

CHINA · RESTAURANT
»Shanghai«

上海酒楼

Weilimdorfer Straße 70
70839 Gerlingen

Tel. 0 71 56/2 88 00
Fax 0 71 56/2 96 00

www.shanghai-restaurant.de
info@shanghai-restaurant.de

CHINA-RESTAURANT »Shanghai«

Sehr geehrter Gast,
wir begrüßen Sie in unserem Restaurant
und wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Gastfreundschaft und die Schaffung
eines behaglichen Ambientes sind alte
chinesische Traditionen, die für uns
selbstverständlich sind.

So legen wir in unserem Hause größten
Wert auf die Qualität der stets frisch
zubereiteten Speisen, auf die Auswahl der
angebotenen Getränke und natürlich auf
einen erstklassigen Service.

Wir wünschen Ihnen behagliche Stunden
in unserem Restaurant und stehen Ihnen
für Ihre Wünsche und Anregungen
gerne zur Verfügung.

Vielen Dank.

Ihre Gastgeber
Familie Yeh

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Bedienung.

泰国菜 **Thailändische Gerichte**

Suppen/Soups

18. **Tom Yam Gung**^{1·2·4·C·F}8,00 €
Exotische Suppe mit Garnelen und Champignons (scharf)
Exotic soup with shrimps and mushrooms (spicy)
19. **Tom Kha Gai**^{4·C}8,00 €
Hühnerfleischsuppe mit Champignons und Kokosmilch (scharf)
Chicken soup with mushrooms and coconut milk
20. **Tom Khaa Gung**^{1·2·4·C·F}8,00 €
Garnelensuppe mit Kokosmilch, Champignons und Koriander (scharf)
Soup with shrimps and coconut milk, mushrooms and coriander (spicy)

Hauptgerichte/Main Dishes

- SP 8 **Khur Sapparot Gai**^{2·4·C}23,00 €
Hühnerbrust in Kokosmilch mit Ananas und rotem Curry (scharf)
Chicken with coconut milk with pine apple and red curry (spicy)
- SP 9 **Gai Bai Grapau**^{4·A}23,00 €
Knusprige Hühnerbrust mit Paprika, Zwiebeln, Chili,
Bambus und frischem Basilikum (scharf)
Fried chicken with paprika, onions, chili,
bamboo shoots and fresh basil (spicy)
- SP 10 **Geang Ped Nuer**^{4·C}23,00 €
Rindfleisch mit rotem Curry, Paprika, Bambus und
frischem Thai-Basilikum (scharf)
Beef with red curry, paprika, bamboo shoots and fresh thai basil (spicy)
- SP 11 **Ped Pad Khing**^{4·A·F·K}24,00 €
Gebratenes Entenfleisch mit Chili, Morcheln,
Paprika und frischen Champignons
Fried duck with chili, morels, paprika and fresh mushrooms
- SP 12 **Pat Phed Ped Yang**^{4·A}24,00 €
Knusprige Ente mit rotem Curry, Bambus, Bohnen,
Basilikum und Kokosmilch (scharf)
Fried duck with red curry, bamboo shoots, beans,
basil and coconut milk (spicy)
- SP 13 **Khur Sapparot Gung**^{2·4·C}28,00 €
Hummerkrabben in Kokosmilch mit Ananas und rotem Curry (scharf)
king prawns in coconut milk with pine apple and red curry (spicy)
- SP 14 **Gai Phak Ruammit**^{2·4·C}23,00 €
Hühnerbrust mit frischem Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry (scharf)
Chicken filet with fresh vegetables in coconut milk and red curry (spicy)

CHINA-RESTAURANT

»Shanghai«

快餐 **Mittagskarte**

Montag bis Samstag: 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Jedes Menü enthält als Vorspeise eine Nudelsuppe mit Hühnerfleisch^{2·4·A·F} oder eine Shanghai-Sauer-scharf-Suppe^{1·2·3·4·A·C·F} oder eine Frühlingsrolle^{2·4·A·C·F} oder einen Salat^{C·G}.

A 1	Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust ^{2·4·A·C·F}	13,00 €
A 2	Gebratener Eierreis mit Hühnerbrust ^{2·4·A·C·F}	13,00 €
A 3	Gong-Bao-Ji-Ding (scharf) ^{2·4·A·C·F·K}	14,00 €
	Gebratene Hühnerbrust mit Bambus, Champignons und Knoblauch	
A 4	Schweinefleisch gebacken süß-sauer ^{2·4·A·C}	14,00 €
A 5	Rindfleisch mit frischem Gemüse ^{2·4·A·C·F·K}	14,00 €
A 6	Gebackenes Fischfilet mit chin. Gemüse ^{2·4·A·C·F·K}	14,00 €
A 7	Knusprig gegrillte Ente mit frischem Gemüse ^{2·4·A·F·K}	18,00 €
A 8	Hühnerbrust mit Zwiebeln und Curry ^{2·4·C}	14,00 €
A 9	Frisches Saisongemüse gebraten ^{2·4·A·C·F·K}	13,00 €
A 10	Schweinefleisch und Hühnerbrust gebraten	14,00 €
	mit Bambus, Glasnudeln und Morcheln ^{2·4·A·C·F·K}	
A 11	Knusprige Hühnerbrust gebacken mit Gemüse ^{2·4·A·F·K}	15,00 €
A 12	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{2·4·A·C·F·K}	15,00 €
A 13	Knusprige Hühnerbrust gebacken süß-sauer ^{2·4·A·C}	15,00 €
A 14	Hühnerbrust mit frischem Gemüse ^{2·4·A·C·F·K}	15,00 €
	in Kokosmilch und rotem Curry (scharf)	
A 15	Tofu mit frischem Gemüse ^{2·4·A·C·F·K}	15,00 €

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere

C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen

G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfit

汤类 Suppen – Soups

Wie in der westlichen Küche, kennt man auch bei uns hauptsächlich dicke, gebundene und klare Suppen. Für dicksämige Suppen haben wir nicht so viele Rezepte, dafür aber umso mehr Rezepte für klare Suppen. Das liegt wohl an der Lust der Chinesen, unterschiedliches zu mischen. Unsere klaren Suppen sind den im Westen üblichen Consommés nur zum Teil ähnlich, denn sie haben immer Gemüseeinlagen, die in allerlei kunstvollen Formen geschnitten, darin verteilt sind und an der Oberfläche schwimmen.

Suppen/Soups

混沌汤

- 1 **Wan-Tan-Suppe**^{2·4·A·C·F} 7,00 €

Wan-Tan soup

鸭肉酸辣汤

- 2 **Shanghai Sauer-scharf-Suppe**^{1·2·3·4·A·C·F} 7,00 €

Shanghai goulash soup (sour and hot)

鸡丝汤面

- 3 **Nudelsuppe mit Hühnerfleisch**^{2·4·A·F} 7,00 €

Noodle soup with chicken

蔬菜汤

- 4 **Gemüsesuppe**^{2·4·A·F} 7,00 €

Vegetable soup

鸡丝蛋花汤

- 5 **Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch**^{2·4·A·C·F} 7,00 €

Egg-drop soup with chicken

芦笋鸡丝汤

- 6 **Hühnerfleischsuppe mit Spargel**^{2·4·A·F} 7,00 €

Chicken soup with asparagus

蟹肉蘑菇汤

- 7 **Krebsfleischsuppe mit Champignons**^{1·2·4·A·C·F} 7,00 €

Crabmeat soup with mushrooms

咖喱牛肉汤

- 8 **Curry-Rindfleisch-Suppe**^{2·4·A·F} 7,00 €

Curry-beef soup

前餐 Vorspeisen – Appetizers

„Guten Tag“, grüßt der Chinese und wörtlich heißt das in seiner Sprache „Heute schon gegessen?“

Salate/Salads

- 豆芽沙拉
- 9 Sojabohnensprossen-Salat^{C·G}7,00 €
Soybeansprouts salad
- 什锦沙拉
- 10 Gemischter Salat^{C·G}7,00 €
Green salad with tomato, soybeansprouts and french dressing
- 上海沙拉
- 11 Salat à la Shanghai^{1·3·A}9,00 €
Shrimps, Krebsfleisch mit Sojabohnensprossen
Salad à la Shanghai (Shrimps, crabmeat with soybeansprouts)
- 番茄黄瓜沙拉
- 12 Tomaten- und Gurkensalat^{1·3}7,00 €
Tomato and cucumber salad

Warme Vorspeisen/Hot appetizer

- 春卷
- 13 Frühlingsrolle^{2·4·A·C·F}7,00 €
Egg-roll (with meat)
- 秋卷
- 14 Herbstrolche^{1·2·3·4·A·F}7,00 €
Mini-roll (vegetarian)
- 炸混沌
- 15 Wan-Tan gebacken mit süß-saurer Soße^{1·3·4·A·C·F}7,00 €
Fried Wan-Tan with sweet-sour sauce
- 虾片
- 16 Kropoek (Krabbenchips)^{1·2·4·A·B·L}7,00 €
Shrimp chips
- 鸡肉串
- 17 Hühnerspieß mit Erdnussoße^{2·4·F}9,00 €
Chicken skewer with peanut sauce

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere
C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen
G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfid

炒饭 Reis – Rice

Auf einem Zwölftel des bebaubaren Landes der Erde ernährt China ein viertel der Weltbevölkerung mit Reis. Er wird vorwiegend gekocht und ist bekanntlich wie die Kartoffel kein eigenständiges Gericht.

Gebratene Reisgerichte/Fried Rice

- 大虾炒饭
- 21 **Gebratener Reis mit Hummerkrabben**^{2·4·A·C·F}23,00 €
Fried rice with prawns
- 牛肉炒饭
- 22 **Gebratener Reis mit Rindfleisch**^{2·4·A·C·F}17,00 €
Fried rice with beef
- 鸡肉炒饭
- 23 **Gebratener Reis mit Hühnerbrust**^{2·4·A·B·C·F}17,00 €
Fried rice with chicken
- 马来炒饭
- 24 **Nasi Goreng**^{2·3·4·A·B·C·L}17,00 €
Curryreis mit Hühnerbrust, Krabben und Schinken
Curry rice with chicken, shrimps and ham
- 三样肉炒饭
- 25 **Gebratener Reis mit drei Sorten Fleisch**^{2·4·A·C·F}17,00 €
Hühnerbrust, Rindfleisch, Schweinefleisch
Fried rice with three assorted meats (chicken, beef and pork)
- 鸡排炒饭
- 26 **Gebratener Reis mit knuspriger Hühnerbrust**^{2·4·A·C·F}17,00 €
Fried rice with fried chicken

炒面 Nudeln – Noodles

Nach dem Reis sind Nudeln das Hauptnahrungsmittel der Chinesen. Nudeln werden im Norden wie im Süden des Landes zu allen Tageszeiten verzehrt. So ist sicher, dass China weitaus mehr Nudelgerichte kennt als z. B. Italien.

Gebratene Nudelgerichte/Noodles

- 大虾炒面
- 31 Gebratene chin. Nudeln mit Hummerkrabben^{2·4·A·C·F}23,00 €
Fried chinese noodles with prawns
- 猪肉炒面
- 32 Gebratene chin. Nudeln mit Schweinefleisch^{2·4·A·C·F}17,00 €
Fried chinese noodles with pork
- 鸡肉炒面
- 33 Gebratene chin. Nudeln mit Hühnerbrust^{2·4·A·C·F}17,00 €
Fried chinese noodles with chicken
- 马来炒面
- 34 Bami Goreng^{2·3·4·A·B·C·L}17,00 €
Currynudeln mit Hühnerbrust, Krabben, Schinken
Curry noodles with chicken, shrimps, ham
- 三样肉炒面
- 35 Gebratene chin. Nudeln mit drei Sorten Fleisch^{2·4·A·C·F}17,00 €
Hühnerbrust, Rindfleisch, Schweinefleisch
Fried chinese noodles with chicken, beef and pork
- 鸡排炒面
- 36 Gebratene chin. Nudeln mit knuspriger Hühnerbrust^{2·4·A·C·F}17,00 €
Fried chinese noodles with fried chicken

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere
C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen
G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfid

鸡肉类 Hühnerbrust – Chicken

Hühnerbrust ist eines der vielseitigsten Nahrungsmittel in China und steht überall zur Verfügung. Ein Hühnergericht auf dem Tisch erhebt jedes Essen zu einem Festmahl und das umso mehr, weil es von einer großen Auswahl an Saucen, Dips und Beilagen begleitet wird. Immer dann, wenn unangemeldete Gäste vor der Tür stehen oder ein Familienfest gefeiert werden soll, wird aus Huhn ein Festschmaus zubereitet.

Hühnerbrustgerichte/Chicken

- 什锦鸡
- 41 Hühnerbrust mit verschiedenem frischem Gemüse^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Chicken with assorted vegetables
- 双冬鸡
- 42 Hühnerbrust mit chin. Pilzen und jungem Bambus^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Chicken with chinese mushrooms and bamboo shoots
- 宫保鸡
- 43 Hühnerbrust nach Gong-Bao-Art^{2·4·A·C·E·F·K}18,00 €
mit Knoblauch und Erdnüssen (scharf)
Chicken Gong-Bao style with peanuts (spicy)
- 咖喱鸡
- 44 Hühnerbrust Curry à la Shanghai (leicht scharf)^{2·4·C}18,00 €
Fried chicken à la Shanghai (spicy)
- 甜酸菠萝鸡
- 45 Gebackene Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse in süß-sauer Soße^{1·3·A} ..18,00 €
Fried chicken with pineapples and assorted vegetables in sweet-sour sauce
- 芦笋蘑菇鸡
- 46 Hühnerbrust mit Champignons und Spargel^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Chicken with mushrooms and asparagus
- 孜然鸡肉
- 47 Hühnerbrust mit Kreuzkümmel (scharf)^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Chicken with cumin seed (spicy)
- 鼓椒鸡
- 48 Hühnerbrust^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
mit schwarzem Gewürzbohngengeschmack und Knoblauch (scharf)
Chicken with garlic in blackbean flavor sauce (spicy)
- 杂菜鸡排
- 49 Knusprige Hühnerbrust gebacken mit Gemüse^{2·4·A·F·K}18,00 €
Fried chicken with vegetables

猪肉类 Schweinefleisch – Pork

Nichts ist den Chinesen in der Küche lieber als ein Schwein. So ist es kein Wunder, dass es bei den Schriftzeichen eine besondere Rolle einnimmt. Das Wort für „Haus“ wird von einem stilisierten Schwein unter einem Dachbalken symbolisiert.

Schweinefleischgerichte/Pork

- 什锦猪肉
- 51 Schweinefleisch mit verschiedenem frischem Gemüse^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Pork with assorted vegetables
- 双冬猪肉
- 52 Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Pork with chinese mushrooms and bamboo shoots
- 宫保猪肉
- 53 Schweinefleisch nach Gong-Bao-Art^{2·4·A·C·E·F·K}18,00 €
mit Knoblauch und Erdnüssen (scharf)
Pork Gong-Bao style with garlic and peanuts (spicy)
- 咕老肉
- 54 Schweinefleisch paniert, mit süß-saurer Sauce^{1·3·A}18,00 €
Pork breaded, with sweet-sour sauce
- 咖喱猪肉
- 55 Schweinefleisch in Currysauce^{2·4·C}18,00 €
mit Bambus, Champignons und Paprika (scharf)
Pork in curry sauce with bamboo shoots, mushrooms and bell pepper (spicy)
- 回锅肉
- 56 Schweinebauch doppelt gebraten (scharf)^{2·4·A·F·K}18,00 €
Fried sliced pork with pepper and chilli (spicy)
- 芦笋蘑菇猪肉
- 57 Schweinefleisch mit Spargel und Champignons^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
Pork with asparagus and mushrooms
- 粉丝猪肉
- 58 Schweinefleisch^{2·4·A·C·F·K}18,00 €
mit Bambussprossen, Morcheln, Glasnudeln und Zwiebeln
Pork with bamboo shoots, morels, glass noodles and onions

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere
C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen
G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfid

牛肉类 Rindfleisch - Beef

Rindfleisch wird in China bei weitem nicht soviel verwendet, wie im Westen und spielt längst keine so große Rolle wie Schweinefleisch. Eine Vielzahl von Rindfleischrezepten kommt aus der Provinz ‚Szechuan‘, wo man über reichlich Rindfleisch verfügt. Die Chinesen trinken niemals Milch, und sie kennen auch weder Butter noch Käse. Natürlich macht sich westlicher Einfluß in den letzten 60 Jahren auch in China bemerkbar – Milch und Käse sind nichts fremdes mehr.

Rindfleischgerichte/Beef

- 什锦牛肉
- 61 Rindfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse^{2·4·A·C·F·K}20,00 €
Beef chop suey with assorted vegetables
- 双冬牛肉
- 62 Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und jungem Bambus^{2·4·A·C·F·K} ..20,00 €
Beef with chinese mushrooms and bamboo shoots
- 宫保牛肉
- 63 Rindfleisch nach Gong-Bao-Art^{2·4·A·C·E·F·K}20,00 €
mit Knoblauch und Erdnüssen (scharf)
Beef Gong-Bao style with garlic and peanuts (spicy)
- 粉丝牛肉
- 64 Rindfleisch mit Bambus und Glasnudeln (scharf)^{2·4·A·C·F·K}20,00 €
Beef with bamboo shoots and glass noodles (spicy)
- 洋葱牛肉
- 65 Rindfleisch mit Zwiebeln^{2·4·A·C·F·K}20,00 €
Beef with onions
- 咖喱牛肉
- 66 Rindfleisch in Currysauce^{2·4·C}20,00 €
mit Bambus, Champignons, Paprika (scharf)
Curry beef with bamboo shoots, mushrooms, bell pepper (spicy)
- 芦笋蘑菇牛肉
- 67 Rindfleisch mit Spargel und Champignons^{2·4·A·C·F·K}20,00 €
Beef with asparagus and mushrooms
- 鼓椒牛肉
- 68 Rindfleisch^{2·4·A·C·F·K}20,00 €
mit schwarzem Gewürzbohngengeschmack und Knoblauch (scharf)
Beef with garlic in blackbean flavor sauce
- 黑椒牛肉
- 69 Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer (scharf)^{2·4·A·C·F·K}20,00 €
Beef with black pepper (spicy)

鸭肉类 Entenfleisch – Duck

Auf der Tafel wird Entenfleisch eine Stufe höher geschätzt als das von Hühnern. Das liegt daran, weil Ente einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack hat. Deshalb ziehen es viele Leute dem Hühnerfleisch vor. Bessergestellte leisten es sich jeden Tag. Das berühmteste Entengericht in der chinesischen Küche ist natürlich die Pekingente.

Entengerichte/Duck

什锦脆鸭

- 71 Knusprig gegrillte Ente nach Shanghai-Art (mit Gemüse)^{2·4·A·F·K}23,00 €
Fried duck Shanghai style (with vegetables)

宫保鸭

- 72 Knusprig gegrillte Ente nach Gong-Bao-Art (scharf)^{2·4·A·F·K}23,00 €
Fried duck Gong-Bao style (spicy)

花生鸭

- 73 Knusprig gegrillte Ente mit Erdnussauce (scharf)^{2·4·A·E·F·K}23,00 €
Fried duck with peanut sauce (spicy)

双冬鸭

- 74 Knusprig gegrillte Ente mit chin. Pilzen und Bambus^{2·4·A·F·K}23,00 €
Fried duck with chinese mushrooms and bamboo shoots

甜酸菠萝鸭

- 75 Knusprig gegrillte Ente mit Ananas und Gemüse in süß-sauer Soße^{1·3·A} 23,00 €
Fried duck with pineapples and assorted vegetables in sweet-sour sauce

芦笋蘑菇鸭

- 76 Knusprig gegrillte Ente mit Spargel und Champignons^{2·4·A·F·K}23,00 €
Fried duck with asparagus and mushrooms

二人份鸭

- 77 Knusprig gegrillte Ente für zwei Personen^{2·4·A·C·F·G·K}50,00 €
mit extra Gemüse und Salat
Fried duck with vegetables for two persons with salad

大虾鸭

- 78 Knusprig gegrillte Ente^{2·4·A·C·F·K}27,00 €
mit Hummerkrabben, Champignons und Bambussprossen
Fried duck with prawns, mushrooms and bamboo shoots

鸭炒面

- 79 Gebratene chin. Nudeln mit gebackener Ente^{2·4·A·C·F}23,00 €
Fried chinese noodles with fried duck

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere

C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen

G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfid

鱼类 Fisch – Fish

Chinesen bevorzugen Fisch im Ganzen zubereitet – vor allem die großen Flussfische. Am liebsten wird er unzerlegt auf einer großen Platte angerichtet, heiß, dampfend und üppig garniert. In China ist ein guter Fisch wohl mit dem zu vergleichen, was für den Deutschen der Sonntagsbraten ist.

Fischgerichte/Fish

炸大虾

- 81 Hummerkrabben gebacken, Shanghai-Art mit Salat^{1·2·A·C·G}27,00 €
King prawns Shanghai style with salad

双冬虾

- 82 Hummerkrabben mit chin. Pilzen und jungem Bambus^{2·4·A·C·F·K}27,00 €
King prawns with chinese mushrooms and bamboo shoots

宫保大虾

- 83 Hummerkrabben nach Gong-Bao-Art^{2·4·A·C·E·F·K}27,00 €
mit Knoblauch und Erdnüssen (scharf)
King prawns Gong-Bao style with garlic and peanuts (spicy)

杂菜虾

- 84 Hummerkrabben Chop-Suey^{2·4·A·C·F·K}27,00 €
King prawns with chop suey

甜酸鱼排

- 85 Fischfilet gebacken mit süß-saurer Sauce^{1·3·A}20,00 €
Fried fish with sweet-sour sauce

上海鱼排

- 86 Fischfilet gebacken nach Art des Hauses^{2·4·A·F·K}20,00 €
mit Champignons, Bambus, Morcheln und Paprika
Fish Shanghai style with mushrooms, bamboo shoots, morels and bell pepper

鼓椒鱼排

- 87 Fischfilet gebacken^{2·4·A·F·K}20,00 €
mit schwarzem Gewürzbohngengeschmack, Paprika und Knoblauch (scharf)
Fried fish with blackbean flavor, pepper and garlic (spicy)

宫保鱿鱼

- 88 Tintenfisch nach Gong-Bao-Art mit Knoblauch (scharf)^{2·4·A·E·F·K}25,00 €
Cuttle fish Gong-Bao style (spicy)

蔬菜类 Gemüse – Vegetables

Chinesische Gemüsegerichte sind deshalb würziger als die vieler anderer Küchen, weil man das Gemüse meist im eigenen Saft dünstet. Diese Gemüse unterscheiden sich von normalen Gemüsegerichten, die immer Fleisch enthalten, und den rein vegetarischen Gerichten. Die Kochart ist aus den Küchentraditionen buddhistischer Mönche entstanden. Hier handelt es sich um wirklich fleischlose Gerichte.

Gemüsegerichte/Vegetables (Vegetarisch)

蔬菜豆腐红咖喱

- 90 Tofu mit frischem Gemüse in Kokosmilch und rotem Curry (scharf)^{2·4·A·C·F·K} 19,00 €
Tofu with fresh vegetables in coconut milk and red curry (spicy)

炒豆芽

- 91 Sojabohnensprossen gebraten^{2·4·A} 17,00 €
Fried soybean sprouts

四季鲜蔬

- 92 Frisches Saisongemüse gebraten^{2·4·A·F·K} 17,00 €
Fried season vegetables

双冬豆腐

- 93 Tofu mit Bambus und chin. Pilzen und Morcheln^{2·4·A·F·K} 17,00 €
Tofu with chinese mushrooms, bamboo shoots and morels

蔬菜炒面

- 94 Gebratene chin. Nudeln mit Ei und frischem Gemüse^{2·4·A·C·F·K} 17,00 €
Fried chin. noodles with egg and fresh vegetables

蔬菜炒饭

- 95 Gebratener Reis mit Ei und frischem Gemüse^{2·4·A·C·F·K} 17,00 €
Fried rice with egg and fresh vegetables

儿童餐 Kinderteller/Children's portions

鸡肉薯条

- K1 Gebackene Hühnerbrust mit Pommes^{A·1} 9,00 €
Chicken with french fries.

鸡肉炒面

- K2 Gebratene Nudeln mit gebackener Hühnerbrust^{2·4·A·C·F·K} 9,00 €
Fried chinese noodles with chicken

鸡肉炒饭

- K3 Gebratener Eierreis mit gebackener Hühnerbrust^{2·4·A·C·F·K} 9,00 €
Fried rice with chicken

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere

C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen

G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfid

铁板烧 „Tieban“

„Tieban“ – heiße Platte ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch köchelnd werden die Gerichte auf einem heißen gusseisernen Bratteller serviert und eröffnet Ihnen dabei ganz neue kulinarische Freuden. Durch den heißen Teller, zusammen mit verschiedenen köstlichen Zutaten schafft „Tieban“ am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige visuelle Attraktivität, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

铁板鸭

- T1 Ente gegrillt auf „Tieban“ in Hoisin-Sauce^{2·4·A·F·K}26,00 €

Das Entenfleisch ist sehr saftig, aromatisch, die Haut braun frittiert mit Hoisin-Sauce, mit feinem chinesischem Gemüse

Fried grill duck served in „Tieban“ with hoisin sauce

八宝铁饭

- T2 Ente gegrillt auf „Tieban“^{2·4·A·B·C·F·K}27,00 €

mit acht verschiedenen Zutaten

Fried grill duck served in „Tieban“ with 8 assorted vegetables

铁板牛肉

- T3 Rindfleisch nach Hong-Kong-Art mit Spezial Sauce^{4·A·C·F·K}23,00 €

Beef Hong-Kong-style with special sauce

铁板大虾

- T4 Hummerkrabben^{2·4·A·C·F·K}28,00 €

mit schwarzem Gewürzbohngeschmack und Knoblauch (scharf)

King prawns with garlic in blackbean flavor sauce

附餐 Beilagen / Garnishings

炒饭

- 96 Portion gebratener Reis / Fried Rice^{2·4·A·C·F}7,00 €

炒面

- 97 Portion gebratene Nudeln / Fried noodles^{2·4·A·C·F}7,00 €

炒粉丝

- 98 Portion Glasnudeln / Glass noodles^{2·4·A·C·F}7,00 €

炸薯条

- 99 Portion Pommes Frites / French fries7,00 €

特别菜 Hausspezialitäten

八宝大虾

SP1 „Ba-Bao-Da-Xia“^{4·A·B·D·F·K}28,00 €

Schatzkammer des Meeres (scharf)

Treasury of the seas (spicy)

麻婆豆腐

SP2 „Ma-Po-To-Fu“^{2·4·A·C·F·K}21,00 €

Tofu mit Rindfleisch, Bambussprossen und scharfen Gewürzen gebraten

Tofu with beef, bamboo shoots in spicy sauce

三鲜豆腐

SP3 „San-Xian-To-Fu“^{4·A·C·F·K}25,00 €

Tofu mit Schinken, Hühnerbrust und Hummerkrabben

Tofu with ham, chicken and king prawns

双冬三样肉

SP4 Drei Sorten Fleisch mit Bambus und chin. Pilzen^{4·A·C·F·K}23,00 €

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerbrust

Beef, pork and chicken with bamboo shoots and chinese mushrooms

全家福

SP5 Quan-Jia-Fu Familienglück^{4·A·B·C·F·K}1 Person.....24,00 €

Quan-Jia-Fu Lucky family2 Personen.....48,00 €

鸡肉串

SP6 Gebackener Saté mit Erdnusssoße (Hühnerspieß)^{2·4·F}18,00 €

Fried saté with peanut sauce (chicken skewer)

葱爆羊肉

SP7 Lammfleisch mit Zwiebel und Paprika (scharf)^{2·4·A·C·F·K}28,00 €

Fried lamb with onions and bell pepper

北京烤鸭

Original Peking-Ente^{1·2·3·4·A·C·F·K} pro Person42,00 €

(ab vier Personen, bitte einen Tag vorbestellen)

Original Peking duck for at least four persons

Unsere Peking-Ente wird serviert mit:

- » Entensuppe
- » die knusprige Haut und das Fleisch der Ente mit kleinen Pfannkuchen, Lauch und Peking-Ente-Sauce
- » Entenfilet mit frischem Gemüse
- » Nachtisch: Gebackene Bananen mit Eis

Our Peking duck is served with:

- » duck meat soup
- » duck skins and meat with pancakes with oyster sauce
- » duck with sauce
- » duck filet with vegetables
- » Dessert: Fried bananas with ice-cream

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere

C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen

G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen

L: Schwefeldioxid und Sulfid

上海套餐 **Spezial-Menü**

»Shanghai«

Vorspeise

- » Sauer-scharfe Suppe^{1·2·3·4·A·C·F·K}
- » Gemischter Salat^{3·C·G}

Hauptgericht

- » Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambus^{2·4·A·C·F·K}
- » Knusprige Ente nach Shanghai-Art^{2·4·A·F·K}
- » Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika^{2·4·A·C·F·K}
- » Hühnerbrust nach Gong-Bao-Art (scharf)^{2·4·A·C·F·K}
- » Fischfilet süß-sauer^{1·3·A}
- » Hühnerbrust gebacken süß-sauer^{1·3·A}

Dessert

- » Gebackene Bananen mit Honig^A

für 2 Personen62,00 €

für 3 Personen93,00 €

香港套餐 **Spezial-Menü**

»Hong-Kong«

Vorspeise

- » Sauer-scharfe Suppe^{1·2·3·4·A·C·F·K}
- » Gemischter Salat^{3·C·G}

Hauptgericht

- » Hühnerbrust mit chin. Pilzen und Bambus^{2·4·A·C·F·K}
- » Ente mit feinem Gemüse^{2·4·A·F·K}
- » Schweinefleisch süß-sauer^{1·3·A}
- » Rindfleisch mit schwarzem Gewürzbohngeschmack (scharf)^{2·4·A·C·F·K}
- » Saté mit Erdnusssoße (Hühnerspieß)^{2·4·F}
- » Curry-Huhn^{2·4·C}

Dessert

- » Frisches Obst

für 2 Personen62,00 €

für 3 Personen93,00 €

甜点 Nachtisch – Dessert

- 101 Gebackene Bananen mit Honig und Kokosraspel^A7,00 €
Fried bananas with honey and coconut flakes
- 102 Gebackene Bananen mit Kokosraspel (flambiert)^A8,00 €
Fried bananas with coconut flakes (flambé)
- 103 Gebackene Bananen mit Honig, Eis und Kokosraspel^A8,00 €
Fried bananas with honey, ice cream and coconut flakes
- 104 Gebackene Ananas mit Honig und Kokosraspel^A7,00 €
Fried pineapples with coconut flakes
- 105 Gebackene Ananas mit Kokosraspel (flambiert)^A8,00 €
Fried pineapples with coconut flakes (flambé)
- 106 Gebackene Ananas mit Honig, Eis und Kokosraspel^A8,00 €
Fried pineapples with honey, ice cream and coconut flakes (flambé)
- 107 Lychee (chin. Baumfrucht) mit Eis8,00 €
Lychees with ice cream
- 108 Frischer Obstteller8,00 €
Plate with fresh fruits
- 109 Frischer Obstteller mit Eis9,00 €
Plate with fresh fruits and ice cream

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere
C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen
G: Milch I: Sellerie K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid und Sulfid

Weinkarte – Qualitätsweine

Offene Weißweine 0,25 Liter

- W1 Stettener Pfeffer Riesling5,80 €
Harmonisch, frisch, feinfruchtig, halbtrocken
- W2 Verrenberger Lindenberg „Fürstenfaß“5,80 €
Riesling, trocken, rezent, gehaltvoll
- W3 Bickensohler „Weißer Burgunder“5,80 €
Aromatisch, füllig, fruchtig, halbtrocken
- W4 Chinesischer Weißwein „Greatwall“5,80 €
fruchtig, trocken
- W5 Auberge Chardonnay5,80 €
rassig, frisch, trocken
- Schorle weiß4,50 €

Offene Rotweine 0,25 Liter

- W6 Eberstädter Eberfürst5,80 €
Trollinger mit Lemberger, markant, körperreich
- W7 Untertürkheimer Mönchberg5,80 €
Trollinger, trocken, gereift, herzhaft
- W8 Bordeaux „Auberge“ Cabernet Sauvignon5,80 €
ausdrucksvoll, kräftig, trocken
- W9 Durbacher Spätburgunder Weissherbst5,80 €
rund, gefällig, saftig
- W10 Grantschener Wildenberg Lemberger5,80 €
charaktervoll, trocken
- W11 Chinesischer Rotwein „Greatwall“6,50 €
fruchtig, trocken
- Schorle rot4,50 €

Flaschenweine 0,75 Liter, weiß

- W12 Rotenberg, Monarchie „Katharina“ Riesling35,00 €
Riesling mit Schmelz und Fülle, herrliche Aromatik
Trauben aus den besten Weinbergen
- W13 Frankreich, Loire Sancerre Daniel Reverdy35,00 €
duftig-blumig, fruchtig-frisch

Flaschenweine 0,75 Liter, rot

- W14 Fellbacher Lämmli Trollinger29,00 €
ziegelrot, herzhaft markant von Keuperhängen
- W15 Spanien-Rioja Ramon Bilbao Reserva35,00 €
reife Früchte, Pflaume, sowie Kokosnuss-Aromen, elegant
- W16 Südafrika Cabernet Sauvignon / Merlot35,00 €
intensive Aromen schwarzer Früchte, dezentes Holz, langer Abgang

Biere und alkoholfreie Getränke

Fassbiere

Dinkelacker CD-Pils, 0,3 l	4,50 €
Dinkelacker CD-Pils, 0,4 l	4,90 €
Dinkelacker Privat, 0,3 l	4,50 €
Dinkelacker Privat, 0,5 l	4,90 €

Flaschenbiere

Sanwald Weizen Krone, 0,5 l	4,90 €
Sanwald Hefe-Weizen, 0,5 l	4,90 €
Sanwald Weizen dunkel, 0,5 l	4,90 €
Dinkelacker Extra Alkoholfrei, 0,33 l	4,50 €
Sanwald Alkoholfrei Hefe-Weizen, 0,5 l	4,90 €
Chinesisches Bier „Tsing Tao“, 0,33 l	5,80 €
Thailändisches Bier „Singha“, 0,33 l	5,80 €

Heisse Getränke

Kännchen chin. Jasmintee	4,50 €
Kännchen chin. Grüntee	4,50 €
Kännchen chin. Oolongtee	4,50 €
Tasse Kaffee oder Espresso	3,00 €
Tasse Espresso doppelt	4,00 €
Tasse Cappuccino oder Milchkaffee	3,00 €
Tasse Latte Macchiato	3,00 €
Glas Tee (Schwarzer Tee, Pfefferminze oder Kamille)	3,50 €

Softdrinks

Coca Cola ^{1·2} , Cola light ^{1·2} , Fanta, Spezi ^{1·2} , Sprite – klein, 0,2 l	3,30 €
Coca Cola ^{1·2} , Cola light ^{1·2} , Fanta, Spezi ^{1·2} , Sprite – groß, 0,4 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke (0,2 l)

Tafelwasser	2,80 €
Tonic-Water	3,80 €
Bitter Lemon ³	3,80 €
Ginger Ale	3,80 €
Apfelsaft	3,80 €
Orangensaft	3,80 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	3,80 €
Roter Traubensaft	3,80 €
Sauerkirsch-Nektar	3,80 €
Lychesaft	3,80 €
Guavensaft	3,80 €
Saftschorle	3,30 €
Lycheeschorle, Guavensaftschorle 0,4 l	4,80 €

Spezialitäten, Aperitifs und Sekt

Chinesische Spezialitäten

Lycheewein	5 cl	4,50 €
Pflaumenwein (warm oder kalt)	5 cl	4,50 €
Sake - Reiswein (warm)	5 cl	4,50 €
Kauling (Reisschnaps)	2 cl	4,50 €
Mei Kwie Lu (Rosenlikör)	2 cl	4,50 €
Chu Yeh ching chiew (Bambusschnaps)	2 cl	4,50 €
Ng Ka Py (Kräuterschnaps)	2 cl	4,50 €
Moutai	2 cl	9,00 €

Aperitifs – Spirituosen

Sherry medium, dry oder sweet.	5 cl	4,50 €
Campari Orange oder Soda ¹	4 cl	5,80 €
Martini rot oder weiß.	4 cl	4,00 €
Williams Birne	2 cl	3,50 €
Russischer Wodka	2 cl	3,50 €
Kirschwasser.	2 cl	3,50 €
Asbach Uralt	2 cl	5,00 €
Malteserkreuz	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Cognac Hennessy VSOP	2 cl	5,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,50 €

Sekt

Kessler Cabinet brut.	Fl 0,2 l	7,80 €
Deutz & Geldermann Carte Blanche	Fl 0,75 l	38,00 €

Champagner

Taittinger Brut Reserve.	Fl 0,75 l	78,00 €
----------------------------------	---------------------	---------

CHINA · RESTAURANT
»Shanghai«

上海酒楼

Weilimdorfer Straße 70
70839 Gerlingen

Tel. 0 71 56/2 88 00
Fax 0 71 56/2 96 00

www.shanghai-restaurant.de
info@shanghai-restaurant.de