

Meeresfrüchte 海鲜



- 21. Rotbarschfilet süß-sauer^{1D}..... 14,00
- 22. Rotbarschfilet in Curry oder scharfer Soße¹⁷..... 14,00
- 24. Garnelen "China Art" mit diverser Gemüse (scharf)^{1PT}..... 21,00
- 25. Garnelen mit Broccoli¹..... 21,00
- 26. Garnelen+Bambussprossen, Champignons,Cashewnüssen^{19P}..... 21,00
- 28. Lachsfilet mit hausgemachter Soße^{1P}..... 17,50
- 30. Lachsfilet mit Gemüse^{1P}..... 17,50

Schweinefleisch 猪肉类



- 33. BaBi Panggang (Schweinefleisch 2mal gebacken+ pikanter Soße)^{13D}..... 14,00
- 35. Schweinefleisch+Cashewnüssen+Champignons+Bambusspros^{19P}..... 14,00
- 36. Knuspriges Schweinefleisch in Streifen süßsauer Soße^{1D}..... 14,00
- 37. Schweinefleisch+chinesischen Pilzen, Morcheln, Bambussprossen^{1P}..... 14,00
- 38. Zweimal gebratenes Schweinefleische mit Weißkohl, Porree, Schaf¹..... 14,00

Rindfleisch 牛肉类



- 43. Geschnitzeltes Rindfleisch „Szechuan Art“ scharf u. würzig¹⁵..... 16,00
- 44. Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambussprossen¹..... 16,00
- 45. Rindfleisch „China Art“ m. Paprika, Bambussp., Champign. ¹..... 16,00
- 46. Rindfleisch, Champignons, Bambussp., Cashewkerne, leichtscharf¹..... 16,00

Hühnerfleisch 鸡类



- 51. Zartes Hühnerfilet „Chop Suey“^{1P}..... 14,00
- 52. Zartes Hühnerfilet mit frischer Ananas, süß-sauer^{1D}..... 14,00
- 53. Curry Hähnchenfilet mit Gemüse^{17P}..... 14,00
- 54. Hühnerfilet „GongBao-Art“¹..... 14,00
mit Paprika, Bambussprossen, Champignons, Cashewnüssen, scharf
- 55. Hähnchen à la Mandarin^{1P}..... 14,00
Paniertes gebackenes Hühnerfleisch m. diverser Gemüse.
Soße nach Wahl : Champignonsoße, Currysoße, scharfe Soße
oder Erdnußsoße

- 57. Panierte gebackene Hühnerfleisch süß-sauer^{1D}..... 14,00
- 58. Knuspriges Hühnerfleisch in Streifen süßsauer^{1D}..... 14,00

Enten 鸭类



- 61. Knusprige Ente mit Ananas süß-sauer^{1D}..... 17,00
- 62. Ente Mandarin Knusprige Ente mit diverser Gemüse¹..... 17,00
Soßen nach Wahl: Champignonsoße, Currysoße, scharfe Soße
oder Erdnußsoße
- 63. Ente mit Eier Nudeln¹²³..... 17,00
- 66. Ba-Bao Ente (Knusprig geröstete Ente auf acht Schätze)^{1P}..... 20,00
- 67. Peking Ente (Ein Tag vorbestellen)^{13D}..... Pro Person 31,00

Reis Gerichte 炒饭类



- 71. Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch¹²³..... 12,00
- 73. Nasi-Goreng¹²³..... 13,00
Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch, Krabben, Curry
- 74. Gebratener Eierreis mit Garnelen¹²³..... 17,50

Nudeln Gerichte 炒面类



- 81. Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch¹²³..... 12,00
- 82. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch¹²³..... 12,00
- 83. Gebratene Nudeln+Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch¹²³..... 13,00
- 84. Bami-Goreng¹²³..... 13,00
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben und Curry
- 85. Gebratene Nudeln mit Krabben¹²³..... 15,00
- 86. Gebratene chinesische Reismudeln¹²³..... 15,00
mit Hühnerfleisch, Krabben und Sojakeimen
- 87. Gebratene Nudeln mit großen Garnelen¹²³..... 17,00

Vegetarisches 素菜类



- 91. Chop-Suey diverse Gemüse gebraten^{1P}..... 12,00
- 92. Gebratener Eierreis mit Gemüse¹²³..... 11,00
- 93. Gebratene Nudeln mit Gemüse¹²³..... 11,00
- 94. Mönchs Tontopf Glasnudeln mit feinem Gemüse^{13P}..... 13,50

Kinderteller 儿童餐



- K1 Gebratener Eierreis oder Nudeln mit Hühnerfleisch¹²³..... 7,00
- K2 Hühnerfleisch süß-sauer^{1D}..... 8,50
- K3 Zartes Hühnerfilet mit Champignon und Reis..... 8,50



Sutthausen Str. 10 in Holzhausen

49124 Georgsmarienhütte

Tel: 05401-2382

Partyservice

Bei mehreren Personen
können wir auch ein Büffet anbieten!

www.mandarin-os.de

An Werktagen bieten wir Ihnen
Mittagsmenüs mit Vorspeise an.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag + Feiertag:

12:00-14:00

17:30-21:00

Ruhetag: Montag+Dienstag(außer Feiertag)

Alle Gerichte auch außer Haus!

Großer Parkplatz direkt nebenan

Juni 2022



MITTAGSMENÜ



an Werktagen von 12:00-14:00 Uhr (außer an Feiertagen/Ruhetagen)
Bei Bestellung eines dieser Menüs erhalten Sie wahlweise auf Kosten des Hauses eine Peking-Suppe oder eine Frühlingsrolle als Vorspeise

- M1. Gebratener Reis oder Nudeln m. Hühnerfleisch u. Gemüse¹²³ 10,00
M2. Bami-Goreng¹²³..... 11,00
Gebratene Nudeln mit Krabben, Hühnerfleisch Gemüse u. Curry
M3. BaBi Panggang (2mal gebackene Schweinefleisch+pikanter Soße)^{13D}.... 11,50
M5. Knuspriges Hühner- oder Schweinefleisch Streifen süßsauer^{1D}.. 11,50
M6. Chop-Suey Hähnchenfleisch¹³..... 11,50
M7. Hühnerfleisch Gong Bao Art¹⁹..... 11,50
mit Paprika, Bambussprossen und Champignons, scharf
M8. Gebackenes Hühnerfleisch süß-sauer (mit Ananas)^{1D}. 11,50
M9. Curry Huhn mit Gemüse^{17P}..... 11,50
M10. Rindfleisch mit Zwiebeln und Bambussprossen¹..... 12,50
M11. Rindfleisch nach „China Art“ (scharf und würzig)^{1T}..... 12,50
M12. Rotbarschfilet süß-sauer¹⁷..... 12,50
M13. Gebackene Ente süßsauer (mit Ananas)¹..... 13,50
M14. Tie-Ban-Shao Ente mit scharfer Soße¹..... 15,50
M15. Tie-Ban-Shao Chao-San-Xian^{1P}..... 15,50
Hühnerfilet, Schweinefleisch, Garnelen u. Gemüse
M16. Reistafel für eine Person^{13P}..... 17,00
Schweinefleisch China Art, Ente à la Mandarin
M17. Vegetarische „Chop Suey“^{13P}..... 11,00



TIE BAN SHAO 铁板烧

- T1. Tie-Ban-Shao Schweinefleisch „China Art“^{1P}..... 15,00
T2. Tie-Ban-Shao Acht Schätze^{1P}..... 17,50
T3. Tie-Ban-Shao Rindfleisch¹..... 17,50
mit Paprika, Bambussprossen und Champignons
T4. Tie-Ban-Shao Rindfleisch¹..... 17,50
mit Schwarzböhen, Paprika und Zwiebeln
T6. Tie-Ban-Shao Hähnchenfilet¹..... 16,00
mit Paprika, Bambussprossen und Champignons
T7. Tie-Ban-Shao Hähnchenfilet China Art^{1PT}..... 16,00
T9. Tie-Ban-Shao Ente mit scharfer Soße^{1P}..... 18,00
T10. Tie-Ban-Shao Ente mit Champignons Soße¹..... 18,00
T11. Tie-Ban-Shao Garnelen „China Art“^{1P}..... 22,00
T12. Tie-Ban-Shao Garnelen „Gong Bao Art“^{1P}..... 22,00

- T13. Tie-Ban-Shao Chao-San-Xian^{1P}..... 18,00
Hähnchenfilet, Krabben und Schweine+Rindfleisch mit diverser Gemüse
T14. Tie-Ban-Shao Fischplatte^{1P}..... 18,00
Tintenfisch, Bambussprossen, Paprika, Broccoli, Zwiebeln in
Schwarzböhensoße auf heißer Eisenplatte

Besondere Empfehlung



101. Acht Schätze im Vogelneest^{1P}..... 16,50
Hühnerfilet, Schweinefleisch, Garnelen u. Gemüse
in scharfer Soße mit Cashewnüssen
102. Vogelneest in Frühling^{1P}..... 16,50
Rind-, Schweine-, Hühnerfleisch, Entenfleisch und Gemüse
103. Reisplatte1 für 1 Person¹³..... 18,50
Ente mit Champignonsoße, Schweinespieße mit Erdnusssoße
105. Reisplatte3 für 1 Person^{1D}..... 18,50
Hähnchen knusprig gebraten süßsauer, Rindfleisch mit
Champignons, Bambussprossen und Cashewnüssen (leicht scharf)
106. Reisplatte4 für 1 Person^{137DP}..... 18,50
Ente Malaysia (knusprig gebraten) mit Currysoße
Babi Panggang: geröstetes Schweinefleisch in pikanter Soße
107. Partnerschaftsplatte1 für 2 Personen^{13P}..... 30,00
„Brautente“ (Hähnchenfilet und Entenfleisch
gebacken mit diverser Gemüse und pikanter Soße)
108. Partnerschaftsplatte2 für 2 Personen^{13DP}..... 32,00
Babi Panggang, Rindfleisch in Schwarzböhensoße,
Hähnchenfilet Gong-Bao Art mit Cashewnüssen, scharf
109. Partnerschaftsplatte3 für 2 Personen^{13DP}..... 33,00
Gebackene Ente mit scharfer Soße
Hähnchenfilet süß-sauer, Rindfleisch China Art

Topfgerichte 煲类



- A1. Tontopf „Glückliche Familie“^{1P}..... 17,00
Hähnchenfilet, Garnelen, Schweinefleisch und Gemüse, scharf
A2. Ga-Li-Topf: Curry Hühnerfleisch mit Gemüse^{17P}..... 15,50
A3. Tontopf „Hai-San“ verschiedene Sorten Meeresfrüchte^{1P}..... 18,00
A5. Schanghai Feuer Topf^{1DP}..... 18,00
Knusprige Ente auf einem Untergrund von Hühner-,
Schweinefleisch, Gemüse in einer schmackhaften Soße, scharf

Nachtisch



- D1. Gebackene Banane (oder Ananas, Apfel) mit Honig^{18D} 4,00
D7. Lychees^D..... 4,00

Beilagen

- Gebratene Reis/Nudeln, Pommes..... 3,00
Soße nach Wahl (Süßsauer, Scharf, Curry, Erdnuß) 2,00

Spezialitäten des Hauses



- S1. Mandarin Menü ab 2 Personen^{123D}..... pro 22,00
Mandarin-Suppe, Hummerkrabben Chop Suey, Ente à la Mandarin mit Champignonsoße, Rindfleisch Szechuan Art, Hühnerfleisch gebacken mit süßsauer Soße, Lychees od. Eis
S3. Shanghai Menü ab 2 Personen^{19DP}..... pro 22,00
Wan-Tan Suppe, Hühnerfleischsalat, Ente süßsauer
Hühnerfleisch „Gong Bao“ Art (scharf), Lychees Eis



Suppen 汤类

1. „Mandarin“ Suppe mit Hühnern, Krabben und Gemüse^{123P}..... 4,50
2. Peking Suppe sauer und scharf^{12PT}..... 3,50
3. „Wan-Tan“ Suppe^{13P}..... 4,50
4. Tomatensuppe mit Hühnerfleisch^{12T}..... 4,00
5. Gemüse Suppe^{13P}..... 3,00
6. Curry Suppe mit Hühnerfleisch¹⁷..... 4,50



Vorspeisen 前餐及色拉

10. Kroepoek (Krabbengebäck)¹..... 3,00
11. Frühlingsrolle (Lompia)¹³..... 3,50
12. Minirollen süß-sauer 6 kleine Stücke¹²³..... 3,50
13. Gebackene „Wan-Tan“ süß-sauer¹..... 5,00
14. Gebackene Curry Ecke (6 Stücke) mit süßsauer Soße¹²³..... 3,50
15. Gemischte Salate^{13PT}..... 5,00
18. Gebackene „Hummerkrabben“ süß-sauer^{13D}..... 8,50
19. Mit Schweinefleisch gefüllte Champignons^{1P}..... 5,50
20. Hühnerfleischspieße mit Erdnuss Soße¹⁹..... 5,50

1=Geschmacksverstärker 2=Ei 3=Sojasprossen 4=Weizen 5=Sellerie 6=Senf
7=Milch(Laktose) 8=Sesam 9=Schalenfrüchte A=Koffeinhaltig B=mit Farbstoff
C=chininhaltig D=mit Süßungsmittel P=Pilz T=Tomatenmark