



Shanghai Palace

Speisekarte

Shanghai Palace

Menüs

Traditionelle Pekingente *Thee Cantonese Menu traditional Peking Duck*

Dieses traditionelle Menü wird authentisch und in vier Gängen serviert.
The traditional Pekinese whole duck diner in four courses.

Ab 2 Personen, Pro Person 27.00 €
For at least 2 persons, per person 27.00 €

Knusprige Entenhaut mit Phannkuchen.
Crisp duck skin served with pancakes.

Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen.
Schnittlauch und Shanghai-Paksoi.
Fragrant duck soup.

Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln.
Diced duck with chili, red onions and spring onions.

Geröstete Ente mit Austernpilzen (ab 3 Personen).
Crisp roasted Peking duck with oyster mushrooms (for 3 people and more).

Geröstete Ente mit Zitronensoße (ab 4 Personen).
Crisp roasted Peking duck with lemon sauce (for 4 people and more).

Obst der Saison.
Seasonal fruits.

Dazu unsere Weinempfehlung: Merlot - Chile 2014
Recommendation of wine: Merlot - Chile 2014



Kanton-Menü
Thee Cantonese Menu

Ab 2 Personen, Pro Person 26.50 €
For at least 2 persons, per person 26.50 €

Wan Tan-Suppe
Mit Krabben, Bambussprossen und Shiitake-Pilzen gefüllte Teigtaschen
in klarer Hühnerbrühe mit Szechuan-Rettich
Dumpling soup

Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce

Geröstete Entenbrustscheiben mit Zitronensoße
roasted duck with lemon sauce

Hummerkrabben mit schwarzer Bohnensauce (scharf)
King prawns with black bean sauce

Frisches Obst mit Eis
Fresh fruit with ice-cream

Sichuan-Menü
Thee Sichuan Menu

Ab 2 Personen, Pro Person 26.50 €
For at least 2 persons, per person 26.50 €

Auf Teeblättern geröstete Ente, eingerollt in Pfannkuchen
Duck roasted on tealeaves with pancakes

Sauer-pikante Suppe (scharf)
Hot and sour soup

Rinderfiletstreifen auf Szechuan-Art (scharf)
Sauteed beef, Szechuan style

Hühnerwürfel auf Palast-Art (scharf)
Kong Bao Chicken

Frisches Obst mit Eis
Fresh fruit with ice-cream

Chinesische Spezialitäten

Suppen

- | | | |
|------|--|--------|
| 1) | Gebundene, Sauer- Pikante Suppe scharf | 3,90 € |
| 2) | Wan Tan Suppe
Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben, Bambus und Shiitake- Pilzen
serviert in klarer Hühnerbrühe mit Sichuan Rettich | 4,20 € |
| 3) | Tomatensuppe mit Hühner- oder Rindfleisch | 3,50 € |
| 211) | Aromatische klare Shanghai-Suppe
mit Shiitake -Pilzen, Schnittlauch und Entenfleisch | 4,20€ |

Vorspeisen

- | | | |
|------|---|--------|
| 5) | Lumpia
Frühlingsrolle mit Hackfleisch und Weißkohl | 3,90 € |
| 6) | Lumpia Isi Sayuran
6 vegetarische Frühlingsrollen | 3,50 € |
| 7) | Jakobsmuscheln mit Sichuanpfeffer und roten Zwiebeln | 7,50 € |
| 8) | Pangsit Goreng
Gebackene Wan Tan mit süß-sauer Sauce | 5,00 € |
| 9) | Krupuk
Gebackene Krabenchips | 3,20 € |
| 10) | Empfehlung des Hauses
Vorspeise für 2 Personen, gebackenes Krebsfleisch und in Teig gebackene Garnelen | 6,90 € |
| 11) | Panierte Riesengarnelen mit süß-sauer Sauce | 6,90 € |
| 12) | Auf Teeblättern geröstete Ente in Pfannkuchen | 4,50 € |
| 31) | Shanghai Palace - Teller ab 2 Personen (pro Person)
Wan-Tan gebacken, Tempura Garnelen, Saigon und Thai-Rollen | 6,90 € |
| 205) | Gebackenes Lammcarres mit frischem Chili und roten Zwiebeln | 9,50 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15) | Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salat der Saison | 4,50 € |
| 16) | Gemischter Salat | 3,90 € |
| 17) | Shanghai Salat mit Huhn und Shrimps | 6,90 € |

Teigtaschen kennt man auf der ganzen Welt. Die chinesische Version stammt wegen des dortigen Weizenreichtums ursprünglich aus dem Norden Chinas, hat aber schnell einen Siegeszug durch alle Provinzen angetreten. Unsere Teigtaschen sind auf traditionelle Weise hausgemacht und werden selbstverständlich frisch zubereitet.



Teigtaschen & CO

214)	Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse	7,70 €
215)	Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse	7,70 €
216)	Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch	7,70 €
217)	Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochsenschwanz und Rettich	7,70 €
218)	Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit Lemonen- Ingwer und Rettich	7,70 €
	4 Stücke für den kleinen Appetit	7,70 €
	8 Stücke für den großen Appetit	14,90 €

Nasi Goreng (Kantonesischer Reis)

29)	Nasi Goreng Sapi oder Ayam gebratener Reis mit Hühner- oder Rindfleisch	9,99 €
31)	Nasi Goreng Sayuran gebratenes Reis mit verschiedenem Gemüse	9,99 €
31a)	Nasi Goreng Batavia scharf gebratener Reis in Curry mit Hühner oder Rindfleisch, scharf	10,50 €
30)	Nasi Goreng Udang gebratener Reis mit verschiedener Gemüse und Garnelen	11,50 €

Bami, Bihun (Kantonesische Nudeln)

32)	Bami Goreng Sapi oder Ayam gebratene Nudeln mit Hühner, Gemüse und Krabben	10,90 €
34)	Bami Goreng Sayuran gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse	9,90 €
264)	Bun Xao Ga Gebratene Reismudeln mit Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse	10,90 €
145)	Hu Tieu Xao Thap Cam Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Gemüse	12,50 €

Feuertopf

35)	Cap Cay 8 Kostbarkeiten, Hühner- und Rindfleisch, Garnelen und verschiedenes Gemüse	13,50€
40)	Udang Serang Garnelen nach „Serang -Art“ mit Bambus, Paprika, Karotten und Zwiebeln, scharf	18,20€
226)	Würzig, gedünstete Riesengarnelen mit Gemüse und Ingwer, scharf	18,50€
227)	Würzig, gedünstete Meeresfrüchte mit Gemüse und Ingwer, scharf (Riesengarnelen, verschiedene Muschelarten, Calamari)	19,50€

Mongolen- Heißplatte Ente als Hauptgericht

38)	Bebek Saus Tso geröstete Ente in Garnelen- Tos´s Sauce (säuerlich-pikant) mit 8 Kostbarkeiten	14,50€
39)	Sapi Masak Saus Sa-Tan Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse in kräftiger süß-sauer Sauce	13,50€

Ayam (Huhn)

41)	Ayam Sichuan Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan- Art mit Cashewnüssen und Chilisauce, sehr scharf	11,80€
42)	Ayam Kacang Mede gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Champignons, Bambus und Karotten	11,90€
43)	Ayam 8 Aneka gebratenes Hühnerfleisch Chop Suey mit 8 Kostbarkeiten	10,50€
44)	Cap Cay Ayam Hühnerfleisch Chop Suey mit verschiedenem Gemüse	11,80€
247)	Panierte Hühnerbrust mit Sojasprossen und süß-sauer Sauce	11,80€
248)	Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen	11,90€
246)	Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, garniert mit frittierten Zwiebeln, scharf	12,90€

Bebek (Ente)

240)	Geröstete Ente auf Gemüse mit der Hoi-Sin Sauce	14,50€
241)	Geröstete Ente in frischer Ananas mit einer leichten Orangensauce	15,50€
242)	Shanghai Palace Ente Spezial, knusprig gegarte halbe Ente mit Pilzen und chinesischem Gemüse	16,50€
244)	Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln	13,50€
52)	Bebek Bali geröstete Ente mit Paprika, Bambus und Karotten	14,50€
55)	Bebek Jamur Tungku geröstete Ente mit chinesischen Pilzen und Bambus	15,50€
57)	Bebek Kacang Mede geröstete Ente mit Cashewnüssen, Champignons, Bambus und Karotten	14,50€
58a)	Cap Cay Bebek geröstete Ente Chop Suey mit verschiedenem Gemüse	17,50€
261)	Geröstete Ente auf kaiserliche Hummerkrabben	17,50€
260)	Geröstete Ente auf Rindfleisch nach Szechuan-Art, scharf	17,50€

Babi (Schwein)

251)	Traditionelles Schweinefleisch süßsauer	11,90€
67)	Babi 8 Aneka Schweinefleisch mit Huhn und 8 Kostbarkeiten, scharf	12,50€

Sapi (Rind)

252)	In Öl gekocktes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai-Paksoi	16,50€
253)	Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Zwiebeln und Sichuanpfeffer	15,80€
254)	Im Wok kurz gebratenes Rinderfilet mit Shanghai-Paksoi	15,80€
255)	Rinderfiletstreifen auf Sichuan-Art, scharf	15,80€
76)	Cap Cay Sapi Rinderfleisch Chop Suey mit diversem Gemüse	12,80€
78)	Sapi Cah Jamur Tungku Rinderfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	13,80€
80)	Sapi Cah Pak Choi Rinderfleisch mit chinesischem Gemüse und Knoblauch	14,50€

Ikan (Fisch-und Rotbarschfilet)

84)	Ikan Goreng Masak Asam Manis knuspriger Fisch mit süß-sauer Sauce	14,50€
85)	Ikan Goreng Sichuan Art knuspriger Fisch, Sichuan Sauce mit Gemüse, scharf	13,50€
86)	Ikan Goreng Kare knuspriger Fisch mit Bambus und Champignons in Currysauce, scharf	13,20€
87)	Ikan Goreng Masak Jamur Tungku knuspriger Fisch mit chinesischen Pilzen und Bambus	14,50€



Udang (Garnelen)

88)	Udang Sichuan Art Garnelen Sichuan Art mit Bambus, Paprika und Karotten, scharf	18,50€
90)	Cap Cay Udang Garnelen Chop Suey mit diversem Gemüse	18,50€
91)	Kare Udang Curry-Garnelen mit Bambus und Champignons, scharf	18,50€
92)	Udang Cah Jamur Tungku Garnelen mit chinesischen Pilzen und Bambus	18,50€
94)	Udang Cah Pak Choi Garnelen mit chinesischem Gemüse und Knoblauch	18,50€
225)	Panierte Riesengarnelen mit süß-sauer Sauce	18,50€

Vegetarische Gerichte

220)	Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenem Pilzen, Gemüse und Tofu	11,50€
221)	Im Wok kurz gebratener Shanghai-Paksoi	10,50€
222)	Aubergine nach typisch traditioneller Wenzhou Art	12,50€
223)	Trocken gebratene Breite Bohnen mit getrocknetem, eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl	11,00€

Beilage

99)	Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse	3,90€
100)	Gebratener Eierreis mit Gemüse	3,90€
101)	Gebratene Eiernudeln	3,90€
102)	Bratnudeln, gebratenes Reis oder gebratene Reissnudeln	3,90€
103)	Pommes	2,50€
104)	Eine Portion beliebige Sauce	2,00€

Thailändische Spezialitäten

Suppen

S1)	Miso Seetangsuppe mit Knoblauch	4,50€
S2)	Tom Kha Gai Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch und Thai-Gewürzen, pikant	4,90€
S3)	Tom Kha Gung Garnelensuppe mit Kokosmilch in Thai-Gewürzen, pikant	4,50€
S4)	Tom Yam Gai Hühnerfleischsuppe mit Champignons und Thai-Gewürzen, pikant-sauer	4,90€
S5)	Tom Yam Gung Garnelensuppe mit Champignons und Thai-Gewürzen, scharf-sauer	4,90€
S6)	Surimi Krebsfleischsuppe	4,50€

Vorspeisen

L1)	Seafoodsalat Garnelen, Tintenfisch, Surimi, Lotussprossen	5,40€
L2)	Wakame Sandra Marinierter Seetang- Salat	4,50€
L3)	Sate Gai Hühnerfleischspieß mit Erdnusssauce	5,40€
L4)	Tempura Gemüse Gebackenes Gemüse mit würziger Sauce	4,90€

Hauptgerichte

T1)	Nua Phad Gra Prau gebratenes Rindfleisch mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, und Knoblauch, scharf	12,50€
T2)	Rindfleisch Soi Sam Rindfleisch mit Cashewnüssen, Ingwer, Mongobohnen und Basilikum	13,50€
T5)	Gang Khiau wahn nua Rindfleisch, gebraten mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Grüncurry-Sauce, leicht scharf	12,50€



Shanghai Palace

Hauptgerichte

T6)	Gang pat nua Rindfleisch, gebraten mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Rotcurry-Sauce, leicht scharf	12,50€
T8)	Rindfleisch a la Singapur mit gelbem Curry	12,50€
T9)	Speziell geröstetes Huhn Singapur In Erdnuss-Curry-Sauce, pikant o. scharf	14,50€
T10)	Gäng Khiau Wahn Gai Hühnerbrust mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Grüncurry-Sauce, leicht scharf	12,90€
T11)	Gäng Pat Gai Hühnerbrust mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Rotcurry-Sauce, leicht scharf	12,90€
T12)	Pannäng Gai Hühnerbrust mit Paprika, Bohnen in Kokosmilch-Pannäng-Curry-Sauce, leicht scharf	12,90€
T13)	Gäng Khiau Wahn Muh Schweinefleisch gebraten mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Grüncurry-Sauce, scharf	11,50€
T14)	Gäng Pat Muh Schweinefleisch mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Rotcurry-Sauce, leicht scharf	11,50€
T15)	Knusprig gegrillte Ente Nord thailändische, mit Chili-Sauce scharf	14,80€
T16)	Ped Nang Panäng Knusprige Ente mit Gemüse und Kokosmilch-Paneng-Currysauce, scharf	14,80€
T17)	Gäng Pad Ped Yong Entenfleisch mit Kokosmilch, rotem Thai-Curry mit Gemüse, scharf	13,80€
T18)	Gäng Khiau Wahn Ped Entenfleisch in Kokosmilch, grünem Thai-Curry mit Gemüse	13,50€
T19)	Gebratenes Tofu und Gemüse in grünem-Curry Schweinefleisch mit Bambus, Bohnen, Zucchini, Aubergine in Kokosmilch-Rotcurry-Sauce, leicht scharf	11,80€

Vietnamesische Spezialitäten

Vorspeisen

E1)	Cha Gio Kaiserrolle knusprig	4,20€
E2)	Goi Ga Vietnamesischer Hühnerfleischsalat	5,20€
E4)	Wan Tan Tom Chien duftig gebackene Garnelenklöße	5,20€

Spezialitäten

V1)	Flammbierte Ente mit 8 Kostbarkeiten	14,80€
V2)	Ananasboot Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen mit Gemüse in süß-sauer Sauce, scharf	14,50€
V3)	Tomm Xao Chua Ngot bunte Garnelenplatte mit Gemüse, süß-sauer und scharf	18,50€
V4)	Bo Xao Gung Rindfleischplatte mit Pilzen und Bambus, Knoblauch-Ingwer-Sauce	14,50€
V5)	Vit Ot Gung Ente mit Ingwer und Knoblauch	14,50€
V6)	Tom Sot Cam Knusprig gebackene Garnelen mit Orangensauce, leicht pikant	18,50€
V7)	Ga Chua Ngot knusprig gebackenes Hühnerbrustfilet mit Gemüse in süß-sauer-scharfer Sauce	13,80€
V8)	Muc Xao Ot gebratener Tintenfisch, scharf	13,50€
V9)	Vit Sot Chua Ngot Ente mit Gemüse in süß-sauer-pikanter Sauce	14,50€
V10)	Tom Xao Toi Garnelen mit Knoblauch und Gemüse	18,50€
V11)	Ga Xa Ot Hühnerbrust in Zitronengrassauce	13,50€



Shanghai Palace

Spezialitäten

- | | | |
|------|---|--------|
| V12) | Bo xao Hai lan
knuspriges Rindfleisch gebraten in Sellerie, Champignons und Karotten | 13,50€ |
| V13) | Heo xa xiu
Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse | 11,90€ |

Sushi

Zensai - Vorspeisen

- | | | |
|------|--|-------|
| 701) | Ohitaschi
Blattspinat mit Sesam & Sauce | 3,80€ |
| 702) | Wakame Sarada
Marinierter Seetang Salat | 4,20€ |
| 705) | Tempura Garnelen | 4,80€ |
| 706) | Miso- Suppe - klare Suppe mit Einlage | 4,50€ |
| 707) | Yakitora - Hühnerbrustfilet in jap- Sauce | 6,10€ |

Maki Suschi

(Reisröllchen mit div. Füllungen von geröstetem Seetang umwickelt - 8 Röllchen)

709)	Paprika Maki - mit frischer Paprika	3,90€
710)	Kappamaki - mit Gurke	3,90€
711)	Oschinkomaki - mit eingelegtem jap- Rettich	3,90€
712)	Kampyomaki - mit Kürbis	3,90€
713)	Avocadomaki - mit Avocado	3,90€
716)	Shakemaki - mit Lachs	4,50€
717)	Ebimaki - mit gekochten Garnelen	4,50€
718)	Tekkamaki - mit Thunfisch	4,50€
775)	Shakekawa - mit marinierter gegrillter Lachshaut	4,50€
776)	Kanibomaki - mit Krebsfleisch (Surimi) und Gurke	4,50€
777)	Unagimaki - mit gegrilltem Aal und Gurke	4,90€

Temaki - Handrolle (1 Stück)

796)	Temaki - mit Krebsfleisch (Surimi) und Avocado	3,80€
797)	Temaki - mit Lachs und Avocado	3,80€
798)	Temaki - mit Thunfisch und Avocado Hühnerbrust in Zitronengrassauce	3,80€

California Roll

(Inside-Out Roll- 8 Röllchen)

719)	Mit Lachs, Avocado und jap. Mayonnaise	4,90€
720)	Mit Krebsfleisch (Surimi), Avocado und jap. Mayonnaise	4,90€
721)	Mit Garnelen, Avocado und jap. Mayonnaise	4,90€
722)	Futomaki - Große Rolle mit Krebsfleisch (Surimi), Ei, Gurke und Avocado	6,90€
723)	Mit Mozzarella, Avocado und jap. Mayonnaise	4,90€
724)	Mit Rogen, Frischkäse und Avocado	5,40€
725)	Mit Thunfisch, Avocado und jap. Mayonnaise	5,40€
726)	Mit Thunfischtatar und Frühlingszwiebeln	5,40€
727)	Mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Avocado	5,40€
792)	Mit marinierter gegrillter Lachshaut	5,40€
793)	Mit Yakitori-Hühnerbrustfilet und Avocado	4,90€
794)	Mit Tempura Garnelen, Avocado und jap. Mayonnaise	5,30€
795)	Mit Lachssalat und Frühlingszwiebeln	5,30€

Nigiri Sushi

(Rohfischhäppchen und andere Zutaten auf geformten Reisbällchen)

729)	Tobiko - Eier vom fliegendem Fisch	2,80€
730)	Shake - Lachs	2,20€
731)	Tai - Seebrasse	2,20€
732)	Ika - Tintenfisch	2,20€
733)	Ebi - gekochte Garnelen	2,30€
734)	Tamagoyaki - Eierkuchen	2,20€
735)	Ikura - Lachsrogen	2,50€
736)	Magura - Thunfisch	2,40€
737)	Unagi - Gegrillter Aal	2,80€
738)	Maguro Taru Taru - Thunfischtatar	2,50€
739)	Kanibo - Krebsfleisch (Surimi)	1,90€
740)	Avocado	1,50€
741)	Prinzessbohnen - gekocht	1,50€
742)	Oshinko - Jap. eingelegter Rettich	1,50€
743)	Zuckerschoten - gekocht	1,50€
744)	Shake Sarada - mit Lachstatar	2,50€

Menüs

752)	Sushi Co Special (Für 1 Person) 8 Cali- Röllchen mit Krebsfleisch (Surimi), 3 Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, 8 Maki mit Lachs	13,80€
753)	Sushi Co vegetarisch (Für 1 Person) 16 Maki- Röllchen mit Gurke und Avocado, 3 Nigiri mit Princessbohnen, Zuckerschoten und Rettich	10,90€
756)	Sushi und Co Spezial (Für 2 Personen) 10 Nigiris, 14 - Cali- und Makiröllchen	26,90€
757)	Liebe und Co (Für 2 Personen) Eine Liebeserklärung für 2 Personen (Sashimi, 10 Nigiris, 20 Makis)	30,50€
758)	California Dream 8 Cali-Röllchen mit Lachs und 8 mit Krebsfleisch	7,90€
759)	Sumo und Co (Für 4 Personen) Unser Meisterstück - eingach genial (Sashimi, 20 Nigiris, 16 Makis und 24 Cali- Röllchen)	55,70€

Sashimi

(Garnierte, zarte Rohfischscheib)

760)	Moriawas - gemischtes Sashimi	14,50€
761)	Shake Sashimi – Lachs	12,50€
762)	Maguro Sashimi – Thunfisch	13,50€
763)	Kleine Lachs Sashimi: 5 Scheibchen	5,50€
764)	Kleine Thunfisch Sashimi: 5 Scheibchen	5,50€

Tempura

766)	Tempura - mit Edelfisch	9,60€
------	-------------------------	-------

Dessert

141)	Lychee Chinesische Früchte, süß	3,20€
143)	Gebackene Eis Spezialitäten Vanilleeis, heiß überbacken mit Honig	5,20€
148)	Pisang Goreng gebackene Banane mit Honig	3,30€
149)	Nenas Goreng gebackene Ananas mit Honig	3,30€
150)	Apfel Goreng gebackener Apfel mit Honig	3,10€
151)	Pisang Bakar gebackene Banane mit Honig und Likör, flambiert	5,50€
152)	Nenas Bakar gebackene Ananas mit Honig und Likör, flambiert	5,50€
153)	Es Krim Eiscreme	2,90€
154)	Es Krim Buah Eiscreme mit Früchten	4,20€
187)	Che chuoi nuroc dura Spez. Vietnamesisches Cocktail Dessert mit gekochter Banane in Kokosmilch	4,30€
189)	Kokosnusseis in halber Kokosnussschale	4,10€
192)	Bananen Split	3,40€



Weinkarte

Weißwein

Chardonnay- Cellier de Marrenon Ein Aroma von Grapefrucht, frisch und fruchtig im Gaumen	0,2	5,50 €	0,5	13,50€
Badische Grauburgunder trocken WG Gengenbach Gehaltvoller und fruchtiger Geschmack	0,2	5,50 €	0,5	13,50€
Sauvignon Blanc Paso Del Sol Central Valley, Chile Rassig, Citrus im Duft, ein Aroma von grünen Äpfel und Melone	0,2	5,20 €	0,5	12,90€
Pfälzer Riesling trocken-25- Aloisius Hof Ein rassiges und mineralisches Prachtstück	0,2	5,50 €	0,5	13,50€
Mosel Riesling feinherb- Rebenhof Herrlich fruchtig, vibrierend rassig und von Einer beeindruckenden Mineralität. Der Intensive Duft reifer Äpfel und tropischer Früchte	0,2	5,50 €	0,5	12,90€

Rotwein

Cabernet Sauvignon- El Huique, Chile Eindringlicher Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roter Paprika	0,2	6,20 €	0,5	14,90€
Merlot- Cellier de Marrenon, Frankreich Ein Aroma von schwarzen Beeren Mit eleganter seidiger Struktur	0,2	5,50 €	0,5	13,50€
Shiraz Osaado- San Juan, Argentinien Schöne Anklänge an Kirschen und Beerenfrüchten#	0,2	5,90 €	0,5	14,20€

Roséwein

Rosado Vina Vilano –R. Del Duero Fruchtige, intensive Aromen von Erdbeeren Und Himbeeren gepaart mit blumigen Noten	0,2	5,50 €	0,5	13,50€
--	-----	--------	-----	--------

Bier

0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Warsteiner vom Fass
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Alsterwasser
		0,5	4,50 €	König Ludwig vom Fass Weißbier
		0,5	4,50 €	König Ludwig Weißbier Dunkel
		0,5	4,50 €	König Ludwig Alkoholfrei
0,33	3,20 €			Warsteiner Alkoholfrei
0,33	3,10 €			Tsing Tao Chinesisches Bier
0,33	3,10 €			Singha Thailandisches Bier

Soft Drinks

0,3	3,00 €	0,4	3,30 €	Apfelschorle
0,3	3,00 €	0,4	3,30 €	Cola Cola
0,3	3,00 €	0,4	3,30 €	Cola Cola Light
0,3	3,00 €	0,4	3,30 €	Fanta
0,3	3,00 €	0,4	3,30 €	Sprite
0,3	3,00 €	0,4	3,30 €	Spezi
0,2	2,50 €			Schweppes Tonic
0,2	2,50 €			Bitter Lemon
0,2	2,50 €			Ginger Ale
0,33	3,10 €			Vitamalz
0,25	3,50 €			Red bull
0,25	3,50 €			Kombucha
0,25	2,20 €	0,75	5,60 €	Magnus Mineralwasser
0,25	2,20 €	0,75	5,60 €	Magnus ohne Kohlensäure
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Klindworth Traubensaft
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Klindworth Tomatensaft
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Klindworth Apfelsaft
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Klindworth Ananassaft
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Klindworth Bananensaft
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Kirschen Nektar
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Mango Nektar
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Cranberry Nektar
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Maracuja Nektar
0,3	3,00 €	0,4	3,50 €	Johannisbeere Nektar



Shanghai Palace

Aperitif

Prosecco Frizzante	0,1l	4,50€
Geldermann Sekt Brut	0,1l	4,50€
Prosecco Aperol	0,1l	5,50€
Dream of the Shanghai Palace Lycheelikör, Erdbeersirup, Agostura, Sekt		6,50€
Martini Vermouth	5 cl	2,80€
Bianco- Rosso – Extra Dry		
Noilly Prat Vermouth Extra Dry	5 cl	3,20€
Sandeman Sherry Troocken- Medium- Cream	0,5 cl	4,20€
Aperol Spritz	0,2 l	6,50€
Delaforce Port	5 cl	4,50€
Full Ruby- Special		
Pflaumenwein – Lycheewein		5,00€
Sake Japanischer kännchen		5,50€

Longdrinks

Campari Orange / Soda		7,50€
Gordon`s Gin Tonic		7,50€
Johnnie Walker Red Label Cola		7,50€
Havana Club Blanco Cola		7,50€
Smirnoff Wodka Lemon		7,50€
Smirnoff Wodka Red Bull		7,50€
Southern Comfort Ginger Ale		7,50€
Pernod Cola		7,50€

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema - Limette; Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	4 cl	6,50€
Moskito - Limette, Rohrzucker, Minze, Bitter Lemon	4 cl	6,50€
Virgin Colada - Sahne, Kokossirup, Ananassaft	4 cl	6,50€
Virgin Mary Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco Worcestersauce, Tomatensaft	4 cl	6,50€
Virgin Geisha Erdbeerpüree, Limette, Karamellsirup, Maracujanektar	4 cl	6,50€

Cocktails

Kir Royal Crème de Cassis, Champagner	8,50€
Caipirinha Canario cachaca, Limette, Lime Juice, Rohrzucker	8,00€
Mojito Havana Club Anejo Blanco, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	8,00€
Margarita Cuervo Tequila, Zitrone, Triple Sec	8,00€
Pina Colada Havana Club Blanco, Kokossirup, Sahne, Ananasaft	8,50€
Sex on The Beach Smirnoff Vodka, Peach Tree, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft, Cranbeery	8,50€
Long Island Ice Tea Smirnoff Vodka, Cuervo Tequila, Havana Club Anejo Blanco, Gordon`s Gin, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Coca Cola	11,00€
Mai Tai Havana Club Blanco, Myers`s Rum, 73% Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft	11,00€
Tequila Sunrise Cuervo Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	8,00€
Planters Punch Myers`s Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Muskat	8,00€
Swimming Pool Smirnoff Vodka, Havana Club Blanco, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	8,00€
Flying Kangaroo Smirnoff Vodka, Havana Club Blanco, Galliano, Sahne, Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft	8,00€

Manhattan Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	8,00 €
Martini Cocktail Gordon`s Gin, Noilly Prat, Olive	8,00€
Cosmopolitan Smirnoff Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranbeery Saft	8,00€
Zombie Myers`s Rum, Havana Club Blanco, 73% Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	11,00€
Gin Fizz Gordon`s Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8,00€
White Russian Smirnoff Vodka, Kahlúa, Sahne	8,00€
Geisha Smirnoff Vodka, Erdbeerpüree, Limette, Karamellsirup, Maracujanektar	9,50€

Spirituosen

Bitters

Aperol	4 cl	4,00 €
Campari	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Ramazzotti Menta	4 cl	4,50 €
Fernet Branca	4 cl	4,50 €
Fernet Menta	4 cl	4,50 €
Pernod	4 cl	4,50 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Liköre

Amaretto Disaronno	4 cl	5,50 €
Bailey`s	4 cl	5,50 €
Cointreau	4 cl	5,50 €
Drambuie	4 cl	5,50 €
D.O.M. Benedictine	4 cl	5,50 €
Grand Marnier	4 cl	5,50 €
Sambuca Molinari	4 cl	5,40 €
Southern Comfort	4 cl	5,50 €
Tia Maria	4 cl	5,50 €
Kahlúa	4 cl	5,40 €
Pimm`s	4 cl	5,40 €

Gin

Gordon`s Gin	2 cl	3,00 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,40 €
Hendrick`s Gin	2 cl	5,00 €
Tenquari Gin	2 cl	3,50 €
Tanqueray Ten Gin	2 cl	4,50 €
Finsburry Platinum Gin	2 cl	3,00 €
Black Wood Gin	2 cl	6,00 €

Vodka

Smirnoff Vodka	2 cl	3,00 €
Smirnof Vodka Black	2 cl	3,80 €
Absolut Vodka	2 cl	4,50 €
Alpha Noble Vodka	2 cl	3,50 €

Tequila

Cuervo Tequila Especial Silver	2 cl	3,00 €
Cuervo Tequila Especial Gold	2 cl	3,00 €

Aus fern Ost

Kao Liang Chiew	2 cl	3,00 €
Wu Chia Pi Chiew	2 cl	3,00 €
Mei Kuei Lu Chiew (von Rosen)	2 cl	3,00 €
Zhuye Qingjiu (Bambuslikör)	2 cl	3,00 €
Kongfujia Jiu	4 cl	7,50 €
Gingseng Likör	4 cl	7,50 €

Digestif

Aquaviz Jubiläum	2 cl	3,00 €
Bismarck Weizenkorn	2 cl	3,00 €
Grappa		
Grappa di Barolo	2 cl	5,50 €

Obstbrände

Stern Himbeer Geist	4 cl	6,50 €
Stern Williams Christ	4 cl	6,50 €
Stern Kirsch Wasser	4 cl	6,50 €

Rum

Havana Club Blanco	4 cl	5,50 €
Havana Clum 3 years	4 cl	6,00 €

Whisky

Johannie Walker Red Label	4 cl	5,50 €
Balantine s	4 cl	5,50 €
Jim Beam	4 cl	5,50 €
Jack Daniel s	4 cl	6,00 €

Sekt / Prosecco

Prosecco Treviso DOC – Villa Armellina	24,90 €
Geldermann Sekt Brut	29,90 €
Geldermann Rose	29,90 €





Heissgetränke

Kaffee	2,50 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	2,80 €
Koffeinfreier Kaffee	2,50 €
Milch Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Flavours (Mandel, Vanille, Haselnuss, Karamel)	0,50 €

Tee (Teekännchen)

Jasmin Tee	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €
Oolong Tee	2,50 €
Schwarzer Tee	2,50 €
Pfefferminz Tee	2,50 €



Shanghai Palace