

# Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30, außer Sonn- und Feiertage.  
Alle Mittagsmenüs sind inkl. Frühlingsrolle oder Sauer-Scharf-Suppe.

501	Buddhistische Fastenspeise	7,50	8,30
502	Doppelt gebratenes Schweinefleisch mit Spezialsoße 🍲	8,50	9,40
503	Spezial-Gericht mit 3 Sorten Fleisch und Gemüse	8,90	9,90
504	„KUNPO“ Hühnerbrustfilet mit Cashewnüssen	9,80	10,90
505	Spezial Kanton-Ente	10,50	11,70
506	Gegrillte Ente und Hühnerfleisch in Sa-Cha-Soße 🍲	10,50	11,70
507	Fischfilet gebacken süß-sauer mit Ananas	7,50	8,30
508	Fischfilet gebacken mit Curry-Spore, pikant 🍲	7,90	8,80
509	Hühnerfleisch gebacken mit Bambussprossen und Morcheln	8,20	9,10
510	Hühnerbrustfilet mit verschiedenem Gemüse	7,90	8,80
511	Hühnerfleisch gebacken süß-sauer Ananas	8,20	9,10
512	Hühnerfleisch gebacken mit frischen Champignons	8,20	9,10
513	Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse	9,50	10,60
514	Rindfleisch doppelt gebraten mit roten, grünen Paprika 🍲	9,80	10,90
515	Rindfleisch mit Curry, pikant 🍲	9,80	10,90
516	Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	7,80	8,70

Wegen der gesetzlich erhöhten Mehrwertsteuer von 7 auf 19 % gelten ab 2024 die rechts abgebildeten Preise.

# Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30, außer Sonn- und Feiertage.  
Alle Mittagsmenüs sind inkl. Frühlingsrolle oder Sauer-Scharf-Suppe

517 Schweinefleisch gebacken süß-sauer mit Ananas	7,90	8,80
518 Schweinefleisch gebacken mit Champignon-Soße	7,90	8,80
519 Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet	7,50	8,40
520 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	7,50	8,40
521 Garnelen mit verschiedenem Gemüse	12,50	13,90
522 „KUNPO“ Garnelen mit Cashewnüssen	12,90	14,30
523 Schweinefleisch gebacken mit Sa-Cha-Soße und Gemüse	8,90	9,90
524 Hühnerfleisch mit Teriyaki Soße	9,20	10,20
525 Schweinefleisch mit Curry Soße, pikant 🌶️	8,50	9,40
526 Rindfleisch mit Sa-Cha-Soße und Gemüse 🌶️	9,90	11,00
527 Rindfleisch mit Morcheln und Bambussprossen	9,90	11,00
528 Hühnerbrustfilet Curry à la Singapur, pikant 🌶️	8,90	9,90
529 Hühnerbrustfilet mit Sa-Cha-Soße und Gemüse 🌶️	8,90	9,90
530 Ente knusprig gegrillt mit Curry Soße, pikant 🌶️	10,90	12,10
531 Ente knusprig gegrillt mit Süß-Sauer-Soße	10,90	12,10
532 Geröstete Schweinerippchen Süß-Sauer-Scharfem Geschmack	7,90	8,80

Wegen der gesetzlich erhöhten Mehrwertsteuer von 7 auf 19 % gelten ab 2024 die rechts abgebildeten Preise.

## Suppen

### Soups

<b>1 Silbermorchelsuppe mit Pilzen und Glasnudeln</b> <i>Soup with white fungus and bean-noodle</i>	4,00	4,40
<b>2 PEKING Sauer-Scharf-Suppe</b> 🍲 <i>Beijing sour &amp; spicy soup</i>	4,00	4,40
<b>3 Hühner-Suppe mit chinesischen Pilzen</b> <i>Chicken soup with Chinese and bamboo</i>	4,50	5,00
<b>4 Rindfleisch-Suppe mit Hühnchen und Tofu</b> <i>Beef soup with fresh herbs</i>	4,80	5,30
<b>5 Spezial Sauer-Scharf-Suppe mit WAN-TAN</b> <i>Special sour &amp; spicy soup with WON-TON</i>	7,50	8,30
<b>6 WAN-TAN Suppe (gefüllte Teigtaschen)</b> <i>WON-TON soup (Chinese dumplings)</i>	5,50	6,10
<b>801 Spezial Sauer-Scharf-Suppe mit Garnelen</b> 🍲 <i>Special sour &amp; spicy soup with prawns</i>	6,50	7,20
<b>802 Spezial Sauer-Scharf-Suppe mit Huhn</b> 🍲 <i>Special sour &amp; spicy soup with chicken breast</i>	6,00	6,70

## Salate

### Salad

<b>7 Garnelen-Salat</b> <i>Shrimp salad</i>	8,50	9,40
<b>8 Gegrillter Hühnerfleisch-Salat</b> <i>Grilled chicken breast salad</i>	8,50	9,40
<b>9 Gurkensalat, eingelegt in Knoblauch-Soße</b> <i>Cucumber salad in garlic sauce</i>	5,00	5,60
<b>10 Frisch gemischter Salat</b> <i>Fresh mixed salad</i>	5,50	6,10

## Warme Vorspeisen

### Hot Appetizers

<b>11 Ebitempura-frittierte Garnelen mit Chilisauce</b> 🍲 <i>Fried prawns with chili sauce</i>	40,50	11,70
<b>12 Frühlingsrolle</b> <i>Spring roll (Egg roll)</i>	4,00	4,40
<b>13 Edamame-Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz</b> <i>Steamed soybeans with sea salt</i>	5,50	6,10
<b>14 Vegetarische Minirollen mit Süß-Sauer-Soße</b> <i>Vegetarian mini rolls with sweet &amp; sour sauce</i>	4,00	4,40
<b>15 WAN-TAN gebacken mit Süß-Sauer-Soße</b> <i>Fried WON-TON with sweet &amp; sour sauce</i>	5,50	6,10
<b>16 Gegrillter Tintenfisch</b> <i>Grilled squid</i>	8,50	9,40
<b>17 Saté Hühnchenspieße mit Erdnuss-Soße</b> <i>Grilled chicken breast with peanut sauce</i>	8,50	9,40
<b>18 Geröstete Rippchen, süß-scharf und flambiert</b> 🍲 <i>Flambéed spareribs with sweet &amp; spicy sauce</i>	7,50	8,30
<b>19 „XIANG XU YA“ - Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse, Hoisin-Dip in Teigblatt eingerollt (für 2 Personen)</b> <i>“XIANG XU YA” - Fried duck with fresh vegetables and Hoisin sauce</i>	46,00	17,80
<b>20 „TANG“ - Platte für 2 Personen bestehend aus Nr. 11, 14, 15, 17 und 18</b> <i>Hot appetizers dish for 2 people - consist of nr. 11, 14, ,15, 17 and 18</i>	46,00	17,80

## Meeresfrüchte

### Seafood dishes

#### Black-Tiger Riesengarnelen/Hummerkraben mit...

Stir-fried Black-Tiger Prawns/Shrimps with...

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| 21 ...frischem Gemüse<br>...vegetables  | 48,50 | 21,00 |
| 22 ...Morcheln und Bambus<br>...morels and bamboo                             | 48,50 | 20,60 |
| 23 ...„KUNPO“ mit Cashewnüssen 🍵<br>...„KUNPO“ with cashew nuts               | 49,50 | 21,70 |
| 24 ...Curry à la Singapur 🍵<br>...curry sauce à la Singapore                  | 49,00 | 21,10 |
| 25 ...Süß-Sauer-Soße und paniert<br>...with sweet & sour sauce and deep fried | 22,00 | 24,50 |

#### Goldbraun paniertes Fischfilet serviert...

Deep fried fish filet...

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| 26 ...mit Paprika und Bambus<br>...with paprika and bamboo | 42,50 | 13,90 |
| 27 ...mit Süß-Sauer-Soße<br>...with sweet & sour sauce     | 42,50 | 13,90 |

#### Fein eingeschnittene Tintenfischtuben mit...

Fine cut and stir-fried squid with...

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| 28 ...Schwarze-Bohnen-Soße<br>...black-bean sauce                     | 45,50 | 17,20 |
| 29 ...raffinierter Reiswein-Soße<br>...Chinese subtle rice-wine sauce | 45,50 | 17,20 |
| 30 ...würzige Pfeffer-Knoblauch-Soße<br>...pepper-garlic sauce        | 45,50 | 17,20 |

## Schweinefleisch

### Pork dishes

#### Schmackhaftes Schweinefleisch mit...

Stir-fried pork with...

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| 31 ...frischem Gemüse<br>...vegetables                                   | 41,50 | 12,80 |
| 32 ...Morcheln und Bambus<br>...morels and bamboo                        | 42,00 | 13,30 |
| 33 ...Teriyaki-Soße und Gemüse<br>Teriyaki sauce and vegetables          | 43,50 | 15,00 |
| 34 ...Curry à la Singapur 🍵<br>...curry sauce à la Singapore             | 43,50 | 15,00 |
| 35 ...Szechuan Art (doppelt gebr.) 🍵<br>...double fried pork             | 43,50 | 15,00 |
| 36 ...Süß-Sauer-Soße und paniert<br>...sweet & sour sauce and deep fried | 40,50 | 11,70 |
| 37 ...chinesischen Pilzen und Bambus<br>...Chinese mushrooms and bamboo  | 43,50 | 15,00 |

## Rindfleisch

### Beef dishes

#### Qualitätsrindfleisch aus dem heißen Wok mit...

Stir-fried beef with...

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| 41 ...frischem Gemüse<br>...vegetables                                  | 44,50 | 16,10 |
| 42 ...Morcheln und Bambus<br>...morels and bamboo                       | 44,50 | 16,10 |
| 43 ...Teriyaki-Soße und Gemüse<br>...Teriyaki sauce and vegetables      | 47,00 | 18,90 |
| 44 ...Curry à la Singapur 🍵<br>...curry sauce à la Singapore            | 45,00 | 16,70 |
| 45 ...Szechuan Art (doppelt gebr.) 🍵<br>...double fried pork            | 45,00 | 16,70 |
| 46 ...Ingwer und Frühlingszwiebeln<br>...ginger and scallion            | 45,00 | 16,70 |
| 47 ...chinesischen Pilzen und Bambus<br>...Chinese mushrooms and bamboo | 47,00 | 18,90 |
| 48 ...Zwiebeln<br>...onions   | 47,00 | 18,90 |

## Hühnerfleisch

### Chicken dishes

#### Zartes Hühnerbrustfilet, gebraten mit...

Stir-fried chicken breast with...

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| 51 ...frischem Gemüse<br>...vegetables                                  | 41,00 | 12,20 |
| 52 ...Morcheln und Bambus<br>...morels and bamboo                       | 42,50 | 13,90 |
| 53 ...chinesischen Pilzen und Bambus<br>...Chinese mushrooms and bamboo | 45,50 | 17,20 |
| 54 ...Curry à la Singapur 🍵<br>...curry sauce à la Singapore            | 45,50 | 17,20 |

#### Goldbraun paniertes Hühnerbrustfilet mit...

Deep fried chicken breast with...

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| 55 ...Champignon-Soße und paniert<br>...mushroom sauce and deep-fried    | 43,00 | 14,50 |
| 56 ...Süß-Sauer-Soße und paniert<br>...sweet & sour sauce and deep-fried | 43,00 | 14,50 |
| 57 ...Zitronen-Soße und paniert<br>...lemon sauce and deep-fried         | 44,00 | 15,60 |

#### Zartes Hühnerbrustfilet, gebraten mit...

Stir-fried chicken breast with...

- |  |       |       |
|--|-------|-------|
| 58 ...Teriyaki-Soße und Gemüse<br>...Teriyaki sauce and vegetables | 47,50 | 19,40 |
| 59 ...„KUNPO“ mit Cashewnüssen 🍵<br>...„KUNPO“ with cashew nuts    | 47,00 | 18,90 |

## Entenfleisch

### *Duck dishes*

**Knusprig gegrillte Ente aus dem Spezial-Ofen mit...**

*Crispy grilled duck from special oven with...*

- |                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>61 ...frischem Gemüse</b>         | <del>49,50</del> <b>21,70</b> |
| <i>...vegetables</i>                 |                               |
| <b>62 ...Morcheln und Bambus</b>     | <del>49,50</del> <b>21,70</b> |
| <i>...morels and bamboo</i>          |                               |
| <b>63 ...8 Kostbarkeiten 🍴</b>       | <del>24,00</del> <b>23,30</b> |
| <i>...8 precious variations</i>      |                               |
| <b>64 ...Curry à la Singapur 🍴</b>   | <del>24,00</del> <b>23,30</b> |
| <i>...curry sauce à la Singapore</i> |                               |
| <b>65 ...Knoblauch-Soße</b>          | <del>49,50</del> <b>21,70</b> |
| <i>...garlic sauce</i>               |                               |
| <b>66 ...Süß-Sauer-Soße</b>          | <del>49,50</del> <b>21,70</b> |
| <i>...sweet &amp; sour sauce</i>     |                               |
| <b>67 ...Zitronen-Soße</b>           | <del>49,50</del> <b>21,70</b> |
| <i>...lemon sauce</i>                |                               |
| <b>68 ...chinesischen Pilzen</b>     | <del>49,50</del> <b>21,70</b> |
| <i>...Chinese mushrooms</i>          |                               |

## Gebratene Nudelgerichte

### *Fried noodle dishes*

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>81 Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch</b>                              | <del>9,80</del> <b>10,90</b>  |
| <i>Fried noodles with pork</i>  |                               |
| <b>82 Gebratene Nudeln mit Rindfleisch</b>                                  | <del>44,80</del> <b>13,10</b> |
| <i>Fried noodles with beef</i>  |                               |
| <b>83 Gebratene Nudeln mit Hühnerbrustfilet</b>                             | <del>40,50</del> <b>11,70</b> |
| <i>Fried noodles with chicken breast</i>                                    |                               |
| <b>84 Knusprige Nudeln mit 3 Sorten Fleisch</b>                             | <del>44,50</del> <b>12,80</b> |
| <i>Fried noodles with 3 types of meat</i>                                   |                               |
| <b>85 „BAMI GORENG“ - Curry-Nudeln mit Hähnchen, Krabben und Schinken 🍴</b> | <del>42,50</del> <b>13,90</b> |
| <i>“BAMI GORENG” - Curry-noodles with chicken breast, shrimps and ham</i>   |                               |
| <b>263 Gebratene Nudeln mit Ente</b>  | <del>47,00</del> <b>18,90</b> |
| <i>Fried noodles with duck</i>  |                               |
| <b>264 Gebratene Nudeln mit gebackenem Huhn</b>                             | <del>47,00</del> <b>18,90</b> |
| <i>Fried noodles with fried chicken</i>                                     |                               |
| <b>833 Gebratene Nudeln mit Gemüse und Eier</b>                             | <del>40,50</del> <b>11,70</b> |
| <i>Fried noodles with vegetables and egg</i>                                |                               |

## Vegetarische Gerichte

### *Vegetarian dishes*

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>71 „LO-HAN-CHAI“ - Frisches Gemüse mit Silbermorcheln, Maiskölbchen und Tofu</b> | <del>40,50</del> <b>11,70</b> |
| <i>Stir-fried assorted Chinese vegetables and tofu</i>                              |                               |
| <b>72 Im Wok geschwenkter Chinakohl mit Glasnudeln</b>                              | <del>44,00</del> <b>12,20</b> |
| <i>Chinese cabbage with bean-noodles</i>  |                               |
| <b>73 Shanghai Pak-Choi, gebraten in Knoblauch und Austern-Soße</b>                 | <del>43,50</del> <b>15,00</b> |
| <i>Stir-fried Shanghai Pak-Choi with garlic and oyster sauce</i>                    |                               |
| <b>74 Frisches gebratenes Asia-Gemüse der Saison</b>                                | <del>43,50</del> <b>15,00</b> |
| <i>Stir-fried Asia vegetables of season</i>   |                               |
| <b>75 Tofu mit frischem Gemüse in Curry-Soße 🍴</b>                                  | <del>43,50</del> <b>15,00</b> |
| <i>Tofu with fresh vegetables in curry sauce</i>                                    |                               |
| <b>76 Tofu mit Bambus und chinesischen Pilzen</b>                                   | <del>43,50</del> <b>15,00</b> |
| <i>Tofu with bamboo and Chinese mushrooms</i>                                       |                               |

## Tofu mit Fleisch

### *Tofu with meat*

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>77 „MA-LA-TO-FU“ mit Schweinefleisch und Bambus 🍴</b> | <del>45,00</del> <b>16,70</b> |
| <i>“MA-LA-TO-FO” with pork and bamboo</i>                |                               |
| <b>78 Tofu mit Krabben</b>                               | <del>48,00</del> <b>20,00</b> |
| <i>Tofu with shrimps</i>                                 |                               |

## Gebratene Reisgerichte

### *Fried rice dishes*

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>86 Gebratener Reis mit Schweinefleisch</b>                             | <del>9,80</del> <b>10,90</b>  |
| <i>Fried rice with pork</i>   |                               |
| <b>87 Gebratener Reis mit Rindfleisch</b>                                 | <del>44,50</del> <b>12,80</b> |
| <i>Fried rice with beef</i>   |                               |
| <b>88 Gebratener Reis mit Hühnerbrustfilet</b>                            | <del>40,50</del> <b>11,70</b> |
| <i>Fried rice with chicken breast</i>                                     |                               |
| <b>89 Gebratener Reis mit 5 Sorten Fleisch</b>                            | <del>42,50</del> <b>13,90</b> |
| <i>Fried rice with 5 types of meat</i>                                    |                               |
| <b>90 „NASI GORENG“ - Curry-Reis mit Hähnchen, Krabben und Schinken 🍴</b> | <del>42,50</del> <b>13,90</b> |
| <i>“NASI GORENG” - Curry-Rice with chicken breast, shrimps and ham</i>    |                               |
| <b>866 Gebratener Reis mit Gemüse und Eier</b>                            | <del>40,50</del> <b>11,70</b> |
| <i>Fried rice with vegetables and egg</i>                                 |                               |

Wegen der gesetzlich erhöhten Mehrwertsteuer von 7 auf 19 % gelten ab 2024 die rechts abgebildeten Preise.

## Gourmetgerichte des Hauses

### Gourmet dishes

- 91 „Schätze des Meeres“ 20,00 22,20  
**Meeresfrüchte mit verschiedenen chinesischen Früchten und süß-saurem Geschmack, serviert im Nudelnetz**  
*Stir-fried seafood with Chinese fruits sweet-sour, served in a noodle-net*
- 92 „Gaumen voller Glück“ 20,00 22,20  
**Verschiedene Fleischsorten gebraten mit spezieller Soße, serviert im Nudelnetz**  
*Stir-fried mixed meats with special sauce, served in a noodle-net*
- 93 „Wunsch-Erfüller“ 🍲 21,50 23,90  
**Knusprig gebackenes Lammfleisch mit süß-scharfer Knoblauch-Soße und gebackenen Glasnudeln**  
*Crispy lamb with sweet hot garlic sauce and baked bean-noodles*
- 94 „Die aufgehende Sonne“ 🍲 21,50 23,90  
**Lammfleisch mit Curry à la Singapur**  
*Stir-fried lamb with curry sauce à la Singapore*
- 95 „Drachens Kralle“ 🍲 18,50 20,60  
**Frittierte Spareribs mit gerösteter Knoblauchbutter**  
*Fried spare ribs with roasted garlic butter*
- 96 „Herrlichkeit des Mondscheins“ 🍲 20,00 22,20  
**Forelle im Ganzen, gebacken mit verschiedenem Gemüse**  
*Whole baked trout with vegetables*
- 97 „Königin des Meeres“ 🍲 21,50 23,90  
**Hummerkrabben mit Zitronengras, Knoblauch und Chili, serviert im Nudelnetz**  
*Prawns with lemon grass garlic and chili*
- 98 „Szechuan Design“ 🍲🍲 21,50 23,90  
**Würzig scharfe Rindfleischsuppe nach Szechuan Art**  
*Spicy beef soup in Szechuan style*
- 99 „Heißer Kuss“ 🍲 21,50 23,90  
**Rindfleisch gebraten in Pfeffer-Soße, würzig-süß-scharf**  
*Stir-fried beef in pepper-garlic sauce, spicy sweet hot*
- 100 „Liebe auf den ersten Blick“ 🍲 21,50 23,90  
**Lammfleisch gebraten in Pfeffer-Soße, würzig-süß-scharf**  
*Stir-fried lamb with pepper-garlic sauce, spicy sweet hot*

## „Sa-Cha“ - Heißer Gusseisentopf 🍲

### “Sa-Cha” - Hot cast-iron pot

„Sa-Cha“ ist ein spezielles Gewürz und schmeckt einen Hauch nach Garnelen. Dieses Gewürz gehört zu den begehrtesten in China!  
*“Sa-cha” is a special spice and tastes a little like prawns. This spice is one of the most sought-after in China!*

- 101 Schweinefleisch 15,00 16,70  
*Pork*
- 102 Rindfleisch 18,50 20,60  
*Beef*
- 103 Hühnchen 17,50 19,40  
*Chicken*
- 104 3 Sorten Fleisch 18,50 20,60  
*3 types of meat*
- 105 Lammfleisch 19,50 21,70  
*Lamb*
- 106 Hummerkrabben 21,50 23,90  
*Prawns*
- 107 Meeresfrüchte 22,50 25,00  
*Seafood*
- 108 Gemüsepfanne 15,00 16,70  
*Vegetables with tofu*

## „Tit-Pan“ - Heiße Gusseisenplatte

“Tit-Pan” - Hot cast-iron plate

Entstanden durch phantasievollen Essgenuss werden diese Gerichte auf einer zischend heißen Gusseisenplatte serviert.

Created through imaginative eating pleasure these dishes are served on a sizzling hot cast iron plate.

**Gegrillte Ente auf „Tit-Pan“ mit...**

“Tit-Pan” flambéed duck with...

**201 ...Hoisin-Soße und Gemüse** 🍴 21,50 23,90  
Hoisin sauce and vegetables

**202 ...Sa-Cha-Soße und Gemüse** 🍴 21,50 23,90  
Sa-Cha sauce and vegetables

**203 Feine Kombination von Enten- und Hühnerfleisch auf „Tit Pan“ mit Hoisin-Soße und Gemüse** 🍴 21,50 23,90  
“Tit-Pan“ flambéed duck and crispy chicken with Hoisin sauce and vegetables

**Phönixschwanz-Hummerkraben (mit Schale) auf „Tit-Pan“ mit...**

“Tit-Pan“ flambéed stir-fried prawns with...

**204 ...Süß-Sauer-Soße** 22,50 25,00  
...sweet & sour sauce

**205 ...Knoblauch-Ingwer-Soße** 🍴 22,50 25,00  
...garlic and ginger sauce

**206 Rindfleisch nach Hong-Kong-Art mit spezieller Soße** 🍴 21,50 23,90  
“Tit-Pan“ flambéed stir-fried beef in Hongkong style with special sauce

**207 Rindfleisch mit Zitronengras und Chili** 🍴 21,50 23,90  
“Tit-Pan“ flambéed beef with lemon grass and chili

**208 Hühnerfleisch mit Zitronengras and Chili** 🍴 19,50 21,70  
“Tit-Pan“ flambéed stir-fried chicken with lemon grass and chili

**209 3 Sorten Fleisch mit Zitronengras und Chili** 🍴 19,50 21,70  
“Tit-Pan“ flambéed 3 types of meat with lemon grass and chili

## Dessert

**401 Gebackene Banane mit Honig und Mandelsplitter** 4,50 5,00  
Baked bananas with honey and crashed almonds

**402 Matcha-Eis (Grüntee-Eis)** 4,30 4,80  
Matcha/Green-tea ice cream

**403 Mochi Eis - 2 Stück Reiskuchen mit Eis-Füllung** 6,30 7,00  
Mochi ice cream - 2 pieces of rice cake with ice cream inside

**409 Vanilleeis mit Mandelsplitter** 4,50 5,00  
Vanilla ice cream with crashed almonds

**410 Gemischtes Eis** 5,00 5,60  
Mixed ice creams

**411 Vanilleeis, gebacken und flambiert** 7,50 8,30  
Vanilla ice cream, baked and flambéed

## Beilagen

Side dishes

**486 Gebratene Nudeln** 7,00 7,80  
Fried Noodles

**487 Gebratener Reis** 7,00 7,80  
Fried rice

**488 Gebratene Glasnudeln** 8,50 9,40  
Fried bean-noodles

**489 Extra Soße** 2,00 2,20  
Extra sauce

# Die Berühmte PEKING-ENTE

## *The famous PEKING DUCK*

Als einer der berühmtesten Gerichte der chinesischen Küche besteht die PEKING-ENTE aus mehreren Gängen. Aufgrund der Komplexität dieses Gerichts benötigen wir mindestens 1 Tag Vorlauf.

*As one of the most famous dishes in Chinese cuisine, PEKING duck consists of several courses. Due to the complexity of this dish, we require at least 1 day's notice.*

70	ab 4 Personen	Pro Person	35,00	38,90
<b>1. Gang / Course</b>				
<b>Entensuppe</b> Duck soup				
<b>2. Gang / Course</b>				
<b>Knusprige Entenhaut gerollt in kleine Pfannkuchen mit Lauch und Peking-Enten-Soße</b> Crispy duck skin rolls in small pancakes with leek and Peking duck sauce				
<b>3. Gang / Course</b>				
<b>Teil der Ente mit hauseigener Spezialsoße</b> Part of the duck with our own special sauce				
<b>4. Gang / Course</b>				
<b>Teil der Ente mit Gemüse und Reisnudeln</b> Part of the duck with vegetables and rice noodles				
<b>5. Gang / Course</b>				
<b>Café, Espresso oder freie Auswahl aus Dessert-Karte</b> Café, Espresso or free choice from Dessert Card				

Wegen der gesetzlich erhöhten Mehrwertsteuer von 7 auf 19 % gelten ab 2024 die rechts abgebildeten Preise.



# Chinesische Reistafeln

Nach chinesischer Tradition in geselliger Atmosphäre zusammen speisen.

Jeder am Tisch bedient sich und kostet ein wenig von allen Gerichten.

<b>301</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>48,00 53,40</b>
<u>Vorspeisen / Appetizers</u>		
Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen <i>Sour-hot soup or Mini Egg rolls</i>		
<u>Hauptgerichte / Main dishes</u>		
Kanton-Ente mit verschiedenem Gemüse <i>Duck in cantonese style with vegetables</i>		
Schweinefleisch Süß-Sauer mit Ananas <i>Sweet &amp; sour pork</i>		
Hühnerfleisch Curry à la Singapur 🍲 <i>Chicken with curry sauce à la Singapore</i>		
Rindfleisch mit Bambus & Morcheln <i>Beef with bamboo and morels</i>		
<u>Dessert</u>		
Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte <i>Café, Espresso or free choice from Dessert Card</i>		

<b>302</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>50,00 55,60</b>
<u>Vorspeisen / Appetizers</u>		
Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen <i>Sour-hot soup or Mini Egg rolls</i>		
<u>Hauptgerichte / Main dishes</u>		
Hummerkrabben mit Sa-Cha-Soße 🍲 <i>Prawns with Sa-Cha sauce</i>		
Ente knusprig gegrillt mit Süß-Sauer-Soße <i>Crispy grilled duck with sweet &amp; sour souce</i>		
Hühnerbrust „KUNPO“ mit Cashewnüssen 🍲 <i>Chicken breast "KUNPO" with cashew nuts</i>		
Schweinefleischspieße mit Erdnuss-Soße <i>Grilled pork with peanut souce</i>		
<u>Dessert</u>		
Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte <i>Café, Espresso or free choice from Dessert Card</i>		

<b>303</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>48,00 53,40</b>
<u>Vorspeisen / Appetizers</u>		
Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen <i>Sour-hot soup or Mini Egg rolls</i>		
<u>Hauptgerichte / Main dishes</u>		
Hühnerfleisch gebacken mit Süß-Sauer-Soße <i>Fried Chicken with sweet &amp; sour sauce</i>		
Geröstete Schweinerippchen, süß-sauer-scharf 🍲 <i>Roasted spare ribs, swee-sour-hot taste</i>		
Ente knusprig gegrillt mit Morcheln und Bambus <i>Crispy duck with morels and bamboo</i>		
Lammfleisch Curry à la Singapur 🍲 <i>Lamb curry à la Singapore</i>		
<u>Dessert</u>		
Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte <i>Café, Espresso or free choice from Dessert Card</i>		

<b>304</b>	<b>Für 2 Personen</b>	<b>48,00 53,30</b>
<u>Vorspeisen / Appetizers</u>		
Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen <i>Sour-hot soup or Mini Egg rolls</i>		
<u>Hauptgerichte / Main dishes</u>		
Ente knusprig gegrillt mit Knoblauch-Soße <i>Crispy duck with garlic sauce</i>		
Spezial doppelt gebratenes Schweinefleisch 🍲 <i>Special double fried pork</i>		
Hühnerfleischspieße mit Erdnuss-Soße <i>Grilled chicken with peanut sauce</i>		
Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus <i>Chicken with Chinese mushrooms and bamboo</i>		
<u>Dessert</u>		
Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte <i>Café, Espresso or free choice from Dessert Card</i>		

Wegen der gesetzlich erhöhten Mehrwertsteuer von 7 auf 19 % gelten ab 2024 die rechts abgebildeten Preise.

**305** **Für 3 Personen** ~~75,00~~ **83,40**

**Vorspeisen / Appetizers**

**Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen**  
*Sour-hot soup or Mini Egg rolls*

**Hauptgerichte / Main dishes**

**Lammfleisch gebacken mit süß-scharfer Knoblauchsoße** 🍴  
*Fried lamb with sweet & spicy garlic sauce*

**Kanton Ente knusprig gegrillt mit Gemüse**  
*Crispy cantonese duck with vegetables*

**Spezial doppelt gebratenes Rindfleisch** 🍴  
*Special double fried beef*

**Hühnerfleisch Curry à la Singapur** 🍴  
*Chicken with curry sauce à la Singapore*

**Schweinefleisch mit frischem Gemüse**  
*Pork with vegetables*

**Dessert**

**Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte**  
*Café, Espresso or free choice from Dessert Card*

**306** **Für 4 Personen** ~~104,00~~ **115,60**

**Flasche China Rotwein oder Weißwein, trocken**  
*Bottle Chinese red wine or white wine, dry*

**Vorspeisen / Appetizers**

**Sauer-Scharf-Suppe oder Minirollen**  
*Sour-hot soup or Mini Egg rolls*

**Hauptgerichte / Main dishes**

**Knusprige Kanton Ente mit Gemüse**  
*Crispy cantonese duck with vegetables*

**Hühnerbrust „KUNPO“ mit Cashewnüssen**  
*Chicken breast "KUNPO" with cashew nuts*

**Schweinefleisch gebacken mit Süß-Sauer-Soße**  
*Fried pork with sweet & sour sauce*

**Rindfleisch in Pfeffer-Soße, würzig-scharf**  
*Beef with pepper sauce*

**Lammfleisch knusprig gebacken in süß-scharfer Knoblauch Soße mit gebackenen Glasnudeln**  
*Fried lamb with sweet & spicy garlic sauce and baked bean-noodles*

**„LO-HAN-CHAI“ Chinesisches Gemüse mit Tofu**  
*"LO-HAN-CHAI" Chinese vegetables with tofu*

**Sa-Cha Hummerkrabben mit Gemüse** 🍴  
*Sa-Cha prawns with vegetables*

**Dessert**

**Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte**  
*Café, Espresso or free choice from Dessert Card*

**307** **Für 5 Personen** ~~135,00~~ **150,00**

**Flasche China Rotwein oder Weißwein, trocken**  
*Bottle Chinese red wine or white wine, dry*

**Vorspeisen / Appetizers**

**Sauer-Scharf-Suppe**  
*Sour-hot soup*

**Sam-Sien-Salat mit Minirollen mit Süß-Sauer-Soße**  
*Sam-Sien-Salad with Mini Egg rolls with sweet & sour sauce*

**Hauptgerichte / Main dishes**

**Knusprige Kanton Ente mit Gemüse**  
*Crispy cantonese duck with vegetables*

**Hummerkrabben gebacken mit Süß-Sauer-Soße**  
*Fried prawns with sweet & sour sauce*

**Doppelt gebratenes Schweinefleisch** 🍴  
*Double fried pork*

**Hühnerfleisch mit Sa-Cha-Soße** 🍴  
*Chicken with Sa-Cha sauce*

**Rindfleisch nach Hong Kong Art auf „Tit-Pan“**  
*Beef in Hongkong style "Tit-Pan"*

**Gebratener Ananas-Reis**  
*Fried Pineapple-Rice*

**Dessert**

**Café, Espresso oder Auswahl aus Dessert-Karte**  
*Café, Espresso or free choice from Dessert Card*

## Aperitifs

Martini bianco/rosso	5cl	5,00
Campari Soda	4cl	7,50
Campari Orange	4cl	8,50
Aperol Sprizz	0,2l	7,50
Hugo	0,2l	7,50
Lillet Wildberry	0,2l	7,50

## Spirituosen

### *Spirits*

Williamsbirne	0,2cl	5,50
Underberg	0,2cl	6,00
Jägermeister	0,2cl	5,50
Ramazotti	0,2cl	5,50
Moskovskaya Wodka	0,2cl	5,50

## Whisky & Cognac

Johnnie Walker Red Label	2cl	6,50
Chivas Regal	2cl	6,50
Jim Beam	2cl	6,50
Jack Daniels No. 7	2cl	7,00
Hennessy - V.S.O.P.	2cl	8,00
Remy Martin - V.S.O.P.	2cl	8,50

## Chinesische Spezialitäten

### *Chinese specialties*

Pflaumenwein, kalt oder warm <i>Plum wine, cold or warm</i>	5cl	5,50
Sake, warm <i>Warm</i>	5cl	6,00
Kao Liang 62% - aus Reis und Gerste <i>Kao Liang, made from rice and barley</i>	2cl	6,00
Mei Kuei Lu 54% - aus Rosenblüten <i>Mei Kuei Lu, made from rose petals</i>	2cl	6,00
Wu Chia Pi 54% - aus Reis und Kräuter <i>Wu Chia Pi, made from rice and herbs</i>	2cl	6,00
Chu Yeh Ching 45% - aus Reis und Bambus <i>Chu Yeh Ching, made from rice and bamboo</i>	2cl	6,00

## Cocktails

„SEX ON THE BEACH“ Verführerisch mit Pfirsichlikör, Vodka, Zitrone, Orange und einem Hauch von Grenadine <i>Peach liqueur, vodka, lemon, orange and grenadine</i>	7,50
„PINA COLADA“ Karibisch, cremig, süß, mit Jamaika Rum, Kokoks und Ananas <i>Rum, coconut and pineapple</i>	7,00
„MOJITO“ Frische Minze und fruchtiges Aroma von Limetten abgerundet mit feinem Rum, prickelnd mit Soda <sup>2 3</sup> <i>Rum, mint, lime and soda</i>	7,00
„LONG ISLAND ICED TEA“ Temperamentvoller Mix aus Vodka, Gin, Triple Sec, Rum und Tequila, fein ausbalanciert mit dem Saft der Zitrone, prickelnd frisch mit Cola <sup>1 3</sup> <i>Vodka, gin, triple sec, rum, tequila, lemon and cola</i>	7,00
„CAIDIRINHA“ Die Sonne Brasiliens - Cachaca aus frischem Zuckerrohrsaft, mit Limettensaft und Rohrzucker <sup>2 3</sup> <i>Cachaca, sugar cane juice, lime juice and cane sugar</i>	6,90

## Alkoholfreie Cocktails

### *Non-alcoholic cocktails*

„TROPICAL MYSTERY“ Tropisch-fruchtig mit Pfirsich, Banane, Kiwi, Ananas, Maracuja und einem Hauch Kakao <sup>1 4</sup> <i>Peach, banana, kiwi, pineapple, passion fruit and cocoa</i>	6,00
„VIRGIN COLADA“ Ein karibischer Traum, cremig süß mit Ananas und Kokos <sup>4</sup> <i>Pineapple and coconut</i>	6,00
„RED BERRY“ Fruchtig-frisch aus roten Beeren, abgerundet mit Orange und Zitrone und einem Hauch von Minze <sup>1 4</sup> <i>Red berries, orange, lemon and mint</i>	6,00

(1) mit Farbstoff

(2) mit Antioxidationsmittel

(3) koffeinhaltig

(4) chininhaltig

Allergieliste kann beim Personal erfragt werden

## Alkoholfreie Getränke

### Non-alcoholic drinks

<b>Mineralwasser, spritzig</b>	0,33l	2,50
<i>Mineral water, sparkling</i>	0,75l	5,80
<b>Tafelwasser</b>	0,3l	2,20
<i>Table water</i>	0,5l	3,50
<b>Coca Cola<sup>1 3</sup></b>	0,3l	2,50
<i>Coca Cola</i>	0,5l	4,30
<b>Coca Cola Light<sup>1 3</sup></b>	0,3l	2,50
<i>Coca Cola Light</i>	0,5l	4,30
<b>Coca Cola Zero<sup>1 3</sup></b>	0,33l	4,00
<i>Coca Cola Zero</i>		
<b>Fanta<sup>1</sup></b>	0,33l	4,00
<i>Fanta</i>		
<b>Sprite</b>	0,3l	2,50
<i>Sprite</i>	0,5l	4,30
<b>Spezi<sup>1 3</sup></b>	0,3l	2,50
<i>Spezi</i>	0,5l	4,30
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	3,20
<i>Apple juice</i>		
<b>Orangensaft</b>	0,2l	3,20
<i>Orange juice</i>		
<b>Traubensaft</b>	0,2l	3,20
<i>Grape juice</i>		
<b>Ananassaft</b>	0,2l	3,40
<i>Pineapple juice</i>		
<b>Maracujasaft</b>	0,2l	3,40
<i>Marajuca juice</i>		
<b>Mangosaft</b>	0,2l	3,40
<i>Mango juice</i>		
<b>Guavesaft</b>	0,2l	3,40
<i>Guava juice</i>		
<b>Lycheesaft</b>	0,2l	3,40
<i>Lychee juice</i>		
<b>Saftschorle</b>	0,5l	4,50
<i>Juice spritzer</i>		
<b>Apfel-Kirsch-Schorle</b>	0,5l	4,50
<i>Apple-cherry spritzer</i>		
<b>Bitter Lemon<sup>4</sup></b>	0,2l	3,50
<i>Bitter Lemon</i>		
<b>Hausgemachter Eistee</b>	0,3l	3,00
<i>Homemade Ice Tea</i>	0,5l	4,80

## Warme Getränke

### Hot drinks

<b>Jasmin Tee<sup>3</sup></b>		3,00
<i>Jasmine tea</i>		
<b>Grüner Tee<sup>3</sup></b>		3,30
<i>Green tea</i>		
<b>Formosa Oolong Tee<sup>3</sup></b>		3,80
<i>Formosa Oolong tea</i>		
<b>Schwarzer Tee<sup>3</sup></b>		2,50
<i>Black tea</i>		
<b>Frischer Ingwertee</b>		4,80
<i>Ginger tea</i>		
<b>Kaffee / Café<sup>3</sup></b>		2,50
<i>Coffee</i>		
<b>Espresso<sup>3</sup></b>		2,50
<i>Espresso</i>		
<b>Doppelter Espresso<sup>3</sup></b>		4,00
<i>Double espresso</i>		
<b>Cappuccino<sup>3</sup></b>		3,50
<i>Cappuccino</i>		
<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>		3,80
<i>Latte Macchiato</i>		

## Nordbräu Biere

### Nordbräu Beers

<b>Helles Bier, vom Fass</b>	0,25l	2,50
<i>Light beer, from the barrel</i>	0,5l	4,20
<b>Pils, vom Fass</b>	0,3l	3,50
<i>Pilsner, from the barrel</i>		
<b>Dunkles Bier</b>	0,5l	4,20
<i>Dark beer</i>		
<b>Alkoholfreies Promillos extraherb</b>	0,33l	3,50
<i>Non-alcoholic beer, extra tart</i>		
<b>Hefeweizen, vom Fass</b>	0,25l	2,50
<i>Wheat beer, from the barrel</i>	0,5l	4,20
<b>Dunkles Hefeweizen</b>	0,5l	4,20
<i>Dark wheat beer</i>		
<b>Leichtes Hefeweizen</b>	0,5l	4,20
<i>Light wheat beer</i>		
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>	0,5l	4,20
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
<b>Radler</b>	0,25l	2,50
<i>Shandy</i>	0,5l	4,20
<b>Diesel (Colabier)<sup>1 3</sup></b>	0,25l	2,50
<i>Mix of light beer and cola</i>	0,5l	4,20
<b>Russen</b>	0,25l	2,50
<i>Mix of wheat beer and lemonade</i>	0,5l	4,20
<b>Colaweizen<sup>1 3</sup></b>	0,25l	2,50
<i>Mix of wheat beer and cola</i>	0,5l	4,20
<b>Tsingtao China Bier</b>	0,33l	4,20
<i>Tsingtao Chana beer</i>		

(1) mit Farbstoff

(2) mit Antioxidationsmittel

(3) koffeinhaltig

(4) chininhaltig

Allergieliste kann beim Personal erfragt werden

## Weißweine

### White wine

China Weißwein 0,2l 5,50

Chinese white wine 0,7l 20,00

**Trocken - würzig - aromatisch**  
**Passt am besten zu Gemüsegerichte,**  
**Suppen, gebratene Nudeln, Fleisch**  
**und Fisch.**

*Dry - spicy – aromatic*

*Goes best with vegetable dishes,*  
*soups, fried noodles, meat and fish.*

Müller-Thurgau 0,2l 5,50

Trocken - frisch - fruchtig 0,7l 21,00

**Herrlich zu Schweinefleisch und**  
**herzhaften Gerichten. Er passt zu**  
**Salaten aller Art und hellem Fleisch**  
**(Geflügelfleisch).**

*Dry - fresh - fruity*

*Delicious with pork and savory savory*  
*dishes. It goes well with salads of all*  
*kinds and white meat (poultry).*

Chardonnay 0,2l 5,50

Fruchtig - trocken - animierend 0,7l 21,00

**Ein saftiger, frischer Wein, der zum**  
**Weitertrinken animiert, mit einer**  
**erfrischenden Säure. Guter Begleiter**  
**zu Gebratenem.**

*Fruity - dry - animating*

*A juicy, fresh wine that makes you want*  
*to keep drinking, with a refreshing*  
*acidity. A good accompaniment to roast*  
*meats.*

Silvaner 0,2l 5,50

Trocken - fruchtig - leicht 0,7l 21,00

**Typischer Franke mit ausgewogenem**  
**Säure-Süße Verhältnis. Passt zu**  
**Fischgerichten und Geflügelfleisch.**

*Dry - fruity - light*

*Typical Franconian with a balanced*  
*acid-sweetness ratio. Goes well with*  
*fish dishes and poultry.*

## Weißweine

### White wine

Bacchus Spätlese 0,2l 5,50

Lieblich - saftig - animierend 0,7l 21,00

**Tropische Früchte, Saftigkeit mit**  
**einer animierenden Säure. Ein**  
**geradliniger Wein, ausgewogen und**  
**harmonisch. Harmoniert mit**  
**Gemüsegerichten, asiatische milde**  
**Küche, zum Dessert oder auch gerne**  
**"solo".**

*Sweet - juicy - animating*

*Tropical fruit, juiciness with an*  
*animating acidity. A straightforward*  
*wine, balanced and harmonious.*

*Harmonizes with vegetable dishes, mild*  
*Asian cuisine, with dessert or even*  
*"solo".*

Pinot Grigio 0,2l 5,50

Trocken - frisch - elegant 0,7l 21,00

**Der Wein hat eine geringe Säure, ist**  
**frisch und fruchtig. Besonders gut zu**  
**hellem Fleisch, Fisch,**  
**Meeresfrüchten und Salaten.**

*Dry - fresh - elegant*

*The wine has a low acidity, is fresh and*  
*fruity. Particularly good with white meat,*  
*fish, seafood and salads.*

Weinschorle 0,2l 5,00

### Wine spritzer

**Eine erfrischende Kombination aus**  
**Sekt und Limonade ergibt ein**  
**köstliches Getränk, das sich perfekt**  
**für Sommerfeste.**

*A refreshing combination of sparkling*  
*wine and lemonade makes a delicious*  
*drink that is perfect for summer*  
*celebrations.*

## Sekt

### Sparkling wine

Prosecco Valdo 0,1l 5,00

Fruchtig traubig mit einen 0,2l 9,00

erfrischenden Geschmack. 0,7l 26,00

*Fruity and grapey with a refreshing*  
*taste.*

## Rotweine

### Red wine

China Rotwein 0,2l 5,50  
0,7l 20,00  
Trocken - würzig - aromatisch  
Passt am besten zu Gemüsegerichte,  
Suppen, gebratene Nudeln, Fleisch  
und Fisch.  
*Dry - spicy - aromatic  
Goes best with vegetable dishes,  
soups, fried noodles, meat and fish.*

Chianti 0,2l 5,50  
0,7l 21,00  
Viel Frucht um Bukett und Aroma-  
gute Textur. Ein Rotwein aus der  
Toskana, der im Wesentlichen aus  
der Sangiovese-Traube besteht.  
Passt bestens zu Nudelgerichten.  
*Lots of fruit around the bouquet and  
aroma-good texture. A red wine from  
Tuscany that is essentially made from  
the Sangiovese grape. Goes perfectly  
with pasta dishes.*

Merlot 0,2l 5,50  
0,7l 21,00  
Köstliche Frucht - viel Saft.  
Dunkelrote Farbe mit leichter  
Tanninstruktur. Der Merlot besticht  
durch den Duft und Geschmack von  
eingekochten Früchten. Ideal zu  
gegrilltes Fleisch und Gemüse,  
Wildgerichte, Rindfleisch,  
Schmorgerichte.  
*Delicious fruit - lots of juice.  
Dark red color with a light tannin  
structure. The Merlot impresses with its  
aroma and taste of preserved fruit. Ideal  
with grilled meat and vegetables, game  
dishes, beef, stews.*

## Rotwein

### Red wine

Dornfelder 0,2l 5,50  
0,7l 21,00  
Trocken - würzig - aromatisch  
Dunkelrote Farbe und intensives  
Aroma von Süßkirschen und  
Pflaumen mit leichten Gewürznoten.  
Ein unkomplizierter Rotwein für den  
täglichen Genuss. Empfohlen zu  
Schwein, Rind und zum Grillen.  
*Dry - spicy - aromatic  
Dark red color and intense aroma of  
sweet cherries and plums with light  
spicy notes. An uncomplicated red wine  
for everyday enjoyment. Recommended  
with pork, beef and barbecues.*

Dornfelder Rosé 0,2l 5,50  
0,7l 21,00  
Halbtrocken - würzig - aromatisch  
Passt zu allen Grillgerichten,  
tropischen Salate, asiatischen  
Gerichten.  
*Semi-dry - spicy - aromatic  
Goes well with all grilled dishes, tropical  
salads and asian dishes.*

Nerimatti 0,2l 10,00  
0,7l 30,00  
Trocken würzig - aromatisch  
Vigne di San Donaci Nerimatti  
Riserva 2012.  
Herkunftsbezeichnung: Das Weingut  
Cantine Paololeo, Salice Salentino.  
Der zeichnet sich durch die  
Verarbeitung von Trauben des  
Erntejahres 2012 aus. Ein Rotwein,  
der von Drinks & Co- Nutzern mit 4  
von 5 Punkten bewertet wurde. Passt  
zu allen Grillgerichten, besonders  
Rindfleisch.  
*Dry spicy - aromatic  
Vigne di San Donaci Nerimatti Riserva  
2012  
Denomination of origin: The Cantine  
Paololeo winery, Salice Salentino.  
This is characterized by the processing  
of grapes from the 2012 harvest year. A  
red wine rated 4 out of 5 points by  
Drinks & Co users. Goes well with all  
grilled dishes, especially beef.*