

# Ente

## 鴨類

50	Knusprige Ente à la Canton (leicht sauer und scharf) 廣東炸鴨	11,80
51	Knusprige Ente nach Szechuan-Art mit Gemüse (scharf) 四川炸鴨	11,80
52	Knusprige Ente nach Shanghai-Art mit Gemüse (leicht süß-sauer und scharf) 上海炸鴨	11,80
53	Knusprige Ente mit Spezialsoße Champignons, roter Paprika und chinesischen Pilzen 特別炸鴨	11,90
54	Knusprige Ente mit Gemüse (süß-saurer Soße und Ananas) 甜酸炸鴨	11,80
55	Gebratene Ente mit Chop-Suey 雜菜鴨片	10,50
56	Knusprige Ente mit acht Kostbarkeiten Schweinefleisch, Rindfleisch, Tintenfisch, Hummerkrabben, Bambus und Morcheln 海鮮炸鴨	12,50
57	Gebratene Ente mit chinesischen Pilzen und Bambus 雙冬鴨片	11,50
58	Knusprige Ente (für 2 Pers.) nach Wuhan-Art mit Peking-Suppe 二人武漢炸鴨	23,80
59	Knusprige Ente (für 2 Per.) Hangzhou mit Schweinefleisch, Hühnerbrust, Krabben und Gemüse, Peking-Suppe 二人杭州炸鴨	24,80
59A	Knusprige Ente (für 4 Pers.) Kong Bao (Schweinefleisch, Hühnerbrust und Gemüse) Peking-Suppe 宮保炸鴨	44,80

60	Peking-Ente (pro Person) Weltberühmte Spezialität 5 Gänge ab 4 Personen (Nur auf Vorbestellung)	16,80
A	Enten-Suppe	
B	Haut der Ente mit Salat und Teigkuchen	
C	Entenfleisch mit Acht Kostbarkeiten	
D	Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsen	
E	Chinesischer Obstsalat 北京鴨	

# Fisch

## 海鮮類

61	Fischfilet, gebacken mit verschiedenen Gemüsen 蔬菜炸魚	8,20
62	Fischfilet, gebacken mit Ananas und süß-saurer Soße 甜酸炸魚	9,00
63	Fischfilet, gebacken mit Bambus, Morcheln, Möhren, Zwiebeln, Porree und Senf-Gemüse (leicht scharf) 四川炸魚	8,20
64	Fischfilet, gebacken mit Curry Soße Bambus, Champignons und Paprika (scharf) 咖喱炸魚	8,20
65	Gebratener Tintenfisch nach Hummerkrabben, Schweinefleisch, Bambus, chinesischen Pilzen, Morcheln, Champignons, Paprika, Möhren und Zwiebeln 三鮮魷魚	9,50
66	Gebratener Tintenfisch nach Shanghai-Art, mit Hühnerfleisch (leicht süß-sauer und scharf) 上海魷魚	8,80
67	Gebratener Tintenfisch nach Szechuan-Art Bambus, Möhren, Senf-Gemüse, Paprika (scharf) 四川魷魚	8,80