



Restaurant
China Buffet



中 國 酒 家

Speisekarte

Mittagsbuffet

Montags bis Samstags 11:30 - 15:00 Uhr

Erwachsene 14,50 €

Kinder bis 11 Jahre 8,50 €

Großes Abendbuffet

Dienstag bis Samstag: 17.30 - 22.00 Uhr

Sonntags & Feiertags: 11.30 - 15.00 & 17.30 - 22.00 Uhr

Erwachsene: **21,50 €** ohne Getränke

Kinder 4 - 5 Jahre: **8,90 €** ohne Getränke

6 - 11 Jahre: **11,90 €** ohne Getränke

Abendbuffet inkl. Getränke* + 7,00 €

*Softdrinks, Flaschenbier, Wasser (weitere Getränke auf Anfrage)

Unsere Hausspezialität im Abendbuffet

Scampi

in Szechaun-Knoblauch-Sauce

- Ente à la Hong Kong
- Ente auf chinesische Art
- Hummerkrabben mit Litschis
- Hummerkrabben auf chinesische Art
- Hühnerfilet, scharf mit Knoblauch
- Rindfleisch mit scharfer Sauce
- Rindfleisch, scharf mit Szechuan
- Rindfleisch mit Zwiebeln inkl. Salat und Dessert

Suppen

A1	Peking-Gulasch-Suppe sauer-scharf ^{1,3,6,h}	3,80
A2	Haifischflossen-Suppe ^{4,h}	4,80
A3	Chinesische Pilzsuppe mit Hühnerfleisch ^{1,h}	3,80
A4	Wan Tan-Suppe Eierteig mit Hühnerfleisch, Krabben ^{1,2,h}	4,80
A5	Tomatensuppe mit Hühnerfleisch ^h	4,50
A6	Krabbensuppe mit Spargel ^{2,h}	4,50
A7	Spargelsuppe mit Hühnerfleisch ^h	3,80
A8	China-Suppe für 2 Personen à la „Restaurant Tang“ Hummerkrabben, Fisch, Hühnerfleisch und Gemüse ^{2,4,h}	9,80
A9	Fischsuppe versch. Fischarten mit frischen Champignons ^{4,h}	6,80

Vorspeisen

B0	Mini Frühlingsrolle ^{1,6,h}	4,50
B1	Frühlingsrolle (Lompia) mit süß-saurer Sauce ^{1,6,h}	3,50
B3	Wan Tan gebacken mit süß-saurer Sauce ^{1,h}	6,80
B4	Hummerkrabben ohne Schale knusprig gebacken, mit süß-saurer Sauce ^{1,2,h}	8,80
B5	Sojakeimsalat mit Mandelsplitter ^{6,h}	3,80
B6	Krabbensalat ²	8,80
B7	Gemischter Salat	4,50
B8	Kroepoek ²	3,80
B9	Geflügelsalat mit Huhn und Ente ^{1,h}	8,80

Vegetarische Gerichte

V1	Chop-Suey verschiedene Gemüse ^h	8,90
V2	Chinesische Gemüseplatte ^h	8,90
V3	Drei Pilzsorten in Sojasauce Wiesenchampignons, chinesische Pilze und Champignons ^{6,h}	9,90

Mittagskarte

Montags bis Samstags 11:30 - 15:00 Uhr
(außer Sonn- und Feiertagen)

Vorspeise: Peking-Gulasch-Suppe a,c oder Frühlingsrolle a,c

1	Nasi Goreng Curry-Rei mit Schinken und Hühnerfleisch, leicht-scharf ^{a,b,h}	9,50
2	Bami Goreng Nudeln in Curry mit Schinken und Hühnerfleisch, leicht-scharf ^{1,a,b,h}	9,50
3	Curry-Topf versch. Fleisch- und Gemüsesorten in Curry, leicht-scharf ^{1,a,h}	9,50
5	Rindfleisch mit Chop-Suey verschiedene Gemüsesorten ^{1,h}	9,90
8	Gebackenes Fischfilet süß-sauer ^{1,4,h}	9,90
9	Gebackenes Fischfilet mit scharfer Sauce ^{1,4,h}	9,90
10	Hühnerfleisch mit Spargel ^h	9,90
11	Acht Kostbarkeiten mit scharfer Sauce ^{1,h}	9,90
12	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{1,h}	9,90
13	Rindfleisch mit Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^{1,h}	10,00
14	Hühnerfleisch mit Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^{1,h}	10,50
15	Hühnerfilet mit Ananas ^{1,h}	9,90
16	„Knusprige Ente“ Ente knusprig gebraten mit verschiedenem Gemüse ^{1,h}	11,90
17	Hühnerfilet knusprig gebraten mit süß-saurer Sauce ^{1,h}	11,90
18	Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch ^{1,h}	9,90
19	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ^{1,3,h}	9,90
22	Rindfleisch mit Sojakeimen ^{1,6,h}	9,90
23	Hühnerfleisch mit Chop-Suey (verschiedene Gemüsesorten) ^{1,h}	9,90
25	Rindfleisch mit Möhren sehr scharf ^h	10,90
26	Rindfleisch mit Paprika ^h	10,90
27	Ente mit Ananas knusprig gebraten ^{1,h}	11,50
28	Hühnerfleisch mit Sojakeimen ^{6,h}	9,90
29	Schweinefleisch, kross gebraten mit scharfer Sauce ^h	10,50
30	Schweinefleisch, kross gebraten mit süß-sauer Sauce ^h	10,50

Rindfleisch

C1	Rindfleisch mit Chop-Suey ^h	12,50
C2	Rindfleisch mit Zwiebeln ^h	12,50
C3	Rindfleisch mit grüner Paprika ^h	12,50
C4	Rindfleisch mit frischen Champignons ^h	12,50
C5	Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^h	12,50
C6	Rindfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Morcheln, scharf ^h	12,50
C7	Suki-Jaki (Rindfleisch mit Porree, Pilzen und Glasnudeln) leicht scharf ^{1,h}	12,50
C8	Rindfleisch mit Wiesenchampignons	12,50
C9	Rindfleisch mit Mango-Früchten, süß-sauer ^h	12,50
C10	Rindfleisch mit Lychee-Früchten, süß-sauer ^h	12,50
C11	Rindfleisch „Spezial“ mit Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^h	13,00
C12	Rindfleisch mit Sate-Sauce, scharf ^h	13,00
C13	Rindfleisch mit Weinkirschen und Cognacsauce, scharf ^h	13,00
C14	Curry-Rindfleisch mit versch. Gemüse, scharf ^{a,h}	12,50
C15	Rindfleisch mit Möhren, scharf ^h	12,50

Schweinefleisch

D1	Schweinefleisch mit Gemüse ^h	11,50
D2	Schweinefleisch mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer ^h	11,50
D3	Schweinefleisch mit frischen Champignons und Bambussprossen ^h	11,50
D4	Schweinefleisch mit Kumbau Sauce ^{6,h}	11,50
D5	Schweinefleisch mit süß-sauer Sauce ^h	11,50
D6	Schweinefleisch, kross gebacken mit süß-sauer Sauce ^{1,h}	11,50
D7	Schweinefleisch, kross gebacken mit scharfer Sauce ^{1,h}	11,50

Entenfleisch (Knusprig gebraten)

E1	Ente mit Paprika ^{1,h}	13,50
E2	Ente mit Ananas ^{1,h}	13,50
E3	Ente mit süß-saurer Sauce ^{1,h}	13,50
E4	Ente mit Mandeln ^{1,8,h}	13,50
E5	Ente mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{1,h}	13,50
E6	Ente mit Chop-Suey ^{1,h}	13,50
E7	Ente ä la „Hong Kong“ mit chin. Pilzen, Spargel und Bambussprossen ^{1,h}	13,50
E8	Ente mit acht Kostbarkeiten ^{1,h}	14,50
E9	Ente mit Wiesenchampignons ^{1,h}	14,50
E10	Peking-Ente mit Wiesenchampignons ^{1,h}	14,50
E11	Ente mit Mango-Früchten ^{1,h}	14,50
E12	Ente knusprig gebraten mit Porree-Sauce, leicht scharf ^{1,h}	14,50
E13	Ente mit Lychee-Früchten, süß-sauer ^{1,h}	14,50

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse
6. Sojabohnen 7. Milch a. Schalenfrüchte (Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf
11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere
a) Farbstoff, b) Konservierungsstoff, c) Antioxidationsmittel, d) mit Koffein,
e) geschwärzt f) gewachst, g) Phosphat, h) Geschmacksverstärker
i) chininhaltig j) enthält Phenylalaninquelle k) Säuerungsmittel

Alle Preise inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer in Euro.

Fisch

F1	Fischfilet mit friseher Champignonsauce ^{1,4,h}	11,50
F2	Fischfilet mit süß saurer Sauce ^{1,4,h}	11,50
F6	Fischplatte für 2 Personen ^{1,2,4,h} Krabbensuppe mit Spargel oder Frühlingsrolle, Krabben mit chinesischem Gemüse, Fischfilet mit scharfer Sauce, gebackene Hummerkrabben mit süß-saurer Sauce	32,30

Krabben

J1	Chinesische Krabben mit Paprika ^{2,h}	12,50
J2	Chinesische Krabben in Austernsauce ^{2,6,h}	12,50
J3	Gebackene chinesische Krabben mit süß-saurer Sauce ^{2,h}	13,80
J4	Krabben mit Tomatensauce ^{2,h}	12,50

Hummerkrabben

M1	Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{2,h}	18,50
M2	Hummerkrabben mit frischen Champignons ^{2,h}	18,50
M3	Hummerkrabben gebacken „spezial“, mit süß-saurer Sauce ^{2,h}	18,50
M4	Hummerkrabben mit Curry ^{2,a,h}	18,50
M5	Rotgeschmorte Hummerkrabben scharf ^{2,h}	18,50
M6	Hummerkrabben mit W1 senc.harnpignons ^{2,h}	18,50
M7	Hummerkrabben „Spezial“ mit Knoblauchsauce, süß-sauer-scharf ^{2,h}	19,50

Hühnerfleisch

H1	Hühnerfleisch mit acht Kostbarkeiten ^{1,h}	11,80
H2	Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^h	11,80
H3	Hühnerfleisch mit frischen Champignons ^h	11,80
H4	Hühnerfleisch mit Paprika ^h	11,80
H5	Hühnerfleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^h	11,80
H6	Hühnerfleisch mit Mandeln ^{8,h}	11,80
H7	Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen, scharf ^{8,h}	11,80
H8	Hühnerfleisch mit Curry ^{a,h}	11,80
H9	Hühnerfleisch mit Ananas süß-sauer ^h	11,80
H10	Hühnerfleisch mit Wiesenchampignons ^h	11,80
H11	Hühnerfleisch mit Mango-Früchten ^h	11,80
H12	Hühnerfleisch mit Lychee-Früchten ^h	11,80
H13	Hühnerfleisch „spezial“ mit Knoblauchsauce, süß-sauer-scharf ^h	12,50
H14	Hühnerfleisch mit Sate-Sauce, scharf ^{5,h}	12,50
H15	Hühnerfleisch Weinkirschen und Cognac-Sauce ^h	12,50
H16	Hühnerfleisch knusprig gebraten mit süß-saurer Sauce ^h	12,50

Spezialitäten

04	Acht Kostbarkeiten mit scharfer Sauce ^{1,h}	11,00
05	Familienglück für 2 Personen ^{1,h}	22,50
06	Spezial-Teller gebacken für 2 Personen 1 ^{1,2,4,6,h} Gemüsesuppe oder Frühlingsrolle, Hummerkrabben, Enten- und Hühnerfleisch und Fisch	33,50
07	Spezial-Teller gebacken für 3 Personen ^{1,2,4,6,h} Gemüsesuppe oder Frühlingsrolle, Hummerkrabben, Enten- und Hühnerfleisch und Fisch	48,50
09	Chinesische Reistafel für 2 Personen ^{1,4,6,h} Gemüsesuppe oder Frühlingsrolle, Hühnerfleisch mit Bambus und Champignons, Rindfleisch mit Zwiebeln, Fisch süß-sauer, gebackene Banane mit Honig	30,00
010	Große indonesische Platte für 2 Personen ^{1,2,6,a,h} (wenn Sie gerne scharf essen) Peking-Gulaschsuppe (sauer-scharf) oder Frühlingsrolle, Rindfleisch mit Curry, Hühnerfleisch mit Sate-Sauce, Krabben mit Chilli-Sauce	30,00

Spezialitäten des Hauses

S1	Gebackene Seezunge mit Zwiebeln und Champignons ^{1,4, h}	12,50
S2	Seezungenfilet mit Broccoli ^{1,4, h}	12,50
S3	Seezungenfilet mit Chop-Suey und verschiedenem Gemüse ^{1,4, h}	12,50
S4	Seezunge knusprig gebraten süß-saurer Sauce extra serviert ^{1,4, h}	12,50
S5	Rindfleisch mit Broccoli ^h	15,00
S6	Verschiedene Sorten Fleisch mit Broccoli ^h	15,00
S7	Hummerkrabben mit Broccoli ^{2,h}	20,00
S8	Acht Kostbarkeiten mit Ente und Huhn für 2 Personen ^{1 h}	26,50
S9	Tschan-sam-Syn mit Hummerkrabben, Enten- und Rindfleisch und Gemüse ^{1,2,h}	15,00

Nudelgerichte

N1	Bami-Goreng „spezial“ ^{1,h}	10,80
N2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{1,h}	9,80
N3	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch ^{1,h}	9,80
N4	Reisnudeln „à la Tang“ mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Rindfleisch ^{1,2,h}	11,80
N5	Gebratene Nudeln mit Krabben ^{1,2,h}	9,80
N6	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Rindfleisch ^{1,2,h}	11,80
N7	Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben ^{1,2,h}	14,50
N8	Gebratene Reis-Nudeln mit Hummerkrabben ^{1,2,h}	14,50
N9	Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{1,h}	8,50

Reisgerichte

R1	Nasi-Goreng „spezial“ ^h	10,80
R2	Gebratener Eierreis mit Rindfleisch ^{3,h}	9,80
R3	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ^{3,h}	9,80
R4	Gebratener Eierreis mit Krabben ^{2,3,h}	10,80
R5	Gebratener Reis „à la Tang“ mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Rindfleisch ^{2,h}	11,80
R6	Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben ^{2,3,h}	14,50
R7	Gebratener Reis mit Gemüse ^h	8,50

Spezialitäten des Hauses

Ti Ban Schau

T1	„Ti Ban Schau“ mit Rindfleisch und Gemüse ^{1,h}	12,50
T2	„Ti Ban Schau“ mit Rindfleisch, Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^{1,h}	12,50
T5	„Ti Ban Schau“ mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{1,h}	12,50
T6	„Ti Ban Schau“ mit Hühnerfleisch, Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^{1,h}	12,50
T7	„Ti Ban Schau“ mit Hummerkrabben und Gemüse ^{1,2,h}	17,50
T8	„Ti Ban Schau“ mit Hummerkrabben, Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^{1,2,h}	17,50
T9	„Ti Ban Schau“ mit Ente und Gemüse ^{1,2,h}	14,50
T10	„Ti Ban Schau“ mit Ente, Knoblauchsauce süß-sauer-scharf ^{1,2,h}	14,50
T11	Versch. Sorten Fleisch in Curry-Sauce mit Hummerkrabben, Rindfleisch, Hühnerfleisch ^{1,2,h}	13,50

Nachtisch

U1	Lychee	3,50
U2	Panna Cotta	3,50
U4	Mango	4,50
U5	Gemischter Obstsalat	4,50
U6	Gebackene Bananen mit Honig ¹	3,50
U7	Gebackene Bananen ^{1,8} flambiert mit Honig	4,50
U8	Gebackene Ananas mit Honig ¹	3,50

Bier

Veltins	0,3 l	2,80
Gaffel-Kölsch	0,3 l	2,80
Kelts	0,33 l Flasche	2,80
Maximalz-Bier	0,3 l	2,80
Ching Tao	0,3 l Flasche	2,80
Paulaner Hefe-Weizen	0,5 l Flasche	4,20

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{a,bj}	0,3 l
Fanta Limonade ^{a,b}	0,3 l
Apollinaris Mineralwasser	0,2 l
Apollinaris Mineralwasser	0,75 l
Apfelsaft	0,2 l Flasche
Tomatensaft	0,2 J Flasche
Orangensaft	0,2 l
Bitter Lemon	