

Spezialitäten vom Wok

Speciality from the wok

- | | | |
|--|---------|---|
| W1 Hong Kong Ente
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse als Beilage und eine spezielle pikante Soße mit Sa-Cha-Sauce, scharf * | 12.50 € | W1 Hong Kong Duck
Crispy duck with various vegetables in a special piquant-sweet sauce with Sa-Cha sauce, spicy |
| W2 Canton Ente
Knusprige Ente mit gebratenen Sojasprossen als Beilage und zum Dip eine spezielle pikante Soße, scharf * | 12.50 € | W2 Canton Duck
Crispy duck with fried soja sprouts, carrots and a special piquant sauce as a dip, spicy |
| W3 Ente mit Erdnuss-Soße
Knusprige Ente mit gebratenen Sojasprossen als Beilage und einer hausgemachten Erdnuss-Soße | 13.00 € | W3 Duck with peanut-sauce
Crispy duck with fried soja sprouts and a house-made peanut-sauce |
| W4 Thailand Ente
Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse (Bambus, Paprika, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine, Maiskölbchen), mit Zitronenblättern und Zitronengras, Kokosmilch, rotem Curry, scharf * | 13.50 € | W4 Thailand Duck
Crispy duck with various vegetables(champignon, bamboo, paprika, carrots, peas, leeks, onions, zucchini, eggplant, baby corn), lemon-grass, coconut milk, red curry, spicy |
| W5 Hühnerbrust mit Erdnuss-Soße
Knusprig in Teig gebackene Hühnerbrust, mit gebratenen Sojasprossen als Beilage und einer speziellen Erdnuss-Soße | 8.90 € | W5 Chicken breast with peanut-sauce
In dough breaded Chicken breast with fried soja sprouts and a house-made peanut-sauce |
| W6 Satee
Frittiertes Hühnerfleisch am Spieß mit gebratenen Sojasprossen als Beilage und einer speziellen Erdnuss-Soße | 8.90 € | W6 Satee
Fried Chicken on a Skewer x4 with fried soja sprouts and a house-made peanut-sauce |

- | | | |
|--|---------|--|
| <p>W7 Curry-Huhn (Thai-Art)
Gebratenes Hühnerfleisch mit Champignons, Bambus, Karotten, Maiskölbchen, Zucchini, Aubergine, Paprika, Lauch, Zitronenblätter, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilch, scharf *</p> | 8.80 € | <p>W7 Curry-Chicken (Thai-Art)
Fried Chicken with various vegetables(champignon, bamboo, paprika, carrots, peas, leeks, onions, zucchini, eggplant, baby corn), lemon-grass, coconut milk, red curry, spicy</p> |
| <p>W8 Curry-Schwein (Thai-Art)
Gebratenes Schweinefleisch mit Champignons, Bambus, Karotten, Maiskölbchen, Zucchini, Aubergine, Paprika, Lauch, Zitronenblätter, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilch, scharf *</p> | 8.80 € | <p>W8 Curry-Pork (Thai-Art)
Fried pork with various vegetables(champignon, bamboo, paprika, carrots, peas, leeks, onions, zucchini, eggplant, baby corn), lemon-grass, coconut milk, red curry, spicy</p> |
| <p>W9 Tschön Pao Huhn
Zartes Hühnerbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse und Hoisin- und Sa-Cha-Soße, scharf *</p> | 8.80 € | <p>W9 Tschön Pao Chicken
Tender Chickenbreast fried with various vegetables ind Hoisin- and Sa-Cha-sauce, spicy</p> |
| <p>W10 Dschingis-Khan Platte
Dreierlei Fleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse, Ketchupsoße, scharf *</p> | 8.80 € | <p>W10 Dschingis-Khan Plate
Three kinds of meat fried with various vegetables in a special tomato-sauce, spicy</p> |
| <p>W11 Kum-Pao Huhn, Rind, Schwein
mit Bambus, Karotten, Champignons, Paprika, Broccoli in einer speziellen Sa-Cha-Soße, scharf *</p> | 8.80 € | <p>W11 Kum-Pao Chicken, Beef, Pork
Fried wih bamboo, carrots, champignon, paprika, broccoli in a special Sa-Cha-Sauce, spicy</p> |
| <p>W12 Rindfleisch Vietnam-Art
Rindfleisch, gebraten mit Zwiebeln und Erdnüssen. Ein Spezialgericht aus Vietnam</p> | 9.20 € | <p>W12 Beef Vietnam-Art
Beef, fried with onions in a special condiment and peanuts as a topping</p> |
| <p>W13 Tofu mit Gemüse (vegetarisch)
Gebratener Tofu mit Chinapilzen, Bambussprossen, Glasnudeln, verschiedenem Gemüse und einer speziellen Austernsoße</p> | 8.20 € | <p>W13 Tofu with vegetables (vegetarian)
Fried Tofu with china-mushrooms, bamboo,glass noodles and various vegetables in a special sauce</p> |
| <p>W14 Yin-Yang
Knusprige Ente und panierte Hühnerbrust mit Sojasprossen, Karottten und zum Dip eine fruchtige, hausgemachte süß-saure Soße</p> | 10.20 € | <p>W14 Yin-Yang
Crispy duck and in dough breaded chicken with soja sprouts, carrots and a fruity, house-made sweet-sour sauce as a dip</p> |