

SINOHOUSE DINING

OUR GREAT PEKING DUCK

(Am Tag davor vorbestellen / Pre-order a day before)

Peking Ente / In vier Gängen serviert (ab zwei Personen). pro Person € 59,00

Beijing Duck / Served in four courses (min. two people). Pp € 59,00

Pikant säuerliche Suppe / Hot and Sour Soup

* * *

Dreierlei gedämpfte Garnelen Dim Sum / Three Sorts of Steamed Prawns Dim Sum

* * *

Peking Ente (Pfannkuchen, Gurken, Lauch und Peking Sauce) ABCEFGHLNO

Peking Duck (In addition to the pancakes, cucumber, spring onion and sweet duck sauce)

* * *

Dessert

VORSPEISEN / STARTERS

Knusprige Frühlingsrolle (vegetarisch) / Crispy Spring rolls (vegetarian) AFN	5,50
Knusprige Hühnerflügel / Crispy Chicken Wings AFN	7,50
Hühner - Satay mit Erdnussauce / Satay Chicken AEF	7,50
Little Bangkok Spareribs AFN	7,50
Knusprige Garnelen / Crispy Prawns ABCF	9,50
Knusprige Froschschenkel / Crispy Frogleg AF	9,50
Geschmorte „Fünf-Gewürze“ Rinderzunge / Braised “Five Spices“ Beef Tongue AFNR	8,50
Geschmorte Sichuan Pfeffer Kutteln / Braised Sichuan Pepper Tripe AFNR	7,50
Vorspeisenvariation / Selection of Sinohouse´s Mixed Starters with assorted dips ABCEFR	ab 4 Personen pro Person 15,50
Som Tam, Dim Sum, Frühlingsrollen, Satay, Knusprige Garnelen, Chicken Wings, Little Bangkok Spareribs (Je 4 Stück)	

DIM SUM / FINE ASIA WRAP

Dreierlei gedämpfte Garnelen - Dim Sum / Three sorts of Steamed Prawns Dim Sum ABFLN	6,50
(Shui Mai) Gedämpfte Garnelen – Teigtaschen / Steamed Prawns Shui Mai Dumplings ABFLN	6,50
(Har Gau) Gedämpfte Reismehltaschen mit Garnelen / Steamed Prawns Har Gau Dumplings ABFLN	6,50
Gebackene dreierlei Garnelen Teigtaschen / Deep fried three sorts of Prawns Dim Sum ABFNL	6,50
Gebackene Tintenfischlaibchen / Deep fried Squid Balls ABDFNL	7,50
Gebackene Wan Tan / Deep fried Wan Tan ABDFLN	6,50
„Jiaozi“ Teigtaschen (15 Stk) AFN	17,50
Chef’s Mixed Dim Sum Selection ABDFNL	ab 2 Personen pro Person 19,50

SUPPEN / SOUPS

Wan Tan Suppe / Wan Tan Soup AFLN	5,50
Pikant-säuerliche Suppe (Vegetarisch) / Hot and Sour Soup (Vegetarian) ACFLN	5,50
Tom Kah Gai Kokos Suppe mit Hühnerfleisch / Tom Kah Coconut Soup with Chicken AFG	6,50
Sauerscharf Lemongrass Suppe mit Garnelen / Hot and Sour Lemongrass Prawns Soup BFG	6,50

SALATE/ SALAD

Grüner Papaya Salat / Green Papaya Salad BFL	11,50
Pikanter Weißkrautsalat / Spicy Cabbage Salad	5,00

KNUSPRIGE ENTE / CRISPY DUCK

Knusprige Ente Peking Style / Crispy Duck Peking Style AFNO	22,50
Serviert mit 8 Scheiben Pfannkuchen, Gurken, Lauch und Peking Sauce. In addition to the pancakes, cucumber, spring onion & the sweet duck sauce.	
Scharf Marinierte Knusprige Ente nach Thai Art / Thai Style Marinated Crispy Duck AFLNO	19,50
Knusprige Ente mit Süß-sauer Sauce / Classic Crispy Duck with Sweet and Sour Sauce AFN	19,50
Knusprige Ente in Tamarinsauce / Crispy Duck in Tamarind Sauce AFNLO	19,50
Knusprige Ente mit Thai Basilikum / Crispy Duck with Thai Basil-Chili AFLNO	19,50
Knusprige Ente mit Pfeffer-Chili-Kräuter / Crispy Duck with Pepper-Chili-Herbs AFLNO	19,50

WOK SPECIALS

Hühnerfleisch mit Cashewnüssen und Gemüse / Chicken Cashew Nuts AFHLNO	18,50
Knuspriges Hühnerfleisch mit Knoblauchsauce / Crispy Chicken AFN	18,50
Crispy Chicken Wings, Sateh & Spring rolls AEEGN	18,50
Gong Bao Hühnerfleisch / Gong Bao Chicken AEFNLO	18,50
Thai Basilikum-Chili Hühnerfleisch / Thai Basil-Chili Chicken ADFLO	18,50
Pfeffer-Chili-Kräuter mit Hühnerfleisch nach Thai Art / Thai Pepper-Chili-Herbs Chicken AFLNO	18,50
Geröstetes Huhn oder Rind in Schwarzem Pfeffer/ Black Pepper Beef or Chicken AFLN	18,50
Geröstete Kutteln mit Sichuan Pfeffer/ Roasted Veal Tripe with Sichuan Pepper AFLNO	18,50
“Jiaozi“ Teigtaschen (15 Stk) AFN	17,50
Lammfleisch mit Lauch und Hoi Sin Sauce / Roasted Lamb with Hoi Sin Sauce AFNO	19,50
Froschschenkel mit Ingwer u. Jungzwiebeln / Froglegs with Ginger and Spring Onions AFNO	19,50

SEAFOOD SPECIALS

Singapore Chili Crabs ABCEFGNOR	38,00
Krabben mit Schwarzen Pfeffer / Black Pepper Crabs ABFNO	23,50
Knusprige Krabben mit Salz & Blütenpfeffer / Crabs with Salt and Pepper ABFNO	23,50
Gegrilltes Lachsfilet in Tamarinsauce / Grilled Salmon in Tamarind Sauce ADFNGO	22,50
Gebratene Garnelen mit Pfeffer-Chili-Basilikum / Fried Prawns with Basil-Chili ABFNO	19,50
Gebratene Garnelen mit Schwarzer Pfeffer Sauce / Black Pepper Prawns ABFNO	19,50
Gegrillte Garnelenspieße mit Zitrone-Chili Sauce / Grilled Prawns Skewer in Lemon Sauce ABFNO	19,50
Gebratener Tintenfisch mit Thai Basilikum / Thai Basil-Chili Calamari ABFNO	19,50
Angebot des Tages: Chefs Fisch	

CURRYS

Red, Green, Yellow or Panang Thai Curry with Chicken, Beef, Crispy Duck or Prawns ABFGH	19,50
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------

NUDELN & REIS / NOODLES & RICE

Singapore Laksa with Prawns and Chicken ABCEFGHLNR	21,50
Pad Thai Prawns ABCDEFHL	17,50
Pad Thai Vegetables ABCDEFHL	15,50
Char Koay Teow Prawns ABCEFLN	17,50
Char Hor Fun / Rad Na Seafood ABCDEFHLNO	19,50
Char Bihun Seafood ABCEFLN	18,50
Khao Tom Kai / Chicken Rice Soup FLN	16,50
Fried Rice or Noodles with Chicken, Beef, Crispy Duck or Prawns ABCF	18,50
Bami or Nasi Goreng with Satay Chicken ACFE	16,50

VEGETARISCH/ VEGETARIAN

Kokos-Curry mit Tofu und Gemüse nach Thai Art/ Thai Coconut Curry Tofu AFG	16,50
Balinesisches Tofu-Gemüse in Erdnussauce/ Bali Style Tofu in Peanuts Sauce AEFLNO	15,50
Malay Style Fried Mixed Vegetable with Glass Noodles ACFLN	15,50
Pad Thai Vegetables ACDEFHL	15,50
Stir-fried Baby Pak Choi ABFNO	15,50
Sambal Belacan Chili KangKong / Stir fried sambal Belacan water morning glory ABFNO	18,50
Sambal Belacan Chili Mini Aubergine	18,50
Gan Bian green Bean AFNO	15,50
Fried Rice or Noodles with Vegetables ACFN	9,50
Kai Jiaw / Thai Omelette CFLN	7,50

ALLERGENINFORMATION :

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte

L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben / Prices are quoted in Euro incl. all taxes