

### Hummergerichte

M1	Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen <sup>2,h</sup>	18,50
M2	Hummerkrabben mit frischen Champignons <sup>2,h</sup>	18,50
M3	Hummerkrabben gebacken „spezial“ mit süß-saurer Sauce <sup>2,h</sup>	18,80
M4	Hummerkrabben mit Curry <sup>2,a,h</sup>	18,50
M5	Rotgeschmorte Hummerkrabben scharf <sup>2,h</sup>	18,50
M6	Hummerkrabben mit Wiesenchampignons <sup>2,h</sup>	18,50
M7	Hummerkrabben „spezial“ mit Knoblauchsauce, süß-sauer-scharf <sup>2,h</sup>	19,50

### Nudelgerichte

N1	Bami-Goreng „spezial“ <sup>1,h</sup>	10,80
N2	Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch <sup>1,h</sup>	9,80
N3	Nudeln gebraten mit Rindfleisch <sup>1,h</sup>	9,80
N4	Reisnudeln „à la Tang“ mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Rindfleisch <sup>1,2,h</sup>	11,80
NS	Gebratene Nudeln mit Krabben <sup>1,2,h</sup>	9,80
N6	Gebratene Nudeln „à la Tang“ mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Rindfleisch <sup>1,2,h</sup>	11,80
N7	Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben <sup>1,2,h</sup>	14,50
N8	Gebratene Reis-Nudeln mit Hummerkrabben <sup>1,2,h</sup>	14,50
N9	Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>1,h</sup>	8,50

### Reisgerichte

R1	Nasi-Goreng „spezial“ <sup>h</sup>	10,80
R2	Gebratener Eierreis mit Rindfleisch <sup>3,h</sup>	9,80
R3	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch <sup>3,h</sup>	9,80
R4	Gebratener Eierreis mit Krabben <sup>2,3,h</sup>	10,80
R5	Gebratener Reis „a la Tang“ mit Hühnerfleisch, Hummerkrabben und Rindfleisch <sup>2,h</sup>	11,80
R6	Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben <sup>2,3,h</sup>	14,50
R7	Gebratener Reis mit Gemüse <sup>h</sup>	8,50

### Spezialitäten

O4	Acht Kostbarkeiten mit scharfer Sauce <sup>1,h</sup> mit Huhn, Schwein, Garnelen	11,00
O5	Familienglück für 2 Personen <sup>1,h</sup> mit Huhn, Schwein, Garnelen und verschiedenem Gemüse	22,50
O6	Spezial-Teller gebacken für 2 Personen <sup>1,2,4,6,h</sup> Pekingsuppe oder Frühlingsrolle, Hummerkrabben, Enten- und Hühnerfleisch und Fisch	33,50
O7	Spezial-Teller geb. für 3 Personen <sup>1,2,4,6,h</sup> Pekingsuppe oder Frühlingsrolle, Hummerkrabben, Enten- und Hühnerfleisch und Fisch	48,50
O9	Chinesische Reistafel für 2 Personen <sup>1,4,6,h</sup> Pekingsuppe oder Frühlingsrolle, Hühnerfleisch mit Bambus und Champignons, Rindfleisch mit Zwiebeln, Fisch süß-sauer, gebackene Banane mit Honig	30,00
O10	Große indonesische Platte für 2 Personen <sup>1,2,6,a,h</sup> (wenn Sie gerne scharf essen) Peking-Gulaschsuppe (sauer-scharf) oder Frühlingsrolle, Rindfleisch mit Curry, Hühnerfleisch mit Sate-Sauce, Krabben mit Chili-Sauce	30,00

### Spezialitäten des Hauses

S1	Gebackene Rotbarsch mit Zwiebeln und Champignons <sup>1,4,h</sup>	12,50
S2	Rotbarsch mit Broccoli <sup>1,4,h</sup>	12,50
S3	Rotbarsch mit Chop-Suey und verschiedenem Gemüse <sup>1,4,h</sup>	12,50
S4	Rotbarsch knusprig gebraten süß-saurer Sauce extra serviert <sup>1,4,h</sup>	12,50
S5	Rindfleisch mit Broccoli <sup>h</sup>	15,00
S6	Verschiedene Sorten Fleisch mit Broccoli <sup>h</sup>	15,00
S7	Hummerkrabben mit Broccoli <sup>2,h</sup>	20,00
S8	Acht Kostbarkeiten mit Ente und Huhn für 2 Personen <sup>1,h</sup>	26,50
S9	Tschan-sam-Syn mit Hummerkrabben, Enten- und Rindfleisch und Gemüse <sup>1,2,h</sup>	15,00

### Nachtisch

U1	Lychee	3,50
U2	Panna Cotta	3,50
U4	Mango	4,50
U5	gemischter Obstsalat	4,50
U6	gebackene Banane <sup>1</sup> mit Honig	3,50
U7	gebackene Banane <sup>1,8</sup> flambiert mit Honig und Mandeln	4,50
U8	gebackene Ananas <sup>1</sup> mit Honig	3,50

### Mittagsbuffet

Dienstag bis Samstag: 11.30 - 15.00 Uhr

Erwachsene: **14,50 €**

Kinder 4 bis 11 Jahre: **8,50 €**

### Großes Abendbuffet

Dienstag bis Samstag: 17.30 - 22.00 Uhr

Sonntags & Feiertags: 11.30 - 15.00 & 17.30 - 22.00 Uhr

Erwachsene: **21,50 €**

Kinder 4 bis 5 Jahre: **8,90 €**

Kinder 6 bis 11 Jahre: **11,90 €**

Unsere Hausspezialität im Abendbuffet

### Scampi

in Szechuan-Knoblauch-Sauce



- Ente a la Hang Kong
- Hummerkrabben mit Litschis
- Hummerkrabben auf chinesische Art scharf
- Hühnerfilet, scharf mit Knoblauch
- Ente auf chinesische Art
- Rindfleisch mit scharfer Sauce
- Rindfleisch mit Szechuan,
- Rindfleisch mit Zwiebeln

inkl. Salat und Dessert

# China Restaurant Buffet

Chinesisches und mongolisches Buffet



### Abholung & Lieferservice

Mindestbestellwert: 20,00 €

Liefergebühr:

bis 3 km - 2,00 €

ab 4 km - ab 3,00 €

### Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag (außer an Feiertagen)

Dienstag - Sonntag und Feiertags

von 11.30 - 15.00 Uhr

und von 17.30 - 23.00 Uhr



Saarstraße 52

51375 Leverkusen

**Tel. 0214 526 11**

## Mittagskarte (ohne Lieferservice)

Dienstag bis Samstag: 11.30 - 15.00 Uhr  
(außer Sonn- und Feiertags)

Vorspeise: Peking-Gulasch-Suppe oder Frühlingsrolle<sup>1</sup>

1	<b>Nasi Goreng</b> Curry-Reis mit Schinken und Hühnerfleisch, leicht-scharf <sup>a,b,h</sup>	9,50
2	<b>Baml Goreng</b> Nudeln in Curry mit Schinken und Hühnerfleisch, leicht-scharf <sup>1,a,b,h</sup>	9,50
3	<b>Curry-Topf</b> versch. Fleisch- und Gemüsesorten in Curry, leicht-scharf <sup>1,a,h</sup>	9,50
5	<b>Rindfleisch</b> mit Chop-Suey verschiedene Gemüsesorten <sup>1,h</sup>	9,50
8	<b>Gebackenes Fischfilet</b> süß-sauer <sup>1,4,h</sup>	9,50
9	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit scharfer Sauce <sup>1,4,h</sup>	9,50
10	<b>Hühnerfleisch</b> mit Spargel <sup>h</sup>	9,50
11	<b>Acht Kostbarkeiten</b> mit scharfer Sauce <sup>1,h</sup>	9,50
12	<b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln <sup>1,h</sup>	9,50
13	<b>Rindfleisch</b> mit Knoblauchsauce süß-sauer-scharf <sup>1,h</sup>	10,00
14	<b>Hühnerfleisch</b> mit Knoblauchsauce süß-sauer-scharf <sup>1,h</sup>	10,00
15	<b>Hühnerfilet</b> mit Ananas <sup>1,h</sup>	9,50
16	<b>„Knusprige Ente“</b> Ente knusprig gebraten mit verschiedenem Gemüse <sup>1,h</sup>	11,00
17	<b>Hühnerfilet</b> knusprig gebraten mit süß-saurer Sauce <sup>1,h</sup>	10,50
18	<b>Nudeln</b> gebraten mit Hühnerfleisch <sup>1,h</sup>	9,00
19	<b>Gebratener Eierreis</b> mit Hühnerfleisch u.h	9,00
22	<b>Rindfleisch</b> mit Sojakeimen <sup>1,6,h</sup>	9,50
23	<b>Hühnerfleisch</b> mit Chop-Suey (verschiedene Gemüsesorten) <sup>1,h</sup>	9,50
25	<b>Rindfleisch</b> mit Möhren sehr scharf <sup>h</sup>	10,50
26	<b>Rindfleisch</b> mit Paprika <sup>h</sup>	10,50
27	<b>Ente</b> mit Ananas knusprig gebraten <sup>1,h</sup>	11,00
28	<b>Hühnerfleisch</b> mit Sojakeimen <sup>6,h</sup>	9,50
29	<b>Schweinefleisch</b> , kross gebraten mit scharfer Sauce <sup>h</sup>	10,00
30	<b>Schweinefleisch</b> , kross gebraten mit süß-saurer Sauce <sup>h</sup>	10,00

## Suppen

A1	<b>Peking-Gulasch-Suppe</b> sauer-scharf <sup>1,3,6,h</sup>	3,80
A2	<b>Haifischflossen-Suppe</b> <sup>4,h</sup>	3,80
A3	<b>Chinesische Pilzsuppe</b> mit Hühnerfleisch <sup>4,h</sup>	3,80
A4	<b>Wan-Tan-Suppe</b> Eierteig mit Hühnerfleisch, Krabben <sup>1,2,h</sup>	4,80
A5	<b>Tomatensuppe</b> mit Hühnerfleisch <sup>h</sup>	4,50
A6	<b>Krabbensuppe</b> mit Spargel <sup>2,h</sup>	4,50
A7	<b>Spargelsuppe</b> mit Hühnerfleisch <sup>h</sup>	3,80
A8	<b>China-Suppe für 2 Personen à la „Restaurant Tang“</b> Hummerkrabben, Fisch, Hühnerfleisch und Gemüse <sup>2,4,h</sup>	9,80
A9	<b>Fischsuppe</b> versch. Fischarten mit frischen Champignons <sup>4,h</sup>	6,80

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse  
6. Sojabohnen 7. Milch a. Schalenfrüchte (Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf  
11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere

a) Farbstoff, b) Konservierungsstoff, c) Antioxidationsmittel, d) mit Koffein,  
e) geschwärzt f) gewachst, g) Phosphat, h) Geschmacksverstärker  
i) chininhaltig j) enthält Phenylalaninquelle k) Säuerungsmittel

Alle Preise inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer in Euro.

## Vorspeisen

B0	<b>Mini Frühlingsrolle</b> <sup>1,6,h</sup>	4,50
B1	<b>Frühlingsrolle (Lompia)</b> mit süß-saurer Sauce <sup>1,6,h</sup>	3,00
B3	<b>Wan Tan</b> gebacken mit süß-saurer Sauce <sup>1,h</sup>	6,80
B4	<b>Hummerkrabben ohne Schale</b> knusprig gebacken, mit süß-saurer Sauce <sup>1,2,h</sup>	8,80
B5	<b>Sojakeimsalat</b> mit Mandelsplitter <sup>6,h</sup>	3,80
B6	<b>Krabbensalat</b> <sup>2</sup>	8,80
B7	<b>Gemischter Salat</b>	4,50
B8	<b>Kroepoek</b> <sup>2</sup>	3,80
B9	<b>Geflügelsalat</b> mit Huhn und Ente <sup>1,h</sup>	8,80

## Vegetarische Gerichte

V1	<b>Chop-Suey</b> verschiedene Gemüse <sup>h</sup>	8,50
V2	<b>Chinesische Gemüseplatte</b> <sup>h</sup>	8,50
V3	<b>Drei Pilzsorten in Sojasauce</b> Riesenchampignons, chinesische Pilze und Champignons <sup>6,h</sup>	9,50

## Rindfleisch

C1	<b>Rindfleisch</b> mit Chop-Suey <sup>h</sup>	12,50
C2	<b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln <sup>h</sup>	12,50
C3	<b>Rindfleisch</b> mit Paprika <sup>h</sup>	12,50
C4	<b>Rindfleisch</b> mit frischen Champignons <sup>h</sup>	12,50
C5	<b>Rindfleisch</b> mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen <sup>h</sup>	12,50
C6	<b>Rindfleisch</b> mit Bambussprossen Paprika, Morcheln, scharf <sup>h</sup>	12,50
C7	<b>Suki-Jaki</b> (Rindfleisch mit Porree, Pilzen und Glasnudeln) leicht scharf <sup>1,h</sup>	12,50
C8	<b>Rindfleisch</b> mit Wiesenchampignons <sup>h</sup>	12,50
C9	<b>Rindfleisch</b> mit Mango-Früchten, süß-sauer <sup>h</sup>	12,50
C10	<b>Rindfleisch</b> mit Lychee-Früchten, süß-sauer <sup>h</sup>	12,50
C11	<b>Rindfleisch „Spezial“</b> mit Knoblauchsauce süß-sauer-scharf <sup>h</sup>	13,00
C12	<b>Rindfleisch</b> mit Sate-Sauce, scharf <sup>h</sup>	13,00
C13	<b>Rindfleisch</b> mit Weinkirschen und Cognacsauce, scharf <sup>h</sup>	13,00
C14	<b>Curry-Rindfleisch</b> mit versch. Gemüse, scharf <sup>a,h</sup>	12,50
C15	<b>Rindfleisch</b> mit Möhren, scharf <sup>h</sup>	12,50

## Schweinefleisch

D1	<b>Schweinefleisch</b> mit Gemüse <sup>h</sup>	10,50
D2	<b>Schweinefleisch</b> mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer <sup>h</sup>	10,50
D3	<b>Schweinefleisch</b> mit frischen Champignons und Bambussprossen <sup>h</sup>	10,50
D4	<b>Schweinefleisch</b> mit Kumbau Sauce <sup>6,h</sup>	10,50
D5	<b>Schweinefleisch</b> mit süß-saurer Sauce <sup>h</sup>	10,50
D6	<b>Schweinefleisch</b> , kross gebacken mit süß-saurer Sauce <sup>1,h</sup>	11,00
D7	<b>Schweinefleisch</b> , kross gebacken mit scharfer Sauce <sup>1,h</sup>	11,00

## Entenfleisch (knusprig gebraten)

E1	<b>Ente</b> mit Paprika <sup>1,h</sup>	13,50
E2	<b>Ente</b> mit Ananas <sup>1,h</sup>	13,50
E3	<b>Ente</b> mit süß-saurer Sauce <sup>1,h</sup>	13,50
E4	<b>Ente</b> mit Mandeln <sup>1,8,h</sup>	13,50
E5	<b>Ente</b> mit chin. Pilzen und Bambussprossen <sup>1,h</sup>	13,50
E6	<b>Ente</b> mit Chop-Suey <sup>1,h</sup>	13,50
E7	<b>Ente a la „Hong Kong“</b> mit chin. Pilzen, Spargel und Bambussprossen <sup>1,h</sup>	13,50
E8	<b>Ente</b> mit acht Kostbarkeiten <sup>1,h</sup>	14,50
E9	<b>Ente</b> mit Wiesenchampignons <sup>1,h</sup>	14,50
E10	<b>Peking-Ente</b> mit Schweinefleisch und versch. Gemüse <sup>1,h</sup>	14,50
E11	<b>Ente</b> mit Mango-Früchten, süß-sauer <sup>1,h</sup>	14,50
E12	<b>Ente</b> knusprig gebraten mit Porree-Sauce, leicht scharf <sup>f 1,h</sup>	14,50
E13	<b>Ente</b> mit Lychee-Früchten, süß-sauer <sup>1,h</sup>	14,50



## Hühnerfleisch

H1	<b>Hühnerfleisch</b> mit acht Kostbarkeiten <sup>1,h</sup>	11,80
H2	<b>Hühnerfleisch</b> mit Chop-Suey <sup>h</sup>	10,80
H3	<b>Hühnerfleisch</b> mit frischen Champignons <sup>h</sup>	10,80
H4	<b>Hühnerfleisch</b> mit Paprika <sup>h</sup>	10,80
H5	<b>Hühnerfleisch</b> mit chin. Pilzen und Bambussprossen <sup>h</sup>	10,80
H6	<b>Hühnerfleisch</b> mit Mandeln <sup>8,h</sup>	10,80
H7	<b>Hühnerfleisch</b> mit Cashew-Nüssen, scharf <sup>6,h</sup>	10,80
H8	<b>Hühnerfleisch</b> mit Curry <sup>a,h</sup>	10,80
H9	<b>Hühnerfleisch</b> mit Ananas süß-sauer <sup>h</sup>	10,80
H10	<b>Hühnerfleisch</b> mit Wiesenchampignons <sup>h</sup>	11,80
H11	<b>Hühnerfleisch</b> mit Mango-Früchten <sup>h</sup> , süß-sauer	11,80
H12	<b>Hühnerfleisch</b> mit Lychee-Früchten <sup>h</sup> , süß-sauer	11,80
H13	<b>Hühnerfleisch</b> „spezial“ mit Knoblauchsauce, süß-sauer-scharf <sup>h</sup>	12,50
H14	<b>Hühnerfleisch</b> mit Sate-Sauce, scharf <sup>5,h</sup>	12,50
H15	<b>Hühnerfleisch</b> Weinkirschen und Cognac-Sauce <sup>h</sup>	12,50
H16	<b>Hühnerfleisch</b> knusprig gebraten mit süß-saurer Sauce <sup>h</sup>	11,80

## Fisch

F1	<b>Fischfilet</b> mit frischer Champignonsauce <sup>1,4,h</sup>	10,50
F2	<b>Fischfilet</b> mit süß-saurer Sauce <sup>1,4,h</sup>	10,50
F6	<b>Fischplatte für 2 Personen</b> <sup>1,2,4,h</sup> Krabbensuppe mit Spargel oder Frühlingsrolle, Krabben mit chinesischem Gemüse, Fischfilet mit scharfer Sauce, gebackene Hummerkrabben mit süß-saurer Sauce	32,30

## Krabben

J1	<b>Chinesische Krabben</b> mit Paprika <sup>2,h</sup>	12,50
J2	<b>Chinesische Krabben</b> in Austernsauce <sup>2,6,h</sup>	12,50
J3	<b>Gebackene chinesische Krabben</b> mit süß-saurer Sauce <sup>2,h</sup>	13,80
J4	<b>Krabben</b> mit Tomatensauce <sup>2,h</sup>	12,50