Spezialitäten für unsere Gäste

Die Gerichte S2 bis S8 werden mit Knoblauch auf einer heißen Gusseisenplatte serviert.

S1. Haus – Platte **EUR**

Gebackene Hummerkrabben, Hühnerfleisch und Ente mit süß- sauer Sauce und Champignon[2] sauce

Ab 2 Personen / pro Person 18,50

S2. Ti – Pan Fischfilet

Gebackenes Fischfilet mit Bambus und Paprika (scharf) [2].....15,50

S3.Ti – Pan Rindfleisch

Gebratenes Rindfleisch mit chin. Pilzen 16,50

S4. Ti – Pan Ente

Geröstete Ente mit Bambus und chin. Pilzen.....18,50

S5. Ti – Pan Hummerkrabben nach Gung Bao Art

Gebratene Hummerkrabben mit Bambus und Paprika (scharf)[2].....20,50

S6. Ti – Pan Hühnerfleisch nach Art des Hauses

Gebratenes Hühnerfleisch mit Hummerkrabben und Gemüse 18,50

S7. Ti – Pan Rind – und Hühnerfleisch

Gebratenes Rind – Hühnerfleisch mit Broccoli 16,50

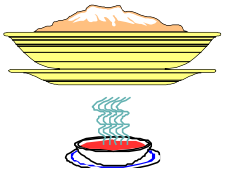
S8. Ti – Pan Ente nach Shanghai Art

Geröstete Ente mit Hummerkrabben und Gemüse 20,50

2 mit Konservierungsstoff

***Speisekarte mit Allergenkennzeichnung vorhanden.**

Reistafel



EUR

Reistafel A : (für 2 Personen) **37,00**

1. **Pikante Gemüsesuppe**
2. **Geröstete Ente mit Champignonsauce [2] (separat)**
3. **Schweinefleisch mit Chop – Suey (verschiedene Gemüse)**
4. **Gebackene Banane mit Honig oder 1 Kugel Eis oder Kaffee**

Reistafel B :(für 2 Personen) **37,00**

1. **Frühlingsrolle**
2. **Geröstete Ente mit Bambus und chin. Pilzen**
3. **Rindfleisch nach Szechuan Art (scharf) [2]**
4. **Lychee Früchte oder 1 Kugel Eis oder Kaffee**

Reistafel C :(für 3 Personen) **51,00**

1. **Mini – Frühlingsrolle**
2. **Ti – Pan Ente mit Bambus und chin. Pilzen**
3. **Hühnerfleisch nach Szechuan Art (scharf)[2]**
4. **Knusperfisch mit süß – saurer Sauce**
5. **Lychee Früchte oder 1 Kugel Eis oder Kaffee**

Thailändisches Menü

Menü Bangkok (2 Personen)..... **41,00**

1. **Tom –Yam- Gai Zitronensuppe[1] mit Hühnerfleisch(etwas scharf)[2]**
2. **Wan- Tan gebacken (Teigtaschen)**
3. **Ente, knusprig gebacken mit spezial Chilly- Soße (etwas scharf)[2]**
4. **Tintenfisch mit Knoblauch und Pfeffer gebraten**
5. **Lychee Früchte oder 1 Kugel Eis oder Kaffee**

Menü Phuket (2 Personen)..... **41,00**

1. **Tom- Ka- Gai Kokosnußsuppe[1,2] mit Hühnerfleisch**
2. **Hühnersalat mit Erdnusssoße**
3. **Gebackene Garnellen mit süß –saurer Sauce**
4. **Rindfleisch mit Gemüse und rotem Thai- Curry (scharf)[2]**
5. **Lychee Früchte oder 1 Kugel Eis oder Kaffee**

1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff

Suppen

EUR

1. Hühnerfleischsuppe mit Gemüse 3,00
2. Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln 3,50
3. Wan – Tan – Suppe..... 4,00
4. Pikante Gemüsesuppe nach Pekinger Art (mit Entenfleisch) 3,00
5. Tomatensuppe mit Rindfleisch..... 3,50
6. Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch 3,00
7. Curry – Suppe mit Rindfleisch..... 3,50
8. Tom-Yam-Gai Zitronensuppe mit Hühnerfleisch (etwas scharf)2 3,50
9. Tom-Yam-Gung Zitronensuppe mit Garnelen (etwas scharf)2 4,50
10. Tom-Ka-Gai Kokosnußsuppe mit Hühnerfleisch 3,50
11. Tom-Ka-Gung Kokosnußsuppe mit Garnelen 4,50

Vorspeisen

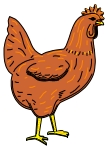
12. Frühlingsrolle 3,50
13. Krupuk (Krabbenchips)..... 3,50
14. Mini – Frühlingsrollen (8 Stück).....3,50
15. Wan – Tan gebacken (6 Stück) 4,50
16. Mangosalat 5,50
    thai mangosalat mit paprika, roten zwiebeln, erdnüssen, koriander
17. Sojabohnensprossensalat 4,50
18. Hummerkrabbensalat..... 7,50
19. Gemischter Salat 4,50
20. yam nua 6,00
    thai rindfleisch salat mit rotem zwiebeln, sellerie, chilli, gurken, tomaten, knoblauch, koriander und zitronensaft
21. yam gai 6,00
    thai hühnerfleisch mit rotem zwiebeln, sellerie, chilli, gurken, tomaten, knoblauch, koriander und zitronensaft
22. teng tam 5,00
    thai gurkensalat mit erdnüssen, tomaten, chilli, knoblauch und koriander
23. Gebackenes Gemüse (vegetarisch)..... 5,00
24. 5 verschiedene gebackene Köstlichkeiten mit wan – tan, garnellen,.....6,50
    minifrühlingsrollen, krabbenchips und gemüse gebacken
25. satay gai : Hühnerfleischspieße mit Erdnußsoße.....6,50

2 mit Konservierungsstoff

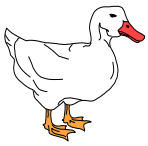
Chinesische Hauptgerichte

Fisch (Rotbarschfilet)

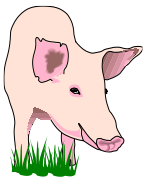
	EUR klein	groß
30. Gebackener Fisch mit Gemüse süß – sauer	10,50	12,50
31. Gebackener Fisch mit Bambus und chin. Pilzen	10,50	12,50
32. Gebackener Fisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons 2	10,50	12,50
33. Gebackener Fisch nach Szechuan Art (scharf)2	10,50	12,50

Hühnerfleisch 

40. Hühnerfleisch in Stücke gebacken mit süß – saurer Sauce	10,50	12,50
41. Hühnerfleisch mit Bambus und chin. Pilzen	10,50	12,50
42. Hühnerfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons 2	10,50	12,50
43. Hühnerfleisch nach Szechuan Art (scharf)2	10,50	12,50
44. Hühnerfleisch mit Chop – Suey (verschiedene Gemüse)	10,50	12,50
45. Hühnerfleisch mit Cashew – Nüssen	10,50	12,50
46. Hühnerfleisch mit Bambus und Broccoli	10,50	12,50
47. Hühnerfleisch mit Champignons 2	10,50	12,50
48. Hühnerfleisch mit Bambus und Paprika(scharf)2	10,50	12,50
49. Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas süß sauer	10,50	12,50

Entenfleisch 

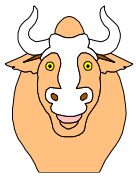
50. Geröstete Ente mit Ananas süß – sauer	13,50	16,50
51. Geröstete Ente mit Bambus und chin. Pilzen	13,50	16,50
52. Geröstete Ente mit Chillisauce und Zwiebeln (scharf)2	13,50	16,50
53. Geröstete Ente nach Szechuan Art (scharf) 2	13,50	16,50
54. Geröstete Ente mit Chop – Suey (verschiedenes Gemüse)	13,50	16,50
55. Geröstete Ente mit 8 Kostbarkeiten (scharf)2/ für 2 Personen		32,00

Schweinefleisch 

61. Schweinefleisch mit Bambus und chin. Pilzen	10,50	12,50
63. Schweinefleisch nach Szechuan Art (scharf)2	10,50	12,50
64. Schweinefleisch mit Chop – Suey (verschiedene Gemüse)	10,50	12,50

2 mit Konservierungsstoff

Rindfleisch



	klein	groß
70. Rindfleisch mit Zwiebeln	11,00	13,50
71. Rindfleisch mit Bambus und chin. Pilzen	11,00	13,50
72. Rindfleisch mit Curry, Zwiebeln und Champignons2	11,00	13,50
73. Haschiertes Rindfleisch nach Szechuan Art (scharf)2	11,00	13,50
74. Rindfleisch mit Chop – Suey (verschiedene Gemüse)	11,00	13,50
75. Rindfleisch mit Sojabohnensprossen	11,00	13,50
76. Rindfleisch mit Bambus und Broccoli	11,00	13,50
77. Rindfleisch mit Champignons 2	11,00	13,50
78. Rindfleisch mit Bambus und Paprika(scharf)2	11,00	13,50
79. Rindfleisch mit Gemüse und Ananas süß-sauer (scharf)	11,00	13,50

Hummerkrabben

80. Hummerkrabben mit Gemüse süß – sauer	13,50	17,50
81. Hummerkrabben mit Bambus und chin. Pilzen	13,50	17,50
82. Hummerkrabben mit Curry, Zwiebeln und Champignons2	13,50	17,50
83. Hummerkrabben nach Szechuan Art (scharf)	13,50	17,50
84. Hummerkrabben mit Chop – Suey (verschiedene Gemüse)	13,50	17,50
85. Hummerkrabben in Eierteig gebacken mit süß-sauer Sauce	13,50	17,50

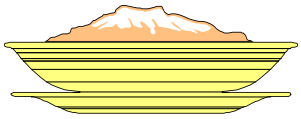
Vegetarisch& Tofu

90. Fastenspeise der Buddhisten (verschiedene Gemüse)	11,00
91. Gebratene Sojabohnensprossen	11,00
92. Gebratene Broccoli und Bambus	11,00
93. Gebratenen Bambus und chin. Pilzen	11,00
94. To – Fu mit Fleischsorten	12,50
95. To – Fu nach Szechuan Art (scharf)2	12,50

Nudeln

110. Bratnudeln a`la maison (verschiedene Gemüse-und Fleischsorten)	11,50
111. Bratnudeln mit Hummerkrabben	15,50
112. Bratnudeln mit Rindfleisch	11,00
113. Bratnudeln mit Schweinefleisch	11,00
114. Bratnudeln mit Hühnerfleisch	11,00
115. Bratnudeln mit Chop – Suey (verschiedene Gemüse)	10,50

Reis



120. Nasi – Goreng **11,50**
121. Bratreis mit Hummerkrabben **15,50**
122. Bratreis mit Rindfleisch **11,00**
123. Bratreis mit Schweinefleisch.....**11,00**
124. Bratreis mit Hühnerfleisch **11,00**
125. Bratreis nach Young-Chow Art (verschiedene Gemüse-Fleischsorten.....**11,50**

Kinderteller

K1. Bratreis mit Hühnerfleisch / Rindfleisch/ Schweinefleisch **7,50**
K2. Bratnudeln mit Hühnerfleisch/Rindfleisch/Schweinefleisch **7,50**
K3. Gebackenes Hühnerfleisch mit Ananas süß- sauer **7,50**

auf Wunsch auch mit Pommes und Ketchup (1,50 € extra)

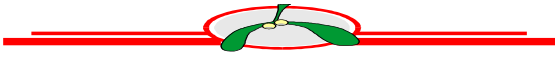
Extra

1 Portion Bratreis oder Nudeln.....**4,50**
1 Portion statt Reis mit Bratreis oder Nudeln.....**3,50**
1 Portion Reis.....**3,00**
1 Portion Soße.....**3,00**

Nachtisch

300. Gebackene Ananas mit Honig..... **4,50**
301. Gebackene Banane mit Honig..... **4,50**
303. Lychees..... **3,50**
304. Gemischtes Eis mit Sahne **5,00**
305. Gemischtes Eis mit Lychees und Sahne **5,50**

2 mit Konservieroffungsstoff



Thailändische Hauptgerichte

EUR

200. gäng massaman nua **klein groß**
Rindfleisch mit massaman Thai Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch……..……...**11,50 13,50**

201. gäng massaman gai
Hühnerfleisch mit massaman Thai Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch …..……..**11,00 13,00**

202. gäng massaman phed
Ente mit massaman Thai Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Erdnüssen und Koriander in Kokosmilch ……...……..……..……**15,50**

203. gäng khow wahngai
Hühnerfleisch mit grünen Thai Curry, Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch.....…**11,00 13,00**

204. gäng nua
Rindfleisch mit rotem Thai Curry, Auberginen, Paprika, Bambussprossen, Peperoni und Basilikum in Kokosmilch ……...**11,50 13,50**

205. gäng gai
Hühnerfleisch mit rotem Thai Curry, Bambussprossen, Auberginen, Paprika und Basilikum in Kokosmilch ……....……..…**11,00 13,00**

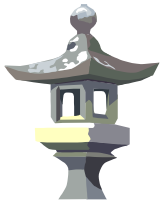
206. panäng nua
Rindfleisch mit panäng Thai Curry, Peperoni, Zitronenblättern, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch.....**11,50 13,50**

207. panäng gai
Hühnerfleisch mit panäng Thai Curry, Peperoni, Zitronenblättern, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch ....……**11,00 13,00**

208. panäng moo
Schweinefleisch mit panäng Thai Curry, Peperoni, Zitronenblätter, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilikum in Kokosmilch ……..**11,00 13,00**

209. panäng phed
Entenbrustfilet mit panäng Thai Curry, Peperoni, Zitronenblättern, Paprika, Zuckerschoten, Erdnüssen und Basilium in Kokosmilch ……**13,00 15,50**

Thailändisch



	klein	groß
210. gäng tohuphak ruom tofu eintopf Tofu mit Brokkoli, Champignons, Zitronenblättern und rotem Thai Curry	**11,00**	**13,00**
211. panäng seafood krabben, tintenfisch, krebsfleisch, fisch und muscheln mit panäng thai curry, peperoni, zitronenblättern, paprika, zuckerschoten, erdnüssen und basilikum in kokosmilch	**12,50**	**15,00**
212. nua gra team prik tai gebratenes rindfleisch mit porree, knoblauch und pfeffer[2]		**13,50**
213. gai grajogted phad nam man hoy gebratenes hühnerfleisch mit paprika, champignons[2], brokkoli, knoblauch und basilikum in austern- soße [2]		**13,00**
214. moo phad gra pau Gebratenen schweinefleisch mit peperoni, paprika, zwiebeln, basilikum und knoblauch		**13,00**
215. gai phad khing gebratenes hühnerfleisch mit gemüsestreifen, cashewnüssen, sojabohnen und ingwer		**13,00**
216. pla muk phad prik gebratener tintenfisch mit peperoni, zwiebeln, paprika, basilikum und fischsoße		**14,00**
217. Satey Gai Hühnerfleischspieße mit Erdnußsoße	**11,50**	**13,50**
220. Geröstete Ente mit spezial Chillisoße (scharf) [2]	**13,50**	**16,50**
221. Geröstete Ente mit Erdnußsoße	**13,50**	**16,50**
222. Geröstete Ente mit roter oder grüner Thai Currysoße (scharf)	**13,50**	**16,50**

2 mit Konservierungsstoff

New Long Restaurant

Große Straße 16 – 20
22926 Ahrensburg • Tel: 04102/32883

Menü – Spezialitäten

Vorspeise: Pikante Gemüsesuppe oder Minifrühlingsrollen **€**

A1: Geröstete Ente mit 8 Kostbarkeiten im Feuertopf (scharf)
pro Person.....17,50

A2: **Ti-Pan Ente**
Geröstete Ente mit Hoisin-Soße und Knoblauch
auf einer heißen Guseisenplatte serviert *pro Person*.....18,50

A4: Gebackenes Hühnerbrustfilet mit süß-sauer oder nach Szechuan Art...14,00

A5: Hummerkrabben nach Szechuan Art im Feuertopf (scharf).....18,00

A6: Hummerkrabben mit Tofu, grünem Curry, Peperoni, Brokkoli, Champignons, Soi-sam, Zitronenblättern, Zitronengras und Basilikum in Kokosmilch.....16,00

Nach Wunsch servieren wir Ihr Essen scharf oder nicht-scharf

**Für das Verpacken von Essensresten (alle Gerichte) berechnen wir eine Gebühr von 1€.*

Reisnudeln Spezialitäten

EUR

R1. BUN BO 13,50
Rindfleisch mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen

R3. BUN VIT 14,50
Geröstetes Entenfleisch mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen

R4. BUN DAU HU 13,50
Gegrillter Tofu mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen

R5. BUN GA 13,50
Hühnerfleisch mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen

Die Gerichte werden lauwarm und leicht scharf serviert.