

Empfehlung von unserem Chefkoch

Alle Gerichte werden als Beilage mit weißem gekochtem Reis serviert.

All dishes are served with white boiled rice as a side dish.

			€
A	Gebratene Garnelen 	Fried king prawns 	22,00
	mit feinem Gemüse, frischem Chili und Knoblauch	<i>with fine vegetables fresh chili and garlic</i>	
B	Gebratenes Lammfilet 	Fried lamb filet 	21,50
	mit feinem Gemüse, frischem Chili und Knoblauch	<i>with fine vegetables fresh chili and garlic</i>	
C	Gebratenes Rinderfilet 	Fried beef filet 	16,50
	mit feinem Gemüse und frischem Chili	<i>with fine vegetables fresh chili</i>	
D	Gebratenes Schweinefilet 	Fried pork filet 	16,50
	mit feinem Gemüse und frischem Chili	<i>with fine vegetables fresh chili and garlic</i>	
E	Gebratenes Hühnerbrustfilet 	Fried chicken filet 	16,50
	mit feinem Gemüse, frischem Chili und Knoblauch	<i>with fine vegetables fresh chili and garlic</i>	
F	Gebratener Tintenfisch 	Fried calamari 	18,50
	mit feinem Gemüse, frischen Chili und Knoblauch	<i>with fine vegetables fresh chili and garlic</i>	
G	Gebackenes Fischfilet 	Crispy baked fish filet 	15,50
	mit feinem Gemüse, frischen Chili und Knoblauch	<i>with fine vegetables fresh chili and garlic</i>	
H	Chuan Jia Fu 全家福 	Chuan Jia Fu 全家福 	22,00
	Gebratenes versch. Fleisch (Rind-; Schweine- und Hühnerbrustfilet) und Großgarnelen mit feinem Gemüse und frischen Chili	<i>Fried several meats (beef; pork and chicken) and king prawns with fine vegetables and fresh chili</i>	

Tie Pan

Diese Gerichte werden auf heißer Platte mit weißem gekochtem Reis serviert.

These dishes are served on a hot plate with white boiled rice as a side dish.

			€
T1	Geb. Fischfilet nach Gongbao Art 🌶️ mit feinem Gemüse und Knoblauch	Crispy fish filet „Gongbao“ 🌶️ <i>with fine vegetables and garlic</i>	15,50
T2	Gebackenes Hühnerfilet mit Hoi Sin Sauce	Crispy chicken <i>with „Hoi Sin“ Sauce</i>	16,50
T3	Gebackene halbe Ente mit feinem Gemüse, Sa-Za Sauce und Knoblauch	Half crispy duck <i>with fine vegetables „Sa Za“ Sauce and garlic</i>	19,50
T4	Gebackene Kombination aus Ente und Hühnerfilet mit Hoi Sin Sauce	Crispy combination of duck and chicken <i>with „Hoi Sin“ Sauce</i>	20,50
T5	Gebratenes Rinderfilet 🌶️ mit Champignons, Paprika, Bambus und schwarzen Gewürzbohnen	Fried beef filet 🌶️ <i>with mushrooms, paprika, bamboo and black beans</i>	16,50



Suppen

Wenn Sie in ein traditionelles chinesisches Restaurant eingeladen werden, wird Ihnen sofort auffallen, wie vielfältig und abwechslungsreich die chinesischen Suppengerichte sind. In der „Ocean Paradise“ wird besonderer Wert auf die Zubereitung von Suppen gelegt. In der hohen chinesischen Kochkunst wird der Geschmack der Suppen der Jahreszeit bzw. der Region angepasst. Im Sommer haben die Suppen einen leichten Geschmack, um die Last der Hitze zu mildern. Im Winter hingegen sind die Suppen mit vielen stärkenden Zutaten angereichert, um den Menschen Wärme und Energie zuzuführen.

			€
1	Sauer - Scharf Suppe 🌶️🌶️ mit Entenfleisch	Hot & sour soup 🌶️🌶️ <i>with duck meat</i>	3,50
2	Tomatensuppe mit Hühnerfleisch	Tomato soup <i>with chicken</i>	3,50
3	Gemüsesuppe mit Tofu und Glasnudeln	Vegetarian soup <i>with Tofu and glass noodles</i>	4,00
4	Hühnerfleischsuppe mit Pilzen	Chicken soup <i>with mushrooms</i>	4,00
5	Wan Tan Suppe Teigtaschen mit Schweinefleisch- und Gemüsefüllung	Wan Tan soup <i>dumplings filled with pork and vegetables</i>	4,00
6	Peking Enten Suppe 🌶️🌶️ mit Pilzen, Bambus und Entenfleisch	Peking duck soup 🌶️🌶️ <i>with mushrooms, bamboo and duck</i>	4,50
7	Meeresfrüchtesuppe mit Garnelen, Tintenfisch und Krebsfleisch	Seafood soup <i>with king prawns, calamari and crab meat</i>	6,00
8	Maissuppe mit Hühnerfleisch und Eiweiß	Corn soup <i>with chicken and egg white</i>	4,00

Vorspeise

Eine chinesische feierliche Festmahlzeit beginnt mit einer kalten oder warmen Vorspeise. Die Küche der „Ocean Paradise“ werden die außergewöhnlichsten Zutaten verwenden, um für Sie die Variantenvielfalt an Vorspeisen zum Ausdruck zu bringen.

		€	
10	Knuspr. Frühlingsrolle hausgemacht	<i>Crispy spring roll handmade</i>	4,00
11	Knusprige Mini-Gemüse-Rollen (4 Stück)	<i>Crispy mini vegetarian spring roll (4 pieces)</i>	4,00
13	Kropoek (Shrimps Chips)	<i>Kropoek (shrimps Chips)</i>	3,00
15	Hühnerfleischspieße (3 Stück) 🌶️ mit Erdnuss-Sauce	<i>Chicken skewers (3 pieces) 🌶️</i> <i>with peanut sauce</i>	7,50
16	Großgarnelenspieße (3 Stück) 🌶️ mit Erdnuss-Sauce	<i>King prawns skewers (3 pieces) 🌶️</i> <i>with peanut sauce</i>	12,00
17	Phönixschwanz Gebackene Großgarnelen mit Süß- Sauer Sauce	<i>Phoenix tail</i> <i>Crispy king prawns with sweet & sour sauce</i>	13,80
18	Mantou Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse	<i>Mantou</i> <i>Steamed dumplings with pork and vegetables</i>	4,90
19	Gu Tie Gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse	<i>Gu Tie</i> <i>Fried dumplings with pork and vegetables</i>	7,50

Salate

			€
21	Sojabohnensprossen Salat	<i>Bean sprouts salad</i>	3,50
22	Gem. Salat mit Joghurt Dressing	<i>Mixed salad with yoghurt dressing</i>	4,50
23	La Bai Zai 🌶️ Eingelegter Chinakohl Salat	<i>La Bai Zai 🌶️</i> <i>Chinese cabbage salad</i>	4,50
24	Shrimps Cocktail Salat mit Joghurt Dressing	<i>Shrimps cocktail salad with yoghurt dressing</i>	7,90
25	Sam Sien Salat Gem. Salat mit Hühner-, Schwein, Großgarnelen und Joghurt Dressing	<i>Sam Sien salad</i> <i>Mixed salad with chicken, pork, king prawns and yoghurt dressing</i>	11,00

Gourmet Gerichte des Hauses

Alle Gerichte werden als Beilage mit weißem gekochtem Reis serviert.
All dishes are served with white boiled rice as a side dish.

		€	
31	Schätze der Natur (im Nudelnetzchen serviert) Gebratener Chinakohl mit chinesischen Pilzen und Broccoli	Treasure of nature (served in a noodle net) <i>Fried china cabbage with chinese mushrooms and broccoli</i>	14,50
32	Schätze des Meeres (im Nudelnetzchen serviert) Gebratene versch. Meeresfrüchte mit feinem Gemüse und leichtem Süß-Sauer Geschmack	Treasure of oceanic (served in a noodle net) <i>Fried mixed seafood with fine vegetables and a light sweet & sour sauce</i>	17,00
33	Die Drei Reiche (im Nudelnetzchen serviert) Gebratene Großgarnelen mit Rindfilet, feinem Gemüse und Lychees und leichtem Süß-Sauer Geschmack	The three kingdoms (served in a noodle net) <i>Fried king prawns with beef, fine vegetables, lychees and light sweet & sour sauce</i>	18,50
35	Ba Bao La Jiang 🌶️ (im Nudelnetzchen serviert) Gebratenes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit feinem Gemüse	Ba Bao La Jiang 🌶️ (im Nudelnetzchen serviert) <i>Gebratenes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit feinem Gemüse</i>	17,00
36	Filet des Yüan Yan (im Nudelnetzchen serviert) Gebratene Ente und Hühnerbrust mit feinem Gemüse	Filet of Yüan Yan (served in a noodle net) <i>Fried duck with chicken and fine vegetables</i>	15,50
37	Fünf mal Glück vor der Tür (min. 2 Pers.)	Five times lucks at the door (min. 2 Pers.)	42,50
	a. Knusprige Ente mit Sojabohnensprossen	a. <i>Crispy duck with bean sprouts</i>	
	b. Gebackenes Schweinefleisch mit Süß-Sauer Sauce	b. <i>Crispy pork with sweet & sour sauce</i>	
	c. Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Curry Sauce 🌶️	c. <i>Fried beef with fine vegetables and curry sauce</i> 🌶️	
	d. Gebratene Hühnerbrustfilet mit Paprika 🌶️	d. <i>Fried chicken with paprika</i> 🌶️	
	e. Gebratenes versch. feines Gemüse mit Glasnudeln	e. <i>Fried mixed fine vegetables and glass noodles</i>	
	f. Obst / Eis oder Kaffee / Tee	f. <i>Fruit/ice cream or coffee/tea</i>	

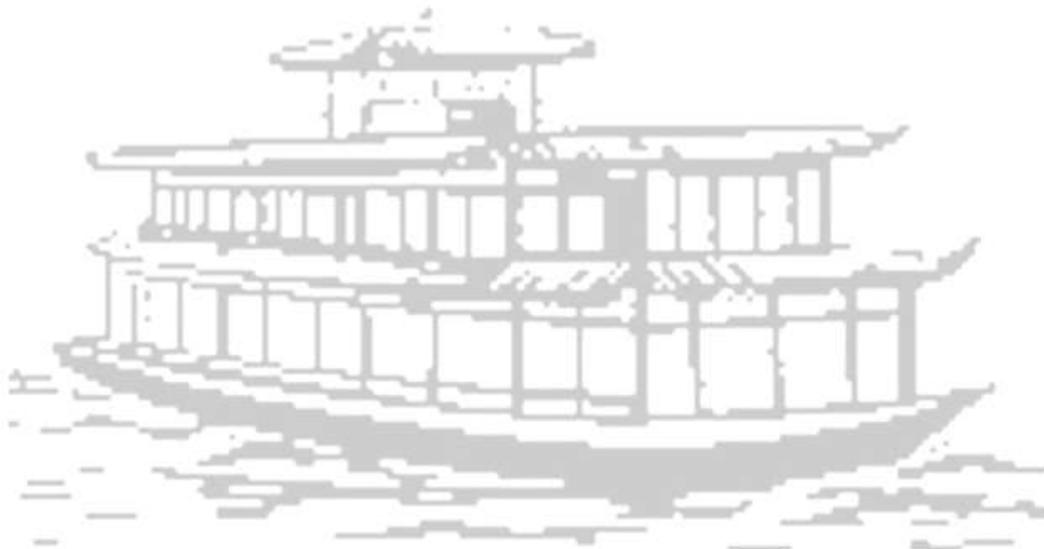
Gerichte für Kinder

Die Kindergerichte K2 & K3 werden mit weißem gekochtem Reis als Beilage serviert.

The dishes K2 & K3 are served with white boiled rice as a side dish.

		€
K1	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Sojabohnensprossen	6,90
K2	Knusprige Hühnerbrustfilet mit Süß-Sauer Sauce	7,90
K3	Knusprig gebackene Ente mit feinem Gemüse	8,90

海上皇宮



Geflügel Gerichte

Das im Norden Chinas wohl bekannteste Gericht, die „Peking Ente“, war früher der Kaiserlichen Familie vorbehalten. Erst seit der „Ming Dynastie“ wird die „Peking Ente“ von breiten Kreisen der Bevölkerung genossen und stellt heute ein weltberühmtes chinesisches Gericht dar. Die chinesische Küche ist voller Abwechslung. Eine Ente kann man nicht nur Grillen, sondern auch Dämpfen, Frittieren, Kochen, Schmoren, Braten, Räuchern oder Pökeln. Jede der Zubereitungsarten hat ihren einzigartigen Geschmack.

Alle Geflügelgerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All poultry dishes are served with white boiled rice as a side dish.

		€
40	Das gute Huhn von Sichuan  Gebratenes Huhn mit Zwiebeln und Paprika	12,50
	<i>The good chicken of Sichuan</i>  <i>Fried chicken with onions and paprika</i>	
41	Huhn vom Lande Knuspriges Huhn mit Süß-Sauer Sauce	12,50
	<i>Chicken from the land</i> <i>Crispy baked chicken with sweet & sour sauce</i>	
42	Betrunkenes Huhn Gebratenes Huhn mit Bambus, Champignons, Zwiebeln, Möhren und Weißwein Sauce	12,50
	<i>Drunken chicken</i> <i>Fried chicken with bamboo, mushrooms, onions, carrots in a white wine sauce</i>	
43	Glückliches Huhn Gebratenes Huhn mit Champignons, Strohpilzen und chin. Pilzen	14,90
	<i>Lucky chicken</i> <i>Fried chicken with mushrooms, straw mushrooms and chinese mushrooms</i>	
44	Huhn auf dem Scheiterhaufen  Gebratenes Huhn mit feinem Gemüse, Erdnüssen, Ingwer, Knoblauch und einer Spezial Sauce	14,90
	<i>Chicken at the stake</i>  <i>Fried chicken with fine vegetables, peanuts, ginger, garlic and a special sauce</i>	
45	Des Kaisers kleine Freundin Gebackenes Huhn mit Ananas, Lychees und Süß-Sauer Sauce	16,90
	<i>The emperors little girlfriend</i> <i>Crispy chicken with pineapples, lychees and sweet & sour sauce</i>	
46	Vogel im Nest (im Nudelnetzchen serviert) Gebratenes Huhn mit feinem Gemüse, Pilzen und Möhren	16,00
	<i>A bird in net</i> <i>(served in a noodle net)</i> <i>Fried chicken with fine vegetables, mushrooms and carrot</i>	
47	Huhn vom Hof Gebratenes Huhn mit feinem Gemüse	14,90
	<i>Chicken from farmyard</i> <i>Fried chicken with fine vegetables</i>	
48	Huhn von Singapur  Gebratenes Huhn mit feinem Gemüse und Curry Sauce	14,90
	<i>Chicken from singapur</i>  <i>Fried chicken with fine vegetables and curry sauce</i>	

Peking Ente Gerichte

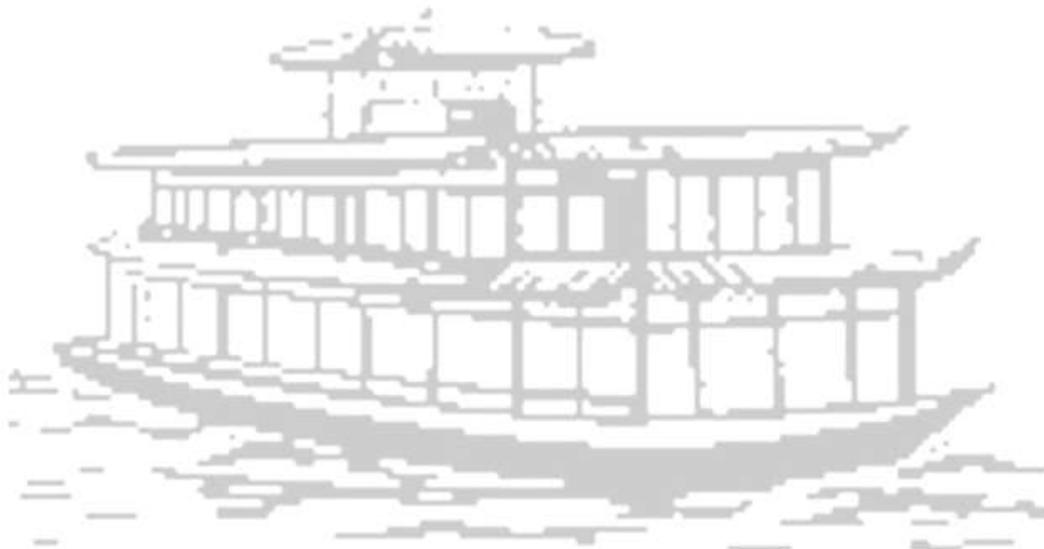
Die Peking- Ente ist heute ein weltberühmtes Gericht. Faszination und Ruhm rühren wohl nicht nur von der Zubereitungsweise her, sondern auch von der Art, wie man Entenstücke- verspeist- eingewickelt in einen dünnen Pfannenkuchen, zusammen mit jungem Lauch und großzügig mit den entsprechenden Saucen bestrichen. Das Ganze ist einfach eine himmlische Kombination von der Knackigkeit rohen Gemüse, mit der Knusprigkeit der Entenhaut, der zarten Weichheit des Entenfleisches und der süßen Schärfe der Sauce- alles in einem Pfannenkuchenmantel gehüllt. Diese Kombination ist es, die dem Gericht seine Einzigartigkeit und seine unnachahmliche Qualität verleiht.

Alle Peking Enten Gerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.

All Peking duck dishes are served with white boiled rice as a side dish.

			€
51	Original „Peking Ente“ pro Person (ab 4 Personen) (min. 24 Std. Vorbestellung, Anzahlung erforderlich)	Original Beijing duck per person (for min. 4 pers.) (need 24 hours reservation and deposit before)	26,00
	a. Entensuppe mit Pilzen und Bambus b. Die knusprige Haut der Ente mit kleinen Pfannenkuchen, dazu Gemüse, Kroepoek und einer Spezialsauce c. Entenfleisch mit feinem Gemüse und Spezialsauce d. Nachtisch nach Wahl	a. <i>Duck soup with bamboo and mushrooms</i> b. <i>Crispy skin of duck with pancake, vegetables, Shrimps chips and special sauce</i> c. <i>Duck meat with fine vegetables</i> d. <i>Dessert of choice</i>	
52	Ente vom Hof Knusprig gebackene Ente mit versch. Gemüse	Duck from farmyard <i>Crispy duck with mixed vegetables</i>	15,50
53	Shanghai Ente Knusprig gebackene Ente mit Ananas, versch. Früchten und Süß- Sauer Sauce	Shanghai duck <i>Crispy duck with pineapple, mixed fruits and sweet & sour sauce</i>	15,50
54	Die gute Ente von Sichuan 🌶️ Knusprig gebackene Ente mit feinem Gemüse und Knoblauch	The good duck from Sichuan 🌶️ <i>Crispy duck with fine vegetables and garlic</i>	16,00
55	Glückliche Ente Knusprig gebackene Ente mit Champignons, Strohpilzen und chin. Pilzen	Lucky duck <i>Crispy duck with mushrooms, straw mushrooms and chinese mushrooms</i>	16,50

<p>56 Ba Bao Ya </p> <p>Knusprig gebackene Ente mit 8 Köstlichkeiten (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch)</p>	<p>Ba Bao Ya </p> <p><i>Crispy duck with 8 preciousness (beef, pork and chicken with fine vegetables and garlic)</i></p>	<p>18,90</p>
<p>57 Kaiserliche Ente</p> <p>Knusprig gebackene Ente mit gebratenen Nudeln</p>	<p>The emperor duck</p> <p><i>Crispy duck with fried noodles</i></p>	<p>16,00</p>
<p>58 Ente im Wald</p> <p>Knusprig gebackene Ente mit Morcheln und Glasnudeln</p>	<p>Duck in the forest</p> <p><i>Crispy duck with morels and glass noodles</i></p>	<p>16,00</p>
<p>59 Des Bauern Liebling</p> <p>Im Wok gebratenes Entenfleisch mit feinem Gemüse</p>	<p>The farmers beloved</p> <p><i>Stir fried duck with fine vegetables</i></p>	<p>14,50</p>
<p>60 Chinesische Oper (für 2 Personen)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Knusprig gebackene Wan-Tan und Mini-Gemüse Rollen b. Ganze Ente nach „ZHANG“ c. Entensuppe d. Bambus Schnaps 	<p>Chinese opera (for 2 person)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. <i>Crispy Wan Tan and mini vegetarian spring rolls</i> b. <i>Whole duck from "Zhang"</i> c. <i>Duck soup</i> d. <i>Bamboo liquor</i> 	<p>55,00</p>



Schweinefleisch Gerichte

Man erzählt, dass das Schwein das erste Haustier gewesen sein. Damals als der Kaiser“ Sheng Nong“ (3000v.Chr.) merkte, dass die Jagd auf Nachfrage nach Fleisch nicht decken konnte, befahl er, wilde Tiere zu züchten. Nach reiflicher Überlegung kam man zu dem Entschluss, dass das Schwein am geeignetsten sei.

Alle Schweinefleischgerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All pork dishes are served with white boiled rice as a side dish.

			€
61	Schwein von den Tropen Gebackenes Schweinefleisch mit Ananas, Lychees, Früchten und Süß-Sauer Sauce	<i>Pork from the tropes</i> <i>Crispy pork with pineapples, lychees, fruits and sweet & sour sauce</i>	11,50
62	Langlebiges Schwein 🌶️🌶️ Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch	<i>Long lived pork</i> 🌶️🌶️ <i>Fried pork with bamboo, mushrooms, onions and garlic</i>	12,50
63	Des Bauern Liebling Gebratenes Schweinefleisch mit feinem Gemüse	<i>The farmers beloved</i> <i>Fried pork with fine vegetables</i>	12,00
64	Fastenschwein 🌶️🌶️ Knuspriges Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen und scharfer Sauce	<i>Abstain pork</i> 🌶️🌶️ <i>Crispy pork with bean sprouts and hot & spicy sauce</i>	12,50
65	Schwein auf Abwegen 🌶️🌶️ Gebratenes Schweinefleisch mit feinem Gemüse, Erdnüssen und Knoblauch	<i>Pork at astrays</i> 🌶️🌶️ <i>Fried pork with fine vegetables, peanuts and garlic</i>	13,00
66	Sichuan Schwein 🌶️🌶️ Gebratenes Schweinefleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	<i>Pork from Sichuan</i> 🌶️🌶️ <i>Fried pork with fine vegetables and garlic</i>	12,50
67	Glückliches Schwein Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons, Strohpilzen und Tongopilzen	<i>Lucky pork</i> <i>Fried pork with mushrooms, straw mushrooms and chinese mushrooms</i>	13,00

Rindfleisch Gerichte

Rindfleisch ist im Norden Chinas, an der Grenze zur Mongolei, beliebter. Früher gab es dort eine unendliche Weidelandchaft, die für die Haltung von Rindern und Schafen bestens geeignet war. Der Sage nach nahmen die Mongolei auf ihren Feldmärschen, um in der Steppe beweglich zu sein, keine Kochausrüstung mit. Stattdessen werfen die Soldaten ihre Helme aufs Feuer und grillten darin Rinder bzw. Rindfleisch.

Alle Rindfleischgerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.

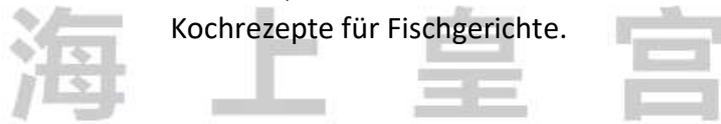
All beef dishes are served with white boiled rice as a side dish.

海上皇宮

			€
71	Schwarzes Rind Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Pilz und schwarzer Bohnensauce	Black beef <i>Fried beef with paprika, onions, mushrooms and black bean sauce</i>	14,50
72	Dschingis Khan 🌶️ Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch	Dschingis Khan 🌶️ <i>Fried beef with onions and garlic</i>	14,50
73	Wilder Stier 🌶️ Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch	Wild bull 🌶️ <i>Fried beef with bamboo, onions, mushrooms and garlic</i>	15,50
74	Das gute Rindfleisch von Sichuan 🌶️ Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	The good beef from Sichuan 🌶️ <i>Fried beef with fine vegetables and garlic</i>	15,50
75	Glückliches Rind Gebratenes Rindfleisch mit Champignons, Strohpilzen und Tongopilzen	Lucky beef <i>Fried beef with mushrooms, straw mushrooms and chinese mushrooms</i>	15,50
76	Rind im Blumengarten Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli und Knoblauch	Beef in flower garden <i>Fried beef with broccoli and garlic</i>	14,50
77	Rindfleisch mit Curry 🌶️ Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Curry Sauce	Beef with curry 🌶️ <i>Fried beef with fine vegetables and curry sauce</i>	14,50
78	Rindfleisch Chop Suey Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse	Beef Chop Suey <i>Fried beef with fine vegetables</i>	14,50

Meeresfrüchte

Die chinesischen Meere, Flüsse und Seen liefern uns unzählige Arten von Meeresfrüchten, Fischen und Schalentieren. Die Zubereitung dieser Produkte auf einen hohen Stand gebracht zu haben, wird der Legende nach dem Kaiser „Qian Long“ zugeschrieben. Er galt allgemein als Feinschmecker. Auf seinen Reisen, die er oftmals zivil unternahm, hatte er einst einem sehr wohlschmeckenden Fisch gekostet, nachdem er wieder in seinem Kaiserpalast zurückgekehrt war, vermisste er den Wohlgeschmack des Fisches. So ließ er die kaiserlichen Köche den Fisch nach seiner Erinnerung zu bereiten. Da die Köche sehr um ihre Köpfe besorgt waren taten sie ihr bestes, trotzdem gelang es ihnen nicht den vom Kaiser beschriebenen Geschmack zu treffen, auf diese Weise entstanden aber sehr viele neue Kochrezepte für Fischgerichte.



Fisch Gerichte

Alle Fischgerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All fish dishes are served with white boiled rice as a side dish.

			€
81	Schillernder Regenbogen Gebackenes Fischfilet mit feinem Gemüse	<i>Shining rainbow</i> <i>Crispy fish filet with fine vegetables</i>	12,00
82	Hochzeitsfisch Gebackenes Fischfilet mit Ananas, Lychees, Früchten und Süß-Sauer Sauce	<i>Wedding fish</i> <i>Crispy fish filet with pineapples, lychees, fruits and sweet & sour sauce</i>	12,00
83	Kantonesischer Fisch Gebackenes Fischfilet mit Champignons, Strohpilzen und Tongo Pilzen	<i>Cantonese fish</i> <i>Crispy fish filet with mushrooms, straw mushrooms and chinese mushrooms</i>	12,00
84	Fischfilet mit Curry 🌶️ Gebackenes Fischfilet mit feinem Gemüse und Curry Sauce	<i>Fish filet with curry</i> 🌶️ <i>Crispy fish filet with fine vegetables and curry sauce</i>	12,00
85	Blumiger Tintenfisch 🌶️ Gebratener Tintenfisch Porree, Ingwer und Knoblauch	<i>Flower calamari</i> 🌶️ <i>Fried calamari with leek, ginger and garlic</i>	15,50
86	Tintenfisch mit schwarzen Gewürzbohnen 🌶️ Gebratener Tintenfisch mit feinem Gemüse und schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch	<i>Calamari with black beans</i> 🌶️ <i>Fried calamari with fine vegetables, garlic and black bean sauce</i>	15,50
87	Gedämpfte Seesunge	<i>Steamed dover sole</i>	24,50
88	Gedämpfter Heilbutt	<i>Steamed halibutt</i>	22,00

Garnelen Gerichte

Alle Garnelengerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All shrimps dishes are served with white boiled rice as a side dish.

		€
91 Melodie des Meeres	Melody of ocean	19,00
Gebratene Großgarnelen mit feinem Gemüse	<i>Fried shrimps with fine vegetables</i>	
92 Vom Grund des Meeres	Ground of ocean	20,50
Gebackene Großgarnelen mit Süß- Sauer Sauce	<i>Crispy shrimps with sweet & sour sauce</i>	
93 Feuer Garnelen 🌶️🌶️	Fiery shrimps 🌶️🌶️	20,50
Gebratene Großgarnelen mit feinem Gemüse, Erdnüssen und Knoblauch	<i>Fried shrimps with fine vegetables, peanuts and garlic</i>	
94 Königin der Meere (im Nudelnetzchen serviert)	Queen of ocean (served in a noodle net)	22,00
Gebratene Großgarnelen mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch und feinem Gemüse	<i>Fried shrimps with scallop, calamaris and fine vegetables</i>	
95 Lady in Red 🌶️	Lady in Red 🌶️	22,00
Gebratene Garnelen mit Schale und Kopf und Zwiebeln, gewürzt mit Pfeffer und Salz	<i>Fried shrimps with peel, onions and spiced with peeper and salt</i>	
96 Ganzer Hummer	Lobster	Tagespreis
Vorbestellung notwendig	<i>Pre order</i>	

Lammfleisch Gerichte

Alle Lammfleisch Gerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All lamb dishes are served with white boiled rice as a side dish.

		€
101	Lamm auf Abwegen 🌶️ Gebratenes Lammfleisch mit Ingwer, Lauchzwiebeln und Knoblauch	21,50
102	Dschingis Khan 🌶️ Gebratenes Lammfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	21,50

Vegetarische Gerichte

Alle vegetarischen Gerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All vegetarian dishes are served with white boiled rice as a side dish.

		€
111	Herbstgarten 🌶️ Gebratenes chinesisches feines Gemüse mit Knoblauch	12,00
112	Buddhas Freude Gebratenes chinesisches feines Gemüse mit Glasnudeln	10,90
113	Gemüsegarten Gebratener Blumenkohl und Broccoli mit Sa-Za Gewürz und Knoblauch	12,00
114	Mala Tofu 🌶️ Gebratener Tofu mit feinem Gemüse und Knoblauch	12,00
115	Sojabohnensprossen Gebratene Sojabohnensprossen mit Knoblauch	9,90

Reis und Nudeln Gerichte

		€
121 Orientreise	<i>Orient travel</i>	10,50
Gebr. Eierreis mit Huhn und Erbsen	<i>Fried rice with chicken and pea</i>	
122 Chinesische Bauernhochzeit	<i>Chinese farmyard marriage</i>	13,90
Gebratener Eierreis mit Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch, Großgarnelen und feinem Gemüse	<i>Fried rice with pork, beef, chicken, shrimps and fine vegetables</i>	
123 Paradies Vogel	<i>Eden of bird</i>	15,50
Gebratener Eierreis mit Großgarnelen und Erbsen	<i>Fried Rice with shrimps and peas</i>	
124 Nasi Goreng 🌶️🌶️	<i>Nasi Goreng</i> 🌶️🌶️	11,90
Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch, Shrimps und Curry	<i>Fried rice with chicken, shrimps and curry</i>	
125 Nudeln mit Hühnerfleisch	<i>Noodles with chicken</i>	10,50
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Sojabohnensprossen	<i>Fried noodles with chicken and bean sprouts</i>	
126 Nudeln mit versch. Zutaten	<i>Noodles with mix ingredients</i>	13,90
Gebratene Nudeln mit Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch, Großgarnelen und Sojabohnensprossen	<i>Fried noodles with pork, beef, chicken, shrimps and bean sprouts</i>	
127 Nudeln mit Großgarnelen	<i>Noodles with shrimps</i>	15,50
Gebratene Nudeln mit Großgarnelen und Sojabohnensprossen	<i>Fried noodles with shrimps and bean sprouts</i>	
128 Bami Goreng 🌶️🌶️	<i>Bami Goreng</i> 🌶️🌶️	11,90
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Shrimps, Sojabohnensprossen und Curry	<i>Fried noodles with chicken, shrimps, bean sprouts and curry</i>	

Menüs

Alle Menüs werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All menus are served with white boiled rice as a side dish.

				€
131	Menü Shanghai (ab 2 Personen)	pro Person	Menu Shanghai (min. 2 person)	per person 21,00
	a. Wan Tan Suppe		a. <i>Wan Tan soup</i>	
	b. Knusprig gebackene Ente mit feinem Gemüse		b. <i>Crispy duck with fine Vegetables</i>	
	c. Gebackenes Schweinefleisch mit Süß-Sauer Sauce		c. <i>Crispy pork with sweet & sour sauce</i>	
	d. Knusprig gebackene Hühnerbrustfilet in Streifen		d. <i>Crispy chicken breast in stripes</i>	
	e. Gebackenes Fischfilet 🌶️ Gongbao Art und Knoblauch im Vogelnest		e. <i>Crispy fish filet "Gongbao" and garlic in noodle net</i> 🌶️	
	f. Obst / Eis oder Kaffee / Tee		f. <i>Fruit/ice cream or coffee/tea</i>	
132	Menü des Drachen (ab 2 Personen)	pro Person	Menu of the dragon (min. 2 person)	per person 23,00
	a. Sauer-Scharf Suppe 🌶️🌶️		a. <i>Hot & sour soup</i> 🌶️🌶️	
	b. Knuspriges Huhn mit feinem Gemüse		b. <i>Crispy chicken with fine vegetables</i>	
	c. Knusprige Ente mit Süß-Sauer Sauce		c. <i>Crispy duck sweet & sour sauce</i>	
	d. Gebratene Großgarnelen mit feinem Gemüse im Vogelnest		d. <i>Fried shrimps with fine vegetables in noodle net</i>	
	e. Gebratenes Schweinefleisch nach Sichuan Art und Knoblauch 🌶️		e. <i>Fried pork "Sichuan" with fine vegetables and garlic</i> 🌶️	
	f. Obst / Eis oder Kaffee / Tee		f. <i>Fruit/ice cream or coffee/tea</i>	

133	Menü der Liebe (ab 2 Personen)	pro Person	Menu of love (min. 2 person)	per person	27,00
	a. Hühnerfleischsuppe mit Pilzen		a. <i>Chicken soup with mushrooms</i>		
	b. Knusprig gebackene Hühnerbrust mit Ananas, Lychees und Süß-Sauer Sauce		b. <i>Crispy chicken with pineapples, lychees and sweet & sour sauce</i>		
	c. Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli in einer Sa-Za Sauce und Knoblauch		c. <i>Fried beef with broccoli and garlic in Sa-Za sauce</i>		
	d. Gebratene Großgarnelen mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch und feinem Gemüse im Vogelnest		d. <i>Fried shrimps with scallops, calamari and fine vegetables in noodle net</i>		
	e. Knusprig gebackene Ente „Ba Bao Ya“ Art (Knoblauch) 🌶️		e. <i>Crispy duck “Ba Bao Ya” with garlic 🌶️</i>		
	f. Obst / Eis oder Kaffee / Tee		f. <i>Fruit/ice cream or coffee/tea</i>		

134	Familien-Glück (ab 2 Personen)	pro Person	Family luck (min. 2 person)	per person	22,00
	a. Sauer-Scharf Suppe 🌶️🌶️		a. <i>Hot & sour soup 🌶️🌶️</i>		
	b. Familienplatte Gebratenes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, Großgarnelen mit feinem Gemüse		b. <i>Family plate Fried beef, pork and chicken with shrimps and fine vegetables</i>		
	c. Obst / Eis oder Kaffee / Tee		c. <i>Fruit/ice cream or coffee/tea</i>		

Sa-Za Gerichte

„Sa-Za“ ist ein spezielles, pikantes chinesisches Gewürz. Diese Gerichte werden bei uns ausschließlich in einzelnen geschlossenen Tontöpfchen gekocht. Mit dieser Kochweise verlieren die „Sa-Za“ Gewürze nicht ihr ursprüngliches Aroma. „Sa-Za“ Gewürze gehören zu den begehrtesten Gewürzen Chinas und sie sind nicht zuletzt das Lieblingsgewürz des Hollywood-Stars Paul Newman. Alle „Sa-Za“ Gerichte enthalten Knoblauch.

Alle Sa-Za Gerichte werden mit weißem gekochtem Reis serviert.
All Sa-Za dishes are served with white boiled rice as a side dish.

			€
136	Sa-Za versch. Fleisch Gebratenes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za mixed meat <i>Fried beef, pork, chicken with fine vegetables and garlic</i>	17,50
137	Sa-Za Lammfleisch Gebratenes Lammfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za lamb <i>Fried lamb with fine vegetables and garlic</i>	21,50
138	Sa-Za Großgarnelen Gebratene Großgarnelen mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za shrimps <i>Fried shrimps with fine vegetables and garlic</i>	21,00
139	Sa-Za Meeresfrüchte des Hauses Gebratene versch. Meeresfrüchte mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za seafood <i>Fried mixed seafood with fine vegetables and garlic</i>	21,00
140	Sa-Za Rindfleisch Gebratenes Rindfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za beef <i>Fried beef with fine vegetables and garlic</i>	15,50
141	Sa-Za Schweinefleisch Gebratenes Schweinefleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za pork <i>Fried pork with fine vegetables and garlic</i>	15,50
142	Sa-Za Hühnerfleisch Gebratenes Hühnerfleisch mit feinem Gemüse und Knoblauch	Sa-Za chicken <i>Fried chicken with fine vegetables and garlic</i>	15,50

Beilagen

			€
B1	Portion gebratene Nudeln	<i>Portion fried noodles</i>	4,00
B2	Portion gebratene Glasnudeln	<i>Portion fried glass noodles</i>	4,00
B3	Portion gebratene Morcheln	<i>Portion fried morels</i>	4,00
B4	Portion Pommes Frites	<i>Portion french fries</i>	4,00

海上皇宮

Nachtsch

			€
151	Portion Lychees	<i>Portion lychees</i>	4,00
152	Gebackene Banane	<i>Baked bananas</i>	4,50
	Gebackene Banane mit 1 Kugel Vanilleeis, Honig und Mandelsplittern	<i>Baked bananas with 1 scoop of vanilla ice cream, honey and almond splits</i>	
153	Gebackene Ananas	<i>Baked pineapples</i>	4,50
	Gebackene Ananas mit 1 Kugel Vanilleeis, Honig und Mandelsplittern	<i>Baked pineapples with 1 scoop of vanilla ice cream, honey and almond splits</i>	
154	Flambiertes Vanilleeis	<i>Flambéed vanilla ice cream</i>	8,00
	Gebackenes Vanilleeis flambiert mit Mandelsplittern	<i>Baked vanilla ice cream flambéed with almond splits</i>	
155	Flambierte Bananen	<i>Flambéed bananas</i>	6,00
	Gebackene Bananen flambiert mit Mandelsplittern	<i>Baked bananas flambéed with almond splits</i>	
156	Flambierte Ananas	<i>Flambéed pineapples</i>	6,00
	Gebackene Ananas flambiert mit Mandelsplittern	<i>Baked pineapples flambéed with almond splits</i>	
157	Obstsalat	<i>Fruit salad</i>	4,50
	Versch. Obst nach Saison mit einer Kugel Vanilleeis	<i>Mixed fruits by season with 1 scoop of vanilla ice cream</i>	