

FESTE MAHLZEITEN

Minimum für 2 und mehr

FESTE MAHLZEITEN (A) £20.80 pro Person

菠菜海鮮羹 Meeresfrüchte und Spinatsuppe

冰鎮咕嚕雞 Eisgekühltes süß-saures Hähnchen (Signatur-Gericht)

Eingefrorenes, paniertes Hähnchen, serviert mit Blaubeeren, Paprika und Ananas in süß-saurer Sauce

蜜椒牛肉 Rindfleisch mit Honig und schwarzem Pfeffer 🍴

Gebratenes Rindfleisch in Honig-Schwarzpfeffersoße

四寶蔬 Gebratenes Mischgemüse

Gebratenes Mischgemüse mit Knoblauch in Austernsoße

黃金蛋炒飯 Goldener gebratener Reis mit Ei

Gebratener Jasminreis mit Ei und Frühlingszwiebeln

FESTE MAHLZEITEN (B) £24.80 pro Person

特色熱拼 Besondere Vorspeisen des Küchenchefs

Erdbeer-Rippchen, Hühnerklößchen, Sesam-Garnelen auf Toast,

Knusprige Frühlingsrollen aus Seetang und Gemüse.

香酥鴨沙律 Knusprig-aromatischer Entensalat

Saftige Ente, mariniert mit feinen Gewürzen und chinesischen Kräutern.

Serviert mit Pomelo, Pinienkernen und Schalotten

乾燒松菇蝦球 Trocken geschmorte Garnelen mit Weidenpilz

Gebratene Riesengarnelen mit Weidenpilz

冰鎮咕嚕肉 Eisgekühltes süß-saures Schweinefleisch (Signatur-Gericht)

Eingelegtes, paniertes Schweinefleisch und gebratene Blaubeeren in süß-saurer Sauce

四川宮保雞 "Gong Bao" Szechuan-Huhn 🍴🍴

Gebratenes Hähnchen mit Cashewnüssen und Wasserkastanien,

und getrockneten Chilis in "Gong Bao"-Soße nach Szechuan-Art

橄欖菜素炒飯 Gebratener Gemüsereis

mit konservierten Olivenblättern (V)

Gebratener Jasminreis mit konservierten Olivenblättern

und Maiskörner.

FESTE MAHLZEITEN (C) £42.80 per Person

點心拼盤 Spezielle gedämpfte Dim Sum-Platte (5 Stück)

金蒜黑椒龍蝦 Frischer geschmorter Hummer

mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer

蜜椒雞 Honig-Pfeffer-Huhn 🍴

冰鎮咕嚕蝦球 Geeiste Garnelen süß-sauer

Geeiste, panierte Garnelen und gebratene Blaubeeren in süß-saurer Sauce

田園風光 Gebratener Tofu und gemischtes Gemüse

Gebratener Bohnenquark und gemischtes Gemüse mit Knoblauch in Austernsoße

XO醬海鮮炒飯 XO Gebratener Reis mit Meeresfrüchten 🍴

Gebratener Reis mit Meeresfrüchten in XO-Soße

(Enthält Chili, getrocknete Shrimps und Schweinehackfleisch)

頭盤 Appetitanreger

香酥鴨沙律 Knusprig-aromatischer Enten-Salat £12.80

Saftige Ente, mariniert mit feinen Gewürzen und chinesischen Kräutern.
Serviert mit Pomelo, Pinienkernen und Schalotten

香酥鴨 Knusprig-aromatische Ente
(a) 1/4 £12.80. (b) 1/2 £22.80 (c) Ganzes £38.80

Saftige Ente, mariniert in feinen Gewürzen und chinesischen Kräutern. Serviert mit Pfannkuchen, Hoi Sin Sauce, Gurke und Frühlingszwiebeln

北京鴨 Peking Ente (a) Halb £25.80 (b) Ganz £48.00

Traditionell gebratene Ente mit Pfannkuchen, serviert mit Frühlingszwiebeln und Gurken

特色熱拼 Spezial-Hors d'oeuvres des Chefs (Min für2) £9.00

Erdbeer-Rippchen, Hühnerklößchen, Sesam-Garnelen auf Toast,
Knuspriger Seetang, Frühlingsrollen mit Gemüse und Satay-Hähnchen am Spieß.

點心拼盤 Spezielle gedämpfte Dim Sum-Platte (5 Stück) £9.00

沙爹串雞 Satay-Hähnchen am Spieß (4 Spieße) £7.50

沙爹串蝦 Satay-Hähnchen am Spieß (3 Spieße) £8.20

新鮮帶子 Frische gedämpfte Jakobsmuschel (pro Stück) £7.80

椒鹽軟殼蟹 Weichschalenkrabbe mit Salz und Pfeffer 🍴 £8.20

士多啤梨骨 Spareribs mit Erdbeersoße £9.00

椒鹽骨 Spareribs mit Salz und Pfeffer £9.00

椒鹽雞翼 Hähnchenflügel mit Salz und Pfeffer £8.80

煎雞鍋貼 Hühnerfleisch-Knödel (4Stück) £6.00

芝麻蝦 Sesamkrabbe auf Toast £8.20

齋春卷 Frühlingsrollen mit Gemüse (4Stück) (V) £6.00

干貝松 Knuspriger Seetang (V) £6.00

炸冬菇 Knusprige Champignons (V) 🍴 £6.00

金磚豆腐 Goldener Tofu (V) £7.80

風味小食 Straßensnacks

椒鹽茄子 Aubergine mit Salz und Pfeffer £7.80

白灼牛百葉 Gedämpfte Rindfleischstreifen £7.80

沙薑鳳爪 Hühnerfüße mit Sand-Ingwer £7.80

口水雞 Gedämpftes Szechuan-Huhn mit Chili-Soße 🍴 £8.80

豉油皇鴨舌 Entenzunge mit Sojasoße £8.80

蔥油海蜆 Gelee-Fisch-Scheiben (kalt) £9.80

鹽焗豬肚 Salzgebackener Schweinemagen £9.80

點心 Dim Sums

Garnelenknödel	羊城蝦餃皇	£5.20
Siu Mai" Schweinefleisch und Garnelenknödel	干蒸燒賣皇	£5.20
Garnelen- und Schnittlauch-Knödel	鮮蝦韭菜餃	£5.20
Xiao Long Bao" Shanghaier Schweinefleisch-Knödel	上海小籠包	£5.20
Gemüseknödel (V)	羅漢齋餃	£5.20
Garnelen-Schweinefleisch-Knödel mit Erdnüssen und Austernsauce	蠔油鮮竹卷	£5.20
Gedämpftes Brötchen mit gegrilltem Schweinefleisch	蜜汁叉燒包	£5.20
Garnelen-Schweinefleisch-Knödel mit Erdnuss	潮州粉果	£5.20
Traditionelles Schweinefleischbrötchen	東北醬肉包	£5.20
Taro und Bauchspeckbrötchen	芋頭扣肉包	£5.20
Gebratenes Rindfleischbrötchen	生煎牛肉包	£5.20
Gegrillte Knödel aus der Hauptstadt	京都煎鍋貼	£5.20
Knusprig-aromatische Enten-Frühlingsrollen	香酥鴨春卷	£5.20
<i>Knusprige Ente gefüllt mit Gurken und Frühlingszwiebeln</i>		
Gehackte Garnele & Schweinefleisch gefüllt in	鬼馬釀油条	£5.20
Frittierter Rübenkuchen mit Teigstäbchen gegrillt	香煎蘿蔔糕	£5.20
XO Sauce Gegrillter Steckrübenkuchen	XO醬炒蘿蔔糕	£6.80

湯類 Suppen

原盅時令燉湯	Hausspezial-Dampfsuppe	£8.80
雞蓉粟米湯	Suppe mit Huhn und Mais	£5.20
蟹肉粟米湯	Krabbenfleisch-Süßmais-Suppe	£5.20
雜菌蔬菜豆腐湯	Gemüse & Bohnencurd-Suppe (V)	£5.20
酸辣湯	Szechuan-Suppe scharf und sauer 🌶️🌶️	£5.20
鮮蝦雲吞湯	Won Ton Suppe	£5.20
菠菜海鮮羹	Brühe mit Spinat und Meeresfrüchten	£6.20
海鮮冬蔭湯	Thailändische Meeresfrüchtesuppe 'Tom Yum' 🌶️	£6.20

燒味精選 BBQ-Braten

明爐燒鴨	Leckere gebratene Ente (mit oder ohne Knochen serviert)	
	(a) Viertel £12.80. (b) Halbe. £18.80. (c) Ganzes	£28.80
脆皮燒肉	Knusprige Schweinefleisch-Scheiben	£11.80
蜜汁叉燒	Honig-Schweinebraten (Char Siu)	£11.80
燒味拼盤	Spezial-Bratenteller	
雙拼	(a) Zwei Combo	£13.80
三拼	(b) Dreierkombination	£15.80

海鮮類 Meeresfrüchte

新鮮龍蝦	Frischer Hummer	£42.80
薑蔥焗	(a) Geschmort mit Ingwer und Frühlingszwiebeln	
蒜金黑椒焗	(c) Geschmort mit Knoblauch in Schwarz-Pfeffer-Sauce	
新鮮蟹	FrISCHE Krabbe	£24.80
薑蔥焗	(a) Geschmort mit Ingwer und Frühlingszwiebeln	
咖喱焗	(c) Geschmort mit Currysoße	
新鮮鱸魚	FrISCHE Wolfsbarsch (mit Knochen oder ohne Knochen)	£24.80
清蒸	(a) Gedünstet mit Ingwer und Frühlingszwiebeln	
煎封	(c) Gebratene Pfanne mit Sojasoße	
松子魚	Eichhörchenfisch	
	Frittierter Wolfsbarsch Süß-Sauer-Sauce	£26.80
智利銀雪魚	Chilenischer Wolfsbarsch	£29.80
清蒸/煎封/冬菜蒸	Gedünstet / Gegrillt / Gedünstet mit eingelegtem Gemüse	
多寶魚	Doppel Fisch	£38.80
清蒸/骨香/潮式蒸/豉汁		
	Gedünstet / Frittiert / Chiu Chow Style / Schwarze-Bohnen-Sauce	
豉汁蒸鱈魚	Gedämpfter Aal mit Schwarzer-Bohnen-Soße	£22.80
蒜子火腩燜鱈魚	Geschmorter Aal mit Schweinebraten	£24.80
水煮鱸魚	Gekochter Wolfsbarsch	
	auf Szechuan-Art 🌶️🌶️🌶️	£28.80
冰鎮咕嚕蝦球	Geeiste Garnelen süß-sauer	£15.80
士多啤梨蝦球	Garnelen in Erdbeersoße	£14.80
咖喱蝦球	Curry-Garnelen 🌶️🌶️	£14.80
XO醬帶子蝦球	Jakobsmuscheln & Riesengarnelen mit XO-Soße 🌶️	£15.80
椒鹽鮮魷	Tintenfisch mit Salz und Chili-Pfeffer 🌶️	£12.80

鴨 Ente

豉椒鴨脯	Ente in Chili-Schwarzbohnen-Soße 🌶️	£13.80
啤酒鴨脯	Entenbrust mit Bier	£13.80
乳香鴨脯	Entenbrust mit fermentiertem	
	Bohnen Curd Sauce	£13.80
蜜椒鴨脯	Ente mit Honig und schwarzem Pfeffer	£13.80
梅子鴨	Geschmorte Ente mit gesalzener Palmen-Sauce	£13.80

羊 Lamm

蔥爆羊肉	Lamm mit Frühlingszwiebeln	£14.80
孜然羊肉	Lamm mit Kreuzkümmel	£14.80
黑椒羊仔架	Lammkotelett mit schwarzer Pfeffersoße	£17.80
燒醬羊仔架	Lammkotelett mit Barbecue-Sauce	£17.80

牛 Rindfleisch

蜜椒牛肉	Rindfleisch mit Honig und schwarzem Pfeffer 🌶️	£12.80
乾牛肉絲	Knuspriges Chili-Rindfleisch 🌶️	£12.80
豉椒牛肉	Rindfleisch mit schwarzer Bohnensauce und	£12.80
蒜香美極牛柳粒	Gewürfeltes Rinderfilet mit Meggi-Sojasoße	£16.80
秘製牛腩煲	Rinderbrust im Hot Pot	£14.80
水煮牛肉	Gekochtes Rindfleisch nach Szechuan-Art 🌶️🌶️🌶️	£16.80
芥蘭沙茶炒牛肉	Rindfleisch mit chinesischem Brokkoli in Sha-cha-Soße	£14.80

豬 Schweinefleisch

冰鎮咕嚕肉	Eisgekühltes süß-saures Schweinefleisch	£13.80
四川肉片	Schweinefleisch in Szechuan-Gewürzen und Kräutern 🌶️	£10.80
杭州東坡肉	Dong Po Schweinefleisch	£14.80
梅菜扣肉煲	Geschmorter Schweinebauch mit Eingemachtem Gemüse im Hot Pot	£13.80
乳香豬扒	Schweinekotelett in fermentierter Bohnen Curd Sauce	£13.80
椒鹽豬扒	Schweinekotelett mit Salz und Chilipfeffer 🌶️	£13.80
芋頭扣肉煲	Geschmorter Schweinebauch mit Taro im Hot Pot	£13.80
鹹魚蒸/煎肉餅	Schweinehackfleisch mit gesalzenem Fisch	£13.80
羊城生炒骨	Hauspezialität Süß- saure Spare Ribs	£13.80
士多啤梨骨	Hauspezialität Spare mit Erdbeere	£14.80

雞 Huhn

冰鎮咕嚕雞	Eisgekühltes süß-saures Hähnchen	£13.80
咖喱雞	Curry-Huhn 🌶️🌶️	£10.80
蜜椒雞	Hähnchen mit Honig und schwarzem Pfeffer 🌶️	£10.80
檸檬雞	Zitronenhuhn	£10.80
豉椒雞	Hähnchen mit schwarzen Bohnen Soße & Chili 🌶️	£10.80
XO醬蘆筍雞	Spargel & Hähnchen mit XO-Sauce 🌶️	£13.80
台式三杯雞煲	Chinesisches Huhn 'Drei Marinaden'	£13.80
四川宮保雞	'Gong Bao' Szechuan-Huhn 🌶️🌶️	£13.80
蒜香脆皮炸雞	Knusprig gebratenes Hähnchen mit Knoblauch (Halb)	£15.80
海蜆手撕雞	Handgeschnetzeltes Hähnchen mit Gelee Fisch	£19.80
辣子雞	Chili-Huhn	£13.80
羊城走地雞	Neues Junges Cheng-Huhn	£16.80

蔬菜 Gemüse

川爆四寶蔬	Gemischtes Gemüse unter Rühren gebraten 🌶️	£9.00
咖喱雜菜	Gemischtes Curry-Gemüse (V) 🌶️🌶️	£9.00
金銀蒜蒸茄子	Gedämpfte Aubergine mit Knoblauch (V)	£9.00
松菇蒸菜心	Choy Sum mit Weidenpilz (V)	£11.80
田園風光	Gebratener Tofu und Gemischtes Gemüse (V)	£10.80
乾煸四季豆	Brechbohnen mit Chili Bohnersauce 🌶️	£10.80
清炒腰果蘆筍	Gebratener Spargel mit Cashewnuss (V)	£10.80
籠仔冬菜蒸茄子	Eingemachtes Gemüse Dampf-Eierpflanze	£11.80
高湯粉絲	Kohl, Glasnudeln & Getrocknetes	
蝦米浸紹菜	Shrimps in Supreme-Suppe	£12.80
怡香茄子煲	Aubergine mit Fischsoße	£11.80
羅漢齋煲	Mönchsgemüse im heißen Topf	£12.80
椒絲腐乳炒通菜	Gebratene Morning Glory mit Chili & Eingemachter Bohnenquark	£10.80
薑汁糖酒炒芥蘭	Gebratener chinesischer Brokkoli mit Ingwersoße	£10.80
蒜蓉炒時蔬	Gebratenes Gemüse der Saison mit Knoblauchc	£10.80

蛋類/豆腐 Ei /Tofu

粉絲肉鬆蒸水蛋	Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Dampf-Ei	£13.80
松菇肉鬆	Pinienpilz mit Schweinehackfleisch	
玉子豆腐	Geschmort mit Seidentofu	£13.80
麻婆豆腐	Ma-po Tofu	£11.80
北菇紅燒豆腐	Geschmorter Tofu mit Pilzen	£11.80
鹹魚雞粒豆腐煲	Gewürfeltes Hähnchen mit Salz Fisch und Tofu	£14.80
豉汁煎釀三寶	Gebratene 3 Arten von Paprika (gefüllt mit gehackter Garnele und Schweinefleisch)	£16.80

麵 Nudeln

豉油王炒麵	Chow Mein (V)	£6.80
雞絲炒麵	Geschreddertes Hühnerfleisch Chow Mein	£10.50
家鄉松菇炒麵	Signatur Weidenpilz Chow Mein (V)	£10.50
蝦球炒麵	Riesengarnelen Chow Mein	£11.50
沙茶牛肉炒麵	Gebratene Rindfleischnudeln mit Shacha Barbecue-Sauce	£10.50
星洲炒米粉	Singapur Fadennudeln 🍴	£10.50
乾炒牛河	Rindfleisch Ho Fun	£10.50
泰式炒河	Pad Thai	£10.50
燒鴨湯麵	Gebratene Enten-Nudel-Suppe	£10.50
雲吞湯麵	Won Ton Nudelsuppe	£10.50
海鮮湯河	Meeresfrüchte Ho Fun Suppe	£12.50
牛腩湯河粉/ 米粉/麵	Geschmortes Rinderbrustfilet mit Ho Fun / Fadennudeln / Nudeln	£10.50
XO醬海鮮炒烏冬	Gebratene Udon mit Meeresfrüchten in XO-Soße	£12.50

腸粉 Cheung Fun

香煎蝦米腸粉	Gebratene Reisrolle mit Getrocknete Garnele	£6.00
啫啫牛腩腸粉	Gedämpfte Reisrolle mit Geschmortes Rinderbrustfilet	£12.00
梅菜扣肉腸粉	Gedämpfte Reisrolle mit geschmortem Schweinefleisch & Eingemachtes Gemüse	£12.00

飯 Reis

茉莉香米飯	Gedämpfter Reis	£2.80
黃金蛋炒飯	Gebratener Reis mit goldenen Eiern	£3.80
椒菜素炒飯	Gebratener Gemüsereis mit Konserviertes Olivenblatt (V)	£8.50
雞絲炒飯	Gebratener Reis mit zerkleinertem Huhn	£10.50
生炒牛肉飯	Gebratener Reis mit Rinderhackfleisch	£10.50
揚洲炒飯	Hausspezialität Gebratener Reis	£10.50
蝦球炒飯	Gebratener Reis mit Riesengarnelen	£11.50
XO醬海鮮炒飯	XO' Gebratener Reis mit Meeresfrüchten 🍴	£12.50
牛腩飯	Geschmortes Rinderbrustfilet mit Reis	£10.50
燒鴨飯	Gebratene Ente mit Reis	£10.50
福建炒飯	Gebratener Reis aus Fujian	£12.50

生滾粥 Congees

皮蛋瘦肉粥	Congee mit konservierten Eiern und Schweinefleisch	£8.20
荔灣艇仔粥	Congee nach kantonesischer Art gemischt	£8.20
生菜魚片粥	Congee mit Kopfsalat und Fischescheiben	£9.20
狀元及第粥	Congee mit Schweineleber und Niere	£9.20
生滾鮮蟹粥	Congee mit Krabben (pro Topf)	£23.80

Weißweine

	* ABV%	Glas 175ml	Glas 250ml	Flasche
Saint Laurand VdP Blanc	11%	£5.20	£7.30	£19.95
Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Frankreich</i> Blumen, Zitrone und Grapefruit in der Nase mit zarten Zitrusnoten, pfirsichfarbener Gaumen und ein heller, frischer Abgang.				
Chenin Blanc	12%			£25.95
Truter Family <i>Westkap, Südafrika</i> Frische und aromatische Zitrusaromen, Noten von gelben Pflaumen und Nektarinen. Am Gaumen verlockend, mit einem knackigen mineralischen Akzent im Abgang.				
Chardonnay dell' Emilia	11%	£6.10	£9.00	£24.95
Torre Gaggio <i>Emilia Romagna, Italien</i> Mandelig und weich. Zitrone, Ananas und ein Hauch von Mandelgeschmack.				
Pinot Grigio IGP Matile <i>Umbria, Italien</i>	12%	£6.10	£9.00	£24.95
Elegant und salzig am Gaumen mit mittlerem Säuregehalt. Lebendig und ausdrucksstark mit einem mineralischen, langen Abgang.				
Sauvignon Blanc	12.5%			£28.95
Map Maker <i>Marlborough, Neuseeland</i> Ein wunderbarer und reiner Ausdruck eines neuseeländischen Sauvignon.				
Riesling Kabinett Trocken				£29.95
11.5% Weingut Familie Rauhen <i>Mosel, Deutschland</i> Aromatisch und würzig. Weiße Früchte und tropische Charaktere mit einem weißen Pfefferwürze und ein langer und präsender Abgang.				
Chablis AOC				£38.90
12.5% Domaine Ellevin <i>Burgundy, Burgund, Frankreich</i> Kräftige Mandel- und Aprikosennase mit subtilen Akazienanklängen, die zu einem reichen Aroma führen, konzentrierter Gaumen und ein langer, kräftiger Abgang mit exotischen Früchten				

Rotweine

	* ABV%	Glass 175ml	Glass 250ml	Bottle
Saint Laurand VdP Rouge	12%	£5.20	£7.30	£19.95
Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Frankreich</i> Aromen von wilden Himbeeren und Brombeeren mit harmonischen roten Früchten und würzigem Abgang				
Merlot Umbria IGP Matile	12.5%	£6.10	£8.90	£23.95
<i>Umbrien, Italien</i> Weich und würzig. Lebendiges Rot, dieser mittelkräftige Wein zeigt Noten von Beeren, Zimt und Pfeifentabak				
Chianti 'Maiano' DOCG	13 %			£25.95
Tenuta Maiano <i>Toskana, Italien</i> Harmonische, reife Aromen von roten Beerenfrüchten. Am Gaumen ist er geprägt von roten und Schwarzkirsche, dazu herzhaft Noten, Wildkräuter und Gewürze				
Rioja Castezo DOC Bodegas Najerilla	13.5%			£26.95
<i>La Rioja, Spanien</i> Aromen von roten Kirschen, Pflaumen und Aprikosen mit leichten balsamischen Noten. Langer und fruchtiger Abgang				
Bordeaux AOC Château	14.5%	£6.90	£9.70	£28.95
La Croix du Grand Jard <i>Bordeaux, Frankreich</i> Rund, gut ausgewogen, herrliche Konzentration von reifem Rot Beerenfrucht, Kirsche, Trüffel und rauchiger Abgang				
Malbec Pretty	14.5%			£29.95
Fabre Montmayou <i>Mendoza Argentinien</i> Reichlich Kirsch- und Johannisbeeraromen. Ein Hauch von Lakritze und sanfte Tannine.				

Champagner und Sekt

	*ABV%	Bottle
Prosecco Extra Dry Spumante DOC	11 %	£29.90
Villa Doral <i>Venetien, Italien</i> Harmonisch und blumig. Kleine, leichte Bläschen untermalen einen herrlich fruchtigen Wein mit Noten von reifen Mandeln und frischen Pfirsichen.		
Champagne Françoise Monay Brut <i>Champagner, Frankreich</i>	12%	£51.00
Helles Blassgold mit feinen Bläschen. Röstaromen und frische Aprikose Nase führen zu einer kräftigen gelben Obstfrucht. Langer, reichhaltiger, frischer Abgang.		
Moët & Chandon Brut Imperial NV <i>Champagner Frankreich</i>	12 %	£79.95
Reichhaltig im Geschmack und weich. Elegant. Am Gaumen hat eine lebendige Säure, ausdauernd und gut ausgewogen		

Rosenweine

	* ABV%	Glas 175ml	Glas 250ml	Flasche
Saint Laurand VdP Rose	13%	£5.50	£7.90	£21.95
Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, Frankreich</i> Aromen von Waldhimbeeren und zerkleinerten Rosenblättern. Köstliche Pfirsich- und Steinobstnoten am Gaumen und ein frischer Abgang				
Pinot Grigio Rose Delle	12%	£6.10	£9.00	£24.95
Venezie Conti di Reforte <i>Veneto, Italien</i> Blumig und frisch. Elegante Aromen von Zitrusfrüchten und roten Beeren mit einer Dominanz von Walderdbeeren.				

Spirituosen und Liköre

ABV%			
	Martini, Sherry	15%	50 ml £3.70 25 ml
	Archers	18%	£3.70
	Malibu	21%	£3.70
	Bacardi	37.5%	£3.70
	Gin	37.5%	£3.70
	Vodka	37.5%	£3.70
	Southern Comfort	35%	£3.70
	Jack Daniel's	40%	£4.70
	Black Label	40%	£4.70
	Chivas Regal	40%	£4.70
	Courvoisier Brandy	40%	£4.70
	Remy Martin VSOP	40%	£4.90
	Glenfiddich 12years Single Malt	40%	£4.90
	Amaretto	28%	£3.70
	Baileys	17%	£3.70
	Tia Maria	20%	£3.70
	Cointreau	40%	£4.70
	Drambuie	40%	£4.70
	Grand Marnier	40%	£4.70

ANY MIXER			
			£1.00
Orientalische Weine			
	* ABV%	350ml	700ml
Sake (Japan)	14.5%	£17.00	£30.00
Shao Xing (China)	13.5%	£17.00	600ml £30.00
'Red Star' Er Guo Tou Chiew	56 %	25ml £4.50	500ml £57.00

Biere und Apfelweine

	*ABV %	Flasche
Tsing Tao	330 ml 4.7 %	£4.30
Tiger	330 ml 4.8%	£4.30
Guinness	330 ml 4.2%	£4.60
Old Mout Cider (Kiwi & Limette)	500 ml 4%	£5.10
Magners Original Apfelwein	330 ml 4.5%	£4.30

Erfrischungsgetränke

Cola	330ml	£3.10
Fanta/Seven Up/Diät-Cola	330ml	£2.80
Apfel/Ananas/Orange		
Lychee/Cranberry-Saft	330ml	£2.90

Tonic/Soda/Ginger Ale	200ml	£2.70
Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure)	750ml	£4.20
	330ml	1.5L(Bt)
Aloe Vera Getränk	£3.50	£12.00
Sojabohnen-Getränk	£3.50	

Tee und Kaffee

Chinesischer Tee (pro Person)	£2.00
Englischer Tee	£2.50
Englischer Eistee	£3.50
Kaffee (Bitte beachten Sie unsere Dessertkarte)	

*ABV kann variieren
Trinkgelder nach eigenem Ermessen