

Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Gäste,
wir begrüßen Sie von ganzem Herzen. Lassen Sie sich von unseren Speisen verführen. Die angebotenen Gerichte sind nicht nur auf den westlichen Gaumen abgestimmt, sondern werden auch so zubereitet, wie man es traditionell auch in China macht. So sind wir in der Lage, Ihnen die alltäglich-chinesische Küche mit wenigen, aber feinen Gerichten zu präsentieren. Wenn Sie schon einmal in China waren, werden Sie wenig geschmacklichen Unterschied erkennen können. Indes achten wir auf die Qualität unserer Zutaten und verwenden dabei ausschließlich frische und hochwertige Produkte. Wir wünschen Ihnen noch einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Hotel Rath Team

Öffnungszeiten:

Di. bis So. 12:00 – 15:00 Uhr

17:00 – 21:00 Uhr

Montag: Ruhetag



HOTEL RATH

RESTAURANT

Vorspeisen

SUPPEN

- 1. Wan Tan Suppe**^{1W,3,4,11,e} **4,50**
Nudelteigtaschen mit Schweinefleisch,
Champignons, Bambus, Möhren
- 2. Hühnersuppe**^{3,4,11,e} **4,50**
- 3. Beijing Suppe**^{3,4,e} **4,50**
Scharf-sauere Suppe mit Hühnerfleisch,
Tomaten & Ei

VERSCHIEDENES

- 10. Vorspeisenteller**^{1W,3,4,11,e,g} **5,50**
Gebackene Wan Tans, Tintenfisch-
Ringe, Minifrühlingsrolle
- 12. Frühlingsrolle** groß oder
klein ^{3,4,11,e} **4,80**
- 13. Gebackene Wan Tan**^{1W,3,11} **4,50**
Teigtasche mit Schweinefleisch
- 14. Gebackene Garnelen**^{1W,3,9,11} **6,80**
Vier Garnelen auf Krabbenchips

KINDERGERICHTE

- 20. Gebrat. Reis mit Huhn**^{1W,3,4,11,e} **7,00**
- 21. Gebrat. Reis mit Huhn**^{1W,3,4,11,e} **7,00**
- 22. Hühnerstreifen paniert**^{1W,11} **7,80**
Mit süß-sauerer Soße und Reis



HOTEL RATH

RESTAURANT

GEBRATENER REIS^{1W,3,4,11,A,E}

30. mit Hühnerfleisch	11,00
32. mit Rindfleisch	12,00
33. Vegetarisch	10,80

mit Möhren, Porree, Paprika, Bambus,
Zwiebeln, Zucchini, Sojasprossen und Ei

GEBRATENE NUDELN^{1W,3,4,11,A,E}

40. mit Hühnerfleisch	11,00
42. mit Rindfleisch	12,00
43. Vegetarisch	10,80
44. mit Hummerkrabben	16,80

Eine Portion gebratene
Nudeln/Reis als Beilage kann zu
den Hauptgerichten extra
bestellt werden 3,80€/Portion

Hauptgerichte



HOTEL RATH

RESTAURANT

RINDFLEISCH

- | | |
|--|--------------|
| 60. Gong Bao ^{1W,4,11,14,a,e,g} | 15,80 |
| Würzige, scharfe Soße mit Möhren, Bambus, Champignons, Paprika | |
| 62. mit Zwiebeln ^{1W4,a,e} | 17,80 |
| 63. mit Curry ^{1,2,3,4,7,8,a,g} | 15,80 |
| 64. mit Gemüse ^{1W,4,a,e} | 15,80 |
| Möhren, Porree, Paprika, Soja, Zucchini, Champignons, Chinakohl & Zwiebeln | |

HÜHNERFLEISCH

- | | |
|--|--------------|
| 70. Gong Bao ^{1W,4,11,14,a,e,g} | 13,80 |
| 71. Hühnerfilet süß-sauer ^{1W,11} | 15,20 |
| 72. Hühnerbruststreifen | 15,20 |
| mit süß-sauer Soße | |
| 73. mit Curry ^{1,2,3,4,7,8,a,g} | 13,80 |
| 74. mit Gemüse ^{1W,4,a,e} | 13,80 |
| Möhren, Porree, Paprika, Soja, Zucchini, Champignons, Chinakohl & Zwiebeln | |
| 195. Si-Chuan ^{1W,4,a,e} | 13,80 |
| Mit Erdnüssen, Paprika, Champignons, Zucchini, Chili, Essig | |

Was ist die Gong Bao Soße?

Die Gong Bao Soße ist eine dunkle Soße aus dem Südosten Chinas. Zur Anfertigung werden Soja, Chili und Knoblauch verwendet. Im Geschmack ist sie würzig, etwas süß und besitzt einen leicht scharfen Nachgeschmack.

Hauptgerichte



HOTEL RATH

RESTAURANT

ENTENFLEISCH

- | | |
|--|--------------|
| 80. mit gebrat, Nudeln ^{1W,4,11,a,e} | 18,50 |
| 81. Gong Bao ^{1W,4,9,11,14,a,e,g} | 19,00 |
| Würzige, scharfe Soße mit Möhren, Bambus, Champignons, Paprika | |
| 82. mit Gemüse ^{1W,4,a,e} | 19,00 |
| Möhren, Porree, Paprika, Soja, Zucchini, Champignons, Chinakohl & Zwiebeln | |
| 84. Süß-Sauer ^{1W,11} | 19,00 |

HUMMERKRABBen & FISCH

- | | |
|---|--------------|
| 91. Hummerkrabben mit Gemüse ^{1W,4,9,a,e} | 21,50 |
| 93. Gong Bao Hummerkrabben ^{1W,4,9,11,14,a,e} | 21,50 |
| 94. Rotbarschfilet in Hai Xian Soße ^{1,2,3,4,7,8,a,g} | 14,50 |
| Dunkle Soße (Hoisin) mit Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch | |
| 95. Rotbarschfilet süß-sauer ^{1,2,3,4,7,8,a,g} | 14,50 |

Hauptgerichte



HOTEL RATH

RESTAURANT

100. QUAN JIA FU - FAMILIENGLÜCK 22,00 p.P.

(Für 2 oder mehr Personen)

- **Beijing Suppe oder Frühlingsrolle**
- **Gebackene Ente & Hühnerfilet; gebratene Hummerkrabben**
- **Gebackene Banane/Apfel**

FÜR 1 PERSON

110. **Gebackene Ente**^{1W,4,11,a,e} 19,50
mit Ananas, Rindfleisch & Zwiebeln
(Nr. 83 & 62)

111. **Gebackene Ente**^{1W,4,11,a,e} 18,50
mit Ananas, Gong Bao Huhn
(Nr. 83 & 70)

112. **Gebackene Ente**^{1W,4,11,a,e,g} 21,50
mit Gemüse & Gong Bao
Hummerkrabben (Nr.82 & 93)

SONSTIGE EMPFEHLUNGEN

120. **Chao San Xian**^{1W,4,a,e} 15,50
mit gebr. Hühnerbrust, Hummerkrabben und
Paprika, Bambus, Champignons, Zucchini,
Zwiebeln, Porree, Chinakohl

121. **Bao La Jiang**^{1W,4,14.a,e,g} 15,50
Rind- & Hühnerfleisch mit Paprika, Möhren,
Bambus, Champignons, Zucchini, Zwiebeln,
Porree, Chinakohl in Hai Xian Soße



HOTEL RATH

RESTAURANT

VEGETARISCHES

193. **Pak Choi**^{1W,4,a,e} **13,00**
Chinesischer Kohl mit Möhren, Zwiebeln.
Sojasprossen, Knoblauch
194. **Tofu**^{1W,4,a,e} **13,50**

NACHTISCH

130. **Gebackene Banane/Apfel
mit Honig**^{1W,3} **4,00**
131. **Gebackene Banane/Apfel
mit Eis & Honig**³ **4,50**

-
287. **KRABBENBROT** **3,80**

Alle Gerichte sind nach Ihren
Wünschen veränderbar.

Waldes



HOTEL RATH

RESTAURANT

HEISSE GETRÄNKE

140. Kaffee ^c	3,50
141. Tee ^a (Tasse)	3,50
142. Teekanne	4,80
145. Cappuccino ^c	4,00

BIERE

200. Pils/Alt 0.3l	3,50
228. Bitburger Pils 0.2l	2,50
229. Pils/Alt 0.5l	5,50
202. Alsterwasser 0.3l	3,50
203. Radler 0.3l	3,50
204. Alt Schuss 0.2l	3,50
206. Weizenbier 0.5l	5,50
207. Malzbier 0.5l	4,50

ALKOHOLFREIES

210. Gerolsteiner Fl.0.25l	2,80
211. Gerolsteiner Fl.0.75l	5,90
213. Cola/Fanta/Sprite 0.2l	2,50
213. Cola/Fanta/Sprite 0.3l	3,30
213. Cola/Fanta/Sprite 0.5l	5,00
215. Apfelschorle Fl.0.25l	2,80
217. Schweppes (Bitter-lemon, Tonic Water, ginger Ale)	3,00

Getränke



HOTEL RATH

RESTAURANT

ROTWEIN

220. **Trocken/halbtrocken** 0.2l **5,50**

221. **Lieblich** 0.2l **5,50**

WEISSWEIN

231. **Trocken** 0.2l **5,50**

232. **Halbtrocken** 0.2l **5,50**

237. **Lieblich** 0.2l **5,50**

SCHAUMWEIN

250. **Sekt/Prosecco** 0.2l **5,50**

ASIATISCHER ALKOHOL

270. **Pflaumenwein** 5cl **4,50**

SPIRITUOSEN

260. **Asbach** 2cl **3,50**

263. **Aquavit** 2cl **3,50**

257. **Fernet** 2cl **3,50**

267. **Whiskey** 2cl **5,00**

Getränke

Allergen Kennzeichnung

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass wir ab dem 13. Dezember 2014 gesetzlich dazu verpflichtet sind, Ihnen Auskünfte über Allergene in unserem Restaurant zu geben. Nachfolgend finden Sie die 14 Hauptallergene und die dazugehörige Kennzeichnungsnummer in der Speisekarte:

- 1) Glutenthaltige Getreide:** Weizen (W), Roggen (R), Hafer (H), Gerste (G), Dinkel (D), Kamut oder Hybridstämme davon (K)
- 2) Milch** sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)
- 3) Eier** sowie daraus hergestellte Produkte
- 4) Soja** sowie daraus hergestellte Produkte
- 5) Erdnüsse** sowie daraus hergestellte Produkte
- 6) Schalenfrüchte:** Haselnüsse (H), Mandeln (M), Walnüsse (W), Cashew-kerne (C), Pistazien (P), Pekannüsse (PE), Paranüsse (PA) und Macadamianüsse (MA)
- 7) Sellerie** sowie daraus hergestellte Produkte
- 8) Senf** sowie daraus hergestellte Produkte
- 9) Krebstiere** sowie daraus hergestellte Produkte
- 10) Fische** sowie daraus hergestellte Produkte
- 11) Sesamsamen** sowie daraus hergestellte Produkte
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 ml/L bzw. 10 ml/kg
- 13) Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14) Weichtiere** (Mollusken, Austern etc.) und daraus hergestellte Produkte

Sonstige Kennzeichnung

- a) Enthält Farbstoffe
- b) Enthält Antioxidationsmitteln
- c) Koffeinhaltig
- d) Enthält Phenylalaninquelle
- e) Enthält Geschmacksverstärker
- f) Enthält Süßungsmitteln
- g) Enthält Konservierungsstoffe
- h) Enthält Phosphat
- i) Chininhaltig
- j) Geschwefelt
- k) Geschwärzt
- l) Gewachst