

CHINESISCHE GOURMET

和菜宴席
丰俭随意
物美价廉
堂食外卖

China Restaurant Tang Wang



Montag-Sonntag
11:30 - 15:00
17:30 - 23:00
Außer Samstag
11:30 - 23:00

订餐电话 **Tel: 0221 - 8295 6288**

Maximinenstr. 4, 50668 Köln (direkt hinter Köln Hauptbahnhof)


TAKE AWAY MENU


精品凉菜


拍 黄 瓜	122
烧 椒 皮 蛋	98
盐 水 毛 豆	99
四 喜 烤 麸	113
老 醋 木 耳	108
泡 椒 凤 爪	128 
鸡 汁 腐 皮 丝	548
香 菜 干 丝	124
蒜 泥 海 带	121
美 味 海 草	109
上 海 白 斩 鸡	205
五 香 牛 肉	131
松 花 豆 腐	125
千 层 脆	206
麻 辣 凤 爪 皮	53 
夫 妻 肺 片	133 
盐 水 鸭	120
东 北 拉 皮	132 
口 水 鸡	207 
蜜 汁 莲 藕	50
蜜 汁 排 骨	52
蒜 泥 凉 粉 白 肉	217 
椒 盐 鸭 舌	283
卤 水 拼 盘	249

Kalte Vorspeisen

Gurkensalat mit Knoblauch.....	6,00
Marinierte Eier mit Peperoni.....	6,80
Salzige junge Sojabohnen.....	6,00
Tofu mit Morcheln, süß.....	6,80
Morcheln mit Reisessig.....	6,00
Hühnerfüße mit Chili.....	6,00
Getrocknete Tofusalat mit Koriander.....	6,00
Tofu mit Koriander.....	6,80
Seetang mit Knoblauch.....	6,00
Seegrass-Salat mit Sesam.....	6,00
Kaltes Hühnerfleisch mit Soja-Sauce.....	6,80
Gewürztes Rindfleisch.....	6,80
Tofusalat mit mariniertem Eier.....	6,80
Gewürzte Schweineohren.....	6,80
Hühnerfüße mit Rotpaprika (ohne Knochen).....	6,80
Innerein vom Rind in Chili-Soße.....	6,80
Entenfleisch nach Nanjing Art.....	6,80
Glasnudeln-Salat mit Gurken und Schweinefleisch.....	6,80
Scharfer Hühnerfleischsalat mit Sesam.....	6,80
Lotusfrucht in Süßsoße.....	6,80
Schweinerippchen süß-sauer.....	6,80
Schweinebauchfleisch Grass Jelly mit Knoblauch in scharfer Soße.....	6,80
Panierte Entenzungen mit Pfeffer und Salz.....	8,80
Kalter Fleischsteller (Schweineohren, Innerein vom Rind, Eier).....	11,80

 微辣, leicht scharf;

 中辣, mittel scharf;

 特辣, sehr scharf

家常小炒

咸蛋黄焗豆腐	225	
麻婆豆腐	134	
椒盐排骨	140	
鱼香肉丝	136	
京酱肉丝	274	
锅包肉	209	
卤蛋红烧肉	243	
四川回锅肉	117	
扬州狮子头	219	
宫保鸡丁	137	
辣子鸡	138	
尖椒肥肠	142	
酸菜炒肥肠	251	
孜然羊肉	250	
水煮牛肉	143	
铁板牛柳	252	
铁板腰花	253	
干煸扁豆	273	
松仁鱼米	135	
糟溜鱼片	116	
蜀山水煮鱼	144	
酸菜鱼	145	
家乡小炒皇	154	
清蒸鲈鱼	221	
干烧鲈鱼	222	
蒜蓉青口贝	407	
椒盐大虾	157	
油爆大虾	158	
蒜蓉大虾	410	
香辣蟹	160	
年糕炒青蟹	212	
文蛤虾仁蛋羹	230	
毛血旺	146	

Warme Speisen

Tofu mit Eigelb.....	14,80
Mapo Tofu.....	14,80
Schweinerippen mit Pfeffer.....	16,80
Gebratene Schweinefleisch süßsauer.....	15,80
Schweinefleisch mit Sojasoße und Gurkenstreifen.....	15,80
Schweinefleisch süßsauer.....	16,80
Schweinebauch mit gewürztem Ei.....	15,80
Schweinebauch doppelte gebraten.....	15,80
Yangzhou geschmorte Fleischklößchen.....	14,80
Hühnerfleisch Koon-Po.....	15,80
Hühnerfleisch mit Chili.....	16,80
Gebratener Schweinedarm mit Chili.....	16,80
Gebratener Schweinedarm mit Sauerkraut.....	16,80
Gebratene Lammfleisch mit Kreuzkümmel.....	17,80
Geschmorte Rindfleisch mit Chili.....	18,80
Gebratene Rindfleisch auf Eisenplatte.....	16,80
Gebratene Schweineniere auf Eisenplatte.....	14,80
Gebratene Bohnen mit Schweinefleisch.....	14,80
Pangasiusfilet in Stückchen mit Pinienkern.....	14,80
Pangasiusfilet mit Kochwein.....	14,80
Pangasiusfilet mit Sojakeimlingen und Chili.....	18,80
Pangasiusfilet mit Sauerkraut.....	17,80
Garnelen mit Jacobsmuscheln, Grünespargel, Sellerie u. Cashewnuß....	17,80
Gedämpfter Wolfsbarsch.....	18,80
Gebratener Wolfsbarsch.....	18,80
Grünschalmuscheln mit Knoblauch.....	16,80
Gebratene Garnelen mit Pfeffer und Salz.....	18,80
Gebratene Garnelen mit Sojasauce.....	18,80
Gedämpfte Garnelen mit Knoblauch.....	18,80
Gebratener Krebs mit Chili und Erdnuss.....	18,80
Gebratener Krebs mit Reiskuchen.....	18,80
Eiercreme mit Muschel und Schrimps.....	15,80
Schweineinnerei, Schweineblut mit Sojakeimlingen in scharfer Soße.....	19,80

砂锅煲仔

红烧牛腩煲	118	
牛杂砂锅	208	
葱油芋艿煲	170	
芋头排骨砂锅	164	
咸鸭芋艿煲	110	
肉末粉丝煲	167	
京葱肥肠煲	172	
鱼香茄子煲	171	
干锅香辣鱿鱼虾	190	
干锅泡椒蛙腿	281	
红烧猪手煲	285	
冬瓜虾米粉丝煲	279	

时令鲜蔬

韭菜银芽炒咸肉	227	
青椒土豆丝	194	
香菇青菜	196	
蒜泥空心菜	214	
虎皮尖椒	197	
韭菜炒鸡蛋	242	
咸蛋黄玉米粒	198	
蒜椒白菜	249	
蒜苗香干	215	
上汤芦笋	236	
地三鲜	163	

特色点心

菜肉锅贴 (20只)	183
菜肉水饺 (20只)	182
豆沙芝麻球 (6只)	179
玉米烙	177
上海汤包 (8只)	216
南瓜饼 (8只)	119
虾饺 (4只)	266
上海生煎包 (6只)	262

Eintopf

Rindfleisch Topf mit Rettisch.....	16,80
Innerei Topf mit Chinakohl und Glasnudel.....	16,80
Eddoes Topf mit Knoblauch.....	13,80
Eddoessuppe mit Schweinerippchen.....	15,80
Eddoes Topf mit gesalzten Enten.....	15,80
Glasnudel Topf mit Schweinehackfleisch.....	13,80
Schweinedarm Topf mit Porree.....	16,80
Aubergine Topf mit Schweinehackfleisch.....	14,80
Garnelen Topf mit Gemüse, Kalmare und Chili.....	19,80
Froschbeine mit Chili.....	17,80
Schweinefüßetopf mit Erdnuss.....	14,80
Wintermelone Topf mit Glasnudeln.....	14,80

Gemüsen

Chinesische Bärknoblauch, Sojasprossen und Schweinefleisch.....	14,80
Kartoffelstreifen mit Peperoni.....	12,80
Frisches Pakchoi.....	14,80
Wasserspinat mit Tofustreifen.....	14,80
Gebratene Peperoni.....	13,80
Gebratene Eier mit chinesischen Bärknoblauch.....	14,80
Mais mit Eigelb.....	12,80
Gekochte Chinakohl mit Scharfsoße.....	13,80
Knoblauchsprossen mit gewürzter Tofustreifen.....	14,80
Grüner Spargel mit Schweinefl. und Mariniertes Eier.....	16,80
Gebratene Aubergine, Paprika und Kartoffel.....	14,80

Spezialitäten

Gebratene Dumplings (20 St.).....	12,80
Wasser gekochte Dumplings (20 St.)	12,80
Sesamkugel (6 Stk.).....	7,80
Maiskuchen.....	8,80
Gedämpft Shanghai Dumplings (8 Stk.).....	8,80
Kürbiskuchen (8 Stk.).....	8,80
Garnelentasche (4 Stk.).....	6,80
Gebratene Shanghai Dumplings (6 Stk.).....	8,80

特制主食

青 菜 炒 饭	185
扬 州 炒 饭	184
砂 锅 虾 肉 馄 饨	186
砂 锅 牛 肉 面	191
砂 锅 海 鲜 面	192
砂 锅 肥 肠 面	264
砂 锅 雪 菜 肉 丝 面	189

鲜美汤羹

雪 菜 肉 丝 豆 腐 汤	200
紫 菜 虾 米 蛋 汤	201
番 茄 蛋 汤	202
芥 菜 肉 丝 豆 腐 羹	247
香 菜 皮 鱼 片 汤	203
菌 菇 土 鸡 汤 砂 锅	228

Reis und Nudel

Gebratene Reis mit Gemüse.....	9,80
Gebratene Reis mit Gemüse und Garnelen.....	11,80
Wan-Tan Topf	12,80
Nudelsuppe mit Rindfleisch.....	11,80
Nudelsuppe mit Meeresfrüchte.....	12,80
Nudelsuppe mit Schweinedarm und Eier.....	11,80
Nudelsuppe mit Gemüse und Schweinefleisch.....	10,80

Suppen

Gemüsesuppe mit Tofu.....	10,80
Eiersuppe.....	10,80
Eiersuppe mit Tomaten.....	10,80
Tofusuppe mit Gemüse.....	10,80
Fischsuppe mit Koriander.....	11,80
Perlhuhnsuppe mit Pilzmischung.....	18,80

Guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Restaurant Tang Wang



微辣, leicht scharf;



中辣, mittel scharf;



特辣, sehr scharf