

Fisch

<i>38 Knuspriges Rotbarschfilet</i> mit fr. Peperoni und Knoblauch auf Sojabohnensprossen, scharf*	16,90 €
<i>39 Knuspriges Rotbarschfilet</i> pikante Ingwer-Knoblauch-Soße, Porree, Champignons, Morcheln*	16,90 €
<i>40 Rotbarschfilet "nach Art des Hauses"</i> mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln, Ingwer, Knoblauch und scharfen, frischen Peperoni*	16,90 €
<i>42 Gun-Bau-Yü-Ding</i> paniertes Rotbarschfilet in Würfeln mit Zwiebeln und Chilis, scharf zubereitet*	16,90 €
<i>43 Rotbarschfilet</i> in Scheiben mit frischen Champignons, Möhren, Gurken und Zucchini in Knoblauch-Soße*	16,90 €
<i>45 Tian Suan Yu Rotbarsch süß sauer</i> paniertes Rotbarschfilet süß-sauer, mit Ananas und verschiedene Gemüse	16,90 €
<i>46 Gebackenes Rotbarschfilet in dunkler süß saurer Soße</i> mit chinesischen Morcheln und Bambus	16,90 €
<i>47 Knuspriges Rotbarschfilet</i> süß-sauer zubereitet, nach Art des Hauses mit Chinakohl	16,90 €
<i>48 Curry-Fisch (paniertes Rotbarschfilet)</i> mit Champignons, Zwiebeln	16,90 €
<i>49 Tintenfisch in einer Soße aus schwarzen Bohnen</i> mit Champignons, Morcheln, schwarzen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, grünem und rotem Paprika	16,90 €
<i>49a Tintenfisch</i> knusprig gebraten mit frischen Peperonis und Knoblauch auf Sojabohnensprossen, scharf zubereitet*	16,90 €
<i>49b Meeresfrüchteteller</i> Krabben, Tintenfisch, Rotbarschfilet mit Broccoli, Karotten, Zucchini	18,90 €

**Zu den Hauptgerichten: statt Reis mit gebratenen Nudeln und Sojabohnensprossen
+3,90 € statt Reis mit gebratenem Reis und Ei +3,50 €**

Allergen-Dokumentation 1. glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5, Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphi