

## **Werte Gäste!**

Wir dürfen Sie recht herzlich bei uns willkommen heißen und freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Wir hoffen und wünschen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, unsere Spezialitäten genießen können und unser Service Sie in allen Belangen zufriedenstellt.

Wenn Sie Wünsche und Fragen haben, steht Ihnen die Bedienung gen zur Verfügung.

Für spezielle Wünsche, Anmerkungen und Vorschläge hat die Geschäftsführung stets ein offenes Ohr.

**Ihr Mandarin-Team und  
Inhaber Herr Xing Li freuen uns auf Ihren Besuch!**

Unser chinesisches Spezialitätenrestaurant trägt den traditionsreichen Namen

## Mandarin

Der Mandarin war in der chinesischen Geschichte während der verschiedenen Dynastien ein hochgebildeter Beamter im Dienste des Staates. Er gehörte der sozialen und politischen Führungsschicht an und diente als Ratgeber für die jeweiligen Herrscher der alten Kulturen. Wir als

### *Chinesisches Spezialitätenrestaurant*

## Mandarin

können Ihnen nicht die umfangreiche Geschichte dieser bemerkenswerten chinesischen Hochkultur nahebringen. Vielmehr wollen wir versuchen, Ihnen die ebenso bemerkenswerte

### *Kunst der chinesischen Küche*

zu vermitteln.

Dazu haben wir gute Voraussetzungen, denn wir beschäftigen ausschließlich chinesische Köche, welche nach den alten Originalrezepten der chinesischen Küche arbeiten.

Unser Chefkoch hat eine mehrjährige Ausbildung in der traditionellen chinesischen Küche absolviert. Sein Können und Wissen vertiefte er während seiner 15-jährigen Tätigkeit als Chefkoch in einem bekannten Haus Hong-Kongs. Das drückt sich im Angebot unserer Spezialitäten aus, die wir Ihnen gerne empfehlen können.

Unsere Köche verwenden nur Fleisch, Fisch und Geflügel der besten Qualität und absolut frisches Gemüse. Nur dieses kommt bei uns in den Wok, zum Beispiel für unsere

## Ente á la Mandarin.

Das Fleisch ist saftig, die Haut sehr knusprig zwischen Haut und Fleisch befindet sich nur sehr wenig Fett. Dies ist ein Beweis für den hohen Qualitätsanspruch unserer Köche.

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Spezialitäten

	EURO
301 Dschingis Khan Platte <sup>②</sup> <i>Verschiedene Fleischsorten (Schwein, Rind, Huhn, Ente<sup>①</sup>, Garnelen) und Gemüse nach mongolischer Art (scharf)</i>	10,50
302 Ente <sup>①</sup> á la Mandarin <i>Knusprig geröstet und aromatisch gewürzt mit gebratenem Gemüse und hausgemachte Soße<sup>②</sup> mit Knoblauch</i>	12,30
303 Lung Fung Ching Tschoe <i>Gebackenes Enten<sup>①</sup>-und Hühnerfleisch in Süß-Sauer-Soße</i>	11,80
304 Ente <sup>①</sup> und Huhn á la Mandarin <i>Knusprig geröstet und aromatisch gewürzt mit gebratenem Gemüse und hausgemachter Soße<sup>②</sup></i>	11,80
305 Lemon Ja <i>Gebackenes Entenfleisch<sup>①</sup> mit Zitronensoße<sup>②</sup></i>	12,80
306 Lemon Huhn <i>Gebackenes Hühnerfleisch mit Zitronensoße<sup>②</sup></i>	8,80
308 Hühnerfleisch á la Mandarin <i>Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse und hausgemachter Soße<sup>②</sup></i>	9,3
309 Jien Jon mit Garnelen <i>Garnelen in Teig gebacken und gebratene Shrimps in Soße<sup>②</sup></i>	12,30
310 Zischende Pfanne mit Sam Sin <sup>②</sup> (scharf) <i>Drei Fleischsorten: Huhn, Schwein, Garnelen, Gemüse und Knoblauch in heißer Pfanne</i>	11,30
311 gebratenes Rindfleisch mit Glasnudeln <sup>②</sup>	9,30

①Farbstoff    ②Geschmacksverstärker    ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Menü A

\* Peking Sauer-Scharf-Suppe②

\* Knusprige Ente① und Huhn in  
Heißpfanne mit Szetschuanpfeffer-Soße②

\* Gebackene Ananas mit Honig

11,50 Euro

## Menü B

\* Peking Sauer-Scharf-Suppe②

\* Gebratene frische Champignons

mit vier Sorten Fleisch in Soße②

(Schwein, Rind, Huhn und Ente①)

\* Gebackene Ananas mit Honig

11,00 Euro

## Unsere Menüs

(ganztäglich)

zu allen Gerichten servieren wir Ihnen

Peking-Sauer-Scharf-Suppe②

### 12.1 gebratenes Hühnerfleisch

*mit auberginien in Yu-Shang-Soße ② (scharf)*

### 12.2 Tschu-Ku-Ja

*gebratenes, geschmortes Entenfleisch ① mit Strohpilzen, Ingwer und Lauch in Sojasoße ②*

### 12.3 Suet-Choy mit Hühnerfleisch

*gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus-Salzgemüse Suet-Choy in Sojasoße*

### 12.4 Singapore Ente①

*gebratenes, geschmortes Entenfleisch mit Spargel, Maiskölbchen, Ingwer und Lauch in Schwarz-Curry-Soße ②*

### 12.5 Broccoli mit Huhn

*gebratenes Hühnerfleisch mit Broccoli, Bambus und Möhren in Sojasoße ②*

### 12.6 gebackene Schweinesteaks

*mit Süß-Sauer-Soße*

### 12.7 Lohan Chai

*gebratenes Gemüse-Chinakohl, Bambus, Soja, Möhren, Champignons, Maiskölbchen, Broccoli, Blumenkohl und Glasnudeln ②*

### 12.8 Lachssteak mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②

*Roter und Grüner Paprika, Bambus, Zwiebeln und Morcheln*

### 12.9 Lachssteak mit Wu-Shang-Soße

*Roter und Grüner Paprika, Bambus, frischer Ingwer, Lauch, Pilze und Soja, süß-sauer-scharf*

### 13.0 Gegrilltes Lachssteak

*mit Schwarz-Pfeffer-Soße ② und Salat*

jedes Menü 9,90 Euro

①Farbstoff

②Geschmacksverstärker

③Konservierungsstoff

## 3-Gänge-Menü

für nur 9,60 Euro

### Peking-Sauer-Scharf-Suppe

B1 Gebratenes Schweinefleisch

mit Bambus und Paprika (scharf) ②

B2 Gebratenes Hühnerfleisch

mit ToFu Kung Bao Soße ② (scharf)

B3 Gebratenes Schweinefleisch

mit Zwiebel-Streifen und Knoblauch ②

B4 Rotbarschfilet

mit Süß-Sauer-Scharf-Soße und Paprika, Zwiebeln, Knoblauch

B5 Gebratener Reis

mit Entenfleisch ① und Shrimps

B6 Gebratene Nudeln

mit vier Sorten Fleisch (Rind, Schwein, Huhn, Ente ①)

Dessert: Gebratene Ananas mit Honig

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Suppen

	EURO
201 Gemüse-Suppe②	2,60
202 Peking Sauer-Scharf-Suppe②	2,60
203 Wan-Tan-Suppe②	3,10
204 Bambussprossen-Suppe mit Hühnerfleisch②	2,60
205 Shrimps mit Glasnudelsuppe②	3,10
206 Tonkupilz-Suppe② mit Hühnerfleisch	3,10
207 Chinesische Frischsuppe② mit Champignons	3,10
208 Tomatensuppe② mit Rindfleisch	3,10
209 Fleischklößchensuppe② mit Glasnudeln	2,60
210 Sam-Sin-Suppe②	2,60

## Vorspeisen

	EURO
211 Frühlingsrolle②	2,30
212 Krabbenchips (Krupuk)②③	2,30
213 gebackene Wan Tan	3,80
214 Mini-Rolle mit eingelegtem Gemüse	2,80
auf Kanton Art mit Süß-Sauer-Soße	
215 Curry-Taschen mit Fleischfüllung und extra Curry-Soße②	3,30
216 gebackene Platte	4,80
Mini-Rolle mit eingelegtem Gemüse, Curry-Taschen mit Fleischfüllung, Krabbenchips, Wan Tan mit Süß-Sauer-Soße	

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Salate

	EURO
220 Hühnerfleisch-Salat mit Sojasprossen und chinesischem Dressing	3,30
221 Gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Maiskölbchen, Morcheln, Eisbergsalat, Sojasprossen mit chinesischem Dressing)	2,60
222 Sojasprossen-Salat mit chinesischem Dressing	2,30
223 Shrimps mit Hühnerfleisch-Salat	4,30
224 Pan-Pan-Huhn Hühnerfleisch-Salat-mit Erdnußcreme②	4,30
225 Shrimps Salat	4,80
226 Salat nach Szetschuan Art Rindfleisch mit Gurkensalat und Spezialsoße② (scharf)	4,30

①Farbstoff    ②Geschmacksverstärker    ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)



## Chop-Suey<sup>②</sup>-Gerichte

*Die Zubereitungsart wurde von dem höheren Beamten Ly Hong Tiang während der  
späten Chin-Dynastie kreiert. Besonderheit: verschiedene Gemüsesorten*

	EURO
1.1 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Schweinefleisch	8,50
1.2 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Rindfleisch	9,00
1.3 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Hühnerfleisch	8.50
1.4 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Entenfleisch	10,30
1.5 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Garnelen	13,80
1.6 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Rotbarschfilet	8,50
1.7 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Tintenfisch	8,70

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Chinesische Heißpfanne

Kennen Sie schon "Hot Cooked"? Ihr kulinarischer Spezialist präsentiert "heiß gekocht" und wird Sie als Feinschmecher begeistern.

Diese in Europa bisher nicht dagewesene Spezialität "Hot Cooked" ist eine uralte chinesische Zubereitungsform. Die verschiedensten Fleisch-und Gemüsegerichte kommen ofenfrisch auf den Tisch. Im gußeisernen Bratteller, glühend heiß von der Flamme. Eine völlig neue Art, den anspruchsvollen Gaumen zu verwöhnen.

### Szetschuanpfeffer-Gerichte

Alle Gerichte enthalten Knoblauch

	EURO
2.1 Schweinefleisch mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe <sup>②</sup>	9,80
2.2 Rindfleisch mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe <sup>②</sup>	10,30
2.3 Hühnerfleisch mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe <sup>②</sup>	9,80
2.4 Entenscheiben mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe <sup>②</sup>	12,40
2.5 Garnelen mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe <sup>②</sup>	14,40
2.6 Rotbarschfilet mit Gemüse in Szetschuanpfeffersoe <sup>②</sup>	9,80

①Farbstoff    ②Geschmacksverstrker    ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Süß-Saure Gerichte

Nach Kanton-Art zubereitet mit Ananas und grünem und rotem Paprika

EURO

- |  |       |
|--|-------|
| 3.1 knusprig gebackenes Schweinefleisch, gewürfelt, mit Gemüse                     | 8,50  |
| 3.3 knusprig gebackene Hühnerfleisch mit Gemüse in süß-sauer Soße                  | 8,50  |
| 3.4 knusprig gebackenes Entenscheiben <sup>①</sup><br>mit Gemüse in süß-sauer Soße | 11,80 |
| 3.5 knusprig gebackene Garnelen mit Gemüse in süß-sauer Soße                       | 13,80 |
| 3.6 knusprig gebackenes Rotbarschfilet<br>mit Gemüse in süß-sauer Soße             | 8,50  |
| 3.7 knusprig gebackener Tintenfisch<br>mit Gemüse in süß-sauer Soße                | 8,80  |

## Kung Bao Gerichte

Kung Bao Gerichte sind scharf gewürzt und werden vorwiegend in Nordchina gegessen. Mit grünem Paprika, Champignons, chinesischen Morcheln und Bambussprossen.

Alle Gerichte enthalten Knoblauch.

EURO

- |  |       |
|--|-------|
| 5.1 gebratenes Schweinefleisch in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln            | 8,50  |
| 5.2 gebratenes Rindfleisch in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln                | 9,00  |
| 5.3 gebratene Hühnerfleisch in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln               | 8,50  |
| 5.4 gebratenes Entenscheiben <sup>①</sup> in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln | 10,50 |
| 5.5 gebratene Garnelen in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln                    | 13,80 |
| 5.6 gebratenes Rotbarschfilet in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln             | 8,50  |
| 5.7 gebratener Tintenfisch in Paprika-Soße <sup>②</sup> mit Mandeln                | 9,30  |

<sup>①</sup>Farbstoff    <sup>②</sup>Geschmacksverstärker    <sup>③</sup>Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Curry Gerichte (scharf)

Mit Champignons, Bambus-Sprossen, Karotten

EURO

- 6.1 gebratenes Schweinefleisch in Curry-Soße② 8,50
- 6.2 gebratenes Rinderfleisch in Curry-Soße② 9,30
- 6.3 gebratene Hühnerfleisch in Curry-Soße② 8,50
- 5.4 gebratenes Entenscheiben① in Curry-Soße② 10,50
- 5.5 gebratene Garnelen in Curry-Soße② 13,80
- 5.6 gebratenes Rotbarschfilet in Curry-Soße② 8,50
- 5.7 gebratener Tintenfisch in Curry-Soße② 9,30

## Gerichte mit Bambus-Sprossen und chinesischen Pilzen

Lieblingsgericht von Shanghai mit zarten Bambus-Sprossen und aromatischen chinesischen Pilzen.

EURO

- 7.1 gebratenes Schweinefleisch mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 9,00
- 7.2 gebratenes Rindfleisch mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 9,80
- 7.3 gebratene Hühnerbrust mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 9,00
- 7.4 gebratenes Entenfleisch① mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 10,50
- 7.5 gebratene Garnelen mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 14,40
- 7.6 gebratenes Rotbarschfilet mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 8,80
- 7.7 gebratener Tintenfisch mit Bambus-Sprossen und Pilzen② 9,30

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Saty② Gerichte (scharf)

Mit Bambus, Broccoli, Karotten und Erdnusscreme

	EURO
8.1 gebratenes Schweinefleisch mit Saty-Soße②	8,50
8.2 gebratenes Rindfleisch mit Saty-Soße②	9,30
8.3 gebratene Hühnerbrust mit Saty-Soße②	8,50
8.4 gebratenes Entenfleisch① mit Saty-Soße②	10,50
8.5 gebratene Garnelen mit Saty-Soße②	13,80
8.6 gebratenes Rotbarschfilet mit Saty-Soße②	8,50
8.7 gebratener Tintenfisch mit Saty-Soße②	9,80

## Gerichte mit frischen Champignons

	EURO
9.1 gebratenes Schweinefleisch mit Champignons in Sojasoße②	8,50
9.2 gebratenes Rindfleisch mit Champignons in Sojasoße②	9,30
9.3 gebratene Hühnerbrust mit Champignons in Sojasoße②	8,50
9.4 gebratenes Entenfleisch① mit Champignons in Sojasoße②	10,00
9.5 gebratene Garnelen mit Champignons in Sojasoße②	13,80
9.7 gebratener Tintenfisch mit Champignons in Sojasoße②	9,30

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Chinesische Schwarze-Gewürzbohnen-Gerichte (scharf)

Mit schwarzen Gewürzbohnen, Paprika, Bambus, Morcheln, Knoblauch

	EURO
10.1 gebratenes Schweinefleisch mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	8,50
10.2 gebratenes Rindfleisch mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	9,30
10.3 gebratene Hühnerbrust mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	8,50
10.4 gebratenes Entenfleisch① mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	10,30
10.5 gebratene Garnelen mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	13,80
10.6 gebratenes Rotbarschfilet mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	8,50
10.7 gebratener Tintenfisch mit Schwarze-Gewürzbohnen-Soße②	9,30

## Gemüse-Gerichte

	EURO
11.1 Lohans Entzücken, versch. Gebratene Gemüse②	7,40
11.2 gebratene Soja-Sprossen mit Lauch②	4,70
11.3 gebratener Bambus und Pilze②	7,40
11.4 gebratener Blumenkohl und Broccoli mit Austern①-Soße②	6,20
11.5 gebratener Chinakohl mit Pilzen②	7,40
11.6 gebratene frische Champions mit chinesischer Schwarzer-Pfeffer-Soße②	5,70
11.7 gebratene To-Fu mit Tonku Pilzen in Soja-Soße②	7,40
11.8 To-Fu mit Kung-Bao-Soße②③	7,40
11.9 gebratene Auberginen nach Yu-Shang-Art②	7,40

①Farbstoff    ②Geschmacksverstärker    ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Yu-Shang-Gerichte

Mit Sojasprossen, Bambus, Paprika, Pilzen, Ingwer, Lauch, Knoblauch in süß-sauer-scharfer Sojasoße

	EURO
13.1 gebratenes Schweinefleisch mit Yu-Shang-Soße②	9,00
13.2 gebratenes Rindfleisch mit Yu-Shang-Soße②	9,80
13.3 gebratenes Hühnerfleisch mit Yu-Shang-Soße②	9,00
13.4 gebratenes Entenfleisch mit Yu-Shang-Soße②	10,50
13.5 gebratenes Garnelen mit Yu-Shang-Soße②	13,80
13.7 gebratenes Tintenfisch mit Yu-Shang-Soße②	9,80

## Lammfleisch-Gerichte

	EURO
14.1 Chung Bao mit Lammfleisch mit Lauchzwiebeln, Morcheln, Ingwer, Bambus in Soja-Soße②	9,00
14.2 Lammfleisch nach Szetschuan-Art②(extra scharf) mit Szetschuan-Pfeffer, Bambus, grünem und rotem Paprika	9,00
14.3 Lammfleisch mit Ton-Ku-Pilzen und Bambus in Ingwer-Knoblauch-Soja-Soße②	9,00
14.4 Lammfleisch in Heißpfanne mit Zwiebeln und Schwarzpfeffer-Soße②	9,50

①Farbstoff    ②Geschmacksverstärker    ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Reis-und Nudel-Gerichte

	EURO
18.1 Reis gebraten mit Schweinefleisch	7,80
18.2 Reis gebraten mit Rindfleisch	7,80
18.3 Reis gebraten mit Hühnerfleisch	6,80
18.4 Reis gebraten mit Entenfleisch <sup>①</sup>	9,50
18.5 Reis gebraten mit Shrimps	9,50
18.8 Nasi goreng	8,50
(Reis gebraten mit Curry, Hühnerfleisch, Shrimps) (scharf)	
18.9 gebratener Reis mit Ei	2,50
19.1 Nudeln gebraten mit Schweinefleisch	7,80
19.2 Nudeln gebraten mit Rindfleisch	7,80
19.3 Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch	6,80
19.4 Nudeln gebraten mit Entenfleisch <sup>①</sup>	9,50
19.5 Nudeln gebraten mit Shrimps	9,50
19.8 Bami goreng	8,50
(Nudeln gebraten mit Curry, Hühnerfleisch, Shrimps) (scharf)	
19.9 gebratene Nudeln mit Gemüse	2,50
19.9a gebratene Glasnudeln mit Lauch <sup>②</sup>	3,50

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)



*Nur mit Vorbestellung (2 Tage)*

## **Peking-Ente**

*Peking-Ente ist ein weltbekanntes und sehr populäres Gericht. Der zarte, knusprige und köstliche Geschmack ist immer unwiderstehlich. Es braucht ein besonderes Geschick, um die Haut in dünne Scheiben zu schneiden. Zuerst säubern wir die ganze Ente und schlagen sie leicht, bis sie trocken ist. Dann pumpen wir Luft zwischen Haut und Fleisch, bis die ganze Ente fast bis zum Platzen mit Luft gefüllt ist. Danach verschließen wir die Ente gründlich und bestreichen sie mit allerlei Zutaten. Zuerst auf starkem, dann auf schwachem Feuer wird die Ente geröstet und häufig gedreht, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Dann schneiden wir die ganze Entenhaut in dünne Streifen, servieren sie mit Peking-Sauce, hauchdünnen Fladen und gestreiften, zarten Porreespitzen.*

1. Gang: Peking-Sauce-Scharf-Suppe②
2. Gang: die knusprige Haut①  
Serviert in hauchdünnen Fladen,  
Peking-Sauce mit Streifen von  
zartem Porree und Gurke
3. Gang: gebratenes Entenfleisch① mit Gemüse (scharf)
4. Gang: gebackene Banane mit Eis

oder

Tasse Kaffee

Menü ab 2 Personen: 32,00 Euro

Menü ab 4 Personen: 64,00 Euro

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Dinner 2

Vorspeise	Peking Sauer-Scharf-Suppe② Hühnerfleischsalat mit Sojasprossen in chinesischem Dressing
Hauptspeise	gebratenes Schweinefleisch in Paprikasoße② mit Mandeln knusprig gebackenes Entenfleisch① mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße
Dessert	gebackene Bananen mit Honig oder Tasse Kaffee

Menü für 2 Personen 27,80 Euro

## Dinner 3

Vorspeise	Peking-Sauer-Scharf-Suppe② gebackene Wan-Tan mit Süß-Sauer-Soße
Hauptspeise	gebratenes Hühnerfleisch in Paprikasoße② mit Mandeln knusprige Ente①á la Mandarin knuspriges Rotbarschfilet mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße
Dessert	gebackene Bananen mit Honig oder Tasse Kaffee

Menü für 3 Personen 40,00 Euro

①Farbstoff    ②Geschmacksverstärker    ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)  
[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)

## Dinner 4

Vorspeise	Peking Sauer-Scharf-Suppe② Krabbenchips
Hauptspeise	Entenscheiben① mit Gemüse und Szetschuan-Pfeffe-Soße② in Heißpfanne gebackenes Rotbarschfilet mit Bambus und Pilzen in Soe② gebackenes Hühnerfleisch mit versch. Gemse② gebackenes Rindfleisch in Paprikasoße ② mit
Mandeln	
Dessert	gebackene Bananen mit Honig oder Tasse Kaffee

Menü für 4 Personen 51,30 Euro

①Farbstoff    ②Geschmacksverstrker    ③Konservierungsstoff

## Tagesmenüs

von Montag bis Sonntag von 11:30 bis 17:00 Uhr mit Tagessuppe

	EURO
901 gebratene verschiedene Gemüse <sup>②</sup>	5,00
902 gebratene Hühnerbrust in Curry-Soße <sup>②</sup>	6,50
903 gebr. Schweinefleisch in Paprikasoße mit Mandeln (Knoblauch)	6,50
904 knusprig gebackene Entenfleisch <sup>①</sup>	8,00
mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße	
905 knusprig gebackene Hühnerfleisch	6,50
mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße	
906 knusprig gebackene Fischfilet mit Gemüse in Süß-Sauer-Soße	6,50
907 Ente <sup>①</sup> á la Mandarin <sup>②</sup>	8,00
908 gebr. Hühnerfleisch mit Mandeln in Paprikasoße <sup>②</sup> (Knoblauch)	6,50
909 gebr. Schweinefleisch mit Bambussprossen und Morcheln <sup>②</sup>	6,50
910 gebratenes Schweinefleisch in Salat-Soße <sup>②③</sup>	6,50
911 Chop-Suey <sup>②</sup> mit Hühnerfleisch	5,50
912 gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	5,50
913 knusprig gebackenes Schweinefleisch	5,50
mit Gemüse und Süß-Sauer-Soße	
914 knusprig geb. Hühnerfleisch mit Gemüse und Mandarinsauce <sup>②</sup>	6,50
915 gebratenes Schweinefleisch	6,50
mit frischen Champignons in Sojasauce <sup>②</sup>	
916 gebr. Hühnerfleisch mit frischen Champignons in Sojasauce <sup>②</sup>	6,50
917 gebratenes Entenfleisch <sup>①</sup> mit verschiedenem Gemüse <sup>②</sup>	7,00
918 Rindfleisch mit Broccoli <sup>②</sup>	6,70
919 gebratenes Rindfleisch mit Kung-Bao-Soße (Knoblauch) <sup>②</sup>	6,70
920 Rindfleisch mit Zwiebeln <sup>②</sup>	6,70
921 knusprig gebackenes Fischfilet	6,50
mit Champignons u. Spargelsoße <sup>②</sup>	
922 gebratenes Hühnerfleisch	6,50
mit Morcheln und Bambus in Sojasauce <sup>②</sup>	

①Farbstoff      ②Geschmacksverstärker      ③Konservierungsstoff

[mail@mandarin-dresden.com](mailto:mail@mandarin-dresden.com)

[www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin](http://www.facebook.com/ChinarestaurantMandarin)