

SPEZIALITÄTEN

103. Cha-Siew, geröstetes Schweinefleisch nach kantonesischer Art der Zubereitung ^{14,15,a} 11,50
104. Hummerkrabben mit Knoblauch & scharfen Gewürzen nach Szechuan Art ^{14,15,a} 20,50
105. Acht Kostbarkeiten ^{14,a} 10,80
- 105a. Nan-King Spezialitäten mit versch. Fleisch und Gemüse ^{14,15,a} 11,50
106. Gebr. Tintenfisch mit Paprika & Schwarzbohnensoße (scharf) ^{11,14,18,a} 10,80
107. Tau.Si Kai- Hühnerfleisch mit Paprika & chin. Schwarzenbohnensoße (scharf) ^{14,a} 10,80
108. Chop-Wui-Bo Hummerkrabben, Schweine- & Rind- & Hühnerfleisch. & Tintenfisch & Gemüse ^{14,15,18,a} 13,80
109. Peking-Ente mit Hoi-Sin Soße ^{14,a} 15,20
110. Mo-Po-Tofu mit Hackfleisch & scharfen Soße ^{14,a} 10,50
111. Foong-Me-Ha ^{9,14,15,a} 18,50
112. panierte chin- Hummerkrabben mit pikanter Soße Kon-Chin-Ha-Look ^{14,15,a} 19,50
113. gebr. Hummerkrabben (mit Schale) & chin. Soße Chin-Ka-Fu (für 2 Per.) 24,60
- Hummerkrabben, Ente, Hühner & Schweinefl., Glasnudeln & Gemüse ^{14,15,a}
114. Chow-Sam-Sin ^{11,14,15,18,a} 13,80
- gebr. Tintenfisch, Hummerkrabben, Gemüse und Hühnerfleisch
115. Koon-Po-Ha ^{10,14,15,a} 16,50
- Hummerkrabben, Zwiebeln, Möhren, Bambus & scharfen Gewürzen
116. Paniertes Tintenfisch mit süß/saurer Soße ^{11,14,18,a} 10,50
117. Chin. Reistisch für 2 Personen ^{9,14,15,a} 32,10
- Vorspeise: Wa-Tan-Suppen
Hauptspeise: Peking-Ente,
Hummerkrabben mit chin. Morcheln & Bambus,
Rindfleisch nach Szechuan- Art mit. scharfen Gewürzen,
gebr. Schweinefleisch mit süß/saurer Soße.
Nachspeise: Lychees oder panierte Bananen mit Honig.



KOMBINIERTE EINZELGERICHTE

- A1. - Panierte Hühnerbrust mit Erdnusssoße ^{9,13,14,a}
- Acht chin. Kostbarkeiten mit spez. pikanter Soße. ^{14,a} 12,50
- A2. - Panierte Hühnerbrust mit süß-saurer Soße ^{8,9,14,a}
- Schweinefleisch mit Curry ^{9,13,14,a} 12,50
- A3. - Schweinefleisch nach Szechuan Art & scharfen Gewürzen ^{14,a}
- knusprigen Ente mit Soja Soße ^{13,14,a} 12,50
- A4. - Schweinefleischspieße mit Erdnusssoße ^{9,13,14,a}
- Hühnerbrustfilet mit Paprika; Bambus, chin. Morcheln & Hu-Hsiang-Soße ^{9,13,14,a} 12,50
- A5. - Banane 12,50
- A5. - Rindfl. mit Paprika, Bambus & spez. Tausi-Gewürzsoße ^{9,13,14,a}
- knusprige Ente mit Soja-Soße ^{14,a}
- Gemischter Salat 12,50
- A6. - Rindfleisch nach Szechuan Art ^{14,a}
- Hummerkrabben mit versch. Gemüse ^{9,13,14,15,a}
- Gemischter Salat 14,50
- A7. - Kai-Yuk-Fan (gebr. Reis)
- Hühnerfl. mit Champignons nach Szechuan-Art (scharf) ^{14,a}
- Babi-Pang Schweinefleischspieß mit pikanter Soß ^{13,14,a}
- Sate Schweinefleisch mit Holzspieß ^{14,a} 15,60

- A8. - Ha-Yuk-Fan (mit gebr. Reis) ^{9,13,14,15,a}
- Hummerkrabben nach Szechuan-Art (scharf) ^{14,a}
- Babi-Pang Schweinefleisch mit pikanter Soße ^{14,a}
- Sate Schweinefleisch auf Holzspieß ^{14,a} 15,80
- A9. - Ha-Yuk-Min (gebr. Nudeln) ^{19,a}
- Hühnerfleisch mit Champignons und Bambus ^{14,a}
- Babi Pang Schweinefleisch mit pikanter Soße ^{9,13,14,a}
- Sate Schweinefleisch auf Holzspieß ^{14,a} 15,60
- A10. - Ha-Yuk-Min (gebr. Nudeln) ^{19,a}
- Hummerkrabben nach Szechuan-Art (scharf) ^{9,13,14,15,a}
- Babi Pang Schweinefleisch mit pikanter Soße ^{14,a}
- Sate Schweinefleisch auf Holzspieß ^{14,a} 15,80

KINDERMENÜ

- K1. Knuspriges Hühnerfleisch mit Pommes Frites ^{19,a} 4,80
- K2. - Gebr. Nudeln mit Hühnerfleisch ^{19,a} 4,80

MENÜKARTE

- M1. Menü ab 2 Personen ^{13,14,a} pro Person 15,50
1. Pekingsuppe (sauer/scharf) ^{14,a}
 2. Ente mit Ananas ^{14,a}
 3. Rindfleisch mit Gemüse ^{14,a}
 4. Paniertes Hühnerfleisch mit Erdnusssoße ^{14,a}
 5. Tintenfisch mit Schwarzenbohnen & scharfen Soße ^{14,18,a}
 6. Gebratene Bananen mit Eis ⁸
- M2. Menü ab 2 Personen ^{9,14,a} pro Person 15,50
1. Wan-Tan-Suppe ^{9,14,a}
 2. Rindfleisch Kunbo ^{14,a}
 3. Paniertes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße ^{14,a}
 4. Hühnerfleisch mit Mandeln ^{14,a}
 5. Ente mit Gemüse ^{14,a}
 6. Gebratene Bananen mit Eis ⁸
- M3. Menü ab 2 Personen ^{9,14,15,a} pro Person 18,10
1. Pekingsuppe oder Mini Frühlingssrollen ^{4,19,a}
 2. Knusprige Ente ^{14,a}
 3. Chow-Sam-Sin geb ^{15,18,a}
Tintenfisch Hummerkrabbe, Gemüse & Huhn ^{14,15,a}
 4. gebratener Reis ¹⁴
 5. Gebratene Bananen mit Eis-creme ⁸
- M4. Menü ab 2 Personen ^{9,14,15,a} pro Person 20,50
1. Pansit Goreng oder Pekingsuppe ^{14,a}
 2. Knusprige Ente ^{14,a}
 3. Hummerkrabben nach Szechuan Art mit Knoblauch in scharfen Gewürze ^{14,15,a}
 4. Gebratener Reis ^{14,a}
 5. Gebratene Bananen mit Eis ⁸
- M5. Menü, Peking-Ente ab 4 Personen ^{9,14,a} pro Person 21,00 (1 tag vorher bestellen)
1. Entensuppe ^{14,a}
 2. Mini-Frühlingssrolle ^{14,a}
 3. Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen ^{8,10,14,a}
 4. Hoi-Sin-Soße und frische Porree in Streifen und Salat ^{14,a}
 5. Entenfleisch mit chin. Gemüse (leicht scharf) ^{14,a}
 6. Frisches Obst



Gewürzliste:	13=Erdnüsse	a = Geschmacks-
Für Allergiker:	14= Soja	verstärker
8= Milch (Laktose)	15=Krebstiere	b = Phosphat
9=Schwefel	16=Sellerie	c = Konservierungstoff
10=Ei	17= Sesam	d=Antioxidationsmittel
11=Fisch	18= Weichtiere	
12=Schalenfrüchte	19= Weizen	
	20= Senf	

CHINA RESTAURANT Sea Garden

Original Mongolisches Barbecue und chinesische Küche

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa. 11:30 - 15:00 Uhr und 17:30 - 23:30 Uhr
An Sonn- und Feiertagen durchgehend geöffnet
(kein Ruhetag)

Parkstraße 29 • 47877 Willich

Tel.: 0 21 54 - 400 770

Fax: 0 21 45 - 429 666

www.nankingrestaurant.de

Großes chin. Buffet mit monglischem Barbecue

Montag bis Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen den ganzen Tag

Erwachsene **13,80€**

Kinder 4 - 10 J. 7,50€ & unter 4 J. gratis

Chin. Mittagsbuffet

Montag bis Samstag von 12:00 - 14:30 Uhr
(außer an Feiertagen)

Erwachsene **7,50€**

Kinder von 4 bis 10 J. 5,20€ & unter 4 J. gratis

Happy Hour

Nur Sontags (außer an Feiertagen) 14:30 - 16:30 Uhr

Erwachsene **10,80€**

Kinder 4 - 10 J. 7,50€ & unter 4 J. gratis

Schlemmen Sie so oft und so viel Sie möchten!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

MITTAGS-MENÜS

Mo. - Sa. von 11:30 bis 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Menü als Vorspeise bekommen Sie entweder eine Hühnerbouillon, Pekingsuppe (sauer/scharf),

Haiflossen-Suppe, Tomatensuppe oder Frühlingsrolle inklusive dazu.

G.1	Tagessuppe und 2 Frühlingsrollen ^{14,a}	5,10
G.2	Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^{14,16,a}	6,50
G.3	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{14,16,a}	6,50
G.4	Chop Suey mit Hühnerfleisch ^{14,a}	7,80
G.5	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{14,a}	7,80
G.6	Paniertes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße ^{9,14,a}	7,60
G.7	Chop Suey mit Rindfleisch ^{14,a}	7,90
G.8	Paniertes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße ^{9,14,a}	7,60
G.9	Rindfleisch mit Curry ^{8,14,a}	7,90
G.10	Paniertes Hühnerfleisch mit Erdnusssoße ^{9,13,14,a}	7,80
G.11	Hühnerfleisch mit Champignons und Spargel ^{14,a}	7,80
G.12	Geröstetes Schweinefleisch mit Sojabohnen und süß-saurer/scharfer Soße ^{14,a}	7,80
G.13	Cha-Siew - Geröstetes Schweinefleisch nach Kanton Art ^{14,a}	9,50
G.14	Peking-Ente ^{14,a}	9,80
G.15	Paniertes Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße ^{9,14,a}	7,80
G.16	Wo-Woo-Yuk- gebr. Schweinefl. spezial mit Bambus, ^{14,a} Morcheln, Paprika; Zwiebeln und pikant-scharfer Soße	8,20
G.17	Gebratener Reis mit Schweinefleisch ^{10,14,7,a}	6,50
G.18	Chop Suey mit Schweinefleisch ^{14,a}	6,50
G.19	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch ^{10,14,a}	6,50
G.20	Gebr. versch. Fleischsorten & Bohnensoße(scharf) ^{14,a}	9,50

SUPPEN

1.	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^{10,14,a}	2,50
2.	Fleischklößchensuppe mit Glasnudeln ^{14,a}	3,10
3.	Wan-Tan-Suppe ^{14,a}	2,90
4.	Tomatensuppe mit Hühnerfleisch ^{14,a}	2,50
6.	Haifischflossensuppe ^{10,14,a}	2,80
7.	Pekingsuppe (sauer-scharf) ^{14,a}	2,80
8.	Hühnerbouillon mit Hühnerfleisch & Champignons ^{14,a}	2,50
9.	Chop-Suey-Suppe mit Gemüse ^{14,a}	2,50
9 a.	Nan-King-Suppe (für 2 Per.) ^{10,14,15,a}	9,50
11.	Speziell chin. Nudelsuppe ^{14,a}	9,30
12.	Nudelsuppe mit Wan-Tan ^{14,a}	8,50
13.	Entenfleischsuppe ^{14,a}	3,50

VORSPEISEN UND SALATE

16.	Chin. Spezial-Salat für 2 Personen ^{14,15,a}	13,10
17.	Sam-Sin-Salat mit Hühnerfleisch & Schinken ^{14,15,a}	6,50
18.	Hühnerfleischsalat ^{14,a}	5,80
19.	Sojabohnensalat ^{14,a}	2,60
20.	Grüner Salat mit Tomaten ^{14,a}	2,80
21.	Hummerkrabbensalat ^{14,15,a}	8,50
22.	Gebackene Wan-Tan ^{14,a}	4,10
23.	Tshing-Tao Frühlingsrolle ^{14,a}	3,40
24.	Frühlingsrolle ^{14,a}	2,30
25.	Krupuck (Krabben-Chips) ^{14,15,a}	2,30
25a.	Tintenfischringe paniert mit süß-saurer Soße ^{18,19,a}	5,20

REISGERICHTE

26.a	Gebr. Reis mit versch. Gemüsesorten & Ei ^{10,14,a}	7,00
26.	Gebr. Reis mit Eiern & Hühnerfleisch ^{10,14,a}	8,10
27.	Gebr. Reis mit Eiern & Schweinefleisch ^{10,14,a}	8,10
28.	Gebr. Reis mit Eiern und Rindfleisch ^{10,14,a}	8,80
29.	Nasi-Goreng mit Curry ^{8,10,13,14,15,20,a}	8,90

30.	Gebr. Reis nach Kanton Art ^{9,14,15,a}	9,30
31.	Gebr. Reis mit Hummerkrabben ^{3,10,14,15,a}	13,10

NUDELGERICHTE

32a.	Gebr. Nudeln mit versch. Gemüsesorten & Ei ^{10,14,19,a}	7,00
32.	Gebr. Nudeln mit Hühnerfleisch, Schinken & Krabben ^{10,14,15,19,a,b,c,d}	8,90
33.	Gebr. Nudeln mit Hühnerfleisch ^{10,14,19,a}	8,10
34.	Gebr. Nudeln mit Schweinefleisch ^{10,14,19,a}	8,10
35.	Gebr. Nudeln mit Rindfleisch ^{10,14,19,a}	8,80
36.	Bami Goreng mit Curry ^{10,13,14,19,20,a}	8,80
37.	Gebr. Nudeln mit Hummerkrabben ^{10,14,15,a}	12,90
38.	Gebr. Reismudeln mit Eiern, Schinken & Hühnerfleisch ^{10,14,a,b,c,d}	8,90
39.	Gebr. Reismudeln mit Curry nach Singapur Art ^{10,14,15,a}	8,90

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

40.	Chop Suey mit Schweinefleisch & Gemüse ^{14,a}	8,50
41.	Wo-WOO-Yuk - gebr. Schweinefleisch mit Bambus, ^{14,a} Morcheln, Paprika und scharfer Soße	8,90
42.	Schweinefleisch mit Curry ^{8,14,20,a}	8,60
43.	Schweinefleisch mit Bambus ^{14,a}	8,50
44.	Schweinefleisch mit chin. Morcheln & Bambus ^{14,a}	9,50
45.	Schweinefleisch nach Szechuan Art (scharf) ^{14,a}	9,50
40.	Chop Suey mit Schweinefleisch & Gemüse ^{7,a}	8,50
41.	Wo-WOO-Yuk- gebr. Schweinefleisch mit Bambus, ^{7,a} Morcheln, Paprika und scharfer Soße	8,90
42.	Schweinefleisch mit Curry ^{1,a}	8,60
43.	Schweinefleisch mit Bambus ^{7,a}	8,50
44.	Schweinefleisch mit chin. Morcheln & Bambus ^{7,a}	9,50
45.	Schweinefleisch nach Szechuan Art (scharf) ^{7,a}	9,50
46.	Paniertes Schweinefleisch mit süß/sauer Soße ^{9,19,a}	8,60
47.	Schweinefleisch mit Paprika, chin. ^{14,a} Champignons & Bambus	9,50
48.	Schweinefleisch mit Tsa-Tsoi und Paprika ^{14,a}	8,60
49.	Schweinefleisch mit süß-saur-scharfem Knoblauch ^{14,a}	9,50
50.	Schweinefleisch mit Spargel ^{14,a}	9,50
51.	Geröstetes Schweinefleisch mit Sojabohnenkeimen ^{9,14,a} & süß-saurer-scharfer Soße	9,50
52.	Schweinefleisch mit Champignons ^{14,a}	8,60

GERICHTE MIT RINDFLEISCH

53.	Chop Suey mit Rindfleisch ^{14,a}	9,80
54.	Rindfleisch mit chin. Champignons, Paprika & Bambus ^{14,a}	10,50
55.	Rindfleisch mit Curry ^{8,14,20,a}	9,80
56.	Rindfleisch mit Bambus ^{8,14,a}	9,80
58.	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{14,a}	9,80
59.	Rindfleisch mit Tomaten ^{14,a}	9,80
60.	Rindfleisch Junbo (scharf) mit Paprika & Bambus ^{14,a}	10,50
61.	Rindfleisch mit süß/saurem/scharfem Knoblauch ^{14,a}	9,80
62.	Rindfleisch mit Spargel ^{14,a}	10,50
63.	Rindfleisch mit Broccoli, Schwarzbohnen (scharf) ^{14,a}	9,80
64.	Rindfleisch mit chin. Morcheln & Bambus ^{14,a}	9,80
65.	Rindfleisch mit Champignons ^{14,a}	9,80
66.	Rindfleisch mit süß/sauer Soße ^{14,a}	9,80
66a.	Rindfleisch nach Szechuan Art & scharfen Gewürzen ^{14,a}	10,50
66b.	Suki-Jaki Rindfleisch mit chin. Gemüse & Glasnudeln ^{14,a}	10,50
66c.	Rindfleisch mit Paprika & chin. Bohnensoße (scharf) ^{14,a}	9,50

GERICHTE MIT HÜHNERFLEISCH

67.	Chop Suey mit Hühnerfleisch ^{14,a}	9,50
68.	Paniertes Hühnerfleisch mit scharfer Erdnusssoße ^{9,12,13,14,a}	9,50
69.	Hühnerfleisch & Paprika, chin. Champignons & Bambus ^{14,a}	9,80
70.	Hühnerfleisch mit Champignons ^{14,a}	9,50
71.	Hühnerfleisch mit Curry ^{8,14,20,a}	9,50
72.	Hühnerfleisch mit Tomaten ^{14,a}	9,50
73.	Paniertes Hühnerfleisch mit Ananas ^{14,a}	9,50
74.	Hühnerfleisch mit Bambussprossen ^{14,a}	9,50
75.	Hühnerfleisch mit süß/saurem/scharfem Knoblauch ^{14,a}	9,50
76.	Hühnerfleisch mit chin. Morcheln & Bambus ^{14,a}	9,50
77.	Hühnerfleisch mit Spargel ^{14,a}	9,80
78.	Hühnerfleisch Kunbo (scharf) & Paprika ^{14,a}	9,80
79.	Hühnerfleisch mit Mandeln ^{14,a}	9,80
79a.	Gebr. Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{14,a}	9,80

GERICHTE MIT ENTENFLEISCH

80.	Entenfl. mit chin. Champignons, Paprika & Bambus ^{14,a}	13,50
81.	Entenfl. mit Anana & süß/sauer Soße ^{9,14,a}	13,50
82.	Entenfleisch mit Mandeln & Champignons ^{14,a}	13,50
83.	Entenfleisch mit Paprika, Bambus nach Kunbo-Art ^{14,a} (leicht scharf)	13,50
84.	Entenfleisch mit Spargel und Champignons ^{9,14,a}	13,50
84a.	Ente mit süß/saurem/scharfem Knoblauch ^{9,14,a}	13,50
84b.	Entenfleisch mit Orangensoße ^{14,a}	13,50
84c.	Entenfleisch mit Currysoße ^{8,14,20,a}	13,50
84d.	Knuspriger Entenfleisch & gebr. Nudeln ^{14,19,a} & süß-saurer Soße	13,50

GERICHTE MIT HUMMERKRABBen

85.	Chop Suey mit Hummerkrabben ^{14,15,a}	16,10
86.	Hummerkrabben mit Curry ^{8,14,15,a}	16,10
87.	Hummerkrabben mit Paprika ^{14,15,a}	16,10
88.	Hummerkrabben mit Bambus ^{14,15,a}	16,10
89.	Hummerkrabben mit Champignons ^{14,15,a}	16,10
89a.	Hummerkrabben mit süß-saurem ^{14,15,a} & scharfem Knoblauch	16,10

FISCHGERICHTE

90.	Gedämpfte Seezunge mit Schweinefleisch ^{11,14,a} & Ingwer & chinesische Champignons	19,50
91.	Gebr. Seezunge mit süß-saurer Soße ^{9,11,14,a}	19,50
92.	Paniertes Rotbarschfilet mit süß-sauer Soße ^{9,11,14,19,a}	9,80
92a.	Paniertes Rotbarschfilet mit Tomaten ^{11,14,a}	9,80

VEGETARISCHE GERICHTE

97.	Chop Suey (Gemüse) ^{14,a}	8,00
98.	Gebr. chin. Champignons mit Bambus ^{14,a}	8,90
99.	Versch. chin. Gemüse & Tofu und Glasnudeln ^{14,a}	9,50
99a.	Original frisches chin. Gemüse ^{14,a}	10,50

INDONESISCHE GERICHTE

100.	Sate Babi, Schweinefleisch auf Holzspieß ^{9,13,14,a} mit pikanter Erdnusssoße	10,50
101.	Sate Ayam, Hühnerfleisch auf Holzspieß ^{9,13,14,a} mit pikanter Erdnusssoße	10,50
102.	Sate Udang, Hummerkrabben auf Holzspieß ^{9,13,14,15,a} mit pikanter Erdnusssoße	10,80
102.a	Indonesische Reistafel für 2 Personen ^{9,13,14,15,a} Vorspeise: Pekingsuppe und Krabbenchips Hauptgericht: Rindfleisch gebr. mit Zwiebeln, gebackenes Hühnerfleisch, gebr. Gemüse ¹ , geb. Banane mit Honig	27,50