

Spezialitäten des Hauses

鐵板餐

Tit-Paan

*Die folgenden Gerichte werden alle auf einer
glühendheissen Spezialplatte serviert.*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Knusprige Ente nach Art des Hauses,
serviert auf unserer Grillplatte
mit Zwiebeln und
Sojabohnensprossenunterlage.
Darauf eine Soße bereitet aus
chin. Pilzen, Bambusscheiben,
Paprika und Spargel | 12,50 |
| | 鐵板炸鴨 | |
| 101 | Hummerkrabben nach „Shanghai-Art“
scharf gebraten, auf heisser
Pfanne serviert | 15,50 |
| | 鐵板大蝦 | |
| 102 | Tit-Paan, Rindfleisch nach
Canton-Art mit Gemüse | 10,50 |
| | 鐵板牛肉 | |
| 103 | Tit-Paan-Sim-Sin
mit Hummerkrabben, Ente,
Hähnchenbrust, Schweinefleisch
und Porree | 11,90 |
| | 鐵板三鮮 | |
| 104 | Knuspriges Hähnchen nach Art
des Hauses mit Gemüse | 10,50 |
| | 鐵板炸雞 | |
| 105 | Tit-Paan-Lammfilet
mit Gemüse (leicht scharf) | 11,80 |
| | 鐵板羊肉 | |
| 106 | Tit-Paan-Schweinefleisch „Kung Bao“
mit Gemüse (leicht scharf) | 10,50 |
| | 鐵板豬肉 | |

Die Empfehlung unseres Chefkochs

煲仔飯

Im Feuertopf serviert mit Peking-Suppe

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Gnau Juk Bao
Rindfleisch gebraten mit Curry
und Gemüse | 10,50 |
| | 咖喱牛肉煲 | |
| 111 | Hoi Sin Bao
Hummerkrabben, Tintenfisch,
Rotbarschbällchen gebraten mit
Gemüse | 12,80 |
| | 海鮮煲 | |
| 112 | „Kaiser-Topf“
Verschiedene Sorten Fleisch und
Meeresköstlichkeiten im Feuertopf
(pikant mit Knoblauch) | 12,80 |
| | 皇帝煲 | |
| 113 | Ba-Bao
8 Kostbarkeiten im Feuertopf | 10,80 |
| | 八寶煲 | |
| 114 | Gnan Ji-Bao
Hähnchenbrust gebr. mit Curry
und Gemüse | 10,50 |
| | 咖喱雞肉煲 | |
| 115 | Peking Bao
Hummerkrabben,
Ente mit Bambus und
chinesischen Pilzen | 12,80 |
| | 北京煲 | |
| 116 | Tofu Bao
Schweinefleisch, Krabben und
Tofu (leicht scharf) | 10,50 |
| | 豆腐煲 | |