

Palace 東方大酒樓

CHINA RESTAURANT

WWW.RESTAURANT-PALACE.COM



MITTAGSMENÜ LUNCH MENU

Montag – Samstag von 11.30 – 14.30 Uhr

(außer Sonntag und an Feiertagen)

Monday - Saturday from 11.30 a.m. - 2.30 p.m.
(except Sunday and holidays)

Alle Gerichte inklusive Vorspeise: Pekingsuppe / Frühlingsrolle
All dishes including appetizer: Peking soup / spring roll

M1	Gebratener Reis mit Huhn ^{5a,6}	7.20
M5	Gebratener Reis mit Rind ^{5a,6}	7.70
M2	Gebratene Nudeln mit Huhn ^{5a,6}	7.40
M4	Gebratene Nudeln mit Schwein ^{5a,6}	7.50
M6	Gebratene Nudeln mit Rind ^{5a,6}	7.60
M3	Gebratene Reissnudeln mit Schinken, Huhn, Krabben ^{5a,6}	7.70
M7	Chop Suey (Gemüse) mit Huhn ^{5a}	7.60
M11	Chop Suey (Gemüse) mit Schwein ^{5a}	7.50
M14	Chop Suey (Gemüse) mit Rind ^{5a}	7.90
M8	Huhn mit Paprika und Bambus ^{12,5} !!!	7.80
M9	Huhn mit frischen Champignons ^{12,5}	8.50
M10	Hühnerleber mit Zwiebeln ^{12,5}	7.60
M12	Schwein mit Gemüse und Curry ^{4,6} !!	7.70
M15	Rind mit Gemüse und Curry ^{2,5,d} !!	7.90
M13	Schwein knusprig paniert mit süß-saurer Soße ^{2,i}	7.70
M16	Acht Kostbarkeiten mit Huhn, Rind, Schwein ^{12,5}	8.70
M17	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{12,5}	8.30
M18	Knuspriges Huhn à la Palace mit pikanter Soße ^{1a} !	8.70
M19	Knuspriges Fischfilet mit pikanter Soße ^{b,1a}	7.80
M20	Zweimal gebratenes Schwein ^{5,i} !!	8.20
M22	Knusprige Ente à la Palace mit pikanter Soße ^{12,5a} !	10.80

SUPPEN SOUPS

02	Wan-Tan (Teigtaschen) ^{5,1a}	3.80
03	Peking (sauer-scharf) ^{5,a,i}	3.80
04	Tcha-Tsai (Chili Gemüse) ⁵ !	3.20
05	San-Sein (Shrimp, Huhn, Schinken) ^{c,i} !	3.30
06	Curry-Rindfleisch ^{2,5,d,i} !!	3.30
07	Asiatische Pilze mit Huhn ^{5,i}	3.80
08	Tomaten-Rind ^m	3.30
09	Eierblumen-Huhn ^{5a}	2.90
10	Meeresfrüchte ^c (Garnelen, Kalmar, Kokos) !!	5.80
11	Mais-Huhn ⁵	3.50

VORSPEISEN (WARM) STARTERS (WARM)

12	Frühlingsrolle mit Huhn ^{5,i}	2.50
13	Frühlingsrolle mit Huhn, Schinken, Krabben ^{5,c,1a}	3.20
14	Mini-Frühlingsrollen 5 Stk (vegetarisch) ^{5,i}	2.80
15	Krabben-Chips ^c	2.50
16	Wan-Tan knusprig (Teigtaschen mit Schwein) mit süß-saurer Soße ^{1,5}	5.40
17	Garnelen knusprig paniert mit süß-saurer Soße ^c	7.70
18	Garnelen-Spieße mit Teriyakisauce oder Erdnußsoße ^{5,a,chi,1a} !!	13.00
19	Hühner-Spieße mit Teriyakisauce / Erdnußsoße ^{5,a,hi,1a} !!	9.00
20	Rind-Spieße mit Teriyakisauce / Erdnußsoße ^{5,a,hi,1a}	11.00

SALATE (KALT) SALADS (COLD)

22	Asiatischer Gurkensalat ^o Asian cucumber salad	4.00
23	Sojasprossen ^o Bean sprouts	3.30
24	Gemischter Salat ^{fi,h,o} Mixed vegetables salad	3.30
25	Hühner-Salat ^{fi,h,o} Chicken salad	5.00
27	Hühner-Salat mit Erdnußsoße ^{fi,h,o} !!	5.10
26	Krabben-Salat ^c Crab salad	7.00
29	San-Sein (Shrimp, Huhn, Schinken) ^c !	7.00
30	Garnelen-Salat ^c Shrimp salad	10.30
31	Krautsalat ^c Coleslaw	3.00

HUHN CHICKEN

32	Hühnerfleisch Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	9.80
34	Huhn mit Champignons, Mandeln ^{12,5,h,o}	10.40
35	Huhn mit Paprika ^{12,5,o} !!	10.30
36	Huhn mit Curry ^{12,5,d} !!	10.30
39	Huhn mit Shiitake Pilzen ^{12,5,o}	10.80

77	Huhn auf heißer Eisengussplatte und Pfeffersoße ^o !	13.00
33	Gu Lao Ji (knusprig panierte Bällchen) mit süß-saurer Soße ^{2,i}	10.30
38	Huhn à la Palace knusprig mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{1,1a}	10.60
40	Hühnerbrust knusprig paniert mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{1a}	9.80
40a	Panierte Hühnerbruststreifen mit süß-saurer Soße ^{1,1a}	10.80
70b	Hühnerleber mit Zwiebeln ^{12,5,o}	10.50

ENTE DUCK

41	Ente Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	12.50
42	Knusprig geröstete Ente mit Hoisin-Soße ^{5,2,o}	13.90
43	Knusprig geröstete Ente mit Shiitake Pilzen ^{12,5,i}	14.20
44	Knusprig geröstete Ente mit Champignons und Mandeln ^{12,5,o}	13.90
45	Knusprig geröstete Ente mit süß-saurer Soße ^{5,1a}	13.90
46	Knusprig geröstete Ente mit Paprika ^{12,5,o} !!	13.90
47	Knusprig geröstete Ente auf heißer Eisengussplatte ! mit Pfeffersoße ^{1,o}	14.50
48	Knusprig geröstete Ente a la Palace mit pikanter Soße ^{12,5,o} !	13.90
48a	Knusprig geröstete Ente mit Curry ^d !!	13.90

SCHWEIN PORK

50	Schwein Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	9.80
51	Schwein mit Morcheln ^{12,5,o}	10.30
52	Schwein mit Paprika ^{12,5} !!	10.30
53	Schwein mit Shiitake Pilzen ^{12,5,i,o}	10.50
49	Gu Lao Rou (knusprig panierte Bällchen) mit süß-saurer Soße ^{2,i}	8.50
54	Zweimal gebratenes Schwein ^{a,5,i} !!	10.50

RIND BEEF

55	Rind Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	10.30
57	Rind mit Brokkoli ^{12,5} Chicken with shiitake mushrooms	10.60
58	Rind mit Curry ^d Beef with curry !!	11.00
59	Rind mit Zwiebeln ^{2,o} Beef with onions	10.60
60	Rind mit Paprika ^{12,5,o} Beef with peppers !!	10.80
61	Rind mit schwarzen Bohnen ^{2,5} Beef with black beans !!	10.80
62	Rind mit Shiitake Pilzen ^{12,5,o} Beef with shiitake mushrooms	10.60
64	Rind Szechuan Pfeffer ^{12,5,o} Beef szechuan pepper !!!	11.00
75	Rind auf heißer Platte und Pfeffersoße ^o !	13.50
76	Rind auf heißer Eisengussplatte und Spezialsoße ^o !!	13.50

GARNELEN PRAWNS

70	Garnelen Chop Suey (Gemüse) ^{5,c,o}	17.30
68	Garnelen mit Curry ^{dc} Prawns with curry !!	17.30
66	Garnelen mit schwarzen Bohnen ^{2,5,c} !!	17.30
65	Garnelen Szechuan Pfeffer ^{12,5,c,o} !!!	18.60
71	Garnelen in frischer Ananasschale und süß-saurer Soße ^{2,i}	18.60
78	Garnelen auf heißer Eisengussplatte und Spezialsoße ^c !!	20.00
67	Garnelen knusprig paniert mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{c,o}	17.30

FISCH FISH

73	Fisch Chop Suey (Gemüse) ^{5,b,o} Chicken Chop Suey (Vegetable)	10.80
74	Fischfilet natur mit Curry ^{b,d} Fish with curry !!	10.80
74a	Fischfilet natur mit Shiitake Pilze ^{b,i}	11.10
74b	Fischfilet natur Szechuan Pfeffer ^{12,5,b,e} !!!	11.30
74c	Fischfilet natur mit Sellerie und Knoblauch ^{b,e}	11.30
72	Fisch knusprig paniert mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{2,b,i}	10.40

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

79	Sojasprossen ^{12,5,o} Soybean sprouts	8.10
80	Morcheln und Bambus ^{12,5} Morels and bamboo shoots	9.50
81	Shiitake Pilze ^{12,5} Shiitake mushrooms	11.30
82	Buddhistischen Speise mit Gemüse und Tofu ^{12,5,o}	9.00

GEBRATENER REIS FRIED RICE

83b	Gebratener Reis mit Ei ^{9,00} und Sojagemüse ^{5,a,o}	9.00
83	Gebratener Reis mit Huhn ^{5,a,o}	9.30
83	Gebratener Reis mit Rind ^{5,a,o}	9.30
85	Gebratener Reis mit Schinken, Huhn und Shrimps ^{5,a,o,c}	9.70
86	Gebratener Reis mit Shrimps ^{5,a,o,c}	10.70
83a	Gebratener Reis mit Ente ^{5,a,o}	12.00
87	Nasi Goreng ^{5,c,o} (Huhn, Schinken, Shrimp, Curry)	9.70

GEBRATENE NUDELN

FRIED NOODLES

88b	Gebratene Nudeln mit Ei und Sojagemüse ^{5,a,1a}	9.30
88	Gebratene Nudeln mit Huhn ^{5,a,1a}	9.30
89	Gebratene Nudeln mit Schwein ^{5,a,1a}	9.30
90	Gebratene Nudeln mit Rind ^{5,a,1a}	9.50
92	Gebratene Nudeln mit chinken, Huhn und Shrimps ^{5,a,1a,c}	9.80

91	Gebratene Nudeln mit Shrimps ^{5,a,1a,c}	10.80
88a	Gebratene Nudeln mit Ente ^{5,a,1a}	12.00
96	Bami Goreng (Huhn, Schinken, Shrimp, Curry) ^{5,c,1a} !	9.90

GEBRATENE REISNUDELN

FRIED RICE NOODLES

94	Gebratene Reissnudeln mit ^{Ei} Soja, Schinken, Huhn und Shrimps ^{5,c,o}	10.00
95	Gebratene Reissnudeln mit Curry ^{5,d,1a}	10.00
93	Gebratene Reissnudeln mit Shrimps ^{Ei} und Sojagemüse ^{5,c,1a}	11.00

WEITERE SPEZIALITÄTEN

MORE SPECIALTIES

98	8 KOSTBARKEITEN mit Huhn, Rind, Schwein, verschiedene Gemüse ^{12,5,a,1a}	11.30
99	SUKI YAKI mit Rind, Broccoli, Gemüse, Glasnudeln ^{c,1a} !!	11.00
100	SAN SIEN mit Garnelen, Huhn, Kalmar, Broccoli ^{c,1a}	12.30
111	SAN SIEN auf heißer Eisengussplatte mit Garnelen, Huhn, Kalmar, Broccoli ^{c,1a}	14.80
102	KOON- PO Vogelnest, Shiitake Pilzen mit Huhn ^{h,1a} !!!	13.50
103	KOON- PO Vogelnest, Shiitake Pilzen mit Rind ^{h,1a} !!!	13.80
104	KOON- PO Vogelnest, Shiitake Pilzen mit Garnelen !!!	14.50
105	GUOBA Knuspriger Reis mit mit Garnelen, Huhn, Schinken ^{c,1a}	14.00
106	GUOBA Knuspriger Reis mit spezial Garnelen ^{1a}	18.20
107	GUOBA Knuspriger Reis mit Schwein ^{1a}	11.80
109	HEISSER TOPF mit Tofu, Ente, Huhn, Schwein, Gemüse ^{1a}	13.00
112	HEISSER TOPF mit Ente ^{1a} !	14.80
110	Kalmar Shiitake Pilzen, schwarzen Bohnen ^{1a} !!!	13.00
114	SPEZIAL KNUSPRIGE ENTE (für 2 Personen) mit Pekingsuppe oder Frühlingsrolle ^{12,5,a,1a}	28.50
115	FAMILIENGLÜCK (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Garnelen, Huhn, Ente, Rind, Schinken, Gemüse) ^{12,5,a,1a,c}	26.50
116	INDONESISCHE REISTAFEL (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Huhnspeie, Schwein mit süß-sauer,Rind mit Zwiebeln, GebratenerReis mit Curry, Krabbenchips, gebackeneBanane) ^{12,5,a,1a,c}	26.50

117	PALACE PLATTE (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Garnelen, Ente, Rind mit Zwiebeln, Schwein süß-sauer, Huhn mit Erdnußsoße, Gebratener Reis) ^{12,5,a,chi,1a}	30.80
118	MENÜ (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Huhn mit Shiitake Pilzen, Ente mit pikanter Soße) Obstsalat odergebackene Banane ^{12,5,a,1a}	30.80
119	MENÜ (für 2 Personen) San Sien Suppe oder Frühlingsrolle (San Sien Vogelnest Garnelen,Enternit Ho-Sein-Soße) Obstsalat oder gebackene Banane ^{12,5,a,1a}	32.50
120	MENÜ (für 3 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Garnelen süß-sauer, Ente mit pikanter Soße, Rindfleisch auf Vogelnest mit pikanter Soße) Obstsalat oder gebackene Banane ^{12,5,a,1a}	48.50
112	MENÜ (für 4 Personen) Asiatische Pilz-Hühner-Suppe oder Frühlingsrolle (Garnelen auf heißerPlatte mit pikanter Soße, Ente mit pikanter Soße, Huhn mit Champignons, Rind mit schwarzen Bohnen)Obstsalat oder gebackene Banane ¹	65.00
121	7 STERNE PLATTE (für 3 Personen) Maissuppe oder Frühlingsrolle (Krabbenchips, Salat, Ente, Tintenfisch mit schwarzen Bohnen,Rind mit Zwiebeln, Schwein mit Shiitake Pilzen,Lammrücken,Huhn süß-sauer) Obstsalat oder gebackene Banane ^{12,5,o}	56.00
123	PEKING-ENTE (für 4 Personen) nach traditionellem Rezept (ein Tag Vorbereitung) ^{5,o}	80.00

EXTRA BEILAGEN EXTRA SIDES

601	Gebratener Reis klein	3.10	703	Gebratene Reissnudeln groß	6.60
701	Gebratener Reis groß	5.10	604	Gekochter Reis	2.00
602	Gebratene Nudeln klein ⁱ	3.10	123a	Portion Pommes frites	2.50
702	Gebratene Nudeln groß ⁱ	5.50	704	Gebratene Glasnudeln	9.80

NACHTISCH DESSERT

124	Gemischtes Eis ^{12,d}	Fried rice small	2.80
131	Gemischtes Eis mit Obstsalat ^{12,d}	Mixed ice cream with fruit salad	3.80
125	Lychees, chinesisches	Lychees, Chinese fruit	2.90
130	Obstsalat	Fruit salad	2.90
127	Gebackene Banane mit Honig ^{dh,i}	Baked banana with honey	3.20
128	Gebackene Ananas mit Honig ^{dh,i}	Baked pineapple with honey	3.20
129	Gebackene Äpfel mit Honig ^{dh,i}	Baked apples with Honey	3.20
133	Gebackene Banane mit Eiscream ^{12,d,hi}	Baked banana with ice cream	4.30
134	Gebackene Ananas mit Eiscream ^{12,d,hi}	Baked pineapple with ice cream	4.30
135	Gebackene Äpfel mit Eiscream ^{12,d,hi}	Baked apples with ice cream	4.30

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES	ALLERGENE ALLERGENS	
1 = mit Farbstoffen, 1 = with colorants,	a = enthält Ei a = contains egg b = enthält Fisch b = contains fish c = enthält Krebstiere c = contains crustaceans	
2 = mit Konservierungsstoffen, 2 = with preservatives,	d = enthält Milch d = contains milk e = enthält Sellerie e = contains celery	
3 = mit Antioxidationsmittel, 3 = with antioxidants,	f = enthält Sesamen und Sesamerzeugnisse f = contains sesame seeds and sesame products	
4 = mit Phosphat, 4 = with phosphates,	g = enthält Schwefeldioxid und Sulphite g = contains sulfur dioxide and sulphites h = enthält Erdnüsse h = contains peanuts	
5 = mit Geschmacksverstärker, 5 = with flavor enhancer,	i = enthält Gluten aus Weizen i = contains gluten from wheat j = enthält Gluten aus Gerste j = contains gluten from barley	
6 = koffeinhalbig, 6 = containing caffeine,	7 = konserviert, 7 = preserved,	m = enthält Senf m = contains mustard n = enthält Weichtiere n = contains molluscs
8 = Chininhalbig 8 = contains quinine	o = enthält Soja o = contains soy	