

Vorspeise : Wan-Tan Suppe oder Frühlingsrolle
Tintenfischringe

Hauptgericht : Gebackenes Fischfilet mit Ananas in süß sauer Sauce
Knusprige Ente nach Koon-Po Art in Hoi-Sin Sauce, scharf
China Garden Spezial (gebratenes Hühnerfleisch nach Art
des Hauses mit Gemüse und Knoblauchsauce
in süß sauer scharfer Gewürzen)
Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln

Dessert : Gebackene Bananen mit Honig

Dazu : Gratis 1 Flasche Pflaumenwein 0,5 Liter

Spanferkel : Euro 23,50 pro Person

(3 Tage Vorbestellung erforderlich ab 4 Personen)

Dinner A : (AB 2 PERSONEN)

Aperitifs : Lycheewein

Vorspeise : Pekingsuppe (Gulaschsuppe sauer scharf)
Mini-Frühlingsrolle mit süß sauer Sauce

Hauptgericht : Peking Ente (Knusprige Ente
mit verschiedenem Gemüse)
Gebackene Garnelen mit Ananas
in süß sauer Sauce und Gemüse
Gebratenes Rindfleisch nach Koon-Po Art
in Hoi-Sin Sauce, scharf

Dazu : Gekochter Reis

Dessert : Gebackene Bananen mit Honig
oder Lychee (chin. Baumfrüchte)

Pro Person : 18,00 €

Dinner B : (*AB 2 PERSONEN*)

Aperitifs : Pflaumenwein

Vorspeise : Hühnerfleischsuppe mit chin. Pilzen
Frühlingsrolle mit süß sauer Sauce

Hauptgericht : Knusprige Ente mit acht Kostbarkeiten
Knusprige Hühnerbrust mit Ananas
in süß sauer Sauce
Gebratenes Rindfleisch mit chin. Pilzen,
Bambussprossen, Porree und Glasnudeln

Dazu : Gekochter Reis

Dessert : Gebackene Bananen mit Honig
oder Lychee (chin. Baumfrüchte)

Pro Person : 16,00 €

Dinner C : (*AB 2 PERSONEN*)

Aperitifs : China Garden Cocktail

Vorspeise : Hühnerfleischsuppe mit chin. Wiesen-Champignons
Meeresfrüchte Teller

Hauptgericht : Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse
Satee Ayam (Hühnerspieße mit Gemüse
in Erdnußsauce)
Gebacken paniertes Fischfilet mit Champignons,
Bambussprossen und Zwiebeln

Dazu : Gekochter Reis

Dessert : Gebackene Bananen mit Honig
oder Lychee (chin. Baumfrüchte)

Pro Person : 18,00 €