

Speisekarte



asian6

Liebe Gäste,
auf Ihrem Tisch finden Sie einige Metall-Klammern, auf denen Sie Ihre Tischnummer und einen Buchstaben für jeden Gast an Ihrem Tisch sehen. Bitte nehmen Sie eine Klammer mit zum mongolischen Buffet, wo Sie die Klammer an Ihrem Teller befestigen. Bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer und Ihren gewählten Buchstaben. Am Buffet können Sie sich dann Ihr mongolisches Gericht aus der Vielfalt des dort für Sie bereitgestellten Fisch-, Fleisch- und Gemüsesorten individuell zusammenstellen.

Die dort ebenfalls bereitstehenden Saucen-Schälchen können Sie nach Wunsch füllen und bitte auf dem Rand Ihres Tellers abstellen.

Wenn Sie Ihren Teller mit all Ihren ausgewählten Speisen an der Teppanyaki-Theke abstellen, wird unser Chefkoch Ihr Gericht in Kürze auf seiner Edelstahl-Grill-Plattform zubereiten.

Sie können ihm gerne dabei zuschauen oder suchen Sie sich in der Zwischenzeit eine für Sie passende Beilage aus unserem warmen Buffet aus. Nach vollendeter Zubereitung wird unser freundlicher Service Ihre Auswahl an frisch gegrillten Delikatessen an Ihrem Tisch servieren.

Sollten Sie dazu noch Fragen haben, sprechen Sie uns jederzeit gerne an und wir wünschen Guten Appetit.

Buffetpreise

Mittagsbuffet

Di-Sa von 11:30 bis 14:45 Uhr 15,00€ pro Person

Kinder 3-4J.: 7,00€ pro Person

Kinder von 5-10J.: 10,00€ pro Person

Großes Mongolisches Buffet

Di-Sa von 17:30 bis 22:00 Uhr 25,00€ pro Person

Kinder von 3-12J.: 1,50 pro Lebensjahr

Sonntags- und Feiertage von 11:30 bis 22:00 Uhr

Liebe Gäste,
wir bitten Sie

kleinere Portionen vom Buffet zu nehmen, sich dafür aber
öfter beim Buffet zu bedienen. Für jeden
verschwenderischen Teller behalten wir uns ab sofort
vor, eine Gebühr zu erheben.

Bitte haben Sie auch Verständnis dafür, dass wir nach
Anzahl der Personen berechnen, sobald Sie andere
mitessen lassen.

Vielen Danke und wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Mittagsmenüs

Di-Sa 11:30-15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Alle Mittagsmenüs werden mit einer Pekingsuppe oder einer Frühlingsrolle als Vorspeise serviert.

M1. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{c,f}	10,00 €
M2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{a1,c,f}	10,00 €
M3. Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus, Paprika und Champignons (scharf)	11,00 €
M4. Gebackenes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{a1,f}	11,00 €
M5. Gebackene Hühnerbrust mit Ananas in süß-saurer Soße ^{a1}	11,00 €
M6. Gebackenes Fischfilet mit Ananas in süß-saurer Soße ^{a1}	11,00 €
M7. Fisch nach Art des Hauses (pikant) ^{a1}	11,00 €
M8. Schweinefleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln	11,00 €
M9. Schweinefleisch mit grünen Bohnen	11,00 €
M10. Rindfleisch mit Zwiebeln	11,50 €
M11. Rindfleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln	11,50 €
M12. Geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse ^{a1,f}	12,00 €
M13. Geröstete Ente mit Ananas in süß-saurer Soße ^{a1}	12,00 €
M14. Geröstete Ente mit gebratenen Nudeln ^{a1,f}	12,00 €
M15. Acht-Kostbarkeiten mit Hühner-, Rind-, Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse (leicht scharf) ^{b,f}	12,00 €
M16. Buddhistische Fastenspeise (verschiedenes Gemüse) ^f	10,00 €
M17. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse ^{a1,c,f}	10,00 €

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. Pekingsuppe ^{c,f} | 4,00 € |
| 2. Wan-Tan Suppe ^{a1} | 5,00 € |
| 3. Hühnersuppe mit Gemüse ^f | 4,00 € |

Vorspeisen & Salate

- | | |
|---|--------|
| 10. Frühlingsrolle ^{a1,f} | 4,00 € |
| 11. Acht kleine Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße ^{a1} | 5,00 € |
| 12. Gebackene Wan-Tan mit süß-saurer Soße ^{a1} | 6,00 € |
| 13. Krupuk (Krabben-Chips) | 4,50 € |
| 14. Gemischter Salat | 5,00 € |

Sushi

- | | | |
|--------------------------|----------|---------|
| Nigiri | 1 Stück | 1,50 € |
| Maki klein | 3 Stücke | 1,50 € |
| Maki groß | 2 Stücke | 1,50 € |
| Sushi Box gemischt klein | | 12,00 € |

Hühnerfleisch

20. Hühnerfleisch mit Bambus, Brokkoli und chinesischen Pilzen	14,00 €
21. Gebackene Hühnerbrust mit Ananas in süß-saurer Soße ^{a1}	14,00 €
22. Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Bambus und Champignons in Currysoße ^g	14,00 €
23. Gebackenes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{a1}	14,00 €
24. Hühnerfleisch mit Acht-Kostbarkeiten (leicht scharf)	14,00 €
25. Gebackene Hühnerbrust mit Nudeln ^{a1,c,f}	14,00 €

Schweinefleisch

30. Schweinefleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln	14,00 €
31. Schweinefleisch Chop-Suey ^{f,i}	14,00 €
32. Schweinefleisch mit grünen Bohnen	14,00 €
33. Acht-Kostbarkeiten mit Schweine-, Rind-, Hühnerfleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse (leicht scharf) ^{b,f,k}	16,00 €

Rindfleisch

- | | |
|---|---------|
| 40. Rindfleisch nach Art des Hauses mit frischen Champignons | 16,00 € |
| 41. Rindfleisch scharf gewürzt mit Karotten, Sellerie, Paprika und Zwiebeln | 16,00 € |
| 42. Rindfleisch mit Bambus, Brokkoli und chinesischen Pilzen | 16,00 € |
| 43. Rindfleisch mit Zwiebeln | 16,00 € |

A, B, E

Entenfleisch

- | | |
|--|----------|
| 50. Geröstete Ente mit verschiedenem Gemüse ^{a1,f} | 18,00 € |
| 51. Geröstete Ente mit Mungobohnensprossen und Ananas in süß-saurer Soße ^{a1,f} | 18,00 € |
| 52. Geröstete Ente mit Mungobohnensprossen und scharfer Soße ^{a1,f} | 18,00 € |
| 53. Geröstete Ente mit gebratenen Nudeln ^{a1,f} | 18,00 € |
| 54. Acht-Kostbarkeiten mit Ente für zwei Personen Pekingsuppe, geröstete Ente mit Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse (leicht scharf) ^{a1,b,c,f} | 38,00 € |
| 55. Peking-Ente (ab 4 Personen und auf Vorbestellung) ^{a1,c,f} | 140,00 € |

Garnele & Fisch

60. Garnele nach Art des Hauses (scharf) ^b	20,00 €
61. Garnele mit Bambus, Brokkoli und chinesischen Pilzen ^b	20,00 €
62. Gebackenes Fischfilet mit Zwiebeln, Champignons und scharfer Soße ^{a1}	14,00 €
63. Gebackenes Fischfilet mit Ananas in süß-saurer Soße ^{a1}	14,00 €

Vegetarisch

70. Buddhistische Fastenspeise (verschiedenes Gemüse) ^f	11,50 €
71. Frische Champignons nach Art des Hauses	13,00 €
72. Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse ^{c,f}	11,50 €
73. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse ^{a1,c,f}	11,50 €

Reis & Nudeln

80. Nasi-Goreng Curryreis mit Rind-, Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse ^{b,c,f}	14,00 €
81. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{c,f}	12,50 €
82. Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse ^{b,c,f}	16,00 €
83. Bami-Goreng Currynudeln mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse ^{a1,b,c,f}	14,00 €
84. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{a1,c,f}	12,50 €
85. Gebratene Nudeln mit Garnelen und Gemüse ^{a1,b,c,f}	16,00 €

Für unsere kleinen Gäste

90. Gebackene Hühnerbrust mit Pommes und süß-saurer Soße ^{a1}	12,00 €
91. Gebackene Hühnerbrust mit Nudeln ^{a1,c,f}	12,00 €
92. Chicken Nuggets mit Pommes und süß-saurer Soße ^{a1}	12,00 €

Beilagen

100. Statt Reis, gebratener Eierreis ^{c,f}	3,50 €
101. Statt Reis, gebratene Nudeln ^{a1,c,f}	3,50 €
102. Pommes Frites	3,50 €
103. Verschiedene Soßen (Erdnuss, Pikant, Scharf, Süß-Sauer)	2,50 €

Nachtisch

110. Gebackene Banane mit Honig ^{a1}	4,50 €
111. Gebackene Ananas mit Honig ^{a1}	4,50 €
112. Lychees	5,00 €
113. Gebackener Pudding ^{a1,g}	4,50 €

Getränkekarte

Biere

200. Veltins vom Fass ^{a2}	0,25l 3,20 €
201. Veltins vom Fass ^{a2}	0,40l 4,50 €
202. Alsterwasser	0,25l 4,50 €
203. Alsterwasser	0,40l 4,50 €
204. Grevensteiner vom Fass ^{a2}	0,30l 3,80 €
205. Grevensteiner vom Fass ^{a2}	0,50l 5,50 €
206. Maisel's Weisse Weizen vom Fass	0,50l 5,50 €
207. Maisel's Weisse Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei	0,50l 5,50 €
208. Veltins Alkoholfrei	0,33l 4,00 €
209. Alsterwasser alkoholfrei	0,40l 4,50 €
210. Veltins Malz	0,33l 4,00 €
211. Veltins Fass Brause Holunder	0,33l 4,00 €
212. Veltins Fass Brause Zitrone	0,33l 4,00 €
213. Tsingtao Bier	0,33l 4,50 €

Softdrinks

220. Coca-Cola ^{1,2,4}	0,30l 3,50 €
221. Coca-Cola ^{1,2,4}	0,40l 4,50 €
222. Coca-Cola Light ^{1,2,4,5}	0,30l 3,50 €
223. Coca-Cola Light ^{1,2,4,5}	0,40l 4,50 €
224. Fanta ^{1,2}	0,30l 3,50 €
225. Fanta ^{1,2}	0,40l 4,50 €
226. Sprite	0,30l 3,50 €
227. Sprite	0,40l 4,50 €
228. Spezi	0,30l 3,50 €
229. Spezi	0,40l 4,50 €
230. Eistee ³	0,40l 4,50 €
231. Bitter Lemon ^{2,3,9}	0,20l 3,50 €
231a. Bitter Lemon ^{2,3,9}	0,40l 5,00 €
232. Ginger Ale ^{1,2}	0,20l 3,50 €
232a. Ginger Ale ^{1,2}	0,40l 5,00 €
233. Tonic Water ^{2,9}	0,20l 3,50 €
233a. Tonic Water ^{2,9}	0,40l 5,00 €
234. St. Michaelis Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25l 2,70 €
235. St. Michaelis Mineralwasser still	0,25l 2,70 €
236. St. Michaelis Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l 7,00 €
237. St. Michaelis Mineralwasser still	0,75l 7,00 €
238. Mineralwasser mit Kohlensäure, medium oder still	0,40l 3,50 €

Säfte & Nektare

	0,20 l / 0,40 l
240. Orangensaft	3,00 € / 5,00 €
241. Apfelsaft	3,00 € / 5,00 €
242. Mangosaft	3,00 € / 5,00 €
243. Maracujasaft	3,00 € / 5,00 €
244. Bananennektar	3,00 € / 5,00 €
245. Kirschnektar	3,00 € / 5,00 €
246. Guavensaft	3,00 € / 5,00 €
247. KiBa (Kirsich + Banane)	3,00 € / 5,00 €
248. Cranberrynektar	3,00 € / 5,00 €
249. Rhabarbernektar	3,00 € / 5,00 €
250. Saftschorle	2,90 € / 4,50 €

Heißgetränke

260. Tasse Kaffee ⁴	2,50 €
261. Espresso ⁴	2,20 €
262. Doppelter Espresso ⁴	3,80 €
263. Cappuccino ⁴	3,00 €
264. Milchkaffee ⁴	3,70 €
265. Latte Macchiato ⁴	3,70 €
266. Heiße Schokolade	3,50 €
267. Kännchen Jasmin Tee	3,50 €
268. Kännchen Grüner Tee	3,50 €
269. Kännchen Oolong Tee	3,50 €
270. Glas Tee (Kamille, Pfefferminz, Schwarzer)	2,50 €
271. Glühwein (saisonbedingt)	3,00 €

Aperitifs

300. Martini Bianco	15%	5cl	3,50 €
301. Lycheewein	12%	5cl	3,50 €
302. Pflaumenwein	11%	5cl	3,00 €
303. Kännchen Sake (Reiswein, warm)	15%		6,00 €

Spirituosen

310. Ramazzotti ¹	30%	4cl	4,50 €
311. Fernet Branca	48%	2cl	3,00 €
312. Pernod	40%	2cl	3,00 €
313. Jägermeister	35%	2cl	3,00 €
314. Sambuca	40%	2cl	3,00 €
315. Havana Club	40%	2cl	3,00 €
316. Captain Morgan	40%	2cl	3,00 €
317. Baileys auf Eis	17%	4cl	4,50 €
318. Southern Comfort ¹	37,5%	4cl	5,00 €
319. Jubiläums Aquavit	42%	2cl	3,00 €
320. Weizenkorn	32%	2cl	2,50 €
321. Bacardi Superior	37,5%	2cl	3,00 €
322. Tequila (weiß oder gold)	38%	2cl	3,00 €
323. Gin	37,5%	2cl	3,00 €
324. Wodka Absolut	40%	2cl	3,00 €
325. Kao Liang (Reisschnaps)	62%	2cl	3,50 €
326. Mao Tai (Weizenschnaps)	53%	2cl	3,50 €
327. Wu Chia Pi (Kräuterschnaps) Chu Yeh Chin	54%	2cl	3,50 €
328. (Bambusschnaps)	45%	2cl	3,50 €
329. Mei Kuei Lu (Rosenschnaps)	54%	2cl	3,50 €

Brände

330. Grappa	50%	4cl	5,00 €
331. Obstler	50%	2cl	3,00 €
332. Williamsbirne	50%	2cl	3,00 €

Longdrinks

340. Campari (Orange oder Soda)	4cl	6,50 €
341. Gin Tonic	4cl	6,50 €
342. Wodka-Lemon	4cl	6,50 €
343. Whisky-Cola ^{1,2,4}	4cl	6,50 €
344. Havana Club Cola	4cl	6,50 €

Weitere Longdrinks auf Anfrage

Whiskys & Cognacs

360. Ballantine's (Scotch Whisky/Schottland)	40%	4cl	4,50 €
361. Dimple (Scotch Whisky/Schottland)	40%	4cl	5,00 €
362. Johnnie Walker Red Label (Scotch Whisky/ Schottland)	40%	4cl	4,50 €
363. Glenfiddich	43%	4cl	5,50 €
364. Jack Daniel's (Tennessee Whisky/USA)	43%	4cl	6,00 €
365. Chivas Regal (Scotch Whisky/12 years)	40%	4cl	7,00 €
366. Remy Martin (V.S.O.P)	40%	4cl	7,00 €

Schaumweine

Hugo	0,20l	6,00 €
Aperol Spritz	0,20l	6,00 €
Sekt „Burggraf“ trocken Deutschland	0,75l	19,50 €
Sekt „Burggraf“ halbtrocken Deutschland	0,75l	19,50 €
Prosecco	0,10l	3,00 €
Prosecco DOC „La Ronca“ Frizzante Italien - Veneto, Montelvini	0,75l	20,50 €

Weißweine offen

Grauburgunder QbA trocken reifer Apfel, Birne, nussig Deutschland - Baden, Weingut Abril	0,20l	5,50 €
Riesling QbA halbtrocken Pfirsich, Zitrusfrüchte, animierende Frische mit schöner Restsüße Deutschland - Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl	0,20l	5,50 €
Scheurebe Kabinett lieblich Litschi, Mango und ein Hauch von Strachelbeere Deutschland - Pfalz, Weingut Müller - Erben	0,20l	5,50 €
Chardonnay VdP trocken vollmundig, am Gaumen Melone, Honig und Nuss Frankreich - Languedoc, Vignerons Catalans	0,20l	5,50 €
Weinschorle (halbtrocken, lieblich, trocken)	0,20l	4,00 €

Roséweine offen

Rosé - Portugiesischer Weißherbst QbA halbtrocken Frisch und leicht, Himbeere und Erdbeere am Gaumen Deutschland, Pfalz, Weingut Müller-Erben	0,20l	5,50 €
---	-------	--------

Rotweine offen

Hamballe Schwarzriesling QbA halbtrocken weich und harmonisch mit ein wenig Kirsche am Gaumen Deutschland - Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe	0,20l	5,50 €
Lambrusco Rosso dolce Frizzante lieblich blumig und sanft, Aromen und Beerenfrüchte, leicht prickelnd Italien, Emilia IGT	0,20l	5,00 €
Merlot VdP trocken beerig, mittelkräftig, unkompliziert und weich Frankreich - Languedoc, Vignerons Catalans	0,20l	5,50 €
Cabernet Sauvignon VdP trocken kräftiger, vollmundig, Brombeere und schwarze Johannisbeere Frankreich - Languedoc, Vignerons	0,20l	5,50 €

Flaschenweine Weiß

Sauvignon Blanc DO trocken
exotische Früchte Ananas, Banane, Mango,
mittelkräftig
Chile - Elqui Valley, Vina Falernia 0,75l 20,50 €

Pinot Grigio DOC trocken
klassisch, Birne und Akazie, leicht
Italien - Trentino, Concilio 0,75l 23,00 €

Für Feen & Elfen Riesling QbA lieblich
schönes Spiel von Süße & Säure, nach Pfirsich &
weiße Blüten duftend
Deutschland - Mosel, Weingut Köwerich 0,75l 24,50 €

Flaschenwein Rosé

Bardolino Chiaretto trocken
herrlich frisch und leicht, mit Himbeeraromen
Italien 0,75l 23,50 €

Flaschenweine Rot

Spätburgunder QbA halbtrocken
leichter uns sehr zugänglicher Spätburgunder
Deutschland - Pfalz, Weingut Raabe 0,75l 19,50 €

Bush Vine Shiraz WO trocken
kräftig, gut strukturiert, Aromen von Vanille und Zimt
Südafrika - Western Cape, Swartland Winery 0,75l 26,50 €

Chianti Classico DOCC trocken
traditionell, mit schlankem Körper und feiner Säure
Italien - Toscana, Rocca delle Macie 0,75l 31,50 €

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Säuerungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Koffeinhaltig
- 5 Süßungsmittel
- 6 mit Taurin
- 7 Konservierungsstoffe
- 8 mit Stabilisatoren
- 9 Chininhaltig

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
a1: Weizen, a2: Gerste)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Sulfite
- k Weichtiere
- l Sesam
- m Senf

Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem stilvollen und
authentischen China Restaurant empfangen zu dürfen.
Essen und trinken Sie in angenehmer Atmosphäre.

Sie können selber entscheiden, ob Sie á la carte essen,
oder sich an unserem reichhaltigen Buffet selbst bedienen
möchten. Als Highlight können Sie sich auch etwas vom
mongolischen Grill Buffet aussuchen und es von unserem
Koch direkt zubereiten lassen.

Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse, welches Sie so
oft und so viel genießen können wie Sie möchten.

Ihr Asiana Team

Öffnungszeiten

Montag ist Ruhetag (außer an Feiertagen)
Dienstag-Samstag von 11:30 bis 15:00 Uhr und
17:30 bis 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertags
von 11:30 bis 23:00 Uhr

Asiana
Bäckerstraße 11
27404 Zeven
04281 9595488
info@asiana-zeven.de
www.asiana-zeven.de



asian6

