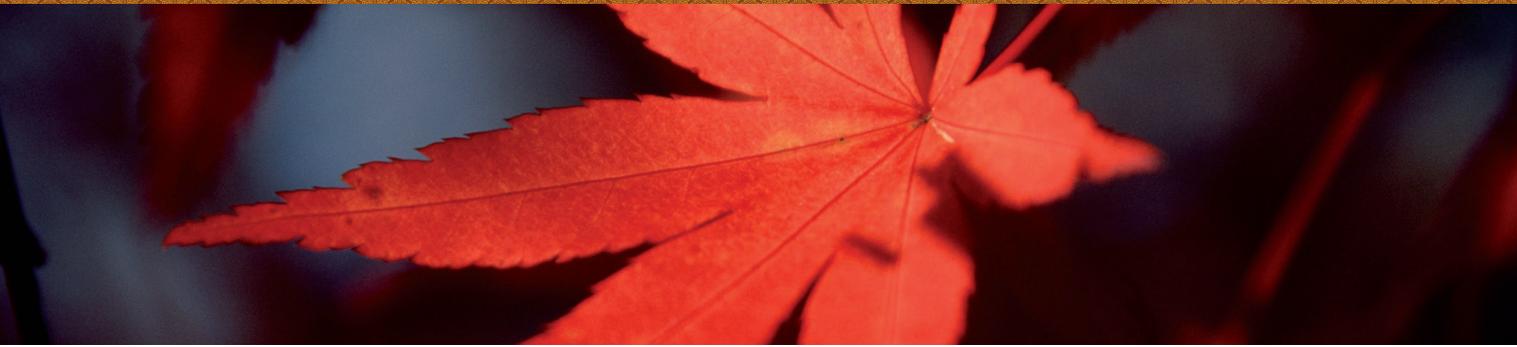




北京樓

China Restaurant
ASIA CITY DORSTEN





Herzlich Willkommen

Sie, verehrter Gast,

möchten wir mit erlesenen Speisen aus dem fernen Osten in angenehmer Atmosphäre bewirten. Seit 2009 führen wir nun diese wunderschöne Spezialitäten Restaurant hier in Dorsten und als „Speisenproduzent“ wissen wir, was jeder Gast von uns erwartet, unser Motto daher:

GUTES ESSEN, SCHÖNES AMBIENTE, TOLLER SERVICE - GLÜCKLICHE GÄSTE !

Wir bemühen uns stets hohe Qualität zu bieten und freuen uns Ihre Zufriedenheit als eine Bestätigung für eine gute Arbeit zu sehen. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Speisenauswahl und erklären Ihnen die Besonderheiten der chinesischen Kochkunst! Aber nicht nur hier möchten wir Sie in unsere asiatische Geschmackswelt entführen, auch von zuhause können Sie genießen, von wo aus Sie uns einfach anrufen können, um uns Ihre Wünsche zu äußern.

Geschichte und Tradition

Die Geschichte anspruchsvoller Restaurants beginnt nicht etwa im Land der Gourmets, in Frankreich - nein, auch nicht in Bella Italia oder Europa. Sie beginnt in China im 10. Jahrhundert.

Damals war China ein relativ wohlhabendes Land und in den Städten gab es zahllose Restaurants mit verschiedenen Spezialitäten und regionalen Stilrichtungen. Die Kenntnisse der Kochkultur gehörten zur Allgemeinbildung und man besuchte die Restaurants um etwas Besonderes oder besonders gutes zu essen. In solchen eleganten Restaurants wurden aber auch preiswerte Speisen serviert mit denen sich einfache Arbeiter stärken konnten. Diese Tradition wollen wir heute weiterführen! Seit 2009 als Familienbetrieb bekannt, sind wir stets um Ihr Wohlergehen bemüht.

Damals wie heute vereinigen wir Geschmack, Kultur und ein familiäres Ambiente. Unsere Küche orientiert sich an dem Feinsten der asiatischen Kochkunst und sorgt immer wieder für eine Vielfalt kulinarischen Genusses.

Wir setzen auf eine warme, moderne Einrichtung. Geteilte Räumlichkeiten für ein lockeres Zusammensein und ein Serviceteam, das Ihnen eine schöne Zeit bereiten will. Denn wir wissen, dass ein Gast mehr als nur gutes Essen erwartet! In bester Lage, für Sie ein gemütlicher Ort zum Speisen und Entspannen.

Dank an unsere wunderbaren Gäste, an eine große und treue Stammkundschaft. Eine schöne Bestätigung für unser gesamtes Team, für unsere ganze Familie!



Inhalt

Speisen

Mittagsangebot, Buffet	4
Suppen	5
Vorspeisen	6
Vegetarische Gerichte	7
Reisnudel-Gerichte, Hühnerbrust-Gerichte	8
Schweinefleisch-Gerichte	9
Rindfleisch-Gerichte	10
Enten-Gerichte	11
Meeresfrüchte und Fischgerichte	12
Hähnchen-Gerichte	13
Gebratene Nudeln oder gebratener Reis	16
Für Jung und Alt	17
Thailändische Gerichte	18 - 19
Menü-Spezialitäten	20 - 21

Getränke

Alkoholfreie Getränke, Bier & Warme Getränke	22
Spirituosen, Liköre & Aperitifs	23
Flaschenweine und Ausschankweine	24 - 25



Unsere Angebote



Mittagsangebot gültig Mittwoch bis Freitag von 11.30 bis 16.00 Uhr, außer an Feiertagen.

Jedes Hauptgericht inkl. Vorspeise (Peking-Suppe oder 1 Frühlingsrolle)

M1.	Ente knusprig mit Ananas und süßsauer Soße	12,00
M2.	Ente knusprig mit Sojakeimen und pikanter Soße	12,00
M3.	Hühnerbrust gebacken mit Ananas und süß saurer Soße	11,00
M4.	Hühnerfleisch Chop Suey mit verschiedenem Gemüse	11,00
M5.	Hühnerfleisch Thai Curry mit Gemüse und Kokosnussmilch scharf	11,00
M6.	Rindfleisch mit Zwiebeln	11,00
M7.	Rindfleisch Chop Suey mit verschiedenem Gemüse	11,00
M8.	Schweinefleisch Chop Suey mit Gemüse	11,00
M9.	Gebackenes Fischfilet mit Ananas und süßsaurer Soße	11,00
M10.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch mit Ei und Sojakeime	10,00
M11.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Ei	10,00
M12.	Vegetarische gebratenes Gemüse	10,00
M13.	Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse Knoblauch scharf	12,00

Mittagsbuffet

Mi. - Sa. (außer feiertags)	11.30 - 16.00 Uhr	pro Person	14,90
Sonn- und Feiertage	11.30 - 16.00 Uhr	pro Person	17,90
Montag & Dienstag	Ruhetag		
Kinder bis 5 Jahre frei			
Kinder bis 10 Jahre			9,50

Abendbuffet

täglich	17.30 - 21.00 Uhr	pro Person	17,90
Montag & Dienstag	Ruhetag		
Kinder bis 5 Jahre frei			
Kinder bis 10 Jahre			9,50

Telefon / Fax 0 23 62 - 20 11 05

Öffnungszeiten

täglich	11.30 - 16.00 Uhr
	17.30 - 22.00 Uhr
Mo. & Di. (außer feiertags)	Ruhetag

Anstatt Reis gibt es auch gebrat. Nudeln, gebrat. Reis, Pommes für je 2,00 EUR.

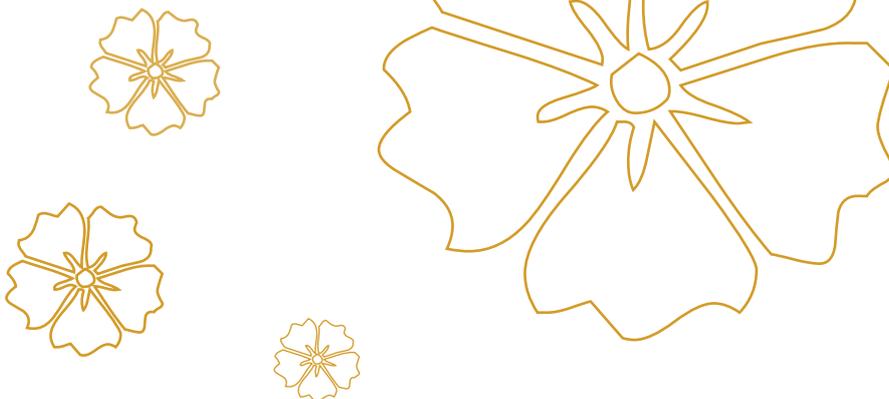


Gaumen Schmaus



Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | Hühnerfleischsuppe | 4,50 |
| 2. | Wan Tan Suppe | 4,50 |
| 3. | Krabbensuppe
<i>mit Hühnerfleisch</i> | 5,00 |
| 4. | Tomatensuppe
<i>mit Hühnerfleisch</i> | 4,50 |
| 5. | Pekingsuppe
<i>sauer-scharf</i> | 4,00 |
| 6. | Gemüsesuppe
<i>mit Glasnudeln</i> | 4,00 |



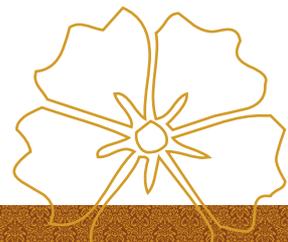


Ying und Yang



Vorspeisen

9.	Kroepoek <i>(Krabbenchips)</i>	4,00
11.	Wan Tan gebacken <i>mit süßsaurer Sauce</i>	4,50
12.	Veg. Minirollen <i>6 Stück mit süßsaurer Sauce</i>	3,90
13.	Tomaten-Salat	4,50
14.	Gemischter Salat <i>mit chin. Gemüse</i>	4,50
15.	Hühnerfleisch-Salat	5,00
16.	Krabben-Salat	5,50
17.	Frühlingsrolle	4,00
18.	Frühlingsrolle <i>mit süßsaurer Sauce</i>	4,50
19.	Vegetarische Frühlingsrolle	4,00





Vegetarisch gut!

Vegetarische Gerichte (mit Reis)

20.	Bambussprossen und Champignons <i>gebraten</i>	10,50
22.	„Lo Han“ Gemüseplatte	10,50
23.	Sojakeime <i>gebraten mit Lauch und Knoblauch, scharf</i>	10,50
24.	Geb. Eiernudeln <i>mit Gemüse</i>	10,20
25.	Geb. Reis <i>mit Gemüse</i>	10,20





Zart und schmackhaft

Reisnudel-Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 26. | Gebratene Reisnudeln
mit Hühnerfleisch | 10,60 |
| 27. | Gebratene Reisnudeln
mit Rindfleisch | 10,90 |
| 28. | Gebratene Reisnudeln
mit Schweinefleisch | 10,90 |
| 29. | Gebratene Reisnudeln
mit Krabben | 11,20 |

Hühnerbrust-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 30. | Geb. Hühnerbrust
mit Früchten und süßsaurer Sauce | 11,60 |
| 31. | Geb. Huhn
mit Ananas und süßsaurer Sauce | 11,60 |
| 32. | Hühnerfleisch gebraten
mit Curry und Gemüse, scharf | 11,60 |
| 33. | Hühnerfleisch „Chop Suey“
gebraten mit verschiedenem Gemüse | 11,60 |
| 34. | Hühnerfleisch gebraten
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen | 11,60 |
| 36. | Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Morcheln | 11,90 |
| 37. | Hühnerfleisch „Gon Bao“
gebraten mit Cashewnüssen, scharf | 11,90 |
| 39a. | Hühnerbrust paniert
knusprig mit Sojakeimen und Erdnussauce, scharf | 11,90 |



Im Fernen Osten

Schweinefleisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 42. | Schweinefleisch gebraten
<i>mit Gemüse und Curry, scharf</i> | 11,60 |
| 43. | Schweinefleisch „Chop Suey“
<i>gebraten mit verschiedenem Gemüse</i> | 11,60 |
| 44. | Schweinefleisch gebraten
<i>mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen</i> | 11,60 |
| 45. | Schweinefleisch gebraten
<i>mit Bambussprossen und Morcheln</i> | 11,60 |
| 46. | Schweinefleisch gebraten
<i>mit Bambussprossen, Morcheln, Paprika, scharf</i> | 11,60 |
| 47. | Schweinefleisch „Gon Bao“
<i>gebraten mit Cashewkernen und Gemüse, scharf</i> | 11,60 |
| 49. | Schweinefleisch
<i>mit Paprika, Gemüse, Knoblauch, scharf</i> | 11,90 |





Land des Lachelns

Rindfleisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Zwiebeln</i> | 11,90 |
| 51. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Gemüse, süß-saure-scharfe Sauce</i> | 11,90 |
| 52. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Curry und Gemüse, scharf</i> | 11,90 |
| 53. | Rindfleisch „Chop Suey“
<i>gebraten mit verschiedenem Gemüse</i> | 11,90 |
| 54. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Pilzen und Bambussprossen</i> | 11,90 |
| 55. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Morcheln und Bambussprossen</i> | 11,90 |
| 56. | Rindfleisch „Szechuan Art“
<i>scharf</i> | 11,90 |
| 57. | Rindfleisch „Gon Bao“
<i>gebraten mit Cashewkernen, chin. Gemüse, scharf</i> | 11,90 |
| 58. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Ananas, Bambussprossen, Paprika, scharf</i> | 11,90 |
| 59. | Rindfleisch gebraten
<i>mit Paprika, Gemüse, Knoblauch, scharf</i> | 11,90 |





Knusprig und lecker

Enten-Gerichte (mit Reis)

60.	Ente knusprig gebacken <i>mit Früchten, süßsaurer Sauce</i>	13,20
61.	Ente knusprig gebacken <i>mit Ananas, süßsaurer Sauce</i>	13,20
62.	Ente à la Malaysia <i>knusprig, mit frischem Gemüse, Currysauce, scharf</i>	13,20
63.	Ente „Chop Suey“ <i>knusprig, mit verschiedenem gebratenen Gemüse und pikanter Sauce</i>	13,20
64.	Ente knusprig gebraten <i>mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen</i>	13,60
65.	Ente knusprig gebraten <i>mit Morcheln und Bambussprossen</i>	13,20
66.	Ente <i>knusprig, mit Sojakeimen und Erdnusssauce</i>	13,20
67.	Canton-Ente <i>knusprig mit Hoisin-Sauce, scharf</i>	13,20
68.	Ente knusprig <i>mit Sojakeimen und extra pikanter Sauce, scharf</i>	13,20
69.	Ente „Tsing-Tao“ <i>knusprig, mit frischem Gemüse und Knoblauchsauce, scharf</i>	13,20



Kostbar und Gesund

Hummerkrabben-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | Hummerkrabben <i>paniert mit süßsaurer Sauce</i> | 15,70 |
| 71. | Hummerkrabben
<i>frisch gebraten mit Broccoli und Knoblauchsauce, scharf</i> | 15,70 |
| 72. | Hummerkrabben
<i>frisch gebraten mit Curry und Gemüse, scharf</i> | 15,70 |
| 73. | Hummerkrabben
<i>frisch gebraten mit chinesischen Pilzen, Bambussprossen und pikanter Sauce</i> | 15,70 |
| 74. | Hummerkrabben „Chop Suey“
<i>frisch gebraten mit verschiedenem Gemüse</i> | 15,70 |

Fisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 75. | Gebratenes Fischfilet <i>mit Ananas und süßsaurer Soße</i> | 11,90 |
| 76. | Gebratenes Fischfilet <i>nach Szechuan Art, scharf</i> | 11,90 |
| 77. | Gebratenes Fischfilet <i>mit Curry und Gemüse, scharf</i> | 11,90 |
| 78. | Gebratenes Fischfilet „Chop-Suey“
<i>mit verschiedenem gebratenem Gemüse</i> | 11,90 |

Tintenfisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | Tintenfisch <i>paniert mit süßsaurer Soße</i> | 11,70 |
|-----|---|-------|



Gebacken

Hühnerbrust paniert-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 84. | Geb. Hähnchen „Chop Suey“
<i>knusprig mit versch. Gemüse, pikant</i> | 11,60 |
| 85. | Geb. Hähnchen
<i>knusprig mit Ananas und süßsaurer Sauce</i> | 11,60 |
| 86. | Geb. Hähnchen à la Malaysia
<i>knusprig mit Currysauce, scharf</i> | 11,60 |
| 87. | Geb. Hähnchen
<i>knusprig mit Sojasprossen und Erdnussauce, scharf</i> | 11,60 |
| 88. | Geb. Hähnchen
<i>mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen in pikanter Sauce</i> | 11,60 |
| 89. | Geb. Hähnchen nach Art des Hauses
<i>knusprig mit Gemüse, pikanter Sauce, scharf</i> | 11,60 |
| 90. | Geb. Hähnchen knusprig
<i>mit chinesischem Gemüse, Knoblauchsauce, scharf</i> | 11,60 |





Das Jahr der Ratte (1924, 1936, 1948, 1960, 1972, 1984, 1996, 2008)

Menschen, die im Jahr der Ratte geboren sind, gelten als schlau, selbstsicher und haben einen guten Instinkt. Sie haben ihr Leben gut organisiert, sind talentiert und sehr ausdrucksstark. In Geldsachen sind Ratten eher vorsichtig, das mag eine Erklärung dafür sein, dass Ratten nur sehr zögerlich Geld verleihen. Wenn Du Dir jemals Geld von einer Ratte leihst, sei nicht erstaunt, wenn Du dann hohe Zinsen zahlen musst - Ratten neigen zu Geiz. Sie passen vor allem zu Menschen, die im Jahr des Drachen, des Affen oder des Büffels geboren sind.



Das Jahr des Büffels (1925, 1937, 1949, 1961, 1973, 1985, 1997, 2009)

Menschen, die im Jahr des Büffels geboren sind, sind zuverlässig, fleißig und ausdauernd, kämpfen hart für ihre Ziele und können länger an einer Sache arbeiten, als irgend jemand anders. Sie glauben an sich selbst und neigen dazu, alles in zwei grundlegende Kategorien einzuteilen: das Positive und das Negative. Sie halten an ihren hohen Standards als Vorbild fest und verurteilen diejenigen, die nicht den gleichen Idealen nacheifern. Büffel sind gute Beobachter und haben ein ausgezeichnetes Gedächtnis für die Dinge, die sie beobachtet haben. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr der Schlange, der Ratte oder des Hahns geboren sind.



Das Jahr des Tigers (1926, 1938, 1950, 1962, 1974, 1986, 1998, 2010)

Menschen, die im Jahr des Tigers geboren sind, sind der geborene „Anführer“. Nobel und furchtlos, werden Tiger wegen ihres Mutes respektiert; auch von denen, die gegen sie arbeiten. Tiger werden für eine Sache, von der sie überzeugt sind, bis zum letzten eintreten. Auch wenn sie manchmal in kleineren Dingen ziemlich selbstsüchtig sein können, sind sie doch zu ausgesprochener Großzügigkeit fähig. Tiger sind sehr selbstbewusst, aber auch emotional, romantisch, heißblütig und zugleich sensibel. Der Tiger braucht stets Beachtung und muss sich vor den anderen auch immer wieder aufs Neue unter Beweis stellen.



Das Jahr des Hasen (1927, 1939, 1951, 1963, 1975, 1987, 1999, 2011)

Menschen, die im Jahr des Hasen geboren sind, sind meist freundlich und süß, feinsinnig und daher selbstverständlich beliebte Leute. Sie werden selten ignoriert und sind gute Gesellschafter, die wissen, wie man das Beste aus sich macht. Hasen sind im künstlerischen wie auch im sozialen Bereich sehr stark, haben eine positive Lebenseinstellung und mit Problemen möchten sie sich wenig oder besser gar nicht auseinandersetzen. Sie sind konservativ und unsicher und das erklärt, warum die meisten Hasen Veränderungen nicht schätzen. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Schafs, des Schweins oder des Hundes geboren sind.



Das Jahr des Drachen (1928, 1940, 1952, 1964, 1976, 1988, 2000, 2012)

Als das vornehme Symbol des chinesischen Kaiserhauses sind Drachen geborene Führer, Herrscher und Meister der Zeremonie. Drachen beginnen große Dinge und halten sie auch am Laufen. Menschen, die im Jahr des Drachen geboren sind, sind Idealisten, Perfektionisten und die geborenen Denker; aber auch unflexibel. Ein Ziel bis zum Ende zu verfolgen ist ihre Bestimmung. Ein Drache kann alles erreichen. Der Drache wird oft geliebt und er wird in der Liebe selten oder nie enttäuscht. Er handelt spontan und von Herzen, vermag andere Menschen wunderbar zu motivieren und bemüht sich, ein Vorbild zu sein - auch wenn es dabei leicht zur Show ausartet. Sie passen besonders gut zu Menschen, die im Jahr der Ratte, des Hahns, der Schlange oder des Affen geboren sind.



Das Jahr der Schlange (1929, 1941, 1953, 1965, 1977, 1989, 2001, 2013)

Menschen, die im Jahr der Schlange geboren sind, sind charmant und beliebt und ziehen die Aufmerksamkeit auf sich. Allgemeine Anerkennung und eine leitende Rolle in der Gruppe sind das mindeste, was eine Schlange erwartet. Trotzdem sind Schlangen niemals laut oder zu direkt; sie haben ausgezeichnete Manieren. Sie denken häufig und tief nach, sind intellektuell und wahre Philosophen. Schlangen verlassen sich sehr auf den ersten Eindruck und auf ihre eigenen Gefühle und Sympathien mehr als auf Fakten oder Ratschläge und Meinungen von anderen. In dieser Beziehung scheinen Schlangen einen sechsten Sinn zu haben. Wenn es an das Verleihen von Geld geht, sind Schlangen ein wenig schwierig, aber ihre Sympathie für andere lässt sie oft helfen. Die Schlange braucht Anerkennung von ihrer Umgebung, sie muss willkommen geheißen und akzeptiert werden und sie braucht viel Sicherheit. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Büffels oder des Hahns geboren sind.

Das Jahr des Pferdes (1930, 1942, 1954, 1966, 1978, 1990, 2002, 2014)

Menschen, die im Jahr des Pferdes geboren sind, sind aktiv und stecken voller Energie. Pferde lieben es, in der Menge zu stehen; Sie sind gewitzt und schon mitten im Thema, noch bevor andere die Gelegenheit gehabt haben, auszureden. Leider sind sie aber auch dafür bekannt, ganz plötzlich das Interesse an etwas zu verlieren. Pferde sind stolz aber verträglich; arrogant aber erstaunlich bescheiden in der Liebe; neidisch aber tolerant. Sie wollen besessen werden, sind aber mit einem Bedürfnis nach Selbständigkeit geschlagen. Das Pferd als Individuum ist nur von der eigenen Gewitztheit und Arbeit abhängig, um die gesteckten Ziele zu erreichen. Durch seine Eleganz und sein Temperament verabscheut das Pferd alles Banale. Es wendet sich gerne Neuem zu. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Tigers, des Hundes oder des Schafs geboren sind.



Das Jahr des Schafes (1931, 1943, 1955, 1967, 1979, 1991, 2003, 2015)

Menschen, die im Jahr des Schafes geboren wurden, sind die kreativsten. Sie sind elegant, charmant, künstlerisch, begabt und sehr naturverbunden. Ihre guten Manieren und ihr Charme bringt ihnen immer viele Freunde und Bewunderer, sie sind aber auch leicht verletzlich. Sie scheuen direkte Konfrontationen und ziehen sich zurück, wenn es darum geht, eine schwere Entscheidung zu treffen. Schafe sind sehr romantisch, sensibel und einfühlsam. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Hasen, des Schweins oder Pferdes geboren sind.



Das Jahr des Affen (1932, 1944, 1956, 1968, 1980, 1992, 2004, 2016)

Menschen, die im Jahr des Affen geboren sind, sind lustige und liebevolle Wesen, die fröhlich sind und voller Energie stecken. Sie sind sehr gerissen. Gib einem Affen ein langweiliges Buch zu lesen und er wird ein Musical daraus machen. Und was noch besser ist: Er wird es gratis aufführen! So talentiert, kreativ und großzügig sind Affen normalerweise. Sie verbergen ihre Meinung von anderen Leuten hinter ihrer Freundlichkeit. Aber sie verbergen ihre Gefühle nicht. Beim Affen verbinden sich Intelligenz und höchste Ansprüche. Oft erledigt er mehrere Projekte auf ein Mal und zwar gleich selbst, weil andere seinen Ansprüchen nicht genügen. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Affen oder der Ratte geboren sind.



Das Jahr des Hahns (1933, 1945, 1957, 1969, 1981, 1993, 2005, 2017)

Menschen, die im Jahr des Hahns geboren sind, sind sehr gute Beobachter. Man könnte sogar meinen, dass Hähne einen sehr ausgeprägten „sechsten Sinn“ haben. Es gibt keine verborgenen Tiefen im Charakter des Hahns: er ist nicht kompliziert sondern eher geradeaus und aufrecht. Der Hahn mag es, bemerkt zu werden und Komplimente zu bekommen. Sie erscheinen immer attraktiv und schön aufgemacht - sind soziale Wesen und lieben es, im Mittelpunkt zu stehen. Die hervorstechendste Tugend des Hahns ist seine Loyalität: Wenn er eine Freundschaft schließt, dann fürs Leben. Hähne halten ihre Versprechen und stehen immer zu ihrem Wort. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Büffels, der Schlange oder des Drachen geboren sind.



Das Jahr des Hundes (1934, 1946, 1958, 1970, 1982, 1994, 2006, 2018)

Menschen, die im Jahr des Hundes geboren sind, sind ehrlich, sensibel, gerecht, vertrauensvoll und ernsthaft. Sie respektieren die Tradition, schätzen Ehre, helfen gern und halten (fast verbissen) an Idealen fest. Der Hund hat ein ausgeprägtes Gefühl für Gerechtigkeit und wird immer der erste sein, der seine Stimme gegen eine Ungerechtigkeit erhebt. Er ist intelligent, engagiert und ein guter Zuhörer. Loyal, gewissenhaft und ehrlich ist er mit einem ausgeprägten Pflichtbewusstsein ausgestattet. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr des Pferdes, des Tigers oder Hasen geboren sind.



Das Jahr des Schweins (1935, 1947, 1959, 1971, 1983, 1995, 2007, 2019)

Menschen, die im Jahr des Schweins geboren sind, sind der Inbegriff der Aufrichtigkeit, Reinheit, Toleranz und Ehre und sind stets offen für ein freundliches und ehrliches Gespräch. Schweine sind die Leute, die von allen am meisten bewundert werden. Schweine sind geboren um zu geben und Probleme von anderen abzuwenden. Sie opfern ihr eigenes Glück und ihre Zufriedenheit für jemand anderes. Das macht das Schwein zu einem hervorragenden Gefährten. Das Schwein redet nicht zuviel - aber wenn es sich entscheidet, etwas zu sagen, kann es plötzlich nichts mehr aufhalten, bis ihm kein Thema mehr einfällt. Sie passen am besten zu Menschen, die im Jahr der Ratte oder des Schafs geboren sind.





Aus dem China-Wok

Gebratene Nudel-Gerichte

91.	Nudeln <i>mit verschiedenen Fleischsorten</i>	10,60
92.	Gebratene Nudeln <i>mit Hühnerfleisch</i>	10,60
93.	Gebratene Nudeln <i>mit Rindfleisch</i>	10,60
94.	Gebratene Nudeln <i>mit Schweinefleisch</i>	10,60
95.	Gebratene Nudeln <i>mit Krabben</i>	10,60
96.	Bami-Goreng <i>gebratene Nudeln, Hühnerfleisch, Krabben, Curry, scharf</i>	11,50
96a.	Gebratene Nudeln <i>mit Hummerkrabben</i>	13,50
96b.	Gebratene Nudeln <i>mit knuspriger Ente, Eier und süßsaurer Sauce</i>	12,70
96c.	Gebratene Nudeln <i>mit knusprigem Huhn, Eier und süßsaurer Sauce</i>	12,20

Gebratene Eierreis-Gerichte

97.	Gebratener Eierreis <i>mit verschiedenen Fleischsorten</i>	10,60
98.	Gebratener Eierreis <i>mit Hühnerfleisch</i>	10,60
99.	Gebratener Eierreis <i>mit Rindfleisch</i>	10,60
100.	Gebratener Eierreis <i>mit Schweinefleisch</i>	10,60
101.	Gebratener Eierreis <i>mit Krabben</i>	10,60
102.	Nasi-Goreng <i>gebratener Eierreis, Hühnerfleisch, Krabben und Curry, scharf</i>	11,50
103.	Gebratener Eierreis <i>mit Hummerkrabben</i>	13,50
103a.	Gebratener Reis <i>mit knuspriger Ente, Eier und süßsaurer Sauce</i>	12,70
103b.	Gebratener Reis <i>mit knusprigem Huhn, Eier und süßsaurer Sauce</i>	12,20



Für Jung und Alt

Kinder-Gerichte

104.	Gebratene Nudeln <i>mit Hühnerfleisch</i>	8,10
105.	Hühnerbrust <i>gebacken, mit süßsaurer Sauce und gebratenen Nudeln</i>	8,10
106.	Gebratener Reis <i>mit Hühnerfleisch</i>	8,10
108.	Hühnerbrust <i>gebacken mit süßsaurer Sauce und Reis</i>	8,10

Beilagen und Nachtisch

	Gebratener Reis, gebratene Nudeln oder Pommes	2,50
	extra Portion Reis oder Sauce	2,00
	extra Nudeln oder gebratener Reis	3,00
120.	Gebackene Banane <i>mit Honig</i>	3,80
121.	Gebackene Äpfel <i>mit Honig</i>	3,80
122.	Gebackene Ananas <i>mit Honig</i>	3,80
124.	Lychees	4,00



Thailändische Gerichte

Thailändische Suppen

- | | | |
|------|--|------|
| 130. | Tom Kha Gung mit Garnelen und Siam-Gewürzen (scharf) | 6,50 |
| 131. | Tom Yam Gai mit Hühnerfleisch, Kokosmilch (scharf) | 5,90 |
| 132. | Tom Kha Gai mit Hühnerfleisch und Siam-Gewürzen (scharf) | 5,90 |

Thailändische Hühnerfleisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|------|---|-------|
| 135. | Gai Pat Grapau (gebratenes Hühnerfleisch)
mit diversem Gemüse und thailändischem Basilikum (scharf) | 11,60 |
| 136. | Gäng Phed Gai (gebratenes Hühnerfleisch)
mit Kokosnussmilch, diversem Gemüse und thailändischem Curry (scharf) | 11,60 |
| 137. | Gäng Phed Ceu Yang (knuspriges Huhn)
mit Kokosnussmilch, diversem Gemüse und thailändischem Curry (scharf) | 11,60 |
| 138. | Gai King (knuspriges Huhn) mit frischem Ingwer, diversem Gemüse,
Knoblauch und scharfer Sauce (sehr scharf) | 11,60 |

Thailändische Schweinefleisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Muh Pat Grapau (gebratenes Schweinefleisch)
mit diversem Gemüse und thailändischem Basilikum (scharf) | 11,60 |
| 141. | Gäng Phed Muh (gebratenes Schweinefleisch)
mit Kokosnussmilch, diversem Gemüse und thailändischem Curry (scharf) | 11,60 |
| 142. | Muh Spezial (gebratenes Schweinefleisch)
mit Zwiebeln, Gemüse und thailändischen Grüngewürzen (scharf) | 11,60 |



Thailändische Gerichte

Thailändische Rindfleisch-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 145. | Pat Grapau (gebratenes Rindfleisch)
<i>mit diversem Gemüse und thailändischem Basilikum (scharf)</i> | 11,60 |
| 146. | Gang Phed (gebratenes Rindfleisch)
<i>mit Kokosnussmilch, diversem Gemüse und thailändischem Curry (scharf)</i> | 11,60 |
| 147. | Nue Spezial (gebratenes Rindfleisch)
<i>mit Zwiebeln, Gemüse und thailändischen Grüngewürzen (scharf)</i> | 11,60 |

Thailändische Enten-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 150. | Gäng Phed Ped Yang (knusprige Ente)
<i>mit Kokosnussmilch, diversem Gemüse und thailändischem Curry (scharf)</i> | 13,20 |
| 151. | Bhedd phad Khing (knusprige Ente)
<i>mit frischem Ingwer, diversem Gemüse, Knoblauch und scharfer Sauce (sehr scharf)</i> | 13,20 |

Thailändische Hummer-Krabben-Gerichte (mit Reis)

- | | | |
|------|--|-------|
| 155. | Gang Kuah Gung (gebratene Garnelen)
<i>mit Kokosnussmilch, diversem Gemüse und thailändischem Curry (scharf)</i> | 16,20 |
| 156. | Gung Phad Khie Mao (gebratene Hummerkrabben)
<i>mit diversem Gemüse, Knoblauch und scharfer Sauce (sehr scharf)</i> | 16,20 |



Komplett Genuss

Spezialitäten-Menüs

D1	Menü für 2 Personen 1. <i>Wantan-Suppe oder Frühlingsrolle</i> 2. <i>Ente knusprig mit Knoblauchsauce, scharf</i> 3. <i>Rindfleisch gebraten, mit Gemüse, scharf</i> 4. <i>Gebackene Banane oder Lychees</i>	34,00
D2	Menü (für 2 Personen) 1. <i>Hühnersuppe mit Spargel oder Frühlingsrolle</i> 2. <i>Ente mit Ananas, süßsauer</i> 3. <i>Alles Gute: Enten-, Hühner-, Schweinefleisch und Gemüse</i> 4. <i>Gebackene Banane oder Lychees</i>	34,00
D3	Menü (für 2 Personen) 1. <i>Pekingsuppe oder Frühlingsrolle</i> 2. <i>Ente knusprig mit Curry-Sauce, scharf</i> 3. <i>Hühnerfleisch gebraten mit chinesischem Gemüse, scharf</i> 4. <i>Gebackene Banane oder Lychees</i>	34,00
D4	Menü (für 2 Personen) 1. <i>Pekingsuppe oder Frühlingsrolle</i> 2. <i>Knusprige Ente mit Gemüse</i> 3. <i>Knuspriges Huhn mit süßsaurer Sauce</i> 4. <i>Gebackene Banane oder Lychees</i>	36,00



Komplett Genuss

Spezialitäten-Gerichte (mit Reis)

S1	Ente „8 Kostbarkeiten“ <i>knusprige Ente, 4 verschiedene Fleischsorten gebraten mit 4 verschiedenen Gemüsesorten</i>	14,50
S2	Hähnchen „8 Kostbarkeiten“ <i>knuspriges Hähnchen., 4 verschiedene Fleischsorten gebraten mit 4 verschiedenen Gemüsesorten</i>	14,00
S3	Chow-Sam-Sein <i>verschiedene Fleischsorten gebraten mit chin. Gemüse, Knoblauch und scharfer Sauce</i>	14,00
S4	Peking Spezial <i>verschiedene Fleischsorten gebraten mit chin. Gemüse, Currysauce</i>	14,00
S5	8 Kostbarkeiten <i>Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch und Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse, scharf</i>	14,50
S6	Knusprige Ente <i>mit Gemüse und Hummerkrabben paniert</i>	14,50
S7	Knusprige Ente <i>mit Ananas, süßsaurer Sauce und Hummerkrabben paniert</i>	14,50



Durstlöcher

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> , Cola Light ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾	0,2l	2,20
Fanta, Sprite, Spezi ¹⁾²⁾	0,2l	2,20
<i>Coca Cola</i> , Cola Light ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾	0,3l	2,60
<i>Coca Cola</i> , Cola Light ¹⁾³⁾⁵⁾⁶⁾	0,4l	3,40
Fanta, Sprite, Spezi ¹⁾²⁾	0,3l	2,60
Mineralwasser FL	0,25l	2,30
Mineralwasser FL	0,75l	5,50
Bitter Lemon ⁴⁾	0,2l	2,50
Apfelschorle	0,2l	2,20
Apfelschorle	0,3l	2,60
Apfelschorle	0,4l	3,40
Orangensaft	0,2l	2,50
Multivitaminsaft	0,2l	2,50
Apfelsaft	0,2l	2,50
Eistee	0,3l	2,60

Biere

Bitburger	0,3l	2,80
Bitburger	0,4l	3,60
Weizenbier <i>hell/dunkel/alkoholfrei</i>	0,5l	4,50
Altbier	0,3l	2,80
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,80
Tsing-Tao-Bier <i>chin. Bier</i>	0,33l	3,50
Vita Malz	0,33l	2,80
Alster	0,3l	2,80
Alster	0,4l	3,60
Radler	0,3l	2,80
Radler	0,4l	3,60
Krefelder	0,3l	2,80
Krefelder	0,4l	3,60

Warme Getränke

Tasse Schwarz-Tee <i>mit Zitrone oder Milch</i>	2,60
Tasse Kaffee	2,60
Tasse Cappuccino	2,80
Espresso	2,60



Zum Wohl

Spirituosen & Liköre

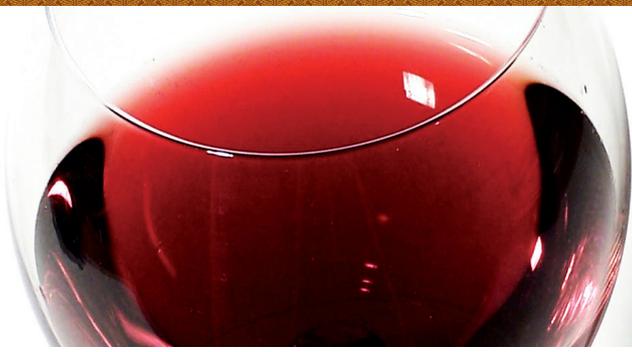
Asbach Uralt	2cl	2,60
Malteser	2cl	2,60
Russischer Wodka	2cl	2,60

Halbbitter

Amaro Ramazotti	2cl	2,60
Jägermeister	2cl	2,60
Fernet Branca	2cl	2,60

Original-Getränke aus China und Japan

Kännchen Jasmin Tee		2,90
Kännchen Grüner Tee		2,90
Japanischer Sake (<i>Reiswein</i>)	5cl	2,90
Japanischer Pflaumenwein	5cl	2,60
Kao-Liang (<i>Reisschnaps</i>)	2cl	2,90
Mei-Kwei-Lu (<i>Rosenschnaps</i>)	2cl	2,90
Chu-Yeh-Ching (<i>Kräuterschnaps</i>)	2cl	2,90



Ausschank Weine

Rotweine 0,2l Glas

W1.	Frankreich trocken	4,30
W2.	Spanien lieblich	4,00
W3.	Chinesisch trocken	4,90
W4.	Pfalz Port. Weißherbst, lieblich	4,00

Weißweine 0,2l Glas

W5.	Pfalz Müller Thurgau halbtrocken	4,30
W6.	Franken Müller Thurgau Qualitätswein, lieblich	4,00
W7.	Franken Müller Thurgau Qualitätswein, trocken	4,30
W8.	Chinesisch trocken	4,90





Flaschenweine

Weißwein

W10.	Rheinhessen <i>Kabinett lieblich</i>		16,00
W11.	Rheinhessen <i>Qualitätswein, trocken</i>		16,00
W12.	Chinesisch <i>trocken</i>		19,00

Rotwein

W13.	Chinesisch <i>trocken</i>		19,00
W14.	Frankreich <i>trocken</i>		16,00

Sekt

W.15	Mumm	0,75l	17,00
W.16	Mumm	0,2l	4,60

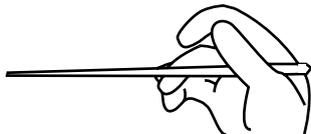


Benutzung der Essstäbchen

Man vermutet ihren Ursprung ca. 4000-5000 Jahren in China in der Annahme, dass die Menschen ihr Essen in sehr großen Töpfen kochten, welche Hitze gut behalten. Es wurden Baumzweige genommen, um das Essen aus dem riesigen Topf zu fischen.

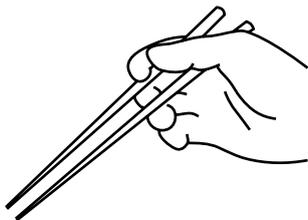
Ungefähr 400 v.Ch. war Brennstoff knapp. Um „Energie zu sparen“ wurde das Essen in kleine Stücke gehackt, damit es schneller gart. Die Stücke waren klein genug, um auf Messer gänzlich verzichten zu können, und die Stäbchen wurden zum Alltagsgegenstand. Die ersten Essstäbchen ähnelten großen Pinzetten; sie waren aus einem Stück Bambus, der am oberen Ende geknickt und zusammengebunden war. Erst vor dem 10. Jahrhundert wurden Essstäbchen in getrennten Stücken verwendet.

1.



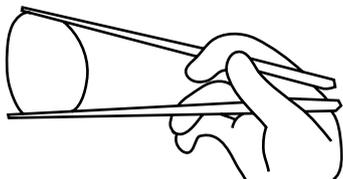
Man lege ein Stäbchen mit dem dickeren Ende in die Hautfalte zwischen Daumen und Zeigefinger und lege den Mittelteil des Essstäbchens auf der Spitze des Ringfingers ab. Dieses Stäbchen wird nicht bewegt und sollte starr bleiben.

2.



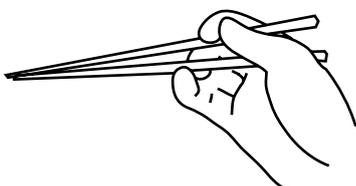
Das zweite Stäbchen wird beinahe wie ein Stift mit den Spitzen des Daumens, Zeige- und Mittelfinger gehalten. Man achte darauf, dass sich die Stäbchenspitzen auf der gleichen Höhe befinden.

3.



Man schwenke das zweite Stäbchen zum starren Stäbchen hin und wieder weg. Auf diese Weise können auch große Dinge einfach gegriffen werden.

4.



Mit etwas Übung fungieren die Stäbchen wie ein Paar Greifer.

Tip: Für den Anfang kann es helfen, die Stäbchen in der Mitte zu fassen. Mit mehr Erfahrung kann man dann immer weiter zum Ende rutschen und damit die Kapazität der Stäbchen vergrößern.

北京樓

China Restaurant ASIA CITY DORSTEN

Essener Straße 11 · 46282 Dorsten

Telefon / Fax 0 23 62 - 20 11 05

Öffnungszeiten

täglich 11.30 - 16.00 Uhr

17.30 - 22.00 Uhr

Mo. & Di. (außer feiertags) Ruhetag





TRANSMEDIAL

