



海外天酒樓

China Restaurant
Overseas

菜譜

Mittags-Menüs

Dienstag bis Samstag von 11:30 - 15:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Alle Mittags-Menüs mit Peking-Gulaschsuppe^{A,C,F,8} oder Frühlingsrolle^{A,F,8}

	€
M 1. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch ^{C,F,8}	9,00
M 2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{A,C,F,8}	9,00
M 3. Nasi-Goreng ^{B,C,F,H,I,J,2,8}	9,00
Gebratener Reis mit Krabben, Hühnerfleisch und Curry	
M 4. Bami-Goreng ^{A,B,C,F,H,I,J,2,8}	9,00
Gebratene Nudeln mit Krabben, Hühnerfleisch und Curry	
M 5. Schweinefleisch mit knackigen Sojasprösslingen und Bambus ^{A,F,6,8}	9,50
M 6. Hühnerfleisch mit knackigen Sojasprösslingen und Bambus ^{A,F,6,8}	9,50
M 7. Rindfleisch mit knackigen Sojasprösslingen und Bambus ^{A,F,6,8}	9,50
M 8. Schweinefleisch mit Curry und Gemüse ^{G,H,I,J,2,8}	9,50
M 9. Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse ^{G,H,I,J,2,8}	9,50
M10. Rindfleisch mit Curry und Gemüse ^{G,H,I,J,2,8}	9,50
M11. Schweinefleisch mit Chop-Suey (versch. frisches Gemüse) ^{A,F,8}	9,50
M12. Hühnerfleisch mit Chop-Suey (versch. frisches Gemüse) ^{A,F,8}	9,50
M13. Rindfleisch mit Chop-Suey (versch. frisches Gemüse) ^{A,F,8}	9,50
M14. Acht Kostbarkeiten mit Krabben und pikanter Soße (scharf) ^{A,B,F,8}	9,80
M15. Hühnerfleisch ^{A,F,8}	9,50
nach Kung-Bao-Art mit Gemüse und pikanter Soße	
M16. Rindfleisch nach Kung-Bao-Art mit Gemüse und pikanter Soße ^{A,F,8}	9,70
M17. Rindfleisch mit Zwiebeln ^{A,F,8}	9,50
M19. Schweinefleisch mit Morcheln, Bambus und Zwiebeln ^{A,F,6,8}	9,50
M20. Hühnerfleisch mit Champignons und Bambus ^{A,F,6,8}	9,50
M21. Knusprige Ente mit Ananas und süß-saurer Soße ^{A,L,6,8}	12,00
M22. Knusprige Ente mit Chop-Suey (versch. frisches Gemüse) ^{A,F,8}	12,00
M23. Knuspriges Hähnchen mit Ananas und süß-saurer Soße ^{A,L,6,8}	9,80
M24. Knuspriges Hähnchen mit Chop-Suey (versch. frisches Gemüse) ^{A,F,8}	9,80
M25. Gebratenes Schweinefleisch paniert mit süß-saurer Soße ^{A,L,6,8}	9,50
M26. Gebratenes Fischfilet paniert mit süß-saurer Soße ^{A,D,L,6,8}	9,50
M27. Chop-Suey mit diversem chinesischem Gemüse ^{A,F,8}	9,00
M28. Spezialteller à la Overseas ^{A,F,8}	9,80
Rind, Schweine- und Hühnerfleisch mit chinesischem Gemüse	
M29. Gebratene Nudeln mit versch. Gemüse ^{A,C,F,8}	8,50

**Zu jedem Gerichte bieten wir gekochten Reis als Beilage
(außer gebr. Reis und Nudeln)**

Suppen



	€
A 1. Pekingsuppe (sauer-scharf) ^{A,C,F,8}	3,00
A 3. Maissuppe mit Hühnerbrustfilet ^B	3,20
A 4. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch ^{6,8}	3,20
A 5. Wan-Tan-Suppe (mit Fleischbällchen in Teigtaschen) ^{A,8}	3,20
A 6. Currysuppe mit Hühnerbrustfilet ^{G,H,I,J,2,8}	3,20
A 8. Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^{C,8}	3,20
A 9. Krebssuppe ^{B,8}	3,50
A10. Sam-Sien-Suppe (Shrimps und Hühnerfleisch) ^{B,6,8}	3,50
A11. Chinesische Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch ^{F,8}	3,20
A12. Glasnudelsuppe mit Rindfleisch ⁸	3,20
A13. Chinesische Seetangsuppe mit Krabben ^{B,8}	3,50
A14. Spezial-Entenfleischsuppe nach Art des Hauses ⁸	3,50
A15. Chinesische Pilzsuppe mit Hühnerbrustfilet ⁸	3,50
A16. Gemüsesuppe ^{F,8}	3,00
A17. Nudelsuppe mit Entenfleisch und chin. Gemüse ^{A,C,F,8}	10,50
A18. Suppe à la Overseas (für 2 Personen) ^{B,8}	9,30
Hummerkrabben, Schweine- und Rindfleisch, Hühnerbrustfilet mit Gemüse	

Vorspeisen



B 1. Frühlingsrolle (Lompia) mit süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	3,20
B 2. Frühlingsrolle Spezial mit süß-saurer Soße ^{A,B,F,L,6,8}	3,50
Gefüllt mit Porree, Krabben und Hühnerfleisch	
B 3. Kaiserrolle mit süß-saurer Soße (6 Stück) ^{A,F,L,6,8}	3,00
B 4. Gebackene Currytaschen (6 Stück) ^{A,H,I,J,2,8}	3,00
B 5. Gebackene Wan-Tan mit extra süß-saurer Soße ^{A,L,6,8}	4,20
B 6. Krabbenchips ^{B,8}	2,70
B 7. Gemischter Salat ^{F,G,L}	3,50
B 8. Maissalat ^{G,L}	3,50
B 9. Hühnersalat ^{F,G,L}	4,50
B10. Krabbensalat ^{B,F,G,L}	5,60
B17. Knusprig gebackene Hummerkrabben ^{A,B,L,6,8}	6,90
mit extra süß-saurer Soße (6 Stück)	
B18. Vorspeisenteller à la Overseas (für 2 Personen) ^{A,B,F,H,J,J,2,6,8}	9,30
mit Kaiserrolle, Currytaschen, gebackene Wan-Tan, Hummerkrabben und süß-saurer Soße	
B19. Vegetarische Frühlingsrolle (Lompia) mit süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	3,20

Rindfleisch



	€
C 1. Rindfleisch mit knackigen Sojakeimen und Bambus ^{A,F,6,8}	12,50
C 2. Rindfleisch mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,F,8}	12,50
C 3. Rindfleisch mit Zwiebeln ^{A,F,8}	12,50
C 4. Rindfleisch mit Bambus, Champignons und Spargel ^{A,F,6,8}	12,50
C 5. Rindfleisch mit frischen Champignons ^{A,F,8}	12,50
C 6. Rindfleisch mit Bambus, Paprika und Morcheln ^{A,F,6,8}	12,50
C 7. Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^{A,F,6,8}	12,50
C 8. Rindfleisch mit Curry und Gemüse (scharf) ^{G,H,I,J,2,8}	12,50
C 9. Rindfleisch mit Broccoli, Bambus und Knoblauchsoße ^{A,F,6,8}	12,50
C10. Rindfleisch nach Kung-Bao-Art ^{A,E,F,8}	12,50
mit Gemüse und Erdnüssen (pikant)	
C11. Rindfleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse u. Hoi-Sin-Soße (scharf) ^{A,F,8}	12,50
C12. Rindfleisch nach Sa-Cha-Art mit Gemüse (leicht scharf) ^{A,F,6,8}	12,50
C13. Rindfleisch mit schwarzen Bohnen und Gemüse (scharf) ^{A,F,6,8}	12,50
C14. Chin. Chop-Kam Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten ^{A,F,8}	12,50
C15. Spezial Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch u. Ingwer (süß-sauer) ^{A,F,6,8} ...	12,50
C16. Rindfleisch mit Ananas (süß-sauer) ^{L,6,8}	12,50
C17. Rindfleisch mit Mangofrüchten ⁸	12,50
C18. Suki-Jaki Rindfleisch mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	12,50

Schweinefleisch



D 1. Schweinefleisch mit knackigen Sojakeimen und Bambus ^{A,F,6,8}	12,50
D 2. Schweinefleisch mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,F,8}	12,50
D 3. Schweinefleisch mit Zwiebeln ^{A,F,8}	12,50
D 4. Schweinefleisch mit Bambus, Champignons und Spargel ^{A,F,6,8}	12,50
D 5. Schweinefleisch mit frischen Champignons ^{A,F,8}	12,50
D 6. Schweinefleisch mit Bambus, Paprika und Morcheln ^{A,F,6,8}	12,50
D 7. Schweinefleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^{A,F,6,8}	12,50
D 8. Schweinefleisch mit Curry und Gemüse (scharf) ^{G,H,I,J,2,8}	12,50
D 9. Schweinefleisch mit Broccoli, Bambus und Knoblauchsoße ^{A,F,6,8}	12,50
D10. Schweinefleisch nach Kung-Bao-Art ^{A,E,F,8}	12,50
mit Gemüse und Erdnüssen (pikant)	
D11. Schweinefleisch nach Szechuan-Art ^{A,F,8}	12,50
mit Gemüse und Hoi-Sin-Soße (scharf)	
D12. Schweinefleisch nach Sa-Cha-Art mit Gemüse (leicht scharf) ^{A,F,6,8}	12,50
D13. Schweinefleisch mit schwarzen Bohnen und Gemüse (scharf) ^{A,F,6,8}	12,50
D14. Chin. Chop-Kam Schweinefleisch mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	12,50
D15. Spezial Schweinefleisch ^{A,L,6,8}	12,50
mit Gemüse, Knoblauch und Ingwer (süß-sauer)	
D16. Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße ^{A,L,6,8}	12,50
D17. Schweinefleisch mit Mangofrüchten ⁸	12,50

Ente (alle Ente sind knusprig gebacken)



	€
E 1. Ente mit knackigen Sojakeimen und Bambus ^{A,F,6,8}	16,00
E 2. Ente mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,F,8}	16,00
E 3. Ente nach Malaysia-Art mit Sojakeimen und Erdnussoße ^{A,E,F,6,8}	16,00
E 4. Ente mit Bambus, Champignons und Spargel ^{A,F,8}	16,00
E 5. Ente mit frischen Champignons ^{A,F,8}	16,00
E 6. Ente mit Bambus, Paprika und Morcheln ^{A,F,6,8}	16,00
E 7. Ente mit chin. Pilzen und Bambus ^{A,F,6,8}	16,00
E 8. Ente mit Curry und Gemüse (scharf) ^{G,H,I,J,2,8}	16,00
E 9. Ente mit Broccoli, Bambus und Knoblauchsoße ^{A,F,6,8}	16,00
E10. Ente nach Kung-Bao-Art mit Gemüse und Erdnüssen (pikant) ^{A,E,F,8}	16,00
E11. Ente nach Szechuan-Art mit Gemüse und Hoi-Sin-Soße (scharf) ^{A,F,8}	16,00
E12. Ente nach Sa-Cha-Art mit Gemüse (leicht scharf) ^{A,F,6,8}	16,00
E13. Ente mit schwarzen Bohnen und Gemüse (scharf) ^{A,F,6,8}	16,00
E14. Peking-Ente mit verschiedenem Gemüse und pikanter Soße ^{A,F,8}	16,00
E15. Spezial-Ente mit Gemüse, Knoblauch und Ingwer (süß-sauer) ^{A,F,L,6,8}	16,00
E16. Ente mit Ananas in süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	16,00
E17. Ente mit Mangofrüchten in süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	16,00
E18. “Acht Kostbarkeiten“-Ente mit Gemüse (leicht scharf) ^{A,B,F,8}	16,00

Hühnerfleisch



H 1. Hühnerfleisch mit knackigen Sojakeimen und Bambus ^{A,F,6,8}	12,50
H 2. Hühnerfleisch mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,F,8}	12,50
H 3. Ayam-Pangang gebackene Hühnerbrust ^{A,E,F,8} mit Sojakeimen und Erdnussoße	12,50
H 4. Hühnerfleisch mit Bambus, Champignons und Spargel ^{A,F,8}	12,50
H 5. Hühnerfleisch mit frischen Champignons ^{A,F,8}	12,50
H 6. Hühnerfleisch mit Bambus, Paprika und Morcheln ^{A,F,6,8}	12,50
H 7. Hühnerfleisch mit chin. Pilzen und Bambus ^{A,F,6,8}	12,50
H 8. Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse (scharf) ^{G,H,I,J,2,8}	12,50
H 9. Hühnerfleisch mit Broccoli, Bambus und Knoblauchsoße ^{A,F,6,8}	12,50
H10. Hühnerfleisch nach Kung-Bao-Art mit Gemüse u. Erdnüssen (pikant) ^{A,F,8}	12,50
H11. Hühnerfleisch ^{A,F,6,8}	12,50
nach Szechuan-Art mit Gemüse und Hoi-Sin-Soße (scharf)	
H12. Hühnerfleisch nach Sa-Cha-Art mit Gemüse (leicht scharf) ^{A,F,6,8}	12,50
H13. Hühnerfleisch mit schwarzen Bohnen und Gemüse (scharf) ^{A,F,6,8}	12,50
H14. Chin. Chop-Kam Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{A,F,8}	12,50
H15. Spezial-Hühnerfleisch mit Gemüse, Knoblauch, Ingwer (süß-sauer) ^{A,F,8}	12,50
H16. Gebackene Hühnchenbrust mit Ananas in süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	12,50
H17. Hühnerfleisch mit Mangofrüchten in süß-saurer Soße ^{L,6,8}	12,50
H18. “Acht Kostbarkeiten“-Hühnerfleisch knusprig ^{A,B,F,8}	12,50
mit Gemüse und Krabben (scharf)	

Nudeln



	€
N 1. Bami-Goreng Spezial ^{A,C,H,I,J,2,8}	10,80
N 2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse ^{A,C,F,8}	10,80
N 3. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und frischem Gemüse ^{A,C,F,8}	11,00
N 4. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und frischem Gemüse ^{A,C,F,8}	10,80
N 5. Gebratene Nudeln mit Krabben und frischem Gemüse ^{A,B,C,F,8}	11,90
N 6. Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben und frischem Gemüse ^{A,B,C,F,8}	15,00
N 7. Gebratene Nudeln Spezial à la Overseas ^{A,B,C,F,8}	12,20
mit Hummerkrabben, Schweine-, Hühnerfleisch und Sojakeimen	
N 8. Gebratene Reisnudeln nach Singapur-Art (scharf) ^{A,C,F,8}	11,80
N 9. Gebratene Reisnudeln Spezial à la Overseas ^{A,B,C,F,8}	12,20
mit Hummerkrabben, Schweine-, Hühnerfleisch und Sojakeimen	
N10. Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse ^{A,C,F,8}	10,00
N11. Gebratene Nudeln mit Ente und Gemüse ^{A,C,F,8}	16,00

Reis



R 1. Nasi-Goreng Spezial ^{C,F,H,I,J,2,8}	10,80
R 2. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch ^{A,C,F,8}	10,80
R 3. Gebratener Eierreis mit Rindfleisch ^{A,C,F,8}	11,00
R 4. Gebratener Eierreis mit Schweinefleisch ^{A,C,F,8}	10,80
R 5. Gebratener Eierreis mit Krabben ^{A,B,C,F,8}	11,90
R 6. Gebratener Eierreis mit Hummerkrabben ^{A,B,C,F,8}	15,00
R 7. Gebratener Eierreis Spezial à la Overseas ^{A,B,C,F,8}	12,20
mit Schweine-, Hühnerfleisch und Hummerkrabben	
R 8. Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse ^{A,C,F,8}	10,00
R 9. Gebratener Reis mit Ente ^{A,C,F,8}	16,00

Für unsere kleinen Gäste



K 1. Gebratener Reis mit Eiern und Hühnerfleisch ^{A,C,F,8}	6,50
K 2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{A,C,F,8}	6,50
K 3. Gebratene Nudeln mit versch. Gemüse ^{A,C,F,8}	6,10
K 4. Hühnerbrust mit Champignons und Pommes frites ^{A,F,8}	7,50
K 5. Paniertes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße und Reis ^{A,F,L,6,8}	7,50
K 6. Knuspriges Schweinefleisch mit Pommes frites ^{A,F,8}	8,50
K 7. Knuspriges Hühnerfleisch mit Pommes frites ^{A,F,8}	8,50

Fisch

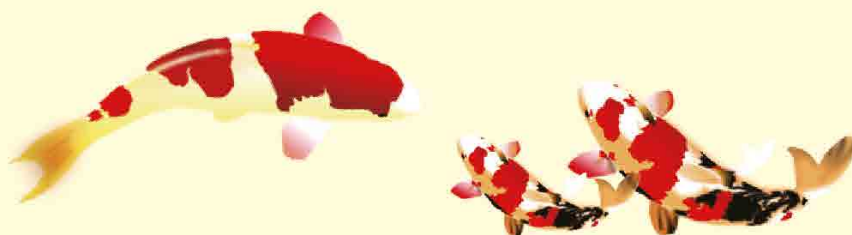


	€
F 1. Gebackenes Rotbarschfilet mit Champignonsoße ^{A,D,F,8}	11,30
F 2. Gebackenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße ^{A,D,L,6,8}	11,30
F 3. Paniertes Rotbarschfilet mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,D,F,8}	11,30
F 4. Gebackenes Fischfilet nach Kung-Bao-Art ^{A,D,F,6,8}	11,30
mit Champignons, Bambus, Paprika und pikanter Soße (scharf)	
F 5. Knusprig paniertes Seezungenfilet ^{A,D,F,8}	13,70
in einem Broccoli und Knoblauchsoße	
F 6. Seezungenfilet mit Knoblauch und süß-sauer-scharfer Soße ^{A,D,L,6,8}	13,70
F 7. Seezungenfilet nach Szechuan-Art (scharf) ^{A,D,F,8}	13,70
F 8. Tintenfisch mit Paprika, Zwiebeln ^{A,F,N,6,8}	14,70
und chin. Schwarzbohnen (pikant-scharf)	

Hummerkrabben



HK 1. Hummerkrabben mit Chop-Suey (versch. Gemüse) ^{A,B,F,8}	16,50
HK 2. Hummerkrabben mit chin. Pilzen und Bambussprossen ^{A,B,F,6,8}	16,50
HK 3. Hummerkrabben mit Gemüse und Currysoße (scharf) ^{B,G,H,I,J,2,8}	16,50
HK 4. Hummerkrabben mit Bambus, Champignons und Spargel ^{A,B,F,8}	16,50
HK 5. Hummerkrabben mit Broccoli, Bambus und Knoblauchsoße ^{A,B,F,8}	16,50
HK 6. Chin. Chop-Kam-Hummerkrabben mit versch. Gemüse ^{A,B,F,8}	16,50
HK 7. Hummerkrabben mit Schwarzbohnen und Gemüse (scharf) ^{A,B,F,6,8}	16,50
HK 8. Hummerkrabben nach Kung-Bao-Art ^{A,B,E,F,8}	16,50
mit Gemüse und Erdnüssen (pikant)	
HK 9. Spezial-Hummerkrabben ^{A,B,F,L,6,8}	16,50
mit Gemüse, Knoblauch und Ingwer (süß-sauer)	
HK10. Knusprige Hummerkrabben mit süß-saurer Soße ^{A,B,L,6,8}	16,50



**Zu jedem Gerichte bieten wir gekochten Reis als Beilage
(außer gebr. Reis und Nudeln)**

Spezialitäten des Hauses

	€
○ 1. Knusprige Hühnerbrust mit Soße nach Wahl ^{A,F,8}	12,50
○ 2. Knuspriges Schweinefleisch mit Soße nach Wahl ^{A,F,8}	12,20
○ 3. Knusprige Hummerkrabben mit Soße nach Wahl ^{A,8,F,8}	19,30
○ 4. Knuspriges Rotbarschfilet mit Soße nach Wahl ^{A,D,F,8}	12,50
○ 5. Knuspriges Seezungenfilet mit Soße nach Wahl ^{A,D,F,8}	14,80
a) Süß-saure Soße b) Pikante Soße (scharf) c) Currysoße d) Erdnusssoße	
	
○ 6. Vogelnest mit versch. Sorten Fleisch, Hummerkrabben und Gemüse ^{A,8,F,8}	14,30
○ 7. Vogelnest ^{A,8,F,8}	14,30
mit 8 Kostbarkeiten, Krabben und pikanter Soße (scharf)	
○ 8. Vogelnest mit Meeresfrüchten ^{A,8,D,N,8}	15,00
mit Hummerkrabben, Tintenfisch, Krebsfleisch, Fischfilet und Gemüse	
○ 9. Vogelnest mit gebratenen Hummerkrabben ^{A,8,L,6,8}	16,80
sowie Knoblauch und süß-sauer-scharfer Soße	
○ 10. Vogelnest nach Kung-Bao-Art ^{A,F,8}	12,50
mit Hühnerfleisch und Gemüse (scharf)	

Kombinationen für 1 Person

○ 11. - Knusprige Ente mit süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	14,70
- Rindfleisch mit Zwiebeln	
○ 12. - Paniert gebackene Hühnerbrust mit süß-saurer Soße ^{A,F,G,H,I,J,2,8}	13,70
- Rindfleisch mit Curry und Gemüse (scharf)	
○ 13. - Rindfleisch mit Bambus, Broccoli und Knoblauchsoße ^{A,F,L,6,8}	13,70
- Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße	
○ 14. - Knusprig gebackene Ente und Huhn mit 8 Kostbarkeiten ^{A,8,F,8}	14,70
○ 15. - „ Chin. Chop-Kam “ Verschiedenes Fleisch mit Gemüse ^{A,F,L,6,8}	13,70
- Knuspriges Schweinefleisch mit süß-saurer Soße	
○ 16. - Rindfleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse (scharf) ^{A,F,L,6,8}	14,70
- Knusprige Ente mit Knoblauch und süß-saurer Soße	
○ 17. - Schweinefleisch mit Curry und Gemüse (scharf) ^{A,F,G,H,I,J,2,8}	13,70
- Knuspriges Huhn mit Ananas	
○ 18. - Hühnerfleisch mit speziellem Gemüse in süß-saurer Knoblauchsoße ^{A,F,8} ..	14,70
- Knusprige Ente mit Champignonsoße	

**Zu jedem Gerichte bieten wir gekochten Reis als Beilage
(außer gebr. Reis und Nudeln)**

Chin. Tontopf-Spezialitäten



	€
P 1. Overseas-Tontopf ^{A,B,F,M,8} mit Schweine-, Hühnerfleisch, Riesengarnelen und Gemüse	14,30
P 2. Meeresfrüchte-Tontopf ^{A,B,D,F,8} mit Riesengarnelen, Tintenfisch, jap. Krebsfleisch, Fischfilet und Gemüse	15,00
P 3. Curry-Tontopf ^{A,F,8} Schweine-, Hühner- und Rindfleisch mit Paprika (scharf)	13,70
P 4. Hong-Kong-Tontopf ^{A,B,F,8} mit Riesengarnelen, Ente und verschiedenen Fleischsorten	14,70
P 5. Tokio-Tontopf ^{A,F,M,6,8} Rindfleisch mit Pilzen und Broccoli in Austernsoße	13,50
P 6. Kanton-Tontopf ^{A,F,6,8} Versch. Sorten Fleisch mit schwarzer Bohnensoße und Gemüse (scharf)	13,70
P 7. Mönch-Tontopf ^{A,F,8} Vegetarisches Gericht mit leicht bekömmlichem Gemüse	12,70
P 8. Tontopf nach Kung-Bao-Art ^{A,F,8} mit verschiedenen Fleischsorten (pikant)	13,70

Vegetarisch



G 1. Kanton-Vegetarisch ^{A,F,M,6,8} Glasnudeln, Champignons, Bambussprossen und Paprika	9,90
G 2. Chin. frische Gemüse mit Knoblauch und Austernsoße ^{A,F,6,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 3. Hong-Kong Vegetarisch ^{F,L,6,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 4. Gemüseplatte à la Overseas nach Kung-Bao-Art ^{A,F,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 5. Knackige Broccoli (pikant) ^{A,F,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 6. Gemüseplatte in Currysoße ^{F,G,H,I,1,2,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 7. Chop-Suey (verschiedenes Gemüse) ^{A,F,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 8. Knackige Sojakeime mit Bambussprossen und Paprika ^{A,F,6,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G 9. Gebratene Reismudeln mit Gemüse ^{A,C,F,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90
G10. Kung-Fu-Nudelsuppe mit versch. Gemüse ^{A,C,F,8} Gemüse mit Ananas und süß-saurer Soße	9,90

**Zu jedem Gerichte bieten wir gekochten Reis als Beilage
(außer gebr. Reis und Nudeln)**

Tik-Ban-Siu - Heiße Platte

Diese Gerichte werden brutzelnd heiß auf einer Gusseisenplatte serviert



	€
T 1. Schweinefleisch mit Gemüse und süß-saurer Soße ^{F,L,6,8}	14,50
T 2. Schweinefleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse (pikant) ^{A,F,8}	14,50
T 3. Rindfleisch mit Gemüse und süß-saurer Soße ^{F,L,6,8}	14,60
T 4. Rindfleisch nach Szechuan-Art mit Gemüse (pikant) ^{A,F,8}	14,60
T 5. Knuspriges Huhn à la Overseas ^{A,F,8}	14,50
mit versch. Sorten Fleisch und Gemüse	
T 6. Knuspriges Huhn mit Ananas und süß-saurer Soße ^{A,L,6,8}	14,50
T 7. Knuspriges Huhn nach Szechuan-Art mit Gemüse (pikant) ^{A,F,8}	14,50
T 8. Hühnerfleisch mit schwarzer Bohnensoße und Gemüse (scharf) ^{A,F,6,8}	14,50
T 9. Knuspriger Rotbarsch mit Gemüse und süß-saurer Soße ^{A,D,L,6,8}	14,00
T10. Knuspriger Rotbarsch ^{A,D,F,8}	14,00
nach Szechuan-Art mit Gemüse (pikant-scharf)	
T11. Hummerkrabben mit Gemüse und süß-saurer Soße ^{A,B,L,6,8}	18,50
T12. Hummerkrabben nach Szechuan-Art mit Gemüse (pikant-scharf) ^{A,B,F,8}	18,50
T13. Knusprige Ente mit Gemüse und schwarzer Bohnensoße ^{A,F,6,8}	16,30
T14. Knusprige Ente ^{A,F,8}	16,30
à la Overseas mit versch. Sorten Fleisch und Gemüse	
T15. Knusprige Ente mit Gemüse und süß-saurer Soße ^{A,F,L,6,8}	16,30
T16. Knusprige Ente nach Szechuan-Art mit Gemüse (pikant-scharf) ^{A,F,8}	16,30
T17. Verschiedene Sorten Fleisch mit Gemüse ^{A,F,8}	14,60
T18. Tik-Ban-Meeresfrüchte ^{A,B,D,F,N,8}	15,30
Hummerkrabben, Tintenfisch, japanisches Krebsfleisch, Fischfilet und Gemüse	

Beilagen




B20. Gebratener Reis ^{A,C,F,8}	2,60
B21. Gebratene Nudeln ^{A,C,F,8}	2,60
B22. Gebratene Reismudeln ^{A,C,F,8}	2,80
B23. Pommes	3,00

Unsere besonderen Menüs

	€
SP 1. Familienglück für 2 Personen ^{A,B,C,F,8} - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Versch. Fleischsorten und Hummerkrabben mit leicht bekömmlichem Gemüse - Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig	31,00
SP 2. Indonesische Reistafel für 2 Personen ^{A,B,C,E,F,G,H,I,J,L,6,8} - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Hühnerfleisch mit Curry - Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße - Rindfleisch mit Zwiebeln - Gebackenes Hühnerfleisch mit Erdnusssoße - Chin. Salat, Krabbenchips - Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig	32,00
SP 3. Chinesische Reistafel für 2 Personen ^{A,B,F,L,6,8} - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Rindfleisch mit Broccoli und Knoblauchsoße - Knusprige Ente mit Chop-Suey - Hühnerfleisch mit frischen Champignons - Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße - Chin. Salat, Krabbenchips - Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig	32,00
SP 5. Hong-Kong Spezialmenü für 2 Personen ^{A,C,F,L,6,8} - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Rindfleisch mit Zwiebeln - Ente mit Chop-Suey - Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße - Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig	32,00
SP 6. Shanghai Spezialmenü für 2 Personen ^{A,C,F,G,H,I,J,L,6,8} - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Rindfleisch mit chin. Pilzen und Bambus - Gebackenes Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße - Knusprige Ente mit Curry - Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig	32,00
SP 7. Peking Spezialmenü für 2 Personen ^{A,C,F,L,6,8} - Pekingsuppe oder Frühlingsrolle - Peking-Ente mit Gemüse - Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße - Rindfleisch nach Kung-Bao-Art (pikant) - Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig	32,00



**Zu jedem Gerichte bieten wir gekochten Reis als Beilage
(außer gebr. Reis und Nudeln)**

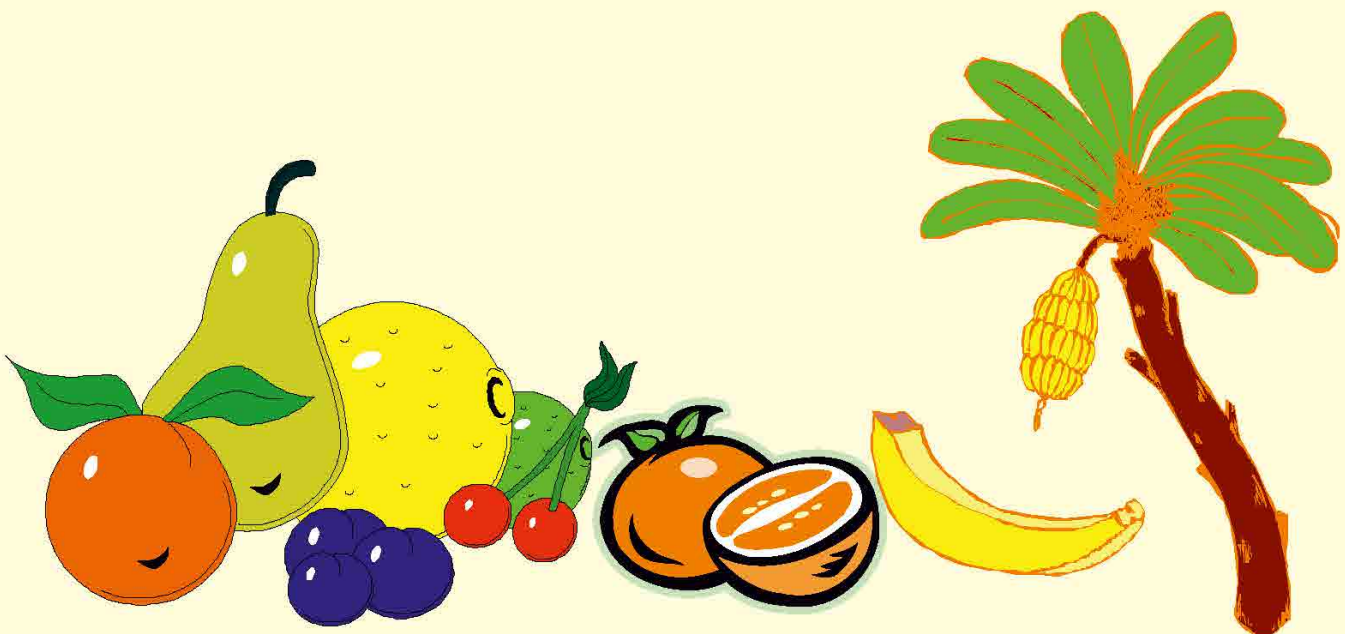
- | | € |
|---|---|
| SP 9. Lucky Marriage Dinner für 2 Personen ^{A,C,F,L,6,8}
- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Hühnerfleisch nach Kung-Bao-Art (pikant)
- Knusprige Ente mit Champignons und Bambus
- Gebackenes Schweinefleisch mit süß-saurer Soße
- Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig | 
32,00 |
| SP10. Love Boat Dinner für 2 Personen ^{A,C,F,6,8}
- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente mit Chop-Kam
- Knuspriges Hühnerfleisch mit Ananas
- Rindfleisch mit Broccoli und Knoblauchsoße
- Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig | 32,00 |
| SP11. Happy Meeting Dinner für 2 Personen ^{A,C,F,G,H,I,J,L,6,8}
- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Rindfleisch mit Curry
- Hühnerbrust nach Kung-Bao-Art (pikant)
- Knusprige Ente mit Ananas
- Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig | 32,00 |
| SP12. Harmonie Dinner für 2 Personen ^{A,C,F,G,H,I,J,L,6,8}
- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Hühnerbrust mit Curry
- Ente mit versch. Spezialgemüse
- Gebackenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße
- Nachtisch: Gebackene Banane mit Honig | 32,00 |
| SP13. Romantische Nacht für 2 Personen ^{A,B,C,F,G,L,2,6,8}
- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Gebackene Hummerkrabben Spezial mit süß-saurer Soße
- Peking-Ente mit Gemüse
- Schweinefleisch nach Szechuan-Art (scharf)
- Nachtisch: Gebackenes Eis | 33,00 |
| SP15. Overseas-Teller für 2 Personen ^{A,B,D,F,G,L,2,6,8}
- Wan-Tan-Suppe oder Spezial-Frühlingsrolle
- Knusprig gebackene Ente
Huhn mit 8 Kostbarkeiten und Rotbarschfilet
Knusprige Hummerkrabben mit süß-saurer Soße
- Nachtisch: Gebackenes Eis | 36,00 |
| SP16. Spezialteller für 2 Personen ^{A,B,F,L,G,L,2,6,8}
- Spezial-Entenfleischsuppe oder Frühlingsrolle Spezial
- Knusprige Hummerkrabben, Ente, Huhn und Schweinefleisch
auf Gemüse, dazu pikante-, scharfe- und süß-saure Soße
- Nachtisch: Gebackenes Eis | 36,00 |
| SP17. Kantonesischer Teller für 2 Personen ^{A,C,F,G,L,2,6,8}
- Pekingsuppe oder Frühlingsrolle
- Knusprige Ente und Huhn mit versch. Gemüse und süß-saurer Soße
- Nachtisch: Gebackenes Eis | 32,00 |
| SP18. Original Peking-Ente für 2 Personen ^{A,C,F,8} pro Person
mit 4 Gängen (bitte einen Tag vorher bestellen) | 30,00 |



Nachtisch



	€
U 1. Lychees	3,20
U 2. Mangos	3,20
U 3. Gebackene Banane mit Honig [^]	3,50
U 4. Gebackene Banane mit Honig, flambiert [^]	4,50
U 5. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis ^{A,G,2,6}	4,50
U 6. Gebackene Ananas mit Honig [^]	3,50
U 7. Gebackene Ananas mit Honig, flambiert [^]	4,50
U 8. Gebackene Ananas mit Honig und Vanilleeis ^{A,G,2,6}	4,50
U 9. Eis mit Mangofrüchten ^{G,2,6}	4,50
U10. Eis mit Lycheefrüchten ^{G,2,6}	4,50
U11. Eis mit Ananas und Sahne ^{G,2,6}	4,50
U12. Eis mit chinesischem Obst und Sahne ^{G,2,6}	4,50
U13. Bananensplitt ^{G,2,6}	4,50
U14. Eierlikörbecher mit Sahne ^{C,G,2,6}	4,50
U15. Gebackenes Eis ^{A,G,2,6}	3,30
U16. Gemischtes Eis ^{G,2,6}	3,50



Getränkemenu

Biere

	€
Krombach Pils ^{A1} 0,30 l	2,80
Krombach Pils ^{A1} 0,40 l	3,50
Altbier ^{A1} 0,30 l	2,80
Altbier ^{A1} 0,40 l	3,50
Krombach alkoholfreies Bier ^{A1} 0,33 l	2,90
Malzbier ^{A1} 0,33 l	2,90
Erdinger Hefeweizenbier ^{A2} 0,50 l	3,90
Chinesisches Pils (Tsingtao) ^{A1} 0,33 l	3,10

Alkoholfreie Getränke

	0,30 l	0,40 l
Coca Cola ^{1,2,5,9}	2,80	3,50
Coca Cola light ^{1,2,4,5,9}	2,80	3,50
Fanta ^{2,4,5,9}	2,80	3,50
Sprite	2,80	3,50
Spezi (Fanta + Cola) ^{1,2,5,9}	2,80	3,50
Apfelschorle	2,80	3,50
Mineralwasser	0,25 l	2,60
Stilles Wasser	0,25 l	2,60
Tonic Water ³	0,20 l	2,80
Bitter Lemon ³	0,20 l	2,80
Ginger Ale ²	0,20 l	2,80
Apfelsaft	0,20 l	2,80
Orangensaft	0,20 l	2,80
Tomatensaft	0,20 l	2,80
Wein-Schorle (alkoholhaltig) ¹¹	0,20 l	4,10

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹	2,50
Schwarzer Tee	2,50
Kamillentee	2,50
Pfefferminztee	2,50
Chin. Jasmin Tee (Kännchen)	2,50
Espresso ¹	2,50
Cappuccino ^{G,1}	3,00
Kakao mit Sahne ^G	3,00
Heiße Zitrone	3,00

Asiatische Spezialgetränke

Lychee-Champagner	0,20 l	4,20
Guaven Fruchtsaftgetränke	0,25 l	2,90
Mango Fruchtsaftgetränke	0,25 l	2,90
Lychee Fruchtsaftgetränke	0,25 l	2,90
Kokosnussaft	0,30 l	2,90

Aperitifs

	€
Martini bianco ¹¹ 5 cl	3,10
Martini rosso ¹¹ 5 cl	3,10
Portwein ¹¹ 5 cl	3,00
Sherry medium, dry ¹¹ 5 cl	3,00
Lycheewein ¹¹ 5 cl	3,00
Pflaumenwein ¹¹ 5 cl	3,00
Reiswein (Sake), warm ¹¹ 5 cl	3,00

Longdrinks und Spirituosen

Scotch Whisky mit Soda	2 cl	3,90
Scotch Whisky pur	2 cl	2,90
Whisky-Cola ^{1,2,5,9}	2 cl	3,90
Campari ² mit Orangensaft	2 cl	4,40
Campari ² mit Soda	2 cl	4,40
Campari ² on the Rocks	2 cl	3,00
Gin Tonic ³	2 cl	4,40
Wodka	2 cl	2,30
Asbach-Cola ^{1,2,5,9}	2 cl	4,40
Wodka-Lemon ³	2 cl	4,40
Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,30
Malteserkreuz	2 cl	2,30
Korn	2 cl	2,30
Wacholder	2 cl	2,30
Bommerlunder	2 cl	2,30
Underberg	2 cl	2,30
Jägermeister	2 cl	2,30
Asbach	2 cl	2,60
Rum (Pott)	2 cl	2,30
Fernet Branca	2 cl	2,30
Himbeergeist	2 cl	2,30
Reisschnaps	2 cl	3,40
Rosenschnaps	2 cl	3,40
Bambusschnaps	2 cl	3,40
Wu-Chia-Pi (Kräuterschnaps)	2 cl	3,40
Kümmerling	2 cl	2,30
Ramazzotti	2 cl	2,30
Grappa	2 cl	2,30

Schaumweine

Fürst Metternich Piccolo ¹¹	6,60
Fürst Metternich ¹¹ 1/1 Fl.	18,00
Henkell Piccolo ¹¹	5,90
Henkell trocken ¹¹ 1/1 Fl.	16,50

Offene Weißweine

		€
W 1. Müdener Funkenberg ¹¹	0,25 l	4,30
<i>Riesling Q.b.A, trocken, kräftig, vollmundig</i>		
W 2. Riesling q.b.A., halbtrocken ¹¹	0,25 l	4,30
<i>Intensives Fruchtbukett</i>		
W 3. Müller-Thurgau Q.b.A., mild ¹¹	0,25 l	4,30
<i>Fruchtig, lieblich, wenig Säure</i>		
W 4. Chardonay V.d.P, trocken ¹¹	0,25 l	4,70
<i>Kraftvoll, fruchtig</i>		

Offene Roséweine

W 5. Portugieser Weißherbst Q.b.A., mild ¹¹	0,25 l	4,50
<i>Spritzig, bekömmlich, mild</i>		
W 6. Du Gard Rosé, trocken ¹¹	0,25 l	4,50
<i>leichter Tafelwein</i>		

Offene Rotweine

W 7. Côtes du Rhone A.C., trocken ¹¹	0,25 l	5,00
<i>kräftig, gehaltvoll</i>		
W 8. Portugieser Rotwein Q.b.A., mild ¹¹	0,25 l	4,80
<i>Leicht, angenehm, lieblich</i>		



Kennzeichnung von Allergenen:

A) enthält Gluten (A1. Gerste, A2. Weizen); B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch und Lactose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite; M) Lupinen; N) Weichtiere (z.B. Schnecken)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) koffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig; 4) mit Süßungsmittel; 5) mit Antioxidationsmittel;
6) mit Konservierungsstoff; 7) mit Taurin; 8) Geschmacksverstärker;
9) enthält eine Phenylalaninquelle; 10) Phosphate; 11) enthält Sulfit; 12) Säuerungsmittel

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Sehr geehrte Gäste!

**Wir begrüßen Sie aufs Herzlichste in unserem Haus
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.**

**Bei der Zusammenstellung der Menüs und Planung aller
Festlichkeiten stehen wir Ihnen gern beratend zur Verfügung.**

**Selbstverständlich sind die Geschäftsleitung und das Personal ständig bemüht,
Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu gestalten.**

**Jetzt wollen wir Sie auch mit unserem Ideenreichtum verwöhnen.
Eine reichhaltige Auswahl von asiatischen Gerichten
steht Ihnen zu Ihrer Verfügung.**

**Sollten Sie aber bestimmte Zutaten oder Gewürze ausschließen,
so lassen Sie es uns wissen.**

**Bei uns ist der Gast König und so sollten Sie auch verwöhnt werden.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit in unserem Haus**

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

www.overseas-restaurant.de