



**SPEISEKARTE**



# Mittagsmenü

DIENSTAG BIS FREITAG  
(AUSSER FEIERTAGS)

**PREIS PRO GERICHT 8,50**

## **M1**

GEBRATENE NUDELN MIT  
VERSCHIEDENEM GEMÜSE

## **M2**

GEBRATENER REIS MIT  
VERSCHIEDENEM GEMÜSE

## **M3**

THAI CURRY MIT HÜHNERFLEISCH  
UND GEMÜSE

## **M4**

HÜHNERFLEISCH GONGBAO MIT  
GEMÜSE UND SCHWARZBOHNEN-  
SAUCE

## **M5**

KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH  
SÜSS-SAUER-SCHARF

## **M6**

KNUSPRIGES HÜHNERFLEISCH  
MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE

## **M7**

RINDFLEISCH MIT PAPRIKA IN  
SCHWARZBOHNENSAUCE

## **M8**

WOK GEMÜSE

## **M9**

KNUSPRIGE ENTE MIT  
VERSCHIEDENEM GEMÜSE

## **M10**

SCHWEINEFLEISCH SICHUAN  
(SAUER-SCHARF)

## **M11**

ACHT SCHÄTZE: RIND-UND  
HÜHNERFLEISCH MIT GEMÜSE

## **M12**

GEBRATENER TOFU MIT  
GEMÜSE

Alle Preisangaben auf unserer gesamten Speisekarte sind in Euro (€) und inklusive Mehrwertsteuer. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz und Veranschaulichung - geringfügige Abweichungen sind möglich. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir online auf unserer Website sowie vor Ort im Lokal auf einer separaten Infokarte zusammengestellt. Fragen Sie uns gerne auch persönlich oder per Telefon.

# VORSPEISEN

<b>V 1</b>	Pekingsuppe nach Art des Hauses	3,5
<b>V 2</b>	Wan Tan Suppe	3,8
<b>V 3</b>	Thai Curry Gemüse Suppe	3,8
<b>V 4</b>	Entenfleischsuppe	3,5
<b>V 5</b>	Frühlingsrolle mit Glasnudel und Gemüsefüllung	4,5
<b>V 6</b>	Vorspeisenteller: Minifrühlingsrollen, Currytaschen und frittierte Wan Tan	5,6
<b>V 7</b>	Minifrühlingsrollen 5 Stk.	3,6

## 01 XIA JIAO

Teigtaschen mit Garnelenfüllung 6 Stk. 9,8

## 02 SHAO MAI

Teigtaschen mit Schweinefleisch 6 Stk. 8,8

## 03 CHA SHAO BAO

Hefebrötchen mit Schweinefleisch 2 Stk. 5,8

## 04 JIAO ZI

Gebratene Maultaschen mit Fleisch 12 Stk. 15,8

## 05 PAI HUANG GUA

Gurken in würzigem Dressing 7,8

## 06 MU ER

Morcheln in würzigem Dressing 9,8





### 07 YU XIANG QIE ZI

Frittierte Auberginen  
süß-sauer

13,8



### 13 GAN BIAN DA XIA

Garnelen in Schale  
nach SiChuan Art  
12Stk.

28,8



### 08 QIE ZI BAO

Auberginen mit Tofu

14,8



### 14 YOU YU SI

Calamariezöpfe nach  
SiChuan Art

22,8



### 09 GUO BA ROU

Schweinebauch süß-  
sauer

16,8



### 15 QING ZHENG YU

Gedämpfter ganzer  
Fisch mit  
Lauchzwiebeln und  
Ingwer

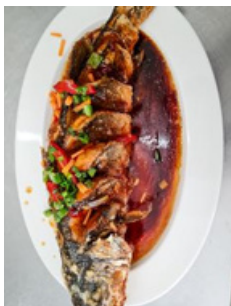
28,8



### 10 SHANGHAI QING

Gebratener Senfkohl  
mit Knoblauch

13,8



### 16 TAN CU YU

Frittierter ganzer Fisch  
süß-sauer

28,8



### 11 KONG XING CAI

Wasserspinat mit  
Knoblauch

14,8



### 17 SHAO JI GONG

Zerkleinerte  
Hähnchenkeule in  
Chilisauce

16,8



### 12 SHUI ZHU YU

Gekochte Fischfilets  
mit Gemüse und Chilis

21,9



### 18 GONG BAO JI DING

Hühnerfleisch mit  
Erdnüssen, Gemüse  
und Chilis

15,8



### 19 ZHI RAN YANG ROU

Lamm mit Kreuzkümmel

21,8



### 25 YU XIANG ROU SHI

Schweinefleisch sauer scharf nach SiChuan Art

16,8



### 20 LA ZI JI

Frittierte Hähnchenstücke mit Chilis nach SiChuan Art

16,8



### 26 TANG CU PAI GU

Süß sauer Rippchen

15,8



### 21 SHUI ZHU NIU ROU

Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Chilis

21,9



### 27 GAN BIAN SI JI DOU

Prinzbohnen mit Hackfleisch und eingelegtem Senfkohl

13,8



### 22 CONG BAO NIU ROU

Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Ingwer

18,8



### 28 MA YI SHANG SHU

Glasnudeln mit Hackfleisch und Chilis

15,8



### 23 LAO GAN MA NIU ROU

Rindfleisch in pikanter Schwarzbohnensauce

18,8



### 29 MA PO DOU FU

Tofu mit Hackfleisch nach SiChuan Art

15,8



### 24 HUI GUO ROU

Gebatener Schweinebauch nach SiChuan Art

16,8



### 30 JIAO YAN PAI GU

Rippchen mit Chilis nach SiChuan Art

15,8

# KLASSIKER

Alle Gerichte werden mit weißem Reis als Beilage serviert, außer gebratene Nudeln sowie Reisgerichte. Zu Ihrer Hauptspeise können Sie extra als Beilage gebratene Nudeln oder gebratenen Reis für jeweils 5,50€ hinzubestellen.

## VEGETARISCH

<b>H1</b>	Gebratene Nudeln mit Gemüse	12,8
<b>H2</b>	Gebratener Reis mit Gemüse	12,8
<b>H3</b>	Gebratener Tofu mit Gemüse	13,8
<b>H4</b>	Wok Gemüse	12,8

## ENTE

<b>H5</b>	Knusprige Ente mit Gemüse und Sauce	18,8
<b>H6</b>	Knusprige Ente mit Zwiebeln und Knoblauchsauce	18,8
<b>H7</b>	Knusprige Ente in süß sauer Sauce	18,8
<b>H8</b>	Acht Schätze Rind, Hühnerfleisch mit knuspriger Ente und Gemüse	18,8
<b>H9</b>	Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente	16,8
<b>H10</b>	Gebratener Reis mit knuspriger Ente	16,8

## RINDFLEISCH

<b>H11</b>	Rindfleisch GongBao mit Paprika, Bambus	18,8
<b>H12</b>	Rindfleisch mit Zwiebeln	18,8
<b>H13</b>	Thai Curry Rindfleisch mit Gemüse	18,8

## HÜHNCHEN

<b>H14</b>	Knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse und Sauce	15,8
<b>H15</b>	Thai Curry Hühnerfleisch mit Gemüse	15,8
<b>H16</b>	Hühnerfleisch GongBao mit Paprika und Bambus	14,8
<b>H17</b>	Hühnerfleisch süß sauer	14,8
<b>H18</b>	Gebratene Nudeln mit knusprigem Hühnerfleisch	15,8
<b>H19</b>	Gebratener Reis mit knusprigem Hühnerfleisch	15,8



## NACHSPEISE

<b>N1</b>	Frittierte Bananen mit Honig	3,9
<b>N2</b>	Frittierte Sesambällchen mit Bohnenfüllung 4 Stk.	4,8
<b>N3</b>	Gedämpfte Teigklöschen mit Lotusfüllung 2 Stk.	4,8



# PEKING ENTE

## Ab 4 Personen (Mindestens 1 Tag Vorbestellung)

Die Pekingente gehört zu den berühmtesten Gerichten der chinesischen Küche. Oft wird sie hierzulande mit der normalen knusprigen Ente verwechselt obwohl Zubereitung sowie Verzehr sich komplett unterscheiden. Die knusprige Haut wird getrennt vom Entenfleisch serviert und in chinesischen Pfannkuchen zusammen mit Beilagen und Sauce eingerollt und verzehrt. Im Anschluss wird das Entenfleisch mit Gemüse, Soße und Reis serviert.

## Entenfleischsuppe nach Art des Hauses

### Knusprige Entenhaut

mit frittierten Pfannkuchenstreifen, geschnittenen Gemüse, zweierlei Saucen und gedämpften Pfannkuchenblättern

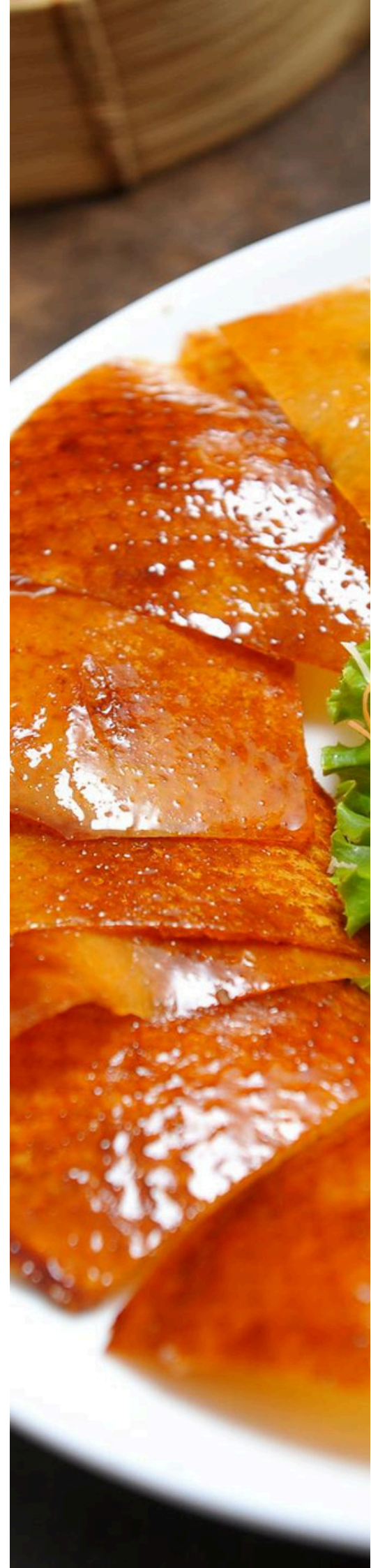
### Geschnetzeltes Entenfleisch

mit Gemüse und Soße, dazu gebratener sowie weißer Reiß als Beilage

### Frittierte Bananen mit Honig

148,00 € für 4 Personen  
37 € Aufpreis für jede weitere Person

**Wir bitten um Vorbestellung -  
mindestens einen Tag im Voraus**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,4	3,8
Coca Cola 0,3	3,0
Spezi 0,4	3,8
Spezi 0,25	3,0
Gelbe Limo 0,4	3,8
Gelbe Limo 0,25	3,0
Weiße Limo 0,4	3,8
Weiße Limo 0,25	3,0
Tafelwasser 0,4	3,2
Apfelsaftschorle 0,4	4,2
Guavenschorle 0,4	4,2
Lycheeschorle 0,4	4,2
Mangoschorle 0,4	4,2
Maracujaschorle 0,4	4,2
Orangensaft 0,25	3,5
Johannisbeernektar 0,25	3,5
Guavennektar 0,25	3,5
Lycheennektar 0,25	3,5
Mangonektar 0,25	3,5
Mineralwasser 0,75	7,8

## BIERE

Helles 0,5	4,5
Weisbier 0,5	4,8
Leichte Weiße 0,5	4,8
Alkohlfreies Helles 0,5	4,5
Alkoholfrei. Weißbier 0,5	4,8
Radler 0,5	4,0
Pils 0,3	3,8
Tsingtao Bier 0,33	4,2

## WARME GETRÄNKE

Kännchen Jasmintee	3,2
Kännchen Grüntee	3,2
Glas Kamillentee	2,8
Glas Pfefferminztee	2,8
Tasse Kaffee	3,2
Tasse Espresso	2,8
Tasse Cappuccino	3,5

## SPIRITUOSEN

Pflaumenwein 5cl	3,8
Lycheewein 5cl	3,8
KaoLiang (Reis) 2cl	4,5
Zhu Ye Qing 2cl	4,5
Williamsbirne 2cl	3,8
Obstler 2cl	3,8
Ramazotti 2cl	3,8

## WEIN OFFEN

Merlot 0,2	4,8
Spätburgunder 0,2	4,8
Pinot Grigio 0,2	4,8
Chardonnay 0,2	4,8
Weinschorle 0,2	4,2

## WEIN FLASCHEN

Merlot 0,75l	28,8
Barolo 0,75l	28,8
Pinot Grigio 0,75l	21,8
Lugana 0,75l	29,9
Piccolo 0,2	7,7



**CHINA RESTAURANT JACKIE CHAN**

**ROSENHEIMERSTR. 222  
81669 MÜNCHEN**

**089 450 880 98**

**E-MAIL  
RESTAURANT.JC@OUTLOOK.COM**