

# China Restaurant LIN FAH

Herzog-Albrecht-Platz 12 · 82362 Weilheim  
Telefon: 0881-9232623 · Telefax: 0881-9262622

[www.LinFah.info](http://www.LinFah.info)

Parkmöglichkeit in der Tiefgarage

Wir akzeptieren ab 20 €uro



Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung unserer Speisekarte bei folgenden Firmen recht herzlich.

**Harrer.**  
Ihre Energie vor Ort. Ihr Energielieferant.

Erdgas · Strom · Pellets · Heizöl · Diesel · Schmierstoffe

Mineralöl Harrer GmbH · Am Öferl 7 · 82362 Weilheim  
Telefon 08 81/25 55 · E-Mail [info@harrer.biz](mailto:info@harrer.biz) · [www.harrer.biz](http://www.harrer.biz)

**IFK**  
IMMOBILIEN FRANZ KILIAN  
Haus- und Wohnungsvermittlung

Badanger 14 · 82390 Eberfing · Tel: 08802/906220  
e-mail: [info@Franz-Kilian.de](mailto:info@Franz-Kilian.de)  
[www.immobilien-franz-kilian.de](http://www.immobilien-franz-kilian.de)

**Allianz Denzel** GfH  
Herzog-Christoph-Str. 7 · 82362 Weilheim  
Telefon 0881/1010 · Fax 0881/5140

**Daller  
Tracht**  
Weilheim, Marienplatz 8

**CSIT Bayern GmbH**  
Ihr Partner für IT-Lösungen

IT Systemspezialist für Ärzte,  
Kanzleien, Kliniken  
Christoph Sarach  
E-Mail: [info@csit-bayern.de](mailto:info@csit-bayern.de)  
[www.csit-bayern.de](http://www.csit-bayern.de)

**Schweiger**  
Privatbrauerei  
*Schweiger ist Gold.*

  
**TOBIAS  
ZAHLER**  
Gesunde Schuhe

Cavaliergasse 2 · 82362 Weilheim i.OB  
Telefon 0881-9279081 · Fax 9279082  
[www.zahler-schuhtechnik.de](http://www.zahler-schuhtechnik.de)

**FLIESEN CETIN**

Alpay Cetin  
Fliesen Cetin  
Merckstraße 6b  
82362 Weilheim

T | +49 (0) 881 92782803  
F | +49 (0) 881 92782804  
M | +49 (0) 176 23829076  
E | [info@fliesen-cetin.de](mailto:info@fliesen-cetin.de)  
H | [www.fliesen-cetin.de](http://www.fliesen-cetin.de)

## Sehr geehrte Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch,  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Unsere Mitarbeiter und wir werden dafür Sorge tragen,  
das es Ihnen heute und auch in Zukunft Spaß macht  
im Restaurant Lin Fah zu speisen.

## Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 - 14:30 Uhr warme Küche  
und 17:30 - 22:00 Uhr warme Küche  
Kein Ruhetag  
Sonntag bis 21:30 warme Küche

## Feiern Sie Ihre Festlichkeiten bei uns!

Wir arrangieren für Sie alle Ihre Feiern, ob geschäftlich oder privat  
wie z.B. Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern,  
Kommunions- oder Konfirmationsfeiern,  
Betriebsfeierlichkeiten etc.

Für 20 bis 50 Personen stellen wir Ihnen kostenlos  
einen eigenen Raum nur für Sie zur Verfügung!

Alle Speisen nach telefonischer Bestellung auch zum Mitnehmen.

Ihr China - Restaurant

# LIN FAH

Alle Speisen auch zum mitnehmen!

Auf alle Hauptgerichte zum mitnehmen 10% Rabatt, außer Mittagstisch und Angebote!  
Preise in EURO inkl. MwSt.

# Mittagsmenüs

Montag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr (außer Sonn- u. Feiertage)

Alle Speisen sind inklusive Pekingsuppe oder Minifrühlingsrollen, kleiner Salat !

M 1	Gebratener Reis mit Rindfleisch <sup>1,A</sup>	€ 6,50
M 2	Gebratener Reis mit Schweinefleisch <sup>1,A</sup>	5,90
M 3	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch <sup>1,5,A</sup>	5,90
M 3a	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup>	5,90
M 3b	Gebratener Nudeln mit Gemüse <sup>1,A</sup>	5,50
M 3c	Gebratener Reis mit Gemüse <sup>1,A</sup>	5,50
M 4	Rindfleisch Chop-Suey <sup>1,A</sup>	6,90
M 5	Schweinefleisch Chop-Suey <sup>1,A</sup>	5,90
M 6	Hühnerfleisch Chop-Suey <sup>1,A</sup>	5,90
M 6a	Gebratenes gemischtes Gemüse <sup>1,A</sup>	5,90
M 6b	Gemüseplatte nach Gum-Pao-Art (scharf) <sup>A</sup>	8,60
M 6c	Gemischtes Gemüse (gebraten in Curry-Soße) <sup>A</sup>	8,60
M 7	Rindfleisch in Curry-Soße (scharf) <sup>A</sup>	6,90
M 8	Hühnerfleisch in Curry-Soße (scharf) <sup>A</sup>	5,90
M 9	Schweinefleisch gebraten süß-sauer <sup>A</sup>	5,90
M 10	Rindfleisch mit Gemüse in Barbecue-Soße (scharf) <sup>A</sup>	6,90
M 11	Gebackenes Seelachsfilet in süß-saurer Soße <sup>A</sup>	5,90
M 12	Gebackenes Seelachsfilet in Curry-Soße (scharf) <sup>A</sup>	5,90
M 13	Gebackenes Seelachsfilet in Paprika-Soße (scharf) <sup>A</sup>	5,90
M 14	Rindfleisch mit Zwiebeln <sup>1,A</sup>	6,90
M 15	Rindfleisch mit Sojabohnensprossen <sup>1,A</sup>	6,90
M 16	Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen <sup>1,A</sup>	5,90
M 17	Schweinefleisch mit Paprika-Soße (scharf) <sup>1,A</sup>	5,90
M 18	Hähnchenfleisch mit Paprika-Soße (scharf) <sup>1,A</sup>	5,90
M 19	Ente Chop-Suey <sup>1,A</sup>	7,90
	(Entenfilet natur, gebr. mit gem. Gemüse - nicht knusprig)	
M 20	Knusprige Ente gebacken in süß-saurer Soße <sup>A</sup>	7,90
M 20a	Knusprig gebackene Ente á la Lin Fah <sup>1,A</sup>	7,90
	(mit Gemüse, Sojasoße)	
M 20b	Knusprig gebackene Ente in Paprika-Soße (scharf) <sup>1,A</sup>	7,90
M 20c	Knusprig gebackene Ente in Curry-Soße <sup>A</sup>	7,90
M 20ck	Knusprige Ente gebacken in Curry-Kokos Soße <sup>A</sup>	8,00
M 21	Truthahn mit Ananas in süß-saurer Soße <sup>A</sup>	6,50
M 22	Truthahn á la Lin Fah (scharf) <sup>1,A</sup>	6,50
M 23	Truthahn Chop – Suey (gemischtes Gemüse) <sup>1,A</sup>	6,50
M 24	Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Soße <sup>A</sup>	6,50
M 25	Hühnerfleisch gebacken in würziger Soße <sup>1,A</sup>	6,50
M 26	Hühnerfleisch gebacken in Curry-Soße <sup>A</sup>	6,50
M 26ck	Hühnerfleisch gebacken in Curry-Kokos Soße <sup>A</sup>	6,50
M 27	Hühnerfleisch gebacken in Paprika-Soße <sup>A</sup>	6,50
M 28	Hühnerfleisch gebacken in Barbecue-Soße <sup>A</sup>	6,50
M 29	verschiedene Fleischsorten mit Gemüse (scharf) <sup>A</sup>	7,00
M 30	verschiedene Fleischsorten mit Curry-Soße (scharf) <sup>A</sup>	7,00
M 31	Tintenfisch mit Bambus, Morcheln und Paprika (scharf) <sup>A</sup>	7,00
M 32	Tintenfisch mit Gemüse gebraten in Curry-Soße (scharf) <sup>A</sup>	7,00
M 33	Garnelen gebraten á la Peking (5 Stück) <sup>1,A</sup>	11,90

Allergene und Zusatzstoffkennzeichnung siehe Information letzte Seite, Allergie Kennzeichen

## Suppen

1	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch <sup>A</sup> .....	€ 3,00
2	Hühnerfleischsuppe mit Champignons <sup>A</sup> .....	3,00
3	Pekingsuppe (Hühnerfleisch mit versch. Gemüse sauer-scharf) <sup>1,A</sup> .....	3,00
4	Wan-Tan-Suppe (Fleischklößchen in Teig gehüllt) <sup>A</sup> .....	4,00
5	San-Sien-Suppe (Schinken, Shrimps, Hühnerfleisch) <sup>A</sup> .....	3,00
6	Hummerkrabbensuppe <sup>A</sup> .....	4,00
7	Krebsfleischsuppe (mit Krebsfleischimitat) <sup>A</sup> .....	3,50
8	Hühnerfleischsuppe mit Morcheln <sup>A</sup> .....	3,00
9	Hühnerfleischsuppe mit Nudeln <sup>A</sup> .....	3,00
10	Hühnerfleischsuppe mit Spargel <sup>A</sup> .....	3,00
11	Glasnudelsuppe mit Schweinefleisch <sup>A</sup> .....	3,50
12	Hühnerfleischsuppe mit chinesischen Pilzen <sup>A</sup> .....	3,50
13	Tomatensuppe mit Rindfleisch <sup>A</sup> .....	4,00
14	Curry - Rindfleischsuppe mit Glasnudeln <sup>A</sup> .....	4,00
15	Regenbogensuppe á la Lin Fah (gem. Gemüsesuppe) <sup>A</sup> .....	3,00

## Warme Vorspeisen

16	Kropoek (Krabbenchips).....	2,00
17	Frühlingsrolle.....	3,00
17a	Minifrühlingsrolle (5 Stück).....	3,00
17b	Peking - Platte Minifrühlingsrolle, Krabbenchips, (Geb. Garnelen mit süß - saurer Soße).....	5,50
18	Gebackene Wan -Tan..... (Schweinefleisch geb. in süß - saurer Soße)	4,50

## Salate

19	Sojabohnensprossensalat.....	2,60
20	Gemischter Salat.....	3,00
21	Tomatensalat.....	3,60
24	Morchelsalat.....	4,10
25	Krebsfleischsalat (mit Krebsfleischimitat).....	6,60
26	Krabbensalat.....	6,60
26a	Meeresfrüchtesalat (Tintenfisch, Krebsfleischsalat, Shrimps).....	6,10
27	Kohlsalat (pikantes Weißkraut in Currygewürz eingelegt).....	2,60
28	Gurkensalat.....	3,00

## Vegetarische Speisen

30	Gemischtes Gemüse <sup>1,A</sup> .....	€ 8,60
31	Gebratene Sojabohnensprossen <sup>1,A</sup> .....	8,60
32	Gebratene Morcheln <sup>1,A</sup> .....	9,50
33	Gebratener Bambus und chinesische Pilze <sup>1,A</sup> .....	9,50
34	Gebratener Bambus, Champignons und Spargel <sup>1,A</sup> .....	9,00
35	Gebratener Broccoli <sup>1,A</sup> .....	8,60
35a	Gemüseplatte nach Gum - Pao - Art ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup> .....	8,60
35b	Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>1,A</sup> .....	8,60
35c	Gemischtes Gemüse ( <b>gebraten in Curry-Soße</b> ) <sup>A</sup> .....	8,60

## Gerichte mit Erdnuss-Soße

36	Knusprige Ente mit Gemüse in Erdnuss-Soße.....	13,90
37	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Soße.....	12,00
38	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in Erdnuss-Soße.....	12,00
39	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Soße.....	12,50

## Fisch-Gerichte

40	Knusprig paniertes Seelachsfilet in Paprika-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	11,00
41	Knusprig paniertes Seelachsfilet in süß-saurer Soße <sup>A</sup> .....	11,00
42	Knusprig paniertes Seelachsfilet in Curry-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	11,00
43	Knusprig paniertes Seelachsfilet mit Soja-Soße <sup>A</sup> .....	12,00
44	Knusprig paniertes Seelachsfilet mit Tomaten <sup>A</sup> .....	12,00
45	Knusprig paniertes Seelachsfilet á la Canton ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup> .....	12,00

## Tintenfisch-Gerichte

46	Tintenfisch mit Morcheln <sup>1,A</sup> .....	12,50
47	Tintenfisch mit Bambus, Morcheln und Paprika ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	12,50
48	Panierter Tintenfisch in süß-saurer Soße <sup>A</sup> .....	13,00
49	Tintenfisch mit Bambus und chinesischen Pilzen <sup>1,A</sup> .....	12,50
49a	Tintenfisch gebr. mit China-Gewürz und Gemüse ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup> .....	12,50
49b	Tintenfisch mit Gemüse gebr. in Curry-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	12,50

# San-Sien Gerichte

Hummerkrabben, Tintenfisch und Entenfilet

50	3 Sorten Fleisch und Gemüse á la Peking ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup> .....	€ 16,50
51	3 Sorten Fleisch mit verschiedenem Edelgemüse <sup>1,A</sup> .....	16,50
52	3 Sorten Fleisch, Gemüse in Barbecue-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	16,50
53	3 Sorten Fleisch, Gemüse in Paprika-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	16,50

## Hummerkrabben

55	„Schatzhöhle der Macau-Piraten“ <sup>A</sup> (Hummerkrabben in Curry-Soße).....	16,50
56	panierte Hummerkrabben in süß-saurer Soße <sup>A</sup> .....	16,90
57	Hummerkrabben mit versch. Edelgemüse <sup>1,A</sup> .....	16,50
58	Hummerkrabben in Paprika ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	16,50
59	Hummerkrabben mit Tomaten <sup>A</sup> .....	16,50
60	Hummerkrabben mit Bambus, chinesischen Pilzen <sup>1,A</sup> .....	16,90
61	Hummerkrabben Chop-Suey <sup>1,A</sup> .....	16,50
62	gebratene Garnelen à la Peking <sup>1,A</sup> .....	16,50
63	Hummerkrabben gebraten mit Champignons <sup>1,A</sup> .....	16,50
64	Khan-Shan Garnelen in süß-saurer Soße <sup>A</sup> ..... (pikant in heißer Pfanne serviert)	17,50

## Rindfleisch-Gerichte

65	Rindfleisch mit Sojabohnensprossen <sup>1,A</sup> .....	12,50
66	Rindfleisch mit Zwiebeln <sup>1,A</sup> .....	12,50
67	Rindfleisch mit Spargel <sup>1,A</sup> .....	12,50
68	Rindfleisch Chop-Suey ( <b>gemischtes Gemüse</b> ) <sup>1,A</sup> .....	12,50
69	Rindfleisch mit Spargel und Champignons <sup>1,A</sup> .....	12,50
70	„Truhe mit Gold und Jade“ <sup>A</sup> (Rindfleisch mit versch. Gemüse in pikanter Curry-Soße).....	12,50
71	„Schatz des Kaisers Ching“ (Rindfleisch mit versch. Edelgemüse) <sup>1,A</sup> .....	12,50
72	Rindfleisch mit Gemüse in Barbecue-Soße <sup>1,A</sup> .....	12,70
73	Rindfleisch mit Bambus, Morcheln und Paprika ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	12,70
74	Rindfleisch mit Morcheln <sup>1,A</sup> .....	12,70
75	„Suki Jaki“ (indon. Gericht mit Paprika, Bambus und Morcheln).....	12,70
76	„Roter Sonnenschein“ <sup>A</sup> (Rindfleisch gebraten mit Tomaten, dazu etwas Lauch und Erbsen).....	12,50
77	Rindfleisch mit Champignons <sup>1,A</sup> .....	12,50
78	Rindfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen <sup>1,A</sup> .....	13,00
79	„Grüner Jade“ (Rindfleisch gebraten mit Broccoli) <sup>1,A</sup> .....	12,50
80	Rindfleisch mit Zwiebeln, Champignons und Curry <sup>A</sup> .....	12,50
81	Rindfleisch „á la Peking“ spezial <sup>1,A</sup> .....	12,70
82	„Gelber Fluss“ spezial (Rindfleisch gebraten mit Ananas) <sup>A</sup> .....	12,50
82a	Rindfleisch mit Gemüse und Sate-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	13,00

## Schweinefleisch-Gerichte

83	Schweinefleisch Chop-Suey ( <b>gemischtes Gemüse</b> ) <sup>1,A</sup>	€ 11,50
84	Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen <sup>1,A</sup>	11,50
85	Schweinefleisch mit Spargel <sup>1,A</sup>	11,50
86	Schweinefleisch gebraten mit Ananas in süß - saurer Soße <sup>A</sup>	11,50
87	Schweinefleisch in Paprika-Soße <sup>A</sup>	11,50
88	„Scharfes Schwert“ <sup>A</sup> (Schweinefleisch mit versch. Gemüse in pikanter Curry - Soße)	11,50
89	Schweinefleisch mit Morcheln <sup>1,A</sup>	12,50
90	Schweinefleisch mit Champignons <sup>1,A</sup>	12,00
91	Schweinefleisch mit Bambus u. chinesischen Pilzen <sup>1,A</sup>	12,50
92	Schweinefleisch mit Zwiebeln, Champignons und Curry <sup>A</sup>	12,00
93	Schweinefleisch mit Chinakohl und Gurken ( <b>pikant scharf</b> ) <sup>1,A</sup>	12,00
94	Schweinefleisch mit Broccoli <sup>1,A</sup>	12,00
95	Schweinefleisch mit Champignons und Spargel <sup>1,A</sup>	12,00
95a	Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in Barbecue-Soße <sup>A</sup>	12,50

## Truthahn-Gerichte

96	Truthahn á la China ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup>	12,50
97	Truthahn mit Gewürzbohnen, Paprika und Zwiebeln ( <b>pikant</b> ) <sup>1,A</sup>	12,50
98	Truthahn mit chinesischen Pilzen und Bambus <sup>1,A</sup>	12,50
99	Truthahn mit Bambus, Morcheln und Paprika ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup>	11,50
100	Truthahn mit Ananas ( <b>süß-sauer</b> ) <sup>A</sup>	11,50
101	Truthahn mit Broccoli <sup>1,A</sup>	11,50

## Gerichte vom Huhn

102	„Frühlingsduft“ ( <b>Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse</b> ) <sup>1,A</sup>	11,50
103	Hähnchenbrustfilet mit Spargel <sup>1,A</sup>	11,50
104	„Sommerfrische“ ( <b>Hähnchenbrustfilet mit Ananas</b> ) <sup>A</sup>	11,50
105	Hühnerfleisch gebacken in würziger Soße ( <b>knusprig</b> ) <sup>1,A</sup>	11,50
106	Hühnerfleisch gebacken in süß-saurer Soße ( <b>knusprig</b> ) <sup>A</sup>	11,50
106a	Hühnerfleisch gebacken in Barbecue-Soße ( <b>knusprig</b> ) <sup>A</sup>	11,50
106b	Hühnerfleisch gebacken in Paprika-Soße ( <b>knusprig</b> ) <sup>A</sup>	11,50
106c	Hühnerfleisch gebacken in Curry-Soße ( <b>knusprig</b> ) <sup>A</sup>	11,50
106ck	Hühnerfleisch gebacken in Curry-Kokos-Soße ( <b>knusprig</b> ) <sup>A</sup>	12,50
107	„Drachenfeuer“ ( <b>Hähnchenbrustfilet mit Morcheln</b> ) <sup>1,A</sup>	11,50
108	Hähnchenbrustfilet in Curry-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup>	11,50
109	„Schwarzes Meer“ ( <b>Hähnchenbrustfilet mit Morcheln</b> ) <sup>1,A</sup>	11,50
110	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Cashew-Kernen <sup>1,A</sup>	12,00
111	Hähnchenbrustfilet mit versch. Fleisch und Gemüse <sup>1,A</sup>	12,00
112	Hähnchenbrustfilet mit Champignons <sup>1,A</sup>	11,50
113	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten <sup>A</sup>	11,50
114	„Zauberstimme“ ( <b>H.Filet gebr. mit Bambus und chin. Pilzen</b> ) <sup>1,A</sup>	12,00
115	Gebratenes Hühnerfleisch á la Canton <sup>1,A</sup>	12,00
116	Gebr. Hühnerfleisch mit Champignons und Spargel <sup>1,A</sup>	11,50
117	Hühnerfleisch mit Broccoli <sup>1,A</sup>	11,50
117a	Hühnerfleisch mit Sojabohnensprossen <sup>1,A</sup>	10,90

# Entengerichte

(alle Entengerichte werden in Scheiben serviert.)

119	Ente á la Lin Fah <sup>1,A</sup> .....	13,90
	(1/2 Ente knusprig geb. mit Gemüse und Sojasoße)	
120	„Liebesfrüchte der gelben Phönix“ <sup>A</sup> .....	13,90
	(Ente geb. in süß-saurer Soße)	
121	„Betrunkene Ente“ <sup>1,A</sup> .....	13,90
	(1/2 Ente, schön knusprig gebacken, auf einer Unterlage von gebr. Gemüse, mit etwas japan. Reiswein und vielerlei Gewürzen)	
122	„Betrunkene Ente“ für 2 Personen <sup>1,A</sup> .....	27,50
123	1/2 knusprig gebackene Ente in Paprika - Soße (scharf) <sup>A</sup> .....	13,90
124	1/2 knusprig gebackene Ente mit Champignons <sup>1,A</sup> .....	13,90
125	1/2 knusprig gebackene Ente mit Bambus und chin. Pilzen <sup>1,A</sup> .....	14,00
126	Knusprige Ente gebacken in Tausie - Soße <sup>1,A</sup> .....	14,00
127	1/2 knusprig gebackene Ente mit Spezial - Soße (scharf) <sup>1,A</sup> .....	14,00
128	1/2 knusprig gebackene Ente in Curry - Soße (scharf) <sup>A</sup> .....	14,00
128a	Ente Chop-Suey <sup>1,A</sup> .....	13,90
	(nicht knusprig, naturgebraten mit gemischtem Gemüse)	

# Reis-Gerichte

130	Nasi Goreng <sup>A</sup> .....	12,00
	(indon. Gericht: gebr. Reis mit Schinken, Huhn, Shrimps und Curry)	
131	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup> .....	11,50
132	Gebratener Reis mit Schweinefleisch <sup>1,A</sup> .....	11,50
133	Gebratener Reis mit Rindfleisch <sup>1,A</sup> .....	12,00
134	Gebratener Reis mit Hummerkrabben <sup>1,A</sup> .....	15,00

# Nudel-Gerichte

135	Bami Goreng <sup>A</sup> .....	12,00
	(indon. Gericht: gebr. Nudeln mit Schinken, Huhn, Shrimps und Curry)	
136	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup> .....	11,50
137	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch <sup>1,A</sup> .....	11,50
138	Gebratene Nudeln „Spezial“ <sup>1,A</sup> .....	12,50
	(mit Schinken, Shrimps u. Hühnerfleisch)	
139	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch <sup>1,A</sup> .....	12,00
140	Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben <sup>1,A</sup> .....	15,00

# Kinderteller

K 1	Pommes und Hühnerfleisch in süß-saurer Soße.....	7,00
K 2	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup> .....	6,00
K 3	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup> .....	6,00
K 4	Fischstäbchen mit Pommes und süß-saurer Soße.....	6,50
K 5	Gebratener Reis mit Gemüse <sup>1,A</sup> .....	4,50
K 6	Gebratene Nudeln mit Gemüse <sup>1,A</sup> .....	4,50
K 7	Portion Pommes Frites mit Ketchup.....	3,00

# Spezialitäten des Hauses

S 1	<b>Feuertopf á la Lin Fah (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch und etwas Hummerkrabben, Tintenfisch mit Gemüse gebraten im Feuertopf serviert)	€ 14,50
S 2	<b>„Manche mögen's heiß“ (pikant)</b> <sup>1,A</sup> (Knusprige Ente in heißer Pfanne serviert und flambiert)	15,90
S 3	<b>San - Sien - Pfanne (scharf)</b> <sup>A</sup> (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit Gemüse in heißer Pfanne serviert)	14,50
S 4	<b>„König des Waldes“ (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (Rindfleisch mit Gemüse gebraten in heißer Pfanne serviert)	14,00
S 5	<b>Heiße Pfanne mit Schwein</b> <sup>1,A</sup> (Schweinefleisch mit Gemüse gebraten in heißer Pfanne serviert)	14,00
S 6	<b>„Blitz aus heiterem Himmel“ (pikant)</b> <sup>A</sup> (Knuspriges Hähnchenfilet flambiert in heißer Pfanne serviert)	13,90
S 7	<b>Heiße Pfanne mit Tintenfisch (scharf)</b> <sup>A</sup> (Tintenfisch mit Gemüse gebraten in heißer Pfanne serviert)	14,50
S 8	<b>„Mahl der vollen Hoffnung“</b> <sup>1,A</sup> (Knusprig gebratene Ente mit Hummerkrabben und Edelgemüse)	15,90
S 9	<b>Ente mit 8 Kostbarkeiten (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (Knusprige Ente mit Rind-, Hühner- u. Schweinefleisch, etwas Hummerkrabben, Tintenfisch und Gemüse gebraten)	15,50
S 10	<b>„Die vier Giganten“ (scharf)</b> <sup>A</sup> (Knusprige Ente mit versch. Fleischsorten und Gemüse in Curry-Soße)	15,00
S 11	<b>„Glück im Geschäft“ (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (Gebratenes Hähnchenfilet mit chinesischen Gewürzbohnen)	14,00
S 13	<b>„Im Reich der 8 Göttinnen“ (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (Rind-, Schweine- u. Hühnerfleisch, etwas Hummerkrabben und Tintenfisch in Satee-Soße, wird in heißer Pfanne serviert)	14,50
S 14	<b>„Wahl der Glückwünsche“ (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (Hummerkrabben, Tintenfisch u. Seelachsfilet mit versch. Gemüse in heißer Pfanne serviert)	15,50
S 15	<b>San Sien Kong Po (scharf)</b> <sup>1,A</sup> (versch. Fleischsorten mit etwas Hummerkrabben, Tintenfisch und Gemüse gebraten)	13,90
S 16	<b>„Seekönig - Platte“</b> <sup>1,A</sup> (Panierter Tintenfisch, Fischfilet, Garnelen und Krebsfleischimitat in süß-saurer Soße)	15,50
S 17	<b>„Seekönig - Platte“</b> <sup>1,A</sup> (Garnelen, Tintenfisch und Fischfilet gebacken mit Edelgemüse gebraten, im Feuertopf serviert)	15,50
S 18	<b>„Seekönig - Platte“</b> <sup>A</sup> (Garnelen, Tintenfisch und Fischfilet gebacken mit Gemüse gebraten Curry-Soße im Feuertopf serviert)	15,50

# Vom Chefkoch zu empfehlen

<b>R 1</b>	<b>Menü für 1 Person</b> .....	<b>€ 15,00</b>
	1. Vorspeise: Pekingsuppe ( <b>sauer-scharfe Suppe</b> ) <sup>1,2,A</sup>	
	2. Hauptspeise: Schweinefleisch gebraten in süß-saurer Soße <sup>A</sup> Hähnchenbrustfilet mit Paprika ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> Ente gebacken mit Bambus und Paprika <sup>A</sup>	
	3. Nachtisch: wahlweise Obstsalat oder Kaffee <sup>D</sup>	
<b>R 2</b>	<b>Menü für 2 Personen</b> .....	<b>28,90</b>
	1. Vorspeise: Pekingsuppe ( <b>sauer-scharfe Suppe</b> ) <sup>1,2,A</sup>	
	2. Hauptspeise: Schweinefleisch gebraten in süß - saurer Soße Hähnchenbrustfilet mit Paprika ( <b>scharf</b> ) Ente gebacken mit Bambus und Paprika <sup>A</sup>	
	3. Nachtisch: wahlweise Obstsalat oder Kaffee <sup>D</sup>	
<b>R 3</b>	<b>Familienglück, Menü für 2 Personen</b> .....	<b>28,50</b>
	1. Vorspeise: Pekingsuppe ( <b>sauer-scharfe Suppe</b> ) <sup>1,2,A</sup>	
	2. Hauptspeise: gemischte Platte mit Schweine- u. Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet und etwas Hummerkrabben, Tintenfisch und Gemüse gebraten <sup>1,A</sup>	
	3. Nachtisch: wahlweise Obstsalat oder Kaffee <sup>D</sup>	
<b>R 4</b>	<b>Abend in Hongkong, Menü für 2 Personen</b> .....	<b>29,50</b>
	1. Vorspeise: Pekingsuppe ( <b>sauer-scharfe Suppe</b> ) <sup>1,2,A</sup>	
	2. Hauptspeise: Knusprige Ente mit gemischtem Obst Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Morcheln und Bambus gebraten <sup>A</sup>	
	3. Nachtisch: wahlweise Obstsalat oder Kaffee <sup>D</sup>	
<b>R 5</b>	<b>Dschingis - Khan - Tafel, Menü für 3 Personen</b> .....	<b>48,00</b>
	1. Vorspeise: Pekingsuppe ( <b>sauer-scharfe Suppe</b> ) <sup>1,2,A</sup>	
	2. Vorspeise: Minifrühlingsrollen	
	3. Hauptspeise: Fischfilet gebacken, süß - sauer Rindfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln Ente á la Hongkong (knusprig) <sup>A</sup>	
	4. Nachtisch: wahlweise Obstsalat oder Kaffee <sup>D</sup>	
<b>R 6</b>	<b>Menü für 4 Personen</b> .....	<b>62,40</b>
	1. Vorspeise: Pekingsuppe ( <b>sauer-scharfe Suppe</b> ) <sup>1,2,A</sup>	
	2. Vorspeise: Minifrühlingsrollen oder gemischter Salat	
	3. Hauptspeise: Ente knusprig gebacken á la Hongkong Hähnchenfilet mit Gemüse gebraten ( <b>scharf</b> ) 1 gemischte Platte mit Schweine-, Rind- u. Hühnerfleisch, etwas Hummerkrabben, Tintenfisch und Gemüse gebraten <sup>1,A</sup>	
	4. Nachtisch: wahlweise Obstsalat oder Kaffee <sup>D</sup>	

## Beilage spezial:

Gebratene Nudeln mit Gemüse .....	<b>3,00</b>
Gebratener Reis mit Gemüse .....	<b>3,00</b>
Pommes .....	<b>2,50</b>

129

## Spezialität des Hauses: „Peking Ente“

(ab 4 Personen - Bitte bestellen Sie einen Tag vorher)

1. **Aperitif:** Warmer Pflaumenwein
2. **Vorspeise:** Pekingsuppe <sup>1,2,A</sup>
3. **Vorspeise:** Pekingsalat mit Haut der Ente knusprig gebacken  
(Serviert mit dünnen Pfannkuchen, Lauch, Krabbenchips, Spezialsoße)
4. **Vorspeise:** Entenfleisch gedämpft, delikater gewürzt <sup>1,A</sup>
5. **Hauptspeise:** Ente Chop-Suey (Entenfilet natur, gebr. mit gem. Gemüse)
6. **Nachspeise:** Obstsalat oder Kaffee oder Banane gebacken

pro Person Euro 19,50

## Desserts

N 1	Gebackene Ananas mit Honig .....	€ 3,00
N 2	Gebackener Apfel mit Honig .....	3,00
N 3	Gebackene Banane mit Honig .....	3,00
N 4	Gebackene Banane flambiert .....	5,00
N 5	Ananas .....	2,60
N 6	Lychees .....	3,00
N 7	Obstsalat .....	3,00
N 8	Drei Sorten Obst gebacken mit Honig, flambiert <sup>A</sup> .....	5,00
N 9	Gebackene Banane mit Eis <sup>1,3,4,5</sup> .....	4,50
N 10	Gebackenes Vanilleeis <sup>1,3,4,5</sup> .....	4,50
N 11	Gebackene Ananas mit Eis <sup>1,3,4,5</sup> .....	4,50
N 12	Gebackener Apfel mit Eis <sup>1,3,4,5</sup> .....	4,50

## Eiskarte

E 1	Spezialbecher <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	4,50
	(Gemischtes Eis mit chin. Früchten, Sahne und Schokoladensoße)	
E 5	Coup - Dänemark (Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne) <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	4,20
E 6	Sanfter Enge <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	4,50
	(Vanilleeis mit weißem Rum, Orangensaft und Sahne)	
E 7	Bananensplit (Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne) <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	4,50
E 8	Gemischtes Eis <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	3,00
E 9	Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	3,50
E 10	Eiskaffee <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	3,90
E 11	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	5,00
E 12	Vanilleeis mit Lychee und Sahne <sup>1,2,3,4,5</sup> .....	5,00

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola light klein / groß <sup>B,D</sup>	0,3 l / 0,5 l	€ 2,00 / 3,00
Coca Cola klein / groß <sup>B,D</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,00 / 3,00
Fanta klein / groß <sup>B</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,00 / 3,00
Mezzo Mix klein / groß <sup>E,D</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,00 / 3,00
Sprite klein / groß	0,3 l / 0,5 l	2,00 / 3,00
Flasche Wasser (S. Pellegrino)	0,5 l / 0,75 l	3,00 / 4,00
Tafelwasser klein / groß	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 2,80
Apfelsaft	0,3 l	2,50
Apfelsaftschorle <sup>E</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,20 / 3,00
Orangensaft	0,3 l	2,50
Orangensaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,20 / 3,00
Maracujasaft	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,50
Maracujasaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,50
Traubensaft	0,3 l	2,50
Traubensaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,20 / 3,00
Johannesbeersaft	0,3 l	2,50
Johannesbeersaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,20 / 3,00
Bitter Lemon <sup>C</sup>	0,3 l	2,50

## Chinesische Alkoholfreie Getränke

Mangosaft	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,50
Mangosaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,50
Lycheesaft	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,50
Lycheesaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,50
Guavensaft	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 4,50
Guavensaftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,50 / 3,50

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>D</sup>	2,10
Milchkaffee <sup>D,3</sup>	2,80
Latte Macchiato <sup>D,3</sup>	2,80
Espresso <sup>D</sup>	2,00
Cappuccino <sup>D,3</sup>	2,20
Schwarzer Tee	2,20
Jasmin Tee	2,70
Grüner Tee	2,70
Glühwein	3,00
Grog	3,00
Pfefferminztee	2,20
Kamillentee	2,20

## Aperitifs

Martini Bianco .....	5 cl .....	€ 3,00
Campari Soda <sup>B</sup> 25% .....	0,20 l .....	3,00
Campari Orange <sup>B</sup> 25% .....	0,20 l .....	3,50
Aperol Spritz .....	0,25 l .....	4,50

## Spirituosen

Grapa .....	2 cl .....	2,20
Underberg 49% .....	2 cl .....	2,20
Jägermeister 35% .....	2 cl .....	2,20
Obstler 38% .....	2 cl .....	2,20
Williams Birne mit Birnenstück .....	2 cl .....	2,20
Himbeergeist 42% .....	2 cl .....	2,20
Fernet Branca 42% .....	2 cl .....	2,20
Hennessy .....	2 cl .....	3,00
Ramazotti .....	2 cl .....	3,00

## Biere

Helles vom Fass .....	0,5 l .....	3,00
Pils, Flasche .....	0,33 l .....	2,60
Weißbier hell .....	0,5 l .....	3,10
Weißbier dunkel .....	0,5 l .....	3,10
Weißbier leicht .....	0,5 l .....	3,10
Dunkles Bier .....	0,5 l .....	3,00
Alkoholfreies Bier .....	0,5 l .....	3,00
Tsingtao Bier .....	0,3 l .....	3,20
Radler <sup>E</sup> .....	0,5 l .....	3,00
Colaweizen <sup>B,D</sup> .....	0,5 l .....	3,10
Russ <sup>E</sup> .....	0,5 l .....	3,10

## Chinesische Getränke

Pflaumenwein 13% .....	5 cl .....	2,50
Jap. Reiswein Sake 17% .....	5 cl .....	2,50

## Chinesische Schnäpse

Reisschnaps 61% .....	2 cl .....	3,00
Hirschnaps 53% .....	2 cl .....	3,30
Bambusschnaps 46% .....	2 cl .....	3,00
Kräuterlikör 54% .....	2 cl .....	3,00
Rosenschnaps 50% .....	2 cl .....	3,00

## Offene Weine, weiß (0,25 l)

<b>W 1</b>	<b>Forster Bischofsgarten</b> .....	<b>Pfalz</b> .....	<b>€ 4,20</b>
	Riesling, Qualitätswein b.A. Abf. Winzerverein Niederkirchen - halbtrocken, elegant, feinfruchtig -		
<b>W 2</b>	<b>Sonnhof, Grüner Veltliner</b> .....	<b>Österreich</b> .....	<b>4,20</b>
	Qualitätswein Abf. Weingut Sonnhof J. Jurtschitsch, Langenlois - trocken, leicht, elegant, fruchtig, würzig, angenehmes Säurespiel -		
<b>W 3</b>	<b>Dettelbacher Berg - Rondell</b> .....	<b>Franken</b> .....	<b>4,20</b>
	Müller - Thurgau, Qualitätswein b.A. Gutsabfüllung Apfelbacher, Dettelbach grünes Weinsiegel - halbtrocken, zarte Muskataromen, würzig elegante schöne Art, lebendig, milde Säure -		
<b>W 4</b>	<b>Lugana DOC</b> .....	<b>Italien</b> .....	<b>4,50</b>
	Abf. Frastelli Pasqua, Verona - trocken, frisch, anregend - - halbtrocken, elegant, feinfruchtig -		
	<b>Weißweinschorle</b> .....	<b>0,25 / 0,5</b> .....	<b>2,50 / 4,80</b>

## Offene Weine, rosé (0,25 l)

<b>W 5</b>	<b>Dürkheimer Schenkelbühl</b> .....	<b>Pfalz</b> .....	<b>4,20</b>
	Blauer Portugieser Weißherbst Rosé, Qualitätswein b.A. Erzeuger Abf. WG Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim - halbtrocken, fruchtig, frische Frucht, pfffig, harmonisch -		
<b>W 6</b>	<b>Cotes de Provence Rosé AC</b> .....	<b>Frankreich</b> .....	<b>4,20</b>
	Cuvee de Lices, Abf. Cellier Val de Durance, Lauris - typisch fruchtig, blumiger Nase, ausgewogener Wein mit Frische und Harmonie -		

## Offene Weine, rot (0,25 l)

<b>W 7</b>	<b>Eberstädter Eberfürst, Trollinger</b> .....	<b>Württemberg</b> .....	<b>4,20</b>
	Qualitätswein b.A. Erz. Abf. Weingärtner Genossenschaft Eberstadt - trocken, ein konzentrierter typischer Trollinger -		
<b>W 8</b>	<b>Merlot IGT</b> .....	<b>Italien</b> .....	<b>4,20</b>
	Abf. Fratelli Pasqua, Verona - trocken, fruchtig, intensives Bukett -		
<b>W 9</b>	<b>Kalterer See Classico DOC</b> .....	<b>Italien</b> .....	<b>4,20</b>
	Erz. Abf. Schloss Rametz, Meran - feiner Duft, saftig und weich -		
	<b>Rotweinschorle</b> .....	<b>0,25 / 0,5</b> .....	<b>2,50 / 4,80</b>
	<b>alle 1/8 l Weine</b> .....		<b>2,20</b>

## Flaschenweine, weiß (0,75 l)

- W 10** Lugana DOC ..... Italien ..... € 18,50  
Abf. Frastelli Pasqua, Verona  
- trocken, frisch, anregend -  
- halbtrocken, elegant, feinfruchtig -

## Flaschenweine, rosé (0,75 l)

- W 13** Rosé de Lorie AG..... Frankreich ..... 16,50  
Abf. Les Caves de la Loire, Brissac  
- fruchtig, frisch, mild und weich -

## Flaschenweine, rot (0,75 l)

- W 15** Zweigelt Blau ..... Österreich ..... 16,50  
Qualitätswein Erz. Abf. Salzl OEG. Illmitz  
- trocken, schönes Rubinrot, tiefgründige Nase,  
saffiges Kirscharoma, samtig, geschmeidig -

## Sekt

- W 20** Qualitäts Prosecco ..... 18,50  
**W 21** Prosecco Spumante di Colli IGT (0,2 l) ..... 4,50

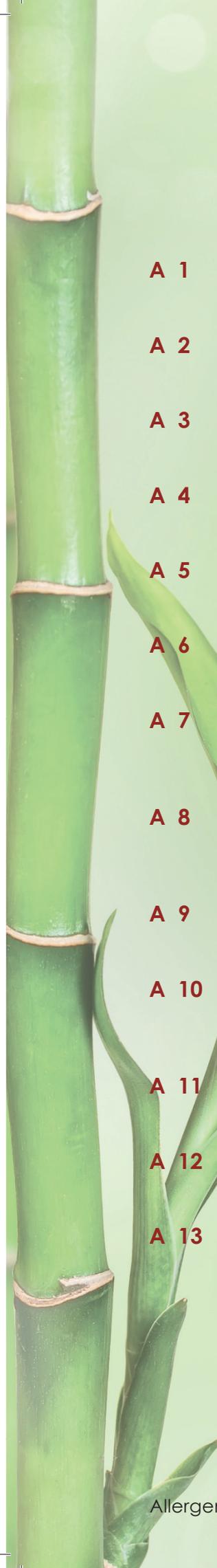
## Alkoholfreie Cocktails

- 1.** Caribbean Sun ..... 4,50  
Papaya, Mango, Passionsfrucht & Ananas, Orangensaft
- 2.** Ocean Diver ..... 4,50  
Mango, Passionsfrucht & Sahne, Ananassaft
- 3.** Coconut Beach ..... 4,50  
Coconut Cream & Sahne, Ananassaft

## Alkoholische Cocktails

- 4.** Tequila Sunrise ..... 5,90  
Weißer Tequila, Limone & Grenadine, Orangensaft
- 5.** Pina Colada ..... 5,90  
Coconut Cream, Rum & Cream, Ananassaft
- 6.** Sex on the Beach ..... 5,90  
Wodka, Maracuja, Papaya & Banane, Orangen- u. Ananassaft

# Für den kleinen Hunger



<b>A 1</b>	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup> .....	€ 7,50
<b>A 2</b>	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch <sup>1,A</sup> .....	7,50
<b>A 3</b>	Schweinefleisch Chop-Suey (gemischtes Gemüse) <sup>1,A</sup> .....	7,50
<b>A 4</b>	Rindfleisch mit Gemüse in Barbecue-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	8,00
<b>A 5</b>	Schweinefleisch gebraten (süß-sauer) <sup>A</sup> .....	7,50
<b>A 6</b>	Gebackenes Seelachsfilet in Paprika-Soße ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	7,50
<b>A 7</b>	Ente á la Lin Fah <sup>1,A</sup> ..... (Soße nach Ihrer Wahl; z.B. süß-sauer oder scharf)	9,00
<b>A 8</b>	Huhn á la Lin Fah <sup>1,A</sup> ..... (Soße nach Ihrer Wahl; z.B. süß-sauer oder scharf)	7,50
<b>A 9</b>	Truthahn á la China ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup> .....	7,50
<b>A 10</b>	Verschiedene Fleischsorten mit Curry-Soße <sup>A</sup> ..... (Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, scharf)	8,00
<b>A 11</b>	Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse ( <b>scharf</b> ) <sup>A</sup> .....	8,00
<b>A 12</b>	Gebratenes gemischtes Gemüse <sup>A</sup> .....	6,00
<b>A 13</b>	Tintenfisch mit Bambus, Morcheln und Paprika ( <b>scharf</b> ) <sup>1,A</sup> .....	8,00

# Speziell für Sie ausgesucht !

- AM 1** Vegetarisches-Menü ..... € 9,90
- 1.) Pflaumenwein
  - 2.) Regenbogensuppe á la Lin Fah (gem. Gemüsesuppe)<sup>A</sup>  
oder Minifrühlingsrolle
  - 3.) Gemischtes Gemüse oder  
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Eiern<sup>1,A</sup>
  - 4.) Espresso oder Banane gebacken mit Honig
- AM 2** Rindfleisch-Menü ..... 10,90
- 1.) Pflaumenwein
  - 2.) Pekingsuppe (Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, sauer-scharf)  
oder Minifrühlingsrolle<sup>1,2,A</sup>
  - 3.) Rindfleisch mit Gemüse in Barbecue-Soße (scharf)<sup>1,2,A</sup>
  - 4.) Espresso oder Banane gebacken mit Honig
- AM 3** Enten-Menü ..... 11,90
- 1.) Pflaumenwein
  - 2.) Pekingsuppe (Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, sauer-scharf)  
oder Minifrühlingsrolle<sup>1,2,A</sup>
  - 3.) Ente á la Lin Fah, knusprig gebacken<sup>1,A</sup>  
(Soße nach Ihrer Wahl; z.B. süß-sauer oder scharf)
  - 4.) Espresso oder Banane gebacken mit Honig
- AM 4** Garnelen-Menü ..... 12,90
- 1.) Pflaumenwein
  - 2.) Pekingsuppe (Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, sauer-scharf)  
oder Minifrühlingsrolle<sup>1,2,A</sup>
  - 3.) Gebratene Garnelen à la Peking<sup>1,2,A</sup>
  - 4.) Espresso oder Banane gebacken mit Honig
- AM 5** Hähnchen-Menü ..... 10,90
- 1.) Pflaumenwein
  - 2.) Pekingsuppe (Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, sauer-scharf)  
oder Minifrühlingsrolle<sup>1,2,A</sup>
  - 3.) Hähnchen á la Lin Fah, knusprig gebacken  
(Soße nach Ihrer Wahl; z.B. süß-sauer oder scharf)<sup>1,A</sup>
  - 4.) Espresso oder Banane gebacken mit Honig



## Info für Allergiker!

Auf Wunsch bereiten wir Ihr Gericht auch **ohne** Glutamat zu!

Wir verwenden folgende Allergene:

- 1 Soja
- 2 Eier
- 3 Milch
- 4 Erdnüsse
- 5 Gluten

Wir verwenden folgende Zusatzstoffe:

- A Glutamat
- B Farbstoff
- C Chinin
- D Koffein
- E Konservierungsstoff