

Suppen

- 01 Peking Suppe** (süß-sauer scharf) ^{5/c/h/i/k} **4,00 €**
- 02 Gemüsesuppe** mit Glasnudeln ^{5/i/k} **4,00 €**
- 03 Kung-Fu Suppe**
chinesische Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch (scharf) ^{5/i/k} **4,50 €**
- 04 Wan-Tan Suppe** Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Chinakohl und Pilzen ^{5/a1/c/h/i/k} **4,50 €**
- 05 Misoshiru Suppe** traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln ^{5/a1/c/h/i/k} **4,80 €**
- 06 Tom Yam Gung Suppe** (sauer-scharf) mit Riesengarnelen und Gemüse ^{5/c/h/i/k/m} **5,50 €**

Vorspeisen

- 10 Frühlingsrolle** mit Schweinehackfleisch ^{3/5/a1/c/i/k} **4,00 €**
- 11 Vegetarische Mini Frühlingsrolle** ^{5/a1/c/i/k} **4,50 €**
- 12 Wan Tan**
gebacken mit süß-saurer Soße ^{5/a1/c/i/k} **5,80 €**
- 13 Platte des Hauses** mit gebackenen Wan Tan, Garnelen und Mini Frühlingsrollen ^{5/a1/c/i/k} **8,00 €**
- 14 Dreierlei Spießplatte** mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch und Erdnusssoße ^{3/5/a1/c/e/i/k/l} **8,50 €**
- 15 Krabbenchips** **4,50 €**

Salate

- 20 Shrimps-Cocktail** ^{5/c/d/i/k} **11,00 €**
- 21 Hühnerfleisch-Cocktail** ^{5/c/i/k} **9,80 €**
- 22 Gemischter Gemüsesalat** ^{5/c/i/k} **6,50 €**

Spezialitäten

- S1 Acht Schätze** Huhn, Rind, Schwein, Ente, Krabben und Gemüse (scharf) ^{5/c/h/i/k} **18,50 €**
- S2 Alles-Gute-Platte** Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen, Tintenfisch und Gemüse, serviert auf heißer Platte ^{5/c/h/i/k} **18,50 €**
- S3 Feurige Ente** mit gebratenen Nudeln, serviert auf heißer Platte ^{5/a1/c/h/i/k} **18,50 €**
- S4 Meeresschätze im Fischernetz** mit Hummerkrabben, Tintenfisch, Fischfilet und verschiedenem Gemüse ^{5/c/h/i/k} **20,50 €**
- S5 Gebratene Garnelen „Gongbao“** mit Gemüse, Nüssen und Knoblauch (scharf) ^{5/c/h/i/k} **21,00 €**

Meeresfrüchte – Gerichte

- M1 Red Lady** gebratene Garnelen mit Knoblauch, Pfeffer, in süß-saurer Soße ^{5/c/h/i/k} **21,50 €**
- M2 Land unter Wasser** gebratene Garnelen mit Bambussprossen, Paprika und chinesischen Pilzen ^{5/c/h/i/k} **21,50 €**
- M3 Tintenfisch** gebraten mit Paprika, Knoblauch, Bambussprossen und schwarzen Bohnen ^{5/c/h/i/k} **17,50 €**

Schweinefleisch

- 30 Schwein im Fruchtegarten** **14,50 €**
gebackenes Schweinefleisch mit Früchten
in süß-saurer Soße ^{5/c/h/i/k}
- 31 Schweinefleisch nach Kung-Bao Art** **15,00 €**
mit Bambus, Paprika und Champignons (scharf) ^{5/c/h/i/k}
- 32 Schweinefleisch „Shuang-Dong“** **16,00 €**
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{5/c/h/i/k}

Hühnerfleisch

- 40 Goldener Phönix** **15,50 €**
knuspriges Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer Soße ^{5/c/h/i/k}
- 41 Indisches Huhn** **15,00 €**
mit Currysoße, Bambus und Paprika ^{5/c/g/h/i/k}
- 42 Huhn im Gemüsegarten** **15,00 €**
mit Paprika, Bambusstreifen, Brechbohnen, Sojasprossen
und Pak-Choi (chinesisches Gemüse) ^{5/c/h/i/k/m}
- 43 Peking Huhn** mit gebratenen Nudeln ^{5/c/h/i/k/m} **15,80 €**
- 44 Gebratenes Hühnerfleisch** mit Sesam ^{5/c/h/i/k/m} **16,00 €**
- 45 Thai Curry** **16,00 €**
mit Huhn, Gemüse und Cocosmilch ^{5/c/h/i/k/m}

Rindfleisch

- 50 Flammendes Rind** **15,00 €**
mit Gemüse und Knoblauch (pikant) ^{5/c/h/i/k}
- 51 Fastendes Rind** **15,90 €**
Rindfleisch mit Zwiebeln ^{5/c/h/i/k}
- 52 Glückliches Rind** **16,50 €**
mit Cashew Nüssen, Bambus, Champignons
und Sellerie (pikant) ^{5/c/h/i/k}
- 53 Schwarze Diamanten (Chili Chao)** **16,00 €**
mit Rindfleisch, schwarzen Bohnen
und Gemüse (scharf) ^{5/c/h/i/k}

Ente

- 60 Ente nach Szechunan-Art** **18,00 €**
mit Bambussprossen, Karotten und Paprika (scharf) ^{5/c/h/i/k}
- 61 Ente im Wald** **18,00 €**
frische Champignons, Tongo- und Strohpilze ^{5/c/h/i/k}
- 62 Ente in der Schatzkammer** (8 Kostbarkeiten) **19,00 €**
mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Hummer-
krabben, Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{5/b/c/d/h/i/j/k}
- 63 Ente Hawaii** **18,00 €**
mit Ananas und verschiedenem Gemüse ^{5/c/h/i/k}
- 64 Ente im Paradies** **18,50 €**
mit Orangensoße (Alkoholaromen) ^{5/c/h/i/k}

Nudelgerichte

- 70 Gebratene Nudeln** **12,80 €**
mit Ei, Hähnchenbrustfilet und Gemüse ^{5/a1/i/k}
- 71 Gebratene Nudeln** **18,50 €**
mit Ei, Hummerkrabben und Gemüse ^{5/a1/i/k}
- 72 Bami-Goreng** gebratene Nudeln mit Ei,
Shrimps, Hähnchenfleisch und Curry ^{5/a1/i/k} **15,50 €**
- 74 Gebratene Reismudeln** **15,00 €**
mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{5/c/h/i/k}

Reisgerichte

- 80 Gebratener Reis** **12,80 €**
mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse ^{5/i/k}
- 81 Nasi-Goreng** **15,50 €**
gebratener Reis mit Ei, Shrimps,
Hühnerfleisch und Curry ^{5/i/k}
- 82 Gebratener Reis** **18,50 €**
mit Hummerkrabben, Ei und Gemüse ^{5/i/k}

Vegetarische Gerichte

- 85 Buddhas Traum** **13,80 €**
Tofu mit Thai-Curry (rot) ^{5/a1/c/i/k}
- 86 Gemüse Szechuan Art** **13,00 €**
(scharf) ^{5/c/i/k}
- 87 Großer Pilztopf** mit Tongu-Pilzen,
frischen Wiesenchampignons und Morcheln ^{5/i/k} **14,50 €**

Gerichte für Kinder

- 90 Gebackenes Hühnerfleisch** **10,00 €**
mit süß-saurer Soße ^{5/c/h/i/k}
- 91 Gebratene Nudeln** mit Hühnerfleisch ^{5/a1/c/h/i/k} **8,50 €**
- 92 Knusprige Ente** mit Pommes frites oder Reis ^{5/c/h/i/k} **11,20 €**

Extra-Beilagen

- 95 Gebratener Reis** ^{5/c/h/i/k} **4,80 €**
- 96 Gebratene Nudeln** ^{5/a1/c/h/i/k} **4,80 €**
- 97 Pommes Frites** mit Mayonnaise ^{c/f/g/h/i/k}
oder Ketchup ^{6/i/k} **4,50 €**
- 98 Portion Weißer Reis** ^{5/c/h/i/k} **3,00 €**
- 98 Portion Soße** ^{5/c/h/i/k} **3,00 €**

Dessert

- 100 Gebackene Banane** **4,80 €**
mit Honig und Nüssen ^{2/a1/c/e2-3-4-5-6/h}
- 101 Gebackene Ananas** **4,80 €**
mit Honig und Nüssen ^{2/a1/c/e2-3-4-5-6/h}
- 102 Lychee mit Eis** ^{2/c/h} **6,80 €**
- 103 Gebackene Banane mit Eis** **6,80 €**
mit Honig und Nüssen ^{2/a1/c/e2-3-4-5-6/h}
- 104 Gebackene Banane und Ananas mit Eis** **4,80 €**
mit Honig und Nüssen ^{2/a1/c/e2-3-4-5-6/h}

Japanische Spezialitäten

Nori Maki gefüllte Reisrolle
in Seetang (je 6 Stück)

J01 Avocado-Maki 4,50 €
mit Sesam

J02 Sake-Maki 5,00 €
mit Lachs ^{2/5/b/g}

J03 Kappa-Maki 4,00 €
mit Gurken

J04 Shiko-Maki 4,50 €
mit eingelegtem Rettich

J05 Ebi-Maki 5,90 €
mit Garnele ^{2/5/g}

J06 California-Maki 5,50 €
Surimi u. Avocado ^{2/c/d/h/m}

J07 Yasai-Maki 5,50 €
gefüllt mit Tamago,
Gurke und Avocado ^{2/c/d/h/m}

Nigiri Sushi

2 Reisbällchen belegt mit ...

J21 Sake 5,50 €
Lachs ^{2/5/b/g}

J22 Ebi 5,50 €
Garnele ^{2/5/g}

J23 Ika 4,50 €
Tintenfisch ^{2/4/5/b/g}

J24 Tamago 4,50 €
Omelette ^c

J26 Tako 4,80 €
Oktopus ^{2/4/5/a1/b/g}

J27 Inari 4,50 €
Tofutasche (ohne Reis) ^{2/a1/i/m}

Inside Out


J11 Dragon-Maki rot 4,50 €
Garnelen, Avocado, Gurken,
ummantelt mit Sesam ^{2/5/d/h/m}

J12 Masago-Maki grün 4,50 €
Gurken, Lachs, Rettich,
ummantelt mit Rogen
vom Stintfisch ^{2/5/a1/h/i}

J13 Masago-Maki rot 4,50 €
Gurken, Lachs, Rettich,
ummantelt mit Rogen
vom Stintfisch ^{2/5/a1/h/i}



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,4 l	3,50 €
Coca-Cola ^{2/7}		0,2 l	2,50 €
Coca-Cola light ^{2/6/7/9}		0,2 l	2,50 €
Fanta ^{2/3}		0,2 l	2,50 €
Sprite		0,2 l	2,50 €
Spezi ^{2/3/7}		0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon ¹⁰		0,2 l	2,60 €
Tonic Water ¹⁰		0,2 l	2,60 €
Ginger Ale ²	Odenwald	0,2 l	2,60 €
Karamalz ²	Quelle	Flasche 0,33 l	3,20 €
Odenwald Premium		Flasche 0,25 l	2,40 €
Acqua Panna Mineral.		Flasche 0,25 l	2,40 €
Orangen- o. Apfelsaftschorle		0,2 l	2,60 €
Apfelsaft		0,2 l	2,60 €
Orangensaft		0,2 l	2,60 €
Maracujanektar		0,2 l	2,60 €
Bananennektar		0,2 l	2,80 €
Schw. Johannisbeernektar		0,2 l	2,80 €
Kirschnektar		0,2 l	2,80 €
Guavensaft		0,2 l	2,80 €
Mangosaft		0,2 l	2,80 €
Lycheesaft		0,2 l	2,80 €
Saftschorlen Guaven, Mango o. Lychee		0,2 l	2,60 €
Ice Tea		0,2 l	2,50 €
Wilder Holunder		Flasche 0,33 l	3,20 €
Orange Malz ¹		Flasche 0,33 l	3,20 €
Braumeisters Limonade naturtrüb ^{a3}		Fl. 0,33 l	3,20 €
KiBa		0,2 l	2,80 €
		0,4 l	4,80 €

Kaffee

Tasse Kaffee ⁷		2,40 €
Espresso ⁷		2,40 €
Doppelter Espresso ⁷		3,40 €
Cappuccino ^{7/h}		3,00 €
Heiße Schokolade ^{e/h}		3,00 €
Latte Macchiato ^{7/h}		3,40 €
Milchkaffee ^{7/h}		3,40 €

SEEBERGER
KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Tee

Pfefferminztee ⁷	Glas	2,40 €	
Kamillentee ⁷	Glas	2,40 €	
Kräutertee ⁷	Glas	2,40 €	
Darjeeling Schwarztee ⁷	Glas	2,40 €	
Jasmintee ⁷	kleines Kännchen	3,20 €	großes Känn. 5,20 €
Grüntee ⁷	kleines Kännchen	3,20 €	großes Känn. 5,20 €

Aperitifs

Chinesischer Pflaumenwein (kalt oder warm)	5 cl 3,50 €
Sake (warm)	Kännchen 5,00 €
Sandemann Sherry (medium, dry)	5 cl 3,80 €
Martini ² (bianco oder rosso)	5 cl 3,80 €
Campari ² (Orange oder soda)	5,20 €
Longdrinks ²	7,30 €

Biere



Eichbaum Export Altgold Premium ^{a3}	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Eichbaum Export Altgold Premium ^{a3}	vom Fass	0,5 l	4,00 €
Ureich Premium Pils ^{a3}	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Ureich Premium Pils ^{a3}	vom Fass	0,4 l	3,80 €
Eichbaum Hefeweizen ^{a1 / a3}	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Eichbaum Hefeweizen ^{a1 / a3}	vom Fass	0,5 l	4,00 €
Kristallweizen ^{a1 / a3}	Flasche	0,5 l	4,00 €
Eichbaum Dunkles Weizen ^{a1 / a3}	Flasche	0,5 l	4,00 €
Eichbaum Weißbier alkoholfrei ^{a1 / a3}	Flasche	0,5 l	4,00 €
Ureich Aktiv alkoholfrei ^{a3}	Flasche	0,33 l	3,50 €
Weizen Radler alkoholfrei ^{a1 / a3}	Flasche	0,5 l	4,00 €
Tsing Tao (chin. Bier) ^{a1 / a3}	Flasche	0,33 l	3,60 €
Radler ^{a3}	Glas	0,3 l	2,80 €
Radler ^{a3}	Glas	0,4 l	3,80 €
Radler alkoholfrei ^{a3}	Glas	0,5 l	4,00 €
Colabier ^{2/7/a3}	Glas	0,3 l	2,80 €
Colabier ^{2/7/a3}	Glas	0,4 l	3,80 €
Colaweizen o. Bananenweizen ^{2/7/a1/a3}	Glas	0,3 l	3,30 €
Colaweizen o. Bananenweizen ^{2/7/a1/a3}	Glas	0,5 l	4,20 €

Flaschenweine (0,75 l)

Weißweine Lauffener Katzenbeißer^k

Blanc de Noir, trocken QbA 25,00 €
frisch, Aromenkomposition aus reifen Waldbeeren

Blanc de Noir, feinherb QbA 25,00 €
fruchtig, würzig mit dezenter Säure

Rotweine Lauffener Katzenbeißer^k

Lemberger, trocken, „Terrassenlage“ QbA 25,00 €
kraftvoll mit eleganter Tanninstruktur

Samtrot, feinherb QbA 25,00 €
elegant, samtig, feingliedriger Körper, zartfeine Säure

Rosé Lauffener Katzenbeißer^k

Rosé, lieblich QbA 25,00 €
süffig, mit viel Beerenfrucht

Exklusiv vom Weingut Schaaf^k

Winzersekt 28,00 €
*handgerüttelt, traditionelle Flaschengärung,
prickelnd, anregender Genuss*

Perlwein 25,00 €
fruchtig, spritziger Perlwein mit Pfirsich

alkoholfrei - Traubensecco Rosé 25,00 €
*spritzig - prickelnd - aromatisch - verführerisch
NICHT NUR FÜR KINDER EIN GENUSS!*



www.weingut-schaaf.de

Offene Weine (0,2 l)

Weißweine Lauffener Katzenbeißer^k

Riesling, trocken QbA <i>rassige Säure mit vollem Riesling-Aroma</i>	4,90 €
Riesling, feinherb QbA <i>rassige Säure, Aromen von Pfirsich und Apfel</i>	4,90 €
Kerner, fruchtig QbA <i>lebendige Säure, aromatisch, leichte Muskatnote</i>	4,90 €
Weißwein-Schorle	4,50 €
Greatwall <i>China, trocken, würzig aromatisch</i>	4,90 €

Rotweine Lauffener Katzenbeißer^k

Pinot Meunier, trocken QbA <i>regionaler Klassiker mit feingliedrigem Körper, mild, Aromen von Kirsche</i>	4,90 €
Trollinger mit Lemberger, feinherb „Terrassenlage“ QbA <i>fruchtig, aromatisch, bekömmlich</i>	4,90 €
Acolon, fruchtig QbA <i>vollmundig, opulente Kirscharomatik</i>	4,90 €
Rotwein-Schorle	4,50 €
Greatwall <i>China, trocken, würzig aromatisch</i>	4,90 €

Roséweine Lauffener Katzenbeißer^k

Schwarzriesling Weißherbst, feinherb QbA <i>harmonisch mit viel Beerenfrucht</i>	4,90 €
Rosé, fruchtig QbA <i>süffig, fruchtig, erfrischend</i>	4,90 €
Roséwein-Schorle	4,50 €

Whisky & Cognac

Johnnie Walker Black Label	2 cl 4,50 €
Jack Daniels	4 cl 5,60 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl 5,80 €

Chinesische Schnäpse

Chu Yeh Ching (Bambusschnaps) - 45%	2 cl 4,00 €
Wu Ka Pie (Kräuterschnaps) - 54%	2 cl 4,00 €
Mei Kuei Lu (Rosenschnaps) - 54%	2 cl 4,00 €
Kao Ling (Reisschnaps) - 62%	2 cl 4,00 €

Spirituosen

Asbach Uralt	2 cl 3,50 €
Ramazotti	4 cl 5,50 €
Bailey´s ^{2/7/h}	4 cl 5,50 €
Williams	2 cl 3,50 €
Kirschwasser	2 cl 3,50 €
Malteserkreuz Aquavit ^k	2 cl 3,50 €
Jägermeister	2 cl 3,50 €
Fernet Branca ²	2 cl 3,50 €
Wodka	2 cl 3,50 €
Ouzo	2 cl 3,50 €
Ouzo	4 cl 5,50 €

Sekt & Champagner

Lychee Sekt ^k	0,75 l 25,00 €
Henkell Blanc de Blancs (trocken) ^k	0,2 l 6,80 €
Henkell Blanc de Blancs (trocken) ^k	0,75 l 25,00 €
Henkell Rosé ^k	0,2 l 6,80 €
Henkell Rosé ^k	0,75 l 25,00 €

Erlebnisbuffet

täglich von 18:00 - 22:00 Uhr / Montag Ruhetag

Sonn- und Feiertag´s von 12:00 -14:30 Uhr

pro Person 23,80 €

Kinder bis 6 Jahre 7,80 € / bis 11 Jahre 12,80 €

Unser Erlebnisbuffet bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an fernöstlichen Spezialitäten, aus denen Sie ganz individuell Ihr persönliches Lieblingsmenü zusammenstellen können. Neben der Auswahl an Suppen, Hauptgerichten und diversen Salaten können Sie zudem an unserem Teppanyaki-Grill selbst bestimmen, welche frischen Zutaten für Sie zubereitet werden sollen. Aus der reichhaltigen Auswahl an frischen Fleisch- und Gemüsesorten sowie Meeresfrüchten, kombinieren Sie nach Belieben vielfältige exotische und pikante Gewürze und Soßen. Hinzu kommt noch ein umfangreiches Sushi-Angebot und natürlich auch kalter Nachtisch, frisches Obst, Eiscreme und weitere exotische Desserts.

ACHTUNG:

Da auch wir auf die Umwelt und Abfallwirtschaft achten müssen, bitten wir Sie, sich lieber kleine Portionen zu nehmen und dafür öfters ans Buffet zu gehen. Somit vermeiden wir und auch Sie, dass zuviele Essensreste weggeworfen werden.

Da wir Pauschalpreise für unsere Buffets haben, bitten wir Sie um Verständnis dafür, dass wir nach Anzahl der Personen berechnen, sobald diese Personen bei Ihnen mitessen.

Desweiteren machen wir Sie darauf aufmerksam, dass keine übriggebliebenen Speisen aus unseren Buffetangebot eingepackt und mitgenommen werden dürfen. Möchten Sie die übriggebliebenen Speisen dennoch mitnehmen, so ist dies gegen eine kleine Gebühr machbar.

Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Personal!

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Mittagsbuffet

Di. - Sa. von 12:00 - 14:30 Uhr (außer Feiertags)

pro Person 13,80 €

Kinder unter 3 Jahre 2,00 €

Kinder von 3 - 6 Jahre 5,90 € / bis 11 Jahre 8,50 €

ACHTUNG:

Da auch wir auf die Umwelt und Abfallwirtschaft achten müssen, bitten wir Sie, sich lieber kleine Portionen zu nehmen und dafür öfters ans Buffet zu gehen. Somit vermeiden wir und auch Sie, dass zuviele Essensreste weggeworfen werden.

Da wir Pauschalpreise für unsere Buffets haben, bitten wir Sie um Verständnis dafür, dass wir nach Anzahl der Personen berechnen, sobald diese Personen bei Ihnen mitessen.

Desweiteren machen wir Sie darauf aufmerksam, dass keine übriggebliebenen Speisen aus unseren Buffetangebot eingepackt und mitgenommen werden dürfen. Möchten Sie die übriggebliebenen Speisen dennoch mitnehmen, so ist dies gegen eine kleine Gebühr machbar.

Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Personal!

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

**Das Asia City Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit.**



Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoff, 2) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphat, 5) Geschmacksverstärker, 6) Süßungsmittel, 7) Coffein, 8) geschwärzt, 9) enthält eine Phenylalaninquelle, 10) Chinin, 11) Taurin

Allergene: Glutenhaltiges Getreide: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Fisch, c) Eier, d) Krebstiere, Schalenfrüchte: e1) Mandeln, e2) Haselnüsse, e3) Walnüsse, e4) Cashew-Kerne, e5) Pecanüsse, e6) Paranüsse, e7) Pistazien, e8) Macadamianüsse, f) Sellerie, g) Senf, h) Milch, i) Soja, j) Weichtiere, k) Schwefeldioxid u. Sulfite, l) Erdnüsse, m) Sesam, n) Lupine

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung