

# SPEISSEKARTE

  
*5 Sterne*  
*China Restaurant*  
*FUH-WAH*

*Nähere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene,  
erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*

## **Lieber Gast**

*mit nichts beschäftigt sich der Chinese  
hingebungsvoller als mit dem Essen.*

*Die Kunst des Essens hält die Chinesen  
zusammen, und jedermann zwischen  
Hong Kong und Peking, zwischen  
Shanghai und Chengdu, ist auf seine Art ein Feinschmecker.*



*Unser Haus hat Ihnen eine große Auswahl traditioneller chinesischer  
Köstlichkeiten aus den verschiedensten Provinzen Chinas und die  
unterschiedlichsten Spezialitäten in allen Geschmacksrichtungen  
anzubieten.*

*Runden Sie Ihren Besuch bei uns ab mit einem köstlichen Dessert und unserer  
reichhaltigen Getränkeauswahl.*

*Seien Sie als unser Gast Herzlich Willkommen, wir sind wie immer bemüht,  
Ihren Besuch so angenehm wie nur möglich zu gestalten.*

*Scheuen Sie sich nicht, uns alle Ihre Wünsche und Anliegen mitzuteilen.  
Unser Bestreben ist die allerbeste Qualität und Ihre volle Zufriedenheit.*

## **Ihr 5 Sterne Team**

*Alle Preise in Euro und inklusive aller Steuern  
Druckfehler vorbehalten*

# MITTAGSMENÜS

inklusive Tagessuppe oder Frühlingsrolle

Dienstag bis Samstag von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr (außer Sonn- und Feiertage)

<b>M1</b>	<b>Ente geröstet</b> knusprig mit verschiedenem Gemüse 24AF)	<b>10.90</b>
<b>M2</b>	<b>Ente geröstet</b> knusprig nach Sichuan Art, scharf 24AH)	<b>10.90</b>
<b>M3</b>	<b>Ente geröstet</b> knusprig mit süß saurer Soße 124A)	<b>10.90</b>
<b>M4</b>	<b>Huhn geröstet</b> knusprig mit verschiedenem Gemüse 24AF)	<b>10.20</b>
<b>M5</b>	<b>Huhn geröstet</b> knusprig nach Sichuan Art, scharf 24AH)	<b>10.20</b>
<b>M6</b>	<b>Huhn geröstet</b> knusprig mit süß saurer Soße 124A)	<b>10.20</b>
<b>M7</b>	<b>Fünf Sterne Teller</b> mit 3 Sorten Fleisch und Gemüse 24)	<b>10.50</b>
<b>M8</b>	<b>Hühnerbrust</b> mit Curry Soße, leicht scharf 24G)	<b>9.60</b>
<b>M9</b>	<b>Hühnerbrust</b> nach Sichuan Art, scharf 24H)	<b>9.60</b>
<b>M10</b>	<b>Hühnerbrust</b> mit Ananasfüllung, süß sauer 124A)	<b>9.60</b>
<b>M11</b>	<b>Chop Suey</b> mit Hühnerfleisch 24F)	<b>9.60</b>
<b>M12</b>	<b>Schweinefleisch</b> mit Paprikastreifen und Sojasprossen 24F)	<b>9.60</b>
<b>M13</b>	<b>Gebackenes Schweinefleisch</b> süß sauer 1A)	<b>9.60</b>
<b>M14</b>	<b>Fischfilet paniert</b> nach Peking Art, scharf 4AD)	<b>9.70</b>
<b>M15</b>	<b>Fischfilet natur</b> gebraten à la Kanton 24DF)	<b>9.70</b>
<b>M16</b>	<b>Rindfleisch</b> mit Zwiebeln 4)	<b>10.20</b>
<b>M17</b>	<b>Rindfleisch</b> mit Bambus und Morcheln 24F)	<b>10.20</b>
<b>M18</b>	<b>Rindfleisch</b> nach Sichuan Art, scharf 24H)	<b>10.20</b>
<b>M19</b>	<b>Gemüseplatte</b> 24F)	<b>9.20</b>
<b>M20</b>	<b>Gebratener Reis</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei 4CF)	<b>9.20</b>
<b>M21</b>	<b>Gebratene Nudeln</b> mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei 4CF)	<b>9.20</b>

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## AUF HEISSER PLATTE

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>H1</b> | <b>Hotcook Hühnerfleisch</b> 4F)<br><i>gebraten mit frischem Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln</i>   | <b>16.20</b> |
| <b>H2</b> | <b>Hotcook Rindfleisch</b> 24F)<br><i>aus Argentinien mit feinem Gemüse, Ingwer und schwarzem Pfeffer, scharf</i>   | <b>16.90</b> |
| <b>H3</b> | <b>Hotcook Tintenfisch</b> 24DF)<br><i>mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Gemüse</i>   | <b>15.90</b> |
| <b>H4</b> | <b>Hotcook Gemüse</b> 24FH)<br><i>verschiedenes Gemüse, scharf mit Nüssen</i>   | <b>13.60</b> |
| <b>H5</b> | <b>Hotcook à la Fünf Sterne</b> 24BF)<br><i>argentinisches Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Krabben, Ente mit Paprika, und Champignons, sehr scharf</i> | <b>17.90</b> |
| <b>H6</b> | <b>Hotcook Ente</b> 24AF)<br><i>geröstet, knusprig mit Knoblauch, Gemüse und Extra Soße.Scharf</i>  | <b>17.90</b> |
| <b>H7</b> | <b>Hotcook Dschinghis Khan</b> 4F)<br><i>verschiedenes Gemüse, Rindfleisch, Hühnerfleisch und Schweinefleisch, sehr scharf</i>                                      | <b>16.90</b> |
| <b>H8</b> | <b>Hotcook Huhn</b> 24AF)<br><i>geröstet, knusprig mit Knoblauch, Gemüse und Extra Soße.Scharf</i>  | <b>16.90</b> |



**H5 Hotcook à la Fünf Sterne**



**H6 Hotcook Ente**

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- C1 Ofenfrische Ente** 24F) **18.90**  
*knusprig geröstet mit feinem Gemüse und Extra Soße*
- C2 Ente Hawaii** 12A) **17.90**  
*knusprige Enten mit Früchten und süß saurer Soße*
- C3 Chef Teller** 24AG) **18.20**  
*Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Garnelen und knusprige Ente mit Curry Gemüse*
- C4 Gebratenes Entenfilet** 24F) **16.20**  
*zarte Entenfilets mit verschiedenem Gemüse in feiner Soße auf heißer Platte, leicht scharf*
- C5 Gebackene Ente und Huhn** 24AF) **18.20**  
*auf einer Unterlage von verschiedenen Gemüse und Fleischsorten in feiner Soße*
- C6 Vogelnest** 24AF) **16.90**  
*gebackene Teigkrone, gebratene Garnelen, Ente, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch und Gemüse*
- C7 Curry Spezial** 24G) **16.20**  
*verschiedene Sorten Fleisch mit Bambus, Paprika, Mangofleisch und Gemüse im Topf serviert*
- C8 Acht Schätze** 24EFH) **16.20**  
*Peking Art, 3 Sorten Fleisch mit Gemüse und Nüssen, scharf*



**C2 Ente Hawaii**



**C6 Vogelnest**



**C12 Hong Kong Platte**



**C3 Chef Teller**

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>C9</b>  | <b>Pa Pao Huhn</b> 24AF)<br><i>Paniert Huhn mit 8 verschiedenen Gemüsesorten</i>   | <b>15.90</b> |
| <b>C10</b> | <b>Ingwer Huhn</b> 24AF)<br><i>Paniert Hühnerbrust mit verschiedenen Gemüsesorten und Knoblauch, Ingwer und extra flambierte Soße, leicht scharf</i> | <b>15.90</b> |
| <b>C11</b> | <b>Wu Xi Teller</b> 24AE)<br><i>Schweinefleisch süß sauer, paniertHühnerbrust mit Sojasprossen</i>   | <b>15.90</b> |
| <b>C12</b> | <b>Hong Kong Platte</b> 24AEG)<br><i>Knusprige Ente mit Sojasprossen, Curry Huhn mit Gemüse und Mangofleisch</i>                                     | <b>18.20</b> |
| <b>C13</b> | <b>Shangai Spezial</b> 4AB)<br><i>Knusprige Ente süß sauer, gebratener Reis mit Krabben</i>  | <b>18.20</b> |
| <b>C14</b> | <b>Meeresfrüchte</b> 24BDF)<br><i>verschiedenes Gemüse, Fisch und Garnelen</i>   | <b>18.20</b> |
| <b>C15</b> | <b>Schnee Rind</b> 24F)<br><i>Rindfleisch, verschiedenes Gemüse, Bambus, Morcheln und Glasnudeln</i>   | <b>16.50</b> |
| <b>C16</b> | <b>Rote Prinzessin</b> 24D)<br><i>Fischfilet mit feinen chinesischen Gewürzen und süß sauer scharfer Gemüsesoße</i>                                  | <b>16.50</b> |



**C13 Shanghai Spezial**



**C15 Schnee Rind**



**C16 Rote Prinzessin**

# FÜNF STERNE MENÜ FÜR 2 PERSONEN

**Sp 1** **Ofenfrische Ente im Ganzen** 24ACF) **46.80**

1. Wan Tan Suppe
2. gebackene Vorspeisenplatte
3. ganze Ente mit Gemüse und extra Soße ofenfrisch am Tisch serviert
4. Gebackene Bananen und Ananas



**Sp2** **Fünf Rosen Menü** 24ABF) **39.00**

1. Peking Suppe
2. Mini Frühlingsrollen
3. warme Platte mit gebackenen Garnelen, knusprige Ente gebratenes Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch und Gemüse
4. Gebackene Bananen und Ananas



**Sp3** **Fünf Götter Menü** 124ABF) **42.80**

1. Peking Suppe
2. Mini Frühlingsrollen
3. knusprig geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse  
Rindfleisch mit Zwiebel  
Hühnerbrust nach Sichuan Art scharf  
gebackene Garnelen  
gebackenes Schweinefleisch süß sauer
4. Gebackene Bananen und Ananas



**Sp4** **Fünf Sterne Menü** 24ABCD) **44.80**

1. Wan Tan Suppe
2. gebackene Vorspeisenplatte à la Fünf Sterne
3. knusprig geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse  
scharfes Rindfleisch in Streifen mit Paprika und Karotten  
knuspriges Hühnerfleisch nach Pha Pao Art  
scharf gebratene Garnelen mit Gemüse  
gebackenes Fischfilet süß sauer
4. Gebackene Bananen und Ananas



# FÜNF STERNE MENÜ

**Sp5**

**Fünf Sterne Menü ( für 3 Personen ) 124ADF)**

**72.00**

1. Peking Suppe
2. gebackene Vorspeisenplatte à la Fünf Sterne
3. scharfes Rindfleisch in Streifen mit Paprika und Karotten  
knusprig geröstete Ente mit Gemüse  
Fisch mit Ananasfüllung und süß saurer Soße  
gebratenes Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen
4. Gebackene Bananen und Ananas

**Sp6**

**Fünf Sterne Menü ( für 4 Personen ) 24ABFG)**

**96.00**

1. Peking Suppe
2. gebackene Vorspeisenplatte à la Fünf Sterne
3. Rindfleisch mit Zwiebeln  
scharfe Garnelen nach Sichuan Art  
knusprig geröstete Ente mit Gemüse  
Hühnerfleisch mit Ananasfüllung und süß saurer Soße  
Curry Spezial mit verschiedenen Sorten Fleisch, Bambus, Paprika, Mangofleisch  
und Gemüse im Topf serviert
4. Gebackene Bananen und Ananas

**Sp7**

**Peking Ente ( ab 4 Personen ) 4AF)**

**32.80 Person**

- 1 Spezial Suppe
- 2 gebackene Platte und gemischter Salat
3. knusprige Haut der Pekingente serviert mit dünnen Pfannkuchen, Lauch und Spezialsoße
- 4 gebratenes Ente mit Gemüse
- 5 Gebackene Bananen und Ananas, Pflaumenwein



Wegen der besonders aufwendigen Zubereitung und Vorbereitung der Peking Ente,  
bitten wir Sie um einen Tag Vorbestellung

# SUPPEN & VORSPEISEN

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 1   | <b>Pekingsuppe</b> 24C)<br><i>leicht süß sauer scharf</i>   | 3.60 |
| 2   | <b>Wan Tan Suppe</b> 4AC)<br><i>Selbstgemachte Teigtaschen in einer klaren Suppe</i>  | 3.80 |
| 3   | <b>Eierblumensuppe</b> 4C)<br><i>mit Hühnerfleisch</i>  | 3.60 |
| 4   | <b>Kung Fu Suppe</b> 4)<br><i>Hühnersuppe mit Gemüse, sehr scharf</i>   | 3.80 |
| 5   | <b>Xi Hu Suppe</b> 4B)<br><i>Hühnersuppe mit Garnelen, Entenfleisch, Glasnudeln, Champignons und Spargel</i>                      | 4.30 |
| 6   | <b>Gemüsesuppe</b> 4)<br><i>mit Glasnudeln</i>  | 3.60 |
| 7   | <b>Curry Rindsuppe</b> 4G)<br><i>mit Mangofleisch, Tomaten und Gemüse</i>   | 4.00 |
| 10  | <b>Frühlingsrolle</b> 4A)<br><i>Selbstgemacht mit Gemüse, Glasnudeln und Schweinefleischfüllung</i>                               | 3.70 |
| 11  | <b>Spezial Frühlingsrolle</b> 4AB)<br><i>mit Garnelen, Pilzen, Gemüse, extra Salat und süß sauer Soße</i>                         | 4.80 |
| 12  | <b>Wan Tan</b> 4A)<br><i>gebacken mit hauchdünner Hühnerfleischfüllung und süß sauer Soße</i>                                     | 4.80 |
| 13  | <b>Krupuk</b> )<br><i>Krabbenchips</i>  | 3.80 |
| 14  | <b>Gebackene Platte à la Fünf Sterne</b> 4A)<br><i>mit gebackenen Wan Tan, Mini Frühlingsrollen, Curry Tasche, süß sauer Soße</i> | 5.80 |
| 15  | <b>Mini Frühlingsrollen</b> 4A)<br><i>5 Stück mit Gemüsefüllung</i>   | 3.70 |
| 16  | <b>Fünf Sterne Spießchen</b> 4B)<br><i>Curryhuhnspießchen, Garnelenspießchen mit Salat und Soße</i>                               | 7.10 |
| 17  | <b>Gebackene Garnelen</b> AB)<br><i>mit Kokosnuss und süß sauer Soße</i>  | 7.80 |
| 18  | <b>Dim Sum Platte</b> 4AB)<br><i>gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, Fleisch und Gemüsefüllung</i>                                | 5.50 |
| 19  | <b>Gemischter Salat</b>   | 4.80 |
| 20  | <b>Sojasprossensalat</b>  | 4.80 |
| 20A | <b>Gurken Salat</b> mit Knoblauch   | 4.80 |

## REIS

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 21 | <b>Gebratener Reis</b> 4CF)<br><i>mit Ei und Gemüse</i>  | 10.50 |
| 22 | <b>Gebratener Reis</b> 4CF)<br><i>mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei</i>   | 11.20 |
| 23 | <b>Gebratener Reis</b> 4BCF)<br><i>mit Schrimps, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Gemüse und Ei</i>                         | 12.00 |
| 24 | <b>Gebratener Reis</b> 4BCF)<br><i>mit Garnelen, Gemüse und Ei</i>   | 15.80 |
| 25 | <b>Nasi Goreng</b> 4BC)<br><i>leicht scharf gebratener Reis mit Schrimps, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Curry und Ei</i> | 12.50 |

## NUDELN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 31 | <b>Gebratene Nudeln</b> 4CF)<br><i>mit Gemüse und Ei</i>  | 10.50 |
| 32 | <b>Gebratene Nudeln</b> 4CF)<br><i>mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei</i>                                       | 11.20 |
| 33 | <b>Nudeln Spezial</b> 4BCF)<br><i>mit Ingwer, Schrimps, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Gemüse und Ei</i>     | 12.00 |
| 34 | <b>Gebratene Nudeln</b> 4BCF)<br><i>mit Garnelen, Sojasprossen und Ei</i>                                     | 15.80 |
| 35 | <b>Bami Goreng</b> 4BC)<br><i>gebratene Nudeln mit Schrimps, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Curry und Ei</i> | 12.50 |
| 36 | <b>Gebratene Nudeln</b> 4CF)<br><i>mit Rindfleisch, Gemüse und Ei</i>   | 12.50 |



11 Spezial Frühlingsrolle



14 Gebackene Platte à la Fünf Sterne



18 Dim Sum Platte



25 Nasi Goreng

# HUHN

- 41 **Chop Suey Hühnerbrust** 24F) 11.90  
*mit verschiedenen Gemüsesorten*
- 42 **Hühnerbrust nach Sichuan Art** 24H) 11.90  
*mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße*
- 43 **Hühnerbrust mit Mandeln** 24H) 12.50  
*Naturfilets gebraten mit Morcheln, Bambussprossen und Glasnudeln*
- 44 **Hühnerbrust mit Ananasfüllung** 124A) 12.50  
*Knusprig paniert mit süß saurer Soße*
- 45 **Hühnerbrust nach Hong Kong Art** 4AE) 12.50  
*Knusprig paniert mit Sojasprossen und Erdnuss Soße*
- 46 **Hühnerbrust mit Spargel** 24F) 12.50  
*mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen*
- 47 **Curry Hühnerbrust** 24G) 12.50  
*mit Bambussprossen, Paprika, Mangofleisch, und scharfer Curry Soße*
- 48 **Huhn geröstet** 24AF) 13.80  
*knusprig mit verschiedenem Gemüse*
- 49 **Huhn geröstet nach Sichuan Art** 24AH) 13.80  
*knusprig mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße*
- 50 **Huhn geröstet** 124A) 13.80  
*knusprig süß sauer*

# ENTE

- 51 **Ente geröstet** 24AF) 16.90  
*knusprig mit verschiedenem Gemüse*
- 52 **Ente geröstet nach Sichuan Art** 24AH) 16.90  
*knusprig mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße*
- 53 **Ente geröstet mit chinesischen Pilzen** 24AF) 16.90  
*knusprig mit Morcheln und Bambussprossen*
- 54 **Ente geröstet** 124A) 16.90  
*knusprig süß sauer*
- 55 **Ente geröstet nach Hong Kong Art** 4AE) 16.90  
*knusprig mit Sojasprossen und Erdnuss Soße*
- 56 **Ente geröstet mit Spargel** 24AF) 16.90  
*knusprig mit Spargel und Champignons*
- 57 **Curry Ente geröstet** 24AG) 16.90  
*knusprig mit Champignons, Paprika, Mangofleisch und scharfer Curry Soße*



48 Huhn geröstet

## RIND

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 61 | <b>Chop Suey Rindfleisch</b> 24F)<br><i>mit verschiedenen Gemüsesorten</i>   | 13.80 |
| 62 | <b>Rindfleisch nach Sichuan Art</b> 24H)<br><i>mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße</i>              | 13.80 |
| 63 | <b>Rindfleisch mit chinesischen Pilzen</b> 24F)<br><i>mit Morcheln und Bambussprossen</i>                              | 13.80 |
| 64 | <b>Rindfleisch mit Zwiebeln</b> 4)<br><i>gebraten mit Karotten und Paprika</i>   | 13.80 |
| 65 | <b>Rindfleisch nach Peking Art</b> 4)<br><i>Rindfleischstreifen scharf gebraten mit Paprika und Karotten</i>           | 13.80 |
| 66 | <b>Rindfleisch mit Spargel</b> 24F)<br><i>mit Spargel und Champignons</i>  | 13.80 |
| 67 | <b>Curry Rindfleisch</b> 24G)<br><i>mit Bambussprossen, Champignons, Paprika, Mangofleisch und scharfer Curry Soße</i> | 13.80 |
| 68 | <b>Gan Ben Rindfleisch</b> 4F)<br><i>etwas süß säuerlich scharf, aromatisch mit Gemüse</i>                             | 14.50 |

## SCHWEIN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 71 | <b>Chop Suey Schweinefleisch</b> 24F)<br><i>mit verschiedenen Gemüsesorten</i>                                       | 11.90 |
| 72 | <b>Schweinefleisch nach Sichuan Art</b> 24H)<br><i>mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße</i>        | 11.90 |
| 73 | <b>Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen</b> 24F)<br><i>mit Morcheln und Bambussprossen</i>                        | 12.20 |
| 74 | <b>Schweinefleisch süß sauer 1A)</b><br><i>gebackene Schweinefleischbällchen in süß saurer Soße und Kokosraspeln</i> | 11.90 |
| 75 | <b>Schweinefleisch nach Hong Kong Art</b> 24E)<br><i>mit Erdnuss Soße und Gemüse</i>                                 | 12.20 |
| 76 | <b>Schweinefleisch mit Spargel</b> 24F)<br><i>mit Spargel und Champignons</i>  | 11.90 |
| 77 | <b>Curry Schweinefleisch</b> 24G)<br><i>mit Bambussprossen, Paprika, Mangofleisch und scharfer Curry Soße</i>        | 11.90 |



55 Ente geröstet Hong Kong Art



72 Schweinefleisch Sichuan Art

# FISCH & GARNELEN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 81 | <b>Tintenfisch</b> 24DF)<br><i>pikant gebraten mit Gemüse und chinesischen schwarzen Gewürzbohnen</i>            | 12.80 |
| 82 | <b>Tintenfisch nach Sichuan Art</b> 24DH)<br><i>mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße</i>       | 12.80 |
| 83 | <b>Gebackenes Fischfilet</b> 24DG)<br><i>mit Bambussprossen, Paprika, Mangofleisch und scharfer Curry Soße</i>   | 14.20 |
| 84 | <b>Gebackenes Fischfilet süß sauer</b> 124D)<br><i>mit Gemüse</i>  | 14.20 |
| 85 | <b>Gebackenes Fischfilet mit Sojabohnen</b> 24DF)<br><i>mit Gemüse und Sojasoße</i>                              | 14.20 |
| 86 | <b>Fischfilet à la Kanton Art</b> 24DF)<br><i>Naturfilets gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten</i>            | 14.20 |
| 91 | <b>Garnelen Chop Suey</b> 24BF)<br><i>gebraten mit verschiedenen Gemüsesorten</i>                                | 19.80 |
| 92 | <b>Garnelen nach Sichuan Art</b> 24BH)<br><i>gebraten mit verschiedenem Gemüse in einer würzig scharfen Soße</i> | 19.80 |
| 93 | <b>Garnelen mit chinesischen Pilzen</b> 24BF)<br><i>gebraten mit Bambussprossen, Morcheln und Glasnudeln</i>     | 19.80 |
| 94 | <b>Garnelen süß sauer</b> 1AB)<br><i>gebacken mit süß saurer Soße</i>  | 19.80 |
| 95 | <b>Curry Garnelen</b> 4BG)<br><i>mit Champignons, Paprika, Mangofleisch und scharfer Curry Soße</i>              | 19.80 |



92 Garnelen Sichuan Art



94 Garnelen süß sauer

## VEGETARISCHES

101	<b>Gemüseplatte Chop Suey</b> 24F) <i>verschiedenes Gemüse gebraten auf zischendem Reis</i>	10.90
102	<b>Gemüseplatte nach Sichuan Art</b> 24) <i>in einer würzig scharfen Soße</i>	10.90
103	<b>Gemüseplatte 12)</b> <i>süß sauer</i>	10.90
104	<b>Gemüseplatte mit chinesischen Pilzen</b> 24F) <i>Bambussprossen, Morcheln und Mandeln</i>	10.90
105	<b>Gemüseplatte</b> 24F) <i>mit Glasnudeln</i>	10.90
106	<b>Gemüseplatte</b> 24F) <i>mit Tofu</i>	10.90
107	<b>Currygemüse</b> 24G) <i>mit Champignons Paprika, Mangofleisch und scharfer Curry Soße</i>	10.90

## BEILAGEN

B1	<b>Jasminreis</b>	2.60
B2	<b>Gebratener Eierreis</b> 4CF)	4.40
B3	<b>Gebratene Eiernudeln</b> 4CF)	4.40

## NACHSPEISEN

201	<b>Lychee</b>	3.60
202	<b>Lychee</b> <i>mit Vanilleeis</i>	4.90
203	<b>Arbutus</b>	3.60
204	<b>Chinesische Mirabellen</b>	3.60
205	<b>Chinesische Mirabellen</b> <i>mit Vanilleeis</i>	4.90
206	<b>Gebackene Banane</b> <i>mit Honig</i>	4.20
207	<b>Gebackene Banane</b> <i>mit Vanilleeis</i>	4.90
208	<b>Gebackene Ananas</b> <i>mit Honig</i>	4.20
209	<b>Gebackene Ananas</b> <i>mit Vanilleeis</i>	4.90
210	<b>Gebackener Apfel</b> <i>mit Honig</i>	4.20
211	<b>Gebackener Apfel</b> <i>mit Vanilleeis</i>	4.90
212	<b>Gebackene gemischte Früchte</b> <i>mit Honig</i>	4.20
213	<b>Gebackene gemischte Früchte</b> <i>mit Vanilleeis</i>	4.90
214	<b>Marmorkuchen</b> <i>mit Eis gefüllt und flambiert</i>	4.90

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> 2) 6)	0,20l	<b>2.50</b>
<i>Cola light</i> 2)6)	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Fanta</b> 2) 4)	0,20l	<b>2.50</b>
	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Sprite</b> 4)	0,20l	<b>2.50</b>
	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Spezi</b> 2) 4) 6)	0,20l	<b>2.50</b>
	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Mineralwasser</b> Flasche (0.5L/1L)	0,25l	<b>2.70</b>
<b>Tafelwasser</b>	0,20l	<b>2.50</b>
	0,40l	<b>3.50</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,20l	<b>2.50</b>
	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Orangenschorle</b>	0,20l	<b>2.50</b>
	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Bitter Lemon</b> 3) 4)	0,20l	<b>2.90</b>
<b>Ginger Ale</b> 2)	0,20l	<b>2.90</b>
<b>Johannisbeer Nektar</b>	0,20l	<b>3.20</b>
<b>Lychee / Mango Maracuja Nektar</b>	0,20l	<b>3.40</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,40l	<b>3.80</b>
<b>Lychee- / Mango / Maracuja schorle</b>	0,40l	<b>4.20</b>

# BIERE

<b>Helles</b> vom Fass	0,25l	<b>2.80</b>
	0,50l	<b>4.50</b>
<b>Radler</b>	0,50l	<b>4.50</b>
<b>Dunkles Bier</b>	0,50l	<b>4.50</b>
<b>Pils</b> vom Fass	0,30l	<b>3.80</b>
<b>Weißbier Hell / R u s s e n</b> vom Fass	0,50l	<b>4.80</b>
<b>Leichtes Weißbier</b>	0,50l	<b>4.80</b>
<b>Dunkles Weißbier</b>	0,50l	<b>4.80</b>
<b>Alkoholfreies Helles</b>	0,50l	<b>4.50</b>
<b>Alkoholfreies Weißbier</b>	0,50l	<b>4.80</b>
<b>Chinesisches Tsing Tao Bier</b>	0,33l	<b>3.90</b>

2) mit Farbstoff 3) chininhaltig 4) Antioxidationsmittel  
5) Süßungsmittel 6) koffeinhaltig

## CHINESISCHE SCHNÄPSE & WEINE

<b>Mei Kwei Lu</b> Rosenschnaps 54%	2cl	3.50
<b>Kao Liang</b> Reisschnaps 63%	2cl	3.50
<b>Bambusschnaps</b> 46%	2cl	3.50
<b>Wu Chia Pi</b> Kräuterschnaps 62%	2cl	3.50
<b>Mao Tai Schnaps</b> 53%	2cl	3.80
<b>Sake</b> japanischer Reiswein 13%	8cl	4.40
<b>Pflaumenwein</b> 13%	8cl	4.40
<b>Lycheewein</b> 14%	5cl	3.80

## SPIRITUOSEN & APERITIFS

<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	3.40
<b>Underberg</b>	2cl	3.40
<b>Jägermeister</b>	2cl	3.40
<b>Fernet Branca</b>	2cl	3.40
<b>Schwarzwälder Williamsbirne</b>	2cl	3.40
<b>Schwarzwälder Himbeergeist</b>	2cl	3.40
<b>Russischer Vodka</b>	2cl	3.40
<b>Johnnie Walker Red Label</b> (Scotch)	4cl	4.20
<b>Ramazotti</b>	2cl	3.50
<b>Martini Bianco</b>	5cl	4.20
<b>Campari</b> mit Soda oder Orange 2)	4cl	4.80

## PROSECCO & CHAMPAGNER

<b>Prosecco</b> <i>Piccolo Valdo</i>	0,10l	4.20
<b>Prosecco</b> <i>Valdo</i>	0,75l	28.80

# WEISSWEIN

- W1 Pinot Grigio** *delle Venezie IGT „Rigattieri“*  
Castelnuovo del Garda, Venetien Italien  
*Bukett von grünem Apfel und Zitrus, saftig-nervige Säure* 0,20l **4.50**
- W2 Chardonnay** *delle Venezie IGT „Rigattieri“*  
Castelnuovo del Garda, Venetien Italien  
*Zartes florales Bukett mit erfrischenden Apfel- und Zitrusnoten; saftige, harmonische Säure. Der unkomplizierte Begleiter für alle Gelegenheiten* 0,20l **4.50**  
0,75l **16.80**
- W3 Riesling** *„Blauschiefer“ trocken*  
Weingut Kerpen, Mosel Deutschland  
*Rassig-mineralischer Riesling; ausgeprägter Duft nach gelben Früchten und seine muntere Säure machen ihn zum perfekten Begleiter würziger Gerichte* 0,20l **4.80**  
0,75l **18.80**
- W4 Grüner Veltliner** *Kabinett*  
Weingut Pleil, Weinviertel Österreich  
*Zitrusnoten, grüner Apfel & das typische „Veltliner-Pfefferl“ prägen diesen herzhaften, säurefrischen Veltliner* 0,20l **4.80**  
0,75l **18.80**
- W5 Sauvignon Blanc** *Trentino DOC „Bottega Vinai“*  
Cavit, Trentino Italien  
*Sortentypisches Bukett nach Holunder und Stachelbeeren, knackige Säure* 0,75l **17.00**
- W6 Lugana** *DOC „Griwaldi“ Trebbiano di Lugana*  
Castelnuovo del Garda, Venetien Italien  
*Duft von Steinobst und Limone; fruchtbetont mit frischer Säure* 0,75l **18.00**
- W7 Scheurebe (Sämling)** *Steiermark halbtrocken*  
Weingut Schneeberger, Südsteiermark Österreich  
*Ein zauberhaft fruchtiger, nicht ganz trockener Weißwein aus einem engagierten Familienweingut - geradezu wie geschaffen für unserer Küche* 0,75l **18.00**
- W8 Goldmuskateller „Pfefferer“** *Kellerei Schreckbichl, Südtirol Italien*  
*intensiv aromatische Duftwolke mit feiner Muskatwürze, trocken, rassig und ausgesprochen trinkfreudig - DER Begleiter zu asiatischer Küche* 0,75l **19.80**

# ROSÉWEIN

- R15 Schwarzriesling Rosé** *lieblich*  
Bottwartaler Winzer, Württemberg Deutschland  
*Fruchtig-lieblich mit charmanter Säure* 0,20l **4.50**
- R16 Bardolino Chiaretto** *DOC, Sartori, Venetien Italien*  
Corvina, Rondinella, Molinara & Negrara 0,20l **4.90**  
*Sortentypische, feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus; lebendiges Säure-Fruchtspiel* 0,75l **18.80**

# ROTWEIN

- R1 Merlot Grave** del Friuli DOC „Rigattieri“  
Castelnuovo del Garda, Friaul Italien  
Duft nach Waldbeeren und Pflaume; am Gaumen saftige Säure und harmonisch und „mollig-weich“ im Abgang 0,20l **4.50**
- R2 Primitivo** della Puglia IGT „Rocca Alta“  
Castellani, Apulien Italien  
Voller Duft nach Waldbeeren und Kirsche; kräftiger Körper mit feiner Säure-Tanninstruktur 0,20l **4.50**  
0,75l **17.80**
- R3 Lambrusco** Reggiano DOC, lieblich  
Medici Ermete, Emilia Romagna Italien  
Fruchtig süß, frische Säure & lebendige Perlage 0,20l **4.50**
- R4 Montepulciano d’Abruzzo DOC** „Farina“  
Cesari, Abruzzen Italien 0,20l **4.90**  
Würziger Duft nach Sauerkirschen; ausgewogenes Säure-Tanninspiel 0,75l **18.00**
- R5 Crianza DO** La Mancha „C“ Tempranillo & Cabernet Sauvignon  
Cooperativa del Campo San Rosario, La Mancha Spanien  
Würzige Beerenfrucht & weiches Tannin; im großen Holzfass ausgebaut 0,75l **17.80**
- R6 Cabernet Lazio** IGT „Antico Ceppp“  
Poggio Le Volpi, Latium, Italien  
Sortentypische Cassisnoten, feine Säure und stützende, abrundende Tannine; im großen Holzfass ausgebaut 0,75l **18.50**
- R7 Gran Passione** di „Bertoldi“ Rosso Veronese IGT  
Botter, Venetien Italien, Merlot & Corvina  
Herrlich fruchtig-würzige Aromen von dunklen Früchten, saftige Säure und feine Gerbstoffe im üppigen Körper; im großen Holzfass ausgebaut 0,75l **18.50**
- R8 Merlot** Alto Adige DOC  
Kellerei Schreckbichl, Südtirol Italien  
Herrlich frisch und saftig, Aromen von Kirschen und Pflaumen, kraftvoll und sehr elegant - viel Wein fürs Geld 0,75l **19.80**

Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite



China Restaurant FUH WAH

Mo. Ruhetag

Di. – So.

11.30 Uhr bis 15.00 Uhr

17.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Münchner Straße 2  
82061 Neuried  
Telefon (089) 745 797 83

[www.5sterne-fuhwah.de](http://www.5sterne-fuhwah.de)