

Mittagsmenü

Di. bis Sa. 11:30 bis 15:00Uhr (außer an Feiertagen)
Vorspeise: Peking-Suppe^{2,C} oder Frühlingsrolle^{2,A}

M1	Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^F	7,80
M2	Gebratene Nudeln mit Eiern & Hühnerfleisch ^{A,F}	7,80
M3	Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Krabben und Gemüse ^{B,C,F}	8,80
M4	Bami Goreng Spezial in Curry ^{A,B,C}	8,80
M5	Nasi Goreng Spezial in Curry ^{B,C}	8,80
M6	Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^F	8,80
M7	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit versch. Gemüse (scharf) ^{2,F}	8,80
M8	Babi-Pangang geröstetes Schweinefleisch mit pikanter Sauce ²	8,80
M9	Rindfleisch mit Zwiebeln ^F	9,80
M10	Rindfleisch Szechuan-Art (scharf) ^{2,F}	9,80
M11	Acht Kostbarkeiten mit versch. Fleischsorten, Knoblauch und Gemüse (scharf) ^{2,F}	9,80
M12	Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse ^G	9,80
M13	Gebr. Hühner-, Schweine- und Rindfleisch mit versch. Gemüse und süß-sauer-scharfer Sauce ²	9,80
M14	Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,C}	9,80
M15	Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,F}	9,80
M15a	Knusprig paniertes Hühnerfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	9,80
M16	Knusprige Ente mit versch. Gemüse ^{A,F}	10,80
M17	Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce ^{2,A}	10,80
M18	Knusprige Ente mit thailändischer Rot-Curry-Sauce ^A	10,80
M19	Gebr. versch. Fleisch mit Gemüse und thailändischer Rot-Curry-Sauce	10,80
M20	Vegetarischer Teller mit versch. Gemüse ^{2,F}	7,80
M21	Gebackenes Fischfilet mit Ananas (süß-sauer) ^{2,A,F}	8,80
M22	Gebackenes Fischfilet mit versch. Gemüse ^{2,A,F}	8,80
M23	Menü für 2 Personen ^{2,A,F,G}	22,80
	- Knusprige Ente mit versch. Gemüse	
	- Geb. Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce	
	- Gebr. Hühnerfleisch mit Curry	
M24	Menü für 2 Personen ^{2,A,F}	22,80
	- Knusprige Ente mit Spezial-Gemüse	
	- Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln	
	- Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce	

Suppen

1	Peking Gulasch-Suppe ^{2,4,C}	3,00
2	Tomatensuppe mit Hühnerfleisch ^{3,4,A,G,I}	3,00
3	Garnelensuppe ^{2,4,C}	4,00
4	Wan-Tan Suppe (Hühnerfleischtaschen) ^{3,4,A,C,I}	3,40
5	Kung-Fu Suppe mit Hühnerfleisch & Glasnudeln ^{3,4,A,I}	3,50
6	Hühnersuppe mit Spargel und Champignons ^{3,4,A,I}	3,50
7	Sam-Sin Suppe mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Shrimps ^{3,4,A,B,I}	3,50
8	Nudeln Suppe à la Roter Lotus mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch & Entenfleisch ^{3,4,A,B,I}	5,00
9	Curry-Suppe mit Rindfleisch ^{3,4,A,G,I}	3,50
10	Thailändische Hühnerfleischsuppe mit Champignons Tomaten und thailändischem Gemüse (leicht scharf) ^{1,2,3,4,A,I,J}	5,00
11	Thailändische Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten und Gemüse (leicht scharf) ^{1,2,3,4,A,B,I,J}	5,80

Alle Preise in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.
In allen warmen Gerichten sind Geschmacksverstärker enthalten!

Vorspeisen

12	Frühlingsrolle (Loempia) ^{A,C}	3,00
13	Vegetarische Minirollen (8 St.) mit süß-saurer Sauce ^{2,A,C}	3,00
14	Geb. Wan-Tan (8 Stück, mit süß-saurer Sauce) ^{2,A,C}	4,50
15	Krabbenbrot (Kroepoek) ^B	2,50
16	Gebackener Tintenfisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,N}	3,80
17	Hühnerfleisch-Saté 2 Spieße mit Erdnuss-Sauce ^F	4,00
18	Gemischter Salat ^{C,J}	3,00
19	Gurken-Salat ^{C,J}	3,00
20	Hühnerfleisch-Salat ^{C,J}	3,50
21	Sam-Sin Salat mit Krabben, Hühnerfleisch und Rindfleisch ^{B,C,J}	6,00
22	Thailändische Frühlingsrolle 2 Stück mit scharfer Sauce ^{A,C}	3,00
23	Thailändisches Krabbenbrot (leicht scharf) ^{1,2,4,B,J}	3,00
24	Gebackenes Hummerkrebsfleisch 4 Stück, mit scharfer Sauce ^{A,B}	5,00
25	Thailändischer Meeresfrüchten-Salat mit Garnelen, Tintenfisch, Glasnudeln und thailändischem Gemüse (scharf) ^{2,B,I,N}	6,50
26	Thailändischer Rindfleisch-Salat (scharf) ^{2,I}	6,50
27	Thailändischer Ente-Salat mit thailändischem Gemüse (scharf) ^{2,I}	7,50

Reis- und Nudelgerichte

28	Nasi-Goreng Spezial in Curry mit Krabben, Hühner- und Rindfleisch (leicht scharf) ^{2,B,C}	10,80
29	Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^{C,F}	10,00
30	Gebratener Reis mit Eiern und Rindfleisch ^{C,F}	10,80
31	Gebratener Reis à la Roter Lotus mit Hummerkrabben, Hühner- und Entenfleisch ^{B,C,F}	14,80
32	Gebratener Reis mit Eiern und Hummerkrabben ^{B,C,F}	14,80
33	Bami-Goreng Spezial in Curry mit Krabben, Hühner- und Rindfleisch (leicht scharf) ^{2,A,B,C}	10,80
34	Gebratene Nudeln mit Eiern und Hühnerfleisch ^{A,C,F}	10,00
35	Gebratene Nudeln mit Eiern und Rindfleisch ^{A,C,F}	10,80
36	Gebratene Nudeln mit Eiern und Schweinefleisch ^{A,C,F}	10,00
37	Gebratene Nudeln mit Eiern und Gemüse ^{A,C,F}	8,80
38	Gebratene Nudeln à la Roter Lotus mit Hummerkrabben, Hühner- und Entenfleisch ^{A,B,C,F}	14,80
39	Gebratene Nudeln mit Eiern & Hummerkrabben ^{A,B,C,F}	14,80
40	Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Krabben und Rindfleisch ^{B,C,F}	14,80
B1	Gebratene Nudeln oder Gebratener Reis mit Eiern und Gemüse	Box 4,80
B2	Gebratene Nudeln oder Reis mit Eiern, Gemüse und knusprig paniertem Hähnchenfleisch (oder 6 Stück Mini-Rollen) und süß-saurer Soße	Box 5,80

Hühnerfleischgerichte (dazu Reis)

41	Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^F	12,80
42	Hühnerfleisch mit Spargel & frischen Champignons ^F	12,80
43	Hühnerfleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^F	12,80
44	Hühnerfleisch mit Curry (leicht scharf) ^{2,G}	12,80
45	Hühnerfleisch à la Kon Bao nach Szechuan-Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{2,F}	12,80
46	Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A,F}	12,80
46a	Knusprig paniertes Hühnerfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	12,80
47	Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse und scharfer Sauce ^{2,A,F}	12,80
48	Geba. Hühnerfleisch nach Hong Kong Art mit Gemüse, Knoblauch & süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,D,F}	12,80

49	Thailändisches gebr. Hühnerfleisch mit Bambus, Rot-Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse (scharf) ²	13,80
50	Thailändisches gebr. Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Lange Bohnen und Zitronengras (scharf) ^{2,F,I}	13,80
50a	Gebr. Hühnerleber mit Zwiebeln ^{2,F}	12,80

Schweinefleischgerichte (dazu Reis)

51	Schweinefleisch mit Chop-Suey ^F	12,80
52	Schweinefleisch mit Bambussprossen und frischen Champignons ^F	12,80
53	Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^F	12,80
54	Schweinefleisch mit Curry (leicht scharf) ^{2,G}	12,80
55	Schweinefleisch à la Kon Bao nach Szechuan Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{2,F}	12,80
56	Knusprig paniertes Schweinefleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	12,80
57	Doppelt gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Bambussprossen und Morcheln ^{2,F}	12,80
58	Babi Pangang geröstetes Schweinefleisch mit Sojakeimen und pikanter Sauce ^{2,F}	12,80
59	Thailändisches gebr. Schweinefleisch mit Bambus, Rot-Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse (scharf) ²	13,80
60	Thailändisches gebr. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Lange Bohnen und Zitronengras (scharf) ^{2,F,I}	13,80

Rindfleischgerichte (dazu Reis)

61	Rindfleisch mit Chop-Suey ^F	13,80
62	Rindfleisch mit Spargel und frischen Champignons ^F	13,80
63	Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^F	13,80
64	Rindfleisch mit Curry ^{1,G}	13,80
65	Rindfleisch à la Kon Bao nach Szechuan Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{2,F}	13,80
66	Rindfleisch mit Schwarzbohnen & Ingwer (scharf) ^{2,F}	13,80
67	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{2,F}	13,80
68	Rindfleisch mit Paprika, Broccoli und Barbecuesauce (scharf) ^{2,D,F,J,K}	13,80
69	Thailändisches gebr. Rindfleisch mit Bambus, Rot-Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse ²	14,80
70	Thailändisches gebr. Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln, lange Bohnen und Zitronengras (scharf) ^{2,F,I}	14,80

Putenfleischgerichte (dazu Reis)

71	Putenfleisch mit Chop-Suey ^F	13,80
72	Putenfleisch mit Schwarzbohnen und Ingwer (scharf) ^{2,F}	13,80
73	Putenfleisch mit Paprika, Broccoli und Barbecuesauce (scharf) ^{2,D,F,J,K}	13,80
74	Gebratenes Putenfleisch mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Zitronengras (scharf) ^{2,F}	13,80
75	Knuspriges Putenfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	13,80
76	Knuspriges Putenfleisch mit Gemüse und Currysauce ^{A,G}	13,80

Entenfleisch (dazu Reis)

77	Knusprig gebackene Ente à la Hong Kong mit Spezial-Gemüse und Porree-Soße ^{A,F}	15,80
78	Knusprig gebackene Ente mit Sojakeimen und Orangen-Sauce ^A	15,80
79	Knusprig gebackene Ente mit versch. Gemüse und Hoi-Sin Sauce ^{A,F}	15,80
80	Knusprige Ente mit frischen Champignons und Knoblauch-Sauce (scharf) ^{2,A,F}	15,80
81	Knusprige Ente mit Sojakeimen und Erdnuss-Sauce ^{A,F}	15,80
82	Knusprige Ente mit Gemüse und süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,D}	15,80
83	Knusprige Ente mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{A,F}	15,80
84	Knusprige Ente mit Gemüse und Curry-Sauce ^{A,F,G}	15,80
85	Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Pflaumen-Sauce ^{1,2,A,F,J,K}	15,80
86	Knusprige Ente mit Sojakeimen, frischer Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	15,80
87	Thailändische gebratene Ente mit Paprika, Bambussprossen, Rot-Curry Kokosmilch und thailändischem Gemüse (scharf) ^{2,A}	15,80

Vegetarische Gerichte (dazu Reis)

88	Sojakeime ^F	8,50
89	Chop-Suey (verschiedenes Gemüse) mit Tofu ^F	10,80
90	Gebratene frische Champignons und Spargel ^F	10,80

Sushi

90a	Mix Sushi Teller (Vegetarisch) mit Sesam ^K	11,80
90b	Mix Sushi Teller mit Lachs, Sesam und Ingwer ^{D,K}	12,80

Meeresfrüchte (dazu Reis)

91	Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse ^{B,F}	17,80
92	Hummerkrabben mit Spargel und frischen Champignons ^{B,F}	17,80
93	Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{B,F}	17,80
94	Hummerkrabben mit Curry ^{A,B}	17,80
95	Hummerkrabben à la Kon Bao nach Szechuan Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{1,2,A,B,F,J,K}	17,80
96	Geb. Hummerkrabben mit süß-saurer Sauce ^{2,A,B}	17,80
97	Hummerkrabben à la Kanton mit Knoblauch und süß-saurer Sauce ^{2,B,D}	17,80
98	Gebackenes Pangasiusfilet mit Chop-Suey ^{A,C,F}	11,80
99	Gebackenes Pangasiusfilet mit Curry-Sauce ^{A,C,G}	11,80
100	Gebackenes Pangasiusfilet mit süß-saurer Sauce ^{2,A,C}	11,80
101	Gebackenes Seezungenfilet mit Broccoli ^{A,C,D,F,J,K}	15,80
102	Geba. Seezungenfilet mit versch. Gemüse ^{A,C,F}	15,80
103	Geba. Lachsfilet mit versch. Gemüse, Knoblauch und süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,C,D}	15,80
104	Gebackener Tintenfisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,N}	12,80
105	Gebratener Tintenfisch mit Chop-Suey ^{A,F,N}	12,80
106	Gebr. Tintenfisch mit Schwarzbohnen & Ingwer ^{A,F,N}	13,80

Beilagen

107 Pommes Frite.....	3,00
108 Gebratener Reis ^{C,F}	3,00
109 Gebratene Nudeln ^{A,C,F}	3,00
109a Soße Extra (versch. Sorten nach Wahl).....	1,50

Für unsere kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)

K1 Hühnerfleisch gebacken süß-saurer Sauce mit Reis ^{2,A}	7,80
K2 Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce und Reis ^{2,A}	8,90
K3 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{C,F}	6,80
K4 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{C,F}	6,80

Spezialitäten des Chefs (dazu Reis)

S1 Ba-Bao H.hnchen.....	15,80
Geb. H.hnchen mit Achtkostbarkeiten, versch. Gemüse und Knoblauchsauce (scharf) ^{1,2,A,F,J,K}	
S2 Acht Schätze.....	15,80
Gebratenes Schweine-, Hühner-, Rindfleisch, Ente, Hummerkrabben, versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{1,2,A,B,F,J,K}	
S3 Ba-Bao Ente.....	16,80
Knusprige Ente mit Achtkostbarkeiten, versch. Gemüse und Knoblauch (scharf) auf heißer Platte ^{1,2,A,F,J,K}	
S4 Ente à la Kanton.....	16,80
Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Pflaumensauce auf heißer Platte ^{1,2,A,F,J,K}	
S5 Frühling in Hong Kong (flambiert).....	17,80
Knusprige Ente mit Hummerkrabben, versch. Fleisch und Gemüse (süß-sauer-scharf) ^{2,A,B,D}	
S6 Sommer in Shanghai.....	16,80
Gebratenes Lachsfilet mit versch. Gemüse, Schwarzbohnen und Barbecuesauce auf heißer Platte (scharf) ^{2,A,D,E,F,J,K}	
S7 Herbst in Szechuan (flambiert).....	17,80
Knusprige Ente mit Rindfleisch, Hummerkrabben, Zwiebeln, Möhren, Broccoli mit spezieller Xa-Sai Sauce auf heißer Platte (sehr scharf) ^{A,B,D,F,J,K}	
S8 Winter in Peking.....	15,80
Hummerkrabben, Hühner-, Rind-, Schweinefleisch und versch. Gemüse Tofu im Feuerkopf serviert (leicht scharf) ^{2,B,F}	
S9 à la Roter Lotus	16,80
Hummerkrabben, Ente, Rind-, Hühnerfleisch, versch. Gemüse mit Cashewnüssen in Vogelneest serviert (süß-sauer-scharfer Sauce) ^{2,A,B,D,H}	
S10 Heiße Lady (flambiert).....	15,80
Huhn gebacken mit Sojasprossen und Erdnuss-Sauce auf heißer Platte ^{2,A,E,F}	
S11 Abend in Bangkok (flambiert).....	18,80
Hummerkrabben, Ente-, Rind-, Schweinefleisch, Huhn, Tintenfisch mit versch. Gemüse nach thailändischer Art (scharf) auf heißer Platte ^{2,A,B,F,N}	

S12 Kaiser Hummer (flambiert).....	18,80
Hummerkrabben mit Ingwer und versch. Gemüse zubereitet nach originalen kaiserlichen Küchenrezept der Ming-Dynastie auf heißer Platte ^{2,B,F,N}	
S13 Putenfleisch à la Jude	16,80
Putenfleisch, Rindfleisch, Hummerkrabben mit Zwiebeln, Möhren, Bambussprossen, Curry und Zitronengras (scharf) auf heißer Platte ^{2,B,G}	
S14 Bestseller in Thailand.....	16,80
Geb. Ente in Kokosmilch mit Thai. Rot-Curry Aubergine und Gemüse im Feuerkopf serviert (scharf) ^{2,A}	
S15 Betrunkene Hühner.....	15,80
Hühnerfleisch gebacken mit einer aus japanischem Reiswein und Vielerlei Gewürzen zusammengesetzten Sauce übergossen auf heißer Platte ^{2,A,F,L}	

Familien Menüs (dazu Reis)

F1 Familienglück (für 2 Personen) ^{2,A,B,C,F}	34,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle - Knusprige Ente mit versch. Fleischsorten, Hummerkrabben und Gemüse - Gebackene Banane oder Kaffee	
F2 Chinesischer Spezial Reistafel (für 2 Personen) ^{2,A,C,G}	34,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle - Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce - Rindfleisch mit versch. Gemüsesorten - Hühnerfleisch mit Curry - Gebackene Banane mit Honig	
F3 Happy Meeting (für 2 Personen) ^{1,2,A,B,C,E,G,J,K}	38,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle - Hühner Saté mit Erdnuss-Sauce - Knusprige Ente mit Gemüse und Hoi-Sin Sauce - Rindfleisch mit Kon-Bao und Knoblauch (scharf) - Geba. Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce - Knusprige leicht panierte Hummerkrabben - Gebackene Banane mit Honig	
F4 Roter Lotus Spezial Reistafel ^{1,2,A,B,C,F,J,K}	38,80
(für 2 Personen) - Peking Suppe oder Frühlingsrolle Rindfleisch mit Zwiebeln - Knusprige Ente mit Hoi-Sin Sauce - Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce - Hühnerfleisch mit frischen Champignons und Spargel - Knusprige Hummerkrabben - Gebackene Banane mit Honig	
F5 Spezial Familienmenü ab 4 Personen..... pro Person	19,80
freie Auswahl aus unserer Speisekarte für jeder Person eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Nachtisch	
F6 Peking Ente ab 4 Personen ^{1,2,A,C,F,G,J,K} pro Person	33,80
Bitte 2 Tage vorher bestellen bestehend aus (dazu Gebr. Reis oder Nudeln) - Peking-Ente Suppe - Knusprige Entenhaut mit gebackenem versch. Gemüse und serviert mit chin. Kuchenteig und Hoi-Sin Sauce - Entenfleisch mit Achtkostbarkeiten und versch. Gemüse - Gebackene Banane in Honig mit Vanille Eis	

Kombinierte Gerichte (dazu Reis)

Vorspeise: Pekingsuppe oder Frühlingsrolle

P1 - Knusprige gebackene Ente mit Hoi Sin Sauce.....	16,80
- Gebr. Schweinefleisch Morcheln, Bambussprossen und Paprika ^{1,2,A,F,J,K}	
P2 - Knusprig gebackene Ente mit süß-saurer Sauce.....	16,80
- Gebr. Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,D}	
P3 - Knusprig gebackene Ente mit scharfer Sauce.....	16,80
- Acht Kostbarkeiten mit Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{1,2,A,F,J,K}	
P4 - Knusprig gebackene Ente mit Porree-Sauce.....	16,80
- Gebr. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{A,F}	
P5 - Knusprig gebackene Ente mit süß-saurer Sauce.....	16,80
- Gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse und Curry ^{2,A,F,G}	
P6 - Knusprig gebackene Ente mit roter Curry-Sauce.....	16,80
- Gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse nach thailändischer Art ^{A,F}	
P7 - Knusprig gebackene Ente mit scharfer Sauce.....	16,80
- Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln und Zitronengras ^{A,F}	
P8 - Knusprig gebackene Ente.....	16,80
- Gebr. Rindfleisch mit versch. Gemüse und Knoblauch (leicht scharf) ^{2,A,F}	

Nachspeisen

110 Gebackene Banane mit Erdnüssen und Honig ^{A,C,E}	2,90
111 Gebackene Ananas mit Erdnüssen und Honig ^{A,C,E}	2,90
112 Gebackene Äpfel mit Erdnüssen und Honig ^{A,C,E}	2,90
113 Gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis ^{1,A,C,E,G}	3,90
114 Gebackenes Eis ^{1,A,C,E,G}	3,90
115 Gebackenes Eis (flambiert) ^{1,A,C,E,G}	4,90
116 Gebackene Banane mit Honig (flambiert) ^{A,C,E}	4,90
117 Gebackene Ananas mit Honig (flambiert) ^{A,C,E}	4,90
118 Lychees.....	2,90
119 Gebackene Lychees mit Honig (flambiert) ^{A,C,E}	4,90
120 Chinesischer Obstsalat.....	4,10
121 Gemischtes Eis ^{1,G}	2,80
121a Sesambällchen (6 Stück).....	4,90

Hinweis für Allergiker!

Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage. Gerne berät Sie auch das speziell hierfür geschulte Personal!

Zusatzstoffkennzeichnung:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschw.rzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9=mit Süßungsmittel, 10= mit Koffein, 11= mit Chinin

Allergenkennzeichnung:

A=Glutenhaltiges Getreide *, B=Krebstiere *, C=Eier *, D=Fische *, E=Erdnüsse *, F=Sojabohnen *, G=Milch *, H=Schalenfrüchte *, I=Sellerie *, J=Senf *, K=Sesamsamen *, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen *, N=Weichtiere *, (* und daraus hergestellte Erzeugnisse)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service.

紅蓮花酒樓

China - Mongolisches
RESTAURANT

ROTER LOTUS

Sandstraße 4
45964 Gladbeck

Tel. & Fax: 02043 - 9870895
02043 - 9873838

www.roterlotus-gladbeck.de

Öffnungszeiten:

Di. bis Sa. von 11.30 - 15.00 u. 17.30 - 23.00 Uhr
Sonn- und an Feiertagen durchgehend geöffnet
Montag Ruhetag

Mongolisches Grill-Bufferet + chin. warmes Bufferet

Mittwoch bis Samstag von 17.30 bis 22.00 Uhr
Sonn- und an allen Feiertagen von 11.30 bis 22.00 Uhr
mit versch. frischen Salaten, Fleischsorten und
Meeresfrüchten sowie japan. Sushi und über 20 Sorten
frischen Gemüse, Obstsorten, Eissorten
und noch viele mehr.....

pro Person nur € 19,90

(Kinder bis 10 Jahre € 10,00)

Mittagsbufferet

Di. bis Sa. von 11.30 bis 14.30 Uhr (außer an Feiertagen)

pro Person nur € 12,90

(Kinder bis 10 Jahre € 6,50)

Chin. warmes Bufferet

Dienstag von 17.30 bis 22.00 Uhr (außer an Feiertagen)

pro Person nur € 14,90

(Kinder bis 10 Jahre € 7,50)

Partyservice mit chin. warmen Bufferet
ab 10 Pers. und pro Pers. nur € 13,90
(Bitte nur nach Vereinbarung)

Kegelbahn pro Stunde 6,50 €

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Alle Preise in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.

In allen warmen Gerichten sind Geschmacksverstärker enthalten!

紅
蓮
花
酒
樓

China - Mongolisches
Restaurant
ROTER LOTUS

Kegelbahn
Pro Stunde:
6,50 €

Öffnungszeiten:

Di. - Sa.
11:30 – 15:00 Uhr
17:30 – 23:00 Uhr
So. und Feiertags
durchgehend
Montag Ruhetag
(außer an Feiertagen)

Sandstrasse 4
45964 Gladbeck

Tel. und Fax:

02043 - 9870895

02043 - 9873838

www.roterlotus-gladbeck.de

**Alle Speisen auch
zum Mitnehmen!**

Unsere Preise

Mongolisches Grill-Bufferet + chin. warmes Buffet

Mittwoch bis Samstag von 17.30 bis 22.00 Uhr

Sonn- und an allen Feiertagen von 11.30 bis 22.00 Uhr

Mit versch. frischen Salaten, Fleischsorten und Meeresfrüchten
sowie japan. Sushi und über
20 Sorten frischen Gemüse, Obstsorten,
Eissorten und noch viele mehr... ..

pro Person nur **€ 19,90**
(Kinder bis 10 Jahre € 10,00)

Mittags-Bufferet

Dienstag bis Samstag (außer an Feiertagen)
von 11.30 bis 14.30 Uhr

pro Person nur **€ 12,90**
(Kinder bis 10 Jahre € 6,50)

Chinesisches Buffet

Dienstag von 17.30 bis 22.00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Pro Person nur **€ 14,90**
(Kinder bis 10 Jahre € 7,50)

Partyservice mit chin. warmen Buffet

ab 10 Per. und pro Pers. nur **€ 13,90**
(Bitte nur nach Vereinbarung)

Mittagsmenu

Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 15:00 Uhr (Außer an Feiertagen)

Vorspeise: Peking-Suppe ^{2,C} oder Frühlingsrolle ^{A,C}



M1	Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^F	7,80
M2	Gebratene Nudeln mit Eiern und Hühnerfleisch ^{A,F}	7,80
M3	Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Krabben und Gemüse ^{B,C,F}	8,80
M4	Bami Goreng „Spezial“ in Curry ^{A,B,C}	8,80
M5	Nasi Goreng „Spezial“ in Curry ^{B,C}	8,80
M6	Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^F	8,80
M7	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit versch. Gemüse (<i>scharf</i>) ^{2,F}	8,80
M8	Babi-Pangang geröstetes Schweinefleisch mit pikanter Sauce ²	8,80
M9	Rindfleisch mit Zwiebeln ^F	9,80
M10	Rindfleisch Szechuan-Art (<i>scharf</i>) ^{2,F}	9,80
M11	Acht Kostbarkeiten mit versch. Fleischsorten, Knoblauch und Gemüse (<i>scharf</i>) ^{2,F}	9,80
M12	Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse ^G	9,80
M13	Gebr. Hühner-, Schweine- und Rindfleisch mit versch. Gemüse und süß-sauer-scharfer Sauce ²	9,80
M14	Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,C}	9,80
M15	Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,F}	9,80
M15a	Knusprig paniertes Hühnerfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	9,80
M16	Knusprige Ente mit versch. Gemüse ^{A,F}	10,80
M17	Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce ^{2,A}	10,80
M18	Knusprige Ente mit thailändischer Rot-Curry-Sauce ^A	10,80
M19	Gebr. versch. Fleisch mit Gemüse und thailändischer Rot-Curry-Sauce	10,80
M20	Vegetarischer Teller mit versch. Gemüse ^{2,F}	7,80
M21	Gebackenes Fischfilet mit Ananas (süß-sauer) ^{2,A,F}	8,80
M22	Gebackenes Fischfilet mit versch. Gemüse ^{2,A,F}	8,80
M23	Menü für 2 Personen ^{2,A,F,G} - Knusprige Ente mit versch. Gemüse - Geb. Schweinefleisch mit süß-saurer Sauce - Gebr. Hühnerfleisch mit Curry	22,80
M24	Menü für 2 Personen ^{2,A,F} - Knusprige Ente mit Spezial-Gemüse - Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln - Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce	22,80

Alle Preise in Euro, inklusive Bedienung und MwSt.
In allen warmen Gerichten sind Geschmacksverstärker enthalten!

Suppen

1	Peking Gulasch-Suppe ^{2,4,C}	3,00
2	Tomatensuppe mit Hühnerfleisch ^{3,4,A,G,I}	3,00
3	Garnelensuppe ^{3,4,A,C,I}	4,00
4	Wan-Tan Suppe (<i>Hühnerfleischtaschen</i>) ^{3,4,A,C,I}	3,40
5	Kung-Fu Suppe mit Hühnerfleisch und Glasnudeln ^{3,4,A,I}	3,50
6	Hühnersuppe mit Spargel und Champignons ^{3,4,A,I}	3,50
7	Sam-Sin Suppe mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Shrimps ^{3,4,A,B,I}	3,50
8	Nudeln Suppe à la „Roter Lotus“ mit Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Entenfleisch ^{3,4,A,B,I}	5,00
9	Curry-Suppe mit Rindfleisch ^{3,4,A,G,I}	3,50
10	Thailändische Hühnerfleischsuppe mit Champignons Tomaten und thailändischem Gemüse (<i>leicht scharf</i>) ^{1,2,3,4,A,I,J}	5,00
11	Thailändische Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten und thailändischem Gemüse (<i>leicht scharf</i>) ^{1,2,3,4,A,B,I,J}	5,80



Vorspeisen

12	Frühlingsrolle (<i>Loempia</i>) ^{A,C}	3,00
13	Vegetarische Minirollen 8 Stück, mit süß-saurer Sauce ^{2,A,C}	3,00
14	Geb. Wan-Tan (8 Stück, mit süß-saurer Sauce) ^{2,A,C}	4,50
15	Krabbenbrot (<i>Kroepock</i>) ^B	2,50
16	Gebackener Tintenfisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,N}	3,80
17	Hühnerfleisch-Saté 2 Spieße mit Erdnuss-Sauce ^F	4,00
18	Gemischter Salat ^{C,J}	3,00
19	Gurken-Salat ^{C,J}	3,00
20	Hühnerfleisch-Salat ^{C,J}	3,50
21	Sam-Sin Salat mit Krabben, Hühnerfleisch und Rindfleisch ^{B,C,J}	6,00
22	Thailändische Frühlingsrolle 2 Stück mit scharfer Sauce ^{A,C}	3,00
23	Thailändisches Krabbenbrot (<i>leicht scharf</i>) ^{1,2,4,B,J}	3,00
24	Gebackenes Hummerkrebsfleisch 4 Stück, mit scharfer Sauce ^{A,B}	5,00
25	Thailändischer Meeresfrüchten-Salat mit Garnelen, Tintenfisch, Glasnudeln und thailändischem Gemüse (<i>scharf</i>) ^{2,B,I,N}	6,50
26	Thailändischer Rindfleisch-Salat (<i>scharf</i>) ^{2,I}	6,50
27	Thailändischer Ente-Salat mit thailändischem Gemüse (<i>scharf</i>) ^{2,I}	7,50



Reis- und Nudelgerichte

28	Nasi-Goreng Spezial in Curry mit Krabben, Hühner- und Rindfleisch (<i>leicht scharf</i>) ^{2,B,C}	10,80
29	Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^{C,F}	10,00
30	Gebratener Reis mit Eiern und Rindfleisch ^{C,F}	10,80
31	Gebratener Reis à la „Roter Lotus“ mit Hummerkrabben, Hühner- und Entenfleisch ^{B,C,F}	14,80
32	Gebratener Reis mit Eiern und Hummerkrabben ^{B,C,F}	14,80
33	Bami-Goreng „Spezial“ in Curry mit Krabben, Hühner- und Rindfleisch (<i>leicht scharf</i>) ^{2,A,B,C}	10,80
34	Gebratene Nudeln mit Eiern und Hühnerfleisch ^{A,C,F}	10,00
35	Gebratene Nudeln mit Eiern und Rindfleisch ^{A,C,F}	10,80
36	Gebratene Nudeln mit Eiern und Schweinfleisch ^{A,C,F}	10,00
37	Gebratene Nudeln mit Eiern und Gemüse ^{A,C,F}	8,80
38	Gebratene Nudeln à la „Roter Lotus“ mit Hummerkrabben, Hühner- und Entenfleisch ^{A,B,C,F}	14,80
39	Gebratene Nudeln mit Eiern und Hummerkrabben ^{A,B,C,F}	14,80
40	Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Krabben und Rindfleisch ^{B,C,F}	14,80



Hühnerfleischgerichte

(dazu Reis)

41	Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^F	12,80
42	Hühnerfleisch mit Spargel und frischen Champignons ^F	12,80
43	Hühnerfleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^F	12,80
44	Hühnerfleisch mit Curry (<i>leicht scharf</i>) ^{2,G}	12,80
45	Hühnerfleisch à la „Kon Bao“ nach Szechuan-Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>) ^{2,F}	12,80
46	Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A,F}	12,80
46a	Knusprig paniertes Hühnerfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A}	12,80
47	Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse und scharfer Sauce ^{2,A,F}	12,80
48	Geba. Hühnerfleisch nach Hong Kong Art mit Gemüse, Knoblauch und süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,D,F}	12,80
49	Thailändisches gebr. Hühnerfleisch mit Bambus, Rot-Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse (<i>scharf</i>) ²	13,80
50	Thailändisches gebr. Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Lange Bohnen und Zitronengras (<i>scharf</i>) ^{2,F,I}	13,80
50a	Gebr. Hühnerleber mit Zwiebeln ^{2,F}	12,80



Schweinefleischgerichte

(dazu Reis)

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 51 | Schweinefleisch mit Chop-Suey ^F |  | 12,80 |
| 52 | Schweinefleisch mit Bambussprossen und frischen Champignons ^F | | 12,80 |
| 53 | Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^F | | 12,80 |
| 54 | Schweinefleisch mit Curry (<i>leicht scharf</i>) ^{2,G} | | 12,80 |
| 55 | Schweinefleisch à la „Kon Bao“ nach Szechuan Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>) ^{2,F} | | 12,80 |
| 56 | Knusprig paniertes Schweinefleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A} | | 12,80 |
| 57 | Doppel gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Bambussprossen und Morcheln ^{2,F} | | 12,80 |
| 58 | Babi Pangang geröstetes Schweinefleisch mit Sojakeimen und pikanter Sauce ^{2,F} | | 12,80 |
| 59 | Thailändisches gebr. Schweinefleisch mit Bambus, Rot-Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse (<i>scharf</i>) ² | | 13,80 |
| 60 | Thailändisches gebr. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Lange Bohnen und Zitronengras (<i>scharf</i>) ^{2,F,I} | | 13,80 |

Rindfleischgerichte

(dazu Reis)



- | | | | |
|----|--|--|-------|
| 61 | Rindfleisch mit Chop-Suey ^F | | 13,80 |
| 62 | Rindfleisch mit Spargel und frischen Champignons ^F | | 13,80 |
| 63 | Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^F | | 13,80 |
| 64 | Rindfleisch mit Curry ^{1,G} | | 13,80 |
| 65 | Rindfleisch à la „Kon Bao“ nach Szechuan Art mit versch. Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>) ^{2,F} | | 13,80 |
| 66 | Rindfleisch mit Schwarzbohnen und Ingwer (<i>scharf</i>) ^{2,F} | | 13,80 |
| 67 | Rindfleisch mit Zwiebeln ^{2,F} | | 13,80 |
| 68 | Rindfleisch mit Paprika, Broccoli und Barbecuesauce (<i>scharf</i>) ^{2,D,F,J,K} | | 13,80 |
| 69 | Thailändisches gebr. Rindfleisch mit Bambus, Rot-Curry, Kokosmilch und thailändischem Gemüse ² | | 14,80 |
| 70 | Thailändisches gebr. Rindfleisch mit Bambus, Zwiebeln, lange Bohnen und Zitronengras (<i>scharf</i>) ^{2,F,I} | | 14,80 |

Putenfleischgerichte

(dazu Reis)

- | | | |
|----|--|-------|
| 71 | Putenfleisch mit Chop-Suey ^F | 13,80 |
| 72 | Putenfleisch mit Schwarzbohnen und Ingwer (<i>scharf</i>) ^{2,F} | 13,80 |
| 73 | Putenfleisch mit Paprika, Broccoli und Barbecuesauce (<i>scharf</i>) ^{2,D,F,J,K} | 13,80 |
| 74 | Gebratenes Putenfleisch mit Bambus, Paprika, Zwiebeln und Zitronengras (<i>scharf</i>) ^{2,F} | 13,80 |
| 75 | Knuspriges Putenfleisch mit Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A} | 13,80 |
| 76 | Knuspriges Putenfleisch mit Gemüse und Currysauce ^{A,G} | 13,80 |

Entenfleisch

(dazu Reis)



- | | | |
|----|--|-------|
| 77 | Knusprig gebackene Ente à la „Hong Kong“ mit Spezial-Gemüse und Porree-Soße ^{A,F} | 15,80 |
| 78 | Knusprig gebackene Ente mit Sojakeimen und Orangen-Sauce ^A | 15,80 |
| 79 | Knusprig gebackene Ente mit versch. Gemüse und Hoi-Sin Sauce ^{A,F} | 15,80 |
| 80 | Knusprige Ente mit frischen Champignons und Knoblauch-Sauce (<i>scharf</i>) ^{2,A,F} | 15,80 |
| 81 | Knusprige Ente mit Sojakeimen und Erdnuss-Sauce ^{A,F} | 15,80 |
| 82 | Knusprige Ente mit Gemüse und süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,D} | 15,80 |
| 83 | Knusprige Ente mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{A,F} | 15,80 |
| 84 | Knusprige Ente mit Gemüse und Curry-Sauce ^{A,E,G} | 15,80 |
| 85 | Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Pflaumen-Sauce ^{1,2,A,F,J,K} | 15,80 |
| 86 | Knusprige Ente mit Sojakeimen, frischer Ananas und süß-saurer Sauce ^{2,A} | 15,80 |
| 87 | Thailändische gebratene Ente mit Paprika, Bambussprossen, Rot-Curry Kokosmilch und thailändischem Gemüse (<i>scharf</i>) ^{2,A} | 15,80 |

Vegetarische Gerichte

(dazu Reis)

- | | | |
|----|--|-------|
| 88 | Sojakeime ^F | 8,50 |
| 89 | Chop-Suey (<i>verschiedenes Gemüse</i>) mit Tofu ^F | 10,80 |
| 90 | Gebratene frische Champignons und Spargel ^F | 10,80 |



Sushi

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90a | Mix Sushi Teller (Vegetarisch) mit Sesam ^K | 11,80 |
| 90b | Mix Sushi Teller mit Lachs, Sesam und Ingwer ^{D,K} | 12,80 |

Meeresfrüchte



(dazu Reis)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 91 | Hummerkrabben mit verschiedenem Gemüse ^{B,F} | 17,80 |
| 92 | Hummerkrabben mit Spargel und frischen Champignons ^{B,F} | 17,80 |
| 93 | Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{B,F} | 17,80 |
| 94 | Hummerkrabben mit Curry ^{A,B} | 17,80 |
| 95 | Hummerkrabben à la „Kon Bao“ nach Szechuan Art
mit versch. Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>) ^{1,2,A,B,F,J,K} | 17,80 |
| 96 | Geb. Hummerkrabben mit süß-saurer Sauce ^{2,A,B} | 17,80 |
| 97 | Hummerkrabben à la „Kuangton“ mit Knoblauch und süß-saurer Sauce ^{2,B,D} | 17,80 |
| 98 | Gebackenes Pangasiusfilet mit Chop-Suey ^{A,C,F} | 11,80 |
| 99 | Gebackenes Pangasiusfilet mit Curry-Sauce ^{A,C,G} | 11,80 |
| 100 | Gebackenes Pangasiusfilet mit süß-saurer Sauce ^{2,A,C} | 11,80 |
| 101 | Gebackenes Seezungenfilet mit Broccoli ^{A,C,D,E,J,K} | 15,80 |
| 102 | Geba. Seezungenfilet mit verschiedenem Gemüse ^{A,C,F} | 15,80 |
| 103 | Geba. Lachsfilet mit versch. Gemüse Knoblauch und süß-sauer-scharfer Sauce ^{2,A,C,D} | 15,80 |
| 104 | Gebackener Tintenfisch mit süß-saurer Sauce ^{2,A,N} | 12,80 |
| 105 | Gebratener Tintenfisch mit Chop-Suey ^{A,F,N} | 12,80 |
| 106 | Gebr. Tintenfisch mit Schwarzbohnen und Ingwer ^{A,F,N} | 13,80 |

Beilagen

- | | | |
|------|--|------|
| 107 | Pommes Frites | 3,00 |
| 108 | Gebratener Reis ^{C,F} | 3,00 |
| 109 | Gebratene Nudeln ^{A,C,F} | 3,00 |
| 109a | Soße Extra (versch. Sorten nach Wahl) | 1,50 |



Für unsere kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)



- | | | |
|----|--|------|
| K1 | Hühnerfleisch gebacken
süß-saurer Sauce mit Reis ^{2,A} | 7,80 |
| K2 | Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce
und Reis ^{2,A} | 8,90 |
| K3 | Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{C,F} | 6,80 |
| K4 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{C,F} | 6,80 |

Spezialitäten des Chefkoches

(dazu Reis)

- | | | | |
|-----|---|--|-------|
| S1 | Ba-Bao Hähnchen
Geb. Hähnchen mit Achtkostbarkeiten, versch. Gemüse und Knoblauchsauce (<i>scharf</i>) ^{1,2,A,F,J,K} |  | 15,80 |
| S2 | „Acht Schätze“
Gebratenes Schweine-, Hühner-, Rindfleisch, Ente, Hummerkrabben, versch. Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>) ^{1,2,A,B,F,J,K} | | 15,80 |
| S3 | Ba-Bao Ente
Knusprige Ente mit Achtkostbarkeiten, versch. Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>)
<i>auf heißer Platte</i> ^{1,2,A,F,J,K} | | 16,80 |
| S4 | Ente à la Kanton
Knusprige Ente mit versch. Gemüse und Pflaumensauce <i>auf heißer Platte</i> ^{1,2,A,F,J,K} | | 16,80 |
| S5 | Frühling in Hong Kong (<i>flambiert</i>)
Knusprige Ente mit Hummerkrabben, versch. Fleisch und Gemüse (<i>süß-sauer-scharf</i>) ^{2,A,B,D} | | 17,80 |
| S6 | Sommer in Shang Hai
Gebratenes Lachsfilet mit versch. Gemüse, Schwarzbohnen und Barbecuesauce
<i>auf heißer Platte</i> (<i>scharf</i>) ^{2,A,D,E,F,J,K} | | 16,80 |
| S7 | Herbst in Szechuan (<i>flambiert</i>)
Knusprige Ente mit Rindfleisch, Hummerkrabben, Zwiebeln, Möhren, Broccoli mit spezieller Xa-Sai Sauce
<i>auf heißer Platte</i> (<i>sehr scharf</i>) ^{A,B,D,F,J,K} |  | 17,80 |
| S8 | Winter in Peking
Hummerkrabben, Hühner-, Rind-, Schweinefleisch und versch. Gemüse
Tofu im Feuertopf serviert (<i>leicht scharf</i>) ^{2,B,F} | | 15,80 |
| S9 | À la „Roter Lotus“
Hummerkrabben, Ente, Rind-, Hühnerfleisch, versch. Gemüse mit Cashewnüsse in Vogelneest serviert (<i>süß-sauer-scharfer Sauce</i>) ^{2,A,B,D,H} | | 17,80 |
| S10 | Heiße Lady (<i>flambiert</i>)
Huhn gebacken mit Sojasprossen und Erdnuss-Sauce <i>auf heißer Platte</i> ^{2,A,E,F} | | 15,80 |
| S11 | Abend in Bangkok (<i>flambiert</i>)
Hummerkrabben, Ente-, Rind-, Schweinefleisch, Huhn, Tintenfisch mit versch. Gemüse nach thailändischer Art (<i>scharf</i>) <i>auf heißer Platte</i> ^{2,A,B,E,N} | | 18,80 |
| S12 | Kaiser Hummer (<i>flambiert</i>)
Hummerkrabben mit Ingwer und versch. Gemüse zubereitet nach originalen kaiserlichen Küchenrezept der Ming-Dynastie <i>auf heißer Platte</i> ^{2,B,E,N} | | 18,80 |
| S13 | Putenfleisch à la Jade
Putenfleisch, Rindfleisch, Hummerkrabben mit Zwiebeln, Möhren, Bambussprossen, Curry und Zitronengras (<i>scharf</i>) <i>auf heißer Platte</i> ^{2,B,G} | | 16,80 |
| S14 | Bestseller in Thailand
Geb. Ente in Kokosmilch mit Thai. Rot-Curry Aubergine und Gemüse im Feuertopf serviert (<i>scharf</i>) ^{2,A} | | 16,80 |
| S15 | Betrunkene Hühner
Hühnerfleisch gebacken mit einer aus japanischem Reiswein und Vielerlei Gewürzen zusammengesetzten Sauce übergossen <i>auf heißer Platte</i> ^{2,A,F,L} | | 15,80 |

Familien Menüs

(dazu Reis)

- F1 **Familien Glück (für 2 Personen)** ^{2,A,B,C,F} 34,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente mit versch. Fleischsorten, Hummerkrabben und Gemüse
- Gebackene Banane oder Kaffee
- F2 **Chinesischer Spezial Reistafel (für 2 Personen)** ^{2,A,C,G} 34,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente mit süß-saurer Sauce
- Rindfleisch mit versch. Gemüsesorten
- Hühnerfleisch mit Curry
- Gebackene Banane mit Honig
- F3 **Happy Meeting (für 2 Personen)** ^{1,2,A,B,C,E,G,J,K} 38,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Hühner Saté mit Erdnuss-Sauce
- Knusprige Ente mit Gemüse und Hoi-Sin Sauce
- Rindfleisch mit Kon-Bao und Knoblauch (scharf)
- Geba. Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce
- Knusprige leicht panierte Hummerkrabben
- Gebackene Banane mit Vanille Eis
- F4 **„Roter Lotus“ Spezial Reistafel (für 2 Personen)** ^{1,2,A,B,C,F,J,K} 38,80
- Peking Suppe oder Frühlingsrolle
- Rindfleisch mit Zwiebeln
- Knusprige Ente mit Hoi-Sin Sauce
- Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce
- Hühnerfleisch mit frischen Champignons und Spargel
- Knusprige Hummerkrabben
- Gebackene Banane
- F5 **Spezial Familienmenu ab 4 Pers.** pro Person 19,80
freie Auswahl aus unserer Speisekarte
für jeder Person eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und ein Nachtisch
- F6 **Peking Ente ab 4 Personen** ^{1,2,A,C,F,G,J,K} pro Person 33,80
Bitte 2 Tage vorher bestellen
bestehend aus (dazu Gebr. Reis oder Nudeln)
- Peking-Ente Suppe
- Knusprige Entehaut mit gebackenem versch. Gemüse
und serviert mit chin. Kuchenteig und Hoi-Sin Sauce
- Entenfleisch mit Achtkostbarkeiten und versch. Gemüse
- Gebackene Banane in Honig mit Vanille Eis



Kombinierte Gerichte

(dazu Reis)

Vorspeise : Pekingsuppe oder Frühlingsrolle

- | | | |
|----|--|-------|
| P1 | - Knusprige gebackene Ente mit Hoi Sin Sauce
- Gebr. Schweinefleisch Morcheln, Bambussprossen und Paprika ^{1,2,A,F,J,K} | 16,80 |
| P2 | - Knusprig gebackene Ente mit süß-saurer Sauce
- Gebr. Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und süß-saurer scharf Sauce ^{2,A,D} | 16,80 |
| P3 | - Knusprig gebackene Ente mit scharfer Sauce
- Acht Kostbarkeiten mit Gemüse und Knoblauch (<i>scharf</i>) ^{1,2,A,F,J,K} | 16,80 |
| P4 | - Knusprig gebackene Ente mit Porree-Sauce
- Gebr. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{A,F} | 16,80 |
| P5 | - Knusprig gebackene Ente mit süß-saurer Sauce
- Gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse und Curry ^{2,A,F,G} | 16,80 |
| P6 | - Knusprig gebackene Ente mit roter Curry-Sauce
- Gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse nach thailändischer Art ^{A,F} | 16,80 |
| P7 | - Knusprig gebackene Ente mit scharfer Sauce
- Gebr. Rindfleisch mit Zwiebeln und Zitronengras ^{A,F} | 16,80 |
| P8 | - Knusprig gebackene Ente
- Gebr. Rindfleisch mit versch. Gemüse und Knoblauch (<i>leicht scharf</i>) ^{2,A,F} | 16,80 |



Nachspeisen

- | | | |
|------|--|------|
| 110 | Gebackene Banane mit Erdnüssen und Honig ^{A,C,E} | 2,90 |
| 111 | Gebackene Ananas mit Erdnüssen und Honig ^{A,C,E} | 2,90 |
| 112 | Gebackene Äpfel mit Erdnüssen und Honig ^{A,C,E} | 2,90 |
| 113 | Gebackene Banane mit Honig und Vanille Eis ^{1,A,C,E,G} | 3,90 |
| 114 | Gebackenes Eis ^{1,A,C,E,G} | 3,90 |
| 115 | Gebackenes Eis (<i>flambiert</i>) ^{1,A,C,E,G} | 4,90 |
| 116 | Gebackene Banane mit Honig (<i>flambiert</i>) ^{A,C,E} | 4,90 |
| 117 | Gebackene Ananas mit Honig (<i>flambiert</i>) ^{A,C,E} | 4,90 |
| 118 | Lychees | 2,90 |
| 119 | Gebackene Lychees mit Honig (<i>flambiert</i>) ^{A,C,E} | 4,90 |
| 120 | Chinesischer Obstsalat | 4,10 |
| 121 | Gemischtes Eis ^{1,G} | 2,90 |
| 121a | Sesambällchen (6 Stück) | 4,90 |



Zusatzstoffkennzeichnung:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9=mit Süßungsmittel, 10= mit Koffein, 11= mit Chinin

Allergenkennzeichnung:

A=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
E=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse,
I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
K=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfit,
M=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Hinweis für Allergiker!



Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage. Gerne berät Sie auch das, speziell hierfür geschulte, Personal!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service

•Keine Haftung für Druckfehler!

Flasche Weißwein

412	Chinesische Mauer ^L trocken	0,75 L	16,90
413	Köwericher Held Q.b.A. Mosel ^L Riesling, lieblich, süffig, ausgewogen	1 L	19,90
414	Oppenheimer Krötenbrunnen ^L Rheinhessen Müller-Thurgau Q.b.A. Lieblich, blumig, duftend	1 L	19,90
415	Bickensohler Baden ^L Müller-Thurgau Q.B.a. trocken, blumig, aromatisch	1 L	19,90
416	Oberbergener Bassgeige Baden ^L Weißer Burgunder Q.b.A. trocken, weich, säurearm	1 L	19,90
417	Grand Sud Chardonnay ^L Frankreich, trocken	1 L	19,90
418	Vierjahreszeiten Riesling Pfalz ^L trocken, duftend	1 L	19,90
419	Pinot Grigio D.O.C. Veneto ^L trocken, fruchtig, angenehm	1 L	19,90

Flasche Weißherbst

420	Bockenheimer Sonnenberg Pfalz ^L Portugieser Weißherbst Q.b.A. lieblich, süffig, frisch	1 L	19,90
421	Burkheimer Baden ^L Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken, vollmundig, geschmeidig	1 L	19,90
422	Sasbacher Baden ^L Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. trocken, viel Frucht	1 L	19,90

Flasche Rotwein

423	Chinesische Mauer ^L trocken	0,75 L	16,90
424	Grand Sud Merlot ^L Frankreich, trocken	1 L	19,90
425	Grenache ^L Frankreich, lieblich	1 L	19,90
426	Vin de Pays Südwestfrankreich ^L trocken, leicht, fruchtig	1 L	19,90
427	Beaujolais A.O.C Beaujolais ^L trocken, voll, sehr wenig	1 L	19,90
428	Cabernet-Sauvignon VdP d'Oc ^L Frankreich, trocken, geschmeidig, voller Geschmack	1 L	19,90
429	Valpolicella D.O.C. Veneto ^L trocken, leicht, ausgewogen	1 L	19,90

Partyservice mit chin. warmen Buffet

ab 10 Per. und pro Pers. nur **€ 13,90**
(Bitte nur nach Vereinbarung)

WIE FUNKTIONIERT DAS?

1. Als Vorspeise stehen Ihnen Suppe, Frühlingsrolle oder Salat an der Buffet-Bar zur freien Auswahl zur Verfügung.
2. Stellen Sie sich an der Buffet-Bar verschiedene Sorten von frischem Fleisch, Fisch sowie Gemüse Ihrer Wahl zusammen. Wählen Sie eine Ihrem Geschmack entsprechende Soße aus, geben eine angemessene Menge über das Fleisch und Gemüse und geben Sie Ihren Teller an der Grill-Bar zum Garen ab. Es ist zu beachten, dass nicht alle Zutaten miteinander harmonieren. Unsere Empfehlung daher: Nehmen Sie lieber kleinere Portionen pro Gang und probieren Sie viele Kombinationen aus.
3. Während Ihr selbst zusammen gestelltes Gericht von unserem Koch zubereitet wird, bedienen Sie sich bei den Beilagen wie Reis, Nudeln und weitere Spezialitäten am warmen Buffet.

Selbstverständlich können Sie auch aus unserer umfangreichen chinesischen Spezial-Menükarte bestellen.

UNSERE PREISE

Mongolisches Grill-Buffet + chin. warmes Buffet

ESSEN SIE SOVIEL WIE SIE MÖGEN

Mittwoch bis Samstag
von 17.30 bis 22.00 Uhr
Sonn. und an allen Feiertagen
von 11.30 bis 22.00 Uhr

Mit versch. frischen Salaten, Fleischsorten und Meeresfrüchten sowie japan. Sushi und über 20 Sorten frischen Gemüse, Obstsorten, Eissorten und noch viele mehr....

pro Person nur **€ 19,90**
(Kinder bis 10 Jahre € 10,00)

MITTAGS - BUFFET

Dienstag bis Samstag (außer an Feiertagen)
von 11.30 bis 14.30 Uhr
pro Person nur **€ 12,90**
(Kinder bis 10 Jahre € 6,50)

CHINESISCHES BUFFET

Dienstag
von 17.30 bis 22.00 Uhr
(außer an Feiertagen)
Pro Person nur **€ 14,90**
(Kinder bis 10 Jahre € 7,50)

紅蓮花酒樓

China - Mongolisches
Restaurant
ROTER LOTUS

Kegelbahn
Pro Stunde:
6,50 €

Öffnungszeiten

Di. - Sa.
11:30 - 15:00 Uhr
17:30 - 23:00 Uhr
So. und Feiertags
durchgehend
Montag Ruhetag
(außer an Feiertagen)

Sandstrasse 4
45964 Gladbeck
Tel. und Fax:
02043 - 9870895
02043 - 9873838
www.roterlotus-gladbeck.de

Alle Speisen auch
zum Mitnehmen!

Biere

301	Warsteiner o. Stauder Pils ^A		0,3 L	3,10
302	Warsteiner o. Stauder Pils ^A		0,5 L	4,50
303	Frankenheim Alt ^A		0,3 L	3,10
304	Frankenheim Alt ^A		0,5 L	4,50
305	Alsterwasser ^{1,3,A} (Alt mit Fanta)		0,3 L	3,10
306	Alsterwasser ^{1,3,A}		0,5 L	4,50
307	Krefelder ^{1,10,A} (Alt mit Cola)		0,3 L	3,10
308	Krefelder ^{1,10,A}		0,5 L	4,50
309	Radler ^A (Pils mit Sprite)		0,3 L	3,10
310	Radler ^A		0,5 L	4,50
501	Altschuß ^A (Alt mit Malz)		0,3 L	3,10
502	Altschuß ^A		0,5 L	4,50
503	Bierschuß ^A (Pils mit Malz)		0,3 L	3,10
504	Bierschuß ^A		0,5 L	4,50
311	Erdinger Weizenbier (trüb oder dunkel) ^A Fl.		0,5 L	4,50
312	Alkoholfreies Pilsener		Fl. 0,33 L	3,50
313	Tsingtao Bier (chinesisch) ^A		Fl. 0,33 L	3,80

Alkoholfreie Getränke

314	Coca Cola ^{1,10}		0,3 L	2,90
315	Coca Cola ^{1,10}		0,4 L	3,50
316	Cola light / Coke Zero ^{1,9,10}		0,3 L	2,90
317	Cola light / Coke Zero ^{1,9,10}		0,4 L	3,50
505	Spezi ^{1,3,10}		0,3 L	2,90
506	Spezi ^{1,3,10}		0,4 L	3,50
318	Fanta ^{1,3}		0,3 L	2,90
319	Fanta ^{1,3}		0,4 L	3,50
320	Sprite		0,3 L	2,90
321	Sprite		0,4 L	3,50
322	Apfelschorle		0,3 L	2,90
323	Apfelschorle		0,4 L	3,50
323a	Vio Schorle (Zitrone o. Verschieden)		Fl. 0,3 L	3,50
324	GEROLSTEINER stilles Wasser		Fl. 0,25 L	2,20
325	GEROLSTEINER stilles Wasser		Fl. 0,75 L	5,90
326	GEROLSTEINER Mineralwasser		Fl. 0,25 L	2,20
327	GEROLSTEINER Mineralwasser		Fl. 0,75 L	5,90
328	Schweppes Ginger Ale ¹		Fl. 0,2 L	3,50
329	Schweppes Bitter Lemon ^{3,11}		Fl. 0,2 L	3,50
330	Schweppes Tonic Water ¹¹		Fl. 0,2 L	3,50
331	Apfelsaft		0,2 L	3,50
333	Orangensaft		0,2 L	3,50
334	Traubensaft		0,2 L	3,50
335	Eis Tee (Zitrone o. Verschieden)		Fl. 0,33 L	3,50
336	Tut Gut Malzbier ^A		Fl. 0,33 L	3,50
336a	Fassbrause (Zitrone o. Rhabarber)		Fl. 0,33 L	3,50
337	Lycheenektar		0,2 L	3,50
332	Kokosnektar		0,2 L	3,50
337a	Guavennektar		0,2 L	3,50
337b	Mangonektar		0,2 L	3,50


Warme Getränke

338	Tasse Kaffee ¹⁰			2,20
339	Tasse Cappuccino ^{10,G}			2,60
339a	Latte Macchiato ¹⁰			2,60
340	Tasse Espresso ¹⁰			2,20
341	Tasse Kakao ^G			2,60
342	Glas Tee			2,20
343	Chin. Jasmin Tee	Kännchen		2,60
344	Grüner Tee	Kännchen		2,60

Longdrinks

350	Cola ^{1,10} mit Whisky		0,2 L	4,50
351	Gin Tonic ¹¹		0,2 L	4,50
356	Wodka Lemon ^{3,11}		0,2 L	4,50
357	Wodka-Cola ^{1,10}		0,2 L	4,50
358	Bacardi-Cola ^{1,10}		0,2 L	4,50
359	Wodka - Red Bull		0,2 L	5,80
360	Campari Bitter mit Orangensaft ¹		0,2 L	4,50


Champagner und Sekt

361	Henkel / Deinhard Piccolo ^L		0,25 L	5,70
362	Henkel trocken ^L		0,75 L	17,50

Spirituosen

365	Malteserkreuz-Aquavit ^{40%}		2 cl	2,20
366	Doppelkorn ^{38%}		2 cl	2,20
367	Doornkaat ^{38%}		2 cl	2,20
369	Wacholder ^{38%}		2 cl	2,20
370	Bommerlunder ^{40%}		2 cl	2,20
371	Underberg ^{49% 1}		2 cl	2,20
372	Jägermeister ^{35%}		2 cl	2,20
373	Fernet Branca ^{42%}		2 cl	2,20
374	Sambuca ^{40%}		2 cl	2,20
375	Asbach Uralt ^{38%}		2 cl	2,20
507	Veterano ^{36%}		2 cl	2,20
508	Feigling ^{20%}		2 cl	2,20
509	Kuemmerling ^{35%}		2 cl	2,20
510	Obstler ^{38%}		2 cl	2,20
511	Ouzo ^{37%}		2 cl	2,20

Ausländische Spirituosen

376	Cognac Remy Martin (V.S.O.P) ^{40%}		2 cl	4,00
378	Cognac Hennessy (V.S.O.P) ^{40% 1}		2 cl	5,00
379	Scotch Whisky Johnnie Walker ^{40%}		2 cl	3,20
380	Russ. Wodka ^{40%}		2 cl	2,40
382	Ramazotti ^{40%}		2 cl	2,40
383	Holländischer Genever ^{40%}		2 cl	2,40
384	Tequila ^{38%}		2 cl	2,40

Chinesische- und japanische Spirituosen

385	Wu Jia Pi (Kräuterschnaps) ^{54% L}		2 cl	3,20
386	Chin. Reiswein (Shao Xin) ^{18% L}		5 cl	3,20
387	Chinesischer Lycheewein ^{14% L}		5 cl	2,80
388	Pflaumenwein ^{12% L}		5 cl	2,80
388a	Pflaumenwein Flasche ^{12% L}		0,5 l	14,00
389	Sake (japanischer Reiswein) ^{15% L}		5 cl	3,20
390	Zimtblütenwein ^{18%}		5 cl	3,00
391	Reisschnaps ^{62%}		2 cl	3,20
392	Rosenschnaps ^{54%}		2 cl	3,20
393	Chinesischer Mau-Tai ^{53%}		2 cl	8,00
394	Bambusschnaps ^{46%}		2 cl	3,20

Weine

Weißwein im Ausschank

395	Chinesische Mauer ^L		0,2 L	4,50
	trocken			
396	Köwericher Held Q.b.A. Mosel ^L		0,2 L	4,50
	Riesling, lieblich, süffig, ausgewogen			
397	Oppenheimer Krötenbrunnen ^L		0,2 L	4,50
	Rheinhessen Müller-Thurgau Q.b.A.			
	blumig, duftend, lieblich			
398	Bickensohler Baden ^L		0,2 L	4,50
	Müller-Thurgau Q.B.a.			
	trocken, blumig, aromatisch			
399	Grand Sud Chardonnay ^L		0,2 L	4,50
	trocken			
400	Vierjahreszeiten Riesling Pfalz ^L		0,2 L	4,50
	trocken, duftend			
401	Pinot Grigio D.O.C. Veneto ^L		0,2 L	4,50
	trocken, fruchtig, angenehm			

Weißherbst im Ausschank

402	Bockenheimer Sonnenberg Pfalz ^L		0,2 L	4,50
	Portugieser Weißherbst Q.b.A.			
	lieblich, süffig, frisch			
403	Burkheimer Baden ^L		0,2 L	4,50
	Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.			
	halbtrocken, vollmundig, geschmeidig			
404	Sasbacher Baden ^L		0,2 L	4,50
	Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.			
	trocken, viel Frucht			

Rotwein im Ausschank

405	Chinesische Mauer ^L		0,2 L	4,50
	trocken			
406	Grenache ^L		0,2 L	4,50
	Frankreich lieblich, süffig, harmonisch			
407	Grand Sud Merlot ^L		0,2 L	4,50
	trocken			
408	Vin de Pays Südwestfrankreich ^L		0,2 L	4,50
	trocken, leicht, fruchtig			
409	Beaujolais A.O.C Beaujolais ^L		0,2 L	4,50
	trocken, voll, sehr weinig			

Zusatzstoffkennzeichnung:
1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9=mit Süßungsmittel, 10= mit Koffein, 11= mit Chir

Allergenkennzeichnung:
A=Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse