

Liebe Gäste,

Wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Lassen Sie sich durch unsere chinesische Küche und unsere chinesische Gastlichkeit verwöhnen. Wählen Sie bitte in Ruhe aus unserem reichhaltigen Speiseangebot. Alle Speisen werden bei uns stets frisch zubereitet, daher bitten wir um Ihr Verständnis, sollte es einmal etwas längern dauern. Wenn Sie Bitten oder Anregungen haben, lassen Sie es uns wissen, damit wir es künftig besser machen können. Wir möchten, dass Sie immer wieder gerne bei uns einkehren und uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiterempfehlen.

Ihr China Restaurant Pagode

So können Sie unsere Sprache etwas üben!

Guten Tag!

你好

ní hǎo

Auf Wiedersehen!

再见

zài jiàn

Bitte....

请

qíng

Danke

谢谢

xiè xiè

Entschuldigung

对不起

duì bù qǐ?

Nein

不

bù

Prost!

干杯

gān bēi

Ich möchte zahlen.

请算帐

qíng suàn zhàng

Stäbchen

筷子

kuài zi

Wie schmeckt es Ihnen?

好吃吗?

hǎo chī ma

Sehr gut!

很好!

hěn hǎo

Viel Erfolg!

祝你成功!

zhù nǐ chéng gōng

Wie viel kostet es?

多少钱?

duō shǎo qián

MITTAGSMENÜS

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

Vorspeise: Sauer-Scharf-Suppe oder Frühlingsrolle

M1.	Hühnerfleisch Chop Suey.....	6,50 €
M2.	Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	6,50 €
M3.	Nudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	6,80 €
M4.	Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	6,50 €
M5.	Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Soße gebraten.....	6,50 €
M6.	Paniertes Huhn gebacken mit süßsauer Soße.....	6,50 €
M7.	Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf	6,80 €
M8.	Verschiedenes Gemüse gebraten.....	5,50 €
M9.	Glückliches Entlein (Knusprige Ente mit süß saurer Soße).....	8,50 €
M10.	Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse).....	8,50 €

Spezialitäten des Hauses

S1. Kombi Gericht

Ente im Glück (Knusprige Ente mit süß saurer Soße)

Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse)

Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süß saurer Soße)

Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig und Mandelblätter..... **13,80 €**

S2. Kombi Gericht

Ente im Glück (Knusprige Ente mit süß saurer Soße)

Feuer Rind (Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)

Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süß saurer Soße)

Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig und Mandelblätter..... **14,80 €**

S4. Kombi Gericht (*für 2 Personen*)

Ente im Garten (Knusprige Ente mit verschiedene Gemüse)

Glückliches Huhn (Panierte knusprige Hühnerbrust mit süß saurer Soße)

Süße Lady (Panierte Großgarnelen)

Feuer Schwein (Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)

Satee (Hühnerbrust am Spieß in Erdnuss Soße)

Pikante Salat á La Haus (leicht scharf)

Nachtisch: Gebackene Bananen mit Honig und Mandelblätter..... **29,00 €**

Tie Ban Shao *(heißgusseiserner Platte)*

„Tieban“ – heiße Platte ist eine neue Variante chinesischer Kochkunst, die durch die Phantasie und den Essgenuss des chinesischen Volkes entstand. Noch kochend werden die Gerichte auf einem heißen gusseisernen Bratteller serviert, eröffnet Ihnen dabei ganz neue Kulinarische Freuden. Durch dem heißen Teller, zusammen mit verschiedenen Köstlichen Zutaten schafft „Tieban“ am Tisch nicht nur einen exotischen Geschmack, sondern auch eine neuartige visuelle Attraktivität, was Ihnen Appetit und Festlichkeit verspricht.

S5.	Schwarzes Huhn auf heißer Platte Hühnerbrust mit Gemüse, Cashewkernen, schwarzer Bohnen, kräftig würzig, verfeinert mit etwas Knoblauch und scharf.....	10,50 €
S6.	8 Schätze auf heißer Platte Hühnerbrust mit Shrimps, Cashewkernen, Gemüse, verfeinert mit etwas Knoblauch und scharf in Hoisin Soße.....	11,50 €
S8.	Pagode Spezialität auf heißer Platte Verschiedene Fleischsorten mit Shrimps, Gemüse , Knoblauch u. scharf.....	12,50 €
S9.	Feuer Schwein auf heißer Platte Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf	11,80 €
S10.	Feuer Rind auf heißer Platte Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch und scharf	12,80 €
S11.	Feuer Ente auf heißer Platte (Knusprige Ente mit Sojasprossen) Dazu scharfe Soße mit Gemüse und Knoblauch.....	13,80 €
S13.	Scharfe Lady auf heißer Platte Großgarnelen mit Gemüse, Knoblauch in scharfe Soße.....	15,50 €
S14.	Sam Sien auf heißer Platte Großgarnelen, Hühner- und Schweinefleisch gebraten mit Champignons.....	13,80 €
S15.	Huhn vom Land auf heißer Platte Knusprige Hähnchen mit verschiedene Gemüse, dazu brauner Soße.....	10,80 €
S16.	Ente vom Land auf heißer Platte Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse.....	13,80 €

Spezial Menüs

A. Glückliche Familie (für 2 Personen)

Vorspeise: Sauer Scharf Suppe
Hauptgang: Verschiedene Fleischsorten mit Großgarnelen und Gemüse
Nachtsch: Gebackene Bananen mit Honig, Mandelblätter oder Eis..... **29,00 €**

B. Knusprige Ente nach Art des Hauses (für 2 Personen)

Vorspeise: Sauer Scharf Suppe
Hauptgang: Knusprige Ente mit verschiedenem Gemüse
Nachtsch: Gebackene Bananen mit Honig, Mandelblätter oder Eis..... **34,00 €**

C. Kaiser Menü (für 2 Personen)

Vorspeise: Sauer Scharf Suppe oder Frühlingsrolle
Hauptgang: Gemischte Salat
Glückente mit süß saurer Soße
Glückliches Huhn (Panierte Hühnerbrust mit süß saurer Soße)
Goldene Ringe (Panierte Tintenfischringe)
Feuer Schwein (mit Gemüse, Knoblauch und scharf)
Gelbes Rind (Curry Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus)
Hühnerbrust mit Spargel und Champignons
Nachtsch: Gebackene Bananen mit Honig, Mandelblätter oder Eis..... **39,00 €**

D. Pagode Menü (für 2 Personen)

Cocktail Ihrer Wahl
Vorspeise: Sauer scharf Suppe oder Frühlingsrolle
Hauptgang: Gemischte Salat
Knusprige Ente mit Erdnuss Soße
Schlankes Huhn (Panierte Hühner-Sticks mit süß saurer Soße)
Thai Huhn (Huhn in rotem Curry, Knoblauch und scharf)
Feuer Rind (Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)
Schweinfleisch mit Spargel und Champignons
Süße Lady (Panierte Großgarnelen)
Nachtsch: Gebackene Bananen mit Honig, Mandelblätter und Eis..... **48,00 €**

Suppen

1. Sauer scharf Suppe (Peking Suppe)	2,50 €
2. Exotische Hühnerfleischsuppe (Champignons, Kokosmilch und sehr scharf)	3,50 €
3. Sam Sien Suppe (Shrimps, Hühnerfleisch und Morcheln).....	2,50 €
4. Chinesische Gemüsesuppe	2,50 €
5. Wan Tan Suppe (Teigtaschen mit Schweinefleisch 5 Stück)	2,80 €
6. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch.....	2,50 €

Warme Vorspeisen

9. Mini Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße (5 Stück vegetarisch)	2,50 €
10. Kleine Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße (2 Stück vegetarisch)	2,50 €
11. Frühlingsrolle (auf Wunsch auch Vegetarisch)	2,50 €
12. Krupuk (Shrimps Chips).....	2,50 €
13. Gebackene Wan Tan mit süß saurer Soße (8 Stück).....	4,50 €
14. Satee Hühnerbrust-Spieß mit Erdnuss Soße.....	4,00 €

Salat & Sushi

Salat Buffet – Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen

L. Nehmen Sie sich so viel wie einmal auf Ihren Teller passt	<i>Pro Person</i>	4,50 €
XL. Bedienen Sie sich so oft wie Sie möchten von Salat Buffet	<i>Pro Person</i>	6,90 €

16. Tomatensalat	4,50 €
17. Knackiger Salatmix	3,50 €
18. Sojabohnensprossensalat.....	3,50 €
19. Shrimps Salat	6,90 €
20. Pikante Salat á La Haus (leicht scharf)	3,50 €
151. Kappa Maki (6 Stück Gurken)	3,60 €
152. Maki (6 Stück Thunfisch)	3,60 €
153. Sake (3 Stück Lachs)	6,00 €
154. Ebi (3 Stück Garnelen)	6,60 €
155. Mix Nigiri (8 Stück)	9,50 €

Spezialitäten

21.	Schwarzes Huhn Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashewkernen, schwarzer Bohnen, verfeinert mit etwas Knoblauch (scharf).....	9,90 €
22.	8 Schätze Hühnerbrust mit Shrimps und Gemüse, Cashewkernen, verfeinert mit etwas Knoblauch und scharf in Hoisin Soße.....	10,90 €
23.	Rotes Schwein Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch (sehr scharf).....	10,90 €
24.	Süße Familie Verschiedene Fleisch mit Großgarnelen und Gemüse in süßsauer Soße gebraten.....	14,50 €
25.	Thai-Huhn Hühnerfleisch mit rotem Curry, Gemüse, Kokosnuss, Knoblauch und scharf.....	12,50 €
26.	Pagode Spezialität Verschiedenes Fleisch mit Shrimps, Gemüse, Cashewkernen, verfeinert mit etwas Knoblauch (scharf).....	10,90 €
27.	Thai-Ente Ente mit rotem Curry, Kokosnuss, Knoblauch und scharf.....	14,90 €
28.	Kängurufleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf	12,90 €
30b.	Knusprige Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	10,90 €

Hühnerfleisch Gerichte

Hühnerfleisch ist eines der vielseitigsten Nahrungsmittel in China und steht Praktisch überall zur Verfügung. Ein Hühnergericht auf dem Tisch erhebt jedes essen zu einem Festmahl, und das umso mehr, als es von einer großen Auswahl an Soße, Dips und Beilagen begleitet wird. Immer dann, wenn unangemeldete Gäste vor der Tür stehen oder ein Familienfest gefeiert werden soll, wird aus einem Huhn ein Festschmaus zubereitet.

31.	Huhn vom Feld (Hühnerbrust mit verschiedene Gemüse)	8,50 €
32.	Schlankes Huhn (Hähnchen-Sticks mit süß-saurer Soße)	9,80 €
33.	Huhn vom Land (Knusprige Hähnchen mit Gemüse und brauner Soße)......	9,80 €
34.	Gelbes Huhn (Hühnerbrust mit Gemüse in Curry Soße gebraten).....	8,80 €
35.	Hühnerbrust mit Spargel und Champignons.....	9,80 €
36.	Verliebttes Huhn Zarter Hühnerbrust in süß saurer Soße mit Ananas, Bambus und Möhren.....	9,80 €
37.	Glückliches Huhn Panierte Hühnerbrust mit süß-saurer Soße, Ananas und Bambus.....	9,80 €

Schweinefleisch Gerichte

Nichts ist den Chinesen in der Küche lieber als ein Schwein. So ist es kein Wunder, dass es bei den Schriftzeichen eine besondere Rolle einnimmt. Das Wort für „Haus“ wird von einem stilisierten Schwein unter einem Dachbalken symbolisiert.

41.	Schwein vom Land (Schweinefleisch mit verschiedene Gemüse).....	8,50 €
42.	Schlankes Schwein (Schweinefleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	8,80 €
44.	Gelbes Schwein Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus in Curry Soße gebraten.....	8,80 €
45.	Schweinefleisch mit Spargel und Champignons.....	9,50 €
46.	Feuer Schwein (Schweinefleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf)	9,50 €
47.	Schweinefleisch mit Zwiebeln und Bambus.....	8,80 €

Rindfleisch Gerichte

Rindfleisch wird in China bei weitem nicht soviel verwendet, wie im Westen und spielt längst keine so große Rolle wie Schweinefleisch. Eine Vielzahl von Rindfleischrezepten kommt aus der Provinz Szechung, wo man über reichlich Rindfleisch verfügt, weil man dort Ochsen zur Arbeit in den Salzminen braucht. Man kann sagen, dass die Chinesen einen Ochsen oder eine Kuh als Arbeitstier und nicht als Fleischlieferanten ansehen. Man besitzt ein, zwei oder drei und braucht sie zum ziehen des pflugs, zur Fortbewegung, zum Einbringen der Ernte usw. Große Herden gibt es nur in den weitläufigen Weideland Regionen der westlichen Mandschurei oder der inneren Mongolei und im chinesischen Turkistan, also in der Gegenden, wo die chinesischen Moslems leben. Ist es da ein Wunder, dass ausgerechnet von den Moslems viele chinesische Rindfleischrezepte stammen? Die Chinesen trinken niemals Milch und Sie kennen auch weder Butter noch Käse. Natürlich macht sich westlicher Einfluss in den letzten 50 Jahren auch in China bemerkbar und Milch und Käse sind. Nichts gänzlich fremdes mehr.

51.	Rind vom Land (Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse).....	8,90 €
52.	Schlankes Rind (Rindfleisch mit Sojabohnensprossen gebraten).....	9,80 €
53.	Sukiyaki (Rindfleisch mit Bambussprossen, Morcheln und Glasnudeln).....	10,80 €
54.	Gelbes Rind (Curry Rindfleisch mit verschiedene Gemüse).....	9,80 €
55.	Rindfleisch mit Spargel und Champignons.....	9,80 €
56.	Feuer Rind (Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch und scharf).....	9,90 €
57.	Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambus.....	9,80 €

Entenfleisch Gerichte

Auf der Tafel schätzt man ihr Fleisch eine Stufe höher ein als das von Hühnern, weil Entenfleisch einen besonders ausgeprägten Eigengeschmack hat, ziehen viele Leute es dem Hühnerfleisch vor. Besser gestellt leistet es sich jeden Tag. Das berühmteste Entengericht in der Chinesischen Küche ist natürlich die Pekingente. Und so wird Pekingente bei uns hier serviert:

G. Peking Ente *ab 4 Personen* (Bitte 1 Tag vorbestellen)

Vorspeise:	1. Entenfleischsuppe		
	2. Salat á La Haus		
	3. Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen, Lauch und Soße		
Hauptgang:	Saftiges Entenfleisch mit Gemüse in braune Soße		
Nachtisch:	Gebackene Bananen flambiert mit Eis.....	Pro Person	25,50 €
61.	Ente auf der Wiese (knusprige Ente mit Nudeln und braune Soße).....		12,50 €
62.	Ente im Sumpf Knusprige Ente mit Erdnuss Soße.....		12,50 €
63.	Ente vom Land (Knusprige Ente auf verschiedenem Gemüse).....		12,50 €
64.	Ente im Gelben Meer (Knusprige Ente mit Curry Soße).....		12,50 €
65.	Ente mit Cashewkernen Knusprige Ente mit Spargel und Champignons Soße.....		13,50 €
66.	Feuer Ente Knusprige Ente mit Gemüse, Knoblauch und scharfe Soße.....		12,50 €
67.	Ente im Glück Knusprige Ente mit süß saurer Soße, Ananas, Bambus und Möhren.....		12,50 €
69.	Ente im Fluss Knusprige Ente mit Champignons und Großgarnelen Soße.....		15,50 €
70.	Das gute Ente vom Haus mit Shrimps, Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, Gemüse, Knob. (scharf)...		14,50 €

Meeresfrüchte

71.	Frühling im Meer (Großgarnelen mit verschiedene Gemüse).....		13,50 €
72.	Verliebttes Lady (leicht scharf) Großgarnelen in süß saurer Soße mit Ananas, Bambus und Möhren.....		14,50 €
74.	Großgarnelen mit Gemüse in Curry Soße gebraten.....		14,50 €
75.	Großgarnelen mit Spargel und Champignons.....		14,50 €
76.	Scharfe Lady (Großgarnelen mit Gemüse, Knoblauch und scharf).....		14,50 €
77.	Großgarnelen mit Schale saftig gebraten.....		19,00 €
78.	Shrimps mit verschiedene Gemüse		9,50 €
79.	Shrimps mit Gemüse, Knoblauch und scharf		10,80 €

Fisch Gerichte (Pangasius)

Wer die Landkarte Chinas aufschlägt. Wird verstehen, warum gerade der Fisch eine wichtige Rolle in der Ernährung spielt. Eine riesige Meeresküste, viele Flüsse und Seen sind die fast unerschöpflichen Lieferanten für frischen Fisch. Chinesen bevorzugen Fisch im Ganzen zubereitet, vor allem die großen Flußfische. Am liebsten wird er unzerlegt auf einer großen Platte angerichtet, heiß, dampfend und üppig garniert. Nach dem Motto „Aus dem Wasser, auf den Tisch“

81. Goldene Ringe (Paniertes Tintenfischringe mit süß saurer Soße, Ananas und Bambus).....	9,50 €
82. Tintenfisch gebraten mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	8,80 €
83. Fischfilet knusprig gebacken auf verschiedene Gemüse.....	8,80 €
84. Fischfilet mit Curry-Soße mit Gemüse	9,80 €
85. Fischfilet mit Spargel und Champignons.....	9,50 €
86. Fischfilet mit Gemüse, Knoblauch und scharf.....	9,80 €
87. Fischfilet gebacken süß saurer Soße.....	9,80 €

Für unsere kleine Gäste

91. Eiereis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	5,50 €
92. Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	5,50 €
93. Hähnchen-Sticks mit Pommes und süß-saurer Soße	5,80 €
94. Paniertes Huhn mit Pommes und süß-saurer Soße	5,80 €
95. Hühnerfleisch Spargel und Champignons.....	5,50 €

Vegetarische Gerichte

Ein großer Teil der chinesischen Gemüserezepte ist beeinflusst von der religiösen Anschauung und Küchentradition buddhistischer Mönche. In Klöstern und Tempeln entstand eine vegetarische Küche von absoluter Vollkommenheit. Keine andere Küche achtet mehr auf das verschiedenartige Geschmacksspiel der einzelnen Gemüsesorten. Richtiges Mischen und Garen sind die wichtigsten Grundlagen für diese Delikatessen.

100. Gemüse Garten (Verschiedene Gemüse).....	7,50 €
101. Weisheit des Ostens (Gebratene Sojasprossen).....	6,90 €
102. Gebratener Eiereis mit Gemüse.....	6,90 €
103. Gebratene Nudeln mit Gemüse.....	6,90 €

Reis Gerichte

Auf einem Zwölftel des bebaubaren Landes der Erde ernährt China ein Fünftel der Weltbevölkerung mit Reis. Man kennt hauptsächlich drei Arten der Zubereitung: das Kochen, das Dämpfen, das Braten, wobei beim gebratenen Reis das Kochen vorangeht. Er wird vorwiegend gekocht. Ob zum Frühstück der flüssigere Reispüree oder als Abendimbiss der dickere Reispüree mit verschiedenen kleinen Beilagen serviert wird, Reis ist bekanntlich wie die Kartoffel keine eigenständiges Gericht.

104.	Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	7,90 €
105.	Eierreis gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	7,90 €
106.	Eierreis gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	8,90 €
107.	Nasi Goreng (Curry, Shrimps, Schweinefleisch und Hühnerfleisch).....	9,50 €
108.	Eierreis gebraten mit Großgarnelen und Gemüse.....	13,80 €
109.	Eierreis gebraten mit Shrimps und Gemüse.....	9,50 €

Nudel Gerichte

Weitaus größer sind die Variationen der chinesischen Nudelküche im Vergleich zur italienischen. Neben dem Reis sind die Nudeln in China ein Hauptnahrungsmittel, und so ist es nicht verwunderlich, wenn durch Varianten der Nudelliebhaber überzeugt wird. Unterteilt werden in der chinesischen Küche folgende Sorten: die Eiernudeln, die Glasnudeln, die Reispnudeln und die Weizenmehlnudeln

111.	Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch und Gemüse.....	7,90 €
112.	Nudeln gebraten mit Schweinefleisch und Gemüse.....	7,90 €
113.	Nudeln gebraten mit Rindfleisch und Gemüse.....	8,90 €
114.	Nudeln gebraten mit verschiedenem Fleischsorten und Gemüse (Hühnerfleisch, Schweinefleisch und Rindfleisch).....	9,80 €
115.	Bambi Goreng Nudeln mit Curry, Shrimps, Schweine- und Hühnerfleisch.....	9,50 €
116.	Nudeln gebraten mit Großgarnelen und Gemüse.....	13,80 €
117.	Nudeln gebraten mit Shrimps und Gemüse.....	9,50 €

Nachtisch

124.	Gebackene Bananen mit Honig und flambiert.....	3,50 €
125.	Gebackene Bananen mit Honig und Mandelblättern (auf Wunsch auch mit Vanille Eis 1,00 € Zuschlag).....	2,50 €
126.	Gebackene Apfel mit Honig und Mandelblättern.....	2,50 €
127.	Gebackene Ananas mit Honig und Mandelblättern.....	2,50 €
128.	Gebackene gemischtem Obst mit Honig und Mandelblättern.....	3,00 €
129.	Lycheefrüchte.....	2,50 €
130.	Gemischte Früchte.....	2,80 €
131.	Eiscream..... pro Kugeln Vanielle, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Zitrone, Schwarzwälder Kirsch, Cappuccino, Dame Blanch, Kokosnuss und vieles mehr	1,00 €

Beilage

(Nr. 133, 134 nur Verbindung mit einem Hauptgericht statt der Reis, andernfalls 1,00 € Zuschlag)

132.	Reis (gekocht).....	1,00 €
133.	Gebratener Eierreis mit Gemüse.....	2,80 €
134.	Gebratene Nudeln mit Gemüse.....	2,80 €
135.	Pommes Frites.....	2,00 €
136.	Süß-Sauer Soße.....	1,80 €
137.	Erdnusse Soße.....	1,80 €
138.	Scharfe Soße.....	1,80 €
139.	Curry Soße.....	1,80 €
140.	Braune Soße.....	1,80 €

In den aufgeführten Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.
(alle Warme Gerichte sind mit Geschmackverstärker)