



Mittags-Menüs

	Montag bis Samstag von 11.30 - 15.00 Uhr (ausser an Sonn- und Feiertagen) Bei jedem Menü ist eine Pekingulaschsuppe oder eine Frühlingsrolle dabei und zum Nachtschiff Kaffee oder Obst.	€
M1	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Reis	6,00
M2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Ei	6,00
M3	Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen	7,50
M4	Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch (scharf)	7,50
M5	Mongolischer Feuertopf mit Känguruh und versch. Fleischsorten und Garneelen in mongolischer Knoblauchsauce	8,50
M6	Hühnerfleisch nach Gong-Bao Art (scharf)	8,50
M7	Ente Hong Kong Art mit Gemüse	8,80
M8	Knusprige Ente mit süss-saurer Sosse	8,80
M9	Acht Schätze, mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse	8,00
M10	Hühnerfleisch paniert in süss-saurer Sosse	7,80
M11	Schweinefleisch paniert in süss-saurer Sosse	7,80
M12	Pa-Nang-Gai, Gebratenes Hühnerfleisch mit rotem Curry und Kokosmilch	6,00
M13	Die Keio-Gourmet Gemüseplatte (vegetarisch)	6,00

Suppen

1	Pekingsuppe	2,80
2	Wan-Tan-Suppe	3,00
3	Kung-Fu-Suppe mit Garnelen (scharf)	3,80
4	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	2,80

Vorspeisen

5	Frühlingsrolle	2,80
6	Mini Frühlingsrollen vegetarisch (5 Stück)	2,80
7	Wan-Tan gebacken mit süss-saurer Sosse	3,20
8	Satee-Hühnerfleisch am Spieß mit Erdnussosse	4,00
9	Gemischter Salat	3,00

Gebratener Reis

10	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	8,80
11	Gebratener Reis mit Rindfleisch, Gemüse und Ei	9,00
12	Gebratener Reis mit Krabben, Gemüse und Ei	10,50
13	Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsen (vegetarisch)	8,50
	Gebratene Nudeln	
14	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei	8,80
15	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Ei	9,00
16	Bami Goreng, Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Krabben nach indonesischer Art (scharf)	9,50
17	Gebratene Nudeln mit verschiedenen Gemüsen (vegetarisch)	7,50

Hühnerfleisch

18	Gebratene Hühnerbrust mit speziell ausgesuchten Gemüsen	10,00
19	Hühnerfleisch nach Gong-Bao-Art, mit Cashewkernen, Gemüse (scharf)	10,80
20	Knusprige Hühnerbrust in Streifen mit süss-saurer Sosse	11,00
21	Hühnerbrust knusprig paniert in süss-saurer Sosse	11,00
22	"Thai-Chicken" in thailändischer Currysosse und Kokosmilch (scharf)	10,50

Schweinefleisch

23	Schweinefleisch paniert nach Hong-Kong Art (süß-sauer)	10,50
24	Schweinefleisch nach Szechuan Art, auf heisser Platte (scharf)	11,50
25	Schweinefleisch gebraten mit Sesam in süss-saurer Sosse	10,50

Rindfleisch

26	"Keio-Gourmet" Rindfleisch mit Zwiebeln (scharf)	10,50
27	Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen	10,50
28	Rindfleisch auf heisser Platte mit Gemüse	12,00
29	Gong-Pu-Niu, Rindfleisch mit Gemüse (scharf)	11,00

Ente

30	Knusprige Ente gebraten nach Kanton Art mit verschiedenen Gemüsen	13,50
31	Knusprig gebratene Ente in süss-saurer Sosse	13,50
32	"Thai-Duck" in thailändischer Currysosse und Kokosmilch (scharf)	13,80
33	"Betrunkener Drache", Knusprig gebratene Ente mit Gemüse und Cognac-Sosse auf heisser Platte	14,50

Peking-Ente

ab 4 Personen (bitte 2 Tage vorbestellen)
Aufzeichnungen über die berühmte Peking-Ente gehen bis in die Zeit der Song-Dynastie (960 - 1279) zurück. Doch die Küche des Kaiserhofs zählte sie nur während der Ming-Dynastie (1366 - 1644) zu den bevorzugten Spezialitäten. Heute werden sie weltweit in allen China-Restaurants in allen Variationen angeboten.

und so wird die Peking-Ente serviert:

1. Entensuppe
2. Die knusprige Haut mit kleinen Pfannkuchen, Lauch und Peking-Enten-Sosse
3. Entenfleisch ohne Haut mit Gemüse
4. frischer Obstsalat

für 4 Personen: 82.00 €
jede weitere Person: 20,50 €

Fisch und Meeresfrüchte

34	Gebratener Tintenfisch mit schwarzen Bohnen in Knoblauchsosse auf heisser Platte (scharf)	12,00
35	Gebratene Riesengarneelen nach Gong-Bao-Art in Knoblauchsosse (scharf)	15,00
36	Fischfilet paniert in süss-saurer Sosse	12,00
37	Fischfilet gebraten mit Knoblauch	12,00

Vegetarisch

38	Die "Keio-Gourmet Gemüseplatte" (vegetarisch)	8,00
39	Tofu nach Honshao Art mit Gemüse	9,00
40	Knusprig gebackenes Gemüse	8,50
41	Aubergine nach Yuxian Art	9,50

Spezialitäten des Hauses

42	"Keio-Gourmet Platte", verschiedene Fleischsorten und Gemüse nach mongolischer Art	14,50
43	Heisser Topf, mit Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch und Gemüse in Curry	14,50
44	Lammfleisch in Ingwersosse mit Lauch	13,00

Kindergerichte

K1	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	6,50
K2	Gebratene Ente mit Pommes frites	7,00
K3	Panierte Hühnerbrust mit süss-saurer Sosse und Pommes frites	6,80
K4	Hühnerspieße mit Mini-Frühlingsrolle	6,80

Dessert

N1	Gebackene Banane mit Honig, Mandeln und Eis	3,50
N2	Gebackene Ananas mit Honig und Eis	3,50
N3	Gebackenes Eis flambiert	3,80
N4	Eis, verschiedene Sorten nach Wahl, pro Kugel	1,00