

Hamburger Str. 33 21493 Schwarzenbek Tel.: 04151-2929

www.chinarestaurant-yen.de

Informationen zu Allergenen u. Zusatzstoffen erhalten Sie auf unserer Web-Seite oder von unserem Personal.

VORSPEISEN

1	Frühlingsrolle	5,20	8	Pikanter Kohlsalat	3,80
2	Mini-Frühlingsrolle	4,50	9	Sojasprossensalat	3,80
3	gemischter Salat	4,50	10	Krabben mit frischem Salat	8,20
4	Tomaten-Gurkensalat	4,20	11	Knusper-Hähnchenfile	+
5	Wan Tan überbacken, mit Krabben	7,20	••	mit Sojasprossen	6,60
6	Krupuk (Krabbenchips)	4,20	12	Knusperfisch mit frischem Salat	6,90
7	Wan Tan überbacken mit Hackfleisch	5,20	13	Knusper-Ente mit Sojasprossen	7,20

SUPPEN

20	Pikante Gemüsesuppe (säuerlich-scharf)	3,80			
21	Curry-Suppe mit Rindfleisch	5,20	25	Glasnudel-Suppe mit Senfgemüse	4,60
22	Eierblumen-Suppe mit Hühnerfleisch	4,90	26	Tomatensuppe mit Rindfleisch	5,20
23	Wan-Tan-Suppe (fleischgefüllte Teigtaschen)	5,20	27	Suppe mit Hühnerfleis und chinesischen Pilzei	
24	Haifischflossensuppe mit Hühnerfleisch	5,60	28	Seetang-Suppe mit Hühnerfleisch und Senfgemüse	4,60

RINDFLEISCH

mit Reis serviert



30	Rindfleisch mit Champignons	15,90	38 Beef à la China (süß-sauer, scharf)	
31	Haschientes Dindfleis	ch		

Haschiertes Rindfleisch mit scharfen Gewürzen mit Wurzeln und Sellerie 17,20

32 Haschiertes Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Pilzen, scharf gewürzt

17,20

33 Rindfleisch mit Broccoli 16,90

34 Rindfleisch mit Zwiebeln 15,90

35 Rindfleisch mit Curry

17,20

36 Chop Suey mit Rindfleisch 16,20

37 Haschiertes Rindfleisch mit Sojasprossen 15,90 16,90

und chinesischen Pilzen

16,90

40 Rindfleisch mit Tomaten 15,90

39 Rindfleisch mit Bambus

41 Zischendes Rindfleisch Zartes Fleisch mit Zwiebeln und Champignons auf heißer Eisenplatte serviert

19,50

42 Rindfleisch mit speziellen Knoblauchgewürzen (mit Zwiebeln und Paprika) 17.90

43 Rindfleisch mit Garnelen über starkem Feuer gebraten, mit speziellen Knoblauchgewürzen abgeschmeckt

20,50

BEILAGEN

(Nur mit Bestellung eines Hauptgerichts)

201	Bratnudeln	3,50
202	Bratreis	3,00
205	Extra Fleisch	5,50



KRABBEN UND GARNELEN





50	Krabben mit scharfen Gewürzen mit Zwiebeln und Paprik	K a	56	Garnelen mit scharfen Gewürzen 22,30
5 1	Chop Suey	17,80	57	
51	•	17,80		säuerlich-scharfer Soße 22,30
52	Gebratene Krabben mit Champignons	17,80	58	Chop-Suey mit Garnelen 22,30
53	Krabben mit Knoblauchgewürzen	17,80	59	Zischende Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und
54	Garnelen mit Bambus und chin. Pilzen	22,30		Knoblauchgewürzen auf heißer Pfanne serviert 23,90
55	Garnelen süß-sauer mit Ananas	22,30	60	Knusper-Ente mit Garnelen und speziellen Knoblauch- gewürzen auf zischend heißer Pfanne serviert 25,90

Für den kleinen Hunger

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen ihr Lieblingsgericht auch als "Kleine Portion" zu.



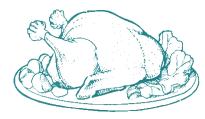


66	Geschmorte Ente mit Bambus und Morche	eln 18,50	71	Chop Suey mit Entenfleisch	18,50
67	Knusper-Ente mit pikanter Gemüsesoße	19,60	72	Knusper-Ente mit scharfer Gemüsesoße	
68	Knusper-Ente mit Bambus und chinesischen Pilzen		73	Zischende Ente	19,90
69	Knusper-Ente	19,60		Knusprige Ente mit Gemüse auf zischender Platte serviert	21,50
	mit süß-säuerlich- scharfer Soße	19,60	60	Knusper-Ente mit Garr und speziellen Knoblauc	
70	Knusper-Ente mit süß-saurer Soße	19,60		gewürzen auf zischend heißer Pfanne serviert	25,90
203	BExtra pikante Soße	2,20			23,30
204	Extra süß saure Soße	2,20			



47	Lammfilet Zartes Fleisch mit Paprika scharf gewürzt, serviert auf	48	Zischendes Lammfilet Zartes Fleisch mit Zwiebeln und Champignons, serviert
	vorgeglühter Platte		auf vorgeglühter Pfanne
	27,50		27,50





80	Hühnerfleisch mit Champignons	15,20		
			90	Hühnerfleisch
81	Hühnerfleisch		•	mit Sojabohnensprossen
	mit Bambus			15,20
	und chin. Pilzen	15,80	91	Zischendes Hühnerfleisch
		-0,00	91	
82	Chan Suav			Hähnchenfilet mit Zwiebeln
02	Chop Suey	1E 00		und Champignons, serviert
	mit Hühnerfleisch	15,80		auf heißer Eisenplatte
0.2	liibuauflaiaab in Chiial	•		18,90
83	Hühnerfleisch in Stück	ken	92	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	gebacken mit			mit speziellen Knoblauch-
	pikanter Gemüsesoße	16,90		gewürzen,
				mit Zwiebeln und Paprika
84	Haschiertes Hühner-			17,40
	fleisch mit Wurzeln		93	Hühnerfleisch mit Garnelen
	und Sellerie			über starkem Feuer gebraten,
	scharf gewürzt	16,90		und mit speziellen Knoblauch-
	3	•		gewürzen abgeschmeckt
85	Hühnerfleisch			19,90
	mit Curry	16,90	94	
		-0,70	74	Knusper Hühnchen
86	Hühnerfleisch			mit Zitronen-Orangen-Soße
00	mit Cashew-Nüssen		0.5	18,50
		17 50	95	Zischendes Hühnchen
	und Paprika	17,50		Knuspriges Hühnchen mit
0.7	1.1			Gemüse auf heißer Platte
87	Hühnerfleisch			serviert 21,50
	süß-sauer-scharf			
	mit Gemüse	16,50	96	Knuspriges Hühnchen-
				brustfilet mit
88	Hühnerfleisch süß-sau	er		pikanter Gemüsesoße 16,90
	mit Ananas	15,20		
			97	Knuspriges Hühnchen-
89	Hühnerfleisch mit			brustfilet
-	Cashew-Nüssen,			mit süß-saurer Soße 16,90
	Paprika und			THE SUP SUULEI SOME 10,50
	scharfen Gewürzen	17,50		
		- · , - ·		





100	Schweinefleisch mit Champignons	15,20		
101	Schweinefleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen	15,80	110	Geröstetes Schweinefleisch Saftiges und zartes Schweinefleisch auf
102	Chop Suey mit Schweinefleisch	15,80		spezielle Weise geröstet, serviert mit Gemüse auf vorgeglühter Pfanne (scharf) 19,40
103	Schweinefleisch in Stücken gebacken, mit süß-sauer Soße	16,50	111	Zischendes Schweinefleisch Zartes Fleisch mit Zwiebeln und Champignons,
104	Zehnerlei verschiedene Fleisch- sorten mit Gemüse,			serviert auf vorgeglühter Pfanne 18,90
105	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse und Soße	16,90	112	Schweinefleisch mit speziellen Knoblauch- gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika 17,40
	scharf	16,90	113	Schweinefleisch mit Garnelen
106	Schweinefleisch überbacken, mit Rotkohlsalat und süß-säuerlich-	17.50		über starkem Feuer gebraten mit speziellen Knoblauchgewürzen abgeschmeckt 19,90
407	scharfer Soße	17,50		
107	Schweinefleisch mit Curry	16,90		
108	Schweinefleisch süß-sauer-scharf mit Gemüse	16,50		

FISCH mit Reis serviert

61	Bratfisch nach Szech	uan Art 15,80		THE WAY TO SEE THE SEE	
62	Fisch in Stücken gebo	acken			
	mit süß-saurer Soße	15,80	64	Knusper-Fisch mit pikanter	
63	Knusper-Fisch			Gemüsesoße	15,80
	mit süß-saurer Soße	15,80			
			65	Gebratener Fisch mit Gemüse scharf gewürzt	
				-	17,30

VEGETARISCH

mit Reis serviert

141	Fastenspeise des Buddhisten	13,90	144	Bratnudeln mit Gemüse	13,90
142	Gemüse überbacken Soße nach Wahl	13,90	145	Bratreis mit Gemüse	13,90
143	Chao Samshi Glasnudeln, Sojakein	ne	146	Broccoli mit Knobi	13,90
	und Chinakohl	13,90	147	Bratbohnen mit chinesischen Gewürz	en 13,90

GEBRATENE NUDEL- UND REISGERICHTE

120	Bratnudeln mit Krabben	17,90	125	Bratreis mit Krabben	17,90
121	Bratnudeln mit Rindfleisch	15,90	126	Bratreis mit Rindfleisch	15,90
122	Bratnudeln mit Hühnerfleisch	14,90	127	Bratreis mit Hühnerfleisch	14,90
123	Bami Goreng (scharf Gebratene Curry- Nudeln mit verschied Fleischeinlagen		128	Bratreis/-nudeln mit Knusper-Ente und Soße	17,60
	und Spiegelei	15,90	129	Bratreis/-nudeln mit knusprigem	
124	Bratreis mit verschiedenen			Hühnchen-brustfilet und Soße	
	Fleischeinlagen	14,90			17,30

BEILAGEN

(Nur mit Bestellung eines Hauptgerichts)

201	Bratnudeln	3,50
202	Bratreis	3,00
203	pikante Soße	2,20
204	Süß-saure Soße	2,20
205	Extra Fleisch	5,50



REISTAFELN

(ab 2 Personen)



Serviert mit

Vorspeise: Tagessuppe, kleiner Salat oder Mini-Frühlingsrollen Nachtisch: Eis, Lycheefrüchte, Banane oder Ananas überbacken, mit Honig

R1

1 Geschmorte Ente mit Bambus und Morcheln

- 2 Hühnerfleisch mit Champignons
- 3 Zweimal gebratenes Schweinefleisch
- 4 Rindfleisch mit speziellen Knoblauchgewürzen

pro Person 30,50

R2

- 1 Wan-Tan überbacken mit Krabben gefüllt
- 2 Knusper-Ente
- 3 Knusper-Hühnchen
- 4 Garnelen in Stücken überbacken dazu süßsaure und pikante Soße

pro Person 30,50

R3

Ente mit acht Kostbarkeiten

Das ist ein typisch chinesisches Festessen. Acht Kostbarkeiten gebraten, in superber Soße; mit knuspriger Ente überdeckt.

pro Person 30,50

PEKING-ENTE

(ab 2 Personen)



Die Peking-Ente ist ein weltbekanntes und sehr traditionelles Gericht. Zuerst säubern wir die ganze Ente und klopfen sie leicht, bis sie trocken ist. Dann wird Luft zwischen die Haut und dem Fleisch gepumpt, bis die ganze Ente fast zum Platzen gefüllt ist. Danach wird sie gründlich verschlossen und mit Sirup bestrichen. Nun wird die Ente geröstet und dabei häufig gedreht, bis die Haut golden braun und knusprig wird. Dann schneiden wir die Entenhaut in dünne Scheiben.

Bitte 2 Tage im Voraus bestellen

Speisenfolge:

Vorspeise

- 1. Pikante chinesische Gemüsesuppe
- 2. Gemischter Salat
- Wan-Tan überbacken mit Krabben gefüllt

Hauptgang

- 4. Die knusprige Haut wird mit Pfannkuchen serviert
- Saftiges Entenfleisch mit Chop Suey geschickt vom Küchenmeister gewürzt dazu Reis

Nachtisch

6. nach Wunsch

pro Person 43,90