

Empfehlung von unserem Chefkoch

	€
A. Gebratene Garnelen Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili) und Knoblauch	17,50
B. Gebratenes Lammfilet Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili) und Knoblauch	14,80
C. Gebratenes Rinderfilet Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili)	13,00
D. Gebratenes Schweinefilet Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili)	13,00
E. Gebratenes Hühnerbrustfilet Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili) und Knoblauch	13,00
F. Gebratener Tintenfisch Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili) und Knoblauch	14,50
G. Gebackenes Rotbarschfilet Mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili) und Knoblauch	12,00
H. „Chuan Jia Fu“ Verschiedene Fleischsorten und Großgarnelen mit feinem Gemüse, scharf (frischer Chili)	16,00

Tie Pan

Diese Gerichte werden auf heißer Platte serviert

	€
T1. Rotbarschfilet gebacken Nach „Gongbao“ Art mit Gemüse scharf Knoblauch	11,90

T2. Hühnerfilet gebacken mit „Hoi-Sin“ sauce	12,90
T3. Halbe Ente knusprig gebacken mit „Sa-za“ Sauce und Knoblauch	14,90
T4. Kombination von Ente und Huhn Mit „Hoi-Sin“ Sauce	15,90
T5. Rindfleisch mit schwarzen Gewürzbohnen, Morcheln Champignons, Paprika und Bambus	12,90

Tagesmenü

Montag – Freitag von 11.30 – 15.00 (außer an Feiertagen)
Alle Tagesmenüs werden mit Sauer- Scharf- Suppe oder
Frühlingsrolle serviert

	€
M1. Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,90
M2. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,90
M3. Knusprig gebackenes Hühnerfilet mit Süß-Sauer Sauce	6,90
M4. „Gong-Bao“ Hühnerfleisch mit Gemüse Und Champions (Knoblauch, scharf gewürzt)	6,90
M5. Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet mit Sojabohnensprossen und scharfer Sauce	6,90
M6. Gebratenes Hühnerbrustfilet mit china Gemüse	6,90
M7. Gebackenes Schweinefleisch mit Süß-Sauer Sauce	6,90
M8. Schweinefleisch Chop Suey (mit versch. Gemüse)	6,90

M9. Gebratenes Schweinefleisch nach „Sichun Art“ mit Knoblauch scharf	7,20
M10. Gebackenes Rotbarschfilet mit chin. Gemüse	6,90
M11. Gebackenes Rotbarschfilet mit Süß-Sauer-Sauce	6,90
M12. Knusprig gebackene Ente mit Morcheln und Glasnudeln	7,90
M13. Knusprig gebackene Ente mit chin. Gemüse	7,90
M14. Knusprig gebackene Ente mit Ananas, Süß-Sauer-Sauce	7,90
M15. Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse	7,50
M16. Buddhistische Fastespeise mit Glasnudeln	6,20

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	2,50
2. Tomatencremesuppe mit Hühnerfleisch	2,50

3. Gemüsesuppe mit Tofu und Glasnudeln	3,00
4. Hühnerfleischsuppe mit Pilzen	3,00
5. Wan-Tan Suppe (Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl)	3,00
6. Peking -Ente-Suppe (scharf)	3,50
7. Meeresfrüchtesuppe (Garnelen, Tintenfisch und Krebsfleisch)	5,00
8. Maissuppe mit Hühnerfleisch	3,00
9. Krebsfleisch Suppe mit spargeln in Eiweiß	3,00

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 Vorspeisen zum Ausdruck zu bringen.

	€
10. Knusprige Frühlingsrolle hausgemacht	2,80
11. Mini- Gemüserollen (4 Stück)	3,00
12. Knusprige gebackene Wan-Tan mit Süß-Sauer Sauce	3,50
13. Kroepoek (Schrimps- Chips)	2,00
14. Schweinefleisch mit Erdnußsauce (3 Stück)	5,50
15. Hühnerfleischspieß mit Erdnußsauce (3 Stück)	5,50
16. Großgarnelenspieß mit Erdnußsauce (3 Stück)	9,50

17. „Phonixschwanz“ Großgarnelen Gebacken mit Süß- Sauer- Sauce	10,50
18. „Mantou“ Teigtasche mit Schweinefleisch und Gemüse	3,95
19. „Gu Tie“ gebratene Teigtasche mit Schweinefleisch und Gemüse	3,95

Salate

	€
21. Sojabohnensprossen Salat	2,60
22. Gemischter Salat mit Joghurt- Dressing	3,20
23. „La Bei Zai“ Chinakohl Salat	3,00
24. „Schrimps-Coctail-Salat“ mit Joghurt- Dressing	5,30
25. „Sam-Sien Salat“ mit Hühner-Schweinefleisch und Großgarnelen	8,30

Gourmet- Gerichte des Hauses

	€
31. „Schätze der Natur“ Gebratener Chinakohl, chin. Pilze und Broccoli (im Nudelnetzchen serviert)	10,30
32. „Schätze des Meeres“ Meeresfrüchte mit versch. Früchten und leichtem Süß-Sauer Geschmack (im Nudelnetzchen serviert)	13,50

33. „Die drei Reiche“	14,50
Großgarnelen, Rinderfilet und Lychees (im Nudel-Netzchen serviert)	
34. „Die aufgehende Sonne des Ostens“	12,50
Lammfleisch, scharf gewürzt mit Knoblauch	
35. „Babao La Jiang“	13,50
8 Kostbarkeiten, Fleisch und Gemüse, scharf (im Nudelnetzchen serviert)	
36. „Filet des Yüan Yan“	12,00
Ente, Hühnerbrust gebraten mit feinem Gemüse (im Nudelnetzchen serviert)	
37. „Fünf mal Glück vor der Tür“ für zwei Personen	33,50
a. Knusprige Ente vom Bauernhof	
b. Schweinefleisch gebacken Süß- Sauer-Sauce	
c. Rindfleisch in Currysauce	
d. Hühnerfleischbrustfilet scharf gewürzt mit Paprika	
e. Luo Han Zhai (versch. Chin. Gemüse)	
f. Hausteller (Nachtisch)	

Gerichte für Kinder

K1. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	5, 20
K2. Knusprige Hühnerbrust mit Süß-Sauer-Sauce	5,90
K3. Knusprige Ente mit Sojabohnensprossen	6,90

Geflügelgerichte

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 Zuberbereitungsarten hat ihren einzigartigen Geschmack.

Huhn

	€
40. Das gute Huhn vom Schwan Gebratene Hühnerbrust mit Zwiebeln, Paprika und Scharf	9,70
41. Huhn vom Lande Knusprig gebackene Hühnerbrust mit Süß- Sauer- Sauce	9,70
42. Betrunkenes Huhn Gebratene Hühnerbrust mit Bambus, Champignons, Zwiebeln, Möhren und Weißwein- Sauce	9,70
43. Glückliches Huhn Gebratene Hühnerbrust mit Champignons, Strohpilz und chin. Pilze	11,50
44. Huhn auf den Scheiterhaufen (sehr scharf) Gebratene Hühnerbrust mit Gemüse, Erdnüssen Und Spezial Scharf- Sauce (Chili, Ingwer, Knoblauch)	11,50
45. Des Kaisers Kleine Freundin (In der Ananas) Knusprig gebackene Hühnerbrust mit Ananas, Lychees (Süß- Sauer)	12,50
46. Vogel im Nest Gebratene Hühnerbrust mit Pilzen, Möhren und Spargel im Nudelnetz	12,50
47. Huhn vom Hof	11,50

Gebratene Hühnerbrust mit China Gemüse

- | | |
|--|--------------|
| 48. Huhn von Sigapur | 11,50 |
| Gebratene Hühnerbrust in Curry“Singapur-Art“
Scharf | |
| 49. Feuoriges Huhn | 12,50 |
| Gebratene Hühnerbrust mit Bambus, Zwiebeln,
Champignons, Kaiserschoten und Chili (Knoblauch
Sehr scharf) | |

Peking- Ente

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 einen Pfannenkuchenmantel gehüllt. Diese Kombination ist es, die dem Gericht seine Einzigartigkeit und seine unnachahmliche Qualität verleiht.

€

- | | |
|--|--------------|
| 51. Original“PEKING-ENTE“ ab 4 Personen pro Person | 20,00 |
| (24 Std. Vorbestellung, Anzahlung erforderlich) | |
| a) Entensuppe | |
| b) Die knusprige Haut der Ente mit kleinen Pfannenkuchen, dazu Gemüse, Kroepoek und Spezielsauce | |
| c) Entenfleisch mit chin. Gemüse und Specialsauce, scharf | |
| d) Frische Obstplatte nach Saison | |

52. Ente vom Hof	11,80
Knusprige Ente mit Sojabohnensprossen	
53. Shang Hai Ente	11,80
Knusprige Ente mit Ananas Süß-Sauer-Sauce	
54. Die gute Ente vom Schwan	12,50
Knusprige Ente mit China Gemüse (Knoblauch scharf)	
55. Glückliche Ente	13,00
Knusprige Ente mit frischen Champignons, Strohpilz und China-Pilz	
56. Ba-Bao-Ya	14,50
Knusprige Ente mit 8 Köstlichkeiten (Pikant-Scharf)	
57. Die Kaiserliche Ente	12,00
Knusprige Ente mit Gebratenen Nudeln	
58. Ente im Wald	12,00
Knusprige Ente mit Morcheln und Glasnudeln	
59. Des Bauern Liebling	10,50
Gebr. Entenfleisch mit feinem Gemüse	
60. Chinesische Oper (für 2 Personen)	46,00
a. Wang-Tang Gebacken und mini Gemüserolle	
b. Ganze Ente vom "ZHANG"	
c. Entensuppe	
d. Bambus Schnaps	

Man erzählt, dass das Schwein das erste Haustier gewesen sein. Damals als der Kaiser " Sheng Nong" (3000v.Chr.) merkte, dass die Jagd die 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. 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. Statt dessen werfen die Soldaten ihre Helme aufs Feuer und Grillten darin Rinder bzw. Rindfleisch.

Schwein

	€
61. Schwein von den Tropen Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Lychees, Obst und Süß-Sauer-Sauce	8,90
62. Langlebiges Schwein Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus, Champignons Zwiebeln (Knoblauch, scharf)	9,90
63. Des Bauern Liebling Gebratenes Schweinefleisch mit feinem Gemüse	9,50
64. Fastenschwein (würzig-scharf) Gebackenes Schweinefleisch mit knackigem Gemüse	9,50
65. Schwein auf Abwegen (scharf) Gebratenes Schwein mit Erdnüssen und Gemüse	10,20
66. Sichwan Schwein (scharf) Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch	9,50
67. Glückliches Schwein Gebratenes Schweinefleisch mit 3 Sorten Pilzen (Tongopilz, Strohpilz, Champignons)	10,90
68. Neugieriges Schwein Gebratenes Schweinefleisch mit Spargel und Champignons	9,50

Rind

	€
71. Schwarzes Rind Gebratenes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Pilz und Schwarzer Bohnensauce	10,50
72. Dschingis-Khan (würzig-scharf) Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln	9,90
73. Wilder Stier Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln und Pilzen (Knoblauch scharf)	10,50
74. Das gute Rindfleisch von Sichuan Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch, scharf	10,50
75. Glückliches Rind Gebratenes Rindfleisch mit 3 Sorten Pilzen (Tongopilz, Strohpilz, Champignons)	10,90
76. Rind im Blumengarten Gebratenes Rindfleisch mit Broccoli (Knoblauch)	10,90
77. Rindfleisch mit Gemüse und Curry (Scharf)	9,90
78. Rindfleisch Chop Suey	9,90

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 zurück gekehrt 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 entsandten aber sehr viele neue Kochrezepte für Fischgerichte.

Fisch (Rotbarschfilet)

	€
81. Schillernder Regenbogen Gebratenes Fischfilet mit feinem Gemüse	9,50
82. Hochzeitsfisch Gebratenes Fischfilet mit Ananas, Lychees (süß-sauer)	9,50
83. Kantonesischer Fisch Gebratenes Fischfilet mit Champignons, China Pilzen	9,90
84. Rotbarschfilet mit Curry Sauce (Scharf)	9,50
85. Blumiger Tintenfisch Gebratener Tintenfisch mit Porree, Ingwer und Knoblauch	11,50
86. Tintenfisch Gebraten Mit schwarzen Gewürzbohnen und Knoblauch, scharf	11,50
87. Gedämpfte Seezunge	19,50
88. Gedämpfter Heilbutt	18,50

Garnelen

€

- | | |
|--|--------------|
| 91. Melodie des Meeres | 14,80 |
| Gebratene Garnelen mit Kaiserchoten, Champignons, Mais, Sojasprossen | |
| 92. Vom Grund des Meeres | 16,00 |
| Gebackene Garnelen Süß-Sauer-Sauce | |
| 93. Feuer-Garnelen (sehr scharf) | 16,00 |
| Gebratene Garnelen mit Erdnüssen, Zwiebeln und chin. Pilzen, Bambus, Knoblauch | |
| 94. Königin der Meere | 17,50 |
| Gebratene Garnelen mit Jakobmuscheln, Tintenfisch und Gemüse im Nudelnetz | |
| 95. Lady in Red | 18,00 |
| Gebratene Garnelen mit Schale, Zwiebeln, Pfeffer Und Salz (pikant) | |
| 96. Meeresdrachen mit Gefolge | 50,00 |
| Humer mit Schrimps und Erbsen | |
| 97. Großgarnelen Chop Suey | 14,50 |

Lammfleisch Gerichte

€

- | | |
|--|--------------|
| 101. Lamm auf Abwegen | 13,50 |
| Gebratenes Lammfilet mit Ingwer und Lauch (scharf, Knoblauch) | |
| 102. Dschingis-Khan | 13,50 |
| Gebratenes Lammfilet mit feinem Gemüse (würzig-scharf-Knoblauch) | |

Vegetarische Gerichte

	€
111. Herbstgarten Gebr.chinesisches feines Gemüse (scharf,Knoblauch)	9,30
112. Buddahs Freunde Gebr.verschiedene china Gemüse mit Glasnudeln	7,90
113. Gemüsegarten Gebr.Blumenkohl und Broccoli in"Sa-Za" Sauce und Knoblauch	8,90
114. Mala-Tofu Gebr.Tofu mit feinem Gemüse (scharf)	8,90
115. Gebratene Sojabohnensprossen mit Knoblauch	7,50

Reis und Nudeln Gerichte

	€
121. Orientreise Gebr.Eierreis mit Hühnerfleisch und Erbsen	7,90
122. Chinesische Bauernhochzeit Gebr.Eierreis mit unterschiedlichen Zutaten	10,90
123. Paradies Vogel Gebr.Eierreis mit Großgarnelen und Erbsen	11,90
124. Nasi-Goreng Gebr.Eierreis mit Hühnerfleisch, Schrimps und Curry (scharf)	8,90
125. Gebr.Nudeln mit Hühnerfleisch und Sojabohnensprossen	7,90
126. Gebr.Nudeln mit unterschiedliche	10,90

Zutaten und Sojabohnensprossen

- | | |
|--|--------------|
| 127. Gebr.Nudeln mit Großgarnelen und Sojabohnensprossen | 11,90 |
| 128. Bami-Goreng | 8,90 |
| Gebr.Nudeln mit Hühnerfleisch, Schrimps und Curry, Sojabohnensprossen (scharf) | |

Menüs

€

- | | |
|--|--------------|
| 131. Menü Shang Hai (ab zwei Personen) pro Person | 17,00 |
| a) Wan Tan Suppe | |
| b) Knusprig gebackene Ente mit versch. Gemüse | |
| c) Gebackenes Schweinefleisch Süß- Sauer | |
| d) Gebackenes Rotbarschfilet "Gong bao" Art scharf Knoblauch | |
| e) Vogel im Nest "Gebr.Hühnerbrustfilet mit Champignons, Strohpilz und Chin.Pilz | |
| f) Obst/Eis oder Kaffee/Tee | |
| 132. Menü des Drachen (ab zwei Personen) Pro Person | 19,00 |
| a) Sauer-Scharf-Suppe | |
| b) Knusprig gebackene Hühnerbrust mit versch.Gemüse | |
| c) Knusprige Ente in Süß-Sauer-Sauce | |
| d) Gebr.Großgarnelen mit feinem Gemüse im Vogel Nest | |
| e) Gebr.Schweinefleisch nach "Sichuan" Art scharf-Knoblauch | |
| f) Obst/Eis oder Kaffee/Tee | |
| 133. Menü der Liebe (ab Zwei Personen) Pro Person | 23,00 |
| a) Hühnerfleisch Suppe mit Pilzen | |
| b) Knusprig Hühnerbrust mit Lychees und Ananas | |
| c) Gebr.Rindfilet mit Broccoli "Sa-Za" Sauce, Knoblauch | |
| d) Gebr.Großgarnelen mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch und Gemüse im Nudelnetz | |
| e) Knusprige Ente nach "Pa Bao Art" (scharf) | |
| f) Obst/Eis oder Kaffee/Tee | |

- | | |
|---|--------------|
| 134. Familien-Glück (ab zwei Personen) Pro Person | 18,00 |
| a) Sauer-Scharf-Suppe | |
| b) Familien Platte (versch.Fleisch Sorten mit Garnelen und feinem Gemüse) | |
| c) Obst/Eis oder Kaffee/Tee | |
|
 | |
| 144. Menü des Kaisers (ab vier Personen) Pro Person | 35,00 |
| a) Meeresfrüchte Suppe | |
| b) Garnelenspieß mit Erdnußsauce | |
| c) Ganzer Hummer mit Schrimps und Erbsen | |
| d) Knusprig Ente nach "Pa Bao Art" (scharf) | |
| e) Vogel im Nest (Hühnerbrust nach "Gong Bao Art" -Scharf Knoblauch) | |
| f) Gebr.versch.Fleisch und Gemüse in "Sa-Za" sauce und Knoblauch | |
| g) Nachtisch des Kaisers | |

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 mit Knoblauch

- | | |
|--|--------------|
| 136. Verschiedenes Fleisch und Gemüse in "Sa-Za" Sauce | 13,90 |
|
 | |
| 137. "Sa-Za" Lammfleisch
Mit feinem Gemüse | 13,90 |
|
 | |
| 138. "Sa-Za" Großgarnelen
Mit feinem Gemüse | 16,50 |
|
 | |
| 139. "Sa-Za" Meeresfrüchte des Hauses
Mit feinem Gemüse | 15,90 |
|
 | |
| 140. "Sa-Za" Rinderfleisch | 11,90 |

Mit feinem Gemüse

141. "Sa-Za" Schweinefleisch 11,90
Mit feinem Gemüse

142. "Sa-Za" Hühnerbrustfilet 11,90
Mit feinem Gemüse

Beilage

B1. Portion Gebr.Nudeln 2,50

B2. Portion Gebr.Glasnudeln 2,50

B3. Portion Gebratene Morcheln 2,50

B4. Portion Pommes Frites 2,50

Nachtisch

151. Lychees 3,00

152. Gebackene Banane mit Eis 3,50
Honig, Mandelsplittern

153. Gebackene Ananas mit Eis und 3,50
Honig, Mandelsplittern

154. Flambiertes Vanille Eis 6,00

155. Flambierte Bananen 4,50
mit Mandelsplittern

156. Flambierte Ananas 4,50
mit Mandelsplittern

157. Obstsalat mit Eis 8,50

158. Frisches Obst mit Überraschung 10,50