

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}	7.80
M5	Gebratener Reis mit Rind ^{5a,6}	8.40
M2	Gebratene Nudeln mit Huhn ^{5a,i,o}	8.10
M4	Gebratene Nudeln mit Schwein ^{5a,i,o}	8.20
M6	Gebratene Nudeln mit Rind ^{5a,i,o}	8.30
M3	Gebratene Reissnudeln mit Schinken, Huhn, Krabben ^{5a,i,6}	8.40
M7	Chop Suey (Gemüse) mit Huhn ^{5o}	8.30
M11	Chop Suey (Gemüse) mit Schwein ^{5o}	8.20
M14	Chop Suey (Gemüse) mit Rind ^{5o}	8.60
M8	Huhn mit Paprika und Bambus ^{12,5} ///	8.50
M9	Huhn mit frischen Champignons ^{12,5}	9.20
M10	Hühnerleber mit Zwiebeln ^{12,5}	8.30
M12	Schwein mit Gemüse und Curry ^{4,i,o} ///	8.40
M15	Rind mit Gemüse und Curry ^{2,5,d} ///	8.60
M16	Acht Kostbarkeiten mit Huhn, Rind, Schwein ^{12,5}	9.50
M17	Rindfleisch mit Zwiebeln ^{12,5}	9.00
M18	Knuspriges Huhn à la Palace mit pikanter Soße ^{1,o} ///	9.50
M19	Knuspriges Fischfilet mit pikanter Soße ^{b,i,o}	8.50
M20	Zweimal gebratenes Schwein ^{5,i} ///	8.90
M22	Knusprige Ente à la Palace mit pikanter Soße ^{12,5,o} ///	11.80

SUPPEN SOUPS

02	Wan-Tan (Teigtaschen) ^{5,i,o}	4.10
03	Peking (sauer-scharf) ^{5,a,i}	4.10
04	Tcha-Tsai (Chili Gemüse) ⁵ ///	3.50
05	San-Sein (Shrimp, Huhn, Schinken) ^{c,i} ///	3.60
06	Curry-Rindfleisch ^{2,5,d,i} ///	3.60
07	Asiatische Pilze mit Huhn ^{5,i}	4.10
08	Tomaten-Rind ^m	3.60
09	Eierblumen-Huhn ^{5,a}	3.20
10	Meeresfrüchte ^c (Garnelen, Kalmar, Kokos) ///	6.30
11	Mais-Huhn ⁵	3.80

VORSPEISEN (WARM) STARTERS (WARM)

12	Frühlingsrolle mit Huhn ^{5,i}	2.70
13	Frühlingsrolle mit Huhn, Schinken, Krabben ^{5,c,i,o}	3.50
14	Mini-Frühlingsrollen 5 Stk (vegetarisch) ^{5,i}	3.10
15	Krabben-Chips ^c	2.70
16	Wan-Tan knusprig (Teigtaschen mit Schwein) mit süß-saurer Soße ^{1,5}	5.90
17	Garnelen knusprig paniert mit süß-saurer Soße ^c	8.40
18	Garnelen-Spieße mit Teriyakisoße oder Erdnußsoße ^{5,a,chi,o} ///	14.20
19	Hühner-Spieße mit Teriyakisoße / Erdnußsoße ^{5,a,hi,o} ///	9.80

SALATE (KALT) SALADS (COLD)

22	Asiatischer Gurkensalat ^o Asian cucumber salad	4.40
23	Sojasprossen ^o Bean sprouts	3.60
24	Gemischter Salat ^{fi,h,o} Mixed vegetables salad	3.60
25	Hühner-Salat ^{fi,h,o} Chicken salad	5.50
27	Hühner-Salat mit Erdnußsoße ^{fi,h,o} ///	5.60
26	Krabben-Salat ^c Crab salad	7.60
29	San-Sein (Shrimp, Huhn, Schinken) ^c ///	7.60
30	Garnelen-Salat ^c Shrimp salad	11.20
31	Krautsalat ^c Coleslaw	3.30

HUHN CHICKEN

32	Hühnerfleisch Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	10.70
34	Huhn mit Champignons, Mandeln ^{12,5,h,o}	11.30
35	Huhn mit Paprika ^{12,5,o} ///	11.20
36	Huhn mit Curry ^{12,5,d} ///	11.20
39	Huhn mit Shiitake Pilzen ^{12,5,o}	11.80

77	Huhn auf heißer Eisengussplatte und Pfeffersoße ^o ///	14.20
33	Gu Lao Ji (knusprig panierte Bällchen) mit süß-saurer Soße ^{2,i}	11.20
38	Huhn à la Palace knusprig mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{1,i,o}	11.60
40	Hühnerbrust knusprig paniert mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{1,o}	10.70
40a	Panierte Hühnerbruststreifen mit süß-saurer Soße ^{1,i,o}	11.80
70b	Hühnerleber mit Zwiebeln ^{12,5,o}	11.40

ENTE DUCK

41	Ente Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	15.20
42	Knusprig geröstete Ente mit Hoisin-Soße ^{5,2,o}	15.20
43	Knusprig geröstete Ente mit Shiitake Pilzen ^{12,5,i}	15.50
44	Knusprig geröstete Ente mit Champignons und Mandeln ^{12,5,o}	15.20
45	Knusprig geröstete Ente mit süß-saurer Soße ^{5,i,o}	15.20
46	Knusprig geröstete Ente mit Paprika ^{12,5,o} ///	15.20
47	Knusprig geröstete Ente auf heißer Eisengussplatte mit Pfeffersoße ^{i,o}	15.80
48	Knusprig geröstete Ente a la Palace mit pikanter Soße ^{12,5,o} ///	15.20
48a	Knusprig geröstete Ente mit Curry ^d ///	15.20

SCHWEIN PORK

50	Schwein Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	10.70
51	Schwein mit Morcheln ^{12,5,o}	11.20
52	Schwein mit Paprika ^{12,5} ///	11.20
53	Schwein mit Shiitake Pilzen ^{12,5,i,o}	11.40
49	Gu Lao Rou (knusprig panierte Bällchen) mit süß-saurer Soße ^{2,i}	9.30
54	Zweimal gebratenes Schwein ^{a,5,i,o} ///	11.40

RIND BEEF

55	Rind Chop Suey (Gemüse) ^{5,o}	11.20
57	Rind mit Brokkoli ^{12,5}	11.60
58	Rind mit Curry ^d Beef with curry ///	12.00
59	Rind mit Zwiebeln ^{5,2,o} Beef with onions	11.60
60	Rind mit Paprika ^{12,5,o} Beef with peppers ///	11.80
61	Rind mit schwarzen Bohnen ^{2,5} Beef with black beans ///	11.80
62	Rind mit Shiitake Pilzen ^{12,5,o} Beef with shiitake mushrooms	11.60
64	Rind Szechuan Pfeffer ^{12,5,o} Beef szechuan pepper ///	12.00
75	Rind auf heißer Platte und Pfeffersoße ^o ///	14.70
76	Rind auf heißer Eisengussplatte und Spezialsoße ^o ///	14.70

GARNELEN PRAWNS

77	Garnelen Chop Suey (Gemüse) ^{5,c,o}	18.90
68	Garnelen mit Curry ^{dc} Prawns with curry ///	18.90
66	Garnelen mit schwarzen Bohnen ^{2,5,c} ///	18.90
65	Garnelen Szechuan Pfeffer ^{12,5,c,o} ///	20.30
71	Garnelen in frischer Ananasschale und süß-saurer Soße ^{2,i}	20.30
78	Garnelen auf heißer Eisengussplatte und Spezialsoße ^c ///	21.80
67	Garnelen knusprig paniert mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{c,o}	18.90

FISCH FISH

73	Fisch Chop Suey (Gemüse) ^{5,b,o} Chicken Chop Suey (Vegetable)	11.80
74	Fischfilet natur mit Curry ^{b,d} Fish with curry ///	11.80
74a	Fischfilet natur mit Shiitake Pilze ^{b,i}	12.10
74b	Fischfilet natur Szechuan Pfeffer ^{12,5,b,e} ///	12.30
74c	Fischfilet natur mit Sellerie und Knoblauch ^{b,e}	12.30
72	Fisch knusprig paniert mit süß-saurer Soße oder pikanter Soße ^{2,b,i}	11.30

VEGETARISCHE GERICHTE

79	Sojasprossen ^{12,5,o} Soybean sprouts	8.80
80	Morcheln und Bambus ^{12,5} Morels and bamboo shoots	10.40
81	Shiitake Pilze ^{12,5} Shiitake mushrooms	12.30
82	Buddhistischen Speise mit Gemüse und Tofu ^{12,5,o}	9.80

GEBRATENER REIS FRIED RICE

83b	Gebratener Reis mit Ei 9.00 und Sojagemüse ^{5,a,o}	9.80
83	Gebratener Reis mit Huhn ^{5,a,o} Fried rice with chicken	10.10
83	Gebratener Reis mit Rind ^{5,a,o} Fried rice with beef	10.10
85	Gebratener Reis mit Schinken, Huhn und Shrimps ^{5,a,c,o}	10.60
86	Gebratener Reis mit Shrimps ^{5,a,c,o}	11.70
83a	Gebratener Reis mit Ente ^{5,a,o}	13.10
87	Nasi Goreng ^{5,c,o} (Huhn, Schinken, Shrimp, Curry)	10.60

GEBRATENE NUDELN FRIED NOODLES

88b	Gebratene Nudeln mit Ei und Sojagemüse ^{5,a,i,o}	10.10
88	Gebratene Nudeln mit Huhn ^{5,a,i,o} Fried noodles with chicken	10.10
89	Gebratene Nudeln mit Schwein ^{5,a,i,o} Fried noodles with pork	10.10
90	Gebratene Nudeln mit Rind ^{5,a,i,o} Fried noodles with beef	10.40
92	Gebratene Nudeln mit chinken, Huhn und Shrimps ^{5,a,c,i,o}	10.70

91	Gebratene Nudeln mit Shrimps ^{5,a,c,i,o}	11.80
88a	Gebratene Nudeln mit Ente ^{5,a,i,o}	13.10
96	Bami Goreng (Huhn, Schinken, Shrimp, Curry) ^{5,c,i,o} ///	10.80

GEBRATENE REISNUDELN

94	Gebratene Reissnudeln mit ^{Ei} Soja, Schinken, Huhn und Shrimps ^{5,i,c,o}	10.90
95	Gebratene Reissnudeln mit Curry ^{5,d,i,o}	10.90
93	Gebratene Reissnudeln mit Shrimps ^{Ei} und Sojagemüse ^{5,c,i,o}	12t.00

WEITERE SPEZIALITÄTEN MORE SPECIALTIES

98	8 KOSTBARKEITEN mit Huhn, Rind, Schwein, verschiedene Gemüse ^{12,5,c,i,o}	12.30
99	SUKI YAKI mit Rind, Broccoli, Gemüse, Glasnudeln ^{c,i,o} ///	12.00
100	SAN SIEN mit Garnelen, Huhn, Kalmar, Broccoli ^{c,i,o}	13.40
111	SAN SIEN auf heißer Eisengussplatte mit Garnelen, Huhn, Kalmar, Broccoli ^{c,i,o}	16.10
102	KOON- PO Vogelnest, Shiitake Pilzen mit Huhn ^{h,i,o} ///	14.70
103	KOON- PO Vogelnest, Shiitake Pilzen mit Rind ^{h,i,o} ///	15.00
104	KOON- PO Vogelnest, Shiitake Pilzen mit Garnelen ///	15.80
105	GUOBA Knuspriger Reis mit mit Garnelen, Huhn, Schinken ^{c,i,o}	15.30
106	GUOBA Knuspriger Reis mit spezial Garnelen ^{1,o}	19.80
107	GUOBA Knuspriger Reis mit Schwein ^{1,o}	12.90
109	HEISSER TOPF mit Tofu, Ente, Huhn, Schwein, Gemüse ^{1,o}	14.20
112	HEISSER TOPF mit Ente ^{1,o} ///	16.10
110	Kalmar Shiitake Pilzen, schwarzen Bohnen ^{1,o} ///	14.20
114	SPEZIAL KNUSPRIGE ENTE (für 2 Personen) mit Pekingsuppe oder Frühlingsrolle	31.10
115	FAMILIENGLÜCK (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Garnelen, Huhn, Ente, Rind, Schinken, Gemüse) ^{12,5,a,c,i,o}	28.90
116	INDONESIAN RICE TABLE (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Huhn Satee, Schwein mit süß-sauer, Rind mit Zwiebeln, Gebratener Reis mit Curry, Kroepoek, gebackene Banane) ^{12,5,a,d,i,a}	28.90

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,o}	33.60
118	MENÜ (für 2 Personen) Pekingsuppe oder Frühlingsrolle (Huhn mit Shiitake Pilzen, Ente mit pikanter Soße) Obstsalat oder gebackene Banane ^{12,5,a,d,i,a}	33.60
119	MENÜ (für 2 Personen) San Sien Suppe oder Frühlingsrolle (San Sien Vogelnest Garnelen, Enten mit Ho-Sein-Soße) Obstsalat oder gebackene Banane ^{12,5,a,i,o}	35.40
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,d,i,a}	52.90
112	MENÜ (für 4 Personen) Asiatische Pilz-Hühner-Suppe oder Frühlingsrolle (Garnelen auf heißer Platte mit pikanter Soße, Ente mit pikanter Soße, Huhn mit Champignons, Rind mit schwarzen Bohnen) Obstsalat oder gebackene Banane ¹	70.10
121	7 STERNE PLATTE (für 3 Personen) Maissuppe oder Frühlingsrolle (Kroepoek, Salat, Ente, Tintenfisch mit schwarzen Bohnen, Rind mit Zwiebeln, Schwein mit Shiitake Pilzen, Lammrücken, Huhn süß-sauer) Obstsalat oder gebackene Banane ^{12,5,o}	61.10
123	PEKING-ENTE (für 4 Personen) nach traditionellem Rezept (ein Tag Vorbereitung) ^{5,o}	100.00

EXTRA BEILAGEN EXTRA SIDES

601	Gebratener Reis klein	3.40	703	Gebratene Reissnudeln groß	7.60
701	Gebratener Reis groß	5.60	604	Gekochter Reis	2.50
602	Gebratene Nudeln klein	3.80	123a	Portion Pommes frites	3.00
702	Gebratene Nudeln groß	6.30	704	Gebratene Glasnudeln	11.80

NACHTISCH DESSERT

124	Gemischtes Eis ^{12,d} Fried rice small	3.10
131	Gemischtes Eis mit Obstsalat ^{12,d} Mixed ice cream with fruit salad	4.10
125	Lychees, chinesisches Lychees, Chinese fruit	3.20
130	Obstsalat Fruit salad	3.20
127	Gebackene Banane mit Honig ^{4,h,i} Baked banana with honey	3.50
128	Gebackene Ananas mit Honig ^{4,h,i} Baked pineapple with honey	3.50
129	Gebackene Äpfel mit Honig ^{4,h,i} Baked apples with Honey	3.50
133	Gebackene Banane mit Eiscream ^{12,d,h,i} Baked banana with ice cream	4.70
134	Gebackene Ananas mit Eiscream ^{12,d,h,i} Baked pineapple with ice cream	4.70
135	Gebackene Äpfel mit Eiscream ^{12,d,h,i} Baked apples with ice cream	4.70

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES	ALLERGENE ALLERGENS
1 = mit Farbstoffen, a = einhält Ei	b = einhält Fisch
2 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen,	c = einhält Krebstiere
3 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel,	d = einhält Milch
4 = mit Phosphat, 4 = mit Phosphat,	e = einhält Sellerie
5 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Geschmacksverstärker,	f = einhält Sesamen und Sesamerzeugnisse
6 = koffeinhaltig, 6 = koffeinhaltig,	g = einhält Schwefeldioxid und Sulphite
7 = konserviert, 7 = konserviert,	h = einhält Erdnüsse
8 = Chininhalbig, 8 = Chininhalbig,	i = einhält Gluten aus Weizen
9 = enthält Senf, 9 = enthält Senf,	j = einhält Gluten aus Gerste
10 = enthält Soja, 10 = enthält Soja,	k = einhält Gluten aus Barley
11 = enthält Sesam, 11 = enthält Sesam,	l = einhält Weichtiere
12 = enthält Sulfid, 12 = enthält Sulfid,	m = enthält Mollusken
13 = enthält Sulfid, 13 = enthält Sulfid,	n = enthält Meeresfrüchte