



**Willkommen**  
**欢迎光临**

## 4-GÄNGE "OKTOBER" MENÜ

25,- pro Person

Sushi Mix

\*\*\*

Yakitori vom Holzkohlegrill mit Pilzen

\*\*\*

Seebarsch mit Zitrone-Sereh Soße  
mit weißer Jasmin-Reis, gebratener Reis oder gebratene Nudeln

\*\*\*

Stracciatella Eis mit Schlagsahne

**Aufpreis für untenstehende Beilage ist 3,50:**

(scharfe) Reissnudeln - chinesische gebratene Nudeln – Guangdong gebratener  
Reis

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ (ab 2 Personen)

3-Gänge Menü	29,50 pro Person
4-Gänge Menü	34,50 pro Person
5-Gänge Menü	39,50 pro Person

## **CHINESISCHE REISTAFEL (ab 2 Personen)**

26,- pro Person

### **Vorspeise**

Mini Frühlingsrollen

### **Hauptgerichte**

Pekingente, Babi Pangang, Fu Yong Hai,  
Kung Pao Huhn, frittiertes Barschfilet und Saté Ayam

mit weißer Jasmin-Reis, gebratener Reis oder gebratene Nudeln

**Kaffee oder Tee**

## **INDONESISCHE RIJSTTAFEL (ab 2 Personen)**

26,- pro Person

### **Vorspeise**

Pansit Goreng

### **Hauptgerichte**

Babi Pangang, Ayam Kecap, indonesische Gemüse,  
Smoor Lembu, Pisang Goreng, Saté Ayam

mit weißer Jasmin-Reis, gebratener Reis oder gebratene Nudeln

**Kaffee oder Tee**

**SUPPEN**

Miso Suppe	4,-
Hühnersuppe	5,-
Tomatensuppe	5,-
Haifischflossensuppe	5,50
Suan La Suppe (Sauer-scharf-Suppe)	6,-
Wan Tan Suppe (Suppe mit Teigtaschen)	6,-
Suppe ‚Jasmin Garden‘ (Fischsuppe)	8,-

**SALATEN**

Wakame Salat – japanischen Seetangsalat	7,50
California Salat – Surimi, süße omelett, Avocado en Rettich	7,-
Lachs Sashimi Salat	8,-
Thunfisch Sashimi Salat	9,-

**VORSPEISEN**

Austern (pro Stück)	3,50
Edamame - gedämpfte Sojabohnen	5,-
Gyoza - gedämpfte Hühnerteigtaschen (3 Stücke)	4,50
Dim Sum	7,-
Mini Frühlingsrollen (2 Stücke)	4,50
Tempura Garnele (2 Stücke)	10,-
Pekingentenstreifen mit Salat	8,-
Große Garnelen in Curry-Sahne-Soße (2 Stücke)	9,-
Tjeu Jim Tintenfische (5 chinesische Gewürze)	9,50
Tjeu Jim Große Garnelen, 2 Stücke (5 chinesische Gewürze)	9,-
Jakobsmuschel auf zwei Arten zubereitet (2 Stücke)	10,50
Gebratener Wolfsbarsch in Kecapsoße (süße Sojasoße)	10,-
Garnele Satay (2 Stücke)	9,50
Rindfleisch Satay (2 Stücke)	9,50
Huhn Satay (2 Stücke)	4,50

**GEMÜSE- UND EIERGERICHTE**

Chop Suey	13,-
mit Huhn	15,-
mit Garnelen	17,50
mit Rinderfilet	17,50
Gado Gado	14,-
Gemüsegericht mit tofu	16,-
Fu Yong Hai	13,-
mit Huhn	15,-
mit Garnelen	17,50

**FISCHGERICHTE**

Lachsfilet in schwarze Bohnen Soße	20,50
Frittiertes Barschfilet in Süß-saure Soße	20,50
Tjeu Jim Tintenfische (5 chinesische Gewürze)	25,-
Tjeu Jim Große Garnelen, 6 Stücke (5 chinesische Gewürze)	25,-
Große Garnelen in Curry-Sahne-Soße (6 Stücke)	25,-
Gedämpfter Heilbutt in Sojasoße	25,-
Teppan Meeresfrüchte in Fischsoße	22,50
Teppan Garnelen in Knoblauchsoße (6 Stücke)	25,-
Hummer zubereitet auf Guangdong Art	Tagesrate

**FLEISCHGERICHTE**

Babi Pangang	17,50
Kin-Tu-Yuk (knuspriges Schweinefleisch)	18,50
Cha Shau (chinesische babi pangang)	18,50
Gebratener Schweinebauch	18,50
Kung Pao Huhn	19,-
Hühnercurry	18,-
Huhn in Curry-Sahne-Soße	19,-
Pekingente in Teriyakisoße	21,50
Teppan Mischung aus 3 Fleischsorten	21,50
Rinderfilet in Sichuan Soße	22,50
Sautiertes Rinderfilet mit Lauch	22,50
Teppan Ente in Teriyaki Soße	21,50
Teppan Rinderfilet in Kung Pao Soße	22,50

**Aufpreis für untenstehende Beilage ist 3,50:**

(scharfe) Reismudeln - chinesische gebratene Nudeln – Guangdong gebratener  
Reis

**SASHIMI (Roher Fischeiben)**

Lachs (6 Scheiben)	7,50
Thunfisch (6 Scheiben)	8,50
Lachs und Thunfisch (12 Scheiben)	16,-
Mix (von fünf Fischarten)	15,-

**NIGIRI-SUSHI (Reis mit einem Topping; Preis pro Stück)**

Tamago (Süße Omelett)	2,-
Sake (Lachs)	2,60
Ebi (Garnele)	2,80
Saba (Makrele)	2,10
Suzuki (Wolfsbarsch)	2,10
Amaebi (Tiefseegarnelen)	2,40
Hotategai (Jakobsmuschel)	2,90
Maguro (Thunfisch)	2,80
Unagi (Aal)	2,90

**MAKI-SUSHI (Sushi Rolle in 8-9 Stücke geschnitten)**

Vega Roll (Avocado, Gurke, Pistazie, Mayonnaise)	8,-
Mango Summer (Mango, Avocado, Gurke)	12,50
Lachs und Avocado	9,-
Spicy Tuna (Würziger Thunfisch, Avocado)	10,-
Fiery Salmon (Lachs, Avocado, Chilipulver und scharfe Soße)	10,-
Futo maki (Lachs, Thunfisch, Rettich, Gurke)	12,-
California (Surimi, süße Omelett, Avocado, Rettich)	14,-
Samurai (Aal, Avocado, süße omelett)	16,50
Avocado Dragon (Avocado, Surimi, Seetang, Gurke)	15,-
Crunchy Crab (Tempura Krabbe, süße omelett, Avocado)	16,50
Rainbow (Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado)	15,-
Beef-Carpaccio (Rinderfilet, Spargel, Carpaccio, Knoblauchchips)	16,50
Crispy Duck (Tempura Ente mit Teriyakisoße)	15,-
Chicken Teriyaki (Knuspriges Huhn mit Teriyakisoße)	14,50
Chicken Subuta (zartes Huhn mit Süß-saure Soße)	14,50
Flying Catfish (knuspriger Wels mit süß-saurer Sauce)	14,-
Sweet Ribs (mariniertes süßes Schweinefleisch, Gurke)	13,-
Tempura Ebi (Tempura Garnele mit Mayonnaise)	15,-
Avocado Ebi (Tempura Garnele mit Avocado)	17,50
Surf 'N Turf (Rinderfilet, Spargel, geflammter Lachs)	17,-
Triple Threat (Tempura Garnele, Rinderfilet, geflammter Lachs)	20,-
Sushi Mix (Mix von 12 Stücke Nigiri und Uramaki Sushi)	16,50

**DESSERT**

Kindereis	5,-
Dame Blanche / Noir	6,50
Lychee-Eis mit Lychees	6,50
Weißer Sesam mit Karamellsoße	6,50
Pro Kugel Eis:	2,50

*Erdbeere, Banane, Schokolade, Zitrone, Grüner Tee,  
Lychee, Mango, Pistazie, Stracciatella, Vanille, Weißer Sesam*

**KAFFEE SPECIALS**

Calypso Coffee (Kahlúa / Tia Maria)	6,75
Cream Coffee (Amarula / Baileys / Melody / Merry's)	6,75
French Coffee (Grand-Marnier / Mandarine Napoléon)	6,75
Irish Coffee (Jameson)	6,75
Italian Coffee (Amaretto)	6,75
Portuguese Coffee (Licor Beirão) / Spanish Coffee (Licor 43)	6,75

**SPIRITUOSEN**

Ardbeg '10 / Wee Beastie	Islay	7,50
Dalwhinnie '15	Highland	6,-
GlenDronach '12	Highland	6,50
Glenfiddich '12 / '18	Speyside	6,- / 11,-
Glenkinchie '12	Lowland	5,50
Kilkerran '12	Campbeltown	7,50
Lagavulin '16	Islay	9,-
Laphroaig '10	Islay	6,-
Maker's Mark	Bourbon	4,50
Monkey Shoulder	Scotch Blend	4,50
Talisker '10	Islands	5,50
Tullamore Dew '12	Irish Blend	6,-
Montifaud V.S.O.P. / X.O.	Cognac	6,- / 12,-
Remy Martin V.S.O.P. / X.O.	Cognac	6,- / 15,-
Frapin V.S.O.P. / Fontpinot X.O.	Cognac	8,- / 15,-
Torres '15	Spanischer Brandy	5,-
Tariquet Armagnac Folle Blanche '12	Französischer Brandy	6,50
Boulard Calvados X.O.	Französischer Brandy	7,-
Hendrick's Gin + Tonic	New Western Gin	8,50
Suntory Toki	Japanischer Blend	5,50
Suntory Haku	Japanischer Wodka	6,-
Suntory Roku Gin + Tonic	Japanischer Gin	8,50
Satsuma Shiranami	Imo Shochu	3,60
Verschiedene Liköre – Amaretto, D.O.M, Drambuie, Liqor 43, etc.		4,50

Fragen Sie nach unserer Getränkekarte.

*Haben Sie eine Allergie? Lass es uns wissen!*

**ERFRISCHUNGSGETRÄNK**

Coca Cola / Coca Cola Zero	2,50
Fanta Orange / Cassis / Sprite	2,50
Finley Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	2,50
Fuze Tea Sparkling / Green Tea	2,50
Rivella	2,80
Fristi / Chocomel / DubbelFriss / Crystal Clear	2,50
Red Bull	3,50
Crodino (alcoholfrei aperitivo)	3,-
Martini Floreale / Vibrante (alcoholfrei aperitivo)	3,50
Minute Maid Apfelsaft	2,50
Frischer Orangensaft	3,75
Chaudfontaine Still / Sparkling	2,50
Chaudfontaine Still / Light Sparkling / Sparkling 0,75L	6,-
Fever-Tree Tonic – Indian, Mediterranean, Elderflower, Aromatic, Clementine & Cinnamon, Lemon	3,50
Fever-Tree Ginger Ale / Ginger Beer / Madagascan Cola	3,50
Original Yuzu Tonic	3,50
San Pellegrino Pompelmo	3,50
Jasmin Tee / Japanischer Tee	3,-

**BIERE**

Hertog Jan	2,80
Hertog Jan Weizener / Bockbier	3,80
Hertog Jan Enkel / Dubbel / Tripel	3,80
Hertog Jan Grand Prestige	4,50
Hertog Jan Bastaard Radler Ingwer und Zitrone	3,-
Hertog Jan 0.0	2,90
Hoegaarden Radler 0.0	3,40
Tsingtao chinesisches Bier	3,50
Asahi japanisches Bier	4,40

**WEINE**

Junmai Sake (heiß serviert)	5,10
Chinesischer süßer Weißwein	4,50
Japanischer Pflaumenwein	5,-
Martini Bianco / Extra Dry / Fiero / Rosato / Rosso	4,-
Port Ruby / Tawny / White	4,-
Sherry Fino / Medium	4,-
Sherry Sweet	5,-
Fragen ie nach unserer Weinkarte.	