

Hinweis: Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU —Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT (REGARDS FROM CHEF)

G1	Hühnerfleisch mit frischem Mango und Kokosmilch Chicken with fresh mango-coconut sauce	13.00
G2	Knusprige Ente mit frischem Mango und Kokosmilch und Gemüse (A, C) Duck with mango-coconut sauce	14.90
G3	Phoenix-Ente (knusprige Ente auf heißer Platte (A, C, F) Duck on hot plate	15.90
G4	Rindfleisch mit frischem Pfefferoni (auf heißer Platte) (O) Beef with fresh pepperoni	14.20
G5	Hühnerkeule gebraten (mit Gemüsesorten) (A, C) Chicken with grilled veggies	14.20

KINDERSPEISE (CHILDREN'S DISHES)

K1	„Shanghai“ Kinderteller (Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse auf Reis) (B) Chicken, rice and veggies	8.00
K2	„Spezial“ Kinderteller (Gebratenes Hühnerfleisch mit Hummer Chips, Süß-sauer Sauce und Reis) (A, B, C) Chicken, shrimp chips, sweet'n sour sauce and rice	9.00
K3	Hühnerfleischspieß (mit Hummer Chips und Reis) (A) Chicken on spear with shrimp chips and rice	9.00