



# Goldener Buddha



## Tageskarte

Wir bieten ihnen sämtliche Gerichte aus unserer Speisekarte (außer Meeresfrüchte, Spezialitäten und Gerichte für 2 Personen) von Montag bis Freitag, außer Feiertags, in der Zeit von 12.00 bis 15.00 Uhr als Tagesspeise an. Inklusive einer Gemüsesuppe oder einem Sojasprossensalat – oder einer Frühlingsrolle zum Aufpreis von 0,90 €.

### Lammfleisch

Gerichte von Nr. L1 bis Nr. L9 ..... € 10,20

### Schweinefleisch

Gerichte von Nr. 20 bis Nr. 29B ..... 9,80

### Rindfleisch

Gerichte von Nr. 30 bis Nr. 43 ..... 10,20

### Eier

Gerichte von Nr. 46 bis Nr. 48 ..... 9,20

### Truthahn

Gerichte von Nr. 50 bis Nr. 56 ..... 10,-

### Hühnerfleisch

Gerichte von Nr. 61 bis Nr. 69 ..... 9,80

### Ente mit Fleischklößchen

Gerichte Nr. 72, 73, 74, 78 und Nr. 75 nur mit Entenfleisch ..... 12,50

### Fisch

Gerichte von Nr. 90 bis Nr. 93 ..... 9,80

### Gemüse

Gerichte von Nr. 95 bis Nr. 98..... 9,50

### Gebratener Reis

Gerichte von Nr. 101 bis Nr. 104 und Nr. 106 ..... 9,80

### Nudeln

Gerichte von Nr. 111 bis Nr. 114 und Nr. 116..... 9,80

### Gebratene Hühnerleber

mit Zwiebeln und Champignons ..... 9,50

## Lammfleisch

	€
L1. Zweimal gebratenes Lammfleisch (scharf) .....	15,30
L2. Lammfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus .....	15,50
L3. Lammfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) .....	14,50
L4. Lammfleisch mit Champignons und Spargel .....	14,50
L5. Lammfleisch Chop Suey (verschiedene Gemüse).....	14,50
L6. Curry-Lamm mit Ananas (scharf) .....	15,-
L7. Lammfleisch mit Zwiebeln.....	14,50
L8. Lammfleisch à la China (scharf).....	15,50
L9. Lammfleisch nach Szechuan Art (scharf).....	15,50
L10. Lammfleischtopf mit 8 verschiedenen Zutaten, feuererwärmt (scharf) .....	17,-

## Spezialitäten

S1. Hors d'oeuvre .....	10,50
S2. Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch).....	5,-
S3. Satay Platte <i>Fleischspieße nach malayischer Art, mit Salat und Erdnusssoße (scharf) .....</i>	17,-
S4. Knuspriges Hühnerfleisch <i>gebacken mit Salat und pikanter Soße .....</i>	17,-
S5. Spare Rips <i>in Stücken gebacken, mit Lemon-Soße (leicht scharf) .....</i>	17,-
S6. China-Topf <i>Geschmortes Entenfleisch, Truthahn, Schweinefleisch mit Bambus, Chinapilzen, Mais, Weißkohl und Tofu .....</i>	16,80
S7. Ukeng-Topf <i>Geschmortes verschiedenes Fleisch mit verschiedenen Gemüse .....</i>	16,50
S8. China-Grillplatte <i>Hummerkrabben mit Chili in Tomatensoße und Knoblauch (scharf) .....</i>	26,-
S9. China Grillplatte <i>Knusprige Ente mit Mandarinensoße .....</i>	18,-
S10. 007 Spezial <i>geröstete Ente aufgeschmorten Hummerkrabben mit Gemüse (scharf) .....</i>	28,50
S11. Geröstete Ente <i>mit pikanter Erdnusssoße .....</i>	17,-

Die Gerichte S 8. – S 10. werden glühend heiß  
auf unseren in Holz eingebetteten Spezial-Platte serviert.

## Chinesische Reistafel

*ab 2 Personen, pro Person € 25,-*

- Vorspeisen**
1. Gemüsesuppe mit Fleisch und Pilzen (säuerlich-scharf)
  2. Wan-Tan gebacken
  3. Sojasprossensalat oder Krautsalat
- Hauptgericht**
1. Süß-saures Schweinefleisch
  2. Hühnerfleisch mit Bambus
  3. Geröstete Ente
  4. Gebackene Fleischklößchen
  5. Haschiertes Rindfleisch (scharf)
- Nachspeise**    Gebackene Apfeltasche mit Vanille-Eis

## Menü A

*ab 2 Personen, pro Person € 21,50*

1. Gemüsesuppe mit Fleisch und Pilzen (säuerlich-scharf)
2. Hühnerfleisch süß-sauer mit Ananas
3. Schweinefleisch mit 8 verschiedenen Zutaten (scharf)
4. Rindfleisch Chop Suey (verschiedene Gemüse)
5. Gebackene Banane mit Vanille-Eis und Honig

## Menü B

*ab 2 Personen, pro Person € 22,50*

1. Wan-Tan Suppe
2. Knuspriges Fischfilet in süß-saurer Soße
3. Ente à la Kanton
4. Rindfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf)
5. Gebackene Banane mit Vanille-Eis und Sahne

## Menü C

*ab 2 Personen, pro Person € 22,50*

1. Frühlingsrolle
2. Geröstete Ente mit Ananas
3. Truthan mit Paprika und Morcheln (scharf)
4. Hühnerfleisch à la China (scharf)
5. Lychee mit Vanille-Eis

## Menü China-Grillplatte

*ab 2 Personen, pro Person € 27,-*

1. Hors d'oeuvre
2. Knusprige Ente mit Mandarinensoße
3. Geschmorte Hummerkrabben (scharf)
4. Gebackene Banane mit Honig, Cointreau Likör flambiert

## Suppen

	€
1. Gemüsesuppe mit Fleisch und Pilzen (säuerlich-scharf) .....	4,20
2. Wan-Tan Suppe (gefüllte Teigtaschen) .....	4,80
3. Fleischklößchen mit Glasnudeln.....	4,20
4. Hühnerfleischsuppe mit chinesischen Pilzen .....	4,80
5. Hühnerfleischsuppe mit Champignons und Spargel.....	4,20
6. Krabbensuppe mit chinesischen Pilzen und Ei .....	5,-
7. Tomatensuppe mit Rindfleisch .....	5,-
8. Maissuppe mit Schinken und Ei .....	5,-
9. Tom Yum Suppe mit Hühnerfleisch und Ananas (scharf) .....	5,-
10. Currysuppe mit Rindfleisch (scharf).....	5,-

## Vorspeisen

11. Frühlingsrolle.....	4,50
12. Krupuk (Krabben-Chips) .....	3,80
13. Wan-Tan gebacken (gefüllte Teigtaschen) .....	6,80
14. Fried Chicken Wings.....	7,-
15. Krautsalat oder Sojasprossensalat .....	4,80
16. Hühnerfleischsalat mit pikanter Erdnusssoße.....	10,50
17. Hühnerfleischsalat mit Dressing.....	9,50
18. Krabbensalat mit Dressing .....	11,-
19. Salat mit Krabben, Hühnerfleisch und Schinken mit Dressing.....	11,-

## Schweinefleisch

20. Zweimal gebratenes Schweinefleisch (scharf).....	13,80
21. Süß-saures Schweinefleisch (Gu-Lao-Jou) .....	13,80
22. Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus .....	14,50
23. Schweinefleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) .....	13,80
24. Schweinefleisch mit Champignons und Spargel .....	13,80
25. Schweinefleisch Chop Suey (verschiedene Gemüse).....	13,80
26. Knuspriges Schweinefleisch à la Kanton, mit süß-saurer Soße extra .....	14,-
27. Schweinefleisch mit Sojasprossen.....	13,80
28. Schweinefleisch à la China (scharf) .....	14,-
29A. Schweinefleisch mit acht verschiedenen Zutaten (scharf) .....	14,-
29B. Schweinefleisch nach Szechuan Art (scharf).....	14,-

Auf Wunsch kochen wir auch mit Knoblauch und Ingwer

## Rindfleisch

	€
30. Haschiertes Rindfleisch (scharf) .....	15,-
31. Beefsteak süß-sauer (leicht pikant) .....	14,80
32. Beefsteak in Scheiben mit chinesischen Pilzen und Bambus.....	16,-
33. Rindfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) .....	15,-
34. Beefsteak in Scheiben mit Champignons und Spargel.....	15,-
35. Rindfleisch Chop Suey (verschiedene Gemüse) .....	14,80
36. Rindfleisch mit Zwiebeln .....	14,80
37. Rindfleisch mit Sojasprossen .....	14,80
38. Curry-Rindfleisch (scharf).....	14,80
39. Rindfleisch mit Glasnudeln und Bambus.....	14,80
40. Beefsteak in Scheiben mit Bambus, Brokkoli und Zwiebeln.....	15,-
41. Beefsteak in Scheiben à la China (scharf).....	15,-
42. Beefsteak nach Szechuan Art (scharf) .....	15,-
43. Zweimal gebratenes Rindfleisch (scharf) .....	15,-
44. Beefsteak der „8-Kostbarkeiten“ auf Ti-Pan Platte (scharf).....	17,-
45A. Beefsteak in Austernsoße mit Erbsen .....	17,50
45B. Rindfleisch mit Zwiebeln, roter und grüner Paprika .....	15,-

## Eier

46. Omlette mit mit Krabben .....	14,-
47. Omlette mit Hühnerfleisch .....	12,50
48. Omlette mit Krabben, Hühnerfleisch und Schinken .....	13,50
49. Omlette mit Pilzen (vegetarisch).....	11,80

*alle Omelettes mit süß-saurer oder pikanter Soße*

## Truthahn

50. Truthahn mit Ananas .....	14,-
51. Truthahn à la China (scharf) .....	14,50
52. Truthahn mit chinesischen Pilzen und Bambus .....	15,-
53. Truthahn mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) .....	14,-
54. Truthahn mit Champignons und Spargel .....	14,-
55. Truthahn Chop Suey (verschiedene Gemüse).....	14,-
56. Truthahn mit schwarzen Bohnen, Paprika und Zwiebeln (scharf) .....	15,-
57. Truthahn mit Garnelen, Schweinefleisch, chinesischen Pilzen (scharf) .....	17,-

Auf Wunsch kochen wir auch mit Knoblauch und Ingwer

## Hühnerfleisch

	€
60. Hühnerfleisch Tom Yum mit Krabben, Ananas, Zwiebeln (spezial-scharf) .....	16,-
61. Hühnerfleisch mit Cashew-Nüssen, Bambus und Champignons .....	15,-
62. Hühnerfleisch mit Bambus und chinesischen Pilzen .....	15,-
63. Hühnerfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) .....	14,-
64. Geröstetes Huhn à la Kanton .....	15,-
65. Hühnerfleisch Chop Suey (verschiedene Gemüse) .....	14,-
66. Curry-Huhn (scharf) .....	14,-
67. Hühnerfleisch in Stücken gebacken, mit süß-saurer Soße extra .....	15,-
68. Geröstet Huhn mit Ananas, Paprika und Zwiebeln .....	15,-
69 A. Huhn der „8-Kostbarkeiten“ (scharf) .....	15,-
69 B. Hühnerfleisch mit Champignons und Spargel.....	14,-
69 C. Hühnerfleisch à la China (scharf).....	14,80

## Ente

70. Knusprige Ente und gersöstetes Huhn, mit Ananas Soße extra .....	17,-
71. Kunsprige Ente der „8-Kostbarkeiten“ mit Suppe Nr.1 (ab 2 Personen) .....	39,-
72. Geschmortes Entenfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus .....	18,-
73. Geschmortes Entenfleisch mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf).....	17,50
74. Geröstete Ente à la Kanton .....	18,00
75. Geschmortes Entenfleisch Chop Suey (verschiedene Gemüse) .....	17,50
76. Knusprige Ente geschnitten, mit Gemüse-Soße extra .....	18,50
77. Knusprige Ente geschnitten, mit Gemüseplatte (ab 2 Personen) .....	41,-
78. Geröstete Ente mit Ananas, Paprika und Zwiebeln .....	18,-
79 A. Knusprige Ente, mit Gemüse-Curry Soße extra .....	18,50
79 B. Geschmortes Entenfleisch der „8-Kostbarkeiten“ (scharf).....	18,-
Peking Ente – 3-Gänge-Menü ab 2 Personen, pro Person (1 Tag vorbestellung) .....	30,-

## Hummerkrabben (Garnelen)

80. Curry-Hummerkrabben .....	25,-
81. Geschmorte Hummerkrabben in süß-saurer Soße (scharf) .....	25,-
82. Hummerkrabben mit chinesischen Pilzen und Bambus .....	26,-

Auf Wunsch kochen wir auch mit Knoblauch und Ingwer

## Hummerkrabben (Garnelen)

	€
83. Hummerkrabben mit Paprika, Bambus und Morcheln (scharf) .....	25,-
84. Hummerkrabben nach Szechuan Art (scharf) .....	25,-
85. Hummerkrabben Chop Suey (verschiedene Gemüse) .....	25,-
86. Hummerkrabben in Teig gebacken, mit süß-saurer Soße extra .....	26,-
87. Hummerkrabben der „8-Kostbarkeiten“ auf Ti-Pan Platte (scharf) .....	27,-
88. Hummerkrabben à la China (scharf) .....	25,50
89. Hummerkrabben Tom Yum mit Zwiebeln und Ananas (spezial-scharf) .....	26,-

## Fisch

90. Knuspriges Fischfilet in süß-saurer Soße .....	14,50
91. Knuspriges Fischfilet in Stücken mit verschiedenen Gemüse .....	14,50
92. Geschmortes Fischfilet nach Szechuan Art (scharf) .....	14,-
93. Geschmortes Fischfilet à la China (scharf) .....	14,-

## Gemüse

95. Fastenspeise der Buddhisten (verschiedene gebratene Gemüse) .....	12,80
96. Gebratener Bambus mit chinesischen Pilzen .....	13,50
97. Gebratene Champignons mit Spargel und chinesischen Pilzen .....	13,-
98. Gebratene Sojasprossen mit Paprika und chinesischen Pilzen (scharf) .....	12,80

## Gebratener Reis

100. Gebratener Reis mit Gemüse, verschiedenem Fleisch und Krabben .....	15,-
101. Nasi-Goreng mit Krabben, Huhn und Schinken (spezial-scharf) .....	13,50
102. Gebratener Reis mit Krabben .....	15,-
103. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch .....	13,50
104. Gebratener Reis à la China – mit Krabben, Huhn und Schinken (scharf) .....	14,-
105. Gebratener Reis mit Hummerkrabben .....	23,-
106. Gebratener Reis mit versch. Gemüse (vegetarisch) .....	13,50

## Gebratene Nudeln

110. Gebratene Nudeln mit Gemüse, verschiedenem Fleisch und Krabben .....	15,-
111. Bami-Goreng mit Krabben, Huhn und Schinken (spezial-scharf) .....	13,50
112. Gebratene Nudeln mit Krabben .....	15,-
113. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch .....	13,50
114. Gebratene Nudeln à la China – mit Krabben, Huhn und Schinken (scharf) .....	14,-
115. Gebratene Nudeln mit Hummerkrabben .....	23,-
116. Gebratene Nudeln mit versch. Gemüse (vegetarisch) .....	13,50

Auf Wunsch kochen wir auch mit Knoblauch und Ingwer

## Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahren

	€
117. Hühnerfleisch mit Champignons .....	9,-
118. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch .....	9,-
119. Hühnerfleisch mit Ananas .....	9,-
120. Geschmorte Fleischklößchen in Ketchup-Soße mit Ananas und Zwiebeln .....	9,50

## Nachspeisen

121. Lychee .....	4,50
122. Gemischter Früchtecocktail.....	4,80
123. Gebackene Ananas mit Honig und Vanilleeis mit Sahne.....	4,50
124. Gebackener Apfel mit Honig und Vanilleeis mit Sahne .....	4,50
125. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis mit Sahne .....	4,50
126. Gebackene Banane mit Honig und Cointreau-Likör flambiert .....	6,-
127. Gebackene Banane mit Honig .....	5,50
128. Gebackene Ananas mit Honig .....	5,50
129. Gebackene Apfel mit Honig .....	5,50
130. Gebackene Apfeltasche mit Honig und Vanilleeis .....	6,-

## Eis

131. Gemischtes Eis .....	4,80
132. Lychee mit Vanilleeis.....	4,50
133. Eiskelch Mandarin .....	6,-
134. Eisbecher Fruchtegarten.....	6,-
135. Bananensplit.....	6,-
136. Eis und Heiß (Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen) .....	6,-
137. Eiskugeln nach Wahl.....	1,80
Auf Wunsch mit Sahne .....	1,00

Wir danken für Ihren Besuch.

Sie können unsere Gerichte auch zu Hause genießen. Geben Sie ihre Bestellung am Buffet oder rufen Sie uns an, und Sie können die Gerichte gut in Spezialbehältern verpackt mitnehmen

## Goldener Buddha

Glüsinger Str. 54 Meckelfeld Tel. 040 7681046

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und die Bedienungsgeld enthalten

# Schoppenwein

## Weißwein

€

### Rheinhessen

Riesling

*rassig – kräftig, halbtrocken* ..... 4,90

### Frankreich

Chardonnay

*fruchtig, elegant trocken* ..... 5,20

### Italien

Pinot Grigio

*feinherb, trocken* ..... 5,00

Weißweinschorle ..... 4,50

## Weißherbst

### Portugal

Weißherbst

*lieblich, fruchtig* ..... 4,90

## Rotwein

### Frankreich

Merlot

*harmonisch – fruchtig, trocken* ..... 4,90

### Deutschland

Dornfelder

*mild, halbtrocken* ..... 5,20

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola .....	0,2l	3,-
Coca-Cola light .....	0,2l	3,-
Spezi .....	0,2l	3,-
Fanta .....	0,2l	3,-
Zitronenlimonade .....	0,2l	3,-
Softgetränk groß.....	0,4l	5,20
Lemon-Eistee .....	0,5l	5,50
Mineralwasser.....	0,25l	3,-
Mineralwasser.....	0,5l	5,20
Mineralwasser.....	0,75l	7,-
Kirschsft .....	0,2l	3,50
Bananensaft.....	0,2l	3,50
Kiba .....	0,2l	3,50
Orangensaft .....	0,2l	3,50
Schwarzer Johannisbeersaft .....	0,2l	3,50
Apfelsaft.....	0,2l	3,50
Apfel-Schorle .....	0,2l	3,20
Apfel-Schorle .....	0,4l	5,50
Schweppes Bitter Lemon .....	0,2l	3,80
Schweppes Ginger Ale .....	0,2l	3,80

## Weinbrände & Cognac

Asbach Uralt.....	38% Vol.	2 cl	4,50
Mariacron.....	36% Vol.	2 cl	4,50
Remy Martin .....	40% Vol.	2 cl	6,-
Martell.....	40% Vol.	2 cl	6,-

## Spirituosen

Polnischer Wodka.....	40% Vol.	2 cl	3,-
Weizenkorn .....	38% Vol.	2 cl	2,90
Maltaser Kreuz .....	40% Vol.	2 cl	3,50
Aalborg .....	42% Vol.	2 cl	3,50
Jägermeister .....	35% Vol.	2 cl	3,30
Cointreau .....	40% Vol.	2 cl	3,50
Fernet Branca .....	42% Vol.	2 cl	3,30
Bacardi.....	37,5 % Vol.	2 cl	4,-

## Sekt

Glas Sekt .....	4,-
Glas Lychee Sekt .....	6,50

## Bier

Bier vom Faß .....	0,3l	3,50
Bier vom Faß .....	0,5l	5,50
Alsterwasser.....	0,2l	2,90
Alsterwasser.....	0,4l	4,80
Malzbier.....	0,33l	3,50
Pilsener Urquell .....	0,33l	4,-
Hefe Weizen.....	0,5l	5,30
China Bier .....	0,33l	4,20
Alkoholfreies Bier .....	0,33l	3,90

## Warme Getränke

Glas schwarzer Tee .....	2,80
Kännchen China-Tee.....	3,50
Cappuccino.....	3,30
Cappuccino Spezial .....	3,50
Trinkschokolade .....	3,20
Kaffe Schwarz.....	2,80
Café au Lait.....	3,50
Latte Macchiato .....	3,80
Espresso Machiato .....	2,90
Espresso Vietnam <i>mit gesüßter Milch</i> .....	2,90

## Chinesische Spiritusen und Wein

Tasse Reiswein (Sake).....	14% Vol.	3,-	
Kännchen Reiswein.....	14% Vol.	5,-	
Pflaumenwein.....	10,5% Vol.	5 cl	3,50
Lycheewein.....	13,5% Vol.	5 cl	3,80
Moutai Reisschnaps .....	58% Vol.	2 cl	6,-
Bambus Reisschnaps .....	45% Vol.	2 cl	4,-
Kao Liang Reisschnaps .....	54% Vol.	2 cl	4,-
Mei Kuei Lu Reisschnaps ....	54% Vol.	2 cl	4,-
Wu Chia Pi Reisschnaps ....	54% Vol.	2 cl	4,-

## Aperetifs

Sherry – medium .....	17% Vol.	5 cl	3,50
Sherry – trocken .....	16% Vol.	5 cl	3,50
Martini – weiß .....	15% Vol.	5 cl	4,-
Martini – rot .....	15% Vol.	5 cl	4,-
Campari Orangensaft .....	25% Vol.	4 cl	6,-
Campari.....	25% Vol.	4 cl	3,50