

中国城市
CHINA CITY



Shaokao Grill-Bufferet und Kaiserbuffet ... es ist ganz einfach

Treffen Sie Ihre Menüauswahl am Buffet und stellen Sie individuell Ihr Gericht aus angebotenen Rohzutaten zusammen.
Unsere Köche bereiten Ihr Gericht blitzschnell und fachgerecht am Shaokao-Grill zu.

... unser Tipp

Kombinieren Sie nicht zu viele verschiedene Zutaten, sondern genießen Sie möglich oft den Gong zum Shaokao-Grill.
So können Sie immer wieder auf ein Neues Ihr persönliches Lieblingsgericht zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß

... der Shaokao-Grill bietet Ihnen je nach Saison unter anderem:

... Gemüse

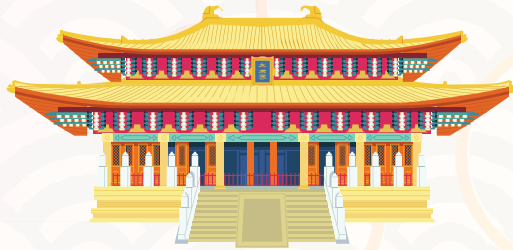
Chinakohl, Brokkoli, Auberginen, Zucchini, Pak-Choi, Pilze, Sojasprossen, Paprika, Blattspinat, Bambussprossen, Tofu, etc.

... Fleisch

Lammrücken, Pute, Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, usw.

... Fisch und Meeresfrüchte

Lachsfilet, Rotbarschfilet, Tintenfisch, Muscheln, Surimi und Hummerkrabben, usw.



Zurmaiener Straße 173 • 54292 Trier
Tel.: 0651/145 93 78 • Fax: 0651/170 82 77

Öffnungszeiten:

Mo., Mi., Do. von 11:30 - 15:00 Uhr und 17:30 - 22:30 Uhr
Fr., Sa., So. von 11:30 - 15:00 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr
(Dienstag Ruhetag)

Mittagsbuffet

Montag bis Samstag von 12:00-14:30 Uhr
(außer an Feiertagen)
pro Person 15.90 Euro

Shaokao Grill - Buffet

Montag bis Donnerstag von 18:00-21:30 Uhr
(außer an Feiertagen)
pro Person 22.90 Euro

Shaokao Grill - Buffet und Kaiserbuffet

Freitag und Samstag von 18:00-22:00 Uhr
sowohl an Sonn- und Feiertagen
pro Person 25.90 Euro

Kennzeichnung von Allergenen:

A) enthält Gluten; 8) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Laktose; H) Schalenfrüchte;
I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere (z.B. Schnecken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) koffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig; 4) mit Süßungsmittel; 5) mit Antioxidationsmittel;
6) mit Konservierungsstoff; 7) mit Taurin; 8) Geschmacksverstärker;
9) enthält eine Phenylalaninquelle; 10) Phosphate; 11) enthält Sulfit

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.



Suppen - Soups

1. **China-City Suppe mit Hühner-, Schweinefleisch und Krabben** 4,90
Schweinefleisch und Krabben 🌶️ B,8
China City soup
2. **Peking Suppe** 🌶️ C,F,8 4,50
Peking soup
3. **Tomatensuppe mit Hühnerfleisch** 6,8 4,50
Tomato soup with sliced chicken
4. **Wan-Tan Suppe** A,8 4,90
Wan-Tan soup
5. **Hühnerfleisch Suppe mit Glasnudeln** 8 4,50
Chicken soup with glassnoodle
6. **Gemüsesuppe** F,8 4,50
Vegetable soup
7. **Chinesische Kung-Fu-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse** 🌶️ F,8 4,50
Chicken with vegetable soup
8. **Currysuppe mit Rindfleisch** G,H,I,J,2,8 4,50
Curry soup with beef
9. **Tom Yum Goong mit Hummerkrabben, Chili und Champignons** 🌶️ B,8 5,50
Tom Yum Goong soup with king prawns
10. **Haifischflossen und Krebsfleisch-Suppe** B,C,D,8 5,50
Seafood soup
11. **Maissuppe mit Krebsfleisch** B,8 4,90
Corn soup with crabmeat

Salat - Salad

12. **Gemischter Salat** G,F,L 4,90
Mixed salad
13. **Sojasprossen Salat** G,F,L 4,90
Beansprout salad
14. **Gemischter Salat mit Hühner-, Schweinefleisch und Krabben** B,G,F,L 5,50
Mixed salad with chicken, pork and shrimp



Vorspeisen - Starters

17. Dim-Sum Platte (Frühlingsrolle, Wan-Tan und Herbstrolche) ^{A,C,F,8} 7,90
Dim-Sum plate (egg roll, Wan-Tan and small egg roll)
18. Herbstrolche mit süß-sauer Soße ^{A,F,6} 4,50
Small egg roll with sweet sour sauce
19. Frühlingsrolle ^{A,C,F,8} 4,50
Egg roll
20. Krabbenchips ^{A,C,F,8} 3,90
Shrimp chips
21. Gebackene Wan-Tan mit süß-sauer Soße ^{A,C,F,8} 4,90
Fried Wan-Tan with sweet sour sauce

Heiße Platte - Hot Plate

25. Gebratene Meeresschätze 21,50
(Tintenfisch, Hummerkrabben und Fisch) ^{B,D,F,N,8}
Stir-fried seafood (squid, king prawns and fish)
26. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse in Sojasoße ^{A,B,F,8} 19,90
Fried duck with vegetables in soy sauce
27. Heiße Lady – Rindfleisch in Sha-Cha-Soße 🌶️ ^{F,6,8} 19,50
Beef in Sha Cha sauce

Heißer Tontopf - Hot Pot

30. Hühnerfleisch mit Gemüse in Sha-Cha-Soße 🌶️ ^{F,6,8} 19,50
Stir-fried chicken with vegetables in Sha Cha sauce
31. Schweine-, Hühner-, Rindfleisch, Ente und Gemüse 🌶️ ^{F,8} 19,90
Pork, chicken, beef, duck and vegetables
32. Hummerkrabben, Tintenfisch und Fischfilet mit Gemüse ^{B,D,F,N,8} 21,50
King prawns, squid and fish filet with vegetables



Hühnerfleisch - Chicken

- 35. Hühnerfleisch mit Gemüse** ^{F,8} 15,50
Chicken with vegetables
- 36. Hühnerfleisch mit chinesisches Pilzen und Bambus** ^{F,6,8} 16,90
Chicken with chinese mushrooms and bamboo
- 37. Hühnerfleisch mit Cashewnüssen** 🌶️ ^{F,H,6,8} 15,90
Chicken with cashews
- 38. Hühnerfleisch mit Knoblauch nach Sichuan Art** 🌶️ ^{F,8} 16,90
Chicken with garlic
- 39. Hühnerfleisch mit rotem Curry, Bambus und Kokosmilch** 🌶️ ^{G,H,I,J,2,6,8} 15,90
Chicken with red curry, bamboo and coconut milk
- 40. Acht Schätze mit Huhn, Schwein, Rind und Gemüse** 🌶️ ^{F,8} 16,90
8 treasures with chicken, pork, beef and vegetable
- 41. Gebackene Hühnerbrust, süß-sauer mit Ananas** ^{A,I,6,8} 15,90
Fried chicken breast, sweet sour with pineapple
- 42. Gebackene Hühnerbrust mit Gemüse** ^{A,F,8} 15,90
Fried chicken breast with vegetables
- 43. Gebackenes Huhn, süß-sauer mit Ananas** ^{A,I,6,8} 15,90
Fried chicken, sweet sour with pineapple
- 44. Betrunkenes Huhn im japanischen Reiswein** ^{A,F,I,6,8} 16,90
Drunk chicken in japanese rice wine
- 45. Hühner Satee mit Sojasprossen und Erdnusssoße** ^{A,E,F,6,8} 16,50
Chicken Satee with beansprouts and peanut sauce



Rindfleisch - Beef

48. Rindfleisch mit Gemüse ^{F,8} 16,50
Beef with vegetables
49. Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{F,6,8} 17,50
Beef with chinese mushrooms and bamboo
50. Rindfleisch mit Cashewnüssen ^{F,H,8} 17,50
Beef with cashew
51. Rindfleisch mit Knoblauch nach Sichuan Art 🌶️ ^{F,8} 17,50
Beef with garlic
52. Rindfleisch mit rotem Curry, Bambus und Kokosmilch 🌶️ ^{G,H,I,J,2,6,8} 17,50
Beef with red curry, bamboo and coconut milk
53. Rindfleisch mit Brokkoli und Glasnudeln ^{F,8} 17,50
Beef with broccoli and glassnoodles
54. Rindfleisch mit Zwiebeln ^{F,8} 16,90
Beef with onions
55. Suki Yaki - Rindfleisch mit Gemüse und Glasnudeln ^{F,8} 17,90
Suki Yaki - Beef with vegetables and glassnoodle

Schweinefleisch - Pork

57. Schweinefleisch mit Gemüse ^{F,8} 14,90
Pork with vegetables
58. Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{F,6,8} 16,50
Pork with chinese mushrooms and bamboo
59. Schweinefleisch mit Cashewnüssen 🌶️ ^{F,H,8} 15,90
Pork with cashews, spicy
60. Schweinefleisch mit rotem Curry, Bambus und Kokosmilch 🌶️ ^{G,H,I,J,2,6,8} ... 15,90
Pork with red curry, bamboo and coconut milk
61. Gebackenes Schweinefleisch mit süß-sauer Soße ^{A,1,6} 15,90
Fried pork with sweet sour sauce



Ente - Duck

- 64. Knusprig gebackene Ente mit chin. Pilzen und Bambus** ^{A,F,6,8} 19,90
Fried duck with chinese mushrooms and bamboo
- 65. Knusprig gebackene Ente mit frischen Orangen** ^{A,F} 19,50
Fried duck with fresh oranges
- 66. Knusprig gebackene Ente mit Knoblauch nach Sichuan Art**  ^{A,F,8} 19,50
Fried duck with garlic in Sichuan style
- 67. Knusprig gebackene Ente mit rotem Curry, Bambus und Kokosmilch**  ^{A,F,G,H,I,J,2,6,,8} 19,50
Fried duck with red curry, bamboo and coconut milk
- 68. Knusprig gebackene Ente mit Sojasprossen und Bambus** ^{A,F,6,7,8} 19,00
Fried duck with soy sauce and bamboo
- 69. Hong-Kong Ente gebacken mit Gemüse** ^{A,F,8} 19,50
Fried duck in Hong-Kong style with vegetables
- 70. Knusprig gebackene Ente mit Ananas mit süß-sauer Soße** ^{A,F,L,6} 19,00
Fried duck, sweet sour with pineapple
- 71. Knusprig gebackene Ente mit gebratenen Nudeln und Soße** ^{A,C,F,8} 19,00
Fried duck with stir-fried noodles and sauce

Gebr. Reis - Fried Rice

- 72. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch** ^{C,F,8} 14,50
Stir-fried rice with chicken
- 73. Gebratener Reis mit Schweinefleisch** ^{C,F,8} 14,90
Stir-fried rice with pork
- 74. Gebratener Reis mit Rindfleisch** ^{C,F,8} 15,50
Stir-fried rice with beef
- 75. Gebratener Reis mit Krabben** ^{B,C,F,8} 16,50
Stir-fried rice with shrimps
- 76. Gebratener Reis mit Hummerkrabben** ^{B,C,F,8} 20,90
Stir-fried rice with king prawns
- 77. Nasi-Goreng gebratener Reis in Curry** ^{B,C,F,H,I,J,2,8} 16,50
Stir-fried rice with chicken, pork and shrimps in curry



Gebr. Nudeln - Fried Noodles

79. Gebratener Nudeln mit Hühnerfleisch ^{A,C,F,8} 14,50
Stir-fried noodles with chicken
80. Gebratener Nudeln mit Schweinefleisch ^{A,C,F,8} 14,90
Stir-fried noodles with pork
81. Gebratener Nudeln mit Rindfleisch ^{A,C,F,8} 15,50
Stir-fried noodles with beef
82. Gebratener Nudeln mit Krabben ^{A,B,C,F,8} 16,50
Stir-fried noodles with shrimps
83. Gebratener Nudeln mit Hummerkrabben ^{A,B,C,F,8} 20,90
Stir-fried noodles with king prawns
84. Bami-Goreng gebratener Nudeln in Curry ^{A,B,C,F,H,I,J,2,8} 16,50
Stir-fried noodles with chicken, pork and shrimps in curry

Kindermenü – Kids Menu

86. Gebratener Nudeln mit Hühnerfleisch ^{A,C,F,8} 8,90
Stir-fried noodles with chicken
87. Gebratener Hühnerfleisch mit Gemüse ^{F,8} 9,50
Stir-fried chicken with vegetables
88. Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße ^{A,1,8} 9,50
Fried pork with sweet sour sauce
89. Pommes mit Ketchup 5,90
French fries with ketchup

Beilagen – Side Dish

91. Gebratener Reis ^{C,F,8} 6,50
Fried rice
92. Gebratener Nudeln ^{A,C,F,8} 6,50
Fried noodles
93. Gebackenes Reismudeln ^{C,F,8} 6,90
Fried rice noodles
94. Portion Soße ^{F,8} 3,90
Portion sauce

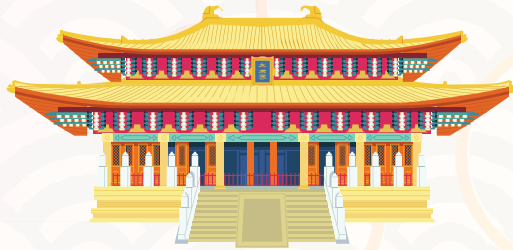


Fisch - Fish

95. Hummerkrabben mit Gemüse ^{B,F,8} 23,50
King prawns with vegetables
96. Hummerkrabben mit chinesischen Pilzen und Bambus ^{B,F,6,8} 24,50
King prawns with chinese mushrooms and bamboo
97. Hummerkrabben mit Cashewnüssen 🌶️ ^{B,F,H,8} 24,50
King prawns with cashews
98. Hummerkrabben mit Knoblauch nach Sichuan 🌶️ ^{B,F,8} 24,50
King prawns with garlic in Sichuan style
99. Hummerkrabben mit rotem Curry und Kokosmilch 🌶️ ^{B,G,H,I,J,2,8} 24,50
King prawns with red curry and coconut milk
100. Gebackene Hummerkrabben mit süß-sauer Soße ^{A,B,I,6,8} 25,50
Fried king prawns with sweet sour sauce
101. Fischfilet mit Gemüse und pikanter Soße 🌶️ ^{A,D,F,8} 17,50
Fish filet with vegetables and spicy sauce
102. Fischfilet mit rotem Curry und Kokosmilch 🌶️ ^{A,D,G,H,I,J,2,8} 17,90
Fish filet with red curry and coconut milk
103. Gebackenes Fischfilet mit süß-saurer Soße ^{A,D,I,6} 17,90
Fish filet with sweet sour sauce

Vegetarisch - Vegetarian

104. Gebratene Nudeln mit Gemüse ^{A,C,F,8} 13,50
Fried noodles with vegetables
105. Gebratenes Gemüse ^{F,8} 13,50
Fried vegetables
106. Gebratener Bambus und Sojasprossen ^{F,6,8} 13,50
Fried bamboo and bean sprouts
107. Gebratenes Gemüse mit Glasnudeln ^{F,8} 13,90
Fried vegetables with glass noodles
108. Gebratenes Gemüse mit Tofu ^{F,M,8} 13,90
Fried vegetables with tofu



Spezial Platte - Special Plate

110. China-City Platte (für 2 Personen) ^{A,C,F,G,H,I,J,L,2,6,8} 43,90

- Vorspeise: - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
Hauptspeise: - Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch
- Gebratenes Schweinefleisch mit süß-sauer Soße
- Hühnerfleisch mit rotem Curry
Nachtsch: - Gebackene Banane oder Obst

111. Familienglück (für 2 Personen) ^{A,C,F,8} 43,90

- Vorspeise: - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
Hauptspeise: - Gebackene Ente
- Schweinefleisch
- Hühnerfleisch und Rindfleisch
- Gemüse
Nachtsch: - Gebackene Banane oder Obst

112. Lieblingsplatte (für 2 Personen) ^{A,C,F,8} 45,90

- Vorspeise: - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
Hauptspeise: - Knusprig gebackene Ente
- Knusprig gebackenes Hähnchen
Nachtsch: - Gebackene Banane oder Obst

113. Peking Menü (für 2 Personen) ^{A,B,C,F,8} 48,90

- Vorspeise: - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
Hauptspeise: - Gebratene Hummerkrabben
- Schweinefleisch zweimal gebraten
- Knusprig Ente
- Rindfleisch
Nachtsch: - Gebackene Banane oder Obst

114. Peking Ente (für 4 Personen) 24 Stunde Vorbestellung ^{A,C,F,G,2,8} 100,90

- Vorspeise: - Pekingsuppe
- Spezial Herbstrolle
Hauptspeise: - Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen
- Salat und spezieller Soße
- Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse
Nachtsch: - Gebackene Banane mit Eis



Nachtisch – Desserts

120. Gebackene Banane mit Honig ^A	4,90
121. Gebackene Banane mit Vanilleeis ^{A,G,2}	5,90
122. Flambierte Banane mit Honig ^A	5,90
123. Gebackene Ananas mit Honig ^A	4,90
124. Gebackene Ananas mit Vanilleeis ^{A,G,2}	5,90
125. Flambierte Ananas mit Honig ^A	5,90
126. Gebackene Äpfel mit Honig ^A	4,90
127. Gebackene Äpfel mit Vanilleeis ^{A,G,2}	5,90
128. Flambierte Äpfel mit Honig ^A	5,90
129. Gebackene Lychees mit Honig ^{A,L}	4,90
130. Gebackene Lychees mit Vanilleeis ^{A,G,L,2}	5,90
131. Gebackene Pfirsich mit Vanilleeis ^{A,G,2}	5,90
132. Obstsalat	4,90
133. Obstsalat mit Vanilleeis ^{G,2}	5,90
134. Lychees ^L	5,50
135. Lychees mit Vanilleeis ^{L,G,2}	5,90
136. Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere) ^{G,2}	4,90
137. Gemischtes Eis mit Sahne ^{G,2}	5,50
138. Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne ^{G,2}	5,50



Mittagstisch - Lunch

Mo. bis Sa. von 11:30 - 14:30 Uhr (außer an Feiertagen)

- M1. Hühnerfleisch mit Gemüse** ^{F,8} 10,50
Chicken with vegetables
- M2. Gebackene Hühnerbrust mit süß-saurer Soße** ^{A,1,6,8} 10,90
Chicken with chinese mushrooms and bamboo
- M3. Hühnerfleisch mit Gemüse in rotem Curry** ^{G,H,I,J,2,8} 10,90
Chicken with vegetables in red curry sauce
- M4. Gebackene Ente mit Gemüse** ^{A,F,8} 11,90
Fried duck with vegetables
- M5. Gebackene Ente mit süß-saurer Soße** ^{A,F,L,6,8} 11,90
Fried duck with sweet sour sauce
- M6. Gebackene Ente mit chinesischen Pilzen und Bambus** ^{A,F,6,8} 12,00
Fried duck with chinese mushrooms and bamboo
- M7. Rindfleisch mit Gemüse in rotem Curry** ^{F,G,H,I,J,2,8} 10,90
Beef with vegetables in red curry sauce
- M8. Gebackene Hühnerbrust mit Gemüse** ^{A,F,8} 10,90
Fried chicken with vegetables
- M9. Gong-Bao Rindfleisch** ^{F,H,8} 11,00
Beef in Gong-Bao style
- M10. Rindfleisch mit Zwiebeln** ^{F,8} 10,90
Beef with onions
- M11. Rindfleisch mit Gemüse** ^{F,8} 10,90
Beef with vegetables
- M12. Gebackenes Schweinefleisch mit süß-sauer Soße** ^{A,1,6,8} 10,90
Fried pork in sweet-sour sauce
- M13. Gebackenes Fischfilet mit süß-sauer Soße** ^{A,D,I,6,8} 11,00
Fish filet in sweet sour sauce
- M14. Gebackenes Fischfilet mit Gemüse in rotem Curry** ^{A,D,F,G,H,I,J,2,8} 11,00
Fish filet with vegetables in red curry
- M15. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch** ^{A,C,F,8} 9,90
Fried noodles with chicken
- M16. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch** ^{C,F,8} 9,90
Fried rice with chicken
- M17. Gebratener Reis mit Krabben** ^{B,C,F,8} 11,90
Fried rice with shrimps
- M18. Gebratenes Gemüse** ^{F,8} 10,50
Fried vegetables
- M19. Acht Schätze mit Huhn-, Rind-, Schweinefleisch und Gemüse** ^{F,8} 11,90
8 treasures (chicken, beef, pork and vegetables)



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1,2,5	0,2l	2,90
Coca Cola 1,2,5	0,4l	4,30
Cola Light 1,2,4,5	0,2l	2,90
Cola Light 1,2,4,5	0,4l	4,30
Cola Zero 1,2,4,5	0,2l	2,90
Cola Zero 1,2,4,5	0,4l	4,30
Fanta 2,5	0,2l	2,90
Fanta 2,5	0,4l	4,30
Spezi 1,2,5	0,2l	2,90
Spezi 1,2,5	0,4l	4,30
Sprite	0,2l	2,90
Sprite	0,4l	4,30
Zitronen Eistee 5,6	0,2l	3,50
Zitronen Eistee 5,6	0,4l	4,80
Pfirsich Eistee 5,6	0,2l	3,50
Pfirsich Eistee 5,6	0,4l	4,80
TN Mineralwasser	0,25l	2,90
TN Mineralwasser	0,75l	6,20
TN Medium	0,25l	2,90
TN Naturell	0,25l	2,90
TN Naturell	0,75l	6,20
Tonic Water	0,2l	3,20
Tonic Water	0,4l	4,60
Bitter Lemon	0,2l	3,20
Bitter Lemon	0,4l	4,60
Ginger Ale	0,2l	3,20
Ginger Ale	0,4l	4,60
Chin. Säfte	0,2l	3,20
(Guaven-, Mango-, Lycheesaft)		
Chin. Säfte	0,4l	4,80
(Guaven-, Mango-, Lycheesaft)		
Chin. Saftschorle	0,2l	3,20
(Guaven-, Mango-, Lycheesaft)		
Chin. Saftschorle	0,4l	4,80
(Guaven-, Mango-, Lycheesaft)		
Säfte	0,2l	3,10
(Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirschsaff)		
Säfte	0,4l	4,50
(Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirschsaff)		
Saftschorle	0,2l	3,00
(Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirschsaff)		
Saftschorle	0,4l	4,40
(Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirschsaff)		

Biere

Karlsberg Urpils vom Fass ^A	0,3l	3,60
Karlsberg Urpils vom Fass ^A	0,4l	4,40
Karlsberg Urpils vom Fass ^A	0,5l	4,90
Tsing Tao Bier ^A	0,33l	4,10
Radler, Colabier, Bierschuss ^{A,1,2,5}	0,3l	3,50
Radler, Colabier, Bierschuss ^{A,1,2,5}	0,4l	4,30
Paulaner Hefeweizen vom Fass ^A	0,5l	4,90
Weizen (Kristall, Dunkel) ^A	0,5l	4,90
Colaweizen, Bananenweizen ^{A,1,2,5}	0,5l	4,70
Alkoholfreies Weizen ^A	0,5l	4,70
Alkoholfreies Bier ^A	0,33l	3,40
Vitamalz ^A	0,33l	3,40

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹	3,10
Latte Macchiato ^{G,1}	3,90
Espresso ¹	2,80
Doppel Espresso ¹	4,10
Cappuccino ^{G,1}	3,30
Tee	3,10
(Schwarz-, Pfefferminz-, Kamillentee)	
Kännchen Jasmin Tee	3,40
Kännchen Grüner Tee	3,40

Asiatische Spirituosen

Mao Tai (Hirse)	4,40
Kao Liang (Reis)	3,90
Mei Kuei Lu (Rosen)	3,90
Wu Chiao Pi (Kräuter)	3,90
Bambusschnaps	3,90
Ginsengschnaps	4,20



Getränke

Spirituosen

Asbach Uralt	2cl	3,30
Remy Martin	2cl	4,80
Cognac Hennessy	2cl	4,60
Whisky Johnnie Walker	2cl	3,30
Jägermeister	2cl	3,10
Tequilla	2cl	3,10
Himbeergeist	2cl	3,10
Malteser Kreuz (Aquavit)	2cl	3,40
Kirschwasser	2cl	3,10
Wodka	2cl	3,10
Fernet Branca	2cl	3,10
Williams Christ	2cl	3,10
Underberg	2cl	3,10
Ramazzotti	5cl	4,80

Asiatischer Wein

Sake Reiswein (warm) ¹¹	10cl	6,20
Pflaumenwein ¹¹	5cl	3,90
Lycheewein ¹¹	5cl	3,90

Aperitifs

Sherry Medium / Dry ¹¹	5cl	3,50
Martini weiß ¹¹	5cl	4,00
Martini rot ¹¹	5cl	4,00
Campari ²	5cl	4,00
Campari Soda ²	5cl	4,40
Campari Orange ²	5cl	5,10
Gin Tonic	5cl	4,80
Bacardi	5cl	3,90
Bacardi Cola ^{1,2,5}	5cl	4,80
Asbach Cola ^{1,2,5}	5cl	4,80
Pernod	5cl	4,80
Bailey ^G	5cl	4,80
Wodka Lemon ³	5cl	4,80