

曾 酒 家

CHINA RESTAURANT CHAN

Chinesische Spezialitäten

Schellhornerstraße 1

24211 Preetz

Deutschland

Telefon 04342 – 82888

Öffnungszeiten :

Mo - Fr 12:00 – 14:30 und 18:00 – 22:30 Uhr

Dienstag ist Ruhetag.

Bei uns erhalten sie auch Gutscheine!

Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Reistafel

Für zwei Personen 48.00 €

Mit Beijing Tang Suppe

- 1) Knusprige Ente
- 2) Cha Siu (Honig Schweinefleisch)
- 3) Szechuan Rind
- 4) Schweinefleisch mit Schwarzpfeffersauce
- 5) Acht Schätze
- 6) Zitronengras Huhn
- 7) Curry Fisch

Peking Ente

Ab zwei Personen (je 32.00 €)

Die Peking Ente ist ein weltbekanntes und sehr populäres Gericht. Der zartknusprige und köstliche Geschmack ist unwiderstehlich. Um die Haut in hauchdünne Scheiben zu schneiden, braucht es ein besonderes Geschick. Zuerst wird die ganze Ente gesäubert und anschließend leicht trocken geschlagen. Dann wird solange Luft zwischen Haut und Fleisch gepumpt, bis die Ente fast platzt. Nachdem die Ente gründlich verschlossen worden ist, wird sie mit allerlei Zutaten bestrichen. Nun wird sie zuerst auf starkem, dann auf schwachem Feuer geröstet und gedreht, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Zum Schluss schneiden wir die ganze Entenhaut in dünne Streifen und servieren sie mit Pekingsauce, hauchdünnen Fladen und zarten Porreestreifen. Sie werden feststellen, dass Ihnen dieses hervorragende Gericht vortrefflich munden wird.

Der erste Gang

Peking Suppe

Der Hauptgang

Die knusprige Haut, serviert in hauchdünnen Fladen mit Pekingsauce, zarten Porreestreifen und Salat (lauwarm).

Der dritte Gang

Saftiges Entenfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen, geschickt gewürzt von dem Küchenmeister

Als Nachtisch servieren wir Ihnen Eis oder Kaffee!

Teppan Siew

Teppan heißt wörtlich: Auf heißer Platte gegrillt. Das Geheimnis sind die frisch zubereiteten, schnell und schlicht servierten Zutaten, die der Küchenchef mit einer gezielten Auswahl von Gewürzen verfeinert. Zur Abrundung dieser Speise dienen das Gemüse und die spezielle Teppan Soße (auf Wunsch mit Knoblauch).

	EUR
151 Teppan Ente	18.00
152 Teppan Rind (scharf)	16.00
153 Teppan Hühnerfleisch (scharf)	16.00
154 Teppan Garnelen (mit Ingwerstreifen und Porree)	24.00
56 Acht Schätze Krabben, Huhn, Schwein, Rind und verschiedenes Gemüse (scharf)	18.00
57 Chan Spezial Knusprige Ente, Huhn, Schwein, Rind und verschiedenes Gemüse	22.00
58 Suki Yaki Knusprige Ente, Garnelen, Huhn, Schwein, Rind und verschiedenes Gemüse	24.00

Drachenmenü für 2 Personen

48.00 €

- 1. Gang :** Sam Sin Tang Suppe mit drei Sorten Fleisch
(Schwein-, Rind- und Hühnerfleisch)
- 2. Gang :** Vorspeise: (mit süßsaurer Soße und Hoi Sin Soße serviert)
- 1) Tempura Garnelen
 - 2) kleine Frühlingsrolle
 - 3) Gebacken Wan Tan
 - 4) Curry Trigon
 - 5) Gebackenes Huhn
- 3. Gang :**
- 1) Acht Schätze mit verschiedenen Gemüse und Fleisch (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, scharf)
 - 2) Knusprige Ente à la China
 - 3) Knuspriges Schweinefleisch in süßsaurer Soße
 - 4) Ingwer Garnelen
- 4. Gang:** Nachtisch: Kugel Eis oder Kaffee

Fwu-Fou-Lin-Mum

(5 Teile Platte)

Das Lieblingsgericht des chinesischen Kaisers

48.00 €

- 1) Schweinefleisch à la Chin
- 2) Chicken Boxing
- 3) Knusprige Ente mit Gemüse
- 4) Kleine Frühlingsrolle und Curry Trigon
- 5) Garnelen in Ei gebacken
- 6) Acht Schätze
- 7) Gebackene Wan Tan

Suppen

	EUR
1 Maissuppe mit Hühnerfleisch und Eierblumen	4.00
2 Beijing Tang (mit Geflügelfleisch, süßsauer, scharf)	4.00
3 Fleischklößchen Suppe mit Glasnudeln	4.00
4 Curry Suppe mit Rindfleisch und Champignons	4.00
5 Hühnerfleisch Suppe mit Chinesischen Pilzen	4.00
6 Krabben Suppe mit Eierblumen	5.00
7 Wan Tan Suppe (Fleischtaschen mit Chinakohl)	4.00
8 Tomaten Suppe mit Rindfleisch	4.00
9 Sam Sin Tang (mit Schwein-, Rind-, und Hühnerfleisch)	5.00
10 Gemüse Suppe (ohne Fleisch)	4.00

Vorspeisen

11 Frühlingsrolle	3.50
12 Krupuk	3.50
13 Gemüse Salat (mit Dressing)	4.00
14 Sojasprossen Salat (mit Dressing)	4.00
15 Pikanter Kohl Salat (mit Dressing)	5.00
16 Tomaten Salat (mit Dressing)	5.00
17 Sojasprossen Salat mit Hühnerfleisch (mit Dressing)	6.00
18 Sojasprossen Salat mit Krabben (mit Dressing)	7.00
19 Sojasprossen Salat mit Krabben und Hühnerfleisch (mit Dressing)	7.00
20 Gebackene Wan Tan (Fleischtaschen mit süßsaurer Soße)	6.00
30 Gemüse Frühlingsrolle (ohne Fleisch)	3.50

Schweinefleisch

	EUR
21 Schweinefleisch mit acht verschiedenen Zutaten (scharf)	12.00
22 Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	14.00
23 Schweinefleisch mit Morcheln, Paprika und Bambus, Knoblauch und schwarzen Bohnen (scharf)	12.00
24 Honigschweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	12.00
25 Schweinefleisch mit Champignons	12.00
26 Schweinefleisch „Chop Suey“ (mit verschiedenem Gemüse)	12.00
27 Knuspriges Schweinefleisch nach „Chan Art“ (Knoblauch, paniert, scharf)	12.00
28 Süßsaures Schweinefleisch (paniert)	12.00
29 Schweinefleisch auf „Szechuan Art“ (scharf, mit Knoblauch)	12.00
31 Gebratenes Schweinefleisch mit Schwarzpfeffersoße, Ingwer, Porreestreifen, Knoblauch und Gemüse (scharf)	12.00

Truthahn

(auf Wunsch auch paniert)

33 Truthahn mit süß saurer Gemüsesoße (paniert)	12.00
34 Truthahn mit acht verschiedenen Zutaten (scharf)	12.00
35 Truthahn mit chinesischen Pilzen und Bambus	12.00
36 Truthahn mit Knoblauch, schwarzen Bohnen und Gemüse (scharf)	14.00
37 Truthahn mit Champignons	12.00
38 Truthahn mit Orangensoße (paniert)	12.00
39 Truthahn à la China (süßsauer, scharf)	14.00

Rindfleisch

		EUR
41	Rindfleisch mit acht verschiedenen Zutaten (scharf)	14.00
42	Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	15.00
43	Rindfleisch mit Morcheln, Paprika und Bambus (Knoblauch, schwarze Bohnen, scharf)	14.00
44	Rindfleisch mit Sojasprossen	14.00
45	Rindfleisch mit Champignons	14.00
46	Rindfleisch „Chop Suey,, (verschiedene Gemüse)	14.00
47	Curry Rindfleisch mit Gemüse	14.00
48	Rindfleisch mit Schwarzpfeffersoße, Ingwer, Porreestreifen, Knoblauch und Gemüse (scharf)	14.00
49	Rindfleisch nach „Szechuan Art,, mit Knoblauch (scharf)	14.00
51	Rindfleisch mit Glasnudeln, Champignons und Bambus	14.00
52	Knuspriges Rindfleisch nach „Chan Art,, (paniert, scharf, mit Knoblauch)	14.00
53	Rindfleisch mit Zwiebeln	14.00
54	Geschnetzeltes Rindfleisch (scharf , mit Knoblauch und verschiedenem Gemüse)	14.00
55	Rindfleisch à la China (süßsauer, scharf)	15.00

Spezial Gedeck

56	ACHT SCHÄTZE Krabben, Schweinefleisch, Hühnerbrust, Rindfleisch und verschiedenes chinesisches Gemüse (scharf)	20.00
57	CHAN SPEZIAL Knusprige Ente, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch und verschiedenes chinesisches Gemüse	22.00
58	SUKI YAKI Knusprige Ente mit Garnelen und Fleisch (Rind, Schwein, Huhn) und Gemüse	24.00
59	LO HAN SEI Verschiedenes Gemüse gebraten	9.00
151	TEPPAN ENTE Ente mit verschiedenem Gemüse auf einer heißen Platte gebraten	18.00

Ente

(Frisch gegrillte, knusprige Ente. Wir servieren alle Soßen separat.)

		EUR
61	China Wokpfanne: Entenfleisch mit verschiedenem Gemüse (Nicht knusprig!)	14.00
62	Geröstete Ente mit chinesischem Bambus und Pilzsoße	15.00
63	Geröstete Ente mit Knoblauchsoße, schwarze Bohnen, Morcheln, Paprika und Bambus (scharf)	14.80
64	Geröstete Ente mit Sojasprossen und Soße	14.80
65	Geröstete Ente mit Erdnussbuttersoße	14.80
66	Geröstete Ente à la China mit süßsaurer, scharfer Soße	14.80
67	Geröstete Ente à la Canton mit Gemüsesoße	14.80
68	Geröstete Ente mit süßsaurer Ananassoße	14.80
69	Geröstete Ente mit Orangensoße	14.80

Hühnerfleisch

71	Hühnerfleisch mit acht versch. Zutaten (scharf)	12.00
72	Hühnerfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	14.00
73	Hühnerfleisch mit Morcheln, Paprika und Bambus (scharf, mit Knoblauch und schwarzen Bohnen)	12.00
74	Hühnerfleisch mit Sojasprosse	12.00
75	Hühnerfleisch mit Champignons	12.00
76	Hühnerfleisch „Chop Suey“ (mit verschiedenem Gemüse)	12.00
77	Gebackenes Huhn à la Canton (paniert, Soße extra)	12.00
78	Gebackenes Huhn mit süßsaurer Ananassoße und Gemüse (paniert, Soße extra)	12.00
79	Curryhuhn	12.00
81	Gebackenes Huhn mit Erdnussbuttersoße (paniert)	12.00
82	Hühnerfleisch à la China, süßsauer (scharf)	14.00
83	Gebackenes Hühnerfleisch mit Orangensoße (paniert)	12.00
84	Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Bambus, Champignons	12.00
85	Chicken Boxing (gebackene Hähnchenflügel mit Hai Sin Soße und Gemüse)	12.00
86	Gebackenes Hühnerfleisch nach „Chan Art“ (paniert, scharf, mit Knoblauch und schwarzen Bohnen)	12.00

Fisch
(Auf Wunsch auch ohne Panade)

		EUR
91	Knuspriges Fischfilet mit Orangensoße	12.00
92	Knuspriges Fischfilet mit chinesischen Pilzen, Bambus	12.00
93	Knuspriges Fischfilet mit Morcheln, Paprika und Bambus (scharf, mit Knoblauch und schwarzen Bohnen)	12.00
94	Knuspriges Fischfilet mit Currysoße	12.00
95	Knuspriges Fischfilet in süßsaurer Soße	12.00
96	Knuspriges Fischfilet „Chan Art,, (scharf, mit Knoblauch)	12.00
97	Knuspriges Fischfilet mit Erdnussbuttersoße	12.00
98	Knuspriges Fischfilet in Gemüsesoße	12.00

Garnelen / Krabben

100	Curry Garnelen	22.00
101	Garnelen mit acht verschiedenen Zutaten (scharf)	22.00
102	Garnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus	22.00
103	Garnelen mit Morcheln, Paprika und Bambus (scharf)	22.00
104	Garnelen in Ei gebacken (mit süßsaurer Soße)	22.00
105	Garnelen mit leicht pikanter Chilisoße (scharf, mit Ingwer, Porree und Knoblauch)	22.00
106	Garnelen mit Ingwer, Porreestreifen, Knoblauch und Gemüse- Schwarzpfeffersoße	22.00
107	Krabben mit leicht pikanter Chilisoße (scharf, mit Ingwer, Porree und Knoblauch)	16.00
108	Krabben mit Pilzen und Bambus	18.00
109	Krabben mit Morcheln und Bambus	16.00

Nudeln

111	„Bami Goreng,, gebratene Nudeln mit Currypaste (Krabben, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Gemüse)	8.50
112	Nudeln mit 3 Sorten Fleisch in Gemüsesoße (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch)	8.00
113	Curry Nudeln mit Rind-, Schweine-, Hühnerfleisch und Gemüse	8.00
114	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch, und Sojasprossen	8.00
115	Gebratene Nudeln mit Krabben, und Sojasprossen	9.50
116	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, und Sojasprossen	8.00
117	Nudelsuppe mit verschiedenem Gemüse und drei Sorten Fleisch (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch)	8.00

Reis

		EUR
121	Nasi Goreng: Gebratener Reis mit Currypaste, Krabben, Rind- und Hühnerfleisch (scharf)	8.50
122	Gebratener Reis mit Gemüse und drei Sorten Fleisch (Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch)	8.00
123	Gebratener Reis mit Schweinefleisch	8.00
124	Curry Reis mit Rindfleisch	8.00
125	Gebratener Reis mit Krabben	9.50
126	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	8.00

Lammfleisch

127	Lammfleisch à la China süßsauer (scharf)	16.00
128	Lamm mit Knoblauch und schwarzen Bohnen (scharf)	16.00
129	Lammfleisch nach „Szechuan Art,, (mit braunen Bohnen, scharf)	16.00
130	Curry Lammfleisch	16.00

Dessert

134	Gebackenes Eis	5.00
136	Gebackene Banane mit Honig	4.00
137	Gebackene Ananas mit Honig	4.00
138	Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Nuss)	4.00
139	Schokobecher (nur Schokoladeneis)	4.00
140	Gebackene Banane mit Eis	5.00
141	Gebackene Ananas mit Eis	5.00
142	Kugel Eis	1.50

Getränke

		<i>EUR</i>			<i>EUR</i>
<i>Biere</i>			<i>Erfrischungsgetränke</i>		
China Bier	Fl 0,33 l	3.00	Coca Cola klein	0,20 l	2.00
Pils vom Fass	0,30 l	2.80	Coca Cola groß	0,40 l	3.60
Schwarzbier	Fl 0,33 l	2.80	Cola Zero	0,33 l	2.50
Malzbier	Fl 0,33 l	2.80	Sprite klein	0,20 l	2.00
Alsterwasser	0,30 l	2.60	Sprite groß	0,40 l	3.60
Hefeweizen Bier	Fl 0,5 l	4.50	Mezzo Mix klein	0,20 l	2.00
Alkoholfreies Bier	Fl 0,33 l	2.80	Mezzo Mix groß	0,40 l	3.60
			Fanta klein	0,20 l	2.00
<i>Heiße Getränke</i>			Fanta groß	0,40 l	3.60
Tasse Kaffee		2.00	Mineralwasser	0,20 l	2.30
Glas Tee		2.00	Fl. Wasser	0,70 l	5.00
China Jasmin Tee		2.00	Kiba	0,20 l	2.40
Glühwein	0.2 l	3.00	Orangensaft	0,20 l	2.20
			Apfelsaft/schorle	0,20 l	2.20
<i>Aperitifs</i>			Tomatensaft	0,20 l	2.50
Sherry (trocken)	4 cl	4.00	Bitter Lemon	0,20 l	2.50
Martini Rot/Weiß	4 cl	4.00	Ginger Ale	0,20 l	2.50
			Schw. Johannesbeersaft	0,20 l	2.50
			Fachinger	0,20 l	2.00
<i>Schoppen Weine (0,2 l)</i>			<i>Chinesische Weine & Schnäpse</i>		
Rosè		4.50	Mei Kuel Lu	2 cl	4.00
Rotwein		4.50	Kao Liang	2 cl	4.00
(trocken/lieblich)			Klu Chia Pi	2 cl	4.00
Weißwein		4.50	Chu Yeh Ching	2 cl	4.00
(trocken/lieblich)			Reiswein (Sake)	5 cl	4.00
Sekt (Piccolo)		5.00	Plum Wein	4 cl	4.00
Chinesischer Rot- Weißwein		18.00			
(Flasche 0,75 l)					
<i>Klare Schnäpse (2 cl)</i>					
Oldesloer Korn 32%		3.00			
Malteser Aquavit 40%		3.00			
Aalborg Akvavit 42%		3.00			
Linie 41,5%		3.00			
Underberg 44%		3.00			
Jägermeister 35%		3.00			
Vodka 40%		3.00			

Mittagskarte

Nur Mo - Fr (dienstags Ruhetag) von 12:00 bis 14:30 Uhr

(nicht an Feiertagen)

Alle Speisen werden wahlweise mit Beijing Tang Suppe oder Frühlingsrolle serviert!

	EUR
A1 Rindfleisch mit 8 verschiedenen Zutaten (scharf)	8.50
A2 Knuspriges Schweinefleisch nach „Chan Art“ (scharf, paniert)	8.00
A3 Süßsaures Schweinefleisch (paniert)	8.00
A4 LO HAN SEI verschiedene, gebratene Gemüsesorten (vegetarisch)	7.00
A5 Knuspriges Fisch Filet in süßsaurer Soße (paniert)	8.00
A6 Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	7.00
A7 Hühnerfleisch mit acht verschiedenen Zutaten (scharf)	8.00
A8 Rindfleisch mit Schwarzpfeffersoße	8.50
A9 ACHT SCHÄTZE Hühnerfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und Gemüse (scharf)	9.00
A10 Gebackenes Huhn mit süßsaurer Soße und Gemüse (paniert)	8.00
A11 Geröstete Ente à la Canton (mit Gemüsesoße)	12.50
A12 Geröstete Ente mit süßsaurer Ananassoße	12.50
A13 Truthahn mit acht verschiedenen Zutaten (scharf)	9.00
A14 Rindfleisch mit Zwiebeln	8.50
A15 Curry Huhn	8.00
A16 Rindfleisch „Chop Suey“ (verschiedenes Gemüse)	8.50
A17 Lammfleisch nach „CHAN ART“ (scharf, mit schwarzen Bohnen und Gemüse)	12.00
A18 Knuspriges Rindfleisch nach „Chan Art“ (scharf, paniert)	8.50
A19 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	7.00
A20 Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse	8.00
A21 Truthahn mit verschiedenem Gemüse	10.00
A22 Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse	8.00
A23 Knuspriges Fisch-Filet mit Gemüsesoße	8.00
A24 Gegrillter Schweinebauch mit verschiedenem Gemüse	10.00
A25 „CHINA WOKPFANNE“ Entenfleisch mit versch. Gemüse (nicht knusprig)	12.00

Alle Preise einschließlich Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alle Speisen enthalten Glutamat.