

China Restaurant Han Kung

漢宮酒樓

Vorspeisen(appetizer)

- | | | |
|-------------------|---|-------------------------|
| 8. 雀巢炸蝦 | <i>Crevetten in Kartoffelnest, frittiert</i> | <i>Sfr. 7.50</i> |
| 8. 日本式炸蝦 | <i>Frittierte Crevetten im Teig japanischer Art</i>
(Tempura) | <i>Sfr. 7.50</i> |
| 9. 炸拼 | <i>Gemischte Vorspeisen</i>
(Fruehlingsrolle, Wan-Tan, Samosa, Krabbenzangen) | <i>Sfr. 12.50</i> |
| 10. 春捲 | <i>Fruehlingsrolle</i> | <i>Sfr. 7.50</i> |
| 11. 炸雲吞 | <i>Gebackene Wan-Tan</i>
(Chinesische Ravioli, Gebacken) | <i>Sfr. 8.50</i> |
| 13. 炸蟹鉗 | <i>Gebackene Krabbenzange</i> | <i>Sfr. 7.50</i> |
| 14. 燒賣 蝦餃 | <i>Siu-Mai(Schwfl.gefueht) und Ha-Kau(Krevetten)</i>
Gedaempfte Teigtaschen im Bambus Korbchen | <i>Sfr. 9.00</i> |
| 15. 素菜餃 | Gedämpfte Vegan Teigtaschen
(ged. Teigtaschen mit Gemuese Füllung) | <i>Sfr. 9.50</i> |
| 16. 咖多沙律 | <i>Gado-Gado(Malaysische Spezialitaet)</i>
(Exot. Fruechte und Salad mit pikante Erdnuessauce) | <i>Sfr. 11.50</i> |
| 17. 大蝦沙律
或蟹柳沙律 | <i>Scampi oder Krabbensalat</i> | <i>Sfr. 11.50</i> |
| 18. 咖喱角 | <i>Samosa</i>
(Curryteigtaschen mit Kartoffel, Pilz und Erbsen) | <i>Sfr. 7.50</i> |
| 19. 沙爹 | <i>Satey(Malaysische Spezialitaet)</i>
(Pouletspiessli mit leicht pikante Erdnuess Sauce) | <i>Sfr. 13.50</i> |

