

W

U

L

L

K

O

M

M

E

N



# IM CHINA RESTAURANT YEN

Genießen Sie unsere  
Gastlichkeit und lassen Sie  
sich von der chinesischen  
Küche verwöhnen



## Öffnungszeiten

Montags geschlossen

Dienstag bis Samstag

und

Sonntag und Feiertage

12:00 bis 15:00 Uhr

17:30 bis 22:00 Uhr

12:00 bis 22:00 Uhr

**Sämtliche Speisen auch Außer Haus**

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

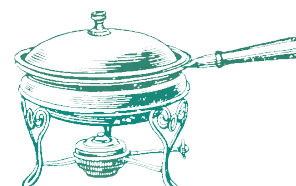
[www.chinarestaurant-yen.de](http://www.chinarestaurant-yen.de)

## VORSPEISEN

1	Frühlingsrolle	3,90	8	Pikanter Kohlsalat	3,00
2	Mini-Frühlingsrolle	3,50	9	Sojasprossensalat	3,00
3	gemischter Salat	3,50	10	Krabben mit frischem Salat	7,20
4	Tomaten-Gurkensalat	3,30	11	Knusper-Hähnchenfilet mit Sojasprossen	5,20
5	Wan Tan überbacken, mit Krabben	5,90	12	Knusperfisch mit frischem Salat	5,20
6	Krupuk (Krabbenchips)	3,00	13	Knusper-Ente mit Sojasprossen	5,70
7	Wan Tan überbacken, mit Hackfleisch	4,20			

## SUPPEN

20	Pikante Gemüsesuppe (säuerlich-scharf)	3,20			
21	Curry-Suppe mit Rindfleisch	4,20	25	Glasnudel-Suppe mit Senfgemüse	3,60
22	Eierblumen-Suppe mit Hühnerfleisch	3,90	26	Tomatensuppe mit Rindfleisch	4,20
23	Wan-Tan-Suppe (fleischgefüllte Teigtaschen)	4,20	27	Suppe mit Hühnerfleisch und chinesischen Pilzen	3,60
24	Haifischflossensuppe mit Hühnerfleisch	4,50	28	Seetang-Suppe mit Hühnerfleisch und Senfgemüse	3,60



# RINDFLEISCH

mit Reis serviert

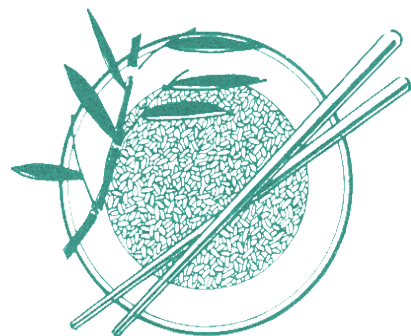


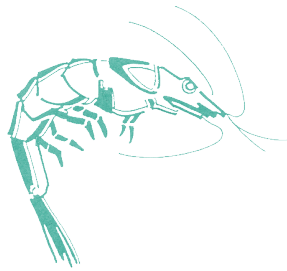
- |  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>30 Rindfleisch</b><br>mit Champignons   | <b>13,20</b> | <b>38 Beef à la China</b><br>(süß-sauer, scharf)   | <b>14,20</b> |
| <b>31 Haschiertes Rindfleisch</b><br>mit scharfen Gewürzen<br>mit Wurzeln und Sellerie | <b>14,20</b> | <b>39 Rindfleisch mit Bambus</b><br>und chinesischen Pilzen  | <b>14,20</b> |
| <b>32 Haschiertes Rindfleisch</b><br>mit Bambus, Paprika und<br>Pilzen, scharf gewürzt | <b>14,20</b> | <b>40 Rindfleisch mit Tomaten</b>  | <b>13,20</b> |
| <b>33 Rindfleisch mit Broccoli</b>   | <b>14,20</b> | <b>41 Zischendes Rindfleisch</b><br>Zartes Fleisch mit Zwiebeln<br>und Champignons auf heißer<br>Eisenplatte serviert    | <b>15,50</b> |
| <b>34 Rindfleisch mit Zwiebeln</b>   | <b>13,20</b> | <b>42 Rindfleisch mit speziellen<br/>Knoblauchgewürzen</b><br>(mit Zwiebeln und Paprika)                                 | <b>14,50</b> |
| <b>35 Rindfleisch mit Curry</b>  | <b>14,50</b> | <b>43 Rindfleisch mit Garnelen</b><br>über starkem Feuer gebraten,<br>mit speziellen Knoblauch-<br>gewürzen abgeschmeckt | <b>16,50</b> |
| <b>36 Chop Suey mit<br/>Rindfleisch</b>  | <b>13,20</b> |  |              |
| <b>37 Haschiertes Rindfleisch</b><br>mit Sojasprossen                                  | <b>13,20</b> |  |              |

## BEILAGEN

(Nur mit Bestellung eines Hauptgerichts)

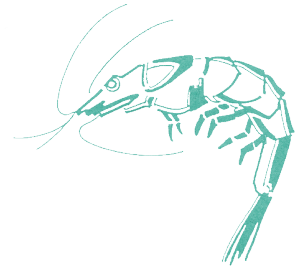
- |                          |             |
|--------------------------|-------------|
| <b>201 Bratnudeln</b>    | <b>2,50</b> |
| <b>202 Bratreis</b>      | <b>2,50</b> |
| <b>205 Extra Fleisch</b> | <b>3,50</b> |





# KRABBen UND GARNELEN

mit Reis serviert



- |    |  |       |    |   |       |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 50 | <b>Krabben mit scharfen Gewürzen</b><br>mit Zwiebeln und Paprika |       | 56 | <b>Garnelen mit scharfen Gewürzen</b>   | 18,60 |
|    |  | 14,90 |    |   |       |
| 51 | <b>Chop Suey mit Krabben</b>                                     | 14,90 | 57 | <b>Garnelen mit süß-säuerlich-scharfer Soße</b>   | 18,60 |
|    |  |       |    |   |       |
| 52 | <b>Gebratene Krabben mit Champignons</b>                         | 14,90 | 58 | <b>Chop-Suey mit Garnelen</b>   | 18,60 |
|    |  |       |    |   |       |
| 53 | <b>Krabben mit Knoblauchgewürzen</b>                             | 14,90 | 59 | <b>Zischende Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauchgewürzen auf heißer Pfanne serviert</b>      | 19,90 |
|    |  |       |    |   |       |
| 54 | <b>Garnelen mit Bambus und chin. Pilzen</b>                      | 18,60 |    |   |       |
|    |  |       |    |   |       |
| 55 | <b>Garnelen süß-sauer mit Ananas</b>                             | 18,60 | 60 | <b>Knusper-Ente mit Garnelen und speziellen Knoblauchgewürzen auf zischend heißer Pfanne serviert</b> | 21,50 |
|    |  |       |    |   |       |

## ***Für den kleinen Hunger***

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

## ENTE

mit Reis serviert



66	<b>Geschmorte Ente</b> mit Bambus und Morcheln	<b>14,80</b>	71	<b>Chop Suey</b> mit Entenfleisch	<b>14,80</b>
67	<b>Knusper-Ente</b> mit pikanter Gemüsesoße	<b>15,50</b>	72	<b>Knusper-Ente</b> mit scharfen Gemüsesoße	<b>15,80</b>
68	<b>Knusper-Ente</b> mit Bambus und chinesischen Pilzen	<b>15,50</b>	73	<b>Zischende Ente</b> Knusprige Ente mit Gemüse auf zischender Platte serviert	<b>16,50</b>
69	<b>Knusper-Ente</b> mit süß-säuerlich- scharfer Soße	<b>15,50</b>	60	<b>Knusper-Ente mit Garnelen</b> und speziellen Knoblauch- gewürzen auf zischend heißer Pfanne serviert	<b>21,50</b>
70	<b>Knusper-Ente</b> mit süß-saurer Soße	<b>15,50</b>			
203	<b>Extra Soße</b>	<b>1,50</b>			

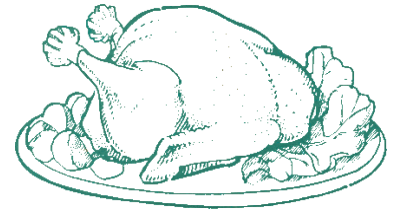
## LAMM

mit Reis serviert

47	<b>Lammfilet</b> Zartes Fleisch mit Paprika scharf gewürzt, serviert auf vorgeglühter Platte	<b>17,50</b>	48	<b>Zischendes Lammfilet</b> Zartes Fleisch mit Zwiebeln und Champignons, serviert auf vorgeglühter Pfanne	<b>17,50</b>
----	---	--------------	----	--	--------------

# HUHN

mit Reis serviert



- |    |  |       |    |  |       |
|----|--|-------|----|--|-------|
| 80 | Hühnerfleisch<br>mit Champignons   | 11,90 | 90 | Hühnerfleisch<br>mit Sojabohnensprossen  | 11,90 |
| 81 | Hühnerfleisch<br>mit Bambussprossen<br>und chin. Pilzen                      | 12,50 | 91 | Zischendes Hühnerfleisch<br>Hähnchenfilet mit Zwiebeln<br>und Champignons, serviert<br>auf heißer Eisenplatte        | 14,50 |
| 82 | Chop Suey<br>mit Hühnerfleisch   | 12,50 | 92 | Hühnerfleisch<br>mit speziellen Knoblauch-<br>gewürzen,<br>mit Zwiebeln und Paprika                                  | 13,90 |
| 83 | Hühnerfleisch in Stücken<br>gebacken mit<br>pikanter Gemüsesoße              | 13,50 | 93 | Hühnerfleisch mit Garnelen<br>über starkem Feuer gebraten,<br>und mit speziellen Knoblauch-<br>gewürzen abgeschmeckt | 16,90 |
| 84 | Haschiertes Hühner-<br>fleisch mit Wurzeln<br>und Sellerie<br>scharf gewürzt | 13,20 | 94 | Knusper Hähnchen<br>mit Zitronen-Orangen-Soße  | 15,00 |
| 85 | Hühnerfleisch<br>mit Curry   | 13,50 | 95 | Zischendes Hähnchen<br>Knuspriges Hähnchen mit<br>Gemüse auf heißer Platte<br>serviert                               | 15,80 |
| 86 | Hühnerfleisch<br>mit Cashew-Nüssen<br>und Paprika                            | 13,50 | 96 | Knuspriges Hähnchen-<br>brustfilet mit<br>pikanter Gemüsesoße  | 13,50 |
| 87 | Hühnerfleisch<br>süß-sauer-scharf<br>mit Gemüse                              | 13,20 | 97 | Knuspriges Hähnchen-<br>brustfilet<br>mit süß-saurer Soße  | 13,50 |
| 88 | Hühnerfleisch süß-sauer<br>mit Ananas  | 11,90 |    |  |       |
| 89 | Hühnerfleisch mit<br>Cashew-Nüssen,<br>Paprika und<br>scharfen Gewürzen      | 13,50 |    |  |       |

# SCHWEIN

mit Reis serviert

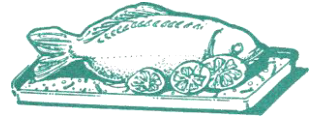


100	<b>Schweinefleisch mit Champignons</b>	<b>11,90</b>		
101	<b>Schweinefleisch mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen</b>	<b>12,50</b>	110	<b>Geröstetes Schweinefleisch</b> Saftiges und zartes Schweinefleisch auf spezielle Weise geröstet, serviert mit Gemüse auf vorgeglühter Pfanne (scharf) <b>14,90</b>
102	<b>Chop Suey mit Schweinefleisch</b>	<b>12,50</b>		
103	<b>Schweinefleisch in Stücken gebacken, mit süß-sauer Soße</b>	<b>13,20</b>	111	<b>Zischendes Schweinefleisch</b> Zartes Fleisch mit Zwiebeln und Champignons, serviert auf vorgeglühter Pfanne <b>14,50</b>
104	<b>Zehnerlei</b> verschiedene Fleischsorten mit Gemüse, scharf	<b>13,50</b>	112	<b>Schweinefleisch mit speziellen Knoblauchgewürzen,</b> mit Zwiebeln und Paprika <b>13,90</b>
105	<b>Zweimal gebratenes Schweinefleisch</b> mit Gemüse und Soße scharf	<b>13,50</b>	113	<b>Schweinefleisch mit Garnelen</b> über starkem Feuer gebraten mit speziellen Knoblauchgewürzen abgeschmeckt <b>16,50</b>
106	<b>Schweinefleisch überbacken,</b> mit Rotkohlsalat und süß-säuerlich-scharfer Soße	<b>13,90</b>		
107	<b>Schweinefleisch mit Curry</b>	<b>13,50</b>		
108	<b>Schweinefleisch süß-sauer-scharf</b> mit Gemüse	<b>13,20</b>		



## FISCH

mit Reis serviert



61 **Bratfisch nach Szechuan Art**  
12,50

62 **Fisch in Stücken gebacken**  
mit süß-saurer Soße 12,50

63 **Knusper-Fisch**  
mit süß-saurer Soße 12,50

64 **Knusper-Fisch**  
mit pikanter  
Gemüsesoße 12,50

65 **Gebratener Fisch**  
mit Gemüse  
scharf gewürzt  
13,90

## VEGETARISCH

mit Reis serviert

141 **Fastenspeise des**  
**Buddhisten** 9,00

142 **Gemüse überbacken**  
Soße nach Wahl 9,00

143 **Chao Samshi**  
**Glasnudeln, Sojakeime**  
**und Chinakohl** 9,00

144 **Bratnudeln**  
**mit Gemüse** 9,20

145 **Bratreis**  
**mit Gemüse** 9,00

146 **Broccoli mit Knobli** 9,50

147 **Bratbohnen mit**  
**chinesischen Gewürzen**  
9,00



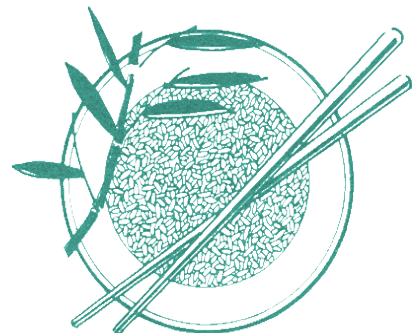
# GEBRATENE NUDEL-UND REISGERICHTE

120	Bratnudeln mit Krabben	14,80	125	Bratreis mit Krabben	14,50
121	Bratnudeln mit Rindfleisch	12,80	126	Bratreis mit Rindfleisch	12,50
122	Bratnudeln mit Hühnerfleisch	11,80	127	Bratreis mit Hühnerfleisch	11,50
123	<b>Bami Goreng</b> (scharf) Gebratene Curry-Nudeln mit verschiedenen Fleischeinlagen und Spiegelei	13,20	128	Bratreis/-nudeln mit Knusper-Ente und Soße	13,80
124	Bratreis mit verschiedenen Fleischeinlagen	11,80	129	Bratreis/-nudeln mit knusprigem Hähnchen-brustfilet und Soße	13,50

## BEILAGEN

(Nur mit Bestellung eines Hauptgerichts)

201	Bratnudeln	2,50
202	Bratreis	2,50
203	pikante Soße	1,50
204	Süß-saure Soße	1,50
205	Extra Fleisch	3,50



# 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 19,50**

## R2

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

**pro Person 20,50**

## R3

### **Ente mit acht Kostbarkeiten**

Das ist ein typisch chinesisches Festessen.

Acht Kostbarkeiten gebraten, in superber Soße;

mit knuspriger Ente überdeckt.

**pro Person 19,50**

# 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**
3. **Wan-Tan überbacken**  
mit Krabben gefüllt

Hauptgang

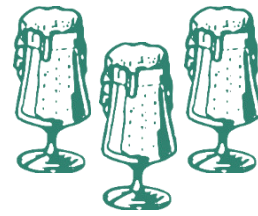
4. **Die knusprige Haut wird mit Pfannkuchen serviert**
5. **Saftiges Entenfleisch mit Chop Suey**  
geschickt vom Küchenmeister gewürzt  
dazu Reis

Nachtisch

6. **nach Wunsch**

pro Person 26,00

## FASSBIER



Warsteiner .....	0,30 l	2,90
Warsteiner .....	0,50 l	4,30
Alsterwasser .....	0,30 l	2,80
Alsterwasser .....	0,50 l	4,20

## FLASCHENBIER

Warsteiner, alkoholfrei.....	0,33 l	2,90
Köstrizer.....	0,33 l	2,90
Tsingtao Bier (aus China).....	0,33 l	2,90
Weizenbier König Ludwig hell, dunkel oder alkoholfrei .....	0,50 l	4,30

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Malzbier .....	0,33 l	2,80
Mineralwasser .....	0,20 l	1,90
.....	0,40 l	3,00
Flasche Wasser .....	0,75 l	4,90
Coca Cola <sup>1</sup> , Spezi <sup>2</sup> , Cola light <sup>1</sup> , Fanta <sup>2</sup> Sprite, Cola zero <sup>1</sup> .....	0,20 l	2,20
.....	0,40 l	3,50
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirschsafft, Bananensaft, KiBa, Lycheesaft .....	0,20 l	2,40
.....	0,40 l	3,80
Saftschorle .....	0,20 l	2,20
.....	0,40 l	3,70
Bitter Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale .....	0,20 l	2,40
.....	0,40 l	3,80

# KAFFEE UND TEE



Kaffee .....	Tasse	1,80
	..... Kännchen	3,00
Kakao .....	Becher	2,00
Cappuccino .....	Tasse	2,00
Espresso .....	Tasse	2,00
Jasmin Tee .....	Kännchen	2,80
Grüner Tee .....	Kännchen	2,80
<b>Tee im Beutel:</b>		
Grüner, Schwarzer, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Rooibos		
	..... Tasse	1,80
	..... Kännchen	2,50

# WEIN

Sake (heiß) .....	Portion	3,60
<b>Weißwein:</b>		
lieblich, trocken, halbtrocken .....	0,20 l	4,20
Chang Yu Weißwein: trocken, aus China ..	0,20 l	4,60
<b>Rotwein:</b>		
lieblich, trocken .....	0,20 l	4,20
Chang Yu Rotwein: trocken, aus China ...	0,20 l	4,60
Weißherbst .....	0,20 l	4,20
Weinschorle .....	0,20 l	4,00
Sekt .....	0,10 l	2,00
Flasche Wein .....	0,75 l	15,00

## SPIRITUOSEN

Martini (weiß) .....	4 cl	2,00
Campari .....	4 cl	2,80
Pflaumenwein .....	5 cl	2,20
Conte Joseph Cognac .....	2 cl	2,00
Bacardi (weiß) .....	2 cl	2,00
Jack Daniels (Bourbon) .....	2 cl	2,60
Johnny Walker (Scotch) .....	2 cl	2,20
Oldesloer Korn .....	2 cl	1,60
Wodka .....	2 cl	1,80
Ouzo .....	2 cl	1,80
Helbing (Hamburgs bester Kümmel) .....	2 cl	1,80
Malteserkreuz .....	2 cl	2,20
Jubiläumsaquavit .....	2 cl	2,50
Fernet Branca .....	2 cl	2,00
Jägermeister .....	2 cl	2,00

## CHINESISCHER SCHNAPS

Mao Tai (53% Vol.) .....	2 cl	3,60
Rosentau (54% Vol.) .....	2 cl	2,20
Bambusschnaps (47% Vol.) .....	2 cl	2,20
Kao Liang (62% Vol.) .....	2 cl	2,20