



Speisekarte

Asiatisches Restaurant Mongolei

Ridderstr. 32
48683 Ahaus

Fon: 0 25 61-86 63 44 1
Fax: 0 25 61-88 63 44 0
www.china-mongolei-ahaus.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa.
11:30 - 15:00 Uhr und 17:30 - 22:00

Sonn- und Feiertage
11:30 - 15:00 Uhr und 17:30 - 22:00

Chinesischer Teppanyaki-Grill und warmes Buffet

Vorspeise

- Sushi
- Salat
- Suppe
- Finger Food

Diese Köstlichkeiten stehen schon fertig an unserem Buffet. Sie brauchen sich nur zu bedienen.

Hauptspeise

- eine große Auswahl an Fleisch (Rind, Huhn, Känguru etc.)
- Fisch
- Gemüse
- verschiedene Saucen

Die Rohzutaten stellen Sie sich selbst nach ihrem Geschmack zusammen und geben Sie dann an unserem Spezialitätenkoch am Teppanyaki-Grill weiter. Er wird blitzschnell Ihr persönliches Lieblingsgericht nach Ihrer Geschmacksrichtung (scharf, süß-sauer etc.) zubereiten.

Eine genaue Beschreibung zum Ablauf finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

Unser Tipp:

Kombinieren Sie nicht zu viele verschiedene Zutaten, sondern genießen Sie mehrmals unterschiedliche Gerichte.

Nachtisch

- Früchte der Saison
- verschiedene Eissorten
- gebackene Bananen

Mittagsbuffet

Montag bis Samstag von 11:30 - 14:30 Uhr

Über 60 verschiedene Gerichte

(inkl. alkoholfreie Getränke)

Pro Person 12,00€

Kinder bis 11 Jahre 9,00€

Teppanyaki-Grill und warmes Buffet

Montag bis Samstag von 17:30 - 22:00

Sonn- und Feiertags von 11:30 - 14:30 und 17:30 - 22:00

(inkl. Getränke)

Pro Person 21,00€

Kinder bis 11 Jahre 11,00 €

Geburtstags Angebot

Falls Sie heute Geburtstag haben und mit mindestens drei weiteren Personen bei uns zu Gast sind, bekommen Sie als Geburtstagsgeschenk Ihr Gericht gratis vom Haus!

Alle Gerichte können natürlich auch außer Haus mitgenommen werden.

Wir bieten auch:

- Außenterrasse
- Firmen und Jubiläumsfeiern
- Geburtstags- und Familienfeiern
- Kommunion, Konfirmation, Taufe
- Partyservice

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Tagesmenü

Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr.

Alle Tagesmenüs werden mit Sauer-Scharfer-Suppe oder Frühlingsrolle serviert.

M1	Eierreis gebraten	6,00
	<i>Mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	
M2	Nudeln gebraten	6,00
	<i>Mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	
M3	Szechuan Hühnerfleisch	7,00
	<i>Mit Gemüse und Knoblauch (scharf gewürzt)</i>	
M4	Gebratenes Hühnerbrustfilet.....	7,00
	<i>Mit Gemüse</i>	
M5	Knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet.....	7,00
	<i>Mit Ananas und süß-saurer Sauce</i>	
M6	Gebackenes Schweinefleisch	7,00
	<i>Mit süß-saurer Sauce</i>	
M7	Gebackener Fisch.....	7,00
	<i>Mit süß-saurer Sauce</i>	
M8	Rindfleisch	7,00
	<i>Chop-Suey (mit versch. Gemüse)</i>	
M9	Knusprige Ente	8,50
	<i>Mit Gemüse</i>	
M10	Knusprige Ente	8,50
	<i>Mit Ananas und süß-saurer Sauce</i>	

Suppen

1	Peking-Scharfe-Suppe (sauer)	2,50
2	Gemüsesuppe	2,50
	<i>Mit Glasnudeln und Ei</i>	
3	Maissuppe	2,50
	<i>Mit Krebsfleisch und Ei</i>	
4	Hühnerfleisch	2,50
	<i>Suppe mit frischen Champignons</i>	
5	Tomatensuppe	2,50
	<i>Mit Hühnerfleisch</i>	

Vorspeisen

10	Frühlingsrolle.....	2,80
	<i>Hausgemacht</i>	
11	Mini-Frühlingsrolle.....	2,60
	<i>5 Stück</i>	
12	Gebackene Wan-Tan.....	3,80
	<i>Mit süß-saurer Sauce</i>	
13	Hühnerfleischspieße.....	3,30
	<i>Mit Erdnuss-Sauce</i>	
14	Gemischter Salat	2,80
15	Frischer Sojabohnensprossen Salat	2,80

Gebratene Reis-Gerichte

20	Gebratener Eierreis	8,50
	<i>Mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	
21	Gebratener Eierreis	11,50
	<i>Mit Garnelen und Gemüse</i>	
22	Nasi-Goreng.....	9,00
	<i>Gebr. Eierreis mit Hühnerfleisch, Shrimps und Curry (scharf)</i>	
23	Gebratener Eierreis	8,50
	<i>Mit Sommergemüse</i>	

Gebratene Nudel-Gerichte

30	Gebratene Nudeln.....	8,50
	<i>Mit Hühnerfleisch und Gemüse</i>	
31	Gebratene Nudeln.....	11,50
	<i>Mit Garnelen und Gemüse</i>	
32	Bami-Goreng.....	9,00
	<i>Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Shrimps, Curry und Gemüse (scharf)</i>	
33	Gebratene Nudeln.....	8,50
	<i>Mit frischem Gemüse</i>	

Hühnerfleisch-Gerichte

40	Knusprig gebackene Hühnerbrust	9,50
	<i>Mit süß-saurer Sauce</i>	
41	Gebratene Hühnerbrust	9,50
	<i>Mit Gemüse und Curry (scharf)</i>	
42	Gebratene Hühnerbrust	9,50
	<i>Mit Gemüse</i>	

43	Gebratene Hühnerbrust	9,50
	<i>Mit Hoisin-Sauce, Knoblauch und Gemüse</i>	
44	Gebratenes Hühnerfleisch	9,50
	<i>Mit frischem Broccoli</i>	
45	Gebratenes Hühnerfleisch	9,50
	<i>Mit Schwarzbohnen, Knoblauch und Gemüse (scharf)</i>	

Entenfleisch-Gerichte

51	Ente vom Hof	12,50
	<i>Knusprige Ente mit versch. Gemüse</i>	
52	Shanghai Ente	12,50
	<i>Knusprige Ente mit Ananas und süß-saurer Sauce</i>	
53	Die gute Ente aus Sichuan	12,50
	<i>Knusprige Ente mit Gemüse und Knoblauch (scharf)</i>	
54	Glückliche Ente	12,50
	<i>Knusprige Ente mit frischen Champignons</i>	
55	Die kaiserliche Ente	12,50
	<i>Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln</i>	

Schweinefleisch-Gerichte

61	Gebratenes Schweinefleisch	9,50
	<i>Mit Gemüse</i>	
61	Gebratenes Schweinefleisch	9,50
	<i>Mit Schwarzbohnen, Knoblauch, Chili und Gemüse (scharf)</i>	
63	Gebackenes Schweinefleisch	9,50
	<i>Mit süß-saurer Sauce</i>	
64	Gebratenes Schweinefleisch	9,00
	<i>Mit zwei Sorten Pilzen (Champignons und China-Pilze)</i>	
65	Gebratenes Schweinefleisch	9,00
	<i>Mit Gemüse und Knoblauch (scharf)</i>	

Rindfleisch-Gerichte

71	Gebratenes Rindfleisch	10,00
	<i>Mit Broccoli und Knoblauch</i>	
72	Gebratenes Rindfleisch	10,00
	<i>Mit Kaiserschoten</i>	
73	Szechuan Rind	10,00
	<i>Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Knoblauch (scharf)</i>	

Fisch-Gerichte

81	Gebackenes Fischfilet.....	9,90
	<i>Mit Gemüse</i>	
82	Gebackenes Fischfilet.....	9,90
	<i>Mit Ananas (süß-sauer)</i>	
83	Gebackener Fisch.....	10,00
	<i>Mit Curry (scharf)</i>	
84	Gebackenes Fischfilet.....	10,00
	<i>Mit frischen Champignons</i>	
85	Gebratener Tintenfisch	10,90
	<i>Mit Broccoli, Ingwer und Knoblauch</i>	
86	Tintenfisch	10,90
	<i>Gebraten mit Schwarzbohnen, Knoblauch und Gemüse (scharf)</i>	

Garnelen-Gerichte

91	Gebratene Garnelen.....	13,50
	<i>Mit Gemüse</i>	
92	Gebackene Garnelen	13,50
	<i>Mit süß-saurer Sauce</i>	
93	Gebratene Garnelen.....	13,50
	<i>Mit China-Pilzen und Bambus</i>	
94	Gebratene Garnelen.....	13,50
	<i>Mit Gemüse und Knoblauch (scharf)</i>	
95	Großgarnelen	13,50
	<i>Mit frischem Gemüse</i>	

Vegetarische Gerichte

112	Gebratene Broccoli	8,00
	<i>In Sa-Za Sauce und Knoblauch</i>	
113	Frisch gebratenes Gemüse.....	8,50
	<i>Mit Glasnudeln</i>	

Tie Pan-Gerichte

Diese Gerichte werden auf heißer Eisenplatte serviert.

T1	Gebratenes Hühnerfleisch	11,00
	<i>Mit feinem Gemüse</i>	
T2	Knusprig gebackene Ente.....	13,00
	<i>Mit Sa-Za Sauce und Knoblauch</i>	
T3	Meeresdrachen mit Gefolge	14,00
	<i>Gebratene Großgarnelen, Tintenfisch, Krebsfleisch, Rotbarschfilet, Gemüse und Knoblauch</i>	

Menü

Alle Menüs sind für 2 Personen

- 121 Menü der Zauberstimme 28,00
- Pekingsuppe
 - Knusprig gebackene Ente mit Gemüse
 - Gebackenes Schweinefleisch süß-sauer
 - Hühnerfleischspieße mit Gemüse
 - Gebratenes Rindfleisch nach Szechuan Art mit Knoblauch (scharf)
 - Obst/ Eis oder gebackene Banane
- 122 Menü der Liebe 26,60
- Sauer-Scharfe Suppe
 - Knusprig gebackene Hühnerbrust mit Gemüse
 - Knusprig gebackene Ente süß-sauer
 - Gebratene Garnelen nach Szechuan Art mit Knoblauch (scharf)
 - Rindfleisch mit Zwiebeln
 - Obst/ Eis oder gebackene Banane
- 123 Familien-Glück 26,60
- Sauer-Scharfe Suppe
 - Familienplatte (verschiedene Fleischsorten mit Garnelen und Gemüse)
 - Obst/ Eis oder gebackene Banane

Nachtisch

- 140 Lychees 2,50
- 141 Gebackene Banane mit Honig 2,50
- 142 Gebackene Ananas mit Honig 2,50

Kinderteller

- K1 Hühnerfleisch 4,50
Mit Champignons und Pommes
- K2 Knusprige Hühnerbrust 4,50
Mit süß-saurer Sauce
- K3 Gebratene Nudeln oder Reis 4,50
Mit Hühnerfleisch

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.. In allen warmen Gerichten sind Geschmacksverstärker enthalten!

Der kurze Weg... ...zu einem heißen, mongolischen Gericht

Auf dem Weg zum mongolischen Buffet ist die Klammer mit der Platznummer Ihr wichtigstes Utensil. Vergessen Sie nicht, diese immer mitzunehmen!

Bitte wählen Sie nun aus dem reichhaltigen Buffet die Zutaten für Ihr persönliches, mongolisches Gericht. Fleisch oder Fisch und reichlich Gemüse gehören auf den mit der Klammer gekennzeichneten Teller. Die ausgewählte Sauce stellen Sie im Schälchen auf den Rand des Tellers.

Nun dürfen Sie Ihr Gericht an der Teppanyaki Theke abstellen. Unser Chefkoch wird persönlich in ein paar Minuten Ihr Gericht auf der 400°C heißen Edelstahlplatte zubereiten.

Nach der Zubereitung wird Ihr Essen auf einem frischen Teller an Ihrem Tisch serviert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

