

72	Rindfleisch Vulkan sautiert mit WOK Gemüse und Chilischoten.....	12,80
73	Rinderfilet mit Black and Si-Chuan Pfeffer, Gemüse, Cashewnüssen.....	15,00
76	Sa-Za-Niu-Rou Rindfleisch und Gemüse mit Sa-Za-Gewürz.....	12,80
81	Lamm zart sautiert mit Ingwer- Lauch und Zwiebeln.....	13,80
91	Sepia trocken sautiert mit Paprika, Koriander, Chili und Sesamöl.....	16,00
94	Fischfilet knusprig gebacken in Teigmantel GongBao mit Erdnüssen und Chili.....	10,80
96	5-Glück Topf Rind, Garnelen, Sepia, Tongopilze, Paprika in heißem Tontopf.....	16,00
97	Garnelen mit WOK Gemüse in Cocosmilch und Currypaste.....	14,80
98	Garnelen mit Zuckerschoten, Paprika und Ingwer.....	14,80
99	Garnelen à friendshouse in Yu-Gewürz mit Chilipaste und Knoblauch	15,80
100	PNG-PNG-Xia friendshouse Spezial Ganze Garnelen mit Kopf und Schale mariniert mit Chiliöl, Ingwerpulver.....	18,90
111	WOK Gemüse nach Saison GongBao Art mit Chili und Erdnüssen.....	9,80
112	WOK Gemüse nach Saison natur gebraten (sehr leicht).....	9,80
113	Bratnudeln mit Gemüse nach Saison und Ei	8,90
114	Sa-Za-Tofu-Topf Saisongemüse mit Tofu in Sa-Za Gewürz (<u>nicht vegetarisch</u> !)	12,50