

Mittagsmenü

Dienstag bis Samstag von 12:00 bis 15:00 Uhr
(außer an allen Feiertagen)



Mandarin Pekingsuppe o. Hühnersuppe o. Frühlingsrolle

- M1. Gebr. Reis** mit Eier, Hühnerfleisch und Gemüse_{A,C}..... **12,90**
M2. Gebr. Nudeln m. Eier, Hühnerfleisch & Gemüse_C..... **13,40**
M3. Gebr. Reismehlnudeln
m. Eier, Hühnerfleisch & Gemüse_C..... **13,70**
M4. Babi-Pangang
Geröstetes Schweinefleisch mit Chili Sauce_A..... **13,90**
M5. Schweinefleisch mit Brokkoli..... **13,90**
M6. Tofu mit gem. Gemüse..... **13,70**
M7. Hühnerbrust mit versch. Gemüse_A..... **13,90**
M8. Fischfilet paniert mit süß-sauer Sauce_D..... **14,50**
M9. Versch. Fleischsorten mit Gemüse, scharf_A..... **14,90**
M10. Hühnerbrust mit Ananas, süß-sauer₄..... **13,90**
M11. Rindfleisch
mit schwarzer Pfeffersauce und Gemüse_A..... **14,90**
M12. Rindfleisch mit versch. Gemüse_A..... **14,70**
M13. Rindfleisch mit Curry und Gemüse_{A,G}..... **14,90**
M14. Rindfleisch mit Zwiebel_A..... **14,70**
M15. Hühnerbrust
mit Champignons und Bambus..... **13,90**
M17. Hühnerbrust mit Curry und Gemüse_{A,G}..... **14,50**
M18. Gegrillte Ente mit Ananas, süß sauer_A..... **16,90**
M19. Hühnerbrust in Backteig
mit gebr. Nudeln und Gemüse_A..... **14,50**
M20. Gegrillte Ente mit Gemüse_A und Hoi-Sin Soße..... **17,50**
M21. panierte Hühnerbruststreifen
mit gebr. Reis Erdnuss-Soße_E..... **15,90**
M22. Satè Hühnerfleisch-Spieße mit gebr. Nudeln_E..... **14,90**
M23. Panierte Hühnerbruststreifen
mit süß-saurer Sauce₄..... **13,90**
M24. Hotcook geröstetes Hühnerfleisch
m. Zwiebeln, Pikanter Sauce & Knoblauch, scharf_A..... **17,50**
M25. Hotocook Szechuan scharfes Fleisch mit
Hühner-, Rind-, Schweinefleisch und Gemüse..... **17,50**

Getränke

Biere

Krombacher (Faß).....	0,3L.....	3,40
Alt Bolten FLASCHE.....	0,3L.....	3,20
Weizenbier Franziska.....	0,5L.....	5,20
Vitalmalz.....	0,33L.....	3,20
Alkoholfrei Erdinger.....	0,5L.....	5,20
Alkoholfreies Bier Krombacher.....	0,33L.....	3,20
Tsingtao Bier chinesisches Bier.....	0,33L.....	4,20

Spirituosen

Asbach Uralt 38% Vol.....	2cl.....	3,90
Malteser Jubiläums Akvavit 38% Vol.....	2cl.....	3,20
Korn 38% Vol.....	2cl.....	3,00
Schladerer Schwarz. Kirschwasser 40% Vol.....	2cl.....	3,00
Schladerer Schwarz. Birnenbrand 40% Vol.....	2cl.....	3,00
Russ. Wodka 37,5% Vol.....	2cl.....	3,20
Griech. Ouzo 38% Vol.....	2cl.....	3,20
Ramazotti 37,5% Vol.....	4cl.....	3,50
Grand Marnier 38% Vol.....	2cl.....	3,50
Fernet Branca Magenbitter 37% Vol.....	2cl.....	3,20
Jägermeister 35% Vol.....	2cl.....	3,20
Underberg 44% Vol.....	2cl.....	3,20
Kao Liang (chin. Reisschnaps) 53% Vol.....	2cl.....	3,70
Mei Kwei Loo (chin. Rosenschnaps) 54% Vol.....	2cl.....	3,70

Wein - Glas

Weisswein Chadonny, blumig, fruchtig.....	0,2L.....	5,70
Riesling spritzig lieblich.....	0,2L.....	5,90
Rotwein samtig trocken.....	0,2L.....	6,50
Rosewein trocken.....	0,2L.....	5,70

Alkoholfrei Getränke

Spezi.....	0,3l.....	2,90
Apfelschorle.....	0,3l.....	2,90
Wasser.....	0,25l.....	2,90
Coca Cola _{1,3,4}	0,3l.....	2,90
Coca Cola Light _{1,3,4,6}	0,3l.....	2,90
Fanta _{1,3}	0,3l.....	2,90
Sprite ₃	0,3l.....	2,90
Orangensaft.....	0,25l.....	2,90
Bitter Lemon Schweppes _{1,3,5}	0,2l.....	3,20
Apfelsaft.....	0,25l.....	2,90
Ginger Ale Schweppes _{1,3}	0,2l.....	3,20
Maracuja-Schorle _{1,3}	0,2l.....	3,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee.....	3,20
Espresso.....	3,20
Cappucino.....	3,60
Jasmin Tee.....	3,40
Schwarzer Tee.....	3,20
Grüner Tee.....	3,40

Aperitifs

Pflaumenwein Hausgemacht 14% Vol.....	5cl.....	4,50
Sake Jap. Reiswein (warm) 15% Vol.....	10cl.....	7,20
Campari mit Orange 25% Vol.....	4cl.....	6,80
Sherry medium 15% Vol.....	5cl.....	3,40
Wodka Lemon 40% Vol.....	5cl.....	6,80



Zusatzstoffe:

1 - mit Konservierungsstoff 2 - mit Farbstoff 3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker 5 - mit Phosphat 6 - Süßungsmittel
7 - enthält eine Phenylalaninquelle 8 - geschwefelt
9 - Koffeinhaltig 10 - mit Säuerungsmittel 11- Stabilisatoren

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide	Eier	Fisch	Erdnüsse	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid Sulfite	
A	Aa	Ab	C	D	E	G	H	Ha	Hb	Hc
Weizen										
Roggen										
Gerste										
Mandeln										
Haselnüsse										
Walnüsse										
Pistazien										
Senf										



MANDARIN

China Restaurant

京華酒家



Alle Speisen auch außer Haus zum Mitnehmen. Auf Bestellungen zum Mitnehmen erhalten Sie
10% Ermäßigung. (außer Mittagstisch)

Parkstraße 21 • 47829 Krefeld - Uerdingen

Tel.: 02151 - 47 84 32 www.mandarin-krefeld.de

Öffnungszeiten:

Di.-Sa.: 12.00 - 15.00 und 17.30 - 22.00 Uhr Sonntags & Feiertage: 12.00 - 22.00 Uhr durchgehend

Montag ist Ruhetag! (außer an Feiertagen)

Inhaberin: Xiaofen Pan



China Reistafel A1 (ab 2 Personen)A.....pro Person **21,90**

Vorspeise: Peking Suppe oder Frühlingsrolle
Hauptgang: Hühnerbruststreifen in Backteig mit Chili Soße
Rindfleisch mit Zwiebeln
Hühnerfleisch mit Curry und Gemüse
Gegrillte Ente mit Gemüse

Dessert: geb. Banane mit Honig oder Eis

China Reistafel A2 (ab 2 Personen)4,D.....pro Person **22,90**

Vorspeise: Wantan Suppe oder Frühlingsrolle
Hauptgang: Parniertes Fischfilet mit süß-sauer Soße
Hühnerbrust mit Paprika und fermentierte Sojabohnen
Babi-Pangang (Geröstetes Schweinefleisch mit Chili Soße)

Gegrillte Ente mit Gemüse

Dessert: geb. Banane mit Honig oder Eis

China Reistafel A3 (für 3 Personen)4,D,E.....3 Person **66,90**

Vorspeise: Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
Hauptgang: Sate (Hühnerfleisch-Spieß mit Erdnuss Soße)
Gegrillte Ente mit Ananas, süß sauer
Verschiedene Fleischsorten mit Gemüse (scharf)
Garnelen mit Gemüse
Gebr. Nudeln mit Gemüse

Dessert: geb. Banane mit Honig oder Eis

Mandarin Grillteller A4(ab 2 Pers.)4,D,G.....pro Person **21,50**

Vorspeise: Frühlingsrolle oder Peking-Suppe
Hauptgang: Gegrillte Ente
Gebr. Reis mit Eier und Gemüse.
Babi-Pangang (Geröstetes Schweinefleisch)
Hühnerbrust in backteig mit Chili Soße

Dessert: gebackene Banane mit Honig oder Eis

Happy Birthday Dinner A5 (ab 2 Pers.)4,D,G.....pro Person **23,50**

Vorspeise: Peking Suppe oder Frühlingsrolle
Hauptgang: Gegrillte Ente a la Mandarin
Indonesischer Art: Verschiedene Fleischsorten mit Garnelen (scharf)
Szechuan Art: Rindfleisch mit Knollensellerie, Chili Soße
Panierte Hühnerbruststreifen mit Süß-sauer Soße

Dessert: geb. Banane mit Honig oder Eis

Mandarin Veggie Teller A6 (ab 2 Pers.).....pro Person **19,90**

Vorspeise: Gemüsesuppe mit Glasnudeln oder Mini-Frühlingsrolle
Hauptgang: Egg Foo Yong (Gebr. eiern mit Gemüse in Chili Soße)
Tofu (Sojaquark) frittiert mit gemischtem Gemüse
Frische Champignons im Wok gebraten

Dessert: geb. Banane mit Honig oder Eis



Suppen		
01. Sam-Siem Suppe	Hühnerfleisch, Krabben und GemüseA.....	5,90
02. Wan-Ton Suppe	gefüllte FleischtaschenA.....	5,50
04. Curry Suppe	mit Gemüse und Hühnerfleisch.....	4,50
05. Fleischklößchen Suppe	mit Glasnudeln.....	5,50
06. Peking Suppe	(sauer, scharf)3,C.....	4,90
07. Hühnerfleisch Suppe	mit GemüseA.....	4,50
08. Tomatensuppe	mit Pilzen und Hühnerfleisch4.....	4,50
09. Gemüsesuppe mit Glasnudeln	vegetarischA.....	4,50
10. Eier-Blumensuppe	mit Hühnerfleischc.....	4,50

Vorspeisen & Salate		
11. Frühlingsrolle	3,A.....	4,90
13. Krabbengebäck	D.....	3,50
14. Gebackene Won-Ton	mit süß-sauer Soße4.....	6,00
15. Ha-Gau Reismehlteig Taschen	mit Garnellen, Bambus und süß-Chili SoßeA,D.....	6,00
16. Garnelen in Backteig	mit süß-sauer SoßeA,D.....	11,90
17. Mini Frühlingsrolle	vegetarisch, 5 Stk. mit süß-sauer Soße.....	4,90
18. Frittierte Tintenfischringen	mit süß-sauer SoßeD.....	6,50
19. Satè Hühnerfleisch-Spieße	mit Erdnuß-Soße 2 Stk.E.....	6,00
61. Gemischter Salat	c.....	4,50
62. Hühnerfleisch Salat	A,G.....	6,90
63. Sojakeimen Gemüse Salat	c.....	4,50
64. Krabben Salat	D.....	9,50

Kombinationsgerichte		
S.16 Gegrillte Ente	mit Ananas, süß-sauerA	
Babi Pangang	geröstetes Schweinefleisch m. Pikant.....	18,90
S.17 Gegrillte Ente	mit GemüseD	
geb. Garnelen	mit süß-sauer Soße.....	20,90
S.18 Gegrillte Ente	mit Mango-FrüchtenA	
Hühnerbrust	mit Curry und Gemüse4.....	19,50
S.19 Gegrillte Ente	mit Gemüse4	
Parnierte Hühnerbrust	süß-sauer Soße.....	19,90
S.20 Gegrillte Ente	mit GemüseA	
Rindfleisch	mit Zwiebeln.....	19,90
S.22 Gegrillte Ente	mit GemüseA,E	
Satè Hühnerspieß	mit Erdnuss-Soße.....	19,50
S.23 Knusprig geb. Hühnerfleisch	süß -sauer4	
gemischte Gemüse	c.....	15,90
S.26 Rindfleisch	mit Zwiebeln, Knoblauch & Chili4,A	
Satè Hühnerfleisch-Spieße	mit Erdnuss-Soße.....	17,90
S.27 Hühnerbrust in Backteig	mit Chili Soße	
Schweinefleisch	mit gem. Gemüse4.....	16,90

Auf heißer Eisenplatte serviert		
H1. Hotcook Hühnerbrust	m. Paprika & fermentierte SojabohnenA.....	16,90
H2. Hotcook Rindfleisch	mit schwarzer Pfeffer & GemüseA.....	17,90
H3. Hotcook Szechuan,	scharfes Fleisch, mit Hühner-, Rind-, Schweinefleisch, Knollensellerie und Gemüse.....	17,90
H5. Babi-Pangang	geröstetes Schweinefleisch mit Ingwer-Knoblauch-Chili SoßeA.....	16,90
H6. Hoi-Sin	Meeresfrüchte mit Tofu Gemüse (scharf)D,N.....	20,50
H7. Pa-Pao Ente,	geg. Ente mit Garnelen, Rindfleisch, Hühnerfleisch & Gemüse N.....	20,90
H8. Indonesische Art,	(scharf).....	17,90
Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch & Gemüse		
H9. Geröstetes Hähnchen	mit Zwiebeln, pikanter Sauce und Knoblauch (scharf)G.....	16,90
H10. Hühnerbruststreifen in Backteig	mit Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch Soße (scharf)4.....	16,50



Schweinefleisch - Gerichte		
21. Schweinefleisch	mit Champignons und Brokkolis.....	13,00
22. Schweinefleisch Koonpo Art	mit Cashew-Nüssen, scharf3.....	14,50
27. Babi-Pangang	geröstetes Schweinefleisch m. pikanter SoßeA.....	13,90
29. Schweinefleisch	mit Gemüse3.....	13,50
30. Knuspriges Schweinefleisch	mit süß-sauer Soße3,A.....	14,90

Rindfleisch - Gerichte		
31. Rindfleisch	mit chin. Champignons und Bambusa.....	14,90
32. Rindfleisch Koonpo Art	mit Cashew-Nüssen, scharfh.....	15,90
33. Rindfleisch	mit schwarzer Pfeffer-SoßeA.....	15,50
35. Rindfleisch	mit Spargel und Champignons3.....	15,70
36. Rindfleisch	mit Broccoli und Knoblauch3.....	14,90
37. Rindfleisch	mit Mango-Früchten, süß-sauer4.....	15,50
38. Rindfleisch	mit Zwiebeln3.....	14,90
39. Rindfleisch	mit Curry und Gemüsec.....	15,50
40. Rindfleisch	mit gem. Gemüse3,A.....	14,90

Hühner - Gerichte		
41. Hühnerbrust	mit chin. Champignons und Bambus3.....	13,80
42. Hühnerbrust	mit Koonpo Art mit Cashew-Nüße, scharf3,H.....	14,50
43. Hühnerbrust	mit Morcheln3.....	13,50
44. Hühnerbrust	mit Paprika und fermentierte Sojabohnen.....	13,70
45. Hühnerbrust	mit Ananas, süß-sauer Soße4.....	13,50
46. Hühnerbrust	mit Broccoli und Knoblauch3,A.....	13,50
47. Hühnerbrust	mit Mango-Früchten, süß-sauer Soße3.....	13,90
49. Hühnerbrust	mit Curry und GemüseA,G.....	13,90
50. Hühnerbrust	mit gem. Gemüse3,A.....	13,70
50a. Parnierte Hühnerbruststreifen	mit süß-sauer Soße4,A.....	13,90
50b. Hühnerbrust	in Backteig mit Gemüse und Hoi-Sin Soße4.....	14,50
50c. Satè	mit Sojasprossen in Erdnuss-Soße.....	13,90

Gegrilltes halbes Hähnchen		
78. Gegrilltes halbes Hähnchen	mit Sojabohnensprossen und Erdnuß-Soße.....	15,40
79. Gegrilltes halbes Hähnchen	mit Ananas süß-sauer Soße4,A.....	14,90
80. Gegrilltes halbes Hähnchen	mit gem. Gemüse Hoi-Sin SoßeA,E.....	15,70

Gerichte von Meeresfrüchten		
70. Garnelen	mit Broccoli und BambusA,D.....	18,50
71. Parnierte Garnelen	mit süß-sauer SoßeA,D.....	18,50
72. Garnelen Koonpo Art	mit Cashew-Nüssen, scharfA,D.....	19,50
73. Garnelen	mit gem. GemüseA,D.....	18,90
74. Garnelen	mit Thai-Curry und GemüseD,G.....	18,90
75. Parniertes Fischfilet	mit Ananas süß-sauer SoßeA,D.....	14,90
76. Parniertes Fischfilet	mit Gemüse und Curry SoßeD,G.....	15,40

Gebratener Reis		
81. Gebr. Eierreis	mit Hühnerfleisch und Gemüse3,C.....	11,50
82. Gebr. Eierreis	mit versch. Fleischsorten und Gemüse3,C.....	13,50
83. Gebr. Eierreis	mit panierte Hühnerfleisch & Soße4,A.....	14,50
84. Gebr. Eierreis	mit Tofu frittiert und Gemüse3,C,D.....	12,90
85. Yan-Chow-Fan	gebr. Reis mit Krabben und Hühnerfleisch3,C,B.....	14,90
86. Gebr. Eierreis	gebr. Reis mit geg. Enteb,C.....	17,90
86a. Gebr. Eierreis	gebr. Reis mit Hühnerbrust im Backteig in Erdnuss-Soße.....	14,90

Gebratene Reismehlnudeln		
87. Sin-Chow Mie-Fan	mit Krabben, Hühnerfleisch und Curry3,C,B.....	14,90
88. Gebr. Reismehlnudeln	mit Garnelen und Gemüse3,C,B.....	18,50
89. Gebr. Reismehlnudeln	mit Hühnerfleisch und Gemüse3.....	12,90



Hausgemachte Gegrillte Enten		
51. Gegrillte Ente	mit chin. Champignons und Bambusa.....	17,90
52. Gegrillte Ente Koonpo Art	mit Cashew-Nüssen, scharfA.....	18,90
53. Gegrillte Ente	mit Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch Soße, scharfA.....	18,40
54. Gegrillte Ente	mit Paprika und fermentierte Sojabohnena.....	17,90
55. Gegrillte Ente	mit Ananas, süß-sauer Soße.....	17,90
56. Gegrillte Ente	mit Gemüse und Hoi-Sin SoßeA.....	18,90
57. Gegrillte Ente	mit Mango-Früchten,süß-sauer Soße4.....	18,40
58. Gegrillte Ente	mit Spargel und ChampignonsA.....	18,90
59. Gegrillte Ente	mit 8 chin. Kostbarkeiten und Hoi-Sin SoßeA,N.....	18,90
60. Gegrillte Ente	G mit Sojabohnensprossen und Erdnuss-Soße.....	18,40

Spezialitäten Gerichte für Feinschmecker		
S.1 Pak Tian To Fu Por	(im heißer Topf serviert) Tofu mit Garnelen, versch. Fleischsorten und GemüseD.....	19,50
S.2 Xuxiang Schweinefleisch nach Sichuan Art	Schweinefleisch mit Möhren, Bambus, Morschen (sauer&scharf.....	15,90
S.5 Ma Po To Fu	(im heißer Topf serviert) Tofu in Würfeln mit Rindfleisch und Chili.....	16,90
S.6. Hühnerleber	mit Knollensellerie, Bambus und Möhren.....	14,90
S.8 Acht chin. KostbarkeitenN.....	Entenfilet, Schweinefleisch, Hühnerbrust und Garnelen mit drei Sorten Gemüse in Barbeque Soße.....	16,90
S.9 Sam Sien.....	3 Sorten Fleisch mit 3 Sorten Gemüse in süß sauer (scharf)N.....	15,50
S.10 Hai Xi PotD,F	(im heißer Topf serviert) Meeresfrüchte und versch. Fleisch mit Chinakohl in Chili Sauce(sehr schart).....	20,90
S.15 Suki Yaki	(im heißer Topf serviert) Rindfleisch mit Glasnudeln und chin. GemüseA.....	18,50

Gebratene Nudeln		
90. Gebr. Nudeln	mit Eiern Hühnerfleisch und Sojasprossen3,C.....	11,80
91. Gebr. Nudeln	mit Eiern versch. Fleischsorten und Sojasprossen3,C.....	13,50
92. Gebr. Nudeln	mit Eiern Rindfleisch und Sojasprossen3,C.....	13,90
93. Gebr. Nudeln	mit Eiern, Tofu frittiert und SojasprossenB,C.....	12,90
94. Gebr. Nudeln	mit panierte Hühnerbrust und süß-sauer SoßeC.....	14,50
94a. Bami-Goreng Spezial.....	gebr. Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben und GemüseC,D.....	14,90
94b. Gebr. Nudeln mit geg. Ente	und GemüseA,C.....	17,90
94c. Gebr. Nudeln mit Garnelen	und GemüseA,C.....	17,90

Vegetarisches		
95. Chop-Suey	gemischte Gemüse-Platte3,A.....	11,50
96. Gebratene Eiern	mit Gemüse und Chili SoßeC.....	11,90
97. To-Fu	mit Morcheln, Bambus, Möhren pikant.....	12,90
98. Fastenspeise der Buddhisten	im heißer Topf Tofu mit gem. gemüse und Glasnudeln.....	14,90
99. Sojabohnen Gemüse.....		10,50
100. Gebr. Nudeln	mit Eiern und GemüseC.....	9,90
101. Gebr. Reis	mit Eiern und GemüseC.....	9,90
102. Champignons	Gebr. Champignons,-Knoblauch, scharfA.....	10,90

Junior Teller		
104. Gegrillte Ente	mit gebratenen Nudeln.....	14,90
105. Knusprig gebr. Hühnerbrust	mit Pommes.....	10,90
107. Gebr. Eierreis mit Hühnerfleisch	und GemüseC.....	9,00
108. Pommes FritesG.....		4,80
109. Gebr. Nudeln	C mit Eiern, Hühnerfleisch und Gemüse.....	9,50

Nachtsch		
110. Lychee	chin.Edelobst.....	4,50
111. Geb. Banane	mit Honig.....	4,20
112. Geb. Ananas	mit Honig.....	4,20
114. Geb. Banane	(flambiert).....	5,90
115. Geb. Banane	mit Eis.....	5,90

Zu Jedem Gericht reichen wir Reis.
Anstatt Reis mit gebr. Reis, gebr. Nudeln auf Preis: 3,80 € pro Person