

Asia Restaurant „GREAT WALL“
Memminger Str. 162 * 89231 Neu - Ulm
Tel: 0731- 2060582
Fax: 0731- 2060583
www.great-wall-ludwigsfeld.de

Öffnungszeiten: **montags Ruhetag, außer an gesetzlichen Feiertagen!**

Dienstag – Sonntag: 11:30 Uhr – 14:30 Uhr
17:30 Uhr – 22:30 Uhr

Warme Küche: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden. Lassen Sie sich durch unsere vielfältige asiatische Küche und unsere Gastfreundschaft verwöhnen. Wählen Sie in Ruhe aus unserem reichhaltigen Speiseangebot aus oder lassen Sie sich von uns beraten. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung. Da alle Speisen stets frisch für Sie zubereitet werden, bitten wir um Ihr Verständnis, falls es zu kleinen Verzögerungen kommt.

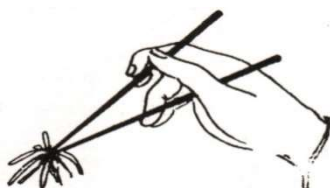
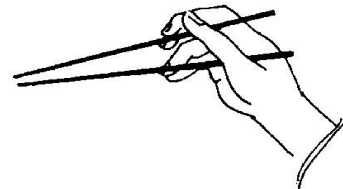
Wir hoffen, dass Ihnen der Aufenthalt bei uns gefällt und dass wir Sie bald wieder bei uns begrüßen dürfen.

Essen mit Stäbchen schmeckt besser



Man hält das erste Stäbchen bewegungslos zwischen Daumen und Ringfinger, so dass das Stäbchen in der Daumengrube ruht.

Jetzt legt man das zweite Stäbchen in der gleichen Länge zum ersten Stäbchen zwischen die Spitzen von Mittel- und Zeigfinger.



Dann bringt man das zweite Stäbchen (das Erste bleibt immer bewegungslos) mit dem ersten zusammen, um die Speise fest zu fassen, wobei der Daumen als eine Art Scharnier dient.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und 请享用(Qǐng xiǎngyòng)

Ihre Familie Pham

Seite 1

酒 上 長 家 城

Die Große Chinesische Mauer 长城 Zhangcheng wurde vor rund 2000 Jahren während der Qin-Dynastie errichtet. China befand sich in der „Zeit der streitenden Reiche“ in der das Land in 7 Fürstenstaaten aufgeteilt war. Mauern und Schutzwälle bildeten die Grenzen zu den benachbarten Staaten. Der Erste Kaiser Shihuangdi einigte 221 v.Chr. die Staaten und begründete die Qin Dynastie mit einem vereinten Reich der Mitte. Unter seiner Herrschaft wurden die einzelnen Grenzmauern miteinander verbunden und dienten als Schutz vor den aus dem Norden stammenden kriegerischen Nomadenvölkern.

Die Große Mauer hat eine Länge von 21.000 Kilometern und diente nicht nur zum Schutz vor anderen Völkern, sondern auch als Transportwege für fahrende Händler.



Kennen Sie unsere Internetseite?

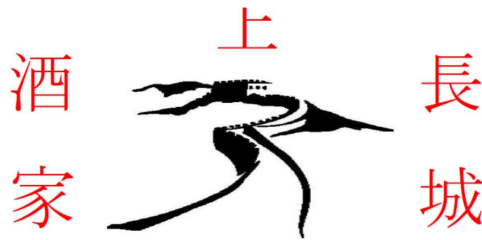
Dort können Sie die wechselnde Wochenkarte sehen
und finden die aktuelle Speiskarte zum Download.
Sie haben Kritik, Anregungen, eine Nachricht oder ein Lob?
Besuchen Sie unser Gästebuch unter:

www.great-wall-ludwigsfeld.de



oder scannen Sie den QR-Code mit dem Smartphone.

(Helfen Sie uns und bewerten Sie uns über die Homepage und bei unseren Partnern)



GREAT WALL Spezialitäten

Euro

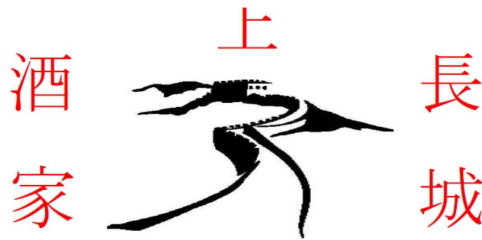
- G 1 „PEKING - ENTE“ (ab 4 Personen) ^{a,b,c,f,k,l,1,3,8} 136,00 €
 Vorbestellung mind.3 Tage / to be ordered 3 days in advance
- Aperitif: 1 Glas Lycheeseekt pro Person
1. Gang: Peking-Suppe oder Frühlingsrolle
 2. Gang: Chinesische Vorspeisen-Platte mit Sauerkraut und Gewürzgurken
 3. Gang: Knusprige Hautscheiben der „PEKING - ENTE“, mit Pfannkuchen, Gewürzsoße und Lauchstreifen
 4. Gang: Fleisch der „PEKING - ENTE“ mit Gemüse und Ente knusprig gebraten
 5. Gang: Gebackene Banane mit Vanille-Milcheis als Dessert

GREAT WALL Spezialitäten

Euro

- G 2 „GREAT WALL-TELLER“ für 2 Personen ^{a,b,c,f,1,3,8} 36,40 €
 - „Peking-Suppe“ oder Frühlingsrolle
 - Halbe Ente knusprig und halbes Huhn knusprig gebrat. mit verschied. Gemüse
 - Lychees mit Vanille-Milcheis als Dessert
- G 3 „Familien-Glück Spezial“ für 2 Personen ^{a,b,c,f,1,3,8} 35,40 €
 - „Peking-Suppe“ oder Frühlingsrolle
 - Gemischtes Fleisch mit Krabben und verschied. Gemüse
- G 4 „Ente Ba-Bao Spezial“ für 2 Personen ^{a,b,c,f,1,3,8} 35,40 €
 - „Peking-Suppe“ oder Frühlingsrolle
 - Ente knusprig gebrat. mit verschied. Fleisch und verschied. Gemüse
- G 5 Ente knusprig gebrat. mit verschied. Gemüse in Erdnusssoße ^{a,b,c,e,1,3,8} 16,70 €
- G 6 Ente knusprig gebrat. mit verschied. Gemüse in dunkler Soße ^{a,b,c,f,1,3,8} 15,70 €
- G 7 Ente knusprig gebrat. mit verschied. Gemüse und Curry-Kokosmilch-Soße ^{a,c,8} 16,20 €
- G 8 Ente knusprig gebrat. auf Salatbett mit Ananas und süß-saurer Soße ^{a,c,i,l} 15,70 €
- G 9 Ente knusprig gebrat. mit chin. Krautsalat und scharfer Soße oder Hoisin-Soße ^{a,b,c,f,k,l,1,3,8} 15,70 €
- G 11 Huhn knusprig gebrat. mit Gemüse in Hoisin-Soße ^{a,b,c,f,k,1,3,8} 15,00 €
- G 12 Huhn knusprig gebrat. mit verschiedenem Gemüse ^{a,b,c,f,1,3,8} 14,50 €
- G 13 Huhn knusprig gebrat. mit verschied. Gemüse und Curry-Kokosmilch-Soße ^{a,c,8} 15,00 €
- G 14 Huhn knusprig gebrat. mit verschied. Gemüse in Erdnusssoße ^{a,b,c,e,1,3,8} 15,50 €
- G 15 Ente knusprig gebrat. mit gebratenen Nudeln ^{a,b,c,f,8} 15,70 €

Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
 Alle Hauptgerichte enthalten Natrium Glutamat, auf Wunsch auch ohne



Mittagsmenüs

(gültig dienstags - samstags von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr **außer an Feiertagen**)

Zu jedem Mittagsmenü erhalten Sie wahlweise: 1 Peking-Suppe ^{a,b,b,i,l,1,3} oder
 1 Frühlingsrolle ^{a,b,c,8} oder
 5 vegetarische Herbstrollen ^{a,c,f,i,l,k,3,8}

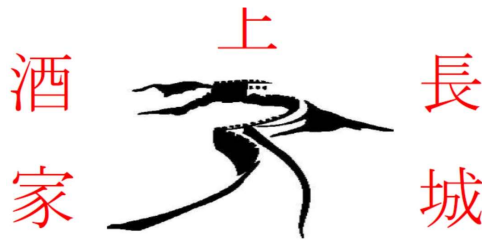
		Euro
M 1	Gebratene Eier-Nudeln mit Hühnerbrust ^{a,b,c,f,8}	8,50 €
M 2	Gebratener Eier-Reis mit Hühnerbrust ^{a,b,c,f,8}	8,50 €
M 3	Schweinefleisch gebacken mit Ananas in süß-saurer Soße ^{a,c,i,l}	9,00 €
M 4	Ente geschmort in süß-saurer Soße mit Gemüse (scharf) ^{i,l,3}	9,50 €
M 6	Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	9,00 €
M 7	Hühnerbrust in Curry-Kokosmilch-Soße mit verschied. Gemüse ^{a,b,f,1,8}	9,50 €
M 8	Rindfleisch mit verschiedenem Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	9,50 €
M 9	Verschiedenes Gemüse in dunkler Soße (vegetarisch) ^{a,b,f,1,3,8}	8,50 €
M 10	Hühnerbrust paniert mit verschiedenem Gemüse ^{a,b,c,f,1,3,8}	9,60 €
M 11	Ente knusprig gebraten mit verschiedenem Gemüse ^{a,b,c,f,1,3,8}	10,70 €
M 12	Hühnerbrust pan. auf Salatbett mit Ananas und süß-saurer Soße ^{a,b,c,f,1,3,}	9,60 €

Extras zu allen Speisen bestellbar:

- gebratener Reis statt weißem Reis: 2,50 €
- gebratene Nudeln statt weißem Reis: 2,50 €
- Cashewnüsse: 2,00 €
- Samba Oelek Döschen zum Mitnehmen: 0,70 €

Liebe Gäste, wir packen Ihnen gerne die Reste der Speisen ein, müssen für die Verpackung aber 1,00 € pro Essen berechnen.

Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
 Alle Hauptgerichte enthalten Natrium Glutamat, auf Wunsch auch ohne



Suppen

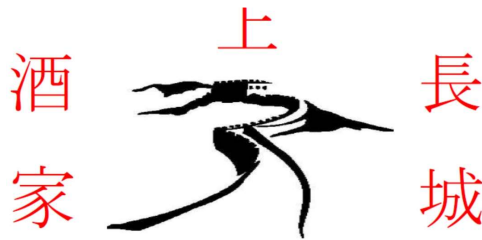
	Euro
2 Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch ^{a,b,1,8}	3,50 €
3 Gemüsesuppe ^{a,b,1,8}	3,50 €
4 „Peking-Suppe“ (sauer-scharf) ^{a,b,c,i,l,1,3}	3,50 €
5 „Wan-Tan“ Suppe (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung) ^{a,b,c,1,8}	4,50 €
8 Krabben mit Champions ^{a,b,1,8}	4,90 €

Vorspeisen/ Salate

	Euro
13 „Great Wall“ Vorspeisenteller (2 Personen) ^{a,b,c,f,i,l,k,1,2} (Herbstrollen, Wan-Tans, Curry-Dreiecke, Krautsalat)	10,60 €
14 Vegetarische Curry-Dreiecke mit scharfer süß-saurer Soße (6 Stk.) ^{a,c,f,i,l,k,3,8}	3,40 €
16 Hausgemachte Frühlingsrolle (Hackfleisch) ^{a,b,c}	3,40 €
17 Herbstrollen ohne Fleisch mit süß-saurer Soße (6 Stk.) ^{a,c,f,i,l,k,3,8}	3,40 €
18 „Wan-Tan“ gebacken mit süß-saurer Soße (4 Stk. mit Hackfleisch) ^{a,b,c,i,l}	4,00 €
19 „Wan-Tan“ gebacken mit süß-saurer Soße (8 Stk. mit Hackfleisch) ^{a,b,c,i,l}	7,50 €
20 Pommes Frites mit Ketchup	3,40 €
21 „Kroepoek“, Krabbenchips mit süß-saurer Soße ^{b,i,l}	3,40 €
22 Gemischter Salat ¹	4,20 €
23 Gemischter Salat mit Hühnerfleisch ¹	5,60 €
24 Gemischter Krautsalat ^{1,2}	4,20 €
26 Krabben Salat ^{a,b,1}	7,70 €

Kindergerichte

	Euro
K 1 Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust ^{a,b,c,f,1,8}	5,00 €
K 2 Gebratener Reis mit Hühnerbrust ^{a,b,c,f,1,8}	5,00 €
K 3 Panierte Schweinebällchen süß-sauer ^{a,c,i,l}	5,20 €
K 4 Panierte Hühnerbrust mit Pommes und Ketchup ^{a,c,i}	6,00 €



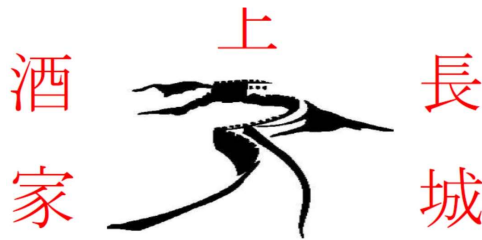
Feuertöpfe (nicht scharf, wird im Stövchen serviert)

	Euro
C 1 Schweinefleisch „Chopsuey“ mit verschied. Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	12,70 €
C 2 Rindfleisch „Chopsuey“ mit verschied. Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	13,70 €
C 3 Hühnerbrust „Chopsuey“ mit verschied. Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	12,70 €
C 4 „San-Sien“ Schwein-, Huhn-, Rindfleisch mit verschied. Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	14,50 €
C 5 Schweinefleisch mit Glasnudeln und verschied. Gemüse ^{a,b,f,1,3,8}	13,20 €
C 6 Schweinefleisch mit jungen Erbsen ^{a,b,f,1,3,8}	12,60 €
C 7 Hühnerbrust mit frischen Tomaten und Zwiebeln	12,60 €
C 8 Hühnerbrust mit Gemüse+ Cashewnüssen ^{a,b,f,1,3,8}	14,50 €
C 9 Garnelen „Chopsuey“ ^{a,b,f,1,3,8}	19,50 €
C 10 Garnelen mit Gemüse in Curry-Kokosmilch-Soße ^{a,b,1,8}	19,50 €
C 11 „Tian Cai“ Himmelsgemüse (verschied. Gemüse) ^{a,d,i,l}	11,50 €
C 12 „Lo-Han“ Gemüse in Curry-Kokos-Soße ^{b,1,8}	12,50 €
C 13 Verschiedenes Gemüse mit chin. Tongku-Pilzen und Tofu ^{a,d,i,l}	13,10 €

Feuertöpfe (scharf)

	Euro
F 1 „Drache und Phönix“ ^{a,b,f,1,3,8} Schweinefleisch und Hühnerbrust mit Bambus und verschied. Gemüse (scharf)	13,20 €
F 3 Rindfleisch mit Cashewnüssen, Bambus und verschied. Gemüse (scharf) ^{a,b,f,h,1,3,8}	14,70 €
F 4 Rindfleisch mit Bambus und Gemüse in Curry-Kokosmilch-Soße (scharf) ^{a,b,1,8}	14,70 €
F 5 Hühnerbrust mit Ananas und Gemüse in süß-saurer Soße (scharf) ^{i,l,3,8}	13,10 €
F 6 Hühnerbrust mit Gemüse in Curry-Kokosmilch-Soße (scharf) ^{a,b,1,8}	13,80 €
F 7 „Die Schätze des Khan“ ^{a,b,f,1,3,8} Rindfleisch, Hühnerbrust, Krabben, Bambus und verschied. Gemüse (scharf)	14,70 €
F 8 Ente geschmort (nicht knusprig) mit Bambus und verschied. Gemüse (scharf) ^{a,b,f,1,3,8}	13,70 €
F 9 Krabben mit Bambus, chin. Morcheln und verschied. Gemüse (scharf) ^{a,b,f,1,3,8}	17,50 €
F 10 „Familienglück“ ^{a,b,f,1,3,8} Hühnerbrust, Schweinefleisch und Entenscheiben verschied. Gemüse (scharf)	14,30 €
F 12 Hühnerbrust mit Ingwer und verschied. Gemüse (leicht scharf) ^{a,b,f,1,3,8}	13,20 €
F 13 Tintenfisch mit verschied. Gemüse (scharf) ^{a,b,f,n,1,3,8}	15,60 €
F 14 Wok-Gemüse mit Cashewnüssen und Tofu (vegetarisch+scharf) ^{a,d,h,i,l}	13,10 €
F 15 Wok-Gemüse in Curry-Kokos-Soße mit Cashewnüssen und Tofu (vegetarisch+scharf) ^{a,h,1,8}	13,80 €

Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Hauptgerichte enthalten Natrium Glutamat, auf Wunsch auch ohne



Tiek-Ban Gerichte (scharf)

Alle Tiek - Ban Gerichte werden auf einer heißen Platte serviert

	Euro
T 2 Rindfleisch mit Gemüse in Erdnuss-Chili-„Sate“-Soße (scharf) ^{a,b,e,1,8}	16,10 €
T 3 Hühnerbrust mit Erdnuss-Chili-„Sate“-Soße (scharf) ^{a,b,e,1,8}	16,10 €
T 4 Ente geschmort (nicht knusprig) mit Cashewnüssen und Gemüse (scharf) ^{a,b,f,h,1,3,8}	16,10 €

Im Teig panierte Gerichte

	Euro
34 Schweinefleisch pan. mit Ananas süß-sauer auf Salatbett ^{a,c,i,l}	11,60 €
53 Hühnerbrust pan. mit Ananas süß-sauer auf Salatbett ^{a,c,i,l}	11,80 €
54 Hühnerbrust pan. mit Gemüse und Curry-Kokos-Soße ^{a,b,c,d,1,8}	12,80 €
59 Hühnerbrust pan. mit gebrat. Nudeln, Ei und Gemüse ^{a,b,c,f,8}	12,10 €
63 Hühnerbrust pan. mit Gemüse in dunkler Soße ^{a,b,c,f,1,3,8}	12,30 €
66 Fischfilet pan. mit Gemüse und Curry-Kokos-Soße ^{a,b,c,d,1,8}	13,20 €
67 Fischfilet pan. mit Ananas süß-sauer auf Salatbett ^{a,c,i,l}	12,20 €
68 Fischfilet pan. mit verschied. Gemüse (scharf) ^{a,b,f,1,3,8}	12,20 €
72 Tintenfisch pan. mit Ananas süß-sauer auf Salatbett ^{a,c,d,i,l,n}	14,50 €
77 Garnelen pan. mit Ananas süß-sauer auf Salatbett ^{a,c,d,i,l}	19,50 €

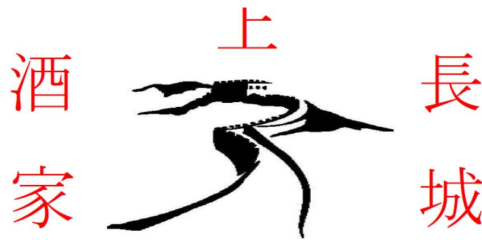
Rindfleischgerichte

	Euro
40 Rindfleisch mit Sojasprossen und Morcheln ^{a,b,f,1,3,8}	13,20 €
41 Rindfleisch mit Zwiebeln ^{a,b,f,1,3,8}	13,20 €
45 Rindfleisch mit Spargel ^{a,b,1}	13,20 €

Entenfleisch geschmort (nicht knusprig)

	Euro
60 Entenfleisch mit Champions ^{a,b,f,1,3,8}	13,20 €
61 Entenfleisch mit chin. Morcheln ^{a,b,f,1,3,8}	13,20 €

Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Hauptgerichte enthalten Natrium Glutamat, auf Wunsch auch ohne



Gebratene Nudelgerichte mit Ei

Euro

100	Nudeln mit Hühnerbrust und Gemüse <small>a,b,c,f,1,8</small>	11,20 €
101	Nudeln mit verschiedenem Gemüse <small>a,c,f,1,8</small>	10,60 €
102	Nudeln mit Rind-, Hühner und Schweinefleisch mit Gemüse <small>a,b,c,f,1,8</small>	12,20 €
103	Nudeln mit Garnelen und Gemüse <small>a,b,c,f,1,8</small>	18,50 €
105	„Bami-Goreng“ Curry Nudeln mit Hühnerbrust und Gemüse <small>a,b,c,f,1</small>	12,10 €
106	Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse <small>a,b,c,f,1,8</small>	14,20 €

Gebratene Reisgerichte mit Ei

Euro

111	Gebratener Reis mit Hühnerbrust und Gemüse <small>a,b,c,f,1,8</small>	11,20 €
112	Gebratener Reis mit Rind-, Hühner und Schweinefleisch mit Gemüse <small>a,b,c,f,1,8</small>	12,20 €
113	Gebratener Reis mit Garnelen <small>a,b,c,f,1,8</small>	18,50 €
115	„Nasi-Goreng“ Curry Reis mit Hühnerbrust und Gemüse <small>b,f,1</small>	12,10 €

Spezial Reistafeln

Euro

Diner B für 3 Personen a,b,c,f,i,l,1,3,8

51,00 €

- „Peking-Suppe“ oder Frühlingsrolle
- 1. Schweinefleisch gebacken süß-sauer
- 2. Rindfleisch „Chop-Suey“
- 3. Ente knusprig gebraten mit Gemüse
- 4. Gebratener Reis
- Dessert: Lychees mit Vanille-Milcheis

Diner C für 4 Personen a,b,c,f,i,l,1,3,8

78,00 €

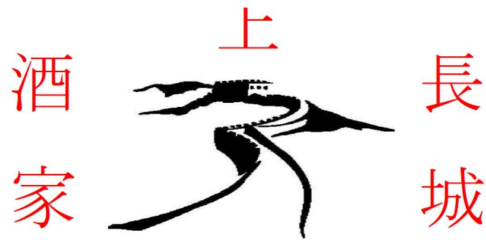
- „Peking-Suppe“ oder Frühlingsrolle
- 1. Ente knusprig gebraten mit Gemüse
- 2. Rindfleisch „Chop-Suey“
- 3. Schweinefleisch gebacken süß-sauer
- 4. Garnelen mit Gemüse (**scharf**)
- 5. Gebratener Reis
- Dessert: Lychees mit Vanille-Milcheis

Diner E für 6 Personen a,b,c,f,i,l,1,3,8

117,00 €

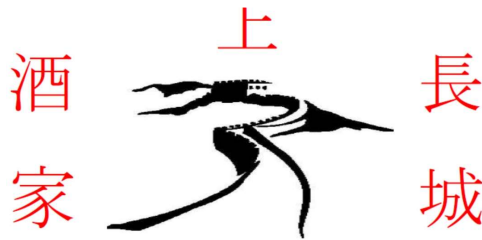
- Aperitif: 1 Glas Lycheesekt pro Person
- „Peking-Suppe“ oder Frühlingsrolle
- 1. Ente knusprig gebraten mit Gemüse
- 2. Krabben gebacken süß-sauer
- 3. Rindfleisch mit Tongku-Pilzen und Bambussprossen
- 4. Schweinefleisch mit Spargel
- 5. Hühnerbrust mit Gemüse (**scharf**)
- 6. Ente knusprig gebraten mit Ananas süß-sauer
- Dessert: Gebackene Banane mit Vanille-Milcheis

Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte
Alle Hauptgerichte enthalten Natrium Glutamat, auf Wunsch auch ohne



Dessert / Nachtisch		Euro
120	Gemischtes Milcheis mit Vanille, Schoko und Erdbeergeschmack *	3,70 €
122	Banane mit Honig gebacken	3,70 €
123	Banane mit Honig gebacken, flambiert (Rum)	5,00 €
124	Banane mit Honig gebacken und 2 Kugeln Vanille-Milcheis *	5,00 €
125	Apfel mit Honig gebacken	3,70 €
126	Apfel mit Honig gebacken, flambiert (Rum)	5,00 €
127	Apfel mit Honig gebacken und 2 Kugeln Vanille-Milcheis *	5,00 €
128	Ananas mit Honig gebacken	3,70 €
129	Ananas mit Honig gebacken, flambiert (Rum)	5,00 €
130	Ananas mit Honig gebacken und 2 Kugeln Vanille-Milcheis *	5,00 €
131	Lychees	4,20 €
132	Lychees mit Vanille-Milcheis *	4,20 €
136	Kugel Milcheis: Vanille oder Schoko oder Erdbeergeschmack*	1,40 €
137	Glückskekse ^{a,c,e} (5 Stück)	2,50 €

* Unser Milcheis kann Spuren von Weizen, Eier, Soja, Erdnüsse enthalten!
Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte



Zum Schutze unserer jugendlichen Gäste, schenken wir jeglichen Alkohol erst ab 18 Jahren aus. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Asiatische Spezialitäten

Euro

Pflaumenwein ^l	5 cl	3,00 €
1 Glas chinesischer Lycheeseekt ^l	0,1 l	3,00 €
½ Kännchen japanischer „Sake“, hell und warm serviert	5 cl	3,00 €
Wu Chia Pi (5 Kräuter Reisschnaps)	2 cl	3,30 €
Mei Kuei Lu (Rosenschnaps)	2 cl	3,30 €
Kao Liang (Hirschnaps)	2 cl	3,30 €
Flasche Pflaumenwein ^l	0,5 l	16,50 €

Aperitif

Euro

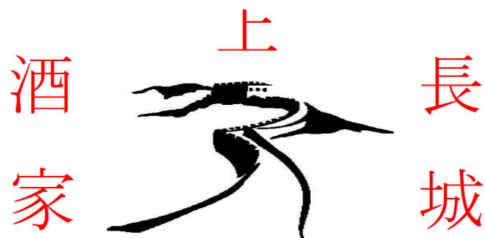
Martini weiß ^l	5 cl	2,80 €
Sherry medium ^l	5 cl	2,80 €
Sherry trocken ^l	5 cl	2,80 €
Campari-Soda oder Orange ^l	4 cl	3,20 €

Sekt

Euro

MM Extra trocken ^l	0,75 l	17,90 €
Lycheeseekt ^l	0,75 l	17,90 €
MM`chen trocken (Piccolo) ^l	0,2 l	5,00 €

*** Bitte beachten Sie den im Restaurant ausgehängten Auszug des Jugendschutzgesetzes!**
Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte



Alkohol erst ab 18 Jahre

Spirituosen

		Euro
Williamsbirne	2 cl	3,00 €
Malteser Kreuz ^{a,B,C}	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,00 €
Wodka Moskovskaya (Flasche)	0,5 l	18,30 €

Weinbrand, Cognac, Whisky

		Euro
Asbach <Uralt>	2 cl	3,40 €
Chantrè	2 cl	3,70 €
Hennessy	2 cl	3,70 €
Rèmy Martin	2 cl	3,70 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	3,40 €
Jack Daniels	2 cl	3,40 €
Jack Daniels/ Jim Beam mit Cola	6 cl	4,40 €

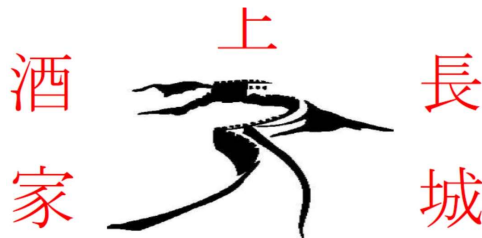
Biere

Geislinger Kaiserbrauerei

		Euro
Kaiser Halbe Original Export (Fass) ^{a,B}	0,5 l	3,70 €
Kaiser Glas Original Export (Fass) ^{a,B}	0,3 l	2,90 €
Kaiser Kellerpils (Fass) ^{a,B}	0,3 l	3,30 €
Kaiser Export Alkoholfrei ^{a,B}	0,3 l	2,90 €
Kaiser Hefe Weizen Alkoholfrei ^{a,A}	0,5 l	3,70 €
Kaiser Kristall Weizen ^{a,A}	0,5 l	3,70 €
Kaiser Hefe Weizen ^{a,A}	0,5 l	3,70 €
Kaiser Dunkles Hefe Weizen ^{a,A}	0,5 l	3,70 €
Goldochsen Leichtes Hefe Weizen ^{a,A}	0,5 l	3,70 €
Tsing Tao Bier (chin. Reisbier) ^{a,B}	0,33 l	3,30 €

Alle Biere enthalten Gluten haltige A Weizen oder B Gerste!

* Bitte beachten Sie den im Restaurant ausgehängten Auszug des Jugendschutzgesetzes!
Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte



Alkoholarme Mischgetränke	Klein	Euro	Groß	Euro
Radler (Bier + süßer Sprudel) ^{a,B}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
Diesel (Bier + Cola) ^{a,B,1,2}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,70 €
Cola-Weizen (Kristall Weizen + Cola) ^{a,A,1,2}			0,5 l	3,70 €
Hefe-Radler (Hefe Weizen + süßer Sprudel) ^{a,A}			0,5 l	3,70 €
Korea (Rotwein + Cola) ^{1,1,2}			0,25 l	4,30 €

Alkoholfreie Getränke	Klein	Euro	Groß	Euro
------------------------------	--------------	-------------	-------------	-------------

Säfte:

Lychee- oder Mangosaft ⁶	0,2 l	3,40 €	0,4 l	5,40 €
Burkhardt Apfel-, Orangen-, Traubensaft (rot)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €
	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €

Saftschorle:

Lychee- oder Mangoschorle ⁶	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,40 €
Orangen-, Traubenschorle	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,40 €

Vio Bio Apfelschorle Direktsaft (Glasflasche)	0,3 l	3,50 €		
Vio Bio Johannesschorle Direktsaft (Glasflasche)	0,3 l	3,50 €		

Honest Bio-Eistee (Kalorienarm und vegan)	0,33 l	3,50 €		
Himbeer-Basilikum				
Pfirsich-Rosmarin				

Tafelwasser spritzig	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,10 €
Dietenbronner Mineralwasser spritzig (Glasflasche)			0,7 l	5,20 €
Vio stilles Wasser (Glasflasche)	0,25 l	2,50 €	0,7 l	5,80 €

Coca-Cola (Glasflasche) ^{1,2}	0,3 l	3,30 €		
Cola Light (Glasflasche) ^{1,2,3,5,*}	0,3 l	3,30 €		
Cola Zero (Glasflasche) ^{1,2,3,5,*}	0,3 l	3,30 €		
Fanta ^{1,6}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
Sprite	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
Colamix mit Zitrone ^{1,2,6}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,70 €
Bitter Lemon ⁴	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €

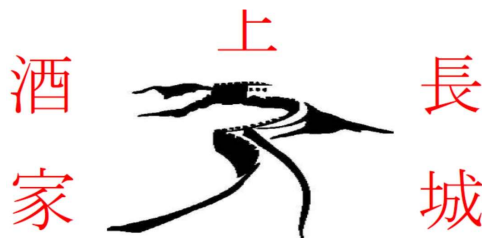
Warme Getränke

Euro

Tasse Kaffee mit Zucker und Sahne ²	2,40 €
Tasse Espresso ²	2,40 €
Tasse Cappuccino mit Milchschaum ²	3,00 €
Kännchen Yasmin Tee	2,60 €
Kännchen grüner Tee	2,60 €
Kännchen Pfefferminztee	2,60 €
Kännchen schwarzer Tee ²	2,60 €
Kännchen Früchtetee	2,60 €

* Phenylalaninquelle

* **Bitte beachten Sie den im Restaurant ausgehängten Auszug des Jugendschutzgesetzes!**
Erklärung zu den Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

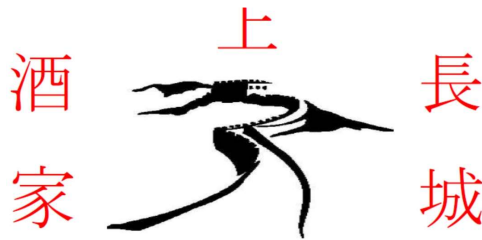


Alkohol erst ab 18 Jahre

Weißweine		0,25 l	Euro
W 1	Fleiner Eselsberg Riesling, QbA -halbtrocken- (Deutschland) Zarter, fruchtiger Riesling mit wenig Säure Harmoniert mit Hühnerbrust und gebrat. Nudeln oder chinesischem Sauerkraut		4,40 €
W 2	Verrenberger Lindelberg Riesling, QbA -trocken- (Deutschland) Rassiger, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma Harmoniert mit knusprig gebrat. Huhn oder Schweinefleisch süß - sauer		4,40 €
W 3	*Great Wall* Chinesischer Weißwein -halbtrocken- (China) Fruchtig, halbtrockener Qualitätswein Harmoniert mit Krabben und Bambus oder gebackenem Fisch süß - sauer		4,80 €
W 4	Chardonnay delle Dolomitie, IGT -trocken- (Italien) Ein frischer Wein mit Duft von Zitrus- und exotischen Früchten Harmoniert mit der „Kanton -Ente“ oder Hühnerbrust mit Ingwer		4,40 €
W 5	Weißweinschorle sauer		3,70 €
W 6	Weißweinschorle süß		3,70 €
Rotweine		0,25 l	Euro
R 1	Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling, QbA -halbtrocken- (Deutschland) Saftiger, feinfuchtiger Rotwein mit feinem Burgunderaroma Harmoniert mit dem Schweinefleisch in Currysoße oder Rindfleisch scharf		4,50 €
R 2	Verrenberger Lindelberg Trollinger, QbA, -trocken- (Deutschland) Zarter Duft und trocken würzig am Gaumen. Typisch hellrot in der Farbe Empfehlung zum Saté Rindfleisch		4,80 €
R 3	*Great Wall* Chinesischer Rotwein -trocken- (China) Fruchtiger Qualitätswein mit Aromen von Pflaumen und Beeren, zartes Tannin Harmoniert mit gebratenem Geflügel, „Peking-Ente“ und dunklem Fleisch		4,80 €
R 4	Bardolino IGT -trocken- (Italien) Mit Aromen von roten Früchten, frisch und angenehm Harmoniert mit Nudelgerichten, Fleisch und Cashewnüssen oder schwarzen Bohnen		4,60 €
R 6	Rotweinschorle sauer		3,80 €
R 7	Rotweinschorle süß		3,80 €
Rosé		0,25 l	Euro
R 8	Durbacher Weißherbst, QbA -halbtrocken- (Deutschland) Zarter Burgunderduft, am Gaumen fruchtig		4,50 €
R 9	Collegium Württemberg Schiller Wein, QbA -trocken- (Deutschland) Ein leichter Wein, der sich sanft und zart fruchtig präsentiert Harmoniert zu hellem Fleisch mit Gemüse oder gebrat. Reis		4,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

* Bitte beachten Sie den im Restaurant ausgehängten Auszug des Jugendschutzgesetzes!



Asia Restaurant GREAT WALL

Erklärungen zu den Zusatzstoffen und den Allergenen

Alle Allergene, die zurzeit angegeben werden müssen:

- a Gluten haltiges A Weizen, B Gerste, C Hirse (z.B. Sojasoße, Biere)
- b Krebstiere, Garnelen, Krabben (z.B. Krabbenchips, Austernsoße)
- c Eier (z.B. Nudelgerichte)
- d Fisch
- e Erdnüsse (z.B. Erdnusssoße, Milcheis)
- f Soja (z.B. Sojasoße, Tofu, Sojasprossen)
- g Milch (Nur im Eis enthalten)
- h Cashewnüsse
- i Sellerie (z.B. Ketchup, Süß-Sauer-Soße)
- j Senf (Nur bei den sauren Gurken der Peking-Ente)
- k Sesam (Nur in der Hoisin-Soße)
- l Sulfite (z.B. Wein, Sekt, Essig, Süß-Sauer-Soße)
- m Lupine (Keine Gerichte mit Lupine)
- n Weichtiere, Tintenfisch

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff (z.B. Fanta, Rum, Campari)
- 2 Koffein (z.B. Kaffee, Red Bull)
- 3 Konservierungsmittel (z.B. Samba Oelek, Reiswein)
- 4 Chinin (z.B. Bitter Lemon)
- 5 Süßungsmittel (z.B. Cola Light)
- 6 Antioxidationsmittel (z.B. Mangosaft, Fanta)
- 7 Geschwefelt (Keine Produkte vorhanden)
- 8 Geschmacksverstärker (z.B. Natrium Glutamat)

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

„Glutamat“ ist für viele Verbraucher ein Reizwort. Zu Unrecht, denn es bezeichnet eine Aminosäure, die von Natur aus in vielen frischen Produkten vorkommt. Wir finden es zum Beispiel in Tomaten, Erbsen und Pilzen. Tatsächlich existiert es in allen proteinreichen Lebensmitteln. Selbst unser eigener Körper produziert Glutamat. So ist es zum Beispiel in unserem Speichel und in Muttermilch vorhanden. Auch Hefeextrakt enthält – neben verschiedenen Proteinen und anderen Aminosäuren – Glutaminsäure. Der Anteil an diesem von Natur aus vorkommendem Glutamat beträgt in Hefeextrakt im Durchschnitt 5 Prozent.

<http://www.hefeextrakt.info/faq#sthash.UVqAlsIW.dpuf>

Mononatriumglutamat wird seit mehr als 100 Jahren zum Würzen von Lebensmitteln verwendet. Während dieses Zeitraums wurden umfangreiche Studien durchgeführt, um die Eigenschaften und die Sicherheit von Mononatriumglutamat auszuleuchten. Mononatriumglutamat als Geschmacksverstärker gilt als unbedenklich für den menschlichen Verzehr.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Mononatriumglutamat>

Auf Wunsch können wir unsere frisch zubereiteten Speisen auch gerne ohne zusätzliches Natriumglutamat kochen!