

Spezialitäten – Delicacies

Euro

S1***	Achtschätze (Fleischsorten mit Gemüse) (E, O) Treasureights (meat with veggies)	14.00
S2***	Ameise auf dem Baum (Glasnudel mit Hackfleisch) (F) Ants on trees (glass noodles with mincemeat)	13.00
S3***	Kalbfleisch nach Art des Hauses Veal à la Phoenix	14.50
S4	China Tieban-Allerlei (Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Huhn und Gemüse auf heißer Platte) (B, O, R) Grilled scampi, cuttlefish, beef, chicken and veggies on hot plate	17.00
S5	Tieban „Guoba“ (knuspriger Reis mit Fleischsorten auf heißer Platte) (O) Crispy rice with three different meat on hot plate	14.00
S6	Brokkoli-Ring (mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse) (B) Broccoli-Ring (with chicken, king prawn and veggies)	17.00
S7	Super Garnelen (gebraten mit Knoblauch in Schale) (B) King prawn grilled with garlic in shell	22.00
S8	Tieban „Jiya“ (knusprige Enten- und Hühnerfleischhälften vereint mit gebratenen Zwiebeln auf heißer Platte serviert) (A, C) Duck and chicken with onions on hot plate	15.90
S9	„Saguo“ Doufu mit Achtschätze (im Tonkochtopf serviert) (F, O) Tofu and Treasureights in clay pot	13.00
S10	„Saguo“ Hühnerfleisch mit Maroni (im Tonkochtopf serviert) Chicken in clay pot	13.50