffee, umhüllt von cremigem Milcheis (Bianco) // *Italian ice cream specialty with a core of coffee covered in creamy milk ice cream (Bianco: M, 18)*

205 **Coupe Dänemark**

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und reichlich Schokoladensauce // *three scoops of bourbon vanilla ice cream with whipped cream and plenty of chocolate sauce (M, 4)*

213 **Premium Piña Colada**

zwei Kugeln Kokosnusseis mit Ananasstückchen garniert mit Sahne und einem Mix aus Kokosmilch und Ananassaft übergossen // *two scoops of coconut ice cream, garnished with cream, pineapple pieces, in coconut milk mixed with pineapple juice (M)*

214 **Mochi** (2 Stück // 2 Pieces)

Wahl aus Mango, Vanille, Matcha, Kokos oder Erdbeer, serviert mit Karamellsoße // *choice of mango, vanilla, matcha, coconut or strawberry, served with caramel sauce*



5,90 €

GETRÄNKE DRINKS



WARMER GETRÄNKE · HOT BEVERAGES

KAFFEE & ESPRESSO

450	Tasse Kaffe Crema	2,20 €	18
451	Espresso solo	1,90 €	18
452	Espresso doppio	2,90 €	18
453	Cappuccino	2,90 €	M, 18
454	Café au lait	2,90 €	M, 18
455	Latte Macchiato	2,90 €	M, 18
456	Vietnamesischer Kaffee (mit gezuckerter Kondensmilch)	4,90 €	M, 6, 18

KÄNNCHEN TEE

436	Jasmin Tee	5,50 €
437	Grüner Tee	5,50 €
438	Grüner Tee mit Ingwer	5,50 €
439	Grüner Tee mit Minze & Zitronengras	5,50 €

TEEDEUTEL-TEE IN TASSEN

443	Ingwer Limone	3,20 €
444	Darjeeling Classic	3,20 €
445	Pfefferminze	3,20 €
446	Kamille	3,20 €

SÄFTE · JUICES

409	Apfelsaft (klar)	0,2l	3,20 €
410	Orangensaft	0,2l	3,20 €
411	Ananassaft	0,2l	3,20 €
413	Bananennektar	0,2l	3,20 €
414	Mangonektar	0,2l	3,20 €
415	Sauerkirschnektar	0,2l	3,20 €
416	Kirsch-Banane	0,3l	4,50 €
417	Guaven-Nektar	0,2l	3,20 €
418	Lychee-Nektar	0,2l	3,20 €
420	Erdbeersaft	0,2l	3,20 €
421	Drachenfruchtsaft	0,2l	3,20 €
422	Passionsfruchtsaft	0,2l	3,20 €
423	Johannisbeersaft	0,2l	3,20 €



SODA & SOFTDRINKS

LICHTENAUER

424	Mineralwasser (still)	0,25l	2,90€	
425	Mineralwasser (spritzig)	0,25l	2,90€	
430	Mineralwasser (med./still)	0,75l	6,50€	
426	Bitter Lemon	0,25l	3,20€	4, 17
427	Ginger Ale	0,25l	3,20€	
428	Tonic Water	0,25l	3,20€	17
431	Apfelschorle	0,25l	3,20€	
		0,5l	4,90€	

COLA & LIMO

432	Coca Cola / light	0,3l	3,20€	4, 18
		0,5l	4,90€	4, 18
433	Fanta	0,3l	3,20€	4
		0,5l	4,90€	4
434	Sprite	0,3l	3,20€	
		0,5l	4,90€	
435	Spezi (Cola & Fanta)	0,3l	3,20€	4, 18
		0,5l	4,90€	4, 18

BIER · BEER

400	Radeberger Pilsner	0,3l	3,90€	G
401	Radeberger Pilsner	0,5l	5,90€	G
402	Krusovice Schwarzbier (tschechisch)	0,3l	4,20€	G
403	Krusovice Schwarzbier (tschechisch)	0,5l	6,90€	G
404	Maisel's Weisse (hell)	0,5l	4,90€	G1
405	Maisel's Weisse (dunkel)	0,5l	4,90€	G1
406	Maisel's Weisse (alkoholfrei)	0,5l	4,90€	G1
407	Radler	0,5l	4,90€	G
408	Tsing Tao (Bier aus China)	0,33l	4,50€	
409	Saigon (Bier aus Vietnam)	0,33l	4,50€	
410	Tiger Beer (Bier aus Singapur)	0,33l	4,50€	



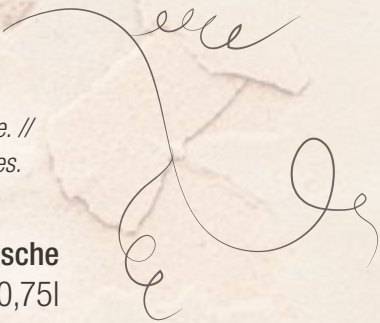


WEIßWEIN* - WHITE WINE*

* Weine enthalten Sulfite. //
Wines contain sulphites.

DEUTSCHLAND* // GERMANY*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W1	Weinheimer Sibyllenstein (lieblich) Schneekloth & Söhne, Rheinhessen fruchtig, mild, saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln mit würzigen Nuancen // <i>fruity, mild, juicy aromas of apricot and ripe apples with spicy nuances</i>	5,90€	14,70€	19,90€
W2	Riesling „Gutsedition“ Q.b.A. (trocken) Weingut Hammel & Cie, Pfalz elegant, feine Frucht, erfrischend // <i>elegant, fine fruit, refreshing</i>	5,90€	14,70€	19,90€
W3	Weißburgunder Q.b.A. (trocken) Weingut Heger, Baden süffig, spritzig, angenehm // <i>drinkable, lively, pleasant</i>	7,20€	17,90€	26,90€
W4	Grauburgunder Kabinett (trocken) Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen fruchtig, frisch und kräftige Noten // <i>fruity, fresh and strong notes</i>			39,90€
W5	Grüner Silvaner Gutswein Q.b.A. (trocken) Weingut Bernard Pawis, Saale-Unstrut filigrane Frucht mit reifem Apfel, Quitte und Birne // <i>filigree fruit with ripe apple, quince and pear</i>	7,20€	17,90€	26,90€
W6	Cuvée Scheu dich nicht (halbtrocken) Weingut Thürkind, Saale-Unstrut fruchtig, leicht mit Aromen von Pfirsich, reifer Ananas und sommerlichen Früchten // <i>fruity, light with aromas of peach, ripe pineapple and summer fruits</i>	7,20€	17,90€	26,90€
W8	Gelber Muskateller Q.b.A. (halbtrocken) Weingut Lergenmüller, Pfalz eindrucksvoll und aromatisch, Frucht von Holunder und Litschies, zarter Schmelz // <i>impressive and aromatic, fruit of elderberry and lychee, delicate melting</i>	7,20€	17,90€	26,90€



		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W9	Best of Bacchus Second Flight DW (fruchtig) Likas Schmidt, Franken duftet nach Äpfeln und Orangen, mit frischen Noten von Melone, Johannisbeere und Apfel // <i>smells of apples and oranges, with fresh notes of melon, currant and apple</i>	7,20€	17,90€	26,90€
W10	Müller-Thurgau (trocken) Weimarer Poetenweg, Weingut Bernhard Pawis, Saale-Unstrut prosaisch, reife Äpfel, Pfirsich und Ananas mit einem Hauch Exotik, harmonisch mit Noten von Kräutern und Muskat // <i>prosaic, ripe apples, peach and pineapple with a hint of exoticism, harmonious with notes of herbs and nutmeg</i>	7,20€	17,90€	26,90€

ITALIEN* // ITALY*

W11	Pinot Grigio Alto Adige D.O.C. , (trocken) Alois Lageder, Südtirol saftig, intensiv, sehr leicht, rauchig, fruchtig, mit karamellisierten Noten und einem Hauch von Linde und Paprika // <i>juicy, intense, very light, smoky, fruity, with caramelized notes and a hint of lime and peppers</i>	8,50€	20,90€	30,90€
W12	Lugana D.O.C. , (trocken) Cantina Fratelli Zeni, Venetien frisch, vollmundig, elegant, filigran, intensiv, fruchtig, mit Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus // <i>fresh, full-bodied, elegant, filigree, intense, fruity, with aromas of peach, orange and citrus</i>	8,50€	20,90€	30,90€
W13	Bianco da Uve Leggermente Appassite Special Edition , (halbtrocken) Weingut Barbanera, Toskana frisch, mineralisch, mit blumig-zitronigen Aromen // <i>fresh, mineral, with floral-lemony aromas</i>	7,20€	17,90€	26,90€

SPANIEN* // SPAIN*

W14	Heredad Graula Airen Sauvignon Blanc , (trocken) Terra Cellars sinnlich, vollfruchtig mit fruchtigen Aromen von Äpfeln, Birnen und Stachelbeere, perfekt ausbalanciert // <i>sensual, full-bodied with fruity aromas of apples, pears and gooseberries, perfectly balanced</i>	5,90€	14,70€	19,90€
-----	---	-------	--------	--------



ROTWEIN* · RED WINE*

DEUTSCHLAND* // GERMANY*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W15	Dornfelder Q.b.A. (halbtrocken) Weingut Villa Wolf, Pfalz dunkelrot, vollmundig, mit kräftigen Aromen von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren // <i>dark red, full-bodied, with strong aromas of cherries, raspberries and strawberries</i>	7,20€	17,90€	26,90€
W16	Cabernet Sauvignon Oak & Steel (trocken) Weinhaus Legermüller, Pfalz herb-beerig, jung-vegetative Noten und ein Hauch von Eukalyptus // <i>tart-berry, young-vegetative notes and a hint of eucalyptus</i>	7,20€	17,90€	26,90€

FRANKREICH* // FRANCE*

W17	Bordeaux Prestige AOP (trocken) Chateau Bellevue, Bordeaux saftig, kräftige Cassisnoten, Tabak, Leder und Maggikraut strömen aus dem Glas // <i>juicy, strong notes of cassis, tobacco, leather and maggi herb flow from the glass</i>	7,20€	17,90€	26,90€
W18	Tribu Montahut Syrah, IGP (trocken) Calmel & Joseph, Languedoc Schattenmorellen, Zwetschgen und Schwarze Johannisbeeren mit fruchtig-balsamischen Nuancen // <i>Morello cherries, plums and blackcurrants with fruity, balsamic nuances</i>			24,90€
W19	Chateauneuf du Pape A.C. (trocken) E. Guigal, Rhône kräftig, markant, mit einer rauchigen Struktur und Aromen reifer Sauerkirsche und Pflaumen, Kräutern und einem Hauch Pfeffer // <i>powerful, distinctive, with a smoky structure and aromas of ripe sour cherries, plums, herbs and a hint of pepper</i>			64,90€

ITALIEN* // ITALY*

		Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W20	Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. (trocken) Tenuta del Poggio Sensi, Abbazzen vollmundig und weich mit intensivem Veilchenduft und Aromen von Kirschen // <i>full-bodied and soft with an intense scent of violets and aromas of cherries</i>	5,90€	14,70€	19,90€
W21	Nero d'Avola Sicilia I.G.T. (trocken) Cusumano, Sizilien sehr fleischig und saftig, mit den Aromen von dunklen Beeren // <i>very fleshy and juicy, with the aromas of dark berries</i>			29,90€
W22	Chianti di Montalcino D.O.P. (trocken) Donatella Cinelli Colombini, Toskana Frauenpower: vollmundig, harmonisch, komplex, mit den vielschichtigen Aromen reifer, roter Beeren und Veilchen // <i>Women's power: full-bodied, harmoniously, complex, with the multi-layered aromas of ripe red berries and violets</i>			38,90€
W23	Barolo D.O.C.G. (trocken) Alfredo Prunotto, Piemont vollmundig und intensiv im Geschmack mit Aromen von Backpflaumen, Kirschen und Lakritz // <i>full-bodied and intense taste with aromas of prunes, cherries and liquorice</i>			89,00€
W24	Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. (trocken) Cantina Fratelli Zeni, Venetien Ein Klassiker italienischer Weinkunst – fruchtig, intensiv, mit vielschichtigen Aromen von süßlichen Beeren, Kirschen und Backpflaumen und süßlicher Vanille // <i>A classic of Italian winemaking – fruity, intense, with multi-layered aromas of sweet berries, cherries and prunes and sweet vanilla</i>			67,00€

* Weine enthalten Sulfite. // Wines contain sulphites.

ROTWEIN* · RED WINE*

SPANIEN* // SPAIN*

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W25 Rioja Crianza D.O. (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €

El Coto, **Spanien**

vollmundig, rund und sehr saftig, mit kräftigen Fruchtaromen von reifen Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren // *full-bodied, round and very juicy, with strong fruit aromas of ripe cherries, strawberries and currants*

USA* // USA*

W31 Zinfandel „Woodbridge“ Twin Oaks (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €
---	--------	---------	---------

Robert Mondavi, **Kalifornien**

aromatisch, kraftvoll, rauchig, mit der Frucht von Himbeere, Brombeere und Pflaume, süßlich im Geschmack // *aromatic, powerful, smoky, with the fruit of raspberry, blackberry and plum, sweetish in taste*

AUSTRALIEN* // AUSTRALIA*

W36 Shiraz Cabernet Premier Selection (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €
--	--------	---------	---------

Lindemanns, Hunter Valley, **Australien**

deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen, Cassis und Nuancen von Lakritz // *clear fruit aromas of black cherries, cassis and nuances of liquorice*

SÜDAFRIKA* // SOUTH AFRICA*

W32 Pinotage Robertson (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €
---	--------	---------	---------

De Wetshof Estate, **Robertson**

mit Aromen von Waldbeeren und Pflaumen in feiner Balance mit seinen erdig-rauchigen Noten mit Anklängen von Mandel und Vanille // *with aromas of wild berries and plums in fine balance with its earthy and smoky notes with hints of almond and vanilla*

ROSÉWEIN* · ROSÉ WINE*

DEUTSCHLAND* // GERMANY*

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l	Flasche 0,75l
W33 Rosalie Rosewein Q.b.A. (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €

Weingut Bernard Pawis, **Saale-Unstrut**

rote kirschige Aromen und robuste Erdbeerfrucht // *red cherry aromas and robust strawberry fruit*

SPANIEN* // SPAIN*

W34 Rosado de Rioja D.O.C. (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €
---	--------	---------	---------

El Coto, **Rioja**

kräftige Fruchtaromen von Kirschen und Beeren // *strong fruit aromas of cherries and berries*

SÜDAFRIKA* // SOUTH AFRICA*

W35 Good Hope Rosé (trocken)	7,20 €	17,90 €	26,90 €
-------------------------------------	--------	---------	---------

Danie de Wet, **Südafrika**

leicht herbe Noten im harmonischen und geschmeidigen Genuss – ein starkes Schlückchen mit wilder Eleganz // *slightly tart notes in harmonious and smooth enjoyment - a strong sip with wild elegance*

* Weine enthalten
Sulfite. // Wines
contain sulphites.

SEKT, PROSECCO, CHAMPAGNER SPARKLING WINE, PROSECCO, CHAMPAGNE

	Glas 0,1l	Flasche 0,75l
W40 Rotkäppchen (Sekt, trocken o. halbtrocken)	3,50 €	20,90 €
W42 Treviso Frizzante D.O.C. Cantine Maschio (Prosecco, trocken)	4,50 €	22,90 €
W44 Moët & Chandon Brut Imperial (Champagner, trocken)		120,00 €



APERITIFS · APERITIFS

459	Martini Bianco	15%	5cl	4,20 €	
460	Martini Rosso	15%	5cl	4,20 €	4
461	Martini extra dry	15%	5cl	4,20 €	
462	Sandeman Sherry Seco	15%	5cl	4,20 €	
463	Sandeman Sherry Medium	15%	5cl	4,20 €	

LONGDRINKS · LONG DRINKS

Alle Longdrinks werden mit 4cl Alkohol gemixt. //
All long drinks are mixed with 4cl alcohol.

464	Prosecco mit Erdbeersaft	6,50 €	4
465	Chango Unchained Hugo auf Eis mit blutroter Hibiskusblüte	7,50 €	4
466	Campari Orange	6,50 €	4
467	Aperol Spritz	6,50 €	4
468	Gin Mare & Tonic (aus Barcelona)	10,50 €	17
469	Wodka & Cola	6,50 €	4, 18
470	Jim Beam & Cola	6,50 €	4, 18
471	Cuba Libre Havanna Club & Cola	6,50 €	4, 18
472	Portwein mit Tonic Sandemann White Porto	7,50 €	17, 19

DIGESTIF · DIGEST

FERNÖSTLICHES // FAR-EASTERN

478	Sake japanischer Reiswein, wird warm getrunken	14%	15cl	7,50 €	
473	Choya Plum japanischer Pflaumen-Aperitif	14%	10cl	4,90 €	
474	Kao Liang Chiew chinesischer Reisschnaps	62%	2cl	4,00 €	
475	Mai Kwai Lu Chiew chinesischer Anislikör mit Rosenblättern	54%	2cl	4,00 €	6
476	Chu Yeh Ching Chiew Bambusschnaps	46%	2cl	4,00 €	6
477	Wu Chia Pi Chew roter, chinesischer Getreideschnaps	54%	2cl	4,00 €	G3, 6



WESTLICHES // WESTERN

479	Baileys	17%	2cl	3,90 €	4, 6, 18
483	Fine Hennessy	40%	2cl	4,90 €	
485	Johnnie Walker Red Label	40%	2cl	3,90 €	
486	Dimple (12 Jahre)	40%	2cl	4,90 €	
487	Chivas Regal (12 Jahre)	40%	2cl	4,90 €	
490	Jim Beam	40%	2cl	3,90 €	
491	Jack Daniels	43%	2cl	4,50 €	
492	Smirnoff Wodka	37,5%	2cl	3,90 €	
493	Jubiläums Aquavit	42%	2cl	3,90 €	
495	Scheibel Williamsbirnenbrand	40%	2cl	6,50 €	
497	Ramazotti	30%	2cl	3,90 €	6
498	Jägermeister	42%	2cl	3,90 €	6
499	Underberg	44%	2cl	3,90 €	6

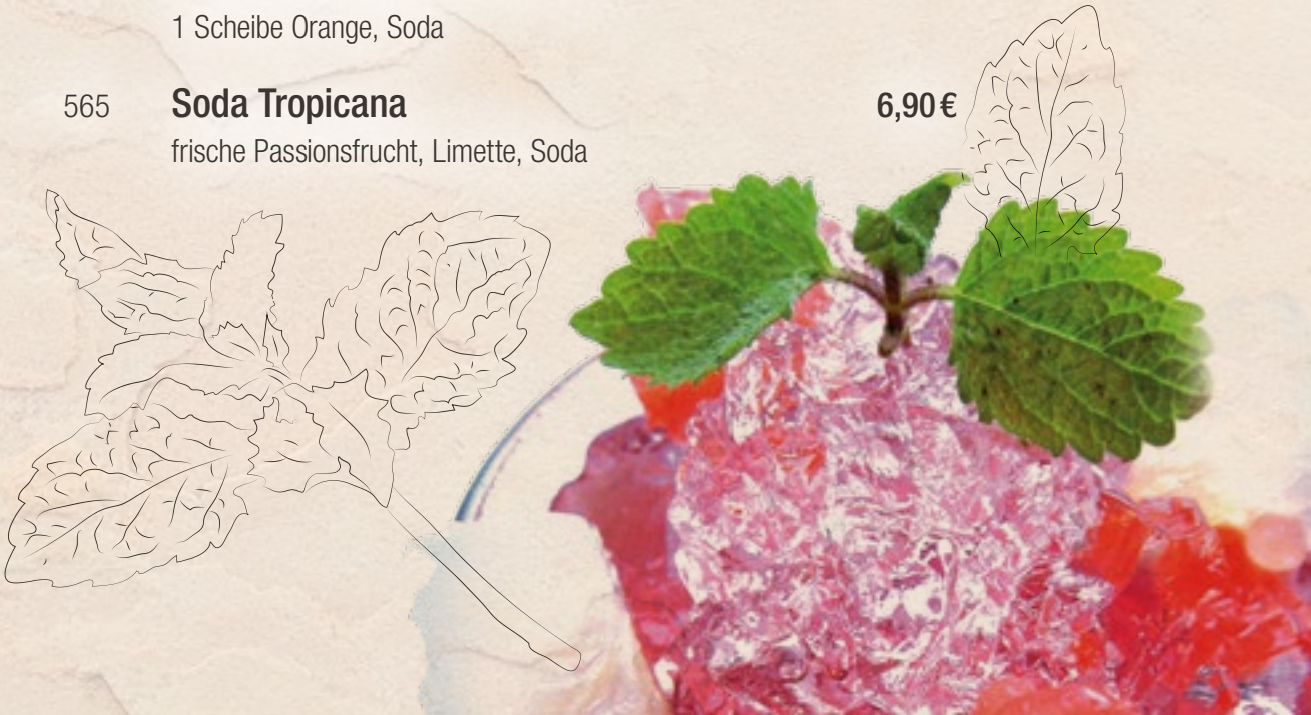
COCKTAILS

551	Saigon Midnight Soda Rohrzucker, Limetten, Zuckersirup und Prosecco	8,50€	6
552	Mai Tai weißer und brauner Rum, Jamaica Rum, Limettensaft, Mandelsirup	8,50€	5
553	Piña Colada weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,50€	5
554	Caipirinha Pitú Cachaça, Limetten, Rohrzucker	8,50€	6
556	Red Moon Tequila, Orangensaft, Erdbeeren, Minze, Limette	8,50€	
557	Swimming Pool Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,50€	4, 5
566	Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren	7,50€	6, Z, S



ALKOHOLFREI · ALCOHOL-FREE

558	Niño Piña Colada Ananassaft, Kokossirup, Sahne	6,90€	5
559	Coconut Kiss Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, Kirschsaff, Sahne	6,90€	4, 5
560	Exotica exotischer Saftmix mit Mineralwasser	6,90€	
561	Chanh da hausgemachte Limonade	6,90€	
562	Ingwer küsst Lichi Lichisaft, Lichifrüchte, Limette, Ingwer, Soda	6,90€	5
563	Mango Lassi Mango, Joghurt, Gewürze	6,90€	
564	Beautiful Lady Collagen, frische Passionsfrucht, Minze, 1 Scheibe Orange, Soda	7,90€	
565	Soda Tropicana frische Passionsfrucht, Limette, Soda	6,90€	



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE			ZUSATZSTOFFE
G	Glutenhaltig	G1 Weizen	1 Konservierungsstoffe
G2	Roggen	G3 Gerste	2 Antioxidationsmittel
G4	Hafer	G5 Dinkel	3 Geschmacksverstärker
G6	Kamut	G7 Hybridstämme	4 Farbstoff
			5 Süßungsmitteln
K	Krebstiere und -erzeugnisse		6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
E	Eier und -erzeugnisse		7 enthält Phenylalaninquelle
Er	Erdnüsse		8 mit Tafelsüße
F	Fisch und -erzeugnisse		9 gewachst (z. B. Apfel, Birne, Melone)
So	Soja und -erzeugnisse		10 geschwefelt
M	Milch und -erzeugnisse/Laktose		11 geschwärzt
M1	mit Laktose		12 Phosphat
			13 Nitrat
Slf	Schalenfrüchte		15 Nitritpökelsalz
Slf1	Mandeln	Slf2 Haselnüsse	16 kann bei übermäßigem
Slf3	Walnüsse	Slf4 Cashewnüsse	Verzehr abführend wirken
Slf5	Pecanüsse	Slf6 Paranüsse	17 Chinin
Slf7	Pistazien	Slf8 Macadamianüsse	18 Koffein
			19 Sulfite
Se	Sellerie und -erzeugnisse		
Sf	Senf und -erzeugnisse		
Ses	Sesamsamen & -erzeugnisse		
Sd	Schwefeldioxid und Sulfite		
L	Lupine und -erzeugnisse		
W	Weichtiere z. B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch		
Z	Zitronensäure		

ALLERGENS & ADDITIVES

ALLERGENS			ADDITIVES
G	gluten	G1 wheat	1 preservatives
G2	rye	G3 barley	2 antioxidant
G4	oats	G5 spelt	3 flavor enhancer
G6	lamut	G7 hybrid strains	4 dye
			5 sweeteners
K	crustaceans and products		6 with a sugar type
E	eggs and products		and sweeteners
Er	peanuts		7 contains phenylalanine
F	fish/seafood and products		source
So	soy and products		8 table-top sweets
M	milk and products / lactose		9 waxed (eg apple, pear, melon)
M1	with lactose		10 sulphuretted
			11 blackened
Slf	nuts		12 phosphate
Slf1	almonds	Slf2 hazelnuts	13 nitrate
Slf3	walnuts	Slf4 cashew nuts	15 nitrate and nitrite pickling salt
Slf5	pecan	Slf6 brazil nuts	16 can have a laxative effect if
Slf7	pistachios	Slf8 macadamia nuts	consumed to excess
			17 quinine
Se	celery and products		18 caffeine
Sf	mustard and products		19 sulfites
Ses	sesame seeds & products		
Sd	sulfur dioxide and sulfites		
L	lupine and products		
W	molluscs e.g. snails, shellfish, calamari		
Z	citric acid		



